

L'ORNE

# magazine



**REPRISES ET  
TRANSMISSIONS  
D'ENTREPRISES**

## Opportunités à saisir



Collège Jean Monnet (classe de 5<sup>ème</sup> S2) de Flers



Ecole publique de Banvou (classe de CM1-CM2)



Ecole de l'Ange Gardien (classe de CM1) de Domfront



Ecole de l'Ange Gardien (classe de CM2) de Domfront



Collège Jean Monnet (classe de 5<sup>ème</sup> S1) de Flers



Ecole Notre-Dame-de-l'Assomption (classe de CM2) d'Alençon



Collège Jean Monnet (classe de 4<sup>ème</sup> S2) de Flers



École de Céton (classe de CM1)



Ecole publique de Torchamp (classe de CM1-CM2)



Le public de Ferme en fête a élu les meilleures photos de cette opération : ci-dessus école Ste Thérèse (classe de CM1-CM2) de Gacé, et ci-dessous Collège Jean Monnet/Segpa (classe de 6<sup>ème</sup> S1) de Flers.



Collège Jean Monnet (classe de 4<sup>ème</sup> S1) de Flers



Collège Jean Monnet (classe de 6<sup>ème</sup> S2) de Flers



Collège André Malraux (classe de 4<sup>ème</sup>) de Trun



Collège Saint Exupéry (classe de 6<sup>ème</sup> C) d'Alençon



École de Céton (classe de CM1)

## “Ferme en fête” : l’album souvenir

A l'occasion de “Ferme en fête” à Alençon, en novembre dernier, le Conseil général de l’Orne a lancé un grand jeu-concours «L’élevage dans mon département». Avec la collaboration des associations d’éleveurs, les élèves des classes de primaire et de collège ont pu visiter des exploitations agricoles. Trois épreuves attendaient les élèves : la réalisation d’un journal de bord, un reportage photo et le parrainage entre l’éleveur et la classe. Les gagnants de l’épreuve “Journal de bord” sont : L’Ange Gardien (classe de CM1) de Domfront et le collège André Malraux (Classe de 4<sup>ème</sup>) de Trun.



8 à 9

## Economie

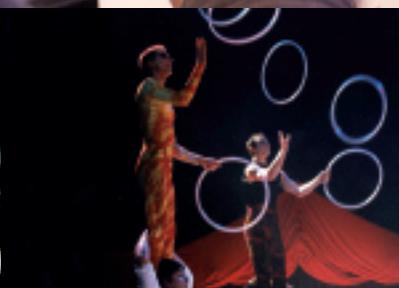
Vocation  
compagnon



10 à 15

## Dossier

Reprises et transmissions  
d'entreprises, des  
opportunités à saisir



16 à 17

## Territoires en actions

Neuilly-sur-Eure  
Alençon  
Sées



18 à 19

## Tranches de vie

Pef, maître des  
mots tordus  
Gérard Pihan, fait  
voyager ses bâtiments



20 à 21

## Culture

1 000 années d'histoire  
à l'Écomusée du Perche



22 à 23

## Arts

La note juste pour  
l'enseignement musical



24 à 25

## Balade

L'Orne, tous les goûts  
sont dans la nature

# Des perspectives d'avenir



*Dans le contexte économique  
actuel, quelles perspectives  
d'avenir pouvons-nous envisager ?*

*Si la réponse est multiple, la volonté est unique.  
Notre volonté est de faire en sorte que notre  
territoire arrive à se sortir du jeu très  
concurrentiel dans lequel nous nous trouvons  
en déployant notre imagination, en innovant,  
en développant toujours plus la prospection.*

*C'est dans cet esprit que nous réfléchissons actuellement aux  
dispositifs à mettre en place pour permettre aux entreprises ornaises  
de mieux affronter le marché extérieur ou pour les accompagner  
à l'heure de leur transmission. De même, les questions liées à la  
démographie médicale ou à l'évolution des effectifs scolaires  
sont au cœur de nos préoccupations.*

*C'est dans ce contexte que j'ai souhaité engager une réflexion  
pour redéfinir le sens de nos politiques et les adapter face aux  
enjeux de notre société.*

*Quelle sera l'ossature de nos politiques départementales ? Vers  
plus de justice, plus de respect de notre planète ? De nous-mêmes  
sûrement !*

*L'année 2006 sera une année de transition pour l'Orne, avec,  
notamment, l'adoption du Plan d'élimination des déchets ménagers  
par le Conseil général, dont l'élaboration est conduite actuellement  
en partenariat avec les représentants des associations et des  
structures en charge de la gestion des déchets.*

*Ce plan sera incontestablement l'expression de cette volonté.  
Aurons-nous le courage de regarder avec réalisme la question du  
traitement de nos déchets ? Sommes-nous prêts à mieux consommer  
pour réduire le volume de nos déchets ? Sommes-nous favorables  
à pré-traiter nos déchets ? Certes, cela représentera un coût mais  
n'est-ce pas le prix pour préserver notre environnement ? Il s'agit  
bien d'une démarche collective, au bénéfice de tous, où chacun  
a sa part de responsabilité.*

*Responsabilités : notre collectivité s'efforce d'assumer les siennes,  
en ne faisant pas payer sur les générations futures le poids des  
décisions d'aujourd'hui, notamment par une gestion rigoureuse.*

*A ce titre, le Département vient d'être classé 4<sup>ème</sup> des départements  
français les mieux gérés de France.*

*C'est un encouragement et une invitation à maintenir ce cap.*

GÉRARD BUREL  
PRÉSIDENT DU CONSEIL GÉNÉRAL DE L'ORNE

L'Orne Magazine / n°58 Mars-Avril 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, Marie-Agnès Levaux, Stéphanie Liénart, France-Laure Sulon • Conception maquette &  
mise en page : apirim-caen.fr • Impression : Imprimerie SIB • ISSN 11482990 • Dépôt légal : à parution • e-mail :  
dircom@cg61.fr • Site : www.cg61.fr ou www.orne.fr

Le **lycée Jeanne d'Arc d'Argentan** a été lauréat au Concours 2005 National de la Résistance et de la Déportation, organisé par l'Education Nationale. Un concours où anciens Résistants et Déportés témoignent de leurs actions et de leur vie entre 1940 et 1945 et organisent la remise des prix. Le thème en 2006 est «résistance et monde rural».

Le 9 novembre 2005, la **Communauté Urbaine d'Alençon** a reçu des mains du président du Sénat le prix national «Territoria» pour son projet Equal qui consistait à favoriser l'insertion socioprofessionnelle des publics éloignés de l'emploi en s'appuyant sur la valorisation de la dentelle au Point d'Alençon : aménagement des ronds-points, exposition tactile... Le jury du Prix Territoria 2005, présidé par le ministre des Collectivités territoriales, a récompensé la réalisation la plus innovante menée par une collectivité locale dans le domaine du développement durable.



**Pascal Barbé**, charcutier-traiteur à Alençon et son chef **Christophe Cabaret** ont reçu la coupe et le diplôme de champion de France du boudin blanc en novembre 2005. Une fierté pour ce professionnel qui a ouvert son commerce depuis mars 2004. Pascal Barbé est également lauréat du 1<sup>er</sup> Grand Prix National avec la Palme d'Or pour son fromage de tête à Flers en 2005.

70 salariés du Conseil général ont reçu la **médaille d'honneur régionale**, départementale et communale le 24 novembre 2005 par Gérard Burel, président du Conseil général, honorant le travail assuré dans le cadre du service public.

# Mouve



© PNRNM

EN VUE

## Le Parc Normandie-Maine "étoile de l'accueil"

Le Parc naturel régional Normandie-Maine s'est vu remettre, le 15 décembre 2005, par le Ministre délégué au Tourisme, Léon Bertrand, un prix national dans le cadre du concours «Les Etoiles de l'accueil», organisé depuis 2004 par Maison de la France. Ce trophée récompense le programme d'animations 2005 développé à la Maison du Parc à Carrouges : exposition et création publique de sculptures au printemps, salons traditionnels d'artisanat et de produits du terroir en été et en hiver...

### SERVICES EN LIGNE

Sont en ligne sur le site du Conseil général :

- des informations sur l'élaboration du plan d'élimination des déchets ménagers et assimilés (PEDMA) de l'Orne.
- le catalogue de la Bibliothèque Médiathèque départementale de prêt de l'Orne (BMDO), pour s'informer de la disponibilité des documents et préparer votre liste avant le passage du bibliobus dans votre bibliothèque ou votre commune.

[www.orne.fr](http://www.orne.fr)

## Allocation vacances 2006

Les familles qui souhaitent bénéficier de l'allocation vacances 2006 pour l'été prochain peuvent retirer un dossier au Conseil général à partir du 15 février 2006, au Bureau Sport et Jeunesse.

**Contact** : 02 33 81 60 00 Poste 1743. Le quotient familial pour cette année ne devra pas excéder 420 €.

HAUT-DÉBIT

## Pervençères couvert



Gérard Burel, Président du Conseil général, a inauguré la couverture en haut débit sur le canton de Pervençères le 10 janvier 2006 à la mairie, en présence de Michel Ombrouck, directeur régional adjoint de France Télécom Normandie, Antoine Perrault, vice-président et conseiller du canton de Pervençères, Daniel Laforêt, maire de Pervençères, élus et particuliers. A ce jour, 93% de la population ornaise peut accéder à l'ADSL (depuis la signature de la charte «Départements innovants» le 29 juillet 2004 entre le Département et France Télécom) et depuis le 22 décembre 2005, les 122 centraux téléphoniques du département offrent l'accès à cette technologie.



GUIDES

De nouveaux guides du Conseil général sont à votre disposition : l'Annuaire pratique des formations et l'Annuaire pratique des jeunes.

Sur simple demande au  
**02 33 81 60 00.**

# vements



JEUNES

## En voiture pour l'allemand

Mis en place par la Fédération des Maisons franco-allemandes depuis 2001, les Deutschemobil sillonnent plusieurs régions françaises pour promouvoir la langue de Goethe auprès des scolaires. Leur objectif : éveiller les jeunes à la culture allemande et relancer l'apprentissage de cette langue qui, depuis quelques années, connaît une certaine désaffection. Le Deutschemobil s'est arrêté pour la première fois dans l'Orne, en novembre dernier et a notamment fait escale au collège Racine à Alençon. Il reviendra en juin prochain dans notre département. Une nouvelle campagne est prévue pour l'année scolaire 2006-2007 auprès des élèves de CE2 et de 5<sup>e</sup>. Les établissements souhaitant accueillir le Deutschemobil peuvent s'adresser au bureau de la coopération décentralisée du Conseil général (02.33.81.60.00 poste 1919).

### ENERGIES RENOUVELABLES

## 1 074 logements de Courteille chauffés au bois



Dans le cadre du projet régional « bois-énergie » et pour améliorer le cadre de vie de ses locataires, la SAGIM (Société d'HLM d'Aménagement et de Gestion Immobilière) a choisi une solution énergie renouvelable : le bois, pour chauffer 1 074 logements à Courteille. Opérationnelle depuis début novembre 2005, sa consommation annuelle en bois est de 3 800 tonnes, en provenance de déchets de scierie et de bois décheté d'élevage urbain ou rural. Ecologique, l'utilisation du bois énergie contribuera à lutter contre le réchauffement de la planète en réduisant de 1 500 tonnes par an les rejets de gaz carbonique dans l'atmosphère. Le projet a nécessité la construction d'une chaufferie bois et la pose de 1,9 km de réseau chaleur, construits par Cofathec, filiale de Gaz de France. Un chantier de 2,02 M€ financé par la SAGIM (1 124 600 €), l'ADEME (513 000 €), la Région (256 500 €), le Département (73 600 €) et la Ville d'Alençon (60 300 €).

### ENVIRONNEMENT

## Haro sur les DASRI

Toute personne se soignant à domicile produit des Déchets d'Activités de Soins à Risques Infectieux (DASRI) : aiguilles, seringues ou lancettes usagées. Jetés dans la poubelle, ces déchets représentent un risque infectieux réel pour les agents chargés de la collecte et du tri. Dans l'Orne, le SIRTOM de la région de Flers-Condé, en collaboration avec les pharmaciens implantés sur le territoire, prendra en charge ces déchets à risques et proposera prochainement aux particuliers en auto-traitement un dispositif gratuit de collecte et de traitement de ces produits spécifiques. Une campagne d'affichage et la publication d'un dépliant informatif disponible dans toutes les officines et dans les mairies des collectivités adhérentes informeront les usagers du lancement de cette opération. Renseignements complémentaires au SIRTOM de Flers-Condé au 0 800 00 49 34 (appel gratuit).



### EXPOS DISPO

**Rappel :** Les organismes peuvent emprunter les expositions du Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement des Collines Normandes installé à la Maison de la Rivière et du Paysage à Ségrie-Fontaine. Sur simple demande auprès de Benjamin Potel au 02 33 96 79 70.

→ Le département de l'Orne a été classé par Public Evaluation System (Agence française de notation), **4<sup>e</sup> département le mieux géré de France** pour l'année 2004 sur 94 départements. Une «performance» appréciée autour de 5 critères : rigidité budgétaire, risque d'insolvabilité, service de la dette, réalisation des engagements budgétaires, évolution des taux de fiscalité.

→ **La Maison départementale du Handicap** (lire notre édition de janvier-février 2006, p.7) est ouverte depuis le 2 janvier au 13, rue Marchand-Saillant à Alençon et a pour responsable Denis Pascal. 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. **Contact direct au 02 33 15 00 31. Renseignements également auprès du Conseil général au 02 33 81 60 00.**



→ En 2000, le Département, constatant l'état vieillissant de ses **internats de collèges** devenus désuets et peu accueillants, a entrepris une étude de faisabilité pour élaborer un programme de travaux spécifiques visant à leur modernisation. En effet, même si le découpage scolaire permet généralement de trouver un collège à proximité de son lieu de résidence, il existe des élèves qui doivent recourir à l'internat. L'internat du collège Jean-Moulin à Gacé a fait peau neuve : vastes chambres à l'atmosphère douillette, blocs sanitaires modernes, espace rencontre central. Vingt-quatre jeunes en ont pris possession après les vacances de la Toussaint 2005. Le Conseil général a consacré depuis 2004 un budget de 410 668 € (375 241 € pour les travaux ; 35 427 € pour le mobilier) pour la modernisation de l'internat du collège. Onze entreprises, la plupart ornaies, ont participé à cette réalisation.

**Argentan** a reçu un 3<sup>e</sup> @ (arobase) à son label Ville Internet 2005 pour son implication dans les nouvelles technologies de l'information et de la communication : création du site Internet [www.argentan.fr](http://www.argentan.fr), ouverture de la Cyber-base, mise en place de partenariats avec des organismes tels que l'ANPE... Argentan est la seule ville bas-normande à avoir obtenu cette distinction.

L'Office de Tourisme de **Longny-au-Perche** a ouvert son site Internet depuis novembre 2005. Un outil de plus pour contribuer à la promotion du territoire. [www.officetourismelongny.com](http://www.officetourismelongny.com) ou <http://perso.wanadoo.fr/tourisme.longny>.

Sous l'impulsion de la Communauté de communes, **le Pays de la Marche** a son site Internet depuis octobre 2005 : une mine d'informations sur les treize communes du Pays. <http://cdcpaysdelamarche.free.fr>

Toutes les infos sur les 94 associations domfrontaises sont sur le site : [www.domfront1901.com](http://www.domfront1901.com), mis en place par le Comité socioculturel, qui propose à tous les présidents d'association une formation gratuite à l'écriture de leur site Internet. [secretariat@domfront1901.com](mailto:secretariat@domfront1901.com)

Le **Mont des Avaloirs** est aussi sur le web ! David Marquet, ancien responsable de l'association culturelle Calibrilght, a mis en ligne les archives de l'ensemble des manifestations de plein air réalisées de 1994 à 2002 sur ce point culminant de l'Ouest. On y trouve également des infos pratiques sur ce site naturel et ses alentours. <http://mont-des-avaloirs.over-blog.com>

## Santé

### Dépistage du diabète

Parce que le diabète peut rendre aveugle, les diabétiques sont invités à se faire examiner chaque année le fond de l'œil. Un appareil de dépistage, le rétinographe, a été acquis à cet effet dans l'Orne. Une photo numérique du fond de l'œil est réalisée et envoyée à un centre de lecture à Paris. Le soutien financier du Conseil général et du Lions club permet au rétinographe d'être itinérant dans les hôpitaux du département. Dépistage gratuit.

**Contact :**  
02 33 65 68 24 (Flers et La Ferté-Macé)  
02 33 32 31 42 (Alençon et Argentan).

# Mouve

## JEUNES

### Les formations supérieures à l'honneur

Le site universitaire de Montfoulon à Damigny a accueilli la 6<sup>e</sup> édition du Forum des formations supérieures le 24 novembre 2005. Organisée par l'Association pour la promotion et la gestion du site universitaire (avec le soutien du Conseil général, de la Communauté urbaine d'Alençon et du Conseil régional), cette journée a réuni une cinquantaine d'exposants (enseignants, professionnels et anciens étudiants) et a accueilli nombre de lycéens. Les métiers de la santé, du tertiaire, de l'industrie, de l'agriculture, de la sécurité-défense étaient représentés par les écoles, Instituts et Maisons Familiales Rurales du département, avec la présence également du Centre d'information et d'orientation de l'Orne, du Bureau Information Jeunesse et de la Cité des métiers, notamment. Le département compte 5 723 étudiants.

## ASSOCIATIONS

### Une Maison d'activités HQE à Flers



Inaugurée en octobre 2005, la Maison d'activités Saint-Michel de Flers est un ensemble unitaire dédié au soutien à la vie associative, aux rencontres et au développement du lien entre les générations. Cette maison réunit des espaces communs (cafétéria, espace multimédia-cyberbase, espace d'accueil pour les expositions, espace atelier pédagogique...) et est aussi tournée vers l'accueil des enfants (multi-accueil petite enfance) et les activités de loisirs, en particulier avec les associations partenaires. Cette construction haute qualité environnementale (HQE) est l'aboutissement d'un projet longuement mûri par la Communauté d'Agglomération et répond aux besoins du quartier et de l'agglomération flérienne. D'un coût global de 929 106 € HT, cette Maison a été financée par l'Etat, le Conseil régional de Basse-Normandie, l'ADEME, le FEDER, la Caisse d'allocations familiales, Leader +.

**Maison d'activités Saint-Michel**  
25, rue du Mont-Saint-Michel à Flers au 02 33 62 33 10



## ENVIRONNEMENT

### Des biscuits éco-top emballés

La Biscuiterie de l'Abbaye a reçu le trophée Ecotop par Eco-emballages à Paris le 9 novembre 2005 en récompense de sa démarche d'optimisation de ses emballages. Durant l'année 2005, la Biscuiterie a réalisé, avec le concours d'un élève-ingénieur de l'ESIEC de Reims, une étude sur l'ensemble de ses emballages, ce qui a permis de dégager des pistes d'amélioration qui devraient permettre, à terme, de consommer 26 tonnes de papier-carton et 21 tonnes de plastique en moins. Cette récompense s'inscrit dans la démarche de développement durable dans laquelle la Biscuiterie est engagée depuis 2 ans.

### Ça roule pour les accédants à l'emploi

Depuis octobre 2005, l'atelier MOB à Alençon met des voitures à disposition des personnes en difficulté qui accèdent à l'emploi. Ce projet est financé par des fonds européens (projet N@vette) et des fonds de l'Etat, dans le cadre de la loi Borloo. Pour en être utilisateur, il faut avoir au moins 25 km à parcourir. Une participation aux frais de 6€ par jour et une caution de 168 € sont demandées. Les frais d'essence sont à la charge de l'utilisateur.

**Atelier MOB, 59, rue Saint-Blaise**  
au 06 83 35 93 59.

## RÉCOMPENSES

# L'engagement récompensé

17 Ornaïens ont reçu la médaille du Conseil général le 12 décembre 2005 à l'Hôtel du Département pour leur engagement au service de la vie associative, des collectivités territoriales, de la vie économique, de l'agriculture, du sport, des œuvres sociales, de l'art et de la culture.

Gérard Burel, président du Conseil général a salué ces personnes «qui contribuent, souvent dans la discrétion, à faire avancer notre département et servent d'exemple pour les générations futures.» Félicitations à **Philippe Coquain**, responsable national de la logistique de Secouristes Sans Frontières, secouriste notamment au Sri Lanka pour le tsunami, impliqué dans la lutte contre le sida ; **Jean-Claude Dufour**, président de la section locale de la Croix-d'Or de La Ferté-Macé ;

**Anne-Marie Gaultier**, présidente d'honneur de l'Association de services à domicile (Assad) du canton du Merlerault ; **Jean Ménard**, président fondateur de l'association l'Autoroute du Souffle, dont les bénéfices sont reversés à l'association «Vaincre la Mucoviscidose» (cette association a d'ailleurs récolté 20 150 € lors de la manifestation du 8 octobre dernier sur l'A28) ; **Didier Rattier**, président du syndicat intercommunal des fêtes du Pays Mélois, à l'origine de la grande fête du Lac qui accueille chaque année 17 000 spectateurs ; **Rémi Folliot**, membre actif de la Croix-Rouge ; **Joël Hallais**, propriétaire-entraîneur de chevaux de trot et vice-président de la Société des Courses de Bagnoles-de-l'Orne, se consacre depuis des années à la formation d'apprentis ; **Anthony Geslain**, médaillé de bronze au championnat du monde de cyclisme sur route à Madrid ; **Maxime Lecœur**, champion de France de poursuite sur piste par équipe ; **Albert Léonard**, dirigeant de l'entreprise Sud-Pack, qui emploie 70 salariés, salué pour sa politique de gestion des ressources humaines exemplaire ; **Marcel Aguinet**, fondateur de l'entreprise Smad (mécanique de précision) au Pin-la-Garenne, et **Jean-Marie Sécher**, repreneur de la Smad, qui emploie aujourd'hui 27 personnes, conforme ISO 9000 ; **Marie-France Quinton**, gérante du Manoir du Lys à Bagnoles-de-l'Orne, seul établissement ornaïen titulaire d'une étoile dans le Guide Michelin ; **Michel Gaudré**, chef d'entreprise dans l'entreprise familiale (Transports Desjouis à Mortagne-au-Perche) qui fête ses 100 ans ; **Auguste Beauvais**, président du Groupement d'intérêt cynégétique du canton d'Ecouché et maire de Commeaux ; **Jacques de Malglaive**, président de la Caisse régionale du Crédit Agricole (de 1989 à 1995) et ancien vice-président du Conseil général - il a largement inspiré et participé à toutes les politiques importantes liées à la modernisation du département, comme l'assainissement des communes, le remembrement et les restructurations foncières, l'électrification rurale... Jacques de Malglaive est président de l'Amicale des conseillers généraux et anciens conseillers généraux de l'Orne depuis 2004 ; **Pierre Granlin**, premier vice-président honoraire du Conseil général, conseiller général de 1979 à 2004, ancien président de l'OPDHLM aujourd'hui Orne Habitat, de 1992 à 2004, Président du Comité de pilotage du Conseil général des cérémonies du 60<sup>e</sup> anniversaire du débarquement.



## ENVIRONNEMENT

# Les Watt donnent l'exemple



Le syndicat départemental des collectivités électrifiées de l'Orne (avec la Fédération nationale des collectivités concédantes et régies et l'ADME) a édité, en novembre 2005, un petit guide pédagogique des économies d'énergie, intitulé «Ma planète en tête», en partenariat avec le Conseil général et les parcs naturels régionaux Normandie-Maine et du Perche. En 15 pages, il raconte une journée de vie de la famille Watt qui rappelle comment mieux consommer et économiser l'énergie qui devient plus rare et plus chère.

Disponible gratuitement auprès du SDCEO, 5 rue Valazé à Alençon. Tél. : 02 33 32 83 13.

→ Un nouveau règlement a été mis en place concernant le **Fonds Départemental de Développement Economique**, principal outil d'aide à l'emploi dont dispose le Conseil général puisqu'il accompagne les investissements immobiliers des entreprises et leur permet de consacrer ainsi l'essentiel de leurs investissements à leur outil de travail. Le texte adopté par l'assemblée départementale introduit trois évolutions majeures. Les bénéficiaires du FDDE peuvent désormais être des entreprises. Les plafonds sont revus à la hausse : en fonction du nombre d'emplois créés, la subvention passe de 16 % à 25 %, soit de 112 000 € à 140 000 € pour de la construction et de 80 000 € à 100 000 € pour de la location. Le FDDE peut être mobilisé pour le maintien de l'emploi "sur site" à hauteur de 10 % dans la limite de 112 000 €. Un outil plus performant pour soutenir les PME et l'emploi.



## → Un Relais Assistantes

### Maternelles pour le Grand Perche

Après l'enquête «Petite Enfance» conduite en 2004 et financée avec l'aide du Conseil général (3490 €) et du programme européen Leader + Grand Perche, la Communauté de communes du Perche Sud a mis en place un Relais Assistantes Maternelles en partenariat avec l'association Familles Rurales du Pays Bellêmeois. Pour mettre en place ce service, la CdC a acquis du matériel pédagogique pour un coût total de 2500 € avec de nouveau, le soutien du Conseil Général (761 €) et de Leader +.

Des permanences de conseils et des ateliers «rencontres-jeux» sont programmés tout au long de l'année pour les parents, les enfants et les assistantes maternelles du Perche Sud (canton de Nocé) et du Pays Bellêmeois.

Renseignements : 02 33 83 90 99

Les métiers du compagnonnage ont pour dénominateur commun la transformation d'une matière première : cordonnier-bottier, électricien, jardinier-paysagiste, maçon, maroquinier, mécanicien, pâtissier, peintre, tapissier, tonnelier...

**Qui sont-ils, que font-ils, par quelles voies cheminent-ils, quelle est leur place dans l'économie locale ? A la découverte du Compagnonnage, modèle d'apprentissage professionnel mais aussi éthique.**



# Vocation compagnon

**Pour les compagnons, le travail n'est pas une fin en soi**, mais un moyen de se découvrir et de s'épanouir, de «Permettre à l'homme de s'accomplir dans et par son métier». Depuis le Moyen-Age, le Compagnonnage s'appuie sur des préceptes simples, fondements d'une démarche qui est d'ailleurs toujours d'actualité : accueil et accompagnement, communiquer ses compétences professionnelles, ouverture et attention aux autres, être capable de se remettre en cause... La clé de leur renommée repose, au-delà du diplôme, sur l'expérience, le savoir-faire et le savoir-être acquis au fil du chemin initiatique parcouru. Les rencontres entre jeunes et anciens, néophytes et experts, salariés et employeurs, hommes itinérants et sédentaires, constituent leurs fondements et une source de richesses incontestée.

**Les Compagnons sont répartis en trois mouvements :**

- L'association ouvrière des Compagnons du Devoir du Tour de France. La plus importante en termes d'effectifs : en 2005, près de 6000 apprentis en formation, plus de 3000 en perfectionnement et 15 000 Compagnons en France ;
- La Fédération compagnonnique des métiers du bâtiment ;
- L'Union compagnonnique des devoirs unis.



**Chemin de Compagnons**

Le voyage est long avant de devenir Compagnon. Il faut compter de six à neuf ans de travail pour prétendre au titre, et seul un postulant sur dix y parvient. Un aboutissement qui advient au terme d'une initiation en plusieurs étapes :

Tout d'abord, l'apprentissage qui suit le principe de l'alternance professionnelle, géographique et humaine.

**Le goût du bel ouvrage est la base de l'éthique du Compagnon. De 450 à 500 euros par mois : c'est le coût de la formation pour devenir Compagnon, restauration et hébergement compris.**

Durant cette période, l'apprenti acquiert les bases de son métier au sein d'un CFA «maison» et d'une entreprise en vue de l'obtention d'un CAP ou d'un BEP.

Puis le perfectionnement basé sur le voyage, appelé aussi « Tour de France », qui est une période durant laquelle le jeune itinérant multiplie les expériences professionnelles et culturelles. Il va changer de ville et d'entreprise, voire de pays, tous les six mois et cela durant cinq à sept ans. C'est l'apprentissage de la mobilité, de l'adaptabilité et de l'ouverture à de nouvelles façons d'être et de penser. Le travail de «Réception» ou «chef d'œuvre» doit être réalisé à l'occasion d'une étape de ce voyage, présenter toutes les difficultés du métier et étonner les plus connaisseurs.

Enfin, après son Tour de France, durant deux ou trois ans, le Compagnon

a le devoir de transmettre son savoir et les valeurs aux plus jeunes, dans les maisons de compagnonnage. Après cette ultime étape, le Compagnon peut

entrer dans la vie professionnelle. Dans ce cheminement initiatique, la vie communautaire occupe une place privilégiée, tout comme le voyage, le

partage et la transmission des savoir-faire acquis au fil des ans aux jeunes générations. ■

## L'apprentissage à l'honneur

- **Concours national des meilleurs apprentis de France :** Jonathan Girard du CFA de L'Aigle (marqueterie), Bertille Bigot Delaisement du CFA de L'Aigle (sculpture sur bois), Charlélie Fleurisson de Céaucé (ferronnerie d'art). Avec 5 médailles d'or en 2 ans, le lycée Napoléon à L'Aigle, brille au palmarès des meilleurs lycées de France, dépassant la prestigieuse Ecole Boule à Paris.

- **Fondation du jeune apprenti :** La fondation a récompensé 32 apprentis reconnus comme les plus méritants de l'Orne ainsi que 15 maîtres d'apprentissage, le 9 décembre dernier à Alençon. [www.cma-orne.fr](http://www.cma-orne.fr)

- **A noter !** Portes-ouvertes dans tous les Centres de Formation des Apprentis (CFA) de l'Orne les 25 et 26 mars 2006

Remise des prix de la dynamique artisanale le 15 mars 2006 à Alençon

- **Concours SEMA Jeunes :** Inscriptions avant le 31 mai 2006 [www.metiersdart-artisanat.com](http://www.metiersdart-artisanat.com)

### Témoignage Baudouin Sauvé



*Responsable de la Maison des Compagnons du Devoir en Basse-Normandie*

#### Être Compagnon, qu'est-ce que cela représente sur le marché de l'emploi ?

Pas de chômage, une embauche garantie et une rémunération plus conséquente qu'avec une formation « classique ». Nous veillons beaucoup à adapter la formation au marché de l'emploi. Je refuse par exemple actuellement tous les jeunes qui veulent s'orienter vers l'ébénisterie car il n'y a plus d'embauche. En revanche, on manque de chaudronniers et de carrossiers. Pourquoi ? Parce que ce sont des métiers qui portent mal leur nom ! La chaudronnerie, c'est l'enveloppe de la fusée Ariane, de l'Airbus... C'est travailler le métal, mettre en forme des métaux en feuilles... De plus en plus de jeunes frappent à la porte des Compagnons : en 10 ans, les effectifs ont plus que doublé, portant à 5 867 le nombre de jeunes en formation initiale en 2005. Depuis 2004, les filles peuvent devenir Compagnons du Devoir au même titre que les garçons. Nous en avons une en Basse-Normandie sur une quarantaine de jeunes.

#### Combien de Compagnons et quelles professions exercent-ils dans l'Orne ?

Une dizaine de Compagnons sédentaires exercent dans le département. Ils sont boulanger, maréchal-ferrant, charpentier, couvreur, menuisier, tailleur de pierre, ébéniste... Et peu de jeunes en formation. Ce déficit s'explique, entre autres, par le fait que nous n'étions pas présents en Basse-Normandie jusqu'à l'ouverture de la Maison de Sainte-Croix-Grand-Tonne en 1999. L'existence d'une telle structure crée un rayonnement. Mon rôle est de promouvoir le Compagnonnage. En tant que Bas-Normand, j'ai d'autant plus à cœur de le faire connaître dans la région, d'accueillir les familles et d'expliquer ce que l'on fait. D'ailleurs, pour le moment, nous sommes à la recherche d'employeurs dans l'Orne pour nos jeunes en formation et, parallèlement, de familles d'accueil qui puissent les héberger. ■

## «Nous veillons à adapter la formation au marché de l'emploi»

**A 25 ans, Baudouin Sauvé est un Compagnon accompli. Passé toutes les étapes, il est maintenant «Prévôt», comme l'on dit dans le jargon des Compagnons, c'est-à-dire responsable de la Maison des Compagnons du Devoir en Basse-Normandie, un lieu où sont hébergés et formés les jeunes en apprentissage et en perfectionnement. Compagnon plombier de métier, Baudouin a accepté cette «gâche», une responsabilité qu'il assume à plein-temps depuis un an et pour encore deux ou trois ans : «C'est une volonté des Compagnons que de mettre un jeune au service des jeunes. Pour ma part, j'avais envie de m'impliquer dans le quotidien des jeunes pour qu'ils soient bien dans leur tête et qu'ils s'épanouissent dans cette voie. » Explications...**

#### Qu'est-ce qui pousse un jeune dans cette voie et jusqu'à quel âge peut-il s'y engager ?

Ce sont souvent des jeunes qui ont le goût du travail et de la rigueur et qui souhaitent être en contact avec des professionnels compétents. Ils viennent de tous horizons sociaux et géographiques et peuvent entrer dans le Compagnonnage à partir de 16 ans et jusqu'à 25 ans, l'âge limite pour pouvoir signer un contrat d'apprentissage. On y prépare des formations allant du CAP, BEP au BTS dans certains corps de métiers. Certains arrivent donc ici après un CAP, d'autres après la 3<sup>e</sup> ou un Bac professionnel, les profils sont variés...

#### Comment devient-on Compagnon ?

Le jeune sans qualification entre dans une période d'apprentissage de deux ans selon une alternance qui privilégie l'expérience professionnelle : deux semaines de cours et six

semaines chez l'employeur. Un mois et demi sur le terrain, c'est le temps nécessaire pour commencer, suivre et finir un travail. A l'issue de cet apprentissage, le jeune peut commencer son tour de France, tour d'Europe ou tour du monde ! Dans l'hexagone, les 53 maisons réparties sont autant de points de passage ou d'étapes possibles pour le jeune. On les y héberge et leur dispense aussi des cours du soir en français, mathématiques et anglais. Nous avons la charge de leur trouver les employeurs qui les accueilleront pendant ces périodes, employeurs qui ne sont d'ailleurs pas forcément Compagnons. C'est aussi durant ce voyage que le jeune doit réaliser son chef d'œuvre.

#### Un jeune sur dix arrive au terme de la formation, qu'est-ce qui les détourne du chemin ?

En premier lieu la petite amie ou la famille, puis ceux qui se font embaucher.



## REPRISES ET TRANSMISSIONS D'ENTREPRISES

# Opportunités à saisir

**Dans un contexte économique difficile, la transmission d'entreprise est aujourd'hui un sujet classé "sensible". Une problématique à laquelle les acteurs économiques ornaïens apportent des réponses concrètes. Tour d'horizon.**

Un passage de relais raté, et les conséquences économiques peuvent s'avérer dramatiques pour un territoire dans le contexte mondialisé actuel. Une PME qui disparaît faute de repreneur fait augmenter dramatiquement le nombre de demandeurs d'emploi d'une ville, d'un département. Les conséquences sont d'autant plus sensibles que le chômage frappe plus fortement dans certaines régions où la démographie économique n'est pas au rendez-vous.

La transmission d'entreprise est un enjeu économique majeur. Il s'agit de pérenniser la création de richesse ainsi que le maintien de compétences au sein d'un tissu vivant d'entreprises. C'est aussi un enjeu majeur de l'aménagement du territoire en matière d'emploi et de services de proximité.

A l'initiative du Conseil général de l'Orne, Orne Développement et ses partenaires ont décidé de conduire une réflexion sur la reprise et la transmission d'entreprise.

La présence de l'Orne depuis deux ans au Salon des entrepreneurs à Paris a permis de mesurer que les recherches d'opportunités de reprise d'entreprise sur notre territoire sont importantes. Attrayant car bien situé géographiquement, le département est désormais relié aux grands réseaux de communication, proches des grands centres de décisions et doté d'une qualité de vie reconnue.

Reste que de très nombreux acteurs abordent, chacun de leur côté, le sujet de la transmission. Consulaires, professionnels du conseil aux entreprises, banques, institutionnels, Etat, collectivités rivalisent d'activité. Il fallait procéder à un diagnostic partagé du traitement de la problématique dans l'Orne. Orne Développement

et l'ensemble des acteurs de la transmission d'entreprises ont choisi d'identifier les pistes à explorer pour améliorer les initiatives existantes.

## Un contexte délicat

Environ 60 000 sociétés changent de main dans l'hexagone chaque année et 900 000 entreprises seraient à reprendre dans les dix ans à venir. Un véritable vivier d'opportunités.

Sur 3000 opérations de reprise-transmission intervenues entre 1997 et 2004 dans l'Orne, plus de la moitié concerne le rachat de fonds de commerce. Le reste se traduit en achat de titres, le plus souvent par une holding (société mère), essentiellement dans les secteurs de l'industrie, des transports, du commerce en gros, du BTP et des services aux entreprises. Environ 20% des chefs d'entreprise ont plus de 55 ans. Ce phénomène va induire une réelle opportunité de reprise ou de fermeture d'un nombre important d'entreprises.

D'après une étude publiée par Oséo BDPME, six sessions sur dix sont dues au départ en retraite (rarement suivies d'une transmission familiale).

Oséo constate aussi un rajeunissement des repreneurs qui s'accompagne d'une baisse globale de la part des apports personnels dans les montages financiers.

Et plus d'une transmission sur cinq échoue avant d'atteindre les six ans d'existence. La cause est essentiellement due au remboursement par l'entreprise de la dette liée au financement de la reprise.

“ 900 000  
entreprises à reprendre  
dans les dix années  
à venir ”



REPRISES ET TRANSMISSIONS  
D'ENTREPRISES

## Opportunités à saisir

### Faciliter le cap

La reprise offre de nombreux avantages par rapport à la création. Le reprenneur démarre avec du concret, à partir d'une activité déjà existante, et bénéficie du savoir-faire du cédant. Autant de repères qui limitent les risques d'échec.

Autre atout non négligeable : toutes les démarches administratives - comme la déclaration d'activité aux administrations, le choix d'une structure juridique ou encore la mise en place d'une comptabilité - ne sont plus à faire. Tout comme les preuves de la réussite de l'entreprise, si elle n'est pas en difficulté. Il en est de même concernant les banques, fournisseurs et clients. Enfin, le reprenneur n'a pas non plus à chercher un nom, un local, ou à recruter du personnel.

Autre facteur incontestable de succès : la connaissance de l'entreprise par le reprenneur. Le niveau de risque est quasi nul pour les transmissions familiales, et un ancien salarié de l'entreprise a deux fois plus de chances de réussite qu'un reprenneur extérieur. De plus, un commerce dans lequel le cédant accompagne le reprenneur présente deux fois moins de risque d'échec. La part des cessions à des personnes morales représente 25% des opérations, ce qui conforte le phénomène de microgroupes de PME.

### La réalité ornaise prise en compte

Dans l'Orne, le nombre d'entreprises reprises parmi les établissements est de 81 en 2005. Dans l'artisanat, le chiffre est de 532 entreprises reprises ou créées, soit une moyenne de 30 % pour l'année 2005. Les Chambres consulaires ont mis en place un système pour connaître les chefs d'entreprises susceptibles de prendre leur retraite dans les cinq ans et pour traduire ces connaissances en recherches effectives de repreneurs.

Depuis quelques années, Les Chambres de Métiers et de l'artisanat de Basse-Normandie développent ainsi une démarche active pour favoriser la transmission des entreprises artisanales. Chaque chef d'entreprise de plus de 55 ans reçoit un courrier l'informant qu'il peut être accompagné pour établir un diagnostic de sa situation en vue de la cession à plus ou moins long terme de l'entreprise.

« Le conseiller étudie avec le futur artisan son projet, les meilleures possibilités de financement de la création ou de la reprise d'entreprise, en fonction de son activité, du lieu d'implantation, des ressources personnelles... Il propose également un montage pour les aides financières. Par ailleurs, pour approfondir le projet, un stage de préparation à l'installation (5 jours obligatoires) permet de découvrir l'environnement de l'entreprise artisanale, de s'initier à la gestion, aux as-

pects juridiques, fiscaux, sociaux et commerciaux de l'entreprise. Enfin, si le projet se réalise, le Centre de formalités des entreprises procède à l'inscription de la nouvelle entreprise individuelle ou de la nouvelle société », indique Marc Touthain, de la Chambre de Métiers de l'Orne.

Dans l'artisanat, on constate un nombre important d'entreprises à céder et moins de repreneurs. Dans certains secteurs de l'industrie, et des services à l'industrie, c'est l'inverse : on trouve davantage de repreneurs que d'entreprises à céder.

Les CCI bas-normandes ont également mis en place un dispositif spécifique pour les Très Petites Entreprises (TPE), les Petites et Moyennes entreprises (PME) et les petites et Moyennes industries (PMI) qui vise à accompagner les dirigeants qui songent à transmettre leur entreprise et à accueillir et orienter les porteurs de projets dans leur démarche de reprise. Mis en place depuis le début de l'année, ce service offre des prestations à forte valeur ajoutée : une base de données bas-normande cédants/repreneurs (TransPME), un conseiller référent neutre, une aide au montage des dossiers techniques et financiers, une charte garantissant la confidentialité et l'objectivité, un réseau de professionnels (notaires, experts-comptables, gestionnaires de patrimoine, avocats d'affaires...) et des formations adaptées aux besoins des repreneurs.

La réflexion actuelle sur la mise en place d'un Plan départemental d'accompagnement des créateurs-repreneurs vise à mieux coordonner la structuration et l'animation des dispositifs existants, disposer d'outils techniques et financiers sur l'ensemble du territoire adaptés à toutes les problématiques. Sa mise en œuvre pourrait intervenir au second semestre de cette année. ■

## TÉMOIGNAGES TERRAIN

### JACQUES DELPORTE > JD ÉQUIPEMENTS À ARGENTAN

“Nous avons repris les mêmes clients, les mêmes machines, les mêmes locaux”



Jacques Delporte est à la tête de JD équipements depuis un an, une entreprise née de l'activité d'une autre entreprise. Il y a deux ans, il quitte la région caennaise pour entrer au bureau d'études de l'ACPA, une entreprise argentanaise spécialisée dans la chaudronnerie. Au lendemain de son embauche, il apprend, un peu amer, la mise en liquidation judiciaire de cette même entreprise. «A 56 ans, je me

voyais mal rechercher du travail, ni rester chez moi !», confie-t-il.

Il décide alors de prendre la relève avec deux autres salariés, techniciens d'atelier, et crée, «sans hésitation» et en moins de deux mois, JD équipements. «Il fallait réagir très vite pour ne pas perdre la clientèle», indique-t-il. S'il ne s'agit pas d'une transmission mais bel et bien d'une création d'entreprise, la SARL démarre cependant sur les

## Les aides spécifiques pour la transmi

### >>> Orne Initiatives

est une association créée en 2000 par les acteurs économiques et les collectivités locales, afin de favoriser la création et la reprise d'entreprises dans l'Orne.

Il s'agit d'un prêt d'honneur qui complète l'apport personnel du porteur de projet et favorise l'accès aux financements bancaires par un effet de levier. Ce dispositif couvre l'ensemble du département à travers cinq Comités locaux d'engagement (CLE), correspondant à chacun des pays, qui décident du montant du prêt accordé, de sa durée et de l'accord d'un éventuel différé de remboursement. Depuis sa création, Orne Initiatives a accompagné plus de 320 projets.

Contact : Orne développement 02 33 28 76 75  
[www.orne-developpement.com](http://www.orne-developpement.com)

### >>> P.R.C.E.

prime régionale à la création d'entreprise

Son financement est assuré maintenant par le Conseil régional. Ce dispositif accompagne les opérations de création d'entreprise, de transmission à caractère industriel, de reprise d'affaire en difficulté.

Pour bénéficier de cette aide, deux conditions sont à respecter : créer au minimum deux emplois en CDI d'une durée supérieure ou égale à un mi-temps et maintenir les emplois dans le cas de transmission, de reprise d'activités en difficulté. Le montant de cette aide s'élève à 4 000 € par emploi, dans un plafond de 100 000 €.

Contact : Conseil régional,  
02 31 06 98 98

## Le plus court chemin

**Vous êtes décidé à reprendre une entreprise ? Pour trouver les bonnes affaires, vous disposez de deux pistes principales :**



• **Pour la chambre de métiers de l'Orne :** auprès de Marc Toutain, spécialisé dans la cession et reprise d'entreprise (préparation à la transmission

d'entreprise, conseil sur la reprise, aspects fiscaux, sociaux et économiques, fichiers d'entreprises à céder...) au 02 33 80 00 50, [www.cma61@cma-orne.fr](mailto:www.cma61@cma-orne.fr).  
Et sur [www.transmission-reprise.org](http://www.transmission-reprise.org)

• **Orne développement :** [www.ornedeveloppement.com](http://www.ornedeveloppement.com)  
Tél. : 02 33 28 76 75



• **Pour les Chambres de commerce et d'industrie :** sur [www.transcommerce.com](http://www.transcommerce.com)  
> **Pour la CCI de Flers - Argentan :** Contact : Natacha Peltier  
Tél. : 02 33 64 68 00 - [npeltier@flers.cci.fr](mailto:npeltier@flers.cci.fr)

> **Pour la CCI d'Alençon :** Contact : Christian Martel  
Tél. : 02 33 82 82 82 - [martel@alencon.cci.fr](mailto:martel@alencon.cci.fr)  
[www.alencon.cci.fr](http://www.alencon.cci.fr)

bases de l'ACPA. «Nous avons repris les mêmes clients, les mêmes machines, les mêmes locaux et 13 des 40 salariés», rappelle le chef d'entreprise. Pour sa première année d'activité, JD équipements affiche «un bilan largement positif» et compte maintenant 19 salariés.

L'entreprise poursuit son activité de travail de l'acier, de l'aluminium, de l'inox pour la fabrication de bennes et de châssis de camions, d'incinérateurs, de passerelles, de chaudières industrielles... Mais pour les pics de commande, la main d'œuvre en chaudronnerie n'est pas toujours aisée à recruter, comme le souligne Jacques Delporte : «En 2005, à un moment donné, j'ai dû recruter une équipe de Polonais chaudronniers faute de trouver des Français !».

Dans ses projets, la jeune SARL devrait ouvrir un département acier inoxydable afin d'investir l'agroalimentaire et les secteurs de la pharmacie. Créateur d'entreprise, Jacques Delporte est aussi inventeur. Il a mis au point un matériel de nettoyage urbain spécialement adapté aux déjections canines commercialisé sous l'égide d'une autre société, JD Inox. «Un commercial se charge de prospecter la clientèle, les collectivités locales. Nous comptons trois dépositaires en France et un en Belgique», précise-t-il. Autant de nouvelles perspectives pour ce chef d'entreprises. ■

## PATRICE SALLIOT > AMPS (ATELIER MÉCANIQUE DE PRÉCISION SALLIOT) À ATHIS-DE-L'ORNE

### “Mon ancien patron m'a accompagné pendant 6 mois pour faciliter la transmission”



Patrice Salliot a décidé de retrouver, il y a six ans, ses racines normandes. En tant que chef d'atelier, il intègre la petite entreprise artisanale Leclerc Décolletage, implantée à Flers depuis une vingtaine d'années. Ce qui l'a incité à reprendre l'activité de cette entreprise ? La mauvaise expérience de deux plans de restructuration qui lui ont imposé à chaque fois de faire des choix : «On ne vous licencie pas, mais on vous mute d'un coin à l'autre de la France, il faut

suivre ou ne pas suivre».

Quand il entre dans l'entreprise de Monsieur Leclerc, Patrice sait que ce dernier, la soixantaine approchant, pense à passer le relais. Il réfléchit à la reprise... Mais plusieurs montages, quelques années et beaucoup de patience seront nécessaires avant d'aboutir à cette transmission. «Il m'était impossible de racheter le fonds de commerce et les murs de l'entreprise qui ne dégagait pas assez d'autofinancement. J'ai ensuite essayé d'investir plusieurs salariés, mais un seul a pu finalement m'accompagner.»

Au terme de ce temps de prospection, Monsieur Leclerc décide de revoir à la baisse son offre pour pouvoir faciliter la transmission à son salarié. «Il m'a accompagné durant six mois, m'a apporté un prêt de 20 000 euros sur deux ans et a conservé une part dans la société. Ce soutien et cet accompagnement ont été décisifs pour convaincre les banques, asseoir le projet et me crédibiliser aux yeux des clients», affirme le jeune chef d'entreprise.

Patrice a ainsi pu acheter le fonds de commerce mais sans les murs, trop chers «Dans le cadre d'une création, mon projet serait passé. En tant que repreneurs, nous avons moins d'aides». La solution ? «J'ai interrogé les Communautés de communes environnantes pour savoir quelles étaient leurs offres immobilières ; la CDC du bocage athenisien a relevé le challenge en six mois, un temps record, en bâtissant ce local que je leur loue maintenant.» Depuis un an, AMPS est passé de 5 à 9 salariés. «Nous fabriquons des pièces très ouvragées faisant souvent appel au tournage. Nous travaillons pour l'armement, l'aéronautique, des machines spéciales utilisées dans l'agroalimentaire... Nous n'avons pas de bureau d'études intégrés, nous fabriquons uniquement et sommes souvent les sous-traitants de sous-traitants.» L'entreprise a ainsi usiné de minuscules pièces utilisées dans les appareils de mesure pour les commandes de volets de l'A380.

Manager, commercial, gestionnaire, Patrice est passé de l'atelier aux premières loges d'un «monde à part» comme il l'avoue lui-même où il faut savoir allier la technique à la démarche commerciale, la qualité des produits, la représentativité, la réactivité de la société, ses projets à terme... Patrice souhaiterait ouvrir l'entreprise à la fabrication de pièces pour des plates-formes pétrolières et l'industrie pétrochimique. «Il nous faut sans cesse explorer de nouveaux champs de développement car nos donneurs d'ordres sont de plus en plus exigeants. La concurrence est très sévère avec les anciens pays de l'Est ou de la Chine qui vont jusqu'à casser les prix par 3 ou 4. Nous ne pouvons pas rivaliser ! Dans ce contexte, la relation au client a vraiment changé et mon seul souhait pour l'instant est de pérenniser l'activité et de maintenir les emplois. Une mise en réseau des entreprises au niveau local (central d'achats, connaissance des activités précises des PME-PMI voisines) nous serait fort utile.» Happé par les affaires courantes, Patrice Salliot regrette pour l'instant manquer de temps pour penser à cette mise en réseau, à sa formation et à son information. Essentiels pourtant. ■

## Ses aides

- Prêt Orne Initiatives
- La CDC d'Argentan a racheté les locaux qu'elle loue maintenant à JD équipements
- PAPA0 : aide

## >>> P.C.E. prêt à la création d'entreprise

Mise en œuvre par la banque du développement des PME, le P.C.E. est un crédit sans garantie ni caution personnelle du créateur et s'adresse à toute entreprise en phase de création depuis moins de trois ans. Ce prêt finance en priorité les besoins immatériels liés au lancement de l'entreprise (constitution du fonds de roulement, frais de démarrage...) Le montant de l'aide varie entre 2 000 et 7 000 €.

Contact : Banque de développement des PME : 02 31 46 76 76  
[www.bdpme.fr](http://www.bdpme.fr)

## >>> E.D.E.N. encouragement au développement d'entreprises nouvelles

Il s'agit d'un prêt d'honneur, quelle que soit l'activité (industrielle, commerciale, artisanale, libérale ou agricole). Ce dispositif comprend une aide financière, une exonération de charges sociales, l'accompagnement et le suivi du projet et, dans certains cas, le maintien des revenus sociaux. Le maximum est fixé à 6 098 € par bénéficiaire, 9 145 € pour le montant total des primes lorsque le projet est présenté par plusieurs personnes et 76 225 € pour un projet collectif de reprise d'une entreprise en difficulté.

Contact : Direction départementale du travail et de l'emploi : 02 33 82 54 04

TÉMOIGNAGES TERRAIN

**NADINE DEGRENNE > MULTI COMMERCES À LARCHAMP**

“ J'étais prête et toute la famille était partante ”



Durant cinq ans, entre congé parental et période de chômage, Nadine Degrenne a consacré son temps à sa vie de famille. Mariée, maman de trois enfants, elle vient de reprendre un commerce multiservices à Larchamp. Depuis un moment, elle y songeait. Quand l'occasion s'est présentée, elle n'a pas hésité : « J'avais envie de retrouver une

activité professionnelle et de rencontrer des gens. J'ai mûri pendant quelques mois l'idée d'avoir un commerce ou un bar, j'étais prête et toute la famille était partante ».

Ce projet personnel s'est inévitablement suivi d'une réorganisation de la vie familiale couronnée par un déménagement : « Nous avons dû quitter

notre maison à Beauchêne pour habiter dans l'appartement qui se trouve au-dessus du commerce. Mon mari, qui est responsable de sous-traitance dans une entreprise flérienne, m'a beaucoup soutenue dans toutes les formalités à accomplir. Maintenant, il me relaie le week-end et dès qu'il le peut. Les enfants semblent bien s'adapter à cette nouvelle vie, ils se sentent moins isolés dans ce cœur de village, même si je suis bien sûr moins disponible pour eux ! ».

Dès 7h30, Nadine ouvre les portes de son petit commerce : on y vient pour acheter le journal local, le pain, des cigarettes, faire deux ou trois courses dans le rayon épicerie ou encore prendre un café avant de commencer sa journée... « J'ai ajouté un fax et une photocopieuse au service des clients », ajoute-t-elle. Le midi, elle assure le plat du jour. « Je fais de 5 à 20 couverts par jour, cela varie. Je suis épaulée par une personne qui travaille en cuisine et sert les clients quand je suis à la caisse de l'épicerie. Certains restaurateurs de la région me donnent même des conseils, des idées de recettes, des bonnes adresses de fournisseurs. »

Pour cette ancienne secrétaire commerciale, les démarches administratives et financières n'auront duré que

six mois pour reprendre cette « affaire » qui existait déjà depuis 12 ans. Nadine est maintenant propriétaire du fonds de commerce et loue les murs à la mairie. Celle pour qui « toutes les critiques sont toujours bonnes à prendre pour s'améliorer » entreprend, à 44 ans, avec l'envie de rencontrer et de servir les autres. Pour elle aussi. ■

**Ses aides**

- **CCI de Flers** : conseils et stage de formation pour avoir l'agrément nécessaire à la vente de tabac
- **Bonification d'emprunt du Conseil général** pour une installation dans une petite commune .
- **Prêt à 0%**
- **d'Orne Initiatives**
- **Aide du Pays du Bocage** dans le cadre de l'opération de modernisation du commerce et de l'artisanat. Plus une mesure spécifique d'aide pour la reprise et la transmission d'entreprises mise en place par le Pays.

**JEAN PODYMA > MENUISERIE ARTISANALE PODYMA À COURTOMER**

“Passer le relais dans les meilleures conditions”



Jean Podyma est serein. A 61 ans, il aspire à prendre sa retraite pour «enfin profiter un peu de la vie». Cet artisan a fondé son entreprise de menuiseries à Courtomer en 1965. D'abord en menuiserie bois puis, dans les années 1980, son entreprise s'est positionnée sur le marché de l'aluminium. A ses côtés, Sébastien Humeau, 34 ans, «jeune cadre dynamique», est officiellement le nouveau patron de cette entreprise artisanale depuis le 27 février dernier. La menuiserie Podyma affiche une belle

réussite : avec un chiffre d'affaires de 1,720 M€, l'entreprise emploie 13 salariés et déploie son savoir-faire au-delà des frontières départementales. En plus de l'Orne, ses clients institutionnels (écoles, collèges, lycées, hôpitaux, bâtiments industriels et bureaux) sont surtout positionnés dans les départements du Calvados, de l'Eure et l'Eure-et-Loir. Alors, est-ce si facile de céder sa place ? «Ce qui est difficile, c'est de trouver le repreneur adéquat. On manque parfois de conseils. J'ai assisté à des réunions organisées par les chambres de com-

merce mais cela concerne surtout les grandes sociétés, pas suffisamment les petites entreprises», explique Jean Podyma. «Je vais rester dans l'entreprise encore 6 mois pour passer le relais dans les meilleures conditions. Je souhaite transmettre mes connaissances, faire connaître les clients, le personnel, les techniques, donner le maximum d'informations avant mon départ en retraite.» Une façon d'éviter les situations de rupture.

Le repreneur n'entend pas «révolutionner la vie de Podyma. Je vais d'abord

## Ce que dit la loi du 1<sup>er</sup> août 2005

**L'appui à la création :** la loi prévoit que les actions d'accompagnement deviennent éligibles au financement de la formation professionnelle. Pour le financement, le texte précise que les dons familiaux jusqu'à 30 000 euros, destinés à financer une opération de création ou de

reprise d'entreprise, seront exonérés de droits de donation.

**Le statut du conjoint :** la loi confirme la généralisation de l'adhésion à l'un des trois statuts existants : conjoint collaborateur, salarié ou associé.

En plus de mettre en application le **tutorat** en entreprise (qui étend les

facultés de cumul emploi-retraite et permet la transmission des savoir-faire), la loi instaure un **abattement fiscal** de 75% de la valeur de l'entreprise pour les donations d'entreprise. Les seuils d'exonération de plus value ont été relevés. (cf. la loi de finances 2006)

### JEAN-MARIE SÉCHER > LA SMAD AU PIN-LA-GARENNE

«Ne rien faire qui coupe la dynamique existante»



Jean-Marie Sécher, ingénieur en fabrication mécanique de formation, a rachaté la SMAD (société spécialisée en mécanique de précision, fondée par Marcel et Irène Aguinet en 1968 au Pin-la-Garenne) en avril 1999 pour cause de départ en retraite du cédant. Doublement du chiffre d'affaires, diversification des clients, embauche de personnel... A 58 ans, le repreneur avoue être «un patron heureux».

m'imprégner de la culture de l'entreprise, apprendre aux côtés du cédant», explique-t-il. Avant Podyma, Sébastien Humeau était responsable des achats et de la sous-traitance dans une entreprise d'agencement de magasins implantée au Mans, qui fait partie d'une holding. La menuiserie intègre donc la holding et est devenue SAS, Société par Actions Simplifiée. «Le temps d'adapter la gestion administrative et financière de Podyma à celle de la holding et les choses suivront leur cours, en douceur», précise le repreneur. Ce dernier espère pérenniser Podyma en modernisant notamment le management et «rendre l'entreprise autonome». ■

«Je n'aurais jamais pensé reprendre une entreprise comme la SMAD car je n'y connaissais rien en usinage de pièces inox pour l'industrie agroalimentaire, qui était le premier secteur d'activité de la société à l'époque. Fort de 30 ans d'expériences professionnelles dans de grandes sociétés, où j'ai notamment appris tous les rudiments de rachats de sociétés, je cherchais à reprendre une petite entreprise de mécanique dans le grand Ouest pour devenir mon propre patron et me faire plaisir. Reprendre la SMAD était très excitant pour moi mais j'avais peur ! Je ne voulais pas déstabiliser l'équipe de salariés, j'avais peur de faire fuir les cadres, les clients. Ceci dit, j'héritais d'une très belle entreprise : dynamique, jeune, où les investissements matériels et informatiques étaient intéressants.

A la reprise, mon objectif était paradoxalement de ne rien faire qui coupe la dynamique, le savoir-faire et les relations commerciales existants. Dans un premier temps, j'ai beaucoup observé. Je me suis rendu compte des potentialités extraordinaires des salariés. J'ai alors commencé à déléguer, à donner de la liberté aux cadres et aux salariés pour s'investir davantage dans l'entreprise et j'ai instauré une prime à l'intéressement. En fait, j'ai modernisé la société et apporté un management plus moderne, moins paternaliste. Aujourd'hui, ça marche très bien : l'entreprise s'est enrichie de nouveaux clients, le chiffre d'affaires a doublé en 7 ans (2,4 M€ en 2005), l'effectif salarial a aussi bien progressé (30 personnes début 2006). Le succès de la SMAD est basé à 100% sur la motivation du personnel. Je suis un repreneur heureux !» ■

### EUGÉNIE ET NICOLAS GUYARD > SAS GRIMBERT EMBALLAGES À LA FRESNAYE-AU-SAUVAGE

«Reprendre une activité familiale ne va pas de soi»

A 29 et 32 ans, Eugénie et Nicolas Guyard sont déjà repreneurs d'entreprises. Le 1<sup>er</sup> octobre 2005, ils ont repris la société familiale Grimbert (spécialisée dans la fabrication d'emballages en bois et de palettes), via la création d'une holding\*. Retour d'expérience avec Eugénie Guyard.

«La reprise de l'entreprise familiale était assez naturelle et s'est bien passée. Nous avons dû juste changer le statut juridique de la société avec la constitution de la SARL financière Guyard. L'effectif salarial a été maintenu, nous avons développé et diversifié l'entreprise. Un atelier de menuiserie a été créé fin 2002 où nous fabriquons des vitrines en mélaminé pour nos clients, ce qui a permis la création de 3 emplois en 2003. Ainsi, bien que la reprise se soit concrétisée en 2005, nous avons déjà préparé le terrain.

En réalité, pour qu'une transmission soit pleinement réussie, il faut bien la préparer, ce qui nécessite, à mon sens, 2 à 3 années de travail pour bien réfléchir, connaître le secteur d'activité de la société, ses difficultés. Il est bon de rencontrer des professionnels pour être conseillé sur les aides financières notamment : les chambres de commerce, le notaire, les banquiers... Nous avons assisté aux réunions proposées par la CCI de Caen et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat d'Alençon et nous avons bénéficié du soutien de notre cabinet d'expertise comptable.

Reprendre une activité économique familiale ne va pas de soi, il est bon pour les repreneurs d'acquérir des compétences et des expériences dans d'autres structures. Après un premier parcours professionnel dans le bâtiment, mon mari a intégré la société en 1993 ; moi, en juillet 2000, après avoir travaillé dans un cabinet d'études à Iffs et Flers. Nous connaissons donc bien le marché du bois, nos clients (à 80% du grand Ouest) et leurs attentes. Nous nous sommes aussi beaucoup appuyé sur un salarié «pilier» de l'entreprise, Daniel Chambron, chef d'atelier depuis 42 ans. Il est en quelque sorte la mémoire vivante de la société familiale. Reprendre une activité nécessite beaucoup de travail et de ténacité. Aujourd'hui, notre activité tourne à 100% avec l'aide de 20 salariés. Le flambeau est transmis mais mes parents sont encore à nos côtés et ils nous sont d'une aide morale précieuse pour anticiper l'avenir». ■

\* Une Holding est une société ayant pour vocation de regrouper des actionnaires qui souhaitent acquérir une influence significative dans diverses sociétés détenues.





## Pays du Perche

# Neuilly-sur-Eure, un village en fête

**Grâce au mécénat d'un enfant du village, les habitants de Neuilly-sur-Eure bénéficient d'une animation culturelle à des tarifs records, avec à la clé, un dynamisme économique enviable.**

© Pascal Champagne



**A chaque Toussaint depuis cinq ans, Neuilly-sur-Eure se laisse envahir par la magie du cirque.**

«**N**euilly-sur-Eure est devenu une vraie institution !», affirme Dominique Auté-Leroy, originaire de la commune. Et pour cause, ce village de 550 habitants n'en finit pas de grandir et d'en faire rêver plus d'un. A chaque Toussaint depuis cinq ans, Neuilly-sur-Eure se laisse envahir par la magie du cirque. Un spectacle «entre le Cirque du Soleil et Le plus grand cabaret du monde

© Pascal Champagne



© Pascal Champagne



de Patrick Sébastien», souligne Dominique Auté-Leroy, qui joue le rôle de mécène en apportant «30 000 € pour proposer une certaine culture aux habitants de sa commune natale et ainsi dynamiser ce territoire». Quelques mois plus tard, le village se pare de décorations et d'illuminations féeriques pour Noël, entre crèches géantes, manèges à tout va et spectacle d'automates. A l'origine de ces belles histoires, l'action de Dominique Auté-Leroy, petit-fils du cordonnier du village, qui souhaite faire plaisir à la commune et à sa mère Suzanne revenue pour sa retraite au pays. Servies par de nombreux bénévoles et la municipalité, les animations offrent du rêve au canton. Ce qui ravit bien des commerçants : «En 2005, le cirque Imagine a attiré 8 530 spectateurs venus de l'Orne et des départements limitrophes. Plus de 100 000 personnes visitent le village à Noël...», explique le mécène. A 5 € l'entrée du cirque et 1€ pour l'accès à tous les manèges, les frais de fonctionnement ne sont pas totalement couverts mais le mécène bénéficie de la communication mise en place par les grandes enseignes commerciales de l'Orne et des départements limitrophes. Le maire de la commune, Christian Baillif, compte bien faire vivre ce dynamisme amorcé en renforçant davantage l'attractivité du village. «En 5 ans, notre population a augmenté de 10%. Nous avons un projet de nouveau lotissement pour 2006 avec 16 parcelles,

dont 8 sont déjà réservées», commente le maire. «L'aide du Département pour la mise en place du haut débit et de la téléphonie mobile y est aussi pour beaucoup !». Prochaine étape du cirque Imagine, du 27 octobre au 5 novembre 2006. ■

**Réservation des places de spectacle** 15 jours avant la manifestation au 02 33 73 91 12. Le cirque à Neuilly-sur-Eure sur [www.cirque-imagine.com](http://www.cirque-imagine.com) et Noël sur <http://neuillynoel.free.fr>

## Pays d'Alençon

# Déchets va

**Le réseau des CUMA\* via la CUMA du Chandon, la SEP Valorisation et la Chambre d'agriculture de l'Orne ont trouvé une solution alternative à l'élimination des déchets verts grâce à la mise en place d'une filière de valorisation agricole.**

### Repères



**Canton :**  
Longny-au-Perche  
**Conseiller général :**  
Jackie Legault

# Avec l'Échangeur, l'avenir des entreprises passe par internet

**L'Échangeur d'Alençon est un partenaire du nouveau pôle de compétitivité bas-normand spécialisé dans les transactions électroniques sécurisées. Une reconnaissance de son travail d'information aux entreprises sur l'utilisation d'Internet dans leurs activités.**

Avec l'Échangeur Basse-Normandie (1), fini les livres comptables et les fiches de paie, place à l'e-administration. Ouvert en octobre 2001, cette structure a pris racine à la Halle au Blé à Alençon, au sein d'un espace modulable de 500 m<sup>2</sup>, entièrement câblé et équipé d'environ 40 micro-ordinateurs connectés à Internet haut débit. L'Échangeur est un centre de sensibilisation, d'information et de formation<sup>(2)</sup> sur les Technologies de l'Information et de la Communication (TIC). Son objectif est de permettre aux entreprises, aux collectivités et aux diverses institutions de se familiariser avec les technologies, d'en suivre les évolutions et d'en identifier l'impact au niveau

de leurs activités. Grâce à la mise en œuvre d'une veille technologique permanente, cette structure présente des démonstrations des dernières innovations technologiques en matière de T.I.C. Depuis son ouverture, plus de 6000 personnes ont déjà investi ce lieu. Le 12 juillet 2005, le dossier «Transactions Electroniques Sécurisées» a été labellisé pôle de compétitivité par le Comité interministériel d'aménagement et du développement du territoire. Un succès pour la Basse-Normandie et les 85 partenaires du pôle TES, dont fait partie l'Échangeur Basse-Normandie. «Une belle reconnaissance de notre travail sur la signature électronique, les téléprocédures et la dématérialisation», explique Didier

Breux, directeur de l'Échangeur. C'est aussi la marque de la qualité d'un projet ambitieux, qui a su tirer parti des potentialités existantes pour s'adresser à un marché technologique stratégique, et attirer des acteurs extérieurs à la région comme Thalès ou le Groupement des Cartes Bancaires. La reconnaissance du gouvernement est un des éléments forts pour la position de l'industrie française sur un secteur en pleine mutation et la fixation d'emplois à forte valeur ajoutée en Basse-Normandie. La filière des Transactions Electroniques Sécurisées devrait créer plus de 3 000 emplois dans la région dans les cinq prochaines années, venant s'ajouter aux 8 000 emplois déjà existants. ■



**L'Échangeur : un centre de sensibilisation, d'information et de formation sur les Technologies de l'Information et de la Communication (TIC).**

- (1) Avec un statut associatif, L'Échangeur Basse-Normandie est financé en partie par ses partenaires fondateurs (Ville d'Alençon, Conseil général, Conseil régional et prestations payantes).
- (2) Les formations proposées : dématérialisation/signature électronique et e-santé, e-commerce...
- Contact : 02 33 80 87 50.  
www.echangeurbn.com  
E-mail : info@echangeurbn.com

**Repères**

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

## lorisés de la ville aux champs

Le Pays d'Alençon, ses collectivités et ses habitants, produisent chaque année environ 10 000 tonnes de déchets verts. Une grande part est aujourd'hui valorisée grâce à la solution mise en œuvre sur le Pays d'Alençon. Son principe ? Mélanger du compost obtenu à partir des déchets verts urbains avec les effluents d'élevages (fumier...) pour obtenir un amendement organique que les agriculteurs adhérents peuvent ensuite épandre dans les champs. Ce projet de co-compostage, lancé en 2003, est mis en œuvre depuis juillet dernier, date de la signature d'une convention entre les trois partenaires investis dans la démarche. Avant de terminer sa carrière dans les champs



**Avant de terminer leur carrière dans les champs en amendement organique, les déchets verts suivent un parcours précis de transformation.**

en amendement organique, les déchets verts suivent un parcours précis de transformation. Ils sont, en premier lieu, collectés (le plus souvent dans les déchetteries) et acheminés par les collectivités ou SEP Valorisation sur une plate-forme située à Sées. Après criblage et broyage, puis une phase de matura-

tion de 4 à 6 mois, le déchet vert devient un compost normé NFU 44051. Ce produit est ensuite transporté par SEP Valorisation chez les adhérents de la CUMA (dix agriculteurs participent à l'opération), pour y être composté avec les effluents d'élevage. L'amendement organique ainsi obtenu, présentant un bon pouvoir fertilisant, est alors épandu

sur les terres agricoles. La Chambre d'agriculture assure le suivi agronomique (analyse du produit à épandre, analyse des sols, suivi des Eléments Traces Métalliques). 4000 tonnes de déchets verts devraient être traitées annuellement et ainsi recyclées à proximité de leur lieu de production. Cette démarche s'inscrit dans une dynamique

et une complémentarité ville-campagne autour d'un objectif partagé de durabilité et de qualité environnementale. Une solution alternative qui pourrait bien faire des émules... ■

\* CUMA : Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole

Contact  
**SEP Valorisation**  
Tél. : 02 33 26 03 97  
contact@sep-environnement.com

**Repères**

**Canton :** Sées  
**Conseiller général :** André Dubuisson



**La Suisse normande (Rabodanges) abrite l'un des auteurs-illustrateurs pour enfants le plus prestigieux sur la scène nationale et internationale : Pef. Rencontre avec l'auteur du Prince de Motordu vendu à des millions d'exemplaires dans le monde francophone.**

### Écrire des livres pour enfants. Cela a toujours été votre souhait ?

Lorsque j'étais journaliste pour la presse enfantine, j'ai écrit beaucoup de BD, et de contes pour enfants. Gourmand d'espace, je me sentais à l'étroit dans les cases et les bulles. Je me suis alors replongé dans mes souvenirs d'enfance en écrivant *Moi, ma grand-mère*, un livre-hommage à ma grand-mère qui m'avait recueilli après la guerre et m'a laissé le goût des tartines beurrées au chocolat. J'avais une dette envers elle. Ce livre a amorcé ma vocation d'auteur-illustrateur pour enfants. Deux ans plus tard (1980), j'ai écrit *La belle lisse poire du Prince de Motordu* (900 000 exemplaires vendus). La paternité m'a aussi fait redécouvrir la littérature de jeunesse. Avec les

auteurs anglais et allemands et l'humour qui les caractérise, cela m'a donné l'envie de m'adresser aux enfants avec mon esprit d'insolence et de liberté. Finalement, les enfants en sont friands.

### Comment naît le sujet d'un livre ?

Il suffit d'ouvrir les yeux et les oreilles sur la vie quotidienne. J'aime apporter mon humour à des choses qui ne sont pas si drôles.

### L'humour permet-il de tout dire aux enfants, même la réalité la plus grave ?

Dans *Une si jolie poupée*, je parle des mines antipersonnel dissimulées dans des jouets en Tchétchénie et à la frontière irano-afghane. L'universalité des propos m'intéresse. Quelque part, mes ouvrages offrent aux enfants des vaccins contre les dures réalités de la vie en mêlant le rêve et la réalité. Je ne prétends pas ériger une théorie mais je préviens les enfants. Moi, enfant de la guerre, on ne m'a pas protégé, j'ai vécu des situations terribles. Mon humour vient de là, c'est une merveilleuse porte de secours.

### Les Motordu, c'est votre manière à vous de donner envie de lire aux enfants ?

Les Motordu sont une ouverture sur la liberté et la poésie. C'est un acte fraternel envers le langage des enfants. Il est important que les enfants jouent avec les mots. A travers le Prince de Motordu, qui est un per-

Catherine Heile © éditions Gallimard



# Pef, maître des mots tordus

sonnage libre d'habiter un chapeau et de porter un château, c'est une magnifique interprétation du langage. Jouer avec les mots est source d'émerveillement et de libération par rapport à un ordre établi. Les enfants ont encore cette liberté.

### Accordez-vous plus d'importance à l'illustration ou au texte ?

Je me régale autant à dessiner qu'à écrire. C'est d'abord l'idée qui me titille.

### Comment expliquez-vous le succès de vos livres ?

Je pense que les enfants se sentent un peu «chez eux-mêmes» dans mes livres. Je n'essaie pas de les épater par le savoir-faire des adultes et une capacité graphique. Mes livres ont juste l'insolence et la tendresse naturelle qui les épate. ■

### Pef en bref

**Pef, Pierre Elie Ferrier, est né le 20 mai 1939 à Saint-Jean-des-Vignes (Saône-et-Loire). 38 ans plus tard, il écrit son premier livre de jeunesse après avoir été journaliste, photographe, essayeur de bolides... Il a été rédacteur en chef de la revue *Virgule*. C'est après avoir réalisé des pochettes de disques pour petits, avec la chanteuse Anne Sylvestre, qu'il publie des livres pour enfants. Il a réalisé avec Alain Serres, pour la télévision, la série des *Pastagums*. Il a écrit ou illustré plus de 200 livres pour le bonheur des enfants qu'il rencontre en Bolivie, à Washington, à Sarajevo, Montréal...**

### À vos chevets !

- Pour les 25 ans du Prince de Motordu, Pef édite *L'ami vert cerf du prince de Motordu*, éd. Gallimard-Jeunesse, 2005.
- *Une si jolie poupée*, éd. Gallimard-Jeunesse, 2001.
- *Le Soleil sur la langue*, éd. Zoé, 2003 (pour adultes).



Catherine Heile © éditions Gallimard

# Gérard Pihan fait voyager ses bâtiments

**Ça ressemble à un aérodrome d'après-guerre** qui abriterait un vieux biplan ou un avion de chasse désarmé... La réalité est tout autre. La mine est joviale, la poignée de main amicale et le personnage à la hauteur de sa trouvaille ! Depuis 1985, Gérard Pihan invente, fabrique et commercialise ses idées dans le secteur agricole : des bâtiments pliables, mobiles et transportables qui peuvent abriter des volailles, des bovins ou du matériel. Récemment, il mettait à point des "casquettes" destinées à couvrir et protéger les ballots de paille. Une autre invention primée en Belgique. L'idée avait germé presque naturellement, pour des besoins personnels : à l'époque, il lui fallait abriter les moutons.

Depuis 20 ans déjà, Gérard Pihan, l'inventeur, a parcouru du chemin. Un chemin souvent semé d'embûches. «*Des problèmes financiers, techniques et commerciaux. Inventer, c'est bien, mais encore faut-il convaincre. Il faut près de 10 ans pour envisager une bonne commercialisation. Aujourd'hui, ça marche bien*». Conçus comme un tunnel, ses structures occupent 30, 60, 80 m<sup>2</sup> ou même beaucoup plus lorsqu'elles sont additionnées l'une à l'autre. Il fallait "simplement" y penser. Déjà distingué en 1985 d'une médaille d'argent et d'une médaille de bronze, l'inventeur ornais s'est, une nouvelle fois, fait remarquer l'an passé à Paris et à Strasbourg. Du coup, il décidait enfin de déposer un brevet et une marque pour ses bâtiments mobiles.

Fils d'agriculteur entré dans la vie active dès que son âge le lui a permis, Gérard Pihan a exercé nombre de métiers : vacher, chauffeur routier, agent commercial, agriculteur, mécanicien, éleveur... Avant de décider de voguer de ses propres ailes.

## Des inventions pour fabriquer... les inventions

L'atelier est immense et abrite des machines "maison" spécialement fabriquées par leur inventeur pour la conception des hangars : cintreuse, presse, plieuse et cet étonnant rouleau

**Médaillé d'or au concours Lépine 2005, Gérard Pihan est comme tous les inventeurs : génial ! Aux Arcis, en bordure de la RN 23 (aux frontières de l'Orne, entre Condé-sur-Huisne, Nogent-le-Rotrou et... Chartres), impossible de manquer son chantier.**



Installé sur sa remorque, le bâtiment est prêt à être livré.

"carré" conçu pour galber des plaques isolantes. «*Lorsque le hangar est destiné à l'élevage des volailles, il doit être isolé. J'ai dû mettre au point cette machine pour que les plaques épousent parfaitement les parois arrondies du bâtiment*». Le plus grand modèle peut abriter un millier de volailles, 200 moutons ou une cinquantaine de bovins ! Livrés directement dans les exploitations, les hangars

## Contact

**Ets Gérard Pihan à**  
Condé-sur-Huisne (RN 23 - Les Arcis).  
Tél. : 02.33.73.70.30 ou  
06.88.88.70.30.

En France ou en Europe, Gérard Pihan totalise aujourd'hui six médailles.





**2006 s'annonce riche de rencontres et d'échanges pour le prieuré de Sainte-Gauburge, placé sous la responsabilité de l'Ecomusée du Perche. 1000 ans d'histoire célébrés cette année et des projets éclairés à la lumière du passé.**

**10 000 visiteurs en 1992, plus de 20 000 visiteurs en 2005.** La fréquentation de l'Ecomusée du Perche affiche une belle croissance. La recette ? Une programmation qui s'intensifie et se diversifie chaque année, et s'enrichit à nouveau en 2006 grâce au millénaire : visites théâtralisées, concerts, travaux scientifiques... Ces nouveautés feront elles-mêmes évoluer la programmation dans les années à venir. Pour Evelyne Wander, directrice de l'Ecomusée, «*L e millénaire n'est pas un aboutissement mais le véritable lancement d'enjeux de connaissance. L'ensemble du prieuré de Sainte-Gauburge est un terrain d'étude et de mise en lumière des rapports qu'entretenaient économie et spiritualité, esthétisme et religiosité, travail et croyance, et des conséquences que ces facteurs constitutifs des sociétés passées ont eu sur l'environnement du Perche. Un passé qui nous permet de mieux marcher vers l'avenir...*».

**Des visiteurs par milliers**  
C'est en 1972, à l'initiative de l'association des Amis du Perche, que le Musée des Arts et Traditions Po-

**Les expositions temporaires, parfois surprenantes, se succèdent au sein du prieuré.**



© apirim

pulaires du Perche, devenu Ecomusée en 2000, est créé pour valoriser le site. Dès le début, de nombreux objets et documents liés à la vie agricole et artisanale du Perche sont donnés, constituant une collection maintenant composée de plus de 10 000 pièces. Ces objets, inventoriés et datant du XIX<sup>e</sup> siècle aux années 1960, ont permis l'étude et la reconstitution d'ateliers ou d'expositions permanentes autour de la pomme, du cheval percheron, du labour, du battage... Un bâtiment, construit en 1983, présente l'essentiel de ce patrimoine collecté au fil des ans. «*En 1985, le Département a accepté de prendre en charge la destinée du musée. Cette aide lui assure sa pérennité*», rappelle la responsable du musée. Quelques années plus tard, en

1993, les bâtiments conventuels et agricoles du prieuré deviennent enfin accessibles à la location à l'occasion du départ à la retraite du fermier qui occupait ces locaux. Le Conseil général de l'Orne prend possession de cet ensemble et le met à disposition du musée. Le développement du musée s'effectue réellement à partir de ce moment ; l'accès aux bâtiments conventuels et agricoles permettant l'accueil d'un public important et l'organisation de nouvelles animations. Exemples ? «*Cela va des manifestations ludiques et festives consacrées à la diffusion de connaissances jusqu'au prolongement des*

*expositions permanentes par des démonstrations, des conférences, de petits ateliers... La Fête du Cheval Percheron draine un public de 2 500 visiteurs, la Journée de l'Arbre et du Cidre 700 visiteurs, celle de l'abeille 500 visiteurs et les ateliers Patrimoine 4 000 scolaires l'an passé* », note Evelyne Wander. «*Le musée, passeur entre passé, pré-*

«Le Perche n'est pas qu'un grand jardin !»



© apirim

Plus de 10 000 pièces liées à la vie agricole composent la collection de l'Ecomusée.

# 1 000 ans à l'écomusée

## Un peu d'histoire...

sent et avenir, est un lien entre les générations.» Il est aussi un pont entre ruraux et citadins, cadres et artisans, gens d'ici et d'ailleurs, qui participent chaque année aux diverses rencontres proposées : stages sur le bâti paysan et ses abords, du plessage à la maçonnerie, de l'apiculture à la cuisine rustique... Pour Evelyne Wander, «C'est une forme de tourisme humaniste que l'on a envie de développer ici autour des savoir-faire traditionnels... Au cœur de nos projets, nous souhaitons que les visiteurs comprennent ces paysages de vie, en leur donnant la possibilité d'intervenir sur leur environnement, et ce, grâce à une offre de stages, de conférences plus importante. Le Perche n'est pas qu'un grand jardin !».

C'est dans cette optique que plusieurs travaux de réhabilitation devraient être entrepris : la Charretterie devrait prochainement prendre les allures d'une salle de conférence et, d'ici trois ou quatre ans, une nouvelle salle sera consacrée aux mutations agricoles dans le Perche. Un étage entier devrait également être dédié à l'artisanat et à l'agriculture en France. A noter aussi côté projets, la valorisation de la ferme datant de 1860, grâce à une thématique développée en accord avec les fonctions initiales du lieu. «Nous axons nos projets sous un angle agricole plutôt que monastique, souvent déjà exploré dans d'autres prieurés. L'histoire agricole du site



lieux et en assure la pérennité jusqu'à la Révolution. «En effet, interviennent sur le site des artisans proches de la cour du Roi qui pratiquent un savoir-faire de haut niveau. Fait exceptionnel pour la construction d'un prieuré. Un autre facteur déterminant fut celui de la présence d'une carrière de pierre, du tuffeau de qualité, à proximité du prieuré qui a été utilisée dans la construction. Alors qu'à l'époque et dans cette région, on employait plutôt du torchis et du pan de bois pour les bâtiments mineurs», précise Evelyne Wander. Sans ces deux facteurs, le prieuré aurait sans doute connu des dimensions plus modestes et n'aurait pu se prévaloir de ces grandes particularités qui font l'attrait du site : «Une tourelle d'escalier dans le prieuré qui ressemble plus à une tourelle de manoir, de belles cheminées et une église qui a les dimensions d'une église de paroisse avec de très beaux décors du XIII<sup>e</sup> siècle.» Les biens du prieuré sont vendus comme biens nationaux le 9 juin 1791. Les terres et les bâtiments reviennent à des propriétaires privés et l'église reste la propriété de la commune de Sainte-Gauburge, aujourd'hui rattachée à la commune de Saint-Cyr-la-Rosière (1812). Le lieu comme unité agricole connaît un grand développement jusqu'en 1993. «Le prieuré fut une ferme très importante et bien gérée. Des formes nouvelles vouées aux besoins de l'activité agricole se sont greffées sur le bâti ancien. Plusieurs siècles de bâtis agricoles, imbriqués les uns dans les autres, évoquent ainsi l'histoire des lieux.» L'église est classée aux Monuments historiques en 1903 et les bâtiments conventuels en 1980.

«On sait qu'une communauté de moines s'est installée ici en 1006», raconte Sarah Jugé, médiatrice du patrimoine à l'Ecomusée. Lieu de prière, dépendant d'une abbaye, le prieuré est aussi un lieu de défrichement et de mise en valeur des terres ; tel en témoigne encore aujourd'hui le bâti (l'église, les bâtiments conventuels et les bâtiments agricoles). Placé sous le patronage de Sainte-Gauburge, sainte anglo-saxonne, le prieuré fut toujours rattaché à l'ordre des Bénédictins. Au fil des siècles, le prieuré est confié à plusieurs abbayes dont celle de Saint-Denis-en-France au début du XII<sup>e</sup> siècle. Ce "propriétaire" prestigieux permet l'essor des

# ns d'histoire ée du Perche



Patrimoine religieux et agricole cohabitent en un même lieu.

est emblématique de l'histoire de l'agriculture dans le Perche», souligne Evelyne Wander.

### Horizons ouverts

Pour accompagner l'écomusée dans son cheminement, une étude de programmation vient d'être lancée à partir du projet scientifique et culturel, pilotée par des scientifiques, historiens, ethnologues, archéologues. «Ce comité de pilotage apporte aussi son soutien scientifique aux manifestations 2006 pour une présentation cohérente de l'histoire du prieuré de Sainte-Gauburge, des origines à nos jours. Ce travail est aussi l'occasion de réviser les données historiques et archéologiques sur le prieuré», estime la directrice. Depuis mai 2004, le centre de res-

sources ouvert au sein du musée, œuvre déjà au recueil de cette mémoire. Véritable pôle documentaire ouvert à tous, il recèle de nombreux ouvrages généraux et locaux sur l'agriculture, l'environnement, le cheval, l'apiculture, le Perche... Animé à ses débuts par une poignée de bénévoles, l'écomusée compte désormais 12 professionnels. Et pour sa directrice, «Les projets d'aménagement de nouveaux espaces de visite, la restauration du prieuré, ouvriront la voie à de nouvelles activités et permettent d'envisager l'espoir d'un rayonnement grandissant du musée et du prieuré.» ■

## Temps forts

**Morceaux choisis d'une programmation enrichie cette année à l'occasion du millénaire\* :**

### Expositions

Du 17 juin au 18 septembre 2006 /

«Reconstruction monumentale, un prieuré dans l'objectif»

Du 28 octobre 2006 au 20 février 2007 / «Quand le ciel se penche sur la terre»

### Fêtes, conférences, stages

18 et 19 mars /

Fête du printemps

30 avril / Concert avec

l'ensemble De Caëlis

20 mai / La nuit des musées,

visite théâtralisée du musée

17 et 18 juin /

Patrimoine de Pays

9 juillet / Fête de l'agriculture

15 août / Fête du cheval percheron

15 octobre / Sciences en fête,

réalisation d'un cadran solaire

19 novembre / Conférences

d'E. Mare, archéologue et de

S. Desmoullins, conservateur

des Antiquités et objets d'art

16 et 17 décembre /

Noëls percherons

Tél. : 02.33.73.48.06

Ecomusee.du.perche@wanadoo.fr

\*Retrouvez tout le programme dans l'Agenda de l'Orne magazine.

## Repères

### Les chantiers 2006

- Réalisation d'une salle d'accueil et de conférence.
- Etude de la programmation sur la muséologie
- Etude de faisabilité des aménagements extérieurs et intérieurs envisagés.
- Le Conseil général a attribué une rémunération de plus de 340 000 euros en 2005. En contrepartie, l'écomusée lui a reversé ses recettes.

Sources : Art de Basse-Normandie n° 116 – 4<sup>e</sup> trimestre 1998 – Saint-Cyr-la-Rosière, le Prieuré de Sainte-Gauburge – Le Musée des Arts et Traditions Populaires du Perche.

# La note juste pour musical

**La loi du 13 août 2004, relative aux libertés et responsabilités, a confié aux conseils généraux la responsabilité d'établir un schéma départemental d'enseignement artistique. Le schéma de l'Orne, adopté en septembre dernier, est le fruit d'un travail de terrain conséquent, dont le développement majeur repose sur l'enseignement musical. Explications.**

## Ils ont dit...



**Georges Kaïsa**, fondateur et directeur du Centre musical PALMA à Alençon (Pour l'Accès au Langage des Musiques Actuelles) et professeur de guitare depuis 25 ans, espère beaucoup en cette formation qui lui permettrait de valider ses acquis :

«J'espère que cette formation prendra en compte les différents styles musicaux et qu'elle œuvrera au décloisonnement des genres, pour une meilleure reconnaissance des musiques actuelles notamment.»

«**D**ans l'Orne, environ 3600 élèves apprennent et pratiquent la musique : il faut donc faire évoluer les aides existantes du Conseil général et créer des outils qui amélioreront les conditions de cet apprentissage. Tel est l'objectif majeur de ce schéma départemental d'enseignement musical», énonce Christophe de Balorre, Conseiller général du Mêle-sur-Sarthe et Président de la commission des affaires culturelles et du tourisme au Conseil général. Un état des lieux, réalisé en 2003 et approfondi en 2005 dans 37 structures d'enseignement musical publiques et associatives subventionnées par le Conseil général, montre une forte motivation des directeurs et des professeurs des structures d'enseignement et un potentiel d'élèves intéressant. Il révèle également quelques éléments à améliorer : manque de formation des professeurs, locaux inadaptés... Les fondations de l'enseignement musical dans l'Orne ne sont pas suffisamment solides.

Ce schéma, véritable politique d'aménagement du territoire, propose des outils de développement au service des structures d'enseignement. Son ambition : favoriser l'accès du plus

grand nombre à un enseignement artistique diversifié, de qualité et de proximité et soutenir les efforts des écoles de musique départementales.

### Les grandes lignes du schéma

**Afin de laisser aux écoles un temps d'adaptation, le Conseil général met en place pendant au moins trois ans plusieurs outils et dispositifs :**

**Formation des professeurs.** A partir de 2006, le Département finance un cursus de formation en direction des professeurs les moins diplômés, conduit en collaboration avec l'Ecole Nationale de Musique d'Alençon.

**Une structuration territoriale par une municipalisation ou une mise en réseau.** Le Département encourage les écoles qui veulent se municipaliser. Un statut public offre en effet des avantages (recrutement de professeurs diplômés, mise en place de véritables projets de territoire à long terme, coopération avec d'autres écoles). Une aide particulière est aussi

créée pour les écoles souhaitant **fonctionner en réseau**. Des incitations financières sont mises en place pour favoriser ce maillage (aide à l'embauche d'un coordinateur de réseau...).

**Rénovation et construction.** Compte tenu de la vétusté de certains locaux, le Conseil général a prévu à partir de 2009 des aides pour la rénovation ou la construction de salles de cours individuelles, de pratiques collectives et salles administratives.

**Intervention en milieu scolaire (en 2010).** L'Orne compte très peu d'intervenants titulaires du DUMI et de personnes exerçant le métier de musicien intervenant comme activité principale. Le Département va proposer des mesures incitatives pour la venue de personnels qualifiés : aide à la venue de stagiaires préparant le DUMI, à la création de postes au sein de l'intercommunalité, soutien aux projets.

**Informations.** Depuis janvier 2006, une cellule-conseil au sein du Conseil général renseigne les écoles. Edition de guides pour les élus, le personnel des écoles et le grand public.

**Bruno Fusi** enseigne la musique depuis 30 ans. A 49 ans, il est aujourd'hui professeur de piano, de saxophone et de flûte à bec à l'Office fertois de la culture et des loisirs à La Ferté-Macé :



« Même si cette formation arrive un peu tard dans mon parcours professionnel, l'idée est très intéressante car elle est proposée sur-mesure, selon les niveaux et les besoins de chacun. Passer le DE à mon âge n'est pas évident. Je serai alors ravi de suivre cette formation, gratuite qui plus est. Je regrette simplement que celle-ci ne soit pas reconnue dans les autres départements ».

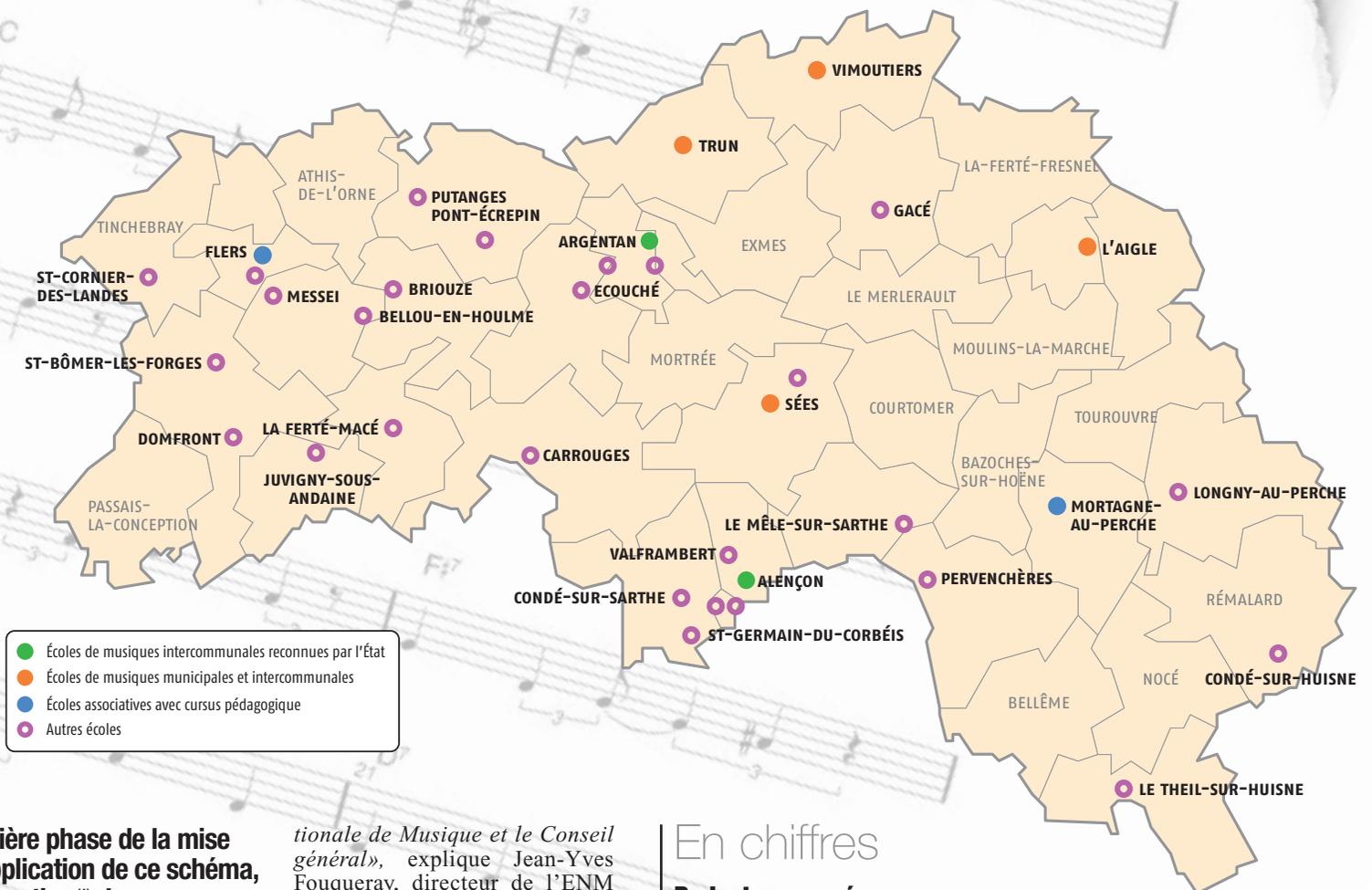
## Glossaire

**DE /** le Diplôme d'Etat existe dans de nombreuses disciplines (jazz, musiques actuelles, musique ancienne, accordéon, piano...). Il se prépare en 2 ans et est ouvert aux bacheliers détenteurs d'un diplôme d'études musicales (DEM) ou d'une médaille d'or obtenue dans un Conservatoire national de région ou une Ecole nationale de musique.

**CA /** le Certificat d'Aptitude est un diplôme d'Etat délivré lui aussi dans de nombreuses disciplines. Il se prépare dans les conservatoires Nationaux de Musique (Lyon et Paris) ou en candidat libre. Il faut un DE, un DUMI ou un CAPES de musicologie pour prétendre au CA.

**DUMI /** le Diplôme universitaire de musicien intervenant est délivré par les universités et sanctionne une formation à temps plein de 2 ans. C'est une formation pratique et théorique.

# l'enseignement



## Première phase de la mise en application de ce schéma, la formation<sup>(1)</sup> des professeurs non-titulaires du DE (voir le glossaire).



Jean-Yves Fouqueray

Cette formation devrait concerner environ 70 personnes dans le département. «*Courant 2006, un bilan de compétences et un contrat de formation seront établis avec chaque enseignant. La formation s'étendra sur deux ou trois ans, celle-ci étant sanctionnée par une attestation départementale délivrée par l'Ecole Na-*

*tionale de Musique et le Conseil général*», explique Jean-Yves Fouqueray, directeur de l'ENM d'Alençon et responsable de cette formation. «*Au programme : partie instrumentale (soliste et musique de chambre), culture musicale et pédagogie prenant en compte les expériences de chacun. Elle sera assurée par des professeurs diplômés, enseignants dans les ENM ou Conservatoire National de Région*», précise-t-il. ■

(1) Une convention entre le Conseil général de l'Orne et la Communauté urbaine d'Alençon, l'Ecole Nationale de Musique est chargée de mettre en place une formation à l'attention des enseignants du département non-titulaires des diplômes requis pour enseigner (médaillon d'or d'ENM ou de CNR, DE ou CA).

## En chiffres

**Budget consacré à la musique :**  
**182 000 €** en 2006  
 (101 000 € en 2005).

## Contacts

**Cellule-conseil du Bureau de l'action culturelle et de la valorisation du patrimoine au Conseil général**  
 02.33.81.60.00,  
 poste 17 23  
 E-mail :  
[cutte.nathalie@cg61.fr](mailto:cutte.nathalie@cg61.fr)



**Le 14<sup>e</sup> Festival des collèges et lycées de l'Orne, organisé par les collèges ornaux et l'Association «Musiques en Boîtes», battra son plein dès le 22 mai à Argentan (salle des fêtes), avec des spectacles de chant choral «Autour du Monde» (mise en scène théâtrale) présentés par 19 collèges ornaux et le lycée de Flers.**

Le 30 mai à Flers (Forum) ;  
 2 juin à L'Aigle (salle Verdun) ;  
 6 juin à Mortagne-au-Perche (Carré du Perche) ;  
 9 juin à Alençon (théâtre).

**Entrées uniquement sur réservation dans les collèges participants.**

## Calendrier d'application

### A compter de 2006 >

mise en œuvre du schéma départemental d'enseignement musical et durant 3 ans, mise à disposition des structures de divers dispositifs à commencer par la formation des professeurs.

### 2009 >

mise en place des nouvelles conditions d'attribution des subventions et plan de rénovation et de construction des structures.

### 2010 >

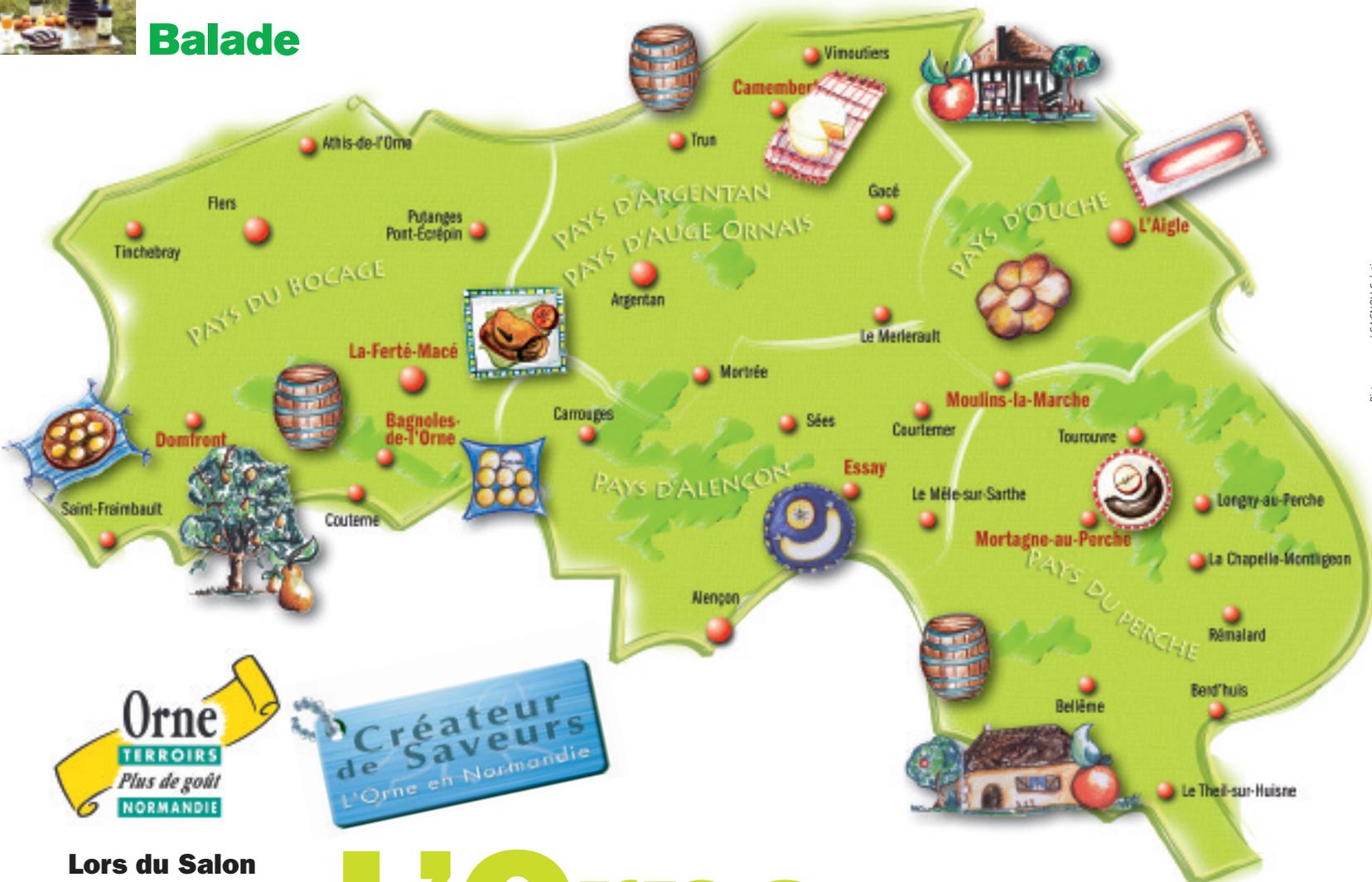
intervention en milieu scolaire

### 2011 >

fin de la première phase du schéma : bilan et réévaluation de la politique



## Balade



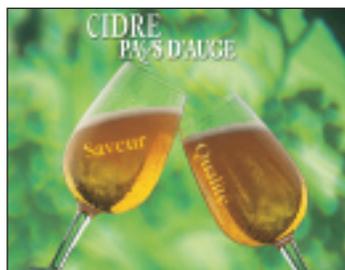
Programmes / CAGNOLI Créations

**Lors du Salon de l'Agriculture (du 25 février au 5 mars 2006 à Paris), des professionnels\* du département se sont faits les ambassadeurs des produits du terroir. Les connaissez-vous bien ? Balade gourmande dans l'Orne.**

# L'Orne, tous les goûts sont dans la nature

### Les produits cidricoles

L'Orne représente près de 40% de la production du verger haute tige bas-normand et plus de 30% du verger spécialisé. Cidre, poiré, calvados et pommeau sont les principaux produits fabriqués dans l'Orne au travers des 6 Appellations d'Origine contrôlée cidricoles qui couvrent son territoire : Calvados, Calvados Pays d'Auge, Calvados Domfrontais, Pommeeau de Normandie, Cidre Pays d'Auge et Poiré Domfront. ■



### Le cidre du Pays d'Auge

Seul cidre AOC de Normandie (AOC obtenue en 1996), le Cidre Pays d'Auge «est plutôt moelleux, avec très peu d'acidité, légèrement amertumé, idéal pour accompagner les plats crévés, le camembert et les desserts», explique Jean-Luc Olivier, président du syndicat des producteurs du Cidre du Pays d'Auge, qui regroupe 40 producteurs, dont 5 sur les cantons de Vimoutiers et Gacé. 700 000 bouteilles ont été produites en 2005, dont plus de la moitié dans l'Orne. ■

**Renseignements et dégustations auprès du Syndicat des producteurs de Cidre du Pays d'Auge au 02 33 39 05 98.**

### Le Poiré Domfront

Le poiré est élaboré à partir de poires issues de poiriers bi-centenaires. La particularité de ces poires est de contenir de l'amer-tume et de l'acidité mais aussi de l'astringence. Reconnu AOC en 2002, le Poiré Domfront réunit une vingtaine de producteurs dans l'Orne et couvre les cantons de Juvigny-sous-Andaine, Passais-la-Conception et Domfront. Environ 300 000 bouteilles ont été produites en 2005 dans le Domfrontais, dont environ les deux tiers dans l'Orne. ■

**Contact : Maison de la pomme et de la poire au 02 33 59 56 22.**



## Le pommeau



Reconnu AOC en 1991, le Pommeau de Normandie est obtenu par mutage de jus extrait de la pomme avec du Calvados, suivi d'un vieillissement d'au moins 14 mois en fût de chêne. ■

**Renseignements et dégustations auprès de l'Interprofession des Appellations Cidricoles au 02 31 53 17 60.**

## Le Calvados Domfrontais

Reconnu A.O.C. en décembre 1997, le Calvados Domfrontais «est une distillation de cidre, mélangée avec au moins 30% de poiré», explique Gérard Le Royer, président du Syndicat des producteurs du Calvados Domfrontais, qui existe depuis 1982.

Un «bon» Calvados Domfrontais doit avoir au moins dix ans d'âge.

Dans l'Orne, le Calvados Domfrontais est produit par une quarantaine de producteurs, répartis dans un rayon de 25 km autour de Domfront. ■

**Contact : Syndicat des producteurs de Calvados Domfrontais au 02 43 04 71 48**



Domaine de la Durelière

## Le boudin noir mortagnais

Il est possible que les conquérants Maures aient introduit le boudin, alors qu'ils traversaient le Perche (établissant un campement sur une colline appelée ensuite Mauritanie puis Mortagne). Les nombreux cochons sauvages qui pullulaient dans les vastes forêts permirent aux habitants de se spécialiser dans la préparation des sang-cuits. Le boudin garnissait les tables des rois de France. On sait qu'il régala le Tsar Pierre Le Grand, en visite à Versailles. Aujourd'hui, le boudin noir est notamment promu par la Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin, créée à Mortagne-au-Perche le 17 février 1963 par 21 membres fondateurs. Un concours international du meilleur boudin noir est organisé chaque année lors de la foire au boudin.

Reconnu pour sa qualité nutritionnelle (le boudin est riche en fer), le boudin noir se compose de sang de porc (1/3), d'oignons (1/3) et de gras de porc (1/3). Il se déguste avec des pommes, accompagné de cidre. Où le déguster ? Chez les charcutiers et bouchers-charcutiers de Mortagne-au-Perche. ■

**Concours international du meilleur boudin noir les 17 et 18 mars 2006 à Mortagne lors du Festival du boudin 2006. Repas annuel de la Confrérie ouvert à tous le 1er avril 2006. Renseignements au 06 31 74 11 09.**

## Les tripes en brochettes de La Ferté-Macé



La légende raconte qu'un ménage de bûcherons reçut d'un boucher fertois les trippailles d'un bœuf. Ils trouvèrent cela très bon après les avoir cuites dans une marmite avec du beurre et du calva. Au restaurant qu'ils avaient créé, ils en offrirent à leurs clients mais les gros mangeurs ne laissaient pas grand chose aux autres. Ils décidèrent alors de faire des parts sous la forme de paquets. «La tripe est roulée et piquée avec une billette de noisetier et préparée à base de panses de bœuf, de feuillettes, de caillettes, de bonnets et de pieds de bœuf, mijotée au calvados avec du cidre et du beurre», explique Laurent Le Goff, boucher-charcutier-tripier, responsable de la Maison Chatel à La Ferté-Macé. Ne contenant pas de partie gélatineuse, elle est entièrement dégraissée.

Accompagnée d'un verre de cidre ou de blanc sec, la tripe se déguste avec quelques pommes vapeur. ■

**A déguster à la Triperie Chatel au 02.33.37.11.85. La Confrérie de la Tripière-Fertoise organise un concours le 2 avril 2006 à La Ferté-Macé. Contact : 02 33 37 10 97**



## Le lait et les produits laitiers, principale filière départementale

Le saviez-vous ? Avec 650 millions de litres de lait provenant de 3 000 élevages, l'Orne est le 9<sup>ème</sup> département français et le 2<sup>ème</sup> département normand.

Les industries laitières ornaïses sont diversifiées. Elles fabriquent des fromages à pâtes molles (53 000 tonnes, dont plus de 40 000 en camemberts), des beurres (24 000 tonnes), des laits en poudre et des crèmes glacées (41 millions de litres). Elles sont constituées d'entreprises multi produits de dimension européenne (Lactalis, Frigécrème, Riches Monts et Flécharde), nationale (Gillot) et de nombreuses petites entreprises fermières, dont le Gaec de l'Etoile, situé à Courgeon, présent au Salon de l'agriculture 2006.

Yaourts, crèmes, beurre, bonbons de caramel, jambon fermier, rillettes... Le Gaec de l'Etoile (groupement agricole d'exploitation en commun créé en 1970) fait partie du réseau «Bienvenu à la ferme» et accueille les visiteurs pour des dégustations. Vente sur place. ■

**Contact : 02 33 25 10 67**



Y. Le Lait

## Le Sieur d'Alençon

Créé en 1970, le Sieur d'Alençon est une spécialité de la Maison Glatigny. Le Sieur d'Alençon est une pâte de noisettes parfumée au Calvados Domfrontais, enrobée de chocolat et roulée dans le sucre glace. ■

**Contact : Chocolaterie Glatigny 44, Grande Rue 61 000 Alençon 02 33 26 18 23**



## Le biscuit de Lonlay-L'Abbaye, un savoir-faire ornaï



Il est rond, doré et ravit bien des papilles, le biscuit de Lonlay-L'Abbaye est une affaire de famille. Ce sablé a été créé dans les années quarante par Georges Lautour, boulanger à Lonlay-l'Abbaye.

Une tradition normande apparue au XIX<sup>e</sup> siècle. Michel Lautour et Michel Lebaudy, fils et gendre du boulanger-créateur ont créé la biscuiterie de Lonlay-l'Abbaye en 1964, qui fabrique aujourd'hui 4 500 tonnes de biscuits par an, selon 130 recettes. ■

**Accueil de groupes, visites et dégustations gratuites, sur rendez-vous. Contact : 02 33 30 64 64**

*\* Etaient présents au Salon de l'Agriculture : les syndicats AOC (Cidre Pays d'Auge, Poiré de Domfront et Calvados Domfrontais), le Gaec Champ Hubert, la chocolaterie Glatigny d'Alençon, la biscuiterie de Lonlay-l'Abbaye, les produits laitiers et charcuterie du Gaec de l'Etoile, la triperie Chatel, la Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin et les charcutiers Claude Guillochon, Mickaël Deloge, Xavier Defrocourt, Laurent Epinette.*

## Contacts

**Les Vergers de Champ-Hubert (Irai)**  
au 02 33 34 21 58



**Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin,**  
B.P. 65 à Mortagne-au-Perche  
www.boudin-mortagne.com

# [1/2] Du bon usage des produits phytosanitaires

**Insecticides, herbicides, fongicides, la gamme des produits phytosanitaires est fournie pour entretenir les jardins et potagers. A utiliser avec précautions pour limiter leur impact sur notre santé et notre environnement. Des alternatives à ces traitements chimiques existent aussi.**

Les produits phytosanitaires sont des produits chimiques destinés à lutter principalement contre les mauvaises herbes, les insectes et les champignons. Les pollutions qu'ils génèrent sont dues à deux facteurs : les propriétés du produit mais aussi l'utilisation que l'on en fait. Dans l'Orne, les agriculteurs, les industriels ne sont pas les seuls responsables des traces de pollution retrouvées dans les eaux des rivières : les collectivités et les particuliers ont aussi leur part de responsabilité et un rôle actif à jouer. A l'approche du printemps, voici quelques points de repère qui peuvent vous aider à reconsidérer vos pratiques et mieux mesurer leur impact sur votre cadre de vie.

## Points de vigilance

- **Achetez un produit adapté** à la plante ou à l'organisme à traiter et au mode d'application (sol nu, sur feuille...).
- **Lire très attentivement** les conditions d'emploi.
- **Protégez-vous** avec une combinaison, des gants, éventuellement un masque.
- **Ne mangez et ne fumez pas** pendant le traitement.
- **Préférez le pulvérisateur** à l'arrosoir qui est moins précis.
- **Mettez un peu d'eau** dans votre pulvérisateur (1/3 du volume total nécessaire) puis versez le produit



Un potager cultivé sans produits chimiques mais en association de plantes qui se protègent mutuellement.

de traitement, agitez, complétez et agitez une seconde fois.

- **Attention à la météo** : pas de vent ni de pluie (de 4 à 8 heures de temps sec pour que le traitement agisse), traitez par temps doux (entre 12 et 25°C et évitez les fins de journées trop chaudes).
- **Respectez les doses** indiquées.
- **Veillez** à ne pas traiter à proximité d'autrui.
- **Ne traitez pas les garages**, terrasses, trottoirs... ou tous les endroits situés à proximité des puits, sources, rivières et plans d'eau ou surfaces imperméables incapables d'absorber un liquide.
- **Ne videz pas le produit** restant dans le pulvérisateur dans l'évier ou dans la grille d'écoulement des eaux. Epandez les résidus sur les surfaces déjà traitées.
- **Prenez une douche** après le traitement et n'oubliez pas de nettoyer vos gants et bottes.
- **Ne jetez pas** les résidus de produits de traitement et d'emballage à la poubelle, mais déposez-les en déchetterie.
- **Conservez les produits** dans un endroit hors de portée des enfants, aéré et hors-gel.

## Des alternatives aux produits phytosanitaires

Il existe nombre de produits dits «écologiquement acceptables»\* mais qui nécessitent également des précautions d'usage. En voici quelques exemples :

- **Roténone et pyrèthre** : insecticides végétaux (ne font pas la différence entre les insectes nuisibles et les autres).

La coccinelle, auxiliaire appréciée du jardinier, peut manger jusqu'à 150 pucerons par jour.



- **Bacillus thuringiensis** : insecticide spécifique des chenilles et respectant les autres vivants.
- **Soufre, héliosoufre** : lutte préventive et curative contre l'oïdium et la tavelure notamment.
- **Bouillie bordelaise et autres produits à base de cuivre** : lutte

préventive contre certaines maladies à champignons (mildiou, tavelure, chancre).

- **Sulfate de fer** : destruction de la mousse dans le gazon.
- **Métaldéhyde** (à épandre à l'abri des oiseaux) : lutte contre les limaces.
- **Chlorate de soude** : désherbant total des zones non cultivées (allées, cours...). Se transforme dans le sol en chlorure de sodium.
- **Sulfamate d'ammonium** : dévitalisation des souches, destruction du lierre et des broussailles.
- **Huile blanche** : traitement d'hiver des arbres et arbustes fruitiers, et lutte contre les cochenilles.
- **Goudron de Norvège** : protection des blessures et plaies de taille sur les arbres.
- **Coccinelles et autres insectes auxiliaires** : élevés en vue d'être relâchés dans les jardins.
- **Sel d'acide gras (savon)** : insecticide.
- **Ortie et prêle** : plantes se prêtant à diverses préparations protectrices contre les insectes et les maladies. ■

\*Source : Agence régionale de l'environnement de Haute-Normandie

SUITE AU PROCHAIN NUMÉRO ...

## LIRE



### Plantes de Normandie de Bernard Boullard

Avec *Plantes de Normandie*, Bernard Boullard, botaniste reconnu, répertorie la richesse florale de notre province. Un travail colossal, où l'érudition et le savoir se mêlent à la poésie des descriptions et à un humour de bon aloi. Ainsi, ces pages ne s'adressent pas uniquement aux spécialistes, mais bien à tous les amoureux de la nature. Pour chaque plante, le lecteur trouvera : son (ou ses) nom(s) scientifique(s) et commun(s) ; l'étymologie de son appellation ; son habitat ; sa description botanique en termes simples mais exacts ; ses particularités biologiques ; ses propriétés diverses, notamment médicinales ; la place qu'elle occupe dans la symbolique. Une anthologie de textes littéraires achève de compléter cet exhaustif portrait de notre nature normande, nous montrant combien la botanique joue un rôle prépondérant dans l'inspiration des grands écrivains. Un index final facilite la recherche de la plante, avec près de 700 références.

Éditions Charles Corlet / 34 euros



### Bellême et ses environs de Jacques Plat

La petite ville de Bellême peut s'enorgueillir d'avoir inspiré les « photographes de campagne » au début du XX<sup>e</sup> siècle. Nulle autre époque ne nous aura légué de plus beaux témoignages sur la vie de nos humbles prédécesseurs qui, eux aussi, sont dignes de l'attention de l'histoire. Passionné de généalogie et d'histoire, Jacques Plat présente, dans cet ouvrage, une sélection de plus de 230 cartes

postales et documents sur Bellême, sa forêt et les villages du canton.  
Édition Alan Sutton – Mémoire en Images / 19.90 euros



### Emile Halbout, du bocage flérien à Paris, destin d'un homme engagé

A l'occasion du centenaire de sa naissance en 1905, la Communauté d'agglomération et les Archives et la Médiathèque du Pays de Flers ont rendu hommage à Emile Halbout, figure de la région flérienne. Réalisé à partir des fonds des Archives et les documents de la famille, l'ouvrage retrace l'histoire d'Emile Halbout, depuis ses premiers pas en tant que jeune militant chrétien jusqu'à son implication dans la vie politique locale à travers ses fonctions de maire et de député.

Éditeur : Pays de Flers, Communauté d'agglomération / 18 euros



### Manoirs du Perche écrit par Nicolas Gauthier et illustré par Régis Faucon

Aux confins septentrionaux du Maine et du Vendômois, le comté du Perche est l'une des plus petites provinces que comptait la France d'Ancien Régime. Associé féodalement au duché d'Alençon donné en apanage aux cadets de la famille royale, le Perche se distingue des territoires voisins par la présence sur son sol d'un nombre considérable de manoirs, plus de sept cent cinquante. Cet ouvrage nous emmène à la découverte de l'architecture, de l'histoire et de l'art de vivre de la région du Perche. Protectors et passionnés de cette région, vous serez captivés par les photographies de manoirs percherons et de demeures pittoresques.

Édition Acanthe / 42 euros

## 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)



### Croquant de sandre au foie gras sur une mousseline au poiré

[ Une recette proposée par Géry BODDAERT de la Camembertière à Vimoutiers, tel. 02 33 39 31 87 ]

#### Le marché

- 1 filet de sandre d'environ 600 gr
- 4 feuilles de fillo ou à défaut 4 feuilles de brick
- 100 gr de foie gras mi-cuit
- 3 carottes
- 1/3 céleri rave
- 1 poireau

#### Sauce

- 1/2 bouteille de poiré
- 6 jaunes d'œufs
- 100 gr de beurre fondu
- 100 gr de crème fermière légèrement fouettée



L'assaisonnement puis laissez au bain-marie en soulevant la masse de temps en temps. Il vous reste à cuire les croquants de sandre pendant 15 mn à 180°, de préférence dans un four ventilé. Nappez chaque assiette avec la mousseline et disposez les croquants. Vous pouvez accommoder cette recette avec un riz sauvage de Camargue ou un riz basmati cuisson Pilaf ou, plus original, de quinoa et d'une petite poire rôtie.

#### Le conseil du chef :

« Si vous n'avez pas de four ventilé, pensez à bien beurrer chaque croquant à l'aide d'un pinceau et de beurre fondu puis placez les croquants en haut du four. Accompagnez d'un Muscadet sur lie 1996 vieilli en fût de Chêne, Domaine de la Grange Rémy Luneau et fils, d'un Poiré ou d'un Cidre AOC Pays d'Auge (mon préféré). »

#### Où trouver les produits ?

**Sandre :** Ets Lequertier à Mondeville (14)  
**Foie gras Normand :** AVN à Gacé  
**Poiré :** GAEC des vergers du Chouquet à Camembert AGUINET et fils ou Marcel Breton à Magny-le-Désert  
**Crème Fermière :** M. Mme Goupil Ferme de la Heurtaudière à Camembert

**Nouveau**

# 1 trajet = 2 euros

**Tarif  
unique  
pour  
tous !**



**CAP ORNE**

Renseignements : Tél. 02 33 81 60 00

