

L'ORNE

magazine

63



LES BONS CONSEILS POUR DEVENIR PARENTS

Parents, enfants, les premiers pas



⇒ Mars

L'Orne au Salon international de l'agriculture à Paris

Ouverture de l'espace muséographique de la Roche d'Oëtre

⇒ Mars



© J.-M. Gabey

⇒ Mars

Ouverture du Parcours découverte de l'écurie n° 1 au Haras du Pin



⇒ Mars

Deuxième édition des nouveaux décideurs

Finales du jeu sécurité routière à Essay et à Flers

⇒ Mai & Juin



Téléphonie mobile : inauguration à Chahains de la fin de la première tranche de travaux

⇒ Septembre



⇒ 2006

Les 1000 ans de l'Ecomusée du Perche

Inauguration des parcours d'attelage

⇒ Juin



Inauguration de l'IUFM et de la bibliothèque universitaire sur le site de Montfoulon à Damigny

⇒ Novembre



⇒ Novembre

Onzième édition du cross du Conseil général de l'Orne : plus de 2000 collégiens inscrits



2006 en images

Espace muséographique de la Roche d'Oëtre, bibliothèque universitaire et IUFM, parcours d'attelage, parcours découverte de l'écurie n°1 du Haras du Pin, les inaugurations se sont succédées tout au long de l'année 2006 dans l'Orne. Sans oublier les grands rendez-vous comme le Salon international de l'agriculture à Paris, le cross du Conseil général, la deuxième édition des Nouveaux décideurs et l'opération Sécurité routière avec les collégiens du département. Et aussi le site de l'Ecomusée du Perche qui a fêté ses... 1000 ans !

Regards



8 à 9

Economie

Priorité à la reprise et à la transmission d'entreprise dans l'Orne



10 à 17

Dossier

Parents, enfants, les premiers pas



18 à 19

Territoires en actions

A88 : remembrement
Editon en Terra Incognita
Recherche de médecins



20 à 21

Tranches de vie

L'ensemble vocal De Caelis
Michel Marchand, peintre
Amélie Dutertry, écrivain



22 à 23

Jeunes

Quand la télé fait école



24

Santé

Alzheimer : des structures d'accueil pour vous accompagner



24 à 25

Balades

Promenade en Pays d'Argentan

Bloc notes



Economie : vigilance et optimisme

Contribuer à favoriser la création d'emplois, c'est notre objectif permanent. Car nous savons bien que seul l'emploi est porteur d'espérance et de dignité. En 2007, nous accentuons nos efforts par la mise en place de nouveaux dispositifs parmi lesquels figure le programme d'accès à la mondialisation. Ses objectifs : sensibiliser les entreprises aux mutations de l'économie mondiale, les aider à

enclencher des projets d'adaptation pour trouver de nouvelles marges de compétitivité et doter celles-ci d'outils de prospection pour aborder de nouveaux marchés.

Des finances saines

La fiscalité départementale ne connaîtra pas d'augmentation des taux pour la onzième année consécutive. Cette volonté de diminuer la charge fiscale pesant sur les Ornais s'avère être **unique en France**. De même, le Conseil général entend maîtriser ses dépenses, en modernisant les outils de la gestion publique par la mise en place de procédures de contrôle et d'évaluation.

Aux petits soins des familles

La PMI est un service de santé publique ouvert à tous. Il met à la disposition des parents, sur tout le territoire, une équipe de professionnels, à travers des consultations dans les centres médico-sociaux du Conseil général, des visites à domicile ou dans les écoles maternelles. Pour en savoir plus sur ces activités, le dossier de notre bimestriel vous livre quelques conseils pour mieux aborder le rôle de parents.

Tous nos vœux pour 2007

En ce début d'année, je veux redire à chacun d'entre vous la détermination du Conseil général à relever les défis qui s'annoncent pour demain. Ainsi, avons-nous engagé une réflexion prospective à 20 ans pour définir les grands enjeux sur lesquels nous devons nous mobiliser à l'horizon 2020. Les choix seront présentés en juin ou septembre prochain. Notre volonté forte : que soit préservé notre bien vivre dans l'Orne. Et surtout notre bien vivre ensemble, dans un esprit de solidarité.

Je vous souhaite, à tous et à chacun, une excellente année.

GÉRARD BUREL
PRÉSIDENT DU CONSEIL GÉNÉRAL DE L'ORNE

L'Orne Magazine / n°63 Janvier - Février 2007

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 Sulong • Conception maquette & mise en page : aprim-caen.fr • Impression : Imprimerie SIB • ISSN 11482990 • Dépôt légal : à parution • e-mail : dircom@cg61.fr • Site : www.cg61.fr ou www.orne.fr

Coup de chapeau

L'abbé Petit, médecin à Bagnoles-de-l'Orne, a été promu officier des Arts et des Lettres en septembre 2006, distingué par Gérard Larcher, ministre délégué au Travail.

Charles-Henri Balezeaux : 1er prix régional de la Société d'encouragement aux métiers d'art.

Céline Gallet de la menuiserie Louise de la Coulonche a reçu le titre de Major des Majors 2006 de l'Ecole supérieure des jeunes dirigeants du bâtiment, avec les félicitations du jury. Cette formation initiée par la Fédération Française du Bâtiment vise à former et à accompagner les créateurs et repreneurs d'entreprises en leur apportant une panoplie d'outils indispensables à leur future fonction de dirigeant.

Le Prix national «Hubert Curien» 2006 a été remis à **MF TECH** à Argentan, société spécialisée dans la maintenance industrielle et la fabrication de composites.



L'élite du Pin à Compiègne
Les étalons de trait nationaux du Haras du Pin se sont distingués lors des finales jeunes chevaux d'attelage qui se sont déroulées à Compiègne, en octobre dernier. Ils ont décroché trois mentions «Elite» et une «Excellente». Ces attelages ont été préparés par des jeunes en formation au Pin, sous l'œil averti de leurs tuteurs Louis Basty et Daniel Bourges. Ces résultats soulignent la qualité de ces étalons et le travail réalisé par le Haras du Pin dans les domaines de la valorisation de la race, de la reproduction et de la formation.

Mouve



EN VUE

Nouvelle distinction pour le Président du Conseil général

Le 18 novembre dernier, **Gérard Burel** s'est vu remettre les insignes d'Officier dans l'Ordre National du Mérite par Bertrand Landrieu, Préfet de la Région Ile de France et Préfet de Paris. Morceaux choisis extraits de l'allocution prononcée par Bertrand Landrieu : «*Cette distinction consacre votre infatigable capacité à surmonter les obstacles et à accomplir de grandes choses pour la collectivité. Homme prudent mais homme engagé. Votre carrière témoigne de grandes qualités et du bon usage que vous savez en faire... Pour finir je souhaite vous citer. Vous m'avez écrit, à propos de la cérémonie d'aujourd'hui : «Je vous fais confiance pour ne pas trop insister sur mes mérites car je ne suis après tout qu'un modeste citoyen qui a fait ce qu'il a pu.»*

Ont été promus Chevaliers dans l'Ordre National du Mérite : **Georges Campin**, Secrétaire départemental de l'UNC ; **Christophe de Balorre**, Conseiller général, Président du Comité départemental du Tourisme de l'Orne, Maire de St-Léger-sur-Sarthe ; **Liliane Laure**, Directrice générale adjointe des services de la Mairie d'Argentan ; **Michelle Lemaitre**, Maire-adjoint d'Alençon ; **Martine Moulin**, Présidente de la Commission Tourisme à la Chambre d'agriculture, Présidente de l'Ecomusée du Perche, Maire de Saint-Cyr-la-Rosière ; **André Jidouard**, Président d'honneur de l'association "La Bayard Argantanaise" ; **Jaky Rojo**, Président du Comité de l'Orne de Judo ; **Paulette Duboust**, Présidente de l'ADASEA de l'Orne ; **Alain Bénédetti**, Secrétaire général de la Préfecture.

ÉCONOMIE

Accéder en un clic à l'offre foncière et immobilière d'entreprise



Implantation 61 permet d'accéder à toute l'offre foncière et immobilière de l'Orne. Lancé en novembre dernier par Orne Développement, ce nouveau site Internet permet d'effectuer des recherches gratuites sur le foncier ou l'immobilier d'entreprise disponible immédiatement à court et moyen termes. Il livre en outre de nombreux renseignements sur les aides, les financements et les accompagnements possibles autour d'un projet à développer dans l'Orne.

www.implantation61.com

DÉCENTRALISATION

260 agents de la DDE transférés au Conseil général

Depuis le 1^{er} janvier, 260 agents de la Direction départementale de l'Équipement œuvrent sous l'autorité du Président du Département. La nouvelle organisation territoriale s'est mise en place progressivement. Les 4 agences des infrastructures départementales, désormais affectées à la voirie, sont basées à La Ferté-Macé pour le Bocage (Tél. 02.33.30.23.34), Bellême pour le Perche (Tél. 02.33.83.10.19), Sées pour la Plaine d'Alençon-Argentan (Tél. 02.33.31.23.66) et Gacé pour les Pays d'Auge et d'Ouche (Tél. 02.33.12.11.80). Ces agences ont pour mission la gestion, l'entretien, l'aménagement et l'exploitation de l'ensemble du réseau confié au Conseil général : le réseau des routes départementales et nationales. En effet, depuis un an, les RN 176 Pré-en-Pail-Domfront, RN 138 Alençon-Monnai, RN 26 Argentan-L'Aigle, RN 23 Le Theil-Nogent, RN 158 Sées-Falaise sont devenues, respectivement, RD 976, RD 438, RD 926, RD 923 et RD 958. Seule la RN 12 relève d'une direction interrégionale de l'État basée à Rouen. Le budget départemental 2007 prévu pour les travaux routiers est le suivant : 14 M€ en participation pour les autoroutes, 14 M€ pour les grands travaux, 13 M€ pour la sécurité et le renforcement (rénovation sans modification de l'emprise) de la chaussée, 9 M€ pour l'entretien du réseau. Soit un budget total de 50 M€.

Près de la moitié des personnels TOS Etat des collèges ont déjà choisi le Conseil général comme employeur

Malgré des délais très courts, 116 sur les 234 personnels TOS Etat chargés de l'entretien et de la restauration dans les collèges, qui pouvaient exercer leur droit d'option, ont choisi d'être détachés (27) ou d'intégrer la fonction publique territoriale (89) dès le 1^{er} janvier 2007 à l'occasion de la 1^{ère} vague de transfert. Les autres auront encore la faculté d'opter pour la fonction publique territoriale au 1^{er} janvier 2008.

L'actualité du Conseil général

→ Bienvenue dans l'Orne

En mars 2007, le Conseil général reçoit, pour la troisième année consécutive, les **nouveaux décideurs ornais** : une opération en signe de bienvenue pour ces acteurs d'horizons différents et désormais fortement impliqués dans la vie de notre département.

→ Maisons de retraite

L'assemblée départementale a approuvé le programme de travaux dans les maisons de retraite concernant la période 2007-2013, pour un montant total de subventions de plus de 27 millions d'euros.



→ Nouveaux chantiers sur le pôle universitaire

Les travaux concernant le restaurant universitaire et la Maison de l'étudiant ont commencé sur le site universitaire de Montfoulon. La livraison est fixée pour cet été. Coût de l'opération : 3,810 M€ financés à part égale par le Conseil général, le Conseil régional et l'Etat.

→ L'Orne s'expose



«Raconter l'Orne en images, c'est faire frissonner nos cinq sens», écrit François Bouquerel dans son livre «L'Orne en images». De cette

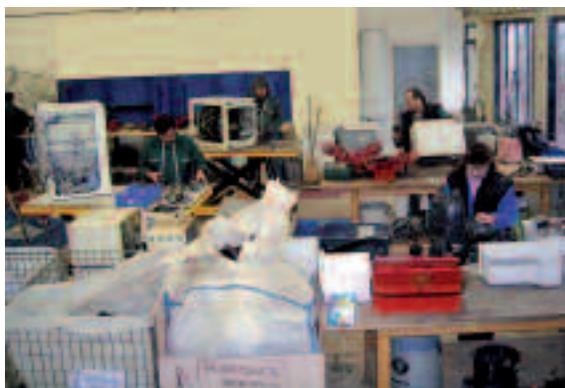
promenade photographique est née une exposition, montée et proposée par le Conseil général jusqu'au 2 mars 2007. Ouverte du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 (17h le vendredi). Hôtel du Département, bâtiment Lyautey, 27 boulevard de Strasbourg, à Alençon. Renseignements au 02 33 81 60 00 poste 1209.

→ Le point sur l'A88 entre Sées et Argentan : dans les temps

Le chantier de l'A88 entre Argentan et Sées avance. La plupart des 28 ouvrages construits sur les 15 km de cette portion ont déjà été réalisés. Près de 300 ouvriers y travaillent actuellement. Les terrassements vont se poursuivre jusqu'au printemps, date prévue pour les poses d'enrobé et de bitume. La mise en service est prévue à l'automne 2007. Cette section coûtera 70 millions d'euros. Rappelons que le concessionnaire qui gèrera l'autoroute sera connu au 1^{er} semestre 2007.

SOCIAL

Des anciens de Moulinex prennent en main l'insertion



L'idée est novatrice et portée par des anciens employés de Moulinex qui ont créé, il y a plus d'un an, Revivre au Pays d'Alençon, une association d'insertion. «Notre activité est basée sur les D3E, ou déchets d'équipements électriques et électroniques, explique Claude Renault, Président de l'association. Nous récupérons les appareils électroménagers dans les déchetteries pour ensuite les réparer ou les démonter pour recycler les métaux et vendre les pièces détachées. Les particuliers peuvent aussi venir déposer leur vieux appareils.» Le Conseil général est intervenu dès le début pour aider au montage du projet : «Un travail particulièrement suivi par l'animatrice locale d'insertion qui a abouti à la création de cet atelier à l'activité nouvelle», souligne Marie-Line Gicquel, responsable RMA au Conseil général. L'atelier est dirigé par deux animateurs permanents qui encadrent actuellement une dizaine de personnes engagées dans un parcours de réinsertion professionnelle. «Notre atelier n'est pas réservé aux anciens de Moulinex, il est ouvert à tous. Les deux premiers jeunes qui sont sortis d'ici cheminent bien : l'un suit une formation poids lourds, et l'autre a trouvé sa voie. C'est encourageant.» indique Claude Renault. Depuis 2006, le Département aide en grande partie au fonctionnement de cette structure en vue de favoriser l'insertion professionnelle des bénéficiaires du RMI. Il lui a attribué une aide de 45 000 € en 2006, reconduite en 2007 et assure également la prise en charge financière des contrats d'avenir pour les bénéficiaires du RMI.

Revenir au Pays d'Alençon
Contact : 02.33.29.27.71



ÉCHANGES

Coopération suivie avec l'Allemagne

Le Président du Conseil général de l'Orne ainsi que des élus se sont rendus en Basse Saxe à l'invitation du Président de la Région de Hanovre. Ces rencontres font suite à la visite, en juin dernier, de membres de la Région de Hanovre dans l'Orne. Ce déplacement avait pour objectif de prendre connaissance du fonctionnement de la région allemande constituée en 2001 et plus particulièrement de sa politique économique, environnementale, équine.

SERVICES

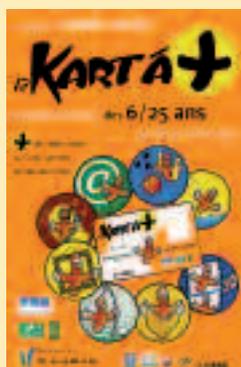
«Allo bébé»

A Flers, «Allo bébé» permet d'avoir recours gratuitement aux services d'une baby-sitter. Une initiative du Point Information Jeunesse et de Flash Petite Enfance. Les baby-sitters inscrits habitent l'agglomération et les environs. Les personnes qui ont besoin d'une personne pour s'occuper de leur(s) enfant(s) contactent Flash ou le Point info jeunesse et reçoivent la liste des baby-sitters.

Renseignements auprès de Flash petite enfance,
1 allée Claude Chappe au 02 33 64 03 47 ou au
Pij, 9, rue du collège au 02 33 98 22 00.

JEUNES

Toujours plus avec Kart'a +



Depuis le 11 septembre, le Pays du Bocage a mis en place la nouvelle Kart'a+ (édition 2006-2007), le pass loisirs pour les 6-25 ans. Pour bénéficier de plus de réductions sur les sorties et les activités. A noter, dans les mois à venir : cette carte pourra être utilisée pour le festival «Muzic Azimut», la Scène Nationale, l'exposition du Musée.

Renseignements au Point Information Jeunesse :
02 33 98 22 00.

Coup de chapeau

Vincent Lefeuvre, 22 ans, pilote à l'aéroclub de Mortagne-au-Perche, a été sacré champion de France de voltige aérienne en avion bi-place.

Frédéric Reynen, de Damigny, est vice-champion du monde de sabre vétéran.



Damien Renard, spécialiste en course d'orientation, figure parmi les 15 meilleurs mondiaux. Numéro 2 français, déjà vice-champion d'Europe par équipe

en relais et 4^e en moyenne distance en individuel, il termine 13^e en individuel aux finales de la Coupe du Monde à Clermont-Ferrand. Il a été le parrain de la 11^e édition du Cross du Conseil Général pour les collégiens le 22 novembre dernier.



Emeric Martin est sacré n°1 mondial en Tennis de Table Handisport depuis le

1^{er} octobre 2006. Il se prépare maintenant pour les J.O de 2008 à Pékin.

Laurent Chartrain est champion de France de rallycross en division 2.



Michaël Sellier, suite à sa 3^e place décrochée au concours international d'attelage du Pin, s'est vu qualifier pour le championnat du monde en Italie, en septembre dernier.



Les élèves du collège Jean Moulin remportent, pour la 4^e année consécutive, le trophée du Cross du Conseil général, 11^e édition.

Mouve

TRANSPORT

Créabus transporte à la demande

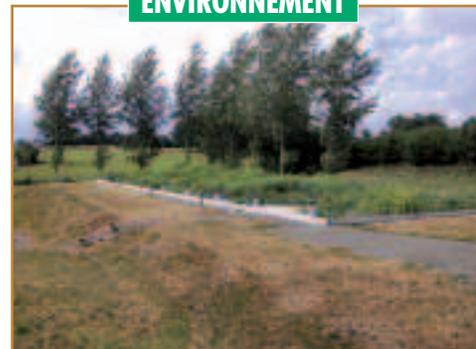
Les habitants de la Région de Flers disposent, depuis quelques mois déjà, d'un service de transport à la demande. Le principe pour l'usager vivant dans les environs de Flers est simple : s'inscrire et téléphoner pour convenir d'un rendez-vous pour pouvoir se rendre en centre-ville. Deux prestations



sont ainsi proposées par Créabus, service créé par la Communauté d'agglomération flérienne : l'un concernant les zones urbaines peu denses (Saint-Georges-des-Groseillers, La Lande-Patry et La Selle-la-Forge), ouvert du lundi au samedi ; l'autre en zone rurale (9 communes), ouvert le mercredi et le samedi. «Créabus est un service de proximité. Il est déjà bien apprécié des personnes âgées voulant, par exemple, se rendre au marché. Il peut aussi faciliter la vie des plus jeunes désirant faire des activités (médiathèque, centre aquatique...) les mercredis ou samedis», souligne Jacques Dalmont, responsable de ce service. Carnet de 10 tickets : 6 €.

Contact : 02 33 65 80 80.

ENVIRONNEMENT



Des roseaux pour filtrer l'eau

La station d'épuration de Saint-Cyr-la-Rosière a été inaugurée à l'automne dernier. La commune a fait le choix d'une station d'assainissement collectif par filtre à roseaux, solution écologique de plus en plus choisie. Coût de l'opération : 430 000 euros subventionnés à hauteur de 80%, dont 78 000 euros par le Département, principal financeur avec l'agence de l'eau, après l'Europe.

CULTURE

Joyeux anniversaire à l'ODC

L'Office départemental de la Culture (ODC) a fêté ses 30 ans le 22 septembre au château de Carrouges, en présence de nombreux élus et partenaires. En 1976, le Département a signé une charte avec l'Etat, marquant ainsi la naissance d'Orn'animation qui était missionné pour le développement culturel en milieu rural.

ARTISANAT

Un anniversaire à croquer

Les Etriers normands ont fêté leur 20 ans le 22 octobre dernier au Haras du Pin. Ce chocolat praliné à la feuille de nougatine et qui porte l'image du cheval est le fruit d'une recette élaborée par des chocolatiers ornaux. Délicieux praliné recouvert d'une feuille de nougatine, ce chocolat est serti d'une tête de cheval, symbole de l'Orne et se déguste chez dix chocolatiers-pâtisseries ornaux.

ENVIRONNEMENT

Le PEDMA* en bonne voie

Après concertation des associations et des partenaires, le Conseil général a voté le PEDMA lors de sa session du 27 novembre 2006.

La seconde étape est la mise en enquête publique du projet de PEDMA qui aura lieu du 5 février au 5 mars 2007.

* Plan départemental d'élimination des déchets ménagers et assimilés.

PUBLICATIONS

Nouveaux guides pratiques du Conseil général

Le guide «Seniors soutien à domicile». De l'aide ménagère aux soins à domicile, découvrez les services à votre disposition dans l'Orne, pour mieux gérer votre quotidien.

Le guide «Famille santé». Prévention, vaccinations, consultations de nourrissons, dépistages... Pour mettre tous les atouts de son côté, des conseils et des adresses pour rester en bonne santé.

Sur simple demande auprès de la Direction de la communication. Tél. : 02 33 81 60 00.



ments

À table



SOCIAL

Les centres "défense 2^e chance" sont opérationnels

Une soixantaine de jeunes volontaires âgées de 18 à 21 ans ont fait leur rentrée en octobre dernier, dans les deux centres «défense 2^e chance» créés à Alençon et à Giel-Courteilles. D'une capacité d'accueil totale de 160 places, ces nouvelles structures représentent pour ces jeunes, sans qualification professionnelle ni emploi, une opportunité de se réinsérer. Au programme : une remise à niveau des fondamentaux scolaires, un stage pratique en entreprise et, à la clé, un contrat d'embauche. La formation dispensée est gratuite pour eux. Des places sont encore disponibles. Les jeunes qui désirent s'y inscrire sont invités à passer par le biais des missions locales de leur secteur ou à contacter le : **01.47.71.48.88**

TOURISME

La Roche d'Oëtre inaugurée

Le complexe touristique de la Roche d'Oëtre a été inauguré le 9 octobre dernier à Saint Philbert-sur-Orne. Le pavillon de 1 100 m² retrace l'histoire des lieux, de ces montagnes devenues collines normandes. Le complexe comprend également un restaurant. L'infrastructure aura coûté près de 4 millions d'euros d'investissement dont 365 000 € accordés par le Conseil général qui apporte, par ailleurs, une aide en fonctionnement de 91 500 € répartie sur trois ans.

Ouvert de Pâques à la Toussaint, tous les jours de 10h à 19h. Le reste de l'année, tous les jours de 14h à 17h. Ouvert sur réservation tous les jours pour les groupes. Tarif : adultes, 4 € • enfants, 2 €. Contact : 02 31 59 13 13.



LOISIRS

À flot !

Jean-François Lamour, ministre de la Jeunesse et des sports et de la vie associative a inauguré, le 23 octobre dernier, la nouvelle piscine construite à Mortagne-au-Perche, en présence des autorités locales. Les cours d'aquagym, de natation et de plongée font déjà de nombreux adeptes. Un atelier «aquaphobie» est à l'étude pour réconcilier certaines personnes avec l'eau. Le Conseil général a apporté une aide de 500 000 € à la réalisation de cette infrastructure ; une aide imposant une condition de gratuité pour les collègues. La nouvelle piscine de La Ferté-Macé est en voie d'achèvement et celle de Céton en cours de réhabilitation.

HABITAT

«L'habitat économe en énergie»

Des solutions pour consommer moins sans se priver de confort répertoriées dans un guide édité par le Parc naturel régional Normandie-Maine : 02.33.81.75.75 www.parc-naturel-normandie-maine.fr

Rénover en pays d'Ouche

Pays d'Ouche développement propose une série de neuf fiches de conseils architecturaux élaborées avec le CAUE de l'Orne, destinées aux particuliers pour les accompagner dans leur décision de restauration et de travaux de modernisation de bâtiments anciens. Ce document pratique a été réalisé avec le soutien du Département. Contact : 02.33.84.87.23 téléchargeable sur www.pays-d-ouche.com



Un portail pour les produits Orne terroirs

Les produits du terroir ornois s'affichent sur le net avec www.orne-terroirs.fr, portail d'information mis en ligne depuis octobre dernier : 200 produits fermiers et artisanaux, 20 restaurants, des informations sur les producteurs fermiers et les artisans investis dans la démarche Orne-terroirs... Une newsletter vient également de paraître. Contact : 02.33.31.48.07

Resto-ciné

A Bagnoles-de-l'Orne, l'opération «resto-ciné» a été lancée avant l'été dernier et durera toute l'année. Le principe ? Prendre un repas aux restaurants participants, en retour, une séance de cinéma est incluse au casino le jour même (garantie d'arriver à l'heure pour le film). Cette opération a été initiée par Daniel Mariette, le Président du Club hôtelier, en partenariat avec le casino. Les prix des menus spécifiques «Resto Ciné» sont de 15 €, 25 € ou 30 €. Contact : 02 33 37 85 66. www.bagnolesdelorne.com

Une Université populaire du goût à Argentan

Réveillez vos papilles, retrouvez le plaisir de cuisiner et de découvrir des légumes oubliés. Le programme de l'université populaire du goût concocté par Michel Onfray, en lien avec Jean-Luc Tabesse de «Jardins dans la ville», propose une série de rencontres gastronomiques et thématiques animées par Marc de Champérad, l'homme du guide éponyme qui a su déplacer à Argentan une cohorte de grands chefs. Au programme 2007 : le 8 janvier, «Le cardon» : Eric Frechon du Bristol à Paris ; le 5 février, «Le chou» : Didier Elena des Crayères à Reims ; le 5 mars, «Le panais» : Olivier Bellin de l'Auberge des Glazicks de Plomodiern ; le 16 avril, «La carotte» : Jacques Thorel de l'Auberge bretonne de la Roche-Bernard ; le 14 mai, «Le petit pois» : Anne-Sophie Pic de la Maison Pic à Valence ; le 12 juin, «la tomate» : Arnaud Viel de la Renaissance à Argentan. Ouvert à tous et gratuit. Contact : up-gout.argentan@orange.fr - 02.33.36.85.84

Internet

Un habitant de la Lande-Patry a créé le site www.mes-origines.fr, un site Internet pour aider les personnes à rechercher leur famille biologique.

La Société coopérative d'intérêt collectif Bois Bocage Energie et le Salon Bois Energie de Chanu ont créé leur site internet : <http://web.mac.com/thierry.aubin>

Un millier d'entreprises sont susceptibles de changer de dirigeants dans les dix années à venir. Aussi, le Conseil général, en collaboration avec Orne Développement et les chambres consulaires, met en place un dispositif complet pour faciliter la création, la reprise et la transmission d'entreprise par un Plan ornaï d'accompagnement de la création et transmission d'entreprises.



Le Conseil général de l'Orne, Orne Développement et Accor signent le Plan ornaï d'accompagnement de la création et transmission d'entreprise.

Priorité à la reprise et à la transmission d'entreprise dans l'Orne

Dans l'Orne, 232 entreprises ont été reprises en 2005. Un chiffre en augmentation constante depuis 1996. A l'initiative du Conseil général, Orne Développement a travaillé avec les

chambres consulaires (CCI d'Alençon et de Flers-Argentan, Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Orne et la Chambre d'Agriculture) afin de lancer un Plan départemental de soutien à la création et à la trans-

mission d'entreprise. Celui-ci vise à accompagner la création-transmission à travers sept axes parmi lesquels la «politique active de recherche de repreneurs, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du départe-

ment». L'objectif est de fédérer les acteurs qui travaillent sur la création et la transmission, de disposer d'outils techniques et financiers homogènes et facilement identifiés sur l'ensemble du territoire, de simplifier l'accès au conseil et à l'accompagnement pour les créateurs et les repreneurs. Ce plan s'adresse à toutes les entreprises dont le centre de décision est situé dans l'Orne. Dans un premier temps, il sera mis en œuvre en direction des PME et des TPE qui forment l'essentiel du tissu économique du département. La création et la transmission d'entreprise constituent un enjeu économique majeur pour l'Orne car il s'agit de pérenniser la création de richesses ainsi que le maintien de compétences au sein d'un tissu vivant de 15 000 entreprises (1 500 nouvelles immatriculations par an, dont 1 000 créations «pures» et 500 reprises). C'est aussi un enjeu majeur de l'aménagement du territoire en matière d'emploi et de services de proximité. 3 000 petites entreprises sur les 15 000 que compte l'Orne vont être touchées d'ici 5 ans par l'arrêt d'activité du chef d'entreprise (20% des

TEMOIGNAGE CRÉATION d'entreprise

Pascal David, 50 ans, a créé son entreprise à Alençon en février 2006. Un seul regret : ne pas avoir créé sa société plus tôt.

«J'ai bénéficié d'aides financières»



« Mon licenciement professionnel a été l'élément déclencheur pour m'inciter à créer mon entreprise. J'ai été licencié en janvier 2006 ; en février j'étais déjà installé dans ma nouvelle société Debcia, spécialisée dans le dépannage, l'étude et l'installation de grandes cuisines, blanchisserie et ventilation. Moi, j'ai bénéficié de mes acquis précédents, qui étaient dans le même secteur d'activité. Une chance. J'avais un poste à responsabilité, l'expérience du management, un réseau de professionnels qui m'ont fait confiance. J'héritais d'une clientèle et de fournisseurs déjà présents sur le marché. Je ne suis pas parti de rien ; cela a été l'élément moteur du bon départ de mon activité. Et puis, j'ai bénéficié d'aides financières : installation en zone franche urbaine, prêt à taux zéro, prime régionale à la création d'entreprise. Aujourd'hui, je dégage un chiffre d'affaires de 500 000 € et je compte embaucher deux personnes. Je suis un créateur d'entreprise heureux. » ■

chefs d'entreprise actuels ont plus de 55 ans). A travers ce plan, plusieurs actions sont lancées par le Conseil général et les chambres consulaires pour faciliter la reprise d'activités :

• **Faciliter l'accès à l'information** par la mise en place d'un numéro téléphonique unique : le 0 825 898 825 et la création d'un portail Internet réunissant toutes les informations sur la création – reprise dans l'Orne : www.creationreprise-orne.com.

• **Accompagner les porteurs de projet.** Une formation d'au moins 35 heures pour les créateurs-repreneurs en faisant intervenir notaire, banquier, expert-comptable, et aussi un parrainage pendant les deux premières années.

• **Faciliter l'accès au financement.** Pour les cédants : une aide à l'évaluation de l'entreprise par le biais du Fonds départemental à la transmission. Pour les repreneurs et les créateurs : accès au Fonds départemental d'aide au développement et à la reprise transmission des Très Petites Entreprises (1) ; le Fonds Orne initiatives et tout financement mobilisable auprès de l'Etat, de la Région et des partenaires privés. A noter également la création d'un Fonds diagnostic : il arrive assez souvent que le cédant et le repreneur ne



Programme d'accès à la mondialisation

Le Conseil général a retenu un programme d'accès

à la mondialisation pour la période 2007-2009. Objectifs :

- sensibiliser les entreprises aux mutations de l'économie mondiale et les informer sur les nouvelles tendances de la mondialisation (conférence annuelle sur les perspectives de l'année à venir ; diffusion d'un « carnet de tendances économiques » ; réunions sectorielles avec des acteurs de la mondialisation) ;
- aider les entreprises à enclencher des projets d'adaptation pour trouver de nouvelles marges de compétitivité (mise en place des Webpanel pour conforter les offres et les nouveaux produits à l'avis d'acheteurs ou de consommateurs étrangers ; organisation de « binômes créatifs » entreprises-étudiants pour mettre en place au sein des entreprises des projets d'adaptation : nouvelles distribution, prospection de nouveaux marchés, etc) ;
- doter les entreprises des meilleurs outils d'information et de prospection pour aborder de nouveaux marchés, améliorer les approvisionnements et développer les exportations (développement de la version II de Orne Export, ateliers individuels). ■

**Informations : Pôle économie - finances du Conseil général
02 33 81 60 00 poste 1900**

parviennent pas à s'entendre sur le prix. L'accès au Fonds diagnostic permettra à un expert neutre d'évaluer l'affaire concernée (2). ■

(1) Ce Fonds vise à favoriser la modernisation, l'extension, la diversification et la reprise transmission des TPE. Sont concernées les entreprises installées depuis au moins 3 ans ou qui reprennent une entreprise créée depuis au moins 3 ans. Le programme d'investissements éligibles doit être compris entre 10 000 € et 100 000 € HT sur une période de 3 ans. Taux de l'aide : 25% dans le cas général ou 15% pour les projets situés dans une unité urbaine de plus de 5 000 habitants. Contact : 02 33 81 60 00, poste 1900.

(2) La participation départementale au Fonds diagnostic est à hauteur de 50% des frais d'étude. Cette aide, allouée aux cédants ou aux repreneurs d'entreprises existantes, sera plafonnée à 1 000 € par dossier et les aides européennes viendront en déduction de l'effort du Conseil général de l'Orne.

TÉMOIGNAGE REPRISE d'entreprise

Nicolas Bommelaer, 52 ans, a repris il y a 15 mois une entreprise d'étude et de négoce en serrures et coffres forts à Marmouillé.

C'est l'envie d'indépendance et de réorientation professionnelle qui l'a motivé.

«Se préparer pour prendre le train en marche»



« Je suis devenu ingénieur conseil indépendant début 2003, suite aux difficultés de la société qui m'employait. J'ai préféré une activité plus opérationnelle en entreprise tout en conservant mon autonomie. J'ai réalisé que je pouvais reprendre une entreprise existante dans la petite mécanique. Je me suis dit qu'à 50 ans, cela valait mieux que de partir seulement d'un produit ou d'une idée. Une société existante a sa structure, son personnel, ses fournisseurs, ses clients. Au Salon des Entrepreneurs (Paris), j'ai eu un contact qui pouvait correspondre à ce que je cherchais et à mes capacités financières. C'est là que les difficultés commencent. Il faut valider l'opportunité, décider d'engager des conseils, expert comptable et avocat, monter un business plan, soumettre le dossier à diverses banques, négocier avec le cédant, rechercher les aides possibles, monter les dossiers auprès des chambres consulaires. Une fois l'affaire conclue, il faut prendre le train en marche : assurer la continuité de l'activité et la développer. J'ai heureusement pu profiter des conseils et de l'accompagnement du cédant pendant 6 mois ». ■



Concours de la création-reprise d'entreprise 2007

Nouveauté : le concours cette année est ouvert aux repreneurs d'entreprises.

Le Conseil Général de l'Orne, en collaboration avec Orne Développement, lance la 3^{ème} édition du Concours de la création et de la reprise d'entreprise. Peuvent concourir toutes les entreprises créées ou reprises dans l'Orne en 2004, 2005 et 2006, quelle qu'en soit la taille ou l'activité. La dotation globale est de 34 000 €. Deux prix de 10 000 € et 6 000 € seront attribués ; une enveloppe de 18 000 € permettra en outre de décerner des mentions spéciales mettant en valeur certains aspects particuliers des dossiers comme, par exemple, le caractère innovant de l'activité, les projets ou les démarches liés à l'environnement, les services de proximité... Les dossiers sont à déposer ou à adresser à Orne Développement jusqu'au 28 février 2007. Le jury opérera la sélection des dossiers en différentes phases qui se dérouleront de mars à mai 2007. La remise des prix aura lieu au mois de juin au Conseil général de l'Orne. A vos projets !

Renseignements et inscriptions au Comité d'expansion économique de l'Orne

Tél : 02 33 28 76 75

Fax : 02 33 28 50 73

www.orne-developpement.com
et sur le site du Conseil général www.orne.fr

A noter sur le web

Un portail d'information sur l'industrie bas-normande :

www.insee.fr/fr/insee_regions/basse-normandie/prodser/industrie/industries.htm

En savoir +

• Portail création – reprise : www.creationreprise-orne.com.

N° de téléphone unique : 0 825 898 825

• Artisanat : www.transmission-reprise.org

• Commerce (commerce, hôtel, bar, restaurant, service) : www.transcommerce.com

• PME-PMI (Industrie, BTP, Commerce de gros, agroalimentaire et services aux entreprises) : <http://transpme.basse-normandie.cci.fr>



LES BONS CONSEILS POUR DEVENIR PARENTS

Parents, enfants, les premiers pas

Les premiers pas dans la vie sont essentiels. Pour accompagner les tout-petits et leurs parents, le Département déploie de nombreux services de proximité pour les familles.

Si on assiste dans l'Orne à une relative stabilité de la natalité avec 3 060 naissances en 2005, l'activité des puéricultrices, sages-femmes et médecins de PMI ⁽¹⁾, est, en revanche, en constante augmentation, s'adressant chaque année à un nombre toujours plus important de mamans et d'enfants. Raisons à cela ? Un manque de médecins sans nul doute, mais aussi des familles qui, en sollicitant les services du Département, recherchent des lieux

ressources où elles peuvent être accueillies, écoutées et orientées éventuellement vers d'autres structures. A domicile ou dans les 27 points de consultation répartis dans l'Orne, les professionnels de la PMI, soit au total une trentaine de personnes, offrent un accompagnement pré et post natal, soignent, vaccinent, préviennent ou éduquent à la santé. Ce suivi permet d'éviter certaines hospitalisations, dans le cadre de grossesses pathologiques par exemple. Il peut aussi permettre de mettre en marche un allaitement et de répondre à de nombreux questionnements liés à la santé et au bien-être du bébé et de ses parents. Beaucoup de jeunes parents, installés socialement, apparaissent insécurisés psychologiquement : une fragilité que l'on doit à l'isolement, peut-être. Ainsi, les professionnels de PMI sont de plus en plus amenés à jouer ce rôle nécessaire à la reprise de cette confiance en soi...

L'enjeu pour le Département reste de veiller au bon maillage de ses services sur l'ensemble du territoire et à la meilleure adéquation possible entre ses moyens et les besoins. Cette recherche doit tenir compte de l'évolution de

la natalité dans chacune des circonscriptions. Les disparités existent d'un bout à l'autre du département. Ainsi, le bocage affiche le plus grand nombre de naissances avec, devant lui, les villes d'Alençon et Argentan. Mais les records de croissance entre 2003 et 2005 sont atteints dans le Perche, dans les cantons du Theil-sur-Huisne et de Rémalard. Aux services de santé, s'ajoute l'offre de garde

globalement bien répartie sur l'ensemble du territoire. Près de 2 000 assistantes maternelles (pour 5 600 places) constituent le mode de garde préféré des Ornais pour leurs enfants : une activité de plus en plus professionnelle avec, à compter de 2007 ⁽²⁾, une formation deux fois plus longue et diplômante, intégralement financée par le Conseil général. Lieux d'accueil collectif, les structures multi-accueil, bien portées par les Communautés

“ Une formation deux fois plus longue et diplômante pour les assistantes maternelles ”

de communes, séduisent aussi les parents. A la fois crèches et haltes-garderies, ces lieux apportent une grande souplesse aux familles dans la gestion de leur emploi du temps. En moyenne, deux projets se réalisent chaque année.

Ce nouveau dossier met en avant une série de conseils pratiques à l'attention des parents. L'occasion de souligner la politique engagée par le Conseil général en faveur des jeunes Ornais et de mettre en lumière ces visages qui l'appliquent au quotidien en intervenant au cœur de la vie pour aider grands et petits à mieux grandir. ■

(1) Protection Maternelle et Infantile

(2) pour les assistantes maternelles agréées à compter du 1^{er} janvier 2007.

Allaiter : s'y préparer dès le début de la grossesse



A lire

• «**Allaitement, le goût des grands moments**», guide édité par le Conseil général. Gratuit, sur demande au 02.33.81.60.00 (poste 1224)



De plus en plus de mamans allaitent leur bébé (+ 2% tous les ans), pour atteindre aujourd'hui les 60-65%. On sait que ce mode d'alimentation est le meilleur pour le bébé. «*Le lait maternel s'adapte à l'âge du nouveau-né. Après l'accouchement, le colostrum est riche en protéines et en cellules immunes ; il protège le nourrisson des infections*», explique Chantal Duperron, médecin et chef du service de la Protection Maternelle et Infantile (PMI) au Conseil général. Au cours de la tétée, la composition du lait varie. Il est d'abord riche en eau pour désaltérer le bébé, puis contient plus de protéines et, enfin, il augmente en lipides, c'est le dessert ! Ce qui donne la sensation de satiété au bébé. Autre avantage : le lait maternel est beaucoup plus digeste et préviendrait les risques d'allergies. Une chose est certaine : le sein, à lui seul, nourrit parfaitement le bébé jusqu'à 6 mois. «*Et puis, c'est la solution la moins onéreuse, avec un côté pratique, celui de ne pas se soucier des problèmes de stérilisation*», ajoute Chantal Duperron. Pour que l'allaitement soit réussi, «*il est bon de s'y préparer dès le début de la grossesse, dans sa tête et dans son corps. Ce n'est pas une décision à prendre au moment de l'accouchement. Il faut que le papa soit partie prenante.*» ■

De bonnes positions à adopter.



TÉMOIGNAGE

«L'allaitement apprend à devenir parents»

Laure a allaité ses deux filles, Raphaëlle et Clémence, de 3 semaines à 4 mois. Une expérience constructive.

«J'ai allaité car je souhaitais donner le meilleur de moi-même à mes enfants. Et puis, il y a des allergies dans la famille, c'était un moyen de donner à mes filles le maximum de chances d'être bien portantes. L'allaitement est une transition plus douce après l'accouchement, aussi bien pour l'enfant que pour la maman. Une relation extraordinaire s'établit, dans le prolongement de la naissance. Mais cela demande une vraie volonté car les débuts ne sont pas si faciles : il faut être disponible physiquement et psychologiquement. Il y a aussi des incertitudes : le bébé a-t-il assez bu ? Il faut apprendre à observer et comprendre son enfant. L'allaitement apprend à devenir parents.»

TÉMOIGNAGE

«Un bon moment mais il faut être disponible»

Anne, enseignante, a choisi d'allaiter son premier enfant, Simon, né le 4 octobre dernier. L'aventure a duré un mois et demi.

«J'entendais beaucoup d'avis positifs sur l'allaitement. Je voulais essayer, avoir cette expérience pour l'intérêt de mon fils. Mais je n'étais pas totalement convaincue en réalité. Et cela a été plutôt éprouvant : j'avais l'impression d'avoir mon bébé tout le temps au sein. Je ne sortais plus car je ne voulais pas allaiter devant les autres. Mais je sens bien que cela a été bénéfique pour le bébé. Le contact avec lui en est privilégié. Le sein calme l'enfant. Je constate la différence depuis que je lui donne le biberon. L'allaitement est bien, mais il faut être prête et disponible.»

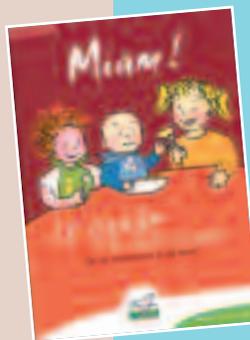
Bon à savoir

- > Pour bien téter, le bébé doit avoir le visage face au sein sans avoir à tourner la tête.
- > Compter 12 à 15 jours pour que l'allaitement passe en "vitesse de croisière". Pendant ce temps, allaiter souvent, sans complément, est essentiel. 6 à 12 tétées par 24 heures sont parfois nécessaires les premières semaines.
- > Pour avoir du lait, les tétées doivent être fréquentes. C'est le bébé, en tétant, qui fait venir le lait. Plus il tète, plus les réserves en prolactine sont importantes (hormone de lactation).

Contacts

- Renseignements auprès de la puéricultrice de votre secteur – service PMI. Tél : 02 33 81 60 00.
- Réunions d'informations mensuelles sur l'allaitement à Alençon et Flers avec le réseau Renoal (réseau normand pour l'allaitement). Contact : 02.33.66.04.04 – www.renoal.fr

Le repas : un moment de plaisir avec l'enfant



A lire

- Le guide du bien s'alimenter «Miam». Gratuit, sur demande auprès de la direction de la communication au 02 33 81 60 00, poste 1224.
- L'apprentissage du goût : de la naissance à 24 mois.



L'alimentation est la première expérience de satisfaction du nourrisson, fondement du désir et source de l'éveil affectif. Donner le biberon, allaiter, sont des actes fondamentaux grâce auxquels l'enfant se construit. Il ne s'agit donc pas "d'abreuver" un bébé, mais de lui être totalement disponible, participer à l'échange des regards, lui offrir des paroles, des caresses. Le moment du repas doit être un instant de relation privilégiée entre l'enfant et l'adulte. Plus tard, il apprécie aussi de découvrir de nouvelles saveurs. «Les mamans ne doivent pas hésiter à préparer les plats elles-mêmes, introduire de nouvelles saveurs - une par une - les bébés aiment beaucoup la cuisine parfumée», conseille Chantal Duperron. ■



Chantal Duperron, médecin et chef du service de la protection maternelle et infantile (P.M.I.) au Conseil général.

Bon à savoir

- > Le lait maternel ou diététique couvre tous les besoins alimentaires de l'enfant jusqu'à 6 mois. Ne pas aller trop vite au niveau de la diversification de l'alimentation.
- > Eviter de forcer un enfant à manger car son refus n'est pas sans raison. Ne pas en tenir compte, c'est ne pas être attentif à sa réelle demande, ses désirs...
- > Eviter, dès la période de diversification alimentaire, l'installation insidieuse du grignotage.

Santé : respecter le rythme du bébé



La santé de l'enfant passe par des visites médicales et des vaccinations obligatoires. Jusqu'aux 6 mois de l'enfant, une visite médicale par mois est conseillée. Dans le cadre d'une médecine préventive, le Conseil général propose des consultations de nourrissons en 27 points du département. Au cours de ces visites, les enfants peuvent être examinés et vaccinés gratuitement. Cet accueil permet aussi de faire le point sur le développement psychomoteur, l'hygiène et le rythme de vie de l'enfant, ainsi que sur son environnement psycho-affectif. 2 000 enfants de moins de 6 ans ont été suivis dans ce cadre en 2006 et l'activité augmente régulièrement depuis quelques années. Veiller à la santé de son enfant, "c'est mettre en place un suivi médical régulier, favoriser son éveil et respecter son rythme de vie, son sommeil (sieste). L'accompagner le soir pour le coucher par exemple. L'enfant a besoin de rituels pour le rassurer. Les promenades au grand air sont également importantes», précise Chantal Duperron. ■



3500 carnets de santé par an

La diffusion du carnet de santé et du carnet de suivi de grossesse ainsi que leur coût de réalisation sont pris en charge par le Conseil général. Celui-ci a également pour mission de recueillir et de traiter les données statistiques des trois certificats de santé obligatoires chez l'enfant et les transmettre au Ministère de la Santé.

Bon à savoir

- > Vaccins obligatoires : le BCG contre la tuberculose (obligatoire pour rentrer en collectivité), la vaccination contre la diphtérie, le tétanos et la poliomyélite (conseillé à partir de 2 mois).
- > Vaccins conseillés : contre le pneumocoque, hémophilus, rougeole, oreillons, rubéole, hépatite B
- > Trois examens médicaux donnent lieu à un certificat de santé : 8 jours suivant la naissance, au cours du 9^e mois et au cours du 24^e mois.

Le saviez-vous ?

Dépister les difficultés d'évolution de l'enfant

Le Conseil général assure des bilans de dépistage auprès de plus de 3000 enfants par an (âgés de 4 ans), scolarisés dans les écoles maternelles privées et publiques de l'Orne. Les troubles dépistés sont principalement sensoriels ou liés au langage.

Faites-vous aider !

✓ **Suivi de la grossesse, développement psycho-moteur de l'enfant, conseils sur l'alimentation...**
 ✓ **Des équipes de professionnels sont mises à disposition de tous par le Département.**

MÉDECIN PMI



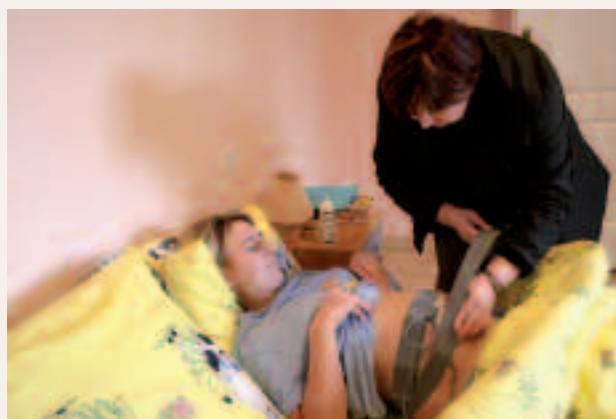
Catherine Maritaud, médecin PMI sur la circonscription du Bocage.

«*Nous sommes là pour s'assurer que le développement psycho-moteur de l'enfant de 0 à 6 ans se passe bien. Nous avons aussi un rôle de prévention et donnons des conseils sur l'alimentation, le rythme de vie, l'entrée à l'école, etc.*»

Le Conseil général dispose de 9 médecins PMI

LA SAGE-FEMME

Le Conseil général compte quatre sages-femmes dont trois effectuent le suivi à domicile de plus de 400 femmes par an (soit plus d'une femme sur dix ayant accouché dans l'année), représentant plus de 1000 visites chaque année. Marie-Christine Zeymes, qui exerce à Argentan, précise son rôle : «*La sage femme accompagne la femme enceinte avant et éventuellement après l'accouchement. Elle conseille également la maman dans la prise en charge de son enfant (soins, allaitement...)*». Ces professionnelles travaillent aussi en lien avec les maternités pour des suivis de grossesses pathologiques à domicile, dans les centres de planification et informent dans les collèges. ■



Marie-Christine Zeymes consulte Lindy Auffray avec le monitoring, qui sert à observer les battements du cœur du bébé et à détecter les contractions.

Accidents domestiques Surveillance accrue entre 18 mois et 3 ans

«**L**es principales causes d'accidents domestiques chez l'enfant sont essentiellement des chutes, des noyades, des brûlures et asphyxies. Cela demande une surveillance de tous les instants surtout entre 18 mois et 3 ans : être vigilant aux fenêtres, aux escaliers», recommande Chantal Duperron. Pour vous aider à bien réagir aux incidents de la vie quotidienne de votre enfant, le Conseil général a édité une mini-plaquette ludique «**Maman bobo**» à avoir à portée de main. Gratuit, sur demande auprès de la Direction de la Communication au 02 33 81 60 00, poste 1224.



Dépistage de handicaps ou de difficultés de développement, contactez :

- CAMSPP au 02 33 82 71 15
- CAMSP Déficiants auditifs au 02 33 26 40 84
- Sesad départemental au 02 33 32 22 54
- SMPP au 02 33 26 59 85
- CMP Intersecteur Pédopsychiatrie au 02 33 82 69 55.

LA PUÉRICULTRICE

Marie-Françoise Mous-Toutain, puéricultrice de PMI depuis 30 ans à Alençon, fait partie des 21 professionnelles du Conseil général. Rencontre.

En quoi consiste votre travail ?

Mon travail est basé sur l'accompagnement des parents dans la découverte du bébé, de ses besoins et de leur rôle de parents. Je fais également un travail d'éducation à la santé et de dépistage (une femme sur dix fait une dépression post-partum). L'accueil de l'enfant est essentiel. Lors de mes consultations, je m'adresse d'ailleurs à lui directement d'une part, parce qu'il est une personne à part entière et pour permettre à la maman de faire ce travail de différenciation et éviter ainsi des fusions trop importantes et préjudiciables à l'enfant.

Où travaillez-vous ?

Trois fois par semaine, je tiens des permanences au centre de consultation de la PMI. J'y intervins en amont du médecin pour prendre note des premières intentions et observer le comportement du bébé et les interactions avec sa mère ; toutes les semaines j'y assure une permanence pour des pesées et

conseils. Une fois par mois, je propose aussi une initiation au massage pour bébé. Le reste du temps, je me déplace au domicile, très souvent au cours du premier mois du bébé. J'assure aussi des bilans de dépistage en écoles maternelles.

Quand et pourquoi intervenez-vous à domicile ?

J'interviens à la demande, dès la naissance, parfois même en fin de grossesse, dans n'importe quels milieux socio-profession-

nels. Je me déplace au domicile des familles déjà connues de la PMI ou qui sont orientées par le médecin, la maternité ou la pédiatrie. Je peux faire jusqu'à trois visites par semaine chez une maman pour installer un allaitement, par exemple. L'allaitement est naturel, mais on en a perdu la culture !

Marie-Françoise Mous-Toutain rend visite à Sohane et à sa maman, qui a notamment suivi une initiation au massage des bébés avec la PMI.



Nourrice : sentir une relation de confiance

• 3 guides édités par le Conseil général pour en savoir plus sur les nouveaux statuts des assistantes maternelles et leur application : le contrat de travail, le guide de l'accueil et les informations administratives et législatives (gratuits) au 20.33.81.60.00 - Service de la protection maternelle et infantile - téléchargeables sur www.orne.fr

Un nouveau statut pour les assistantes maternelles

Dans l'Orne, la plupart des parents choisissent de confier leurs enfants à des assistantes maternelles. 1 954 possèdent l'agrément délivré par le Conseil général. Celui-ci organise et finance leur formation, qui est devenue vraiment qualifiante depuis le 1^{er} janvier 2007. «La formation est validée après passage d'un CAP petite enfance, option accueil à domicile. Les assistantes maternelles doivent faire un stage de 60h préalable à l'accueil du premier enfant. Dans les deux ans qui suivent leur agrément, elles effectueront une seconde session de 60 heures. Enfin, un stage de 12 h est dispensé pour les former aux gestes des premiers secours, validé par une attestation», explique Chantal Duperron. Le Département forme près de 250 assistantes maternelles par an. Les nouvelles dispositions législatives les reconnaissent comme professionnelles de la petite enfance à part entière. ■

Quand les nourrices retournent à l'école

Autour de la table, l'ambiance est bon enfant. Douze assistantes maternelles exerçant dans la région de Sées assistent à leur avant-dernière journée de formation à Alençon. Pour beaucoup d'entre elles, «la

formation correspond non seulement à une remise à niveau dans nombre de domaines comme la nutrition, le rythme de l'enfant... Cette formation apporte aussi des réponses concrètes à des questions précises relatives



Besoin d'une pause ? Pensez aux espaces multi

Les établissements d'accueil dédiés à la petite enfance, crèches, haltes-garderies et espaces multi-accueil, sont ouverts avec l'autorisation du Président du Conseil général, après avis du médecin départemental de PMI. Il en assure aussi le contrôle et le suivi par l'intermédiaire des médecins de PMI.



Aux petits soins des bambins à Tourouvre

Le centre multi-accueil* de Tourouvre est le dernier projet en date à avoir vu le jour dans l'Orne : un équipement complet qui répond aux besoins de nombreux parents.

"L'île aux enfants" a ouvert ses portes en septembre dernier et accueille déjà une trentaine de bambins. «Ils ont entre 0 et 4 ans et viennent ici pour quelques heures, à la demi-journée ou à la journée, de manière ponctuelle ou régulière. Nous avons reçu l'agrément du Conseil général pour une capacité d'accueil de 15 enfants», précise Amélie Fabry, co-directrice. Ce mode de garde est suffisamment souple pour pouvoir répondre aux besoins des parents. Deux éducatrices de jeunes enfants et deux auxiliaires de puériculture s'occupent des enfants dans un environnement fonctionnel, coloré et bien équipé : coin bébé molletonné, parcours de motricité, salle de bricolage, espace repos... Un espace très attendu par les parents «car il y a peu de nourrices dans notre région», souligne Amélie Fabry. Conduit par la CDC du Haut-Perche et subventionné à 80% par la C.A.F., le projet a été suivi dès le début par le Département qui a apporté ses conseils techniques et l'aide financière durant les trois premières années de fonctionnement (+ 17 000 euros). La structure est gérée par Familles rurales du Pays de Tourouvre. ■

ileauxenfants61@aol.fr



aux statuts, à la maltraitance, à la gestion des urgences ou à la responsabilité». Cette formation permet aussi aux assistantes maternelles de «mieux se positionner en terme professionnel et dans leur foyer», souligne Coralie Atheyne, la formatrice. ■

Bon à savoir

- > **Anticiper et profiter du congé maternité pour rencontrer plusieurs assistantes maternelles.**
- > **Bien préparer et discuter le contrat**
- > **L'Orne compte 6 relais d'assistantes maternelles (Alençon, Flers, Trun, La Ferté-Macé, Bellême, le Theil-sur-Huisne).**

Des assistantes maternelles de la région de Sées en formation à Alençon : une formation qui devient diplômante.

Et aussi... Des lieux d'accueil parents/enfants



Dans tout le département, des lieux de rencontres et d'écoute parents-enfants, parents-assistantes maternelles existent. Exemple : L'île aux bébés au centre social Croix Mercier à Alençon, qui accueille les bébés de la naissance à 3 ans. Ces lieux permettent la rencontre et l'échange autour de l'enfant (atelier de motricité, chants, contes, jeux...). Se renseigner auprès des SAST de votre circonscription, en mairie. ■



Atelier cuisine au centre social de la Croix Mercier à Alençon.

-accueil

“SOS mamies” à Alençon

Le Centre social Croix Mercier à Alençon a créé, il y a deux ans, «SOS Mamies», un service de garde ponctuel assuré par des grands-mères bénévoles en cas de difficultés passagères (rendez-vous médical, recherche d'emploi...). «Ce service n'excède pas deux jours de garde. Les mamies se déplacent au domicile des parents. Les parents n'ont pas de frais de garde* mais assurent aux mamies le repas s'il y a lieu et le transport», explique Nadège Stéphan, responsable du secteur petite enfance – famille au centre social. Sept mamies se sont portées bénévoles à ce jour sur Alençon et sa périphérie. «C'est l'occasion pour moi de rencontrer d'autres personnes, me sentir utile», énonce Nicole Lebreton. «A la différence d'une assistante maternelle, notre rôle n'est pas de socialiser l'enfant. Nous jouons vraiment le rôle d'une grand-mère, celui de jouer et de partager de bons moments», ajoute-t-elle. «Les grands-mères ont des valeurs à trans-

mettre. Cela peut permettre à des enfants qui ne connaissent pas leurs grands-parents d'avoir ce contact enrichissant», commente Anne Gutton, la directrice du centre social. ■

* Une participation aux frais administratifs est demandée aux parents.

Pratique

- **Centre social Croix Mercier.**
17, rue Augustin Fresnel à Alençon.
Tél : 02 33 31 83 39.
E-mail :
centresocialcroixmercier@wanadoo.fr

Anne Gutton, Nadège Stéphan et Nicole Lebreton.



Contacts

Conseil général de l'Orne
Pôle sanitaire social
Service de la protection maternelle et infantile
13, rue Marchand-Saillant à Alençon
Tél : 02 33 81 60 00
E-mail : duperron.chantal@cg61.fr

Circonscription du Pays d'Alençon - Alençon
Tél. 02 33 32 39 00

Circonscription du Perche et du Pays d'Ouche - Mortagne-au-Perche
Tél. 02 33 85 24 20

Circonscription du Bocage - Flers
Tél. 02 33 64 56 10

Circonscription d'Argentan et du Pays d'Auge - Argentan
Tél. 02 33 12 42 20

A découvrir en famille pour se divertir !

«La Tartine»
www.latartine.org - 06 16 16 79 14





A88

Un remembrement sur la bonne voie

Le chantier de l'A88 entre Sées et Argentan devrait s'achever comme prévu dans le courant de l'année 2007. La réalisation de cette autoroute a nécessité le remembrement de 8 740 ha de terres. Une opération foncière placée sous la maîtrise d'ouvrage du Département, sous la responsabilité de l'Etat.

La réalisation d'une grande infrastructure oblige à la réparation des préjudices qu'elle occasionne du fait de ses emprises sur les espaces agricoles. Le remembrement rural est un outil mis à disposition par le législateur pour réparer ces dommages. A l'ouest d'Argentan, les communes de Fontenai-sur-Orne, Fleuré, Sarceaux et Vrigny regroupées en Commission Intercommunale d'Aménagement Foncier (C.I.A.F.) ont fait le choix de cet outil d'aménagement avec pour objectifs :



L'A88 a été scindée en 5 zones d'étude à remembrer. Le seul périmètre de Fontenai-sur-Orne, Fleuré, Sarceaux et Vrigny a concerné plus de 2000 ha de terres et 485 propriétaires. Les responsables de ce secteur en réunion de travail.

- **La redistribution cohérente des terres agricoles** (2 011 ha) de part et d'autre des emprises de l'autoroute (70 ha pour 7,3 km) : pour redonner aux propriétés (485) des formes parcellaires acceptables au bénéfice des exploitations agricoles (59).
 - **Le respect des équilibres environnementaux** : constitution de réserves cynégétiques ; prise en compte des espaces Natura 2000 ; compensation de surface pour le prélèvement en zone humide sous l'ouvrage A88 ; programme de replantations compensatoires aux arrachages (7 800 m arrachés 9 400m de plantations nouvelles) ; maintien ou rétablissement des itinéraires de randonnée.
 - **La conjugaison du développement d'un territoire en intégrant d'autres projets** : prise en compte de la modernisation projetée des réseaux routiers du département et des programmes communaux ou intercommunaux (épuration, zone d'activités).
- Commencé en 2002, ce remembrement vient de s'achever. «Une opération avec des résultats satisfaisants que l'on doit à la forte implication des acteurs concernés : élus, propriétaires, exploitants agricoles, défenseurs de la nature», rappelle Jackie Legault. Et le Président de la

Commission Agriculture et Aménagement du Territoire au Conseil général, membre de la Commission départementale d'aménagement foncier, de souligner que, pour ce remembrement, «aucun prélèvement de terrain n'a d'ailleurs été nécessaire, grâce à une réserve foncière constituée depuis des années par la SAFER mandatée par les collectivités, dans

la perspective de la réalisation de l'autoroute. Ces acquisitions ont permis de réaliser un remembrement rural avec inclusion de l'emprise.» ■

NB. Des modifications mineures d'emprises pourront être nécessaires au niveau des échangeurs et des barrières de péage si l'utilité publique de la concession de cette section est déclarée (enquête publique complémentaire du 20 novembre 2006 au 5 janvier 2007).

Repères

- **Coût de ce remembrement (hors acquisition des terrains) : 370 000 € engagés par le Département mais remboursés par l'Etat, Maître d'ouvrage de l'A 88**
- **Coût des travaux connexes induits : 710 000 €**
- **417 îlots de propriétés avant remembrement ; 285 îlots après**
- **265 îlots d'exploitations avant ; 169 îlots après**
- **Surface moyenne d'un îlot d'exploitation avant l'opération : 7,59 ha ; 11,90 ha après**



Les géomètres chargés de conduire l'opération de Fontenai-sur-Orne.

Essai

L'édition en Terra Inc

«La vie du village s'organise à partir d'une rue centrale et d'une place avec l'arbre à palabres. Elles présentent deux cabines téléphoniques, deux commerces, le moulin à mil, un lieu de réunion pour les jeux collectifs et la mosquée... Faoye n'est pas électrifié et ne dispose pas d'eau courante.»

Extrait de Faoye, un village au Sénégal.

En février 2006, appareil photo en bandoulière, Patrice Olivier, habitant d'Essay et fondateur de l'association Terra Incognita, est allé à la rencontre de la famille Basse à Faoye, au Sénégal. Il nous propose de partager ses échanges à travers un livre-photos sorti en octobre dernier. «La vocation de notre association, composée d'une quinzaine de membres, est de créer une collection de livres-photos sur les différences cultu-

relles à destination des 8-12 ans. Nous considérons que mieux connaître les cultures des uns et des autres, c'est prévenir les réactions de peur et de rejet liées à l'ignorance de celles-ci», observe Patrice Olivier. «Entre 8 et 12 ans, l'enfant prend conscience de manière explicite de l'articulation entre liberté personnelle, contraintes de la vie sociale et affirmation de valeurs partagées. Ces connaissances acquises engagent l'enfant à élargir sa

Dans l'orne

Attirer des médecins : le Conseil général s'y emploie

Comment attirer les médecins dans l'Orne ? Depuis mars 2006, le Conseil général de l'Orne a lancé une étude pour l'aider à trouver les moyens de favoriser l'installation de professionnels de santé.

Depuis mars 2006, le Conseil général a eu recours aux services d'une entreprise spécialisée dans ce domaine, Revitalis Conseil, située à Tours. Ce cabinet est chargé de la définition et de la mise en œuvre d'une stratégie visant à promouvoir l'attractivité du territoire au plan des services de santé et à encourager l'installation de professionnels de la santé dans les zones identifiées comme prioritaires*. Plus précisément, Revitalis Conseil est une société spécialisée dans la recherche de professionnels de santé. L'Orne, comme tant d'autres départements, souffre d'une pénurie de médecins. Le département totalise 215 médecins généralistes libéraux. Soit une densité de 73,4 généralistes pour 100 000 habitants*. Plus de la moitié des



médecins ont plus de 55 ans. Dans l'hypothèse d'une retraite à l'âge de 65 ans, l'Orne aura perdu 87 généralistes dans 10 ans. Selon un décret de 2003, quatre cantons sont considérés comme zone à risques dans lesquels on constate un déficit en matière



L'Orne, comme nombre d'autres départements, souffre d'une pénurie de médecins. Le département totalise 215 médecins généralistes libéraux.

d'offre de soins. Il s'agit d'Athis-de-l'Orne, Mortrée, Tinchebray et Vimoutiers. C'est l'ensemble du département qui pourrait être confronté au problème de la désertification médicale et les villes ne semblent pas complètement protégées par le phénomène. Il y aurait

même des difficultés à recruter certains médecins dans les zones urbaines sensibles, notamment à Alençon. Pour Xavier de Penfentenyo, le directeur de Revitalis, «le blocage vient souvent de l'épouse du médecin, qui n'a pas forcément envie de vivre en milieu rural».

«L'objectif affiché est de contribuer à l'installation de six professionnels de la santé d'ici mars 2008», souligne Pierre Wadier, Président de la Commission des affaires sociales au Conseil général et Conseiller général de Trun. Pour inciter l'installation de médecins, les communes accompagnent souvent le professionnel de santé par la mise à disposition d'un cabinet médical et la proposition d'un logement pour la famille. Un bonus qui «favorise le maintien des autres activités médicales de la commune, comme la pharmacie», précise Patrick Pasquier, maire de La Chapelle-Montligeon. ■

* Coût total de l'étude : 59 800 € TTC sur 3 ans.

** Elle est de 83 en Basse-Normandie et de 91,4 en France.

ognita

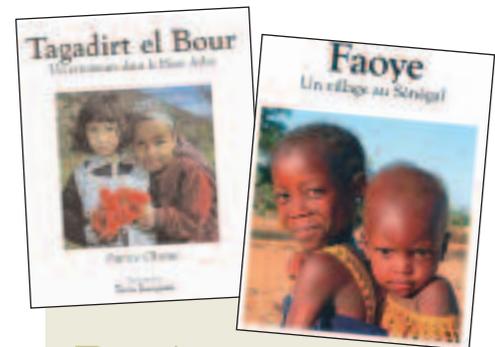


Ramassage des amandes en juillet 2006 Ardouan, l'oncle Hamad et Mustapha autour de Patrice Olivier.

réflexion aux autres collectivités : la commune, la nation, l'Europe et le monde», précise-t-il. Dans un langage simple et descriptif, ces

livres pédagogiques relatent très concrètement le quotidien de villageois. Tagadirt el Bour, un printemps dans le Haut Atlas paru

en 2004 et Faoye, un village au Sénégal, sont les premiers ouvrages de la collection, soutenus par la Région, le Département (à hauteur de 2 500 € pour Faoye) et de nombreux acteurs engagés dans les œuvres solidaires. La vente de ces livres permet aussi de participer au financement d'actions de solidarité internationale : payer le collège à trois enfants marocains, aider à la construction d'une bibliothèque scolaire au cœur d'un village sénégalais. En février 2007, Patrice Olivier projette de partir en Equateur ou au Vénézuéla. «Pour préparer ce voyage et le nouvel ouvrage, je suis en lien avec des universitaires. Notre objectif est aussi de monter des expositions complémentaires aux ouvrages et d'animer plus encore notre démarche de découverte de nouvelles dimensions culturelles.» ■



Pratique

- **Tagadirt el Bour**, un printemps dans le Haut Atlas. De Patrice Olivier - Association Terra Incognita
- **Faoye, un village au Sénégal**. De Patrice Olivier - Association Terra Incognita

Commande en librairie ou directement sur le site : www.ass-terra-incognita.org

Association Terra Incognita
27, rue Roëderer
61 500 Essay
Tél. : 02 33 81 96 22
Creaphoto@wanadoo.fr



L'ensemble vocal De caelis, entre ciel et terre

Constitué en 1997, l'ensemble Flérien De Caelis explore le répertoire vocal du XII^e au XV^e siècle. Parti d'une entreprise familiale et amicale, l'ensemble chante aujourd'hui à travers le monde. Rencontre.



te. Ensuite, lorsque c'est possible, je vais consulter les sources en bibliothèque sinon, je travaille à partir de fac-similés et de transcriptions éditées ; tout cela dans le but d'incarner les pièces, les interpréter.

Quel est votre répertoire musical ?

Nous interprétons a capella le répertoire vocal du XII^e au XV^e siècles, avec une prédilection pour les sources de l'ouest et du nord de l'Europe. Elle est ancienne mais n'a rien de poussiéreux ! Nous faisons toujours une part à la musique contemporaine en commandant chaque année une œuvre. Parfois, nous sommes accompagnés d'un organetto, petit orgue portatif.

Le nom de votre ensemble a-t-il une symbolique particulière ?

Oui, c'est pour nous une triple allusion : au De Caelo, traité d'Aristote ; aux cieus, thème majeur des chrétiens et à l'air, qui permet la vie et transmet les sons.

Quel a été votre parcours ? Dans le milieu artistique actuel, avez-vous rencontré des difficultés particulières ?

L'ensemble a été vite reconnu. Le premier disque «Duce Creature» est paru en 2000 et a été unanimement salué par la presse. L'implantation régionale s'est consolidée grâce aux soutiens de la Ville de Flers, du Conseil général de l'Orne, du Conseil régional de Basse-Normandie et de la Drac. Nous n'avons pas rencontré de difficultés particulières si ce n'est parfois de convaincre les organisateurs de concerts que notre musique est d'un accès facile, pas réservée aux seuls initiés. L'ensemble est maintenant reconnu au niveau national et international, il donne de nombreux concerts et prépare l'enregistrement de son 5^e disque.

Comment travaillez vous ? Comment s'opère le choix des œuvres ?

L'intérêt artistique prime dans le choix des œuvres. Ensuite, nous construisons les programmes selon une cohérence : thème, lieu, époque, manuscrit... Je consulte un maximum de documents musicaux, littéraires, historiques qui nourrissent l'imagination et permettent de relier les pièces à leur contex-

Avez-vous des projets artistiques sur le plan local ?

J'ai appris récemment qu'un altiste professionnel de niveau international, spécialisé dans la musique contemporaine était aussi natif de Flers. Je souhaiterais monter un projet commun avec son quatuor à cordes Diottima. Une résidence de création est envisagée au Tapis Vert. Nous sommes accueillies régulièrement au Tertre (Sérigny) pour y répéter, faire des tables rondes. Cette année, nous y poursuivrons nos réflexions sur la technique vocale dans le répertoire ancien.

Que proposeriez-vous pour séduire un public nouveau ?

La qualité, l'adéquation des lieux et de la musique, des lumières soignées, des mini-débats, des conférences associés aux concerts. Je crois que la musique elle-même est le meilleur de nos arguments. ■

Discographie

• *Duce Creature*, 2000 ; *O Felices Lacrimae*, 2001 ; *Orbis*, 2004 ; *J'ai Désirs*, 2006.



Amélie et le Temple du monde

A 19 ans, l'Aiglonne Amélie Dutertry publie son premier roman, Le Temple du monde. Un roman fantastique, existentiel et poétique. A découvrir depuis septembre.

La voix est presque fluette, la présence, discrète et le regard, à la fois doux et déterminé. Amélie Dutertry n'a que 19 ans et un fabuleux destin littéraire déjà bien amorcé. Cette jeune fille, originaire de L'Aigle, vient d'éditer son premier roman «*Le Temple du monde*», un endroit étrange et fantastique où l'héroïne, Lilia, doit affronter maints obstacles pour trouver le bonheur. «*J'aime le monde fantastique et merveilleux, cela permet au lecteur de s'échapper du quotidien*», explique-t-elle.

Ce goût pour l'écriture, Amélie le cultive depuis l'école primaire. Plus tard, le contact avec des auteurs comme Victor Hugo et Chateaubriand ont façonné ses inspirations et ses rêveries solitaires. Amélie a le goût de la quête existentielle. «*J'ai parfois le sentiment d'être un peu perdue face aux réalités de ce monde. L'écriture me libère de ce que je ne peux pas*



comprendre», commente-t-elle. Elle couche alors sur le papier ses sentiments, ses émois, ses interrogations et «souhaite amener le lecteur à prendre conscience de sa propre vie et garder l'espoir dans le fond de son cœur».

Rome ne s'est pas fait en un jour : Amélie, qui étudie la philosophie à Caen, a déjà remporté plusieurs prix littéraires*. Elle souhaitait être publiée. «J'ai envoyé mon manuscrit à quelques éditeurs et plusieurs ont répondu favorablement». Amélie choisit les éditions nantaises Amalthée qui aiment les jeunes talents.

Ses sources d'inspiration ? «Pour ce roman, je me suis inspirée d'un tableau de Caspar Friedrich, créé d'après un poème de Goethe». «J'écris chaque jour. Mes carnets ne me quittent pas. Quand je n'écris pas, j'ai l'impression d'avoir perdu mon temps», raconte-t-elle.

Les recettes du succès ? «En tant qu'écrivain, il faut d'abord écrire quelque chose qui nous tiennent à cœur, faire plaisir au lecteur. Et puis, oser sortir des sentiers battus», énonce la jeune auteure. Trop sage Amélie ? «Je vis comme toutes les jeunes filles de mon âge, mais j'ai parfois d'autres préoccupations. J'ai un autre rêve par exemple, celui de trouver un producteur car j'écris aussi des chansons...» ■

* Prix jeunesse en poésie libre en 2004, 1^{er} prix en poésie libre en 2005, 1^{er} prix en haïku en 2005, 2^{ème} prix en poésie libre à Arts et Lettres de France en 2005, 1^{er} accessit en conte à Arts et Lettres de France en 2005, 1^{er} prix poétique départemental sur le thème du Débarquement en 2005.

Pratique

Le Temple du monde, aux éditions Amalthée, est diffusé dans toute la Basse-Normandie et sur le site Internet de la Fnac. L'ouvrage est disponible en région Pays-de-la-Loire et prochainement dans toute la France.

Sur les bancs de l'école, il adorait griffonner. Il a maintenant sa place au Louvre où il compose avec des peintres célèbres. Depuis bientôt 20 ans, Michel Marchand crée et vit de son art, jonglant avec les techniques et les thématiques, sources d'une œuvre bouillonnante pour le moins éclectique. Il rêve maintenant d'Outre-Atlantique.

Michel Marchand, peintre inspiré

Qu'est-ce qui vous inspire ?

Le jazz et le cheval sont mes thèmes de prédilection. Je travaille depuis longtemps sur ces passions avec des techniques variées. L'acrylique accroche mieux les émotions pour exprimer vie, force ou violence. Sur un champ de courses, les chevaux sont poussés à bout !

J'aborde beaucoup d'autres thèmes comme les natures mortes, les paysages, les marines, les portraits ou la ville, par exemple. Selon mes périodes d'inspiration, j'y reviens régulièrement. Ainsi, la marine de 1989 offerte par la France à la Présidente de la république d'Islande était une aquarelle très dépouillée et ne ressemble en rien aux marines actuelles que je réalise à l'huile.

Quels sont vos maîtres ?

Cézanne est sans doute celui qui m'a le plus impressionné dans ma jeunesse : c'est lui qui m'a guidé vers la peinture de paysages.

Comment devient-on copiste au Louvre ?

Au Louvre, il y a 84 chevalets pour les peintres du monde entier. Il «suffit» de faire une demande par rapport à une ou plusieurs œuvres données et on vous accorde la place s'il y a de la disponibilité. On dispose ensuite du chevalet et du tabouret pour trois mois. La première copie est décisive et vous rouvre ou non les portes du musée. La seule règle : respecter le 1/5^e de différence par rapport au format réel de la toile reproduite. Cela fait maintenant sept ans que je me rends régulièrement là-bas, faisant l'aller-retour dans la journée ; la gare de Surdon est proche. Je peux passer 200 heures sur une même toile. Je reproduis ce qui m'intéresse : la peinture du XVII^e avec Georges de La Tour et Nicolas Poussin, et du XVIII^e avec Chardin, Fragonard et Bouchet. Je réponds aussi à des commandes particulières de clients. J'ai ainsi reproduit «l'Orpheline au cimetière» d'Eugène Delacroix. J'aimerais travailler sur le Radeau de la Méduse, mais la place est très prisée. Prochainement, je vais travailler sur un tableau de Corot au Musée des Beaux-arts de Caen.

Qu'est-ce que cela a changé dans votre activité ?

C'est une activité complémentaire et les œuvres reproduites sont une « vitrine » pour moi. Mais l'essentiel de mon travail est avant tout basé sur la création. Je vais au Louvre comme on va à l'école, pour



découvrir les peintres et être en contact avec eux. C'est très enrichissant de «travailler à la manière de» et cela influence bien sûr énormément mon travail. Par exemple, De la Tour m'a apporté une sensibilité plus forte au clair obscur que j'utilise dans mes créations, tel le portrait d'un pur sang du Haras du Pin au pastel sec. La copie ne me prend pas tout mon temps. Exemple : cette année, j'ai très peu copié, étant pris par ma création sur le cheval pour 4 expositions faites de juillet à septembre.

Quels sont vos projets ?

En 2006, j'ai exposé à Deauville, Evreux, Alençon et au Haras du Pin dernièrement. J'ai l'intention de monter une exposition à New York sur le jazz. Les peintres français y sont très appréciés, il paraît ! ■

Contact

■ **Michel Marchand**
Sainte Honorine
61 500 Chailloué
Tél. : 02 33 27 43 45
Mail : marchandmichel@tele2.fr
www.michelmarchand.net

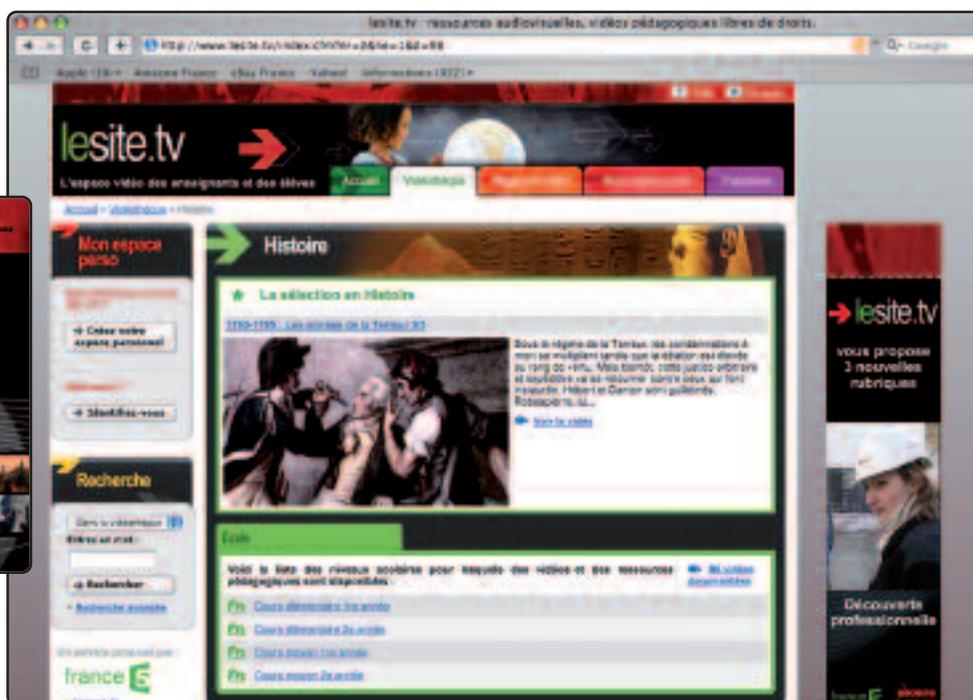
L'atelier du peintre est ouvert librement (il est préférable de téléphoner avant de s'y rendre)

Quand la TV fait école !

La télé éducative entre en classe, non pour amuser les élèves mais bien pour alimenter leur savoir et leur apprendre à décrypter ce media. Essentiel pour cette génération de l'image.

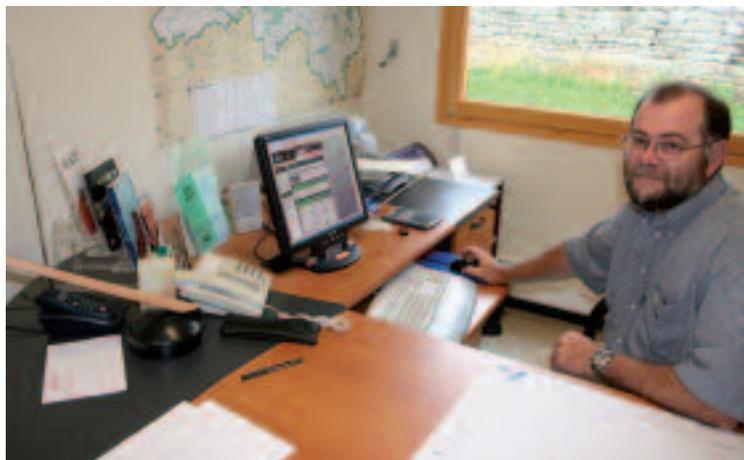


Le nombre d'enseignants ayant utilisé le site a plus que doublé en un an.



Le Conseil Général vient de renouveler l'abonnement des collègues au premier site interactif de télévision éducative : **lesite.tv**. Déjà expérimenté l'an dernier dans la plupart des établissements ornaï, cet outil révolutionnaire fait déjà de nombreux émules auprès des enseignants et des élèves. Réalisé par le très sérieux SCEREN (services culture Editions ressources pour l'Education nationale) et France5, ce site a pour objectif de faire entrer les ressources vidéo au cœur des cours et de développer l'apprentissage de certaines disciplines (français, histoire, sciences...) autour de ce média : les programmes audiovisuels accompagnés de kits pédagogiques complets pour les enseignants deviennent alors de véritables supports de cours attractifs pour les jeunes qui apprennent parallèlement à décoder l'image.

Léopold Monceaux, directeur du Centre départemental de documentation pédagogique de l'Orne est chargé de la mise en place du nouvel outil.



«Dans l'Orne, les principaux utilisateurs restent les enseignants, ce qui est normal car ils cherchent en effet à s'approprier l'outil avant d'y investir leurs élèves. Depuis l'ouvertu-

re des abonnements au sein des collèges, la fréquentation et l'utilisation du site vont croissantes, particulièrement en milieu rural, comme au collège Hée-Fergant à Vimoutiers», observe Léopold Monceaux, directeur du Centre départemental de documentation pédagogique de l'Orne et chargé de la mise en place de ce nouvel outil. Depuis cinq ans, le Département a beaucoup investi dans le développement des technologies de l'information et de la communication au sein des collèges. «L'idée est maintenant d'alimenter ces infrastructures et de les exploiter le mieux possible en proposant des services performants au bénéfice des élèves», commente Léopold Monceaux. Lesite.tv en est un. Il révolutionne les méthodes d'enseignement «et nous n'en sommes qu'à l'âge de pierre». Si l'abonnement est

offert à l'ensemble des collèges publics ornaï, «il reste néanmoins un important travail d'accompagnement auprès de ceux qui ne sont pas toujours ou pas du tout à l'aise avec l'informatique. Pourtant, il suffit de connaissances minimales en informatique pour utiliser le service», assure-t-il. L'ergonomie du site sans cesse améliorée offre en effet une navigation simple et efficace, à portée de "souris" et de tous.

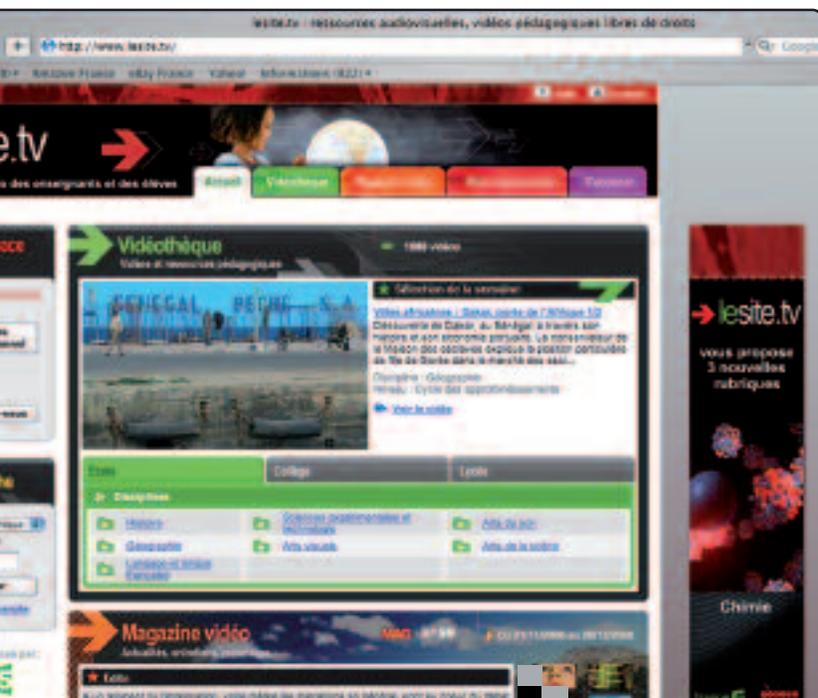
• Comment ça marche ?

L'utilisateur y accède par le profil enseignant ou le profil élève, par niveaux de classes, par matière.

ginales, des entretiens exclusifs avec les plus grands experts, des reportages sur les pratiques pédagogiques autour de l'image, des extraits des magazines de France5, de courts sujets d'Euronews en 6 langues font échos des informations du moment.

• Ce que cela coûte ?

Le Conseil général prend en charge l'abonnement des 2/3 des collèges publics soit 5 170 € pour cette année. Le Rectorat assure l'abonnement des autres établissements. L'abonnement correspond à un coût inférieur à 1 € euro par élève et par an.



Le chapitre vidéothèque correspond en grande partie au fonds vidéo du CNDP : des films de 45 minutes retravaillés en version courte de 3 à 12 minutes. Chaque vidéo téléchargeable par les enseignants fait l'objet d'un séquençage précis avec des analyses pour chacune d'elle : les arrêts sur images sont donc possibles et un décryptage de l'image facilité. Une documentation pédagogique, une bibliographie, des liens avec d'autres sites traitant du même sujet... accompagnent ce support. «Il permet de structurer un cours, illustrer un exposé, réaliser une recherche documentaire, décrypter une image. 1400 séquences vidéos sont ainsi mises à portée de clics des enseignants et des élèves», indique Léopold Monceaux.

Un autre chapitre permet de décrypter l'actualité : 230 vidéos ori-

• Pour qui ?

Tout établissement scolaire (du primaire au lycée) peut s'y inscrire librement et individuellement. ■

Pour en savoir +

Léopold Monceaux
Tél. 02.33.80.36.50

A découvrir : le Centre Départemental de Documentation Pédagogique de l'Orne



«Notre Centre a beaucoup évolué grâce à d'importants travaux de rénovation entrepris depuis 3 ans : réfection des locaux, désherbages massifs...», commente Léopold Monceaux, directeur du CDDP. Un fonds rafraîchi et pour preuve. «Nous achetons pour 20 000 € d'ouvrage par an», énonce le

responsable. Un centre bel et bien rénové où les rayonnages sont autant pourvus de CD que de DVD, de revues, documentaires que de livres pour enfants. Dans une autre pièce, les malles pédagogiques cohabitent avec des géoramas, microscopes, solarscope, maquettes sur l'eau et autres outils mis à la disposition des enseignants. Le CDDP expérimente aussi des outils dernier cri comme le tableau blanc interactif que les enseignants peuvent tester. Le CDDP, ouvert à tous (enseignants, élèves, particuliers), est à la fois un espace de prêt et de vente. «Nous avons très fortement augmenté nos ventes en librairie depuis 2 ans. Des postes informatiques sont en libre accès pour les étudiants et les enseignants», rappelle Léopold Monceaux. Depuis septembre dernier, le CDDP accueille le Centre de Ressources pour les Enfants et Adolescents Scolarisés et Handicapés (CREASH) de l'Orne. Son but : accompagner les familles et les enseignants concernés par la scolarisation d'un enfant ou d'un jeune handicapé. ■

Contact

Centre d'Alençon :

25, rue Balzac • 61 000 Alençon • Tél. 02.33.80.36.50
cddp61@crdp.ac-caen.fr
Ouvert au public du lundi au vendredi
(jusqu'à 19 heures le mardi, en continu le mercredi.)
[Http://www.crdp.ac-caen.fr](http://www.crdp.ac-caen.fr)

La sécurité routière sur les rails 3^e édition du jeu inter-collèges



Pour la troisième année consécutive, le Conseil général propose une opération de prévention routière auprès des élèves de 5^{ème} et de 3^{ème} des collèges privés et publics de l'Orne. Objectifs : aider les élèves à préparer les attestations de sécurité routière mais, aussi et surtout, les sensibiliser aux dangers de la route. A partir de ce mois de janvier, les collégiens sont invités à répondre à un quiz via internet et à créer un slogan relatif à la sécurité routière. Ils devront aussi réaliser une mascotte et lui donner un nom. La finale se déroulera au mois de mai et s'organisera en deux lieux du département, avec, au programme, des épreuves pratiques pour les lauréats et leurs classes (vélo, cyclomoteur, ateliers sportifs et de prévention) ainsi qu'une épreuve autour des réflexes et de la maniabilité pour les enseignants responsables de chaque classe. A la clé et pour les meilleurs : un stage collectif à l'école de pilotage de karting à Aunay-les-Bois. ■

Contact

02.33.81.60.00 (poste 1224)

On estime à environ 850 000 le nombre de personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer en France, avec 165 000 nouveaux cas par an (1). Un nouveau défi auquel sont confrontés les établissements d'accueil dans l'Orne.

(1) Rapport du ministère de la Santé sur la maladie d'Alzheimer, 2004.

Alzheimer

Des structures d'accueil pour vous accompagner

Les unités d'accueil pour les personnes souffrant de la maladie d'Alzheimer se développent dans le département. Les maisons de retraite sont appelées à prévoir de plus en plus de dispositifs d'accueil pour ces personnes désorientées vu l'évolution croissante de cette maladie.

La première maison de retraite à s'être spécialisée uniquement dans l'accueil des personnes souffrant de la maladie d'Alzheimer se situe au Sap (maison de retraite «les Jardins d'Asclépios»). D'ici 5 ans, la plupart des maisons de retraite auront un service d'accueil des personnes souffrant de la maladie d'Alzheimer (soit, un espace de 5 à 20 places dédiées à l'accueil de jour, à l'accueil temporaire et surtout à l'hébergement permanent). Ces services

existent déjà, par exemple, au sein des hôpitaux de Flers et de Mortagne-au-Perche ou dans les maisons de retraite de La Chapelle-d'Andaine et Carrouges. D'autres seront prochainement installés dans les maisons de retraite d'Ecouché, Ceton, Tinchebray (Les Epicéas), La Ferrière-aux-Etangs (la Miséricorde), Trun et Longny-au-Perche.



Le centre hospitalier de Mortagne-au-Perche

Unités spécifiques d'accueil de jour

Les structures spécifiques d'accueil de jour ont l'avantage d'être détachées des espaces d'hébergement d'une maison de retraite ou d'un hôpital et sont donc plus facilement acceptées par les familles. Elles offrent un cadre de vie très convivial et des activités journalières permettant de maintenir les acquis et les réflexes des personnes âgées. Il existe à ce jour deux structures de ce type avec une prise en charge sociale et médicale, l'une à St-Germain-du-Corbéis (l'Intermède), en liaison avec la maison de retraite «Arpège» de Condé-sur-Sarthe et l'autre à Carrouges (La Maison des Sens - pavillon annexe à la maison de retraite). Les personnes y sont en moyenne accueillies un à deux jours par semaine.

Unité mobile à Carrouges

Innovant, ce service de proximité créé par la maison de retraite de Carrouges n'existe nulle part ailleurs en France. Son objectif premier est de permettre aux familles de prendre un peu de répit. Il permet aussi d'éviter le choc du placement contraint et forcé des patients et de préserver leur famille de la culpabilité dont elles peuvent souffrir face à cette décision. «L'équipe constituée d'aides médico-psychologique se déplace à la demande des familles, deux fois par semaine en moyenne. L'aide apportée aux patients, consistant principalement à stimuler leurs acquis et aussi aller vers les familles pour leur faire comprendre les rouages de la maladie, en parler et ne pas attendre d'être à bout de souffle», conseille Co-



Colette Espallargas-Adam, directrice de la maison de retraite.

lette Espallargas-Adam, directrice de la maison de retraite. L'équipe se déplace actuellement chez une dizaine de patients, jusqu'à Briouze, Ecouché, Alençon.

Services d'accueil permanents

Le reste des structures sont des services d'accueil permanents au sein des établissements hospitaliers ou dans les maisons de retraite.

Plus d'infos

sur les établissements d'accueil auprès du Service d'accompagnement des personnes âgées (Pôle sanitaire social) au 02 33 81 60 00, poste 1540.
E-mail : sapa@cg61.fr

Localiser les personnes grâce aux GPS, c'est pour bientôt

La télé sécurité au secours des personnes souffrants de la maladie d'Alzheimer fait son apparition. Cette nouvelle avancée technologique, basée sur le GPS, va permettre de repérer des personnes égarées, via un bracelet électronique. Le système repose sur la définition d'un périmètre de sécurité. A chaque sortie de ce périmètre, le bracelet se met en relation directe avec un centre d'appels intégrant du personnel formé et une équipe de médecins. Ce système devrait se généraliser en France.



Des groupes de paroles pour les familles

Le CLIC du Perche (Centre local d'information et de coordination gérontologique), en collaboration avec le Centre hospitalier de Mortagne-au-Perche, propose des groupes de paroles pour les personnes dont un proche est atteint de la maladie d'Alzheimer.
Renseignements 02 33 73 11 02.

Pratique

• Association France Alzheimer Orne
Ecoute, information et soutien moral aux malades et à leur famille.
Tél : 02 33 27 23 12 -
catherine.rebillon@wanadoo.fr
www.francealzheimer.org

+ d'infos sur la maladie d'Alzheimer sur www.alois.fr

En savoir +

• Des aides pour le maintien à domicile

Pour lever les difficultés liées à la diminution de la mobilité des personnes âgées, le Conseil général propose des aides financières et/ou des services variés d'aide à domicile. Objectif : permettre de bénéficier d'un accompagnement quotidien dans les tâches de la vie courante qui ne peuvent plus être assumées correctement.

• L'ADPA (Allocation Départementale Personnalisée d'Autonomie), une prestation en faveur des personnes âgées

A domicile

L'ADPA est une prestation en nature accordée par le Président du Conseil général. Elle a vocation à aider les personnes âgées à financer l'intervention d'une association d'aide à domicile ou à rémunérer un salarié à domicile et/ou à régler les dépenses liées à la diminution de leur mobilité (téléalarme, portage de repas...). Elle est accordée aux personnes âgées de plus de 60 ans en fonction du degré de perte d'autonomie (GIR 1 à GIR 4), avec prise en compte du niveau de ressources. Les besoins de la personne sont déterminés en concertation par une équipe médico-sociale, qui se rend au domicile de la personne âgée et détermine avec elle et son entourage l'accompagnement dont elle a besoin.

Bilan 2006 : 3 350 personnes âgées bénéficient de l'ADPA à domicile, pour un montant total d'allocations de 15,6 M€.

A savoir : l'ADPA s'est substituée à la PSD (Prestation Spécifique Dépendance), qui n'existe plus depuis 2003.

En établissement

L'ADPA est destinée à faciliter l'hébergement en établissement des personnes âgées en perte d'autonomie. Les destinataires sont les personnes âgées GIR 1 à GIR 4 de plus de 60 ans. L'équipe médico-sociale de la maison de retraite évalue la perte d'autonomie conformément à la réforme de la tarification des Etablissements d'Hébergement pour personnes âgées dépendantes – EHPAD. Le droit à l'ADPA en établissement est ouvert au jour d'entrée du résident dans l'EHPAD. L'allocation est directement versée aux établissements, ce qui permet aux personnes âgées de ne pas faire l'avance des frais relatifs à leur dépendance. Les résidents doivent, en revanche, s'acquitter du ticket modérateur correspondant au tarif dépendance 5/6. L'ADPA est ainsi destinée à couvrir le tarif dépendance de l'établissement qui comprend les dépenses d'aide à la vie quotidienne, à l'exclusion de celles liées à l'hôtellerie et aux soins.

Bilan 2006 : 3 183 bénéficiaires, pour un montant total d'allocations de 10,5 M€.

Toutes les informations dans une plaquette éditée par le Conseil général, sur simple demande auprès de la Direction de la Communication au 02 33 81 60 00, poste 1224 et sur www.orne.fr

• Aide ménagère

L'objectif : apporter directement une aide physique aux personnes âgées dans leurs travaux ménagers. Les destinataires : les personnes handicapées et les personnes âgées ayant besoin d'une aide matérielle pour demeurer à leur domicile, sous conditions de ressources.

• Editions

Trois guides élaborés par le Conseil général sont à votre disposition :

Le Guide pratique seniors, le Guide Santé des seniors et le Guide Seniors Soutien à domicile. Des informations en matière d'aides à domicile, les modes d'hébergement, les transports, les bons conseils santé.

Gratuits, sur simple demande auprès de la Direction de la Communication au 02 33 81 60 00 (poste 1224) ou sur le site du Conseil général : www.orne.fr





Promenade en Pays d'Argentan

En cette saison hivernale, des lieux sympas et dépaysants sont ouverts.

L'Orne Magazine vous invite à la découverte des lieux incontournables et/ou insolites du Pays d'Argentan.

Jardin de sculptures à Sérans, le Haras du Pin, l'hippodrome d'Argentan, le Mémorial de Montormel... Autant d'endroits pour satisfaire les envies et les attentes des passionnés d'art contemporain, des amoureux du cheval, des assoiffés de culture et des historiens en herbe. Dans un périmètre de moins de 30 kilomètres autour d'Argentan, il est possible de s'organiser un circuit de balades réunissant des genres différents. Berceau du cheval par excellence, le Pays d'Argentan s'étend entre les forêts d'Ecouvès et de Gouffern, au paysage composé à la fois de plaines, de collines et de rivières. Pendant votre voyage, profitez-en aussi pour admirer les nombreux châteaux - Sassy, Médavy... - et manoirs, tantôt de pierres, tantôt de briques. ■

Flânez au Château de Sérans

Vous qui aimez être surpris, faites un détour par Sérans et son château de construction à l'inspiration très italienne. Une villa Médicis au cœur de la Normandie relève de l'inattendu.

Depuis 15 ans, l'artiste peintre Balias fait de ce château un véritable centre culturel : un lieu d'exposition et de rencontre pour artistes. Aujourd'hui, plus de 50 sculptures monumentales, en bois, en pierre ou en métal s'érigent dans le parc. Ces œuvres ont toutes été réalisées durant le

Dyonisos, l'harmonie du corps et de l'être, statue en hêtre de François-Noël Roux, 2002.



Symposium International de Sculptures organisé depuis dix ans autour de thèmes très variés. Assis sur un banc, vous savourerez un moment de calme et de paix avant de reprendre votre promenade autour de l'étang et la prolonger, pourquoi pas dans le château, pour découvrir l'univers pictural de Balias. D'ailleurs, le Conseil général aura le plaisir d'accueillir certaines de ses œuvres à l'occasion d'une exposition à l'Hôtel du Département, au printemps prochain.

Pour ceux qui souhaiteraient s'adonner à la peinture, sachez que Balias propose également des cours le temps d'un week-end.

Vous aurez alors le plaisir d'occuper l'une des deux chambres de charme, Apollon ou Hestia, classées trois épis par les Gîtes de France. ■



Portail réalisé par Balias.

Les rendez-vous en 2007

- > Du 26 mai au 1^{er} juillet : 14^e festival d'arts plastiques
- > Du 7 juillet au 2 septembre : exposition des métiers d'art
- > Du 11 au 26 août : 11^e symposium international de sculpture

Pratique

Le parc de sculpture est ouvert toute l'année - Entrée gratuite. Exposition permanente, les samedis et les dimanches - Entrée payante : 4 € (adultes) et 3 € (enfants - de 12 ans) Renseignements : 02.33.36.69.42. www.balias.net

Echappez-vous dans le monde des courses sur l'hippodrome d'Argentan

Pour les passionnés de courses de chevaux ou encore les curieux qui voudraient allier à la fois la découverte d'un sport et le plaisir culinaire, pensez à faire une halte à l'hippodrome du Pays d'Argentan et son restaurant panoramique.

Situé sur la commune d'Urou et Crennes, ce pôle régional se déploie sur une superficie de 22 hectares, comprenant trois pistes : une en sable, une en herbe et un parcours d'obstacles.

Le Critérium de vitesse qui se déroule chaque année en avril est un rendez-vous incontournable : une avant-première du Prix d'Amérique.

Love You, Jag de Bellouet, Général du Pommeau y ont tous été remarquables avant de soulever les cœurs des parieurs de Vincennes. Les différents records de vitesse ainsi réalisés font de la piste en sable l'une des plus rapides d'Europe. A chaque réunion, environ 90 à 120 chevaux assurent le spectacle devant un public choyé par la Société des courses du Pays d'Argentan. En effet, l'hippodrome peut accueillir au total 1200 personnes dont 800 places assises dans les tribunes (l'une est chauffée). Les plus enthousiastes pourront suivre simultanément, à partir du point course (salle de retransmission), les autres



Au restaurant panoramique, d'une capacité de 150 couverts, vous serez aux premières loges pour contempler votre cheval favori.

réunions hippiques PMU organisées en France et parier.

Mais avant de lancer vos paris, que diriez-vous de satisfaire vos papilles ? Chaque dimanche, la Maison Jean vous propose un menu différent. Au restaurant panoramique, d'une capacité de 150 couverts, vous dégusterez les spécialités du nouveau chef, et serez ainsi aux pre-

mières loges pour contempler votre cheval favori.

En dehors des rencontres hippiques, le restaurant est ouvert à l'occasion de soirées à thèmes ou encore sur réservation.

L'hippodrome dispose également de plusieurs salles et vous offre ainsi la possibilité d'organiser vos réunions de travail. ■

Les prochaines réunions hippiques, courses de trot

> En janvier : les 14, 21 et 28
> En février : les 11, 18 et 25

Pratique

Hippodrome : 02.33.67.08.02.
www.hippodrome-argentan.com
Restaurant : 06.79.83.89.73.

Nouvelle muséographie au Mémorial de Montormel

À partir du 17 janvier, le Mémorial de Montormel vous présentera sa nouvelle muséographie. Ecrans, jeux de lumières, nouvelle maquette sont autant de nouveaux équipements à la pointe de la technologie pour emmener le visiteur en plein cœur de la bataille de Chambois.

Pratique

• **Horaires :**
Jusqu'à fin mars, tous les mercredis et le week-end de 10h à 17h.
En avril, tous les jours de 10h à 17h.
A partir du 1^{er} mai, tous les jours de 9h30 à 18h.

• **Tarifs :**
Adulte 4,50 €, étudiant 3 €, enfant (- de 12 ans) 2 €, groupe (à partir de 15 personnes) 3,50 €, gratuit pour les vétérans de la 2^e guerre mondiale.

www.memorial-montormel.org
Renseignements au 02.33.67.38.61.

Revisitez le Haras du Pin

Comptez au moins trois bonnes heures pour visiter celui qui est appelé communément le Versailles du cheval. Votre billet en poche, vous plongerez dans un univers entièrement consacré au cheval à travers le parcours-découverte de l'écurie n°1, - le nouvel espace muséographique -, la visite guidée du Haras et le château.

Nouveauté : l'espace muséographique

Le Parcours découverte de l'écurie n°1 est une nouveauté qui vous transporte dans le monde particulier du cheval, au son de ses hennissements et de son galop. Au fil de votre promenade, vous entendez le cheval, vous le sentez, vous l'observez. Des outils interactifs vous invitent à mieux le connaître : son histoire, son anatomie, les différentes races, les métiers qui lui sont liés. L'offre culturelle du musée est rythmée : le visiteur, régulièrement surpris, saura apprécier la grande variété des informations qui lui sont fournies, tantôt de façon scientifique, historique, tantôt poétique avec le Carroussel.

Visite guidée du haras

Rendez-vous vous est donné au milieu de la cour d'honneur, face au château. Votre guide vous emmènera tout d'abord derrière le château d'où vous admirerez les jardins à la Française, réa-

lisés par un élève de Lenôtre, et le parc du Hautbois. Ce parc, totalement dédié aux concours et autres manifestations, fait partie des 1 112 hectares gérés à la fois par l'Office national des forêts, l'Institut national de recherche agricole et les Haras nationaux.

Puis, vous vous dirigerez vers la selle d'honneur. Vous y verrez de nombreux harnais et les selles fabriquées, entre autres, par le sellier du haras. En visitant le Haras en semaine, s'ajouteront aux propos intéressants de votre guide des apparitions furtives des fameux percheros qui retiendront sans nul doute votre attention. Puis, vous irez voir des étalons au palmarès des plus brillants. Si L'As des Neiges est en forme, il ponctuera peut-être le discours du guide par quelques grimaces, pour le plus grand bonheur des enfants.

Ensuite, direction le hangar des voitures hippomobiles où certaines sont classées monument historique, avant de visiter les écuries.



Au 2^{ème} étage du nouvel espace muséographique

Visite guidée du château

Vous quitterez la paille et les effluves de crottin pour vous retrouver dans l'enceinte du château du XVIII^e siècle dessiné par Robert de Cotte, architecte ayant construit les grandes écuries de Versailles. La taille des pièces y est modeste. La distribution intérieure privilégie l'intimité avec les pièces publiques au rez-de-chaussée, notamment la

salle à manger et les pièces privées à l'étage. Vous pourrez, entre-autre, y admirer une collection de tapisseries du XVII^e siècle, des bronzes ainsi que du mobilier style Louis XV. ■

A vos agendas !

> **Samedi 10 mars à 15h00, La parade des étalons.** Le Haras du Pin renoue avec la tradition : succession de tableaux mettant en scène les meilleurs reproducteurs parmi les chevaux de course, de sport, de trait et les poneys. Pendant 1h30, vous verrez défiler plus de 40 étalons présentés en main, mais également montés à l'obstacle, en liberté ou attelés. Participation des sonneurs du Haras du Pin et autres surprises... Entrée gratuite.

Pratique

Jusqu'au 31 mars, ouvert tous les jours de 14h à 17h
Parcours découverte et visite guidée du Haras * : 8 € (adulte), 6 € (étudiant - scolaire), 5 € (enfant de 7 à 10 ans)
Visite du château tous les jeudis pendant les vacances scolaires.
Pour des renseignements complémentaires et autres tarifs : 02.33.36.68.68. ou contact@harasdupin.com

* tarifs basse-saison

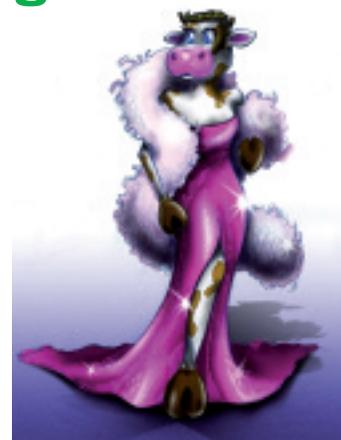


Des Ornais au Salon International de l'Agriculture

Pour la deuxième année consécutive, le Conseil général de l'Orne sera présent au Salon International de l'Agriculture (SIA) à Paris, porte de Versailles, du 3 au 11 mars. Il accompagnera plus d'une vingtaine d'Ornais, ambassadeurs de nos produits vedettes.

Cette année, l'Orne rayonnera à travers trois espaces contigus destinés au Bistrot de l'Orne, aux producteurs et au Conseil général de l'Orne. Ensemble, au moyen de dégustations, de vente, d'animations diverses, ils mettront en valeur l'Orne, un département qui doit être reconnu, entre autres, pour la qualité de son accueil et de ses spécificités culinaires et plus généralement pour la qualité de son cadre de vie. ■

Le Conseil général de l'Orne



Cette année, le Département invitera les visiteurs à découvrir les richesses de l'Orne à travers des jeux autour de ses spécificités mises en scène au cœur d'une place de marché. Quotidiennement, producteurs et confréries se succéderont pour présenter les procédés de fabrication des spécialités culinaires. Comment les cuisiner, les harmoniser avec d'autres mets... ? Et ils les feront déguster. Ornella, la mascotte de l'Orne, que vous pouvez retrouver sur www.ornetourisme.com, participera activement à la promotion de notre territoire et sera soutenue par des hôtesses vêtues de robes allégoriques made in Orne.

Zoom sur nos produits

> Le cidre du Pays d'Auge (AOC)

Le cidre Pays d'Auge est moelleux, peu acide et légèrement amer. Il accompagne idéalement les plats crévés, le camembert et les desserts.

> Le Pommeau (AOC)

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.

> Le Poiré Domfront (AOC)

Le poiré est élaboré comme le cidre mais uniquement avec des poires à poiré. La particularité de ces poires est de contenir de l'amertume et de l'acidité mais aussi de l'astringence.

> Le Calvados Domfrontais (AOC)

Le Calvados Domfrontais est une distillation de cidre, mélangée avec au moins 30% de poiré. Un bon Calvados Domfrontais doit avoir au moins dix ans d'âge.

> Le boudin noir Mortagnais

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.

> Les tripes Fertoises

La tripe est roulée et piquée avec une billette de noisetier et préparée à base de panses de bœuf, de feuillets, de caillettes, de bonets et de pieds de bœuf, mijotée au calvados avec du cidre et du beurre. Accompagnée d'un verre de cidre ou de blanc sec, la tripe se déguste avec quelques pommes vapeur.

Les producteurs Ornais

Produits cidricoles, boudin noir Mortagnais, tripes Fertoises... Les producteurs mettront en avant leur savoir-faire : neuf jours pour se faire connaître et séduire de nouveaux clients. Ces produits sont labellisés Orne Terroirs. Géré par Synagro, ce label garantit au consommateur que les produits sont élaborés depuis une matière première issue de l'agriculture ornaise ou d'une tradition historique de plus de 20 ans.

Le Bistrot de l'Orne

Avec Laurent Le Goff derrière les fourneaux, nos spécialités culinaires fleuriront sur les tables du Bistrot de l'Orne, restaurant d'une capacité d'accueil de 50 couverts. Dans un décor champêtre, les visiteurs pourront découvrir les saveurs particulières de nos produits stars proposés dans un menu à 16 €.*

- Poiré en apéritif
- **Au choix :**
Brochette de tripes, tripounettes, boudin noir ou jambon à l'os
- Fromage Gillot
- Café et ses mignardises (chocolat et biscuit de l'Abbaye), et un dé de Calvados Domfrontais
- 2 verres de cidre
- 1 bouteille d'eau

*artisan boucher-charcutier-tripier, responsable de la Maison Chatel à La Ferté Macé (02.33.37.11.85.).

Pratique

• Du 3 au 11 mars

Entrée adulte : 12€

Ouvert de 9h à 19h, jusqu'à 23h le 9 mars

Renseignements et programme sur www.salon-agriculture.com

• A partir du 12 février, un quiz sera mis en ligne sur www.orne.fr, le site Internet du Conseil général de l'Orne. Une entrée sera offerte aux 30 premières personnes qui répondront correctement aux questions posées sur les produits de terroir.



LIVRES



La puissance d'exister

manifeste hédoniste de Michel Onfray

«Le cap des trente livres passés, j'éprouve le besoin de faire le point sur la question de l'hédonisme. Si je devais le réduire à une interrogation, ce serait évidemment celle de Spinoza : «Que peut le corps ?» A quoi il me faut ajouter : en quoi est-il devenu l'objet philosophique de prédilection ? Puis, questions en cascade : comment penser en artiste ? De quelle manière installer l'éthique sur le terrain esthétique ? Quelle place laisser à Dionysos dans une civilisation totalement soumise à Apollon ? [...] Répondre à ces interrogations appelle une série de développements constitutifs d'une pensée existentielle radicale. D'où la subjectivité artiste, l'éthique immanente, l'esthétique cynique [...] autant d'occasions de réenchanter nos temps mélancoliques avec la proposition d'une pensée à vivre.»

Edition Grasset • Prix : 17,90 €



Le voyage d'une artiste coréenne en Normandie

de Ilbong, Pak Chong-ja

«La Normandie, d'une étonnante verdure à mes yeux coréens, m'est apparue comme très lumineuse et baignée d'une lumière extrêmement riche et variée.» Une lumière qui, généralement très douce, sait aussi, en particulier pendant la saison estivale, surtout en bordure de mer, être beaucoup plus violente que dans mon pays natal. Paradoxalement, j'oserais dire que la Normandie reste lumineuse, même sous la pluie et que, s'ils restent parfois sombres et brumeux, les jours sans soleil possèdent une atmosphère empreinte d'une sorte de séduction et d'un pouvoir presque envoûtant.

Editions Ouest-France
Prix : 30 €

Mes racines ont des épines

de Sylvie Jardin - écrivain ornaise

Que de déflagrations dans la vie ! Elle est même curieusement tissée par des successions d'épreuves. Heureusement que l'amour fait la jonction entre les pointillés et cimente la ligne discontinue que caractérise bon nombre de tracés. «Sans amour, je ne suis rien», précisent des écritures de référence. L'amour est indispensable. Sans attention, ni protection, la sève vitale se détériore. Comme l'arbre, l'homme a besoin de racines pour durer et donner des fruits, sinon il ressemble à du bois sec. Découvrir ses racines peut parfois réserver des surprises. Elles peuvent être revêtues d'épines...
Edition des vérités • Prix : 19 €



La nuit des Chats bottés

de Beuzelin et Fajardie

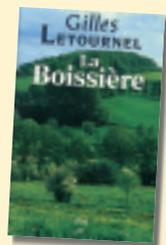
Paris, 1977. La France bétonne le paysage et s'ennuie, les premiers punk secouent la culture installée... et Stephan et Paul plastiquent leur premier PMU. Dans ces années 70 finissantes, tout concourt à radicaliser ces deux anciens militaires revenus à la vie civile, experts en explosifs : le dégoût de l'idéologie dominante, l'absence d'espairs et de perspectives... et puis la rencontre de Jeanne dont l'un et l'autre vont tomber amoureux, chacun à sa manière. Par passion pour elle, pour lui offrir une sorte de revanche sur les vacheries et les humiliations passées, les deux hommes à coups d'actions clandestines et d'explosions en cascade savamment exécutées, vont bâtir la légende des Chats bottés, ce gang de plastiqueurs que rien ni personne ne peut arrêter. A noter : plusieurs scènes se déroulent dans l'Orne !

Editions Casterman écritures
Prix : 12,95 €

La Boissière

de Gilles Letournel, écrivain ornaise

Dans toute la Basse-Normandie, les années qui suivent la Seconde Guerre mondiale sont des années de reconstruction et d'espérance.



L'avenir est alors forcément meilleur, même pour deux jeunes orphelins qui ne réalisent pas toujours ce qu'ils ont perdu.

Milo et Laurent, fils d'un allemand inconnu, sont de ceux-là. Souvent livrés à eux-mêmes dans le petit bourg encore marqué par les stigmates des bombardements et du récent débarquement, les deux enfants se laissent entraîner par l'espièglerie et la curiosité dans des situations cocasses et imprévues.

Edition L'Écrl • Prix : 17 €

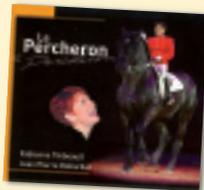
Centre du Houleme ou histoire de 41 paroisses de la région de Putanges et Briouze

de l'Abbé Gourdel

2^e réédition, cet ouvrage réunit toutes sortes d'informations sur cette région : histoire, économie, patrimoine, religion, les principaux acteurs du Houleme... Véritable dictionnaire, il est disponible au secrétariat des Amis du Houleme (02.33.66.04.33.), la Maison de la presse de Briouze et à l'espace culturel des centres Leclerc de Flers et de la Ferté Macé.

Prix : 25 €

CD



Le Percheron

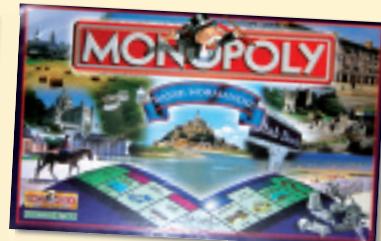
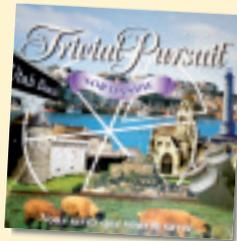
Fabienne Thibeault et Jean-Pierre Debarbat rendent hommage au cheval de trait à travers un texte mis en musique.

Cd disponible à la boutique du Haras du Pin (02.33.36.68.68.)

JEUX

Nouveaux : Le Monopoly et le Trivial Pursuit,

éditions spéciale Basse-Normandie



Erratum

Contrairement à ce qui a été écrit dans l'Orne Magazine n°62, l'ouvrage de Christophe LALLAU s'intitule Armorial des Tourailles, du Houleme et de ses environs en Basse-Normandie. Pour vous le procurer, renseignez-vous au 06.60.02.76.42.

CUISINER

Balade gourmande du terroir

Pour la deuxième année, l'Orne sera présent au salon international de l'agriculture qui se déroulera du 3 au 11 mars à Paris, porte de Versailles. Laurent Le Goff, le chef cuisinier du Bistrot de l'Orne, y proposera un menu composé uniquement de spécialités ornaises : Tripounettes, tripes en brochette, boudin noir de Mortagne... Pour l'Orne Magazine, il vous propose le mariage de la tripe avec l'andouille. Alors à vos fourneaux.



INGREDIENTS POUR UNE ASSIETTE :

- 1 tripe en brochette
- 60 gr d'andouille de Vire
- 80 gr de purée de pommes de terre
- 30 gr de jus de cuisson des tripes

- Couper la brochette de tripes en trois rondelles.
- Couper la tranche d'andouille en quatre cubes et en faire une brochette.
- Dans une poêle adhésive, faire revenir les rondelles de tripes jusqu'à caramélisation et faire de même avec la brochette d'andouille. Réserver au chaud.
- Faire la purée.
- Dresser le tout, dans une assiette chaude et verser le jus de cuisson des tripes dans le fond de l'assiette.

Vous trouverez les tripes en brochette auprès de :

- La Maison Chatel, Laurent Le Goff, 31, rue St Denis, à La Ferté-Macé. 02.33.37.11.85.
- Vins et traditions, 7 rue Halle aux Toiles à Alençon, 02.33.32.15.07.
- L'entrepôt, 13 rue charité à Condé-sur-Sarthe, 02.33.82.65.85.
- L'épicerie fine Villat, 14 rue de Messei à Flers, 02.33.64.03.39.