

L'ORNE

magazine

64



APPRENTISSAGE

Le tremplin diplôme-métier



Sergi Lopez, acteur "fétiche" du réalisateur Manuel Poirier dans le film *La Maison*.



Le réalisateur Manuel Poirier.



L'Orne, terre de tournage

Le réalisateur Manuel Poirier est venu dans le Perche cet automne tourner certaines scènes pour son prochain film *La Maison*, dont la sortie est prévue cette année. Le château de La Ferté-Fresnel, quant à lui, a inspiré des scènes historiques pour un documentaire de la chaîne franco-allemande Arte.

Votre commune ou propriété peut intéresser les sociétés de productions qui souhaiteraient tourner dans la région. Contactez le Bureau d'accueil de tournages Basse-Normandie au 02 31 06 23 23.

Regards



8 à 9

Economie

Nouvelles technologies
Produits du terroir
Courses à domicile



10 à 15

Dossier

L'apprentissage :
le tremplin diplôme-métier



16 à 17

Territoires en actions

Visioconférence au collège
La caravane d'or chez vous
L'Auberge des Sœurs Moisy



18 à 19

Tranches de vie

Michel Onfray
Fabienne Thibeault



20 à 21

Voies de communication

Argentan-Sées
par l'autoroute



22 à 23

Santé

Dépistage des cancers



24 à 25

Balades

Voyage au cœur
du cyberspace

Bloc notes



A chaque nouveau numéro de l'Orne Magazine, le Bloc Notes de Gérard Burel, met en lumière les temps forts de l'actualité du Conseil général et rend hommage à l'action des Ornais sur leur territoire.

Solidarité : 30 M€ pour accompagner le handicap
En plaçant le budget 2007 sous le signe de la solidarité, le Département de l'Orne démontre, si besoin était, sa volonté d'améliorer les conditions de vie des Ornais en règle générale, et des personnes dépendantes en

particulier. Les dépenses d'interventions sociales au bénéfice des habitants de l'Orne progressent cette année de 8,10% par rapport à 2006. Près de 30 millions d'euros seront attribués, cette année, aux personnes handicapées dans notre département. Une action résolue qui se traduit, notamment, par la mise en service de la nouvelle prestation de compensation gérée par la Maison départementale des personnes handicapées de l'Orne. Le 22 février dernier, le Conseil général de l'Orne a d'ailleurs été le premier département de France à accueillir les Etats généraux du handicap. Placée sous la présidence de Monique Pelletier, ancien Ministre et Président du Conseil national du handicap, instigateur de cette rencontre, ce rendez-vous a préfiguré le Schéma départemental du handicap dont l'élaboration est prévue cette année.

Economie : un programme pour aider les entreprises à décoller
Une entreprise tournée vers l'avenir est une entreprise qui se projette bien au-delà de ses frontières. Pour aider les entreprises ornaises à mettre en œuvre des projets de développement à l'étranger, le Conseil général lance fin mars, avec Orne Développement, un Programme d'Accès à la Mondialisation. Un dispositif au diapason des ambitions de réussite nourries par le Département pour l'économie ornaise.

Promotion de l'Orne : des Ornais montrent l'exemple
Accompagné d'une quinzaine de producteurs et restaurateurs ornais et du Comité agroalimentaire (Synagro), le Conseil général affiche haut les couleurs de l'Orne au Salon international de l'agriculture de Paris. Le dispositif ? Un bistrot avec un menu ornais pour faire découvrir aux visiteurs les produits labellisés Orne Terroirs, cuisinés dans le respect de la tradition, une place de marché typique reconstituée sur le stand du Conseil général, véritable tribune pour valoriser plus encore nos produits et savoir-faire et la présences des producteurs eux-mêmes à proximité de ces espaces. Pour appuyer notre action, Fabienne Thibeault, percheronne d'origine et passionnée du monde rural nous fait l'honneur cette année, d'être la marraine de l'Orne à l'occasion de ce grand rendez-vous. Cette démarche fédératrice s'appuie sur une volonté commune de promouvoir et de partager cet art du bien-être cultivé sur nos terres.

GÉRARD BUREL

PRÉSIDENT DU CONSEIL GÉNÉRAL DE L'ORNE

L'Orne Magazine / n°64 Mars - Avril 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, Fabienne Géralt, Véronique Ihidopé, Stéphanie Liénart, France-Laure Sulon • Photographe : David Commenchal • Photographie de la une : CMA BN - Jacques Blondel • 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

Alain Lambert, 1^{er} vice-président du Conseil général, sénateur de l'Orne et président de la Communauté urbaine d'Alençon a reçu le Prix Gérard Moine de la modernisation et de l'action publique le 12 décembre 2006 à Paris. En mérite pour son travail de préparation sur la LOLF, loi organique relative aux lois de finances (réforme budgétaire). Il a également été désigné «sénateur de l'année» à l'occasion de la remise du prix du trombinoscope 2006.

Colette Roulleaux Dugage, maire de Rouellé, près de Domfront (elle avait été réélue en 2001) a été nommée chevalier de la Légion d'honneur.

Mouve



EN VUE

Le Haras du Pin aux couleurs du Téléthon 2006

Pour le Téléthon 2006, le Haras national du Pin a réalisé un défi : atteler 12 chevaux à une seule et même voiture. Un défi réalisé par Louis Basty, meneur international et formateur au Haras et toute l'équipe des agents et des élèves. Plus de 170 m de guides ont été fabriqués au Pin pour permettre d'atteler les 12 Selles Français. Adrien, 10 ans, parrain du Téléthon dans l'Orne avait fait le déplacement avec ses parents.



Guy Goudeau, 63 ans, habitant à Neuilly-sur-Eure, est arrivé 3^{ème} au championnat de France de courses de traîneaux hors neige (course sur terre) et 4^{ème} au championnat d'Europe à Hanovre (Allemagne). Passionné par le plaisir de la course, Guy Goudeau, qui court depuis 18 ans avec ses 13 chiens Siberian Huskies, a participé aux championnats de France sur neige dans les Vosges le 23 janvier dernier.

SUR LE WEB

• Une nouvelle adresse dédiée à la Société Coopérative d'Intérêt collectif bois Energie et au Salon du bois énergie de Chanu : <http://www.boisbocageenergie.fr>

• Le Service Départemental d'Incendie et de Secours de l'Orne (SDIS) a mis en ligne un nouveau site : www.sdis61.fr

• Le site du Parc du Perche fait peau neuve : www.parc-naturel-perche.fr

SOCIAL

Concept novateur pour l'accueil des personnes âgées

C'est première expérience dans l'Orne et en Basse-Normandie. La Villa Family, maison d'accueil pour personnes âgées, a été inaugurée début novembre 2006. Il s'agit d'un concept novateur, en service depuis quelques mois déjà dans le Perche, à St Langis-lès-Mortagne. Ce pavillon double, construit au cœur du village, réunit deux familles d'accueil en charge chacune de trois résidents. Le principe : des investisseurs privés construisent un pavillon double sur un terrain communal. Dans chaque pavillon, relié entre eux par une salle commune, vit une famille d'accueil agréée par le Président du Conseil général. La famille d'accueil paie le loyer, et en retour reçoit de la personne accueillie une rémunération pour services rendus, les congés payés, une indemnité pour sujétions particulières, une indemnisation pour l'entretien. **Contact : 02 33 25 00 74.**

> L'association Aide à domicile de l'Orne réside désormais au 17, boulevard de Strasbourg, appartement 99. Tél : 02 33 26 41 32. Cette association vise à apporter une aide matérielle et humaine aux familles en difficultés provisoires ou durables.

ENTREPRISE

Programme d'accès à la mondialisation

Le Conseil général de l'Orne souhaite poursuivre son accompagnement auprès des entreprises ornaises dans leur adaptation aux mutations de l'économie mondiale. C'est pourquoi les entreprises ornaises pourront découvrir dès la fin du mois de mars la version 2 du site www.orne-export.com. Le Conseil général a la volonté d'en faire le fil rouge de l'ensemble du dispositif d'accès à la mondialisation au service des entreprises ornaises pour l'année 2007. Cette nouvelle plate-forme, dont la gestion est assurée par Orne développement, intégrera les nouvelles versions des rubriques actuelles : atlas, moteur de recherche, veille et assistance ainsi que les nouvelles fonctionnalités liées au Programme d'Accès à la Mondialisation et le générateur de Blogs " Blog4Trade ".



Le Programme d'Accès à la Mondialisation est accompagné par un prestataire professionnel : Export entreprise SA. Ce programme s'articule autour d'actions de sensibilisation (conférence, réunions sectorielles), de projets d'adaptation (mise en place de webpanels, organisation de " binômes créatifs " entreprises-étudiants) et d'actions de prospection (missions de prospection à l'étranger et initiation à l'utilisation des places de marché en ligne). Le Conseil général associera, de plus, des élèves d'Ecoles supérieures pour qu'ils viennent dans l'Orne mûrir leur projet au sein des entreprises ornaises et partager avec celles-ci un regard nouveau sur leur activité et leur développement à l'international.

HANDICAP

L'insertion par l'art à Randonnai

L'association La Corne d'or à Randonnai accueille 50 résidents déficients intellectuels. A la Beauguardière, elle met en place un projet innovant d'insertion en créant une plate-forme d'art dynamique ouverte à tous, notamment aux acteurs professionnels, associatifs et éducatifs afin de créer un lieu d'échanges et de rencontres. Un budget de 705 000 euros a été prévu pour construire une salle d'expositions, d'expressions musicale et théâtrale ainsi que deux ateliers de résidence. Les travaux ont démarré en décembre 2006. L'inauguration est prévue en septembre 2007. L'Etat, la Région et le Département (88 205 euros) se sont associés à hauteur de 50% du budget d'investissement, avec la participation de partenaires privés. Ce projet est parrainé par le ministre délégué à la Sécurité sociale, aux Personnes âgées, aux Personnes handicapées et à la Famille.



→ Le Conseil général encourage la filière équine : une enveloppe budgétaire de plus de 790 000 € a été votée lors de la session départementale du 27 novembre 2006. Investissements, élevage, sportifs et manifestations équestres, voici les principales aides accordées :

- 60 000 € pour la création ou la rénovation de 38 centres équestres,
- 100 000 € pour la création de pistes ou de marcheurs dans le cadre du schéma régional du cheval,
- 64 500 € au syndicat du centre équestre St Michel/Bagnoles pour la construction d'un manège couvert, dans le cadre de la rénovation totale du centre au Village du cheval à St Michel-des-Andaines,
- 9 000 € aux Haras Nationaux pour un projet de valorisation du fumier de cheval au Haras du Pin. Face aux difficultés rencontrées dans la revente du fumier du cheval, l'objectif est d'offrir un nouveau débouché à ce produit par sa transformation en un nouveau composant organique fertiligène. L'étude scientifique et technique sera menée au Haras du Pin en lien avec l'INRA et la Chambre d'agriculture de l'Orne.
- 31 020 € pour la construction d'une aire stabilisée multi-usages du Pin. Les travaux devraient se terminer en 2007
- 15 000 € pour les travaux d'aménagement au centre de ressources du Haras du Pin
- 200 000 € en frais d'études et de recherches sur la question du devenir du Haras du Pin
- 15 000 € pour les sportifs de haut niveau

- 84 300 € pour les associations participant à la mise en oeuvre du développement de l'équitation sur le territoire, soit :
 - 44 500 € aux associations organisatrices de manifestations suivies par la Commission équitation
 - 11 500 € aux Comités départementaux
 - 3 000 € à l'association ornaise de rééducation par l'équitation
 - 6 500 € à l'association départementale Attelage Orne
 - 18 800 € à l'Association Cavaliers Ornais de Rando
 - 50 000 € au Pôle hippique du Haras du Pin pour les grandes compétitions
 - 6 400 € en faveur de l'association du syndicat ornais du cheval percheron pour la promotion du cheval percheron
 - 3 800 € pour la promotion de l'âne normand
 - 21 500 € à l'association départementale des éleveurs de chevaux de la circonscription du Pin pour l'organisation des journées nationales de l'élevage de chevaux de sport regroupant les meilleures pouliches foals et deux ans sélectionnés dans toute la France
 - 18 550 € aux 8 Sociétés de courses

→ Développement et rayonnement du Haras du Pin : 25 000 € à l'Association pour le développement et rayonnement du Pin pour l'organisation des Jeudis du Pin artistiques et équestres ; les Journées européennes du patrimoine ; l'exposition photos «Degas et le cheval dans l'Orne».

Mouve

En bref

Une maison de la sécurité routière

Les partenaires privés et publics* ont signé une convention pour la création d'une Maison de la Sécurité Routière (MSR) dans l'Orne. Cette maison a pour missions d'accueillir les victimes de la route et leur famille, d'informer les citoyens et de mettre à leur disposition des moyens humains et matériels pour les aider à réaliser des actions de sécurité routière, et d'être un lieu d'échanges et de rencontre. Le Conseil général est partenaire de cette structure et participe au financement d'outils de communication pour un montant de 5 000 euros. Pour plus d'informations sur la MSR de l'Orne : 02 33 32 51 27.

* Le Conseil général, la Préfecture, l'Association Nationale de Prévention en Alcoologie et Addictologie 61, l'Association Ornaise pour le Développement de l'Education à la Sécurité Routière, Drog'aide 61, la Fédération Nationale des accidentés du Travail et des Handicapés, la Ligue contre la Violence Routière.

100 bougies pour la Croix-Rouge

L'école de la Croix Rouge a fêté son centenaire le 13 décembre en présence du président national et ancien ministre Jean-François Mattéi, qui a confirmé la création d'un institut régional des écoles de la Croix-Rouge de Basse-Normandie à Alençon.

L'UDAF a 60 ans

L'UDAF de l'Orne (Union départementale des associations familiales) a fêté ses 60 ans le 24 novembre 2006 à Valframbert. Créée en 1945 sur ordonnance du Général de Gaulle, elle représente les intérêts des familles et mène l'action politique locale et départementale en leur faveur. Elle développe et gère de nombreux services à leur attention. Tél : 02 33 80 32 20. www.udaf-orne.fr.



MÉMOIRE

Des Muséales... au Canada

La Maison de l'Emigration française au Canada, inaugurée fin septembre vous invite à découvrir l'aventure des hommes et des femmes partis de France au XVII^e siècle, notamment de la province du Perche, afin de s'établir en Canada. Le Conseil général est intervenu à hauteur de 355 000 euros pour l'investissement et interviendra pendant deux ans au fonctionnement de ce nouveau musée à hauteur de 91 470 euros.

Renseignements au 02 33 25 55 55.
www.musealesdetourouvre.com



Erratum

Contrairement à ce qui a été annoncé dans l'Orne magazine de janvier-février 2007 (p.4), l'abbé Petit n'est pas médecin, c'est son frère Michel qui l'est (tous deux sont eux-mêmes fils de médecins). L'abbé Petit est toujours prêtre à Bagnoles-de l'Orne.

CULTURE

A la Luciole

La première pierre de la nouvelle salle de musiques actuelles a été posée le 17 novembre dernier. La salle va s'agrandir pour pouvoir accueillir 700 spectateurs. Son ouverture est prévue pour janvier 2008. Tél. 02 33 32 83 33

ÉCONOMIE

Un fonds pour évaluer l'entreprise artisanale

Cette nouvelle aide, financée par le Département, a été mise en place en septembre 2006 par la Chambre de Métiers. L'objectif est de favoriser les reprises. Dans l'Orne, 20% des artisans ont plus de 55 ans. Ce fonds d'évaluation s'inscrit dans le Plan ornaï de l'accompagnement de la création et transmission d'entreprises, lancé le 18 octobre 2006. Ce fonds permet de financer à hauteur de 50% (plafonné à 1 000 euros) l'évaluation réalisée par un expert-comptable neutre.



SOCIAL

Bourses Allocations Vacances 2007

Les familles du Département de l'Orne qui souhaitent bénéficier de l'allocation vacances 2007 pour l'été prochain, peuvent retirer un dossier au **Bureau Sport et Jeunesse-Maison départementale des Sports**
61 bis, Avenue de Basingstoke à Alençon
Tél. 02.33.81.60.00 • Poste 1743.

Le Quotient Familial n'excédera pas 443 euros.



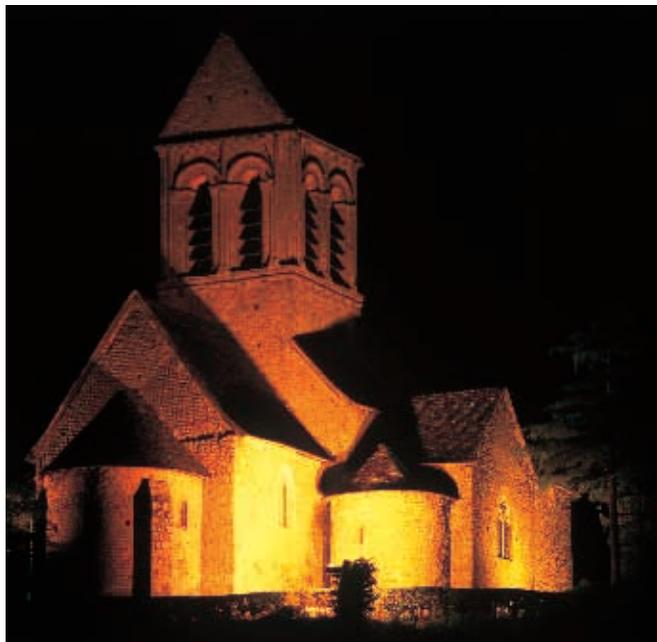
ments

INAUGURATION

St Céneri-le-Gérei en beauté

Le 2 décembre 2006 ont été inaugurés les décors peints rénovés en l'église de St Céneri-le-Gérei. D'autres travaux seront entrepris cette année : l'horloge, les vitraux, l'éclairage, la porte d'entrée et la rénovation de certains mobiliers. En 2008 : des travaux de réfection de toiture, la réalisation d'un sas d'entrée et la restauration de l'autel sont prévus.

Mairie St Céneri :
02 33 26 60 00.



ÉCONOMIE

Le "Club Logistique Argentan Normandie" rassemblant les chefs d'entreprises du secteur est né.

Les objectifs : activer les réseaux de chacun des membres, mettre en relation, capter de nouveaux projets, créer des solutions logistiques pour les chargeurs, s'organiser pour faire valoir les savoir-faire des entreprises du bassin d'Argentan. **Contact : 02 33 12 25 25.**

CULTURE

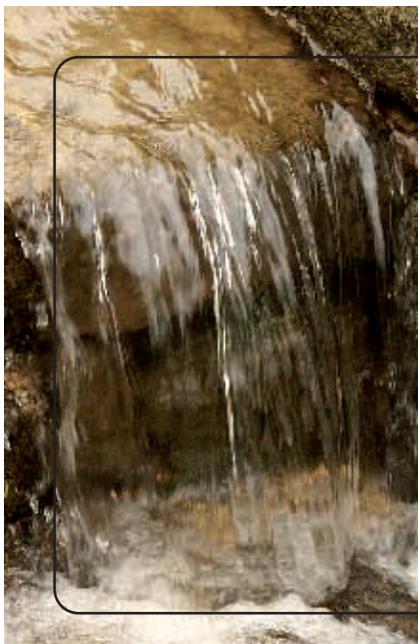
Médiathèque départementale de l'Orne

Désormais, la «bibliothèque médiathèque départementale de l'Orne» s'appellera «**médiathèque départementale de l'Orne**».

ENVIRONNEMENT

Schéma d'aménagement et de gestion des eaux pour l'Orne

Un schéma d'aménagement et de gestion des eaux existe désormais pour l'Orne, qui s'étend de la source à Aunou-sur-Orne jusqu'à Rabodanges. Basée dans un local situé au 1 bis rue des Rédemptoristes à Argentan, cette structure vise à faire vivre un document de planification à long terme élaboré sur la base de la concertation de l'ensemble des acteurs de l'eau du bassin, fixant les objectifs généraux d'utilisation, de mise en valeur, de protection qualitative et de gestion quantitative des ressources en eaux.

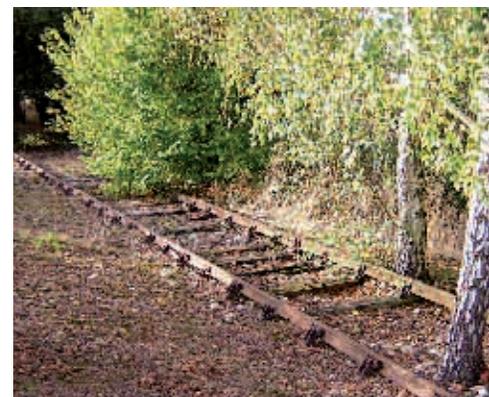


Pôles d'excellence

Filière équine à gros potentiel

• Le PAPA0 (Pays d'Argentan Pays d'Auge Ornaïs) a été labellisé pôle d'excellence rurale pour le potentiel de sa filière équine, qui mobilise 238 acteurs. Pour fédérer les acteurs de la filière, un guide unique des manifestations équestres sera édité, l'offre de randonnées équestres structurée, un annuaire des professionnels créé et une opération collective de modernisation de la filière sera mise en place, tant sur les aspects paysagers (clôtures en bois lisses) que sur les outils de travail (pistes et bâtiments professionnels...). Un budget de 800 000 euros est consacré à cette opération, en plus des aides apportées par le Département et la Région.

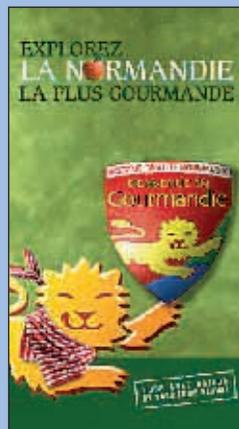
Voie verte et valorisation de la peinture



• L'Orne compte deux nouveaux pôles d'excellence rurale depuis le 7 décembre 2006. Ont été labellisés les projets d'aménagement de l'ancienne voie ferrée Alençon – Condé-sur-Huisne, via Mortagne-au-Perche – (65 km de voie ferrée) en voie verte avec la création d'équipements touristiques annexes, porté par le Pays d'Alençon et le Pays du Perche ornaïs et la «Valorisation du thème de la peinture dans une démarche de développement touristique durable», porté par le Parc naturel régional Normandie Maine. (lire en pages territoires).

«La Gourmandie» à la carte

IRQUA-Normandie, l'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Normandie, a réalisé une carte de la Normandie "Bienvenue en Gourmandie", qui présente les zones de productions agricoles,



agroalimentaires et les principaux sites touristiques de la région sur fond de carte routière, avec des informations sur les filières, des recettes, les principales animations gastronomiques, les adresses utiles... Elle est distribuée dans les offices de tourisme, sur certains sites touristiques et restaurants et lors de

manifestations régionales. L'objectif consiste à faire connaître et découvrir le patrimoine agroalimentaire et gastronomique de la région. www.gourmandie.fr et www.irqua-normandie.fr

Implantée à Tourouvre depuis 1980, SNA, entreprise spécialisée dans la fabrication de CD et de DVD, figure parmi les leaders européens du pressage de disques audio et vidéo. Une entreprise 100% ornaise de 200 salariés.



SNA a su agrandir son site ornais et y intégrer les différentes étapes de production des CD et DVD (pressage, illustration des CD et DVD)



SNA : Quand l'Orne donne le "La"

SNA peut produire jusqu'à 300 000 CD et 300 000 DVD par jour dans un espace dédié de 20 000 m².



Elle pressait les mythiques vinyles lorsqu'elle a été reprise en 1980 (1). Avec un chiffre d'affaires de 38 M d'euros, la SNA est l'une des plus grandes entreprises françaises de pressage. Elle peut produire jusqu'à 300 000 CD et 300 000 DVD par jour dans un espace dédié de 20 000 m². Exportant 10% de sa production vers l'Allemagne et les pays du Benelux, la SNA figure parmi les leaders européens du pressage de CD et de DVD.

Sereine, l'entreprise suit les évolutions technologiques liées à la musique et à la vidéo et se prépare à entrer dans l'ère de la Haute Définition. Ses valeurs ajoutées ? La

qualité et le service, en pratiquant le "juste à temps". Les produits sont livrés dans les meilleurs délais afin de satisfaire et fidéliser ses clients exigeants, que sont Universal ou Warner pour la musique et TF1, M6 et Studio Canal pour la vidéo.

Concurrence asiatique et piratage

SNA reste compétitive et propose des prix intéressants, grâce aux volumes réalisés quotidiennement et ce, malgré la hausse des coûts des matières premières (dérivés des produits pétroliers). Résultat : "un chiffre d'affaires stable depuis trois ans", énonce Philippe Pierrard, Pré-

sident du Conseil d'Administration de la SNA, mais "il faut être réactif car ce marché du CD a tendance à stagner, du fait, entre autres du piratage et du téléchargement illégal, mettant à mal notre savoir-faire". Le marché asiatique est aussi un ardent concurrent.

La SNA a su agrandir son site ornais et y intégrer les différentes étapes de production des CD et DVD (pressage, illustration des CD et DVD). Une logistique intégrée permet de finaliser le produit, en assurer le conditionnement (réalisation de la pochette, par exemple) et le transporter. Présente sur les marchés nationaux et européens, la SNA est loin de négliger le marché local.



Sylvie et Pierre-Louis ont un goût prononcé pour les produits du terroir et une solide connaissance de la logistique et du transport.

Les produits du terroir sur la toile

Sur www.terroirsfrancais.fr, Sylvie et Pierre-Louis Etori vendent en ligne 200 produits traditionnels essentiellement normands... et corses.

Elle est ornaise, il est corse. Sylvie et Pierre-Louis Etori ont puisé dans leurs origines et dans leurs expériences professionnelles la force de leur nouvelle entreprise : un goût prononcé pour les produits du terroir conjugué à une solide connaissance de la logistique et du transport. Ainsi est né www.terroirsfrancais.fr. Depuis septembre dernier, l'entreprise tisse sa toile sur le web et propose aux internautes une gamme de produits traditionnels français dont une large part faite à la Corse et à la Nor-



L'ex-ambulancier livre les courses à domicile

BP JV ou "Bougez pas j'y vais !" C'est le nom d'une nouvelle entreprise de proximité créée dans le Domfrontais depuis le 18 septembre dernier. A l'origine, un ambulancier qui a remplacé la blouse blanche par une liste de courses.

L'ex-ambulancier livre les courses à domicile

A 39 ans, Richard Saunier a décidé de quitter le métier d'ambulancier qu'il exerçait depuis dix ans pour créer son entreprise de livraison de courses à domicile. "En tant qu'ambulancier, j'ai pu observer les besoins des patients hospitalisés, malades, âgés, invalides de retour chez eux et constater leur désarroi pour assurer certaines tâches notamment

de maintenir les gens chez eux le plus longtemps possible et une population de plus en plus vieillissante."

3000 références dans le catalogue

Si en premier lieu, Richard pensait surtout répondre aux besoins de cette clientèle senior, son service séduit pour le moment et essentiellement les actifs : "Ils représentent 70% de ma clientèle et sont des commerçants, des artisans, des professions libérales, des familles de 2 à 3 enfants qui manquent de temps et qui sont très contents de pouvoir déléguer la corvée de course. Mais je pense à terme équilibrer les deux cibles. Je présente mon activité dans les clubs de retraités...". Le principe du service se résume en un catalogue de 3 000 références de



"Le percheron", nouvel opus de Fabienne Thibeault rencontre le Soldat Rose, dernier né de l'entreprise, à l'ombre des presses. ■

(1) La société Aréacem, née en 1950 est devenue en 1980 SNA, Société Nouvelle Aréacem. L'entreprise compte aujourd'hui 200 salariés, actionnaires, qui détiennent 100% du capital de l'entreprise.

La commande est prise par téléphone, fax ou mail. Richard livre en camionnette. 70% de ses clients sont des actifs.



produits frais, épicerie, boissons, produits d'hygiène et d'entretien où le client choisit ses articles. La commande peut ensuite être passée par e-mail, téléphone ou fax et la livraison est assurée à domicile deux jours plus tard. Richard travaille avec une grande enseigne qui lui prépare chaque jour les commandes. Au volant de son véhicule spécialement équipé et réfrigéré (son principal investissement), il sillonne la campagne domfrontaise et élargit peu

à peu sa zone de chalandise jusqu'à Vire, Tinchebray. Coût de sa prestation ? Un forfait de 10 euros pour le client quelle que soit la commande (jusqu'à 50 articles). "Mon souhait est d'avoir à terme plusieurs véhicules pour les livraisons" confie le jeune entrepreneur. ■

Pratique

• SNA, parc d'activités de Ste Anne à Tourouvre.
Tél : 02 33 85 15 15.
www.snadisc.com

Pratique

• Tél. 02.33.59.05.54
Bpjvlivraison@aol.com

moir

mandie. "Notre entreprise est née de la certitude que chacun a le droit de manger des produits de grande qualité, à des prix raisonnables. Près de 200 produits sont actuellement en ligne sur notre site. La sélection que l'on propose est issue d'une rencontre avec les producteurs qui doivent avoir une éthique et une façon de travailler, respectueuse de l'environnement, pas forcément bio d'ailleurs" explique Pierre-Louis Ettori. Et son épouse d'ajouter "Nous allons vers des petits producteurs qui ont l'amour de leurs métiers, de la terre et des

hommes. Notre intention reste de les mettre en lien avec les consommateurs via internet".

Tripes en brochettes et confiture de figue

Opportunités commerciales pour certains, découvertes savoureuses pour d'autres, le site permet de composer un panier des plus alléchants : de la confiture de figue ou de clémentine AB à l'huile d'olive AOC, de la moutarde au miel aux tripes en brochette, du pommeau au pineau des Charente blanc... En tête des ventes : le vinaigre de cidre et le cidre. "Pour l'Orne, nous comptons de nombreux produits labellisés Orne terroirs. Des produits du commerce équitable sont également en ligne. Le Poitou-Cha-

rente a fait son entrée avec en bonne place le Cognac et bientôt du safran frais et pur" souligne le couple. Au quotidien, l'activité consiste à réceptionner et préparer les commandes, à gérer le stock et le transport des denrées, auprès des producteurs comme des clients. "Sur Alençon, nous assurons nous-mêmes les livraisons et à l'extérieur nous faisons appel à un transporteur" note Sylvie Ettori. "Notre clientèle, principalement les 40-50 ans, reste extérieure au département. Depuis janvier, nous ouvrons les livraisons aux 27 pays de la Communauté européenne ainsi qu'à la Suisse, la Norvège, l'Islande et le Canada". Il y a peu, le couple vivait encore à Marseille. Il a choisi l'Orne pour y créer son activité motivé par des origines

familiales, mais pas seulement: "La Normandie et une terre de grande tradition pastorale où les spécialités sont très nombreuses. Nous y avons aussi découvert un accompagnement très dynamique de la part des institutions pour créer notre entreprise. Enfin si je vous disais que c'est aussi pour le cadre de vie ?" lance Pierre-Louis Ettori. En venant vivre ici, le couple a réduit ses charges fixes de moitié, sans changer son niveau de vie... ■

Pratique

• 0877 356 675
Où les rencontrer : les 17 et 18 mars 2007 au Salon des produits bio à Argentan
www.terroirsfrancais.fr



L'ORNE COMPTE PRÈS DE 3000 JEUNES SOUS CONTRAT

L'apprentissage : le tremplin diplôme-métier

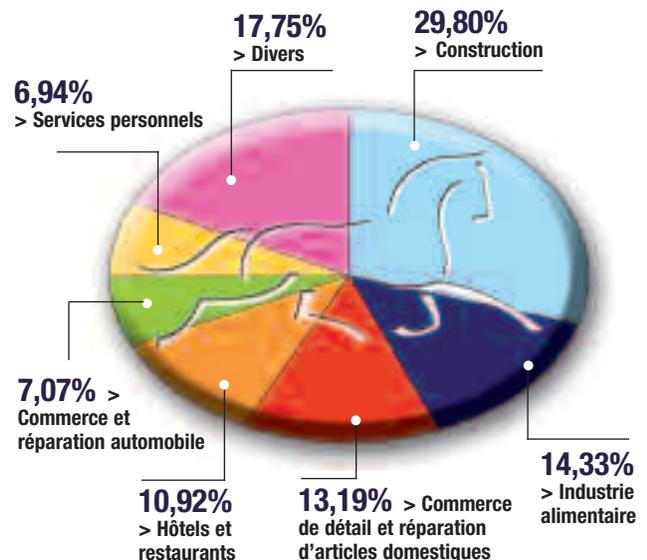
L'apprentissage reprend du galon. Dans l'Orne comme à l'échelle nationale, de plus en plus de jeunes empruntent cette voie qui alterne théorie et pratique. Un métier, un diplôme, un salaire : la formule séduit et l'image évolue.

L'apprentissage compte près de 3000 jeunes sous contrat dans l'Orne (+ 8% en trois ans)*. Beaucoup ont compris qu'avoir un pied dans l'entreprise, tout en continuant ses études, double les chances de décrocher un emploi : celui que l'on crée en développant sa propre entreprise ou celui que l'on obtient, comme salarié, grâce à la qualification et à la première expérience acquises en cours de formation.

Plus d'une soixantaine de métiers peuvent être préparés dans l'Orne principalement au sein des centres de formation d'apprentis. Du CAP au diplôme d'ingénieur, l'ascension reste possible via l'apprentissage, même pour les jeunes que l'on dirige encore trop souvent vers la filière parce qu'ils connaissent des difficultés scolaires. Les jeunes filles sont aussi de plus en plus nombreuses, y compris pour se former à des métiers hier réservés aux hommes. Il y a près de 30 ans, le Conseil général et plusieurs partenaires locaux, stimulaient la construction du CMFAO, un centre de formation qu'il continue aujourd'hui d'encourager dans son développement, pour répondre aux besoins des entreprises locales et offrir de belles perspectives aux jeunes. ■

“ Du CAP au diplôme d'ingénieur, l'ascension reste possible via l'apprentissage ”

Répartition des apprentis par branche d'activité professionnelle



*Sources : Direction Départementale du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle.

Mode d'emploi

Que propose l'apprentissage ?

L'apprentissage alterne théorie et pratique, cours et travail en entreprise. Il permet d'obtenir les qualifications allant du CAP aux diplômes de technicien supérieur ou d'ingénieur.

Qui peut devenir apprenti ?

En règle générale, tous les jeunes âgés de 16 ans à moins de 26 ans.

Un apprenti est un salarié qui signe un contrat de travail, avec des droits et des obligations.

Qu'est-ce qu'un contrat d'apprentissage ?

C'est un contrat de travail d'une durée déterminée d'un, deux ou trois ans, qui donne au jeune le statut de salarié et ouvre droit à une rémunération, à une couverture sociale, aux

congrés payés et à une carte étudiant.

Quelle est la rémunération ?

L'employeur verse une rémunération qui varie en fonction de l'âge et de l'année de formation de l'apprenti. En moyenne : de 25% du SMIC jusqu'à 17 ans (1^{ère} année) à 76% de 21 à 25 ans (3^e année). Dans le bâtiment, la rémunération a été revalorisée pour attirer plus

de jeunes et assurer ainsi la pérennité de la filière.

Comment entrer en apprentissage ?

Deux conditions : trouver un maître d'apprentissage et l'établissement de formation. Les chambres de métiers, d'agriculture ou d'industrie ou encore les missions locales sont des interlocuteurs pour les entreprises comme pour les jeunes.

Cap sur la formation

Les Centres de Formation des Apprentis sont les principaux lieux d'enseignement pour les jeunes qui ont choisi l'alternance. Toutefois, d'autres structures comme les lycées ou les maisons familiales, disposent de places réservées à l'alternance.

"CMA BN - Jacques BLONDEL"

Les apprentis manquent dans l'alimentaire, la boucherie ; en revanche trop de jeunes filles et pas assez de garçons en coiffure...



3 I F A / C M F A O / A L E N Ç O N

Un centre qui répond autant aux employeurs qu'aux jeunes

Ils ont entre 15 et 25 ans et sont plus de 1 000 à être formés chaque année aux 3IFA/CMFAO, à Alençon, le plus grand centre de formation des apprentis de l'Orne.

Les futurs boulangers, cuisiniers, serveurs, mécaniciens, peintres auto, coiffeurs... font leurs premières armes ici. Une structure fondée il y a presque 30 ans par le Conseil général, en partenariat avec la Ville d'Alençon, les deux Chambres de commerce et d'industrie ornaïses et la Chambre de métiers et de l'artisanat. Répondre aux attentes des employeurs mais aussi des jeunes, c'est l'objectif essentiel de Jean-Luc Ferchaud, le directeur de l'établissement : "Nous souhaitons que les jeunes réalisent leurs prévisions, nous leur apportons une formation professionnelle et générale et nous accordons aussi une grande importance au comportement. Nous savons que les conflits ne sont souvent pas dus aux compétences mais bien

aux relations entre les hommes. Nous avons la volonté d'orchestrer cette dimension humaine en posant des règles, un rythme, des repères". Les 3IFA/CMFAO forme jusqu'au BTS et dans six grands domaines : l'alimentation, la restauration, la maintenance automobile, la vente, la carros-



serie-peinture et la coiffure. Avec près de 100 salariés, Jean-Luc Ferchaud s'emploie "à développer la qualité de la formation pour accompagner aussi l'évolution des professions". Comme en témoignent l'ouverture à la rentrée 2006 de la Mention Complémentaire boulangerie spécialisée, et en 2007, le projet d'un Bac Pro vente et carrosserie, et du Certificat de Qualification professionnelle (CQP) Peintre. La qualité passe aussi par la rénovation et l'extension des locaux de formation avec l'achèvement d'une 2^e tranche de travaux en ce début d'année. ■

Jean-Luc Ferchaud, directeur des 3IFA/CMFAO : "Nous accordons aussi beaucoup d'importance au comportement des jeunes."

A chaque niveau son diplôme

L'apprentissage permet d'accéder à de nombreux diplômes de l'enseignement technologique et professionnel, diplômes de l'Éducation nationale ou diplômes spécifiques.

Niveau V : CAP (certificat d'aptitude professionnelle), BEP (brevet d'études professionnelles) et MC (mention complémentaire qui se prépare en un an après le CAP ou le BEP)

Niveau IV : bac pro, BP (brevet professionnel), BTM (brevet technique des métiers), BMA (brevet des métiers d'art)

Niveau III et plus : BTS (brevet de technicien supérieur), DUT (diplôme universitaire de technologie) et les diplômes d'ingénieur. ■

Si nombre de jeunes font le choix de l'apprentissage après la 3^e et s'engagent vers la préparation d'un CAP ou BEP (7 apprentis sur 10), "de plus en plus de jeunes continuent vers le niveau IV", indique-t-on à la Chambre de métiers.



"CMA BN - Jacques BLONDEL"

Bon à savoir
Le transport est gratuit pour les apprentis qui désirent se former dans le département.

CFA AGRICOLE / SÉES

Une voie idéale pour les métiers du cheval

Le CFA agricole de Sées compte 250 apprentis et des effectifs stables depuis trois ans. Parmi les trois grands domaines de formation proposés (agriculture, forêt, cheval), le secteur équin (90% des inscrits) reste de très loin le plus important avec plusieurs niveaux de formation dispensés, du CAP au BP JEPS, destiné à former les moniteurs ou animateurs d'activités équestres, en passant par le BTS. Le milieu équestre a une longue tradition de l'apprentissage, une voie reconnue et appréciée des professionnels. Les propositions d'embauches à l'issue sont fréquentes.

TÉMOIGNAGE

“J’ai un métier en main”

Charlène Lyon : «J'apprends les bases et on me donne des responsabilités.»

Charlène, 21 ans, étudiante en 2^e année de BTS productions animales, élevage du cheval et valorisation du jeune cheval au CFA de Sées. 15 jours sur les bancs de l'école, 15 jours au Haras de Lonrai à Colombiers : Charlène a gravi avec brio les niveaux.

«Après le collège, j'ai opté pour l'apprentissage car l'école ne m'intéressait pas vraiment et je savais que pour trouver un emploi dans ce domaine, la voie idéale était celle de l'apprentissage. Avec l'apprentissage, j'ai un métier en main. J'apprends les bases et on me donne des responsabilités car je m'occupe de chevaux de valeur». L'an prochain, Charlène envisage une licence professionnelle et espère créer un jour son entreprise : un gîte équestre avec un élevage de purs-sangs. ■



“CMA BN - Jacques BLONDEL”

La bonne voie pour l'apprentissage

Les Chambres consulaires jouent un rôle d'interface central entre les entreprises, les apprentis et les établissements de formation. Elles mesurent l'offre et la demande des apprentis et des entreprises. Elles instruisent les contrats d'apprentissage et veillent à leur conformité avant validation par la Direction du Travail. **“1200 contrats sont enregistrés par an à la Chambre de métiers et de l'artisanat”,** note Françoise Nouvel à la Chambre de Métiers. 500 contrats sont enregistrés par les CCI et plus de 200 par la Chambre d'agriculture. Leur objectif commun : mettre en lien les jeunes à la recherche d'un contrat et les entreprises désireuses d'embaucher. **Leur credo : que les entrepreneurs n'hésitent pas à les contacter, car toutes ne peuvent pas accueillir des apprentis.**

Ayez aussi le réflexe, missions locales

La Mission locale dispose aussi d'un pôle emploi chargé de rechercher pour les jeunes les offres en matière d'apprentissage. Sa particularité : **“mettre en place des dispositifs d'aides financières, d'aides à la mobilité pour aider au mieux le jeune”,** précise Jean-Michel Goubard, directeur de la Mission locale d'Alençon.

Promotion et information à la Cité des métiers

La Cité des métiers d'Alençon (Halle au Blé), outil de promotion des métiers auprès des jeunes, offre la possibilité de s'informer avec les professionnels au travers de présentations thématiques effectuées par les différentes branches professionnelles partenaires. ■

CFA DE SERVICES À LA PERSONNES / ALENÇON

Les services à la personne par l'apprentissage : un concept unique en France

“Les métiers de services à la personne ne se développeront que s'il y a une qualité de services proposé, ce qui passe par une formation professionnalisante, d'où l'intérêt de ce CFA et de l'apprentissage”, énonce Philippe Scelin, directeur du CFA de Services à la personne, qui a ouvert ses portes à Alençon en 2002 (le premier en France à l'époque). Initié par la Chambre de commerce et d'industrie d'Alençon et le Syndicat des entreprises de services à la personne, ce CFA a accueilli depuis son ouverture 170 jeunes, essentiellement des jeunes femmes, âgées de plus de 18 ans et titulaires d'un BEP carrières sanitaires et sociales, d'un BEPA services aux personnes ou d'un CAP petite enfance. A l'issue de 400 heures

de formation par an, les apprentis sont titulaires d'une mention complémentaire “Aide à domicile”, un sésame non négligeable pour une insertion professionnelle réussie. “70% des jeunes accèdent directement à l'emploi à l'issue de cet ap-



prentissage ; 20% continuent leurs études”, assure Guy Loudière, le directeur du développement au CFA. ■

Pratique > Iserp, route du Mans à Alençon. Renseignements au 02 33 28 56 68.

Vient de paraître : “Réussir sa création d'entreprise de services à la personne”, en vente sur le site Internet www.iserp.fr – Tél. 02.33.82.82.82

A raison d'une semaine par mois, les apprentis apprennent les gestes professionnels de tous types de services à domicile, tels que la réfection d'un lit occupé ; le capiluve au lit ; le pédiluve ; le repassage ou la cuisine à domicile.

Contacts

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
 Tél : 02 33 80 00 67
 www.cma-orne.fr

Chambres de Commerce et d'Industrie
 Flers/Argentan : 02.33.64.68.00
 www.flers.cci.fr
 Alençon : 02 33 82 82 82.
 www.alencon.cci.fr

Chambre d'Agriculture
 Tél : 02 33 31 48 11 (service apprentissage)
 www.orne.chambagri.fr

Mission locale d'Alençon
 Tél : 02 33 32 05 94

Cité des métiers (Halle au Blé à Alençon, 1^{er} étage),
 Tél : 02 33 80 87 17
 www.citedesmetiers-orne.fr

www.apprentissage.gouv.fr

La parole aux apprenti(e)s



Nicolas songe à devenir lui-même enseignant notamment pour casser l'image négative de l'apprentissage.

Nicolas sera chef d'équipe, patron ou enseignant

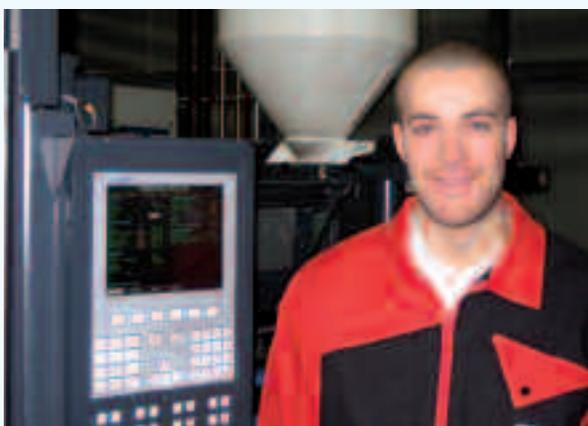
Nicolas Malo, 23 ans, originaire de La Lacelle, travaille aujourd'hui comme ouvrier chez Lefèvre, après un CAP de carreleur-mosaïste au CFA d'Alençon, un Brevet Professionnel au CFA du Mans ainsi qu'un Brevet de Maîtrise à la Chambre de métiers. Susceptible d'évoluer au sein de l'entreprise, il songe également à se mettre à son compte ou à devenir lui-même enseignant pour notamment casser l'image négative de l'apprentissage et «donner l'envie aux jeunes» de suivre ces formations qui sont pour lui un bon moyen de «rentrer progressivement dans la vie active», d'être mis, le plus tôt possible face aux exigences et aux réalités du métier. Tout en bénéficiant d'un droit à l'erreur. ■

Morgan intègre le secteur bancaire par l'apprentissage

Morgan Levillain, 20 ans, originaire de Flers, découvre cette année l'apprentissage en préparant une licence à l'École de Gestion et de Commerce de Saint Lô. Issu de la filière classique (Bac STT, BTS Management des unités commerciales), il a opté pour l'alternance «pour mieux entrer dans la vie active, avoir une bonne expérience et réduire aussi le coût des études». La semaine de Morgan se partage entre les cours à Saint Lô, et son travail de chargé d'accueil au guichet d'une banque à Domfront. Après sa licence, il pense à un master et à un perfectionnement linguistique à l'étranger. ■



Après sa licence en apprentissage, Morgan pense à un perfectionnement linguistique à l'étranger.



Sylvain pensait arrêter après son Bac pro et a finalement choisi de suivre un cursus Bac+5.

Sylvain : «Ingénieur par l'apprentissage, c'est possible»

Sylvain Fontaine, 21 ans, est apprenti ingénieur à l'ISPA depuis cette année. Du BEP à l'école d'ingénieur, ce jeune homme a gravi une à une les voies de l'apprentissage. Un parcours sans faute pour ce jeune homme qui, au départ, pensait arrêter ses études après son Bac pro, puis a persévéré. «Etre ingénieur par la voie de l'apprentissage, c'est possible, mais il faut être motivé», explique-t-il. «Par rapport à mes camarades de promotion, je connais mieux la vie en entreprise et les réalités du métier, mais j'ai du retard dans le domaine des connaissances scientifiques». ■

Le bâtiment



Des avantages fiscaux et sociaux

- **Crédit d'impôt de 1.600 € par an et par apprenti ; jusqu'à 2.200 € pour un jeune suivi dans le cadre du programme CIVIS,**
- **Aide à la formation : 1.525 € à la fin de l'année scolaire si l'apprenti a moins de 18 ans ; 1.830 € s'il a plus de 18 ans à la date de signature du contrat,**
- **Aide à l'embauche : 915 € versés après les 2 mois de période d'essai.**
- **Des exonérations de charges patronales et salariales**

Du côté des **employeurs**

Pour les chefs d'entreprises, l'apprentissage peut être un moyen de former leurs futurs salariés tout en leur permettant de poursuivre des études et d'acquérir des diplômes. Plus largement, il permet d'assurer la pérennité et l'essor d'une filière grâce à une main d'œuvre adaptée et qualifiée. Rencontre avec Régis Chalumeau, chef d'une entreprise de menuiserie, maître d'apprentissage depuis 20 ans et Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Orne : un patron issu lui-même de l'apprentissage.



Régis Chalumeau Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Orne :
«Je n'étais pas un passionné de l'école et, jamais, je n'aurais pensé faire un tel parcours.»

Quel est le rôle d'un maître d'apprentissage ?

Nous formons les jeunes aux métiers et aux rythmes de l'entreprise afin

qu'ils deviennent opérationnels sur le terrain. Nous jouons aussi un rôle d'éducateur auprès de certains qui ont perdu beaucoup de repères, en leur rappelant le respect des autres et des horaires. Notre rôle est de leur redonner le goût de la formation générale par le biais de l'apprentissage d'un métier. Je n'étais, moi-même, pas un passionné de l'école et, jamais, je n'aurais pensé faire un tel parcours. L'apprentissage déclenche une prise de conscience.

Quelles sont les conditions et les qualités requises pour accueillir un apprenti ?

Le maître d'apprentissage doit avoir une bonne expérience et la volonté de voir évoluer positivement "ses" jeunes en les conduisant à la réussite de leurs examens.

En 2006, la Chambre de Métiers a rendu obligatoire la formation des maîtres d'apprentissage.

Pour quelles raisons ?

Les maîtres d'apprentissage prennent conscience de leur rôle pédagogique :

ils transmettent un savoir. Cela vise aussi à les prévenir de certains comportements pour qu'ils puissent réagir différemment, aborder leur responsabilité éducative vis-à-vis d'un jeune.

Quels sont les avantages pour les patrons ?

Outre l'aspect humain que nous venons de voir, c'est une main d'œuvre complémentaire à un coût certes raisonnable, mais cela ne doit être en aucun cas uniquement cela (lire avantages ci-dessus). D'ailleurs, la Chambre de Métiers est très attentive aux résultats des maîtres d'apprentissage... Notre but est de former de la main d'œuvre aujourd'hui pour avoir de la main d'œuvre qualifiée demain. C'est éviter cette pénurie de personnel et convaincre les jeunes que, demain, ils peuvent devenir leur propre employeur et que les opportunités de créations ou de reprises d'entreprises existent bel et bien dans notre département. ■

au féminin pluriel



Marie-Annick Chemin, directrice pédagogique du CFA du bâtiment à Alençon.

leurs qualités sont très appréciées. A la tête du CFA du bâtiment (730 apprentis), ce sont d'ailleurs deux femmes qui donnent le "la" du centre. "Notre but est de sensibiliser les maîtres d'apprentissage à l'ouverture potentielle des métiers aux jeunes femmes", soulignent d'une même voix Yvette Fournier, secrétaire générale de l'association CFA du bâtiment, et Marie-Annick Chemin, directrice pédagogique. ■



A 19 ans et demi, Anaïs s'est fait une place au sein d'équipes exclusivement masculines.

Anaïs, couvreur de père en fille

Anaïs Dallier est en 2^e année de CAP de couvreur au CFA du bâtiment à Alençon. A 19 ans et demi, la jeune femme s'est fait une place au sein d'équipes exclusivement masculines. Anaïs aurait pu devenir secrétaire ou gendarme. Elle a finalement choisi d'arpenter les toits, comme son papa... «Mon père et mon frère étant couvreurs, je me suis dit pourquoi pas moi ? J'ai obtenu un BEP secrétariat d'accueil par la voie classique. Ayant peu de débouchés, j'ai dû m'orienter vers autre chose. La gendarmerie m'intéressait, mais elle m'était fermée pour cause de problème antidit.» Un premier stage dans une entreprise de construction locale confirme son choix. Des difficultés ? «Non, pas au niveau de la méthode ni de la technique, mais un peu plus pour monter les charges.» L'an prochain, elle compte poursuivre son chemin vers un CAP Charpente. ■

Trois apprentis sur dix sont des femmes dans l'Orne.

Pour toutes les jeunes filles qui ont choisi d'être apprenties dans le bâtiment: "Il n'y a pas de métiers d'hommes !". Leur motivation : l'importance de la finition. Leur difficulté : trouver un maître d'apprentissage, mais la situation évolue. Leurs collègues ne font pas de différence sur les chantiers et



L'Auberge

A Saint-Céneri-le-Gérei, le thème de la peinture tient lieu de Pôle d'Excellence Rurale depuis le 7 décembre 2006. Le projet, porté par le Parc naturel régional Normandie-Maine, consiste à valoriser le thème de la peinture sur le territoire de Normandie-Maine en redonnant vie à une école de peintres célèbres, l'Auberge des Sœurs Moisy.

Dans l'Orne

La Caravane



Quatre comédiens ont 25 minutes, au cœur des marchés, dans les villes, les festivals, une vraie débridée, émouvante et spectaculaire, se livrent, se parlent et

Alençon

Visioconférence au collège Balzac : l'anglais autrement



Les élèves du Lycée Newman Smith, comme si on y était !

Le Collège Balzac s'envole pour le Texas grâce à la visioconférence en cours d'anglais.

Le collège Balzac d'Alençon est un centre de ressources T.I.C.E. départemental (Technologies de l'Information et de la Communication pour l'Education)*. Depuis 5 ans, il s'envole virtuellement pour Carrollton, au Texas, à la rencontre du lycée Newman Smith. Grâce aux nouvelles technologies et à l'engagement d'un enseignant, porté par des élèves très enthousiastes, l'anglais est une vraie langue vivante !

Ce vendredi après-midi à Balzac, la Salle du Conseil est comble. Un drapeau du Texas est accroché au fond de la pièce. Des cadeaux, dispersés çà et là rappellent les réjouissances de Noël. De ces fêtes, il en est justement question, aujourd'hui, de chaque côté de l'Atlantique. Les jeunes ont préparé des exposés, dans un français remarquable, déployant leurs talents de reporters. Les décorations audacieuses de Dallas apparaissent à l'écran. Une jeune fille s'avance face à la caméra pour présenter à la classe de David Hardy, les détails des illuminations parisiennes. Cyrille Doussaint, le professeur, très satisfait de l'attitude de ses élèves de troisième n'hésite pas à aider les plus timides ou à recentrer quelque peu les débats au cours de ces rencontres uniques et précieuses, d'un point de vue pédagogique comme humain. Ces séances de visioconférence d'une heure nécessitent au moins dix heures de préparation, l'équivalent de deux semaines de cours d'anglais. Les élèves choisissent les thèmes mais il leur faut apprendre le vocabulaire, mettre au point les questions à poser ainsi que le

déroulement des activités. Ce mode de fonctionnement laisse toutefois une place de choix à l'improvisation, à la créativité et à la spontanéité. Un jeune américain saisit sa guitare et entonne le classique «American pie», refrain repris par ses homologues français. Cet épisode, impromptu, «témoigne de la forte motivation des élèves», sourit Cyrille Doussaint. Ainsi, les jeunes les plus en difficultés se libèrent dans ce cadre particulier où le droit à l'erreur est quasi fondamental. Ce qui est important finalement, à Newman Smith comme à Balzac, c'est d'oser : oser prendre la parole, oser tordre le cou aux clichés, oser aimer l'anglais à travers une civilisation et non plus seulement à travers les verbes irréguliers. ■

* Le Conseil général de l'Orne engage, au titre du Plan TICE 2005-2008, la somme de 3,175 M€ pour équiper les collèges publics.

Pratique :

Collège Honoré de Balzac
tél. 02 33 80 39 70
Cyrille.Doussaint@ac-caen.fr

des Sœurs Moisy : Pôle d'Excellence Rurale

Parmi les «Plus beaux villages de France», Saint-Céneri-le-Gérei jouit d'un patrimoine culturel remarquable. Outre les nombreux bâtiments classés parmi les Monuments Historiques, plusieurs peintres célèbres (Oudinet, Camille Corot, Gustave Courbet, Paul Saïn...) venaient, jadis, y trouver l'inspiration. Pour faire découvrir ce passé au public, la commune a consulté le Parc Naturel Régional Normandie-Maine, en 2002, en vue d'établir un programme de valorisation touristique. Certains projets sont déjà en cours, d'autres restent à réaliser, comme la restauration d'une des plus anciennes auberges du village, «l'Auberge des Sœurs Moisy». Curiosité du bâtiment : les murs sont recouverts de portraits peints à la lueur de bougies aux XIX^e et XX^e siècles, aujourd'hui inscrits à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques. Le Parc s'est alors mobilisé pour présenter un dossier de «Pôle d'Excellence Rurale». L'obtention récente de ce dernier portant sur un

montant de 520 000 euros permettra notamment de valoriser le thème de la peinture, vecteur d'explication des paysages de Normandie-Maine, à partir de l'auberge des Sœurs Moisy*, et de redonner vie à l'école des peintres de Saint-Céneri, à l'instar de Pont-Aven et Barbizon. En lien avec le Service Départemental de l'Architecture et du Patrimoine et le Conservatoire des Antiquités et Objets d'Art de l'Orne, des travaux de préservation des peintures murales et de consolidation du bâtiment vont être mis en œuvre pour un montant total de 40 000 euros. Outre les crédits mobilisés par l'intermédiaire d'une réserve parlementaire, et attendus auprès de la DRAC, le lancement d'une souscription par l'Association des Amis de Saint-Céneri-le-Gérei et de ses environs et le concours de la Fondation du Patrimoine, devraient permettre de mener à bien ces travaux. ■



* Une étude sera ensuite conduite pour déterminer la faisabilité économique, architecturale et scénographique du projet de Maison des Peintres.



Repères

Canton :
Alençon 1
Conseiller général :
Joaquim Pueyo

ne d'Or taille la route vers vous



© La Caravane d'Or 2007

La Caravane d'or et son équipage vous dépouillent de vos idées.

osé un pari fou : en une caravane, sur les es et villages ornais, e rencontre, magique, doit avoir lieu. Les femmes, enfants et créent du lien.

Qui sont ces Quatre Fantastiques ? Isidor se voyait déjà en haut de l'affiche. Eléonor est une artiste, un peu styliste. DJ-ordi, musicien, est en charge des effets de lumière et de son. Mac Gygor aurait embarqué à bord de la caravane pour fuir son passé. Bricoleur de génie, il assure les effets spéciaux du

spectacle... Ils sont là pour extraire ce qu'il y a de meilleur en nous, «pour dépouiller les gens de leurs idées», précise Jean-Louis Velot, l'un des animateurs de la caravane, salarié de l'association Play et spécialiste de l'improvisation. Il voit dans la communication, un outil de revalorisation de l'image. Il montre aux spectateurs ce dont ils

sont capables et s'assure que ces derniers retrouvent leurs créations au cours de la séance, histoire de laisser une trace, une empreinte. Si des scénarii sont élaborés, inspirés par les lieux où la caravane se pose, de grandes plages de liberté sont laissées aux spectateurs. Une réaction est attendue, un dialogue, un débat, sur des sujets vraiment très actuels ou autour de valeurs telles que la générosité, le partage ou la solidarité. Ce fut le cas lors du 60^{ème} anniversaire du Secours Catholique. Jeux de mots, calembours, délires, sourires... Avec la Caravane d'Or, la vie reprend ses droits, loin de la fureur du monde et des oreillettes bluetooth. Pas question de mettre les gens mal à l'aise, «chacun fait c'qui lui plait». Aux yeux de Jean-Louis Velot, l'essentiel est que tout le monde participe, s'engage, prenne la parole. ■

Pratique :

Play Cie
06 18 47 83 97
lacaravanedor@wanadoo.fr
www.play-lacaravanedor.org

Michel Onfray est philosophe. Il pense certes, mais il agit aussi. A Argentan où il a choisi de rester vivre, il vient de créer une Université Populaire du Goût. L'initiative, guidée par l'amitié et la solidarité, est originale. Et le succès, total.

© Fabienne Gérard



Michel Onfray avec les employés des «Jardins dans la ville».

Michel Onfray

philosophe populaire et solidaire

Lundi 8 janvier, vingt heures passées. Le deuxième rendez-vous de l'Université Populaire du Goût d'Argentan s'achève. Des makis de topinambour et foie gras sont cuits à la vapeur, des toasts de moelle rôtis au four. Ils seront bientôt rejoints par de la queue de boeuf, des petits poireaux et un bouillon de pot-au-feu... Puis, quelques assiettes se mettent à circuler. Pas de quoi nourrir les 700 personnes présentes dans la salle des

fêtes. Mais, pour ceux qui ont la chance de goûter, le moment semble jubilatoire. Certains lâchent un «*Hum, c'est délicieux !*», tandis que d'autres lèvent le pouce en signe d'approbation. A droite de l'estrade où officie le chef du Bristol, Eric Frechon, Michel Onfray se réjouit. L'Université Populaire du Goût est née de son envie d'aider Jean-Luc Tabesse, un ami engagé dans la réinsertion des «victimes du libéralisme».

Michel Onfray est un philosophe à succès. Il a écrit plus de trente ouvrages, dont des best-sellers traduits en une vingtaine de langues. Né à Argentan en 1959, il a choisi de rester sur ses terres. «*Les Onfray sont là depuis dix siècles*, note-t-il, *et je ne suis pas intéressé par les valeurs qui font Paris. L'important pour moi est de réussir ma vie, d'avoir des amis fidèles...*» Et pourtant, «*rien ne rend Argentan désirable a priori*», lâchet-il sans nuances. «*Mais j'y suis, j'y reste*». Et Michel Onfray y apprécie «*cette espèce de temps des paysans, fait de sérénité et de tranquillité.*»

Une histoire d'amitiés

Tranquille, il assiste ce lundi à la réussite de sa nouvelle Université Populaire. Tout est parti d'un constat. Certains légumes cultivés dans le jardin solidaire de son ami Jean-Luc étaient boudés par la clientèle. «*Beaucoup de personnes ne savent plus cuisiner, se désole Michel Onfray. Pourtant, la cuisine, c'est du plaisir.*» L'idée de donner des cours à Argentan mijote. Il sollicite un autre ami, Marc de Champérad. Le critique gastronomique met alors son carnet d'adresses à profit. Des chefs étoilés viendront à Argentan à la rencontre du public.

Et l'envie de valoriser les jardins mûrit. Ils seront bientôt redessinés et depuis l'automne dernier, des légumes anciens y sont cultivés. Cardons, topinambours, pâtissons... ont rejoint les classiques carottes, choux et navets. Ils sont les vedettes de l'Université Populaire du Goût, présentés avec érudition par Evelyne Bloch-Dano, agrégée de lettres, puis cuisinés avec grâce par de grands chefs. Loin des plats préparés de la grande distribution, on réhabilite ici la simplicité et la saveur.

Jamais rassasié, Michel Onfray a également un autre projet sur le feu : la construction au fond du jardin d'un bâtiment qui accueillera un restaurant solidaire et où sera distribuée une soupe gratuite... «*Ce sera aussi un pôle culturel*, ajoute le philosophe. *A Caen, on cultive l'esprit sans négliger le corps et ici à Argentan, on cultive le corps sans négliger l'esprit.*» Et le philosophe cultive ainsi la solidarité pour mieux savourer l'amitié. ■

Pour en savoir plus :

• <http://perso.orange.fr/michel.onfray/index.html>

© Fabienne Gérard



Michel Onfray et ses amis réunis pour la deuxième session de l'Université Populaire du Goût à Argentan le 8 janvier dernier.

Fabienne Thibeault aime. Ses origines québécoises, normandes et paysannes. La chanson, le spectacle, la musique. Elle apprécie l'Orne où elle ne vient pas en touriste, mais en actrice locale. Elle est la marraine d'un foyer pour handicapés et l'ambassadrice d'une cuvée de cidre et des chevaux percherons.

Fabienne Thibeault

la ruralité chevillée au cœur

© Jean-Pierre Debarbat



Fabienne Thibeault avec Bénédicte, Raymond et Jérôme Joui, dans les vergers de Champ-Hubert à Irai.

«Je suis une Tremblay trois-quarts». La chanteuse québécoise Fabienne Thibeault revendique haut et fort ses origines ornaises. Son ancêtre, Pierre Tremblay, a quitté Randonnai pour le Nouveau Monde au XVII^e siècle.

Alors, depuis plusieurs années, l'artiste vient fréquemment dans l'Orne, là où sont ses racines. Elle a posé un jour ses valises dans le gîte rural de Bénédicte et Raymond Joui à Irai. Là, elle a goûté le cidre, le pommé, le

calvados, apprécié l'atmosphère du verger et la gentillesse des maîtres des lieux.

Une belle histoire d'amitié est née, scellée aujourd'hui par un breuvage qui porte le nom de l'artiste : «*Le Cidre du Pays de mes ancêtres, cuvée Fabienne Thibeault*». Il est présenté cette saison au prochain Salon de l'Agriculture à Paris avec le parrainage du Président du Conseil général de l'Orne, Gérard Burel. «*Déguster ce cidre, c'est célébrer l'amitié et le sens de la famille, d'hier et d'aujourd'hui*» se plaît à dire la chanteuse.

Fabienne Thibeault est généreuse avec les résidents de la Beugeardière à Randonnai. Elle est la marraine de cet établissement qui accueille cinquante-deux adultes handicapés mentaux. «*J'ai été élevée avec ma cousine Florence qui est trisomique, précise-t-elle. Je pense que les handicapés ont plus à nous offrir encore que ce qu'on a pu leur donner. Ce sont des gens extrêmement riches.*»

Vendredi 5 janvier, elle est venue s'informer de l'avancement du projet de création d'un pôle artistique et pédagogique. A peine a-t-elle franchi la porte de la résidence qu'elle est saisie par les uns, embrassée par les autres, dans une cacophonie de «*Fabienne, Fabienne !*». Elle assiste et participe régulièrement aux festivités qui y sont organisées et suit de près le dossier du développement.

«Le passé éclaire le présent»

A 54 ans, Fabienne Thibeault est plus jeune que jamais. L'amour qu'elle porte aux autres la fait bouger, créer, agir. Venir dans l'Orne, elle en convient, «*c'est retrouver ses racines*». Fabienne Thibeault aime le monde rural. Petite-fille de paysans, elle passait ses vacances à la campagne. «*Mon grand-père avait des chevaux de trait, se souvient-elle. Il les appelait «mes percherons*». Elle est restée très attachée à ces chevaux «*qui participent à la beauté du monde*». L'an dernier, elle a même consacré une chanson au percheron, chanson qui fait partie d'un concept de Comédie Musicale des Terroirs : Notre Terre.

Depuis dix ans d'ailleurs, Fabienne Thibeault met sa voix au service des terroirs et des patrimoines ruraux. Avec Jean-Pierre Debarbat, elle a créé l'association «Les 6 Rivières» et développé le label «Les Agriculturelles». Une action qui lui vaut aujourd'hui d'être Officier dans l'Ordre du Mérite Agricole. Ils organisent régulièrement des événements et animations. Elle travaille à un spectacle, savant mélange des Comédies Musicales «Notre terre» et «Starmania». «*Le titre : "Starmania des champs"*. *J'aimerais le faire au Haras du Pin*», conclut-elle. Fabienne Thibeault s'installera-t-elle dans l'Orne ? Elle ne dit pas non ! ■

Été 2006 : Fabienne Thibeault et Jean-Pierre Debarbat au Haras du Pin avec l'étalon percheron, Storey Creek Night Cruiser.



© Brigitte Landemaine

Fabienne Thibeault de passage à la Beugeardière. Autour d'une sculpture de Martine Salavize, elle pose avec des résidents, Sylviane Launay, présidente, François Guesdon, maire de Randonnai et Jean-Pierre Debarbat.



© Jean-Pierre Debarbat

Pratique

• Association LES 6 RIVIERES.
Tél : 01 43 48 42 89.
E-mail : lesagriculturelles@free.fr

Argentan - Sées

L'A88 représente 35 km de voie dans l'Orne et traverse 23 communes. La section qui relie Argentan à l'A28 à hauteur de Sées ouvrira à l'automne prochain. Visite guidée en avant première.

L'ouverture provisoire de la section Argentan-sud/Sées, soit 15 kilomètres d'autoroute, est prévue à l'automne prochain. «Les terrassements sont achevés, les ouvrages d'art terminés, on passe maintenant au «noir», c'est-à-dire à la réalisation de la chaussée» énonce Marc Claudin, responsable d'opération à la DRE*.

Le chantier autoroutier progresse à grands pas et le concessionnaire qui sera choisi en 2007 aura la charge de poursuivre l'ouvrage jusqu'à Falaise. L'objectif de ce premier tronçon est de relier prioritairement Argentan à l'A28 à hauteur de Sées et de transférer le trafic de transit vers Alençon et Le Mans sur l'axe Calais-Bayonne.

Échangeur Argentan-Sud et jonction A28



Les usagers pourront emprunter l'A88 à partir de l'échangeur situé au sud d'Argentan sur la RD 958 ou dans le sens inverse depuis l'A28 à hauteur de Sées. Deux échangeurs intermédiaires à hauteur de Mortrée et de Sées ont d'ores et déjà été réalisés, mais leur mode d'exploitation ne sera arrêté que lorsque le concessionnaire de la section Falaise Ouest-Sées sera désigné.

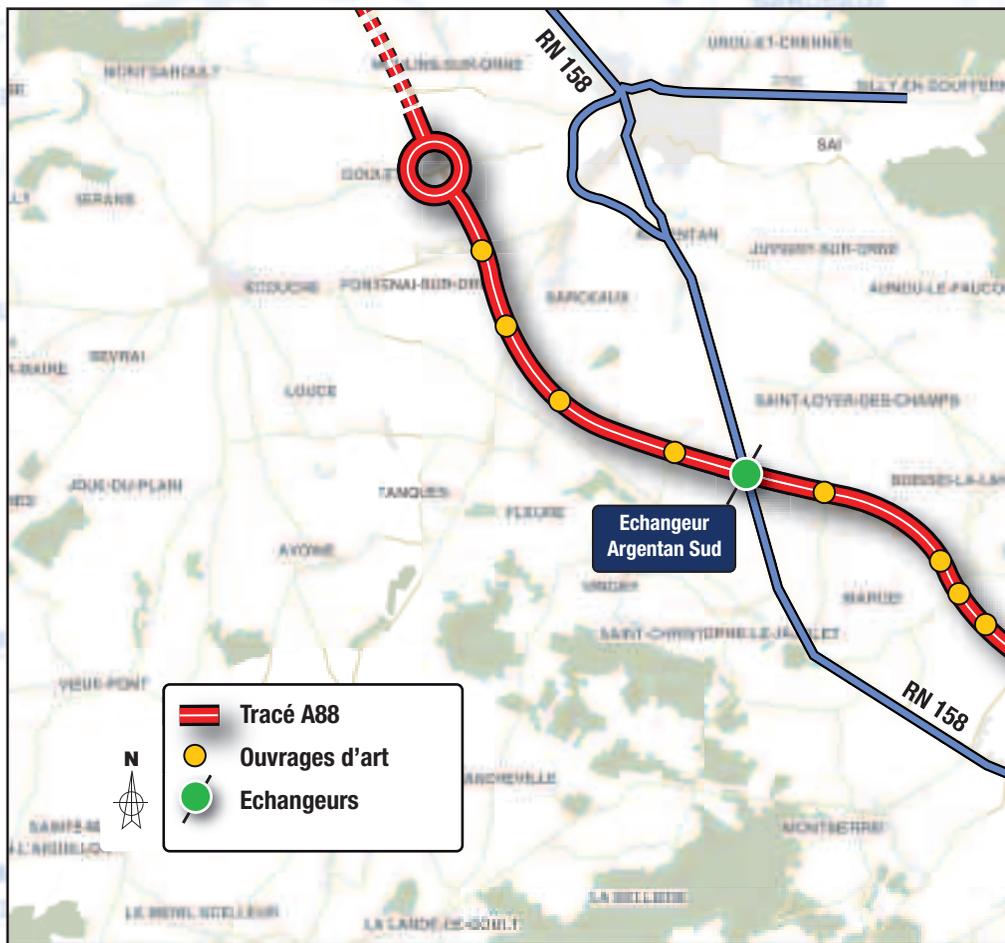
Déblai

Déblai/remblai, l'emprise de cette section n'a pas nécessité d'importants mouvements de terres (1 million de m³). Le déblai maximum n'a pas excédé 8 mètres.



Réseau secondaire

Tous les rétablissements de communications sont achevés depuis l'automne : «*Tout ce que l'on coupe, les voies communales, les cours d'eau, les ponts, les routes départementales, ont été rétablis*», explique-t-on, à la Direction Régionale de l'Équipement. Cette adaptation a nécessité la réalisation d'une trentaine d'ouvrages (ponts et ouvrages hydrauliques).



par l'autoroute

Enfin, le nombre d'accidents devrait diminuer car les autoroutes sont 4,4 fois moins dangereuses que les routes nationales.

Pour assurer rapidement la réalisation de la portion Argentan-sud/Sées, l'Etat, maître d'ouvrage, a confié une mission de maîtrise d'œuvre à un bureau d'études privé (Scetauroute)

pour la mise en place des marchés et le suivi des travaux. «La prise en charge de ce tronçon Argentan-Sées correspond à un apport en nature des cofinanceurs à l'ensemble de la concession qui doit être accordée entre Sées et Falaise» souligne-t-on à la DRE*.

Rappelons en effet que pour les au-

toroutes concédées comme l'A 88, une participation financière de l'Etat est généralement demandée pour assurer la rentabilité de la concession. Ici, il a été convenu que l'apport soit effectué en nature plutôt qu'en financement pour accélérer la réalisation de cette section Argentan-Sées. Deux échangeurs intermédiaires à

hauteur de Mortrée et de Sées ont d'ores et déjà été réalisés, mais leur mode d'exploitation ne sera arrêté que lorsque le concessionnaire de la section Falaise Ouest Sées de l'A88 sera désigné. ■

*Direction Régionale de l'Equipement.

Chaussées bitumées

Depuis la mi-novembre, les chaussées sont en cours de réalisation et devraient s'achever en avril. Suivront au printemps la pose des glissières, le travail de signalisation verticale et horizontale et la pose des clôtures. Le lancement des consultations concernant la signalisation verticale (panneaux) et horizontale (peinture) ainsi que les clôtures est en cours.

6 ponts sur les prairies d'Ô

Une succession de 6 ponts totalisant 260 mètres d'ouverture enjambe sur un kilomètre les prairies d'Ô, prairies humides et inondables situées sur les communes de Mortrée et de Macé. La concentration d'ouvrages d'art sur cette partie s'est avérée nécessaire pour prévenir les crues de l'Orne, de la Thouane et de la Sennevière.

200 ouvriers sur le chantier

Le chantier de l'A88 entre Argentan et Sées aura mobilisé jusqu'à 600 personnes à ses débuts. Actuellement 200 ouvriers y travaillent quotidiennement.

Pour en savoir +

Financement :

Etat : 30%
Région : 50%
Conseil général de l'Orne : 13,3%
Conseil général du Calvados : 6,7%
Coût de la portion Argentan-sud-Sées : 100 à 105 millions d'euros

Repères :

Section Argentan-sud /Sées : 15 km - mise en service à l'automne 2007 (payant dès l'ouverture)

Section Argentan-Sud/ Falaise : 30 km – mise en service prévue en 2010
Falaise-Sées : 72 ouvrages d'art dont le viaduc de franchissement de l'Orne à Argentan

Site Internet :

www.a88.info/travaux/



Ouvrages d'art

Des ouvrages signés par le Cabinet d'architecture Strates de Lyon.

Chantier de plantation

Parmi les entreprises mandatées, "Univers environnement", est ornaise. L'entreprise a été choisie pour la réalisation d'aménagements paysagers. Les plantations sont en cours de réalisation et échelonnées sur trois saisons : une grande partie sera faite au printemps et s'achèvera à l'automne.



Cancer du sein, cancer

Le dépistage



Annick Notari, en charge de la régie des cancers au Conseil général.



Dépistage du cancer du sein

Un rendez-vous santé naturel et incontournable

En 2005, la participation au dépistage organisé du cancer du sein a été de 54%.

“Le Mammobile 61 fait désormais partie du paysage. Les femmes le connaissent bien et l’attendent” se réjouit

Le Dr Annick Notari, en charge de la Régie des Cancers au Conseil général de l’Orne. Signe que l’opération lancée en 1992, généralisée en 2004, s’est très bien intégrée au parcours santé des Ornaises. «Les Points Ecoute» et la carte de prévention, initiatives du Comité 61 d’Aide à la Prévention renforcent l’accompagnement et la fidélisation des participantes.

Le cancer du sein en quelques signes

Le cancer du sein est une tumeur maligne qui touche la glande mammaire et peut propager des cellules cancéreuses dans tout l’organisme.

Etre à l’écoute de son corps, palper régulièrement ses seins est déjà une étape importante dans votre démarche de prévention. Vous sentez une grosseur anormale (sein ou aisselle), notez une rétraction de la peau ou un écoulement par le mamelon : Signalez-le à votre médecin ou à votre gynécologue.



Le dépistage organisé : un suivi, une écoute

Vous êtes une femme, âgée de 50 à 74

ans, en bonne santé. Le dépistage vous concerne.

Vous êtes âgée de 40 à 49 ans, vous en bénéficiez également. La ménopause, les bouleversements hormonaux qu’elle entraîne, le stress lié aux changements de vie et aux exigences professionnelles vous rendent vulnérables. Prenez soin de vous.



Tous les deux ans, vous recevez une invitation pour vous rendre, soit dans le Mammobile 61, qui permet d’atteindre des femmes habitant en milieu rural, soit dans un centre de radiologie agréé afin d’effectuer une mammographie. Cet examen indolore, fiable et rapide permet d’observer l’intérieur du sein et de repérer les tumeurs non détectables à la palpation. ■

Ne laissez pas le mal agir, réagissez ! Pionnier en matière de dépistage organisé du cancer du sein, le Conseil général de l’Orne s’est attaqué au cancer colorectal. La santé de chaque Ornaise passe par un élan collectif et une forte participation à ces programmes.

Retenez que...

- En 2004, environ 2 millions de femmes* en France ont effectué une mammographie de dépistage organisé, permettant la détection de 10 640 cancers.
- Un dépistage précoce + une participation massive à ce programme = 94% de chances de guérir du cancer du sein.

• Quelques minutes de votre temps peuvent sauver des vies,

notamment celle de vos proches. Certains membres de votre famille peuvent être suivis au bon moment.

• Aujourd’hui, l’ablation des seins n’est plus systématique. En outre des solutions de reconstruction très performantes existent.

*Sources : Institut National de Veille Sanitaire.

Repères

- 12 000 femmes meurent du cancer du sein et 46 000 nouveaux cas sont détectés chaque année, tous âges confondus.
- Le Conseil général de l’Orne prend intégralement en charge le dépistage des femmes de 40 à 49 ans et une partie du dépistage des 50-74 ans (au total : 150 594 euros en 2005).

• L’Assurance maladie couvre 100% de l’acte mammographique et 13 euros/personne au titre des frais de gestion.

• Les Associations (Comité 61, Ligue contre le cancer...) informent et sensibilisent la population cible par des actions sur le terrain.

• Les médecins participent à la sensibilisation et au suivi des personnes dépistées.

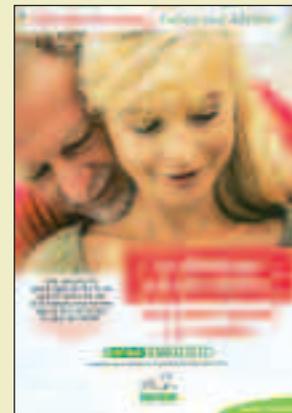
“Les Points Ecoute”

Bien connaître le cancer et ses traitements, pouvoir en parler et bénéficier de l’expérience d’autres femmes, c’est déjà remporter la victoire.

7 «Points Ecoute» sont prévus en 2007.

Renseignements : Annie Beresford - Comité 61 - 02 33 29 15 31

La carte de Prévention du Comité 61 pour les Ornaises et les Ornaises de 50 à 74 ans. Avec la carte de prévention remise par le médecin traitant, vous n’oubliez pas vos rendez-vous dépistage, qu’il s’agisse du cancer du sein ou du cancer colorectal. Vous évitez ainsi un examen intermédiaire injustifié et pouvez mieux inclure cette pause santé dans votre quotidien. Vous êtes accompagnée mais restez autonome dans votre démarche de prévention.



colorectal

doit devenir un réflexe

Dépistage organisé du cancer colorectal

Vaincre ensemble un mal sournois

La toute première campagne de dépistage organisé du cancer colorectal, initiée par le Conseil général de l'Orne en 2004 s'est achevée l'été dernier. **81 303 Ornais, hommes et femmes de 50 à 74 ans, en bonne santé, sans antécédents personnels ou familiaux** ont été invités à venir retirer un test gratuit chez leur médecin traitant. **Verdict : 42% de participation**, un résultat encourageant.

«Ce que je retiens, c'est la formidable mobilisation des praticiens généralistes et des gastro-entérologues», confie le Dr Notari.



Le cancer colorectal en quelques mots

Le cancer colorectal se développe sur la paroi du gros intestin. Il est habituellement précédé pendant plusieurs années d'une tumeur bénigne : l'adénome ou polype.

Les symptômes (saignements invisibles dans les selles, transit pertur-

bé, douleurs) peuvent être confondus avec des maux très courants ou être inexistants.

Au quotidien, la consommation de fruits et légumes frais, la pratique d'une activité physique et l'absence de tabac et d'alcool sont d'excellents boucliers contre le cancer colorectal.

Le dépistage organisé : c'est simple et rapide

Le test au Gaiac HémocultII, remis par votre médecin, avec le mode d'emploi permet de détecter les traces de sang invisibles dans les selles. Vous l'effectuez à la maison et vous renvoyez les prélèvements sous huit jours à un centre de lecture agréé. Les résultats parviennent à votre médecin, à la structure de gestion et à vous-même.

> Un test négatif, c'est bien mais attention, continuez les contrôles tous les deux ans.

> Un test positif n'est pas systématiquement synonyme de cancer. Une coloscopie affine ce résultat. Les polypes détectés seront enlevés, empêchant de développer une pathologie plus grave. ■



Retenez que...

• Pour faire chuter la mortalité par cancer colorectal de 15 à 20%, l'opération doit être renouvelée **tous les deux ans avec une participation d'au moins 50% de la population cible.**

• Vous faites avancer la recherche et contribuez à améliorer et alléger les traitements. La qualité de vie de tous est en jeu, la vôtre, celle des autres.

• Le dépistage est un acte citoyen.

• L'ablation du côlon n'est plus systématique. Les fonctions de l'intestin sont préservées.

• De nouvelles molécules rendent plus efficace le traitement de chimiothérapie.

• La radiothérapie peut être associée à une chirurgie ou utilisée seule pour soigner les patients très âgés.

Repères

- 37 023 tests remis, 34 020 effectués
- 45 cancers, 63 polypes de plus d'1cm, 103 polypes de moins d'1cm ont été détectés.
- 325 000 euros, soit 18 euros par personne, c'est le coût annuel de cette campagne.
- **222 médecins généralistes ont été formés pour ce dépistage organisé. Ils ont tous remis les tests aux patients. Ils ont joué un rôle majeur en termes de sensibilisation. Les patients ont beaucoup apprécié les médecins dans ce rôle de prévention.**
- **Les gastro-entérologues ont réduit**

les délais d'attente pour la coloscopie.

- **L'Assurance Maladie** prend en charge le test **Hémocultil** et **50% du fonctionnement.**
- **L'Association pour le dépistage et la Prévention des cancers dans l'Orne**, structure de gestion, créée en 2002 coordonne la campagne.
- **Les Associations ont relayé l'information sur le terrain.**
- Numéro vert : **0 800 215 117**



Balades



Flers MJC



Flers Saint Michel



Flers Albatros



Voyage au cœur du cyberespace

Réservations de séjours, retouche de photo numérique, création de sites... Les planètes Internet et multimédia sont devenues incontournables. Très réactif en matière d'équipement numérique, le Conseil général de l'Orne assure la couverture en Haut Débit de 92% de la population*, de 7 à 77 ans. Bienvenue dans la cyber-balade, au gré des Espaces Publics Numériques et des sites insolites et festifs à découvrir sur notre territoire.

Les Espaces Publics Numériques (EPN) sont des lieux d'échanges et de rencontres autour des nouvelles technologies. Ils sont équipés pour permettre à chacun :

> d'accéder à l'information (consultation de sites internet, CD rom) et à des services pratiques (rédaction de CV, démarches administratives à distance et formation à distance...). En libre accès, les jeunes «chattent», se retrouvent pour jouer à des jeux vidéo ou effectuent des recherches pour leur travail scolaire. Les adultes sont séduits également par les prix abordables des connexions et de la navigation sur Internet.

> de s'initier à l'utilisation d'Internet, d'outils numériques, à la création de documents multimédia (création de sites web, retouche de photo numériques...), grâce à des ateliers thématiques sous la conduite d'animateurs spécialisés qui bénéficient d'une formation régulière aux nouvelles technologies.

L'objectif d'un EPN est de sensibiliser et d'initier les publics les plus larges vers cette nouvelle dimension culturelle «en développant à la fois les outils d'accès à la culture et au savoir et les outils d'expression et de création». Le Conseil général de l'Orne accompagne financièrement 7 EPN qui se trouvent dans des lieux publics communaux, intercommunaux et as-

sociatifs (10 000 euros chacun pour l'achat d'équipement informatique, consentis en novembre 2005). ■

** Le Conseil général de l'Orne a investi 5 M€ pour assurer la couverture haut débit de 92% de la population et joue la carte de la complémentarité des technologies avec l'adsl et le wimax.*

La Fête de l'Internet a 10 ans

Cette année encore, venez découvrir la toile dans tous ses états ! Au programme, des animations et conférences autour des usages de l'Internet. Vous souhaitez en savoir plus sur les Wikis (Système de gestion de contenu de site Web qui rend les pages Web librement et également modifiables par tous les visiteurs autorisés, l'encyclopédie mondiale Wikipedia en est un bon exemple) ou sur les logiciels libres et le web 2.0 ?

Rendez-vous du 16 au 23 mars dans les EPN de l'Orne.

(Ndlr : Les thèmes sont cités à titre indicatif)

En savoir plus : <http://epnbn.ctn.asso.fr> -

Centre de ressources des EPN de Basse-Normandie

L'Echangeur Basse-Normandie ouvert au public

Destiné en priorité à la formation professionnelle, l'Echangeur, lieu unique au cœur de la Halle au Blé à Alençon propose Com home, une visite grand public autour des nouvelles technologies de l'information et de la communication.

> Renseignements :
02 33 80 87 50
www.echangeurbn.com
info@echangeurbn.com

Le Jbus : quand l'Internet bat la campagne

Unité mobile itinérante, le Jbus est un Espace public Numérique qui permet à tous, d'accéder aux outils et à la formation multimédia, en tout point du département. A bord, du matériel informatique et un animateur chargé de vous initier à la création de sites ou de blogs ou de vos accompagner dans vos projets (communes, associations, groupes de jeunes).

Pour connaître ses lieux de passage. ■

www.bijbus.com

**Pour faire intervenir le Jbus :
Bureau Information Jeunesse.
02 33 80 48 90.
jbus@bijbus.com**



© BIJ 2007



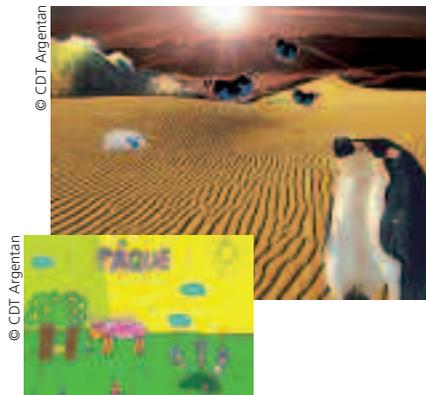
Cartable numérique à la Cyber Base de Tinchebray



En partenariat avec France Telecom, la Cyber Base de Tinchebray, a remis, le 12 janvier dernier, une clef USB de 512 Mo aux élèves des écoles primaires (les clefs USB ont été offertes par l'opérateur). Cette opération a été initiée, entre autres par Jérôme Nury, Conseiller général et 1^{er} adjoint à la mairie de Tinchebray. Ce «cartable numérique», véritable boîte à trésor, conserve les travaux de traitement de texte des 6-11 ans, effectués lors de leur séance hebdomadaire d'initiation aux Nouvelles Technologies de l'Information et de la Communication. Petits et grands ont très rapidement acquis la méthode de transfert des données vers un périphérique de stockage ! En outre, la cyber base a été retenue Centre d'accueil du **Passeport pour l'Economie Numérique** et abritera de nombreux projets liés au développement de la e-administration. Une initiative de Sylvia Bassot, Députée, Présidente du Pays du Bocage. Ces projets s'étendront progressivement à d'autres EPN du secteur. On retient notamment une convention avec l'ANPE offrant la possibilité aux demandeurs d'emploi de consulter, en temps réel, et gratuitement, des offres sélectionnées pour eux. ■

Renseignements : <http://membres.lycos.fr/tinchebrayonline>

Ateliers multimédias enfants à la Médiathèque de la Communauté de Communes du Pays d'Argentan



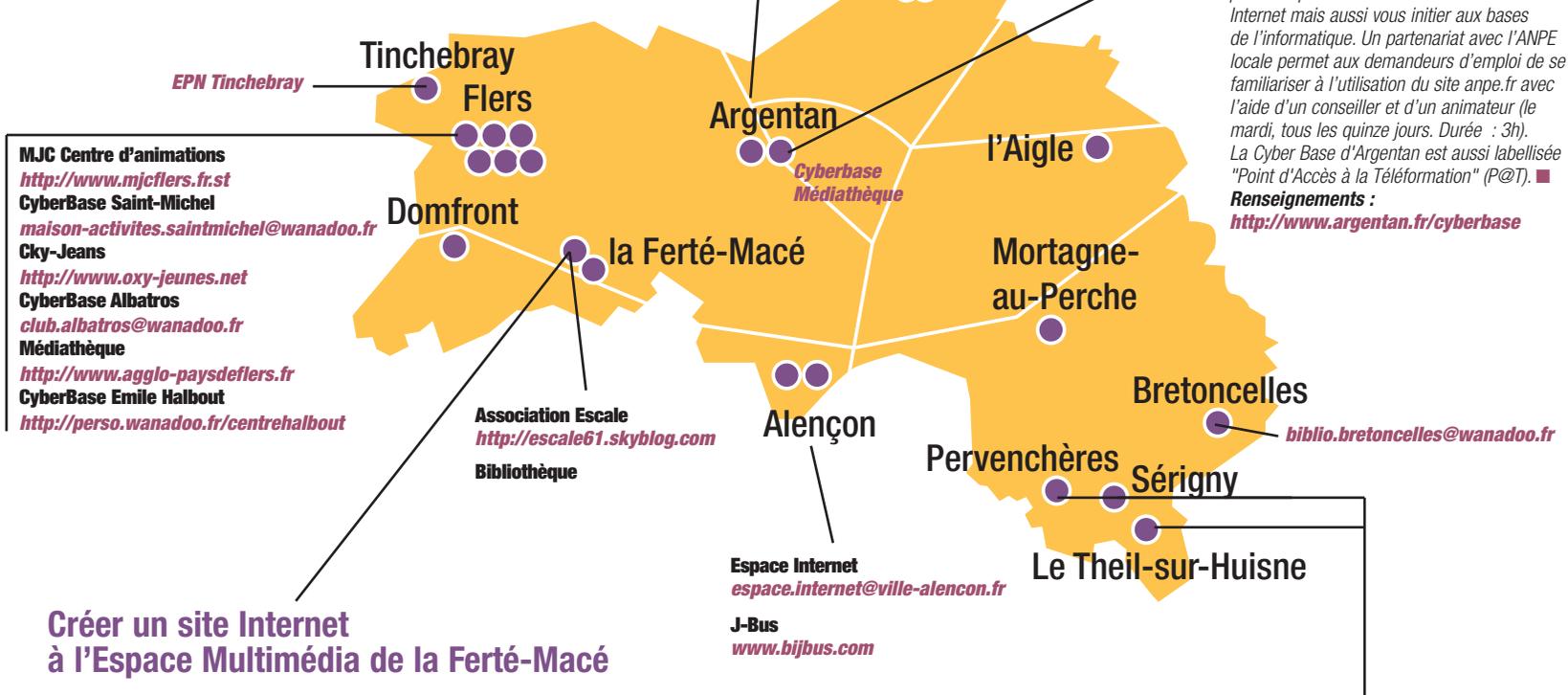
Créer un film d'animation (avec de la pâte à modeler...), réaliser un T-shirt, un dessin animé (constitué de croquis au crayon, numérisés et mis en mouvement à l'aide d'un logiciel adapté), un animal virtuel ou encore un flip-book... Et pour les adultes, vous pouvez vous initier à l'utilisation d'internet (e-mail, recherche documentaire, discussion en direct...) mais aussi participer à des stages de création multimédia (retoucher une photo, créer une carte postale...). Tous ces ateliers sont proposés sur inscription. ■

Renseignements : www.mediathèque-argentan.com

Accompagnement personnalisé à la création multimédia à la Cyber Base d'Argentan

Sur rendez-vous, vous pourrez faire vos premiers pas dans la réalisation d'un site Internet mais aussi vous initier aux bases de l'informatique. Un partenariat avec l'ANPE locale permet aux demandeurs d'emploi de se familiariser à l'utilisation du site anpe.fr avec l'aide d'un conseiller et d'un animateur (le mardi, tous les quinze jours. Durée : 3h). La Cyber Base d'Argentan est aussi labellisée "Point d'Accès à la Téléformation" (P@T). ■

Renseignements : <http://www.argentan.fr/cyberbase>



Créer un site Internet à l'Espace Multimédia de la Ferté-Macé

à l'aide d'un atelier individualisé à l'informatique (Multimédia, bureautique). ■
Renseignements : <http://internet.lafertemace.fr>

Ateliers à l'Espace public numérique du Perche

Avec son animateur, l'Espace public numérique du Perche propose des ateliers sur trois communes : Le Theil sur-Huisne, Pervençères et Sérigny. Objectif : l'accès au multimédia pour tous, même en zone rurale. ■
Renseignements : epndupreche@yahoo.fr

A découvrir aux détours des sentiers numériques

- www.orne-terroirs.fr : A la conquête de la gastronomie ornaise !
- www.ornetourisme.com : A ne pas manquer, Ornella, la mascotte de choc et de charme !
- <http://perso.wanadoo.fr/agr.orne> : A la recherche de vos racines. Comment construire son arbre généalogique.
- www.orne.fr : Pour ceux qui viennent d'arriver dans l'Orne. Premiers contacts avec le département d'adoption.
- <http://www.paysdalencontourisme.com/> : Envie d'évasion et de découverte.
- <http://www.ddjs-orne.jeunesse-sports.gouv.fr/> : S'impliquer dans la vie associative.
- www.baron-pace.com : Un site Internet élaboré au sein d'un EPN.
- www.terroirsfrancais.fr (à lire en page économie)



Réduire au maximum nos déchets à la source

Nos poubelles sont toujours plus encombrantes. Quels équipements, quelles pratiques devons-nous envisager pour demain ? Le projet de PEDMA (Plan d'élimination des déchets ménagers et assimilés) de l'Orne permet de tracer des pistes.

Le projet de PEDMA (Plan d'élimination des déchets ménagers et assimilés) de l'Orne, élaboré par le Conseil général, concerne près de 343 000 habitants. Il définit les besoins à venir en termes d'équipements en fonction de l'évolution démographique et propose des axes de progrès pour une meilleure gestion des déchets.

Réduire au maximum les déchets à la source est aussi un objectif fort du projet. Cela signifie pour chacun d'entre nous trier plus et mieux, mais aussi mieux acheter et mieux consommer.

Le PEDMA sert donc d'assise à la mise en œuvre de filières de gestion de déchets plus modernes et plus respectueuses de la santé et de l'environnement. Il indique précisément quels moyens et résultats sont préconisés pour gérer au mieux les déchets, à court, moyen et long termes, en adéquation avec le contexte local et les évolutions réglementaires nationales et européennes. Ce document servira également aux services de la Préfecture lors de leur prise de décision, d'autoriser ou non la création d'installations de traitement des déchets.

Avantage au traitement biologique

Pour les déchets résiduels, plusieurs scénarii ont été comparés : le traitement thermique (incinération), le traitement biologique (compostage ou méthanisation, ...), l'enfouissement sans traitement préalable. Le traite-

ment biologique des déchets résiduels a été retenu. Ce scénario permet une valorisation des déchets et une réduction de la quantité enfouie dans les centres de stockage.

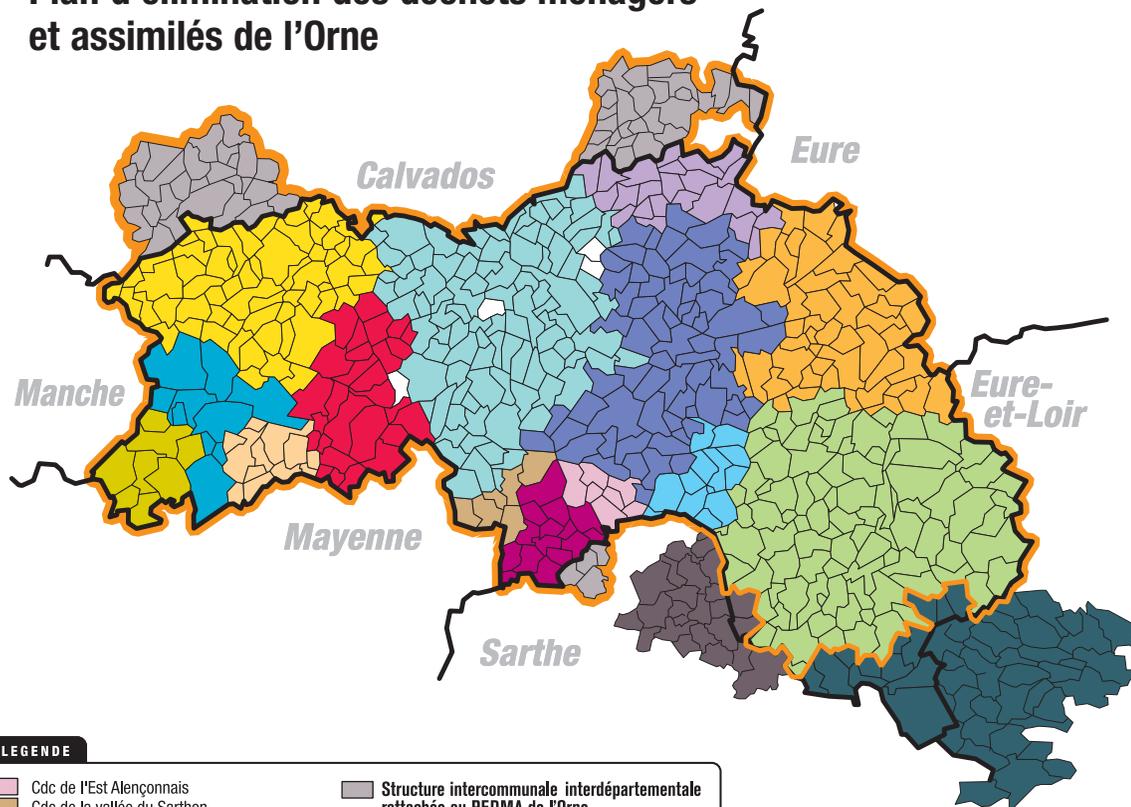
Le traitement biologique (par compostage ou méthanisation) consiste à valoriser la partie organique des déchets (épluchures, fruits et légumes avariés, déchets verts...) issus des ménages, de la restauration collectives... Le compostage est un procédé de traitement des déchets fermentescibles qui se déroule en présence d'oxygène (en aérobie) et aboutit à la production du compost. La méthanisation se déroule en l'absence d'oxygène en anaérobie et permet la production de biogaz (pouvant être valorisé sous forme de chaleur ou d'électricité) et d'un digestat (pouvant

être utilisé, après maturation, comme amendement organique).

Deux unités de traitement avant 2017

Deux unités de traitement biologique sont préconisées avant 2017 pour le territoire de la zone du plan. La construction de deux unités permettra de conserver des capacités de traitement suffisamment importantes pour assurer des coûts performants tout en limitant les distances de transport des déchets résiduels. D'autres nouvelles installations, réparties sur l'ensemble du territoire en fonction de l'origine de la production des déchets, sont également prévues : trois centres de stockage, et au minimum treize décharges pour déchets inertes et deux centres de transfert des or-

Plan d'élimination des déchets ménagers et assimilés de l'Orne



LEGENDE

Cdc de l'Est Alençonnais	Structure intercommunale interdépartementale rattachée au PEDMA de l'Orne
Cdc de la vallée du Sarthon	CDC et communes adhérentes au SICTOM de Nogent le Rotrou - Plan de l'Eure-et-Loir
Cdc du Bocage de Passais-la-Conception	CDC du Saosnois - Plan de la Sarthe
Cdc du Domfrontais	Communes autonomes Chambois / Fel / Goulet / St Georges d'Annebecq
Cdc du Pays d'Andaine	Périmètre du PEDMA de l'Orne
Cdc du Pays du Mélois	Limites départementales
CU d'Alençon	
SICDOM Livarot Orbec Vimoutiers	
SIRTOM d'Andaines	
SIRTOM de la région de L'Aigle	
SIRTOM de la région Flers Condé	
SIRTOM du Perche Ornaïis	
SIRCOM Région d'Argentan	
SMRTOM de la région du Merlerault	

dures ménagères. Pour ces équipements, le PEDMA de l'Orne ne localise pas les sites envisagés, mais énumère des critères de localisation (environnement humain, géologie et hydrogéologie, environnement naturel, accessibilité).

Du 5 février au 5 mars dernier, les habitants ont pu consulter le dossier d'enquête publique et faire part de leurs observations. Le rapport et les conclusions de la commission d'enquête publique seront déposés, pendant un an à compter de la clôture de l'enquête aux sièges des Conseils généraux de l'Orne, du Calvados et de la Sarthe, aux mairies d'Argentan, L'Aigle, La Ferté-Macé, Flers, Mortagne-au-Perche, Vimoutiers et Domfront, où le public pourra en prendre connaissance. ■

Pour obtenir une communication du rapport et des conclusions, demande par courrier au Président du Conseil général de l'Orne.



Des hauts et des bas

de Claude Michel (1)

Un jeune journaliste, fraîchement arrivé dans une petite ville normande, tient la chronique des faits divers dans l'hebdomadaire local. Défilent devant nous d'étranges personnages, des plus ordinaires aux plus extravagants : une enseignante affolée, un agriculteur en solitude, un jeune homosexuel tourmenté, un médecin surbooké, un maniaque déjanté... et bien d'autres figures étonnantes qui nous tiennent en suspense.

(1) psychologue et l'un des animateurs de l'Ecole des parents et des éducateurs de l'Orne. Edition Bénévent. Prix : 19.90 €

Les hommes en mer

de Jean-Louis Lenhof – écrivain ornais



La mer, les marins, la marine marchande, la marine de guerre, la pêche : autant de termes qui évoquent un monde à part, l'aventure, les horizons lointains, l'homme qui se construit à l'épreuve du danger... Pour comprendre ce que fut le travail des gens de mer et ainsi mettre en perspective les réalités actuelles, il faut s'embarquer à bord des navires, étudier la logique technique de leur mise en œuvre, s'intéresser au fonctionnement de leur espace socioprofessionnel, pénétrer dans les bureaux des armateurs et des ministres de la marine. Le présent ouvrage invite à un tel voyage virtuel. Edition Armand Colin. Prix : 39 €



Walt Disney – l'âge d'or

de Pierre Lambert – écrivain ornais

Nous avons presque tous découvert le cinéma lors de notre enfance, en assistant à la projection sur grand

écran d'un dessin animé de Walt Disney. Ce moment souvent inoubliable et empreint de nostalgie nous a émerveillés, amusés, terrifiés ou émus selon le sujet du film et notre âge ce jour-là. Pierre Lambert a réuni dans cet ouvrage une collection unique de documents originaux ayant servi durant la production des plus célèbres dessins animés de Walt Disney et ayant pour ambition de nous faire découvrir divers aspects historiques, techniques et artistiques de ses chefs d'œuvres.

Tout simplement magique.
Editions Demons & Merveilles.
Prix : 59 €



Atlas de la Basse-Normandie

de Pascal Buléon

Un véritable "tableau de bord visuel" d'une région, qui met en scène graphiquement tous ses paramètres – économiques, sociaux, culturels – pour souligner son attractivité. Plus de 120 cartes et infographies, spécialement créées pour cet ouvrage, soulignent les richesses et les atouts d'une région en devenir.

Cet atlas, sans équivalent, est le premier d'une nouvelle série consacrée aux territoires.

Editions Autrement.
Prix : 25 €



Mauvaises nouvelles littéraires

de Joëlle Guillaud – écrivain ornais

En écrivant cette histoire, je pensais à la Berthe. Qu'aurait dit cette héroïne de la terre, riche et audacieuse qui, lorsque je la rencontrais, vivait retirée et misérablement ? Pas facile d'être femme et d'écrire la terre, de défier les hommes et le pouvoir dans certains coins de France.

Atelier Mot à Mot.
Prix : 10 €

Fraîcheur au chocolat, macaron et pommes nappée au caramel de cidre

[Une recette proposée par le restaurant La Lentillère, à La Lacelle (RN12 – 61320). Tél. 02.33.27.38.48. www.lalentillere.fr]



INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 100 g de fromage blanc • 30 g de crème fraîche
- 260 g de sucre semoule • 20 g de beurre salé • 1 dl d'eau
- 2 feuilles de gélatine • 2 blancs d'œufs • 1dl de pommeau de Normandie • 100 g de chocolat noir 65% • 1 dl de crème liquide UHT entière • 20 cl de cidre brut • 2 belles pommes Idared ou Reinette • 2 gros macarons

PREPARATION

1 heure - (une demi journée à l'avance)

• Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau fraîche. Faire fondre au bain marie (ou au micro-ondes) le chocolat noir et la crème liquide. Etaler ce mélange sur une feuille de papier sulfurisé (environ 3mm d'épaisseur). Dès que le chocolat commence à durcir, tailler huit ronds de 8 cm de diamètre avec un cercle en inox. Les laisser durcir au frais.

• Bien mélanger le fromage blanc et la crème fraîche dans un saladier et incorporer le pommeau. Préparer le sirop avec 40 g de sucre semoule et 1dl d'eau, cuire à feu doux jusqu'à 120° (tester avec une fourchette, le sirop doit «filer»). Bien égoutter la gélatine et l'incorporer au sirop chaud. Monter les blancs en neige très ferme, continuer à battre doucement en incorporant le sirop encore chaud pour obtenir une meringue italienne. Ajouter délicatement le mélange fromage blanc crème pommeau.

• Dans 4 cercles en inox de 8cm placés sur une feuille de papier sulfurisé, disposer un rond au chocolat au fond

puis le bavarois au fromage blanc encore liquide à 3mm du haut. Recouvrir d'un rond au chocolat et réserver au réfrigérateur pendant 2 heures environ jusqu'à la «prise» du bavarois.

DRESSAGE

1/2 heure

• Réaliser un caramel avec les 200 g de sucre restant ; dès que la coloration brune est atteinte, déglacer avec le cidre en remuant sur feu doux jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse. Réserver au chaud.

• Eplucher et épéiner les pommes, puis les découper en 24 tranches de taille égale. Les faire caraméliser dans le beurre et 20 g de sucre à la poêle sur feu vif. Réserver au chaud sur un papier absorbant.

• Couper en deux les macarons.

• Démouler les bavarois en découpant si besoin le chocolat avec une pointe de couteau fine chauffée à la flamme et les disposer avec précaution au centre des grandes assiettes. Disposer 1 demi macaron sur chaque et 6 tranches de pommes chaudes autour en étoile. Napper les pommes avec le caramel de cidre et servir.



L'ORNE DANS LA COMPETITION MONDIALE

Le Conseil général de l'Orne se mobilise pour les entreprises ornaïses et met en place, avec Orne Développement, « un Programme d'Accès à la Mondialisation ».

**Créateur
de performance**
L'Orne en Normandie

Sensibiliser

les entreprises aux mutations de l'économie mondiale : une conférence annuelle sur les tendances économiques des pays et des réunions sectorielles avec des experts en commerce international.

Aider

les entreprises à enclencher des projets d'adaptation par le développement des « Binômes créatifs » (studios-entreprises) ou par des panels sur le web, qui permettront aux entreprises de soumettre leurs produits, leur savoir-faire aux consommateurs étrangers.

Prospecter

en mobilisant les entreprises sur des missions d'études à l'étranger et en invitant à l'utilisation des places de marché en ligne.

Pour toute information
contacter le 02 33 28 76 75
www.orne-export.com
(version 2 du site fin mars)



Avancer, c'est notre nature