

**L'ORNE**

# magazine

66



**L'Orne, un château  
d'eau à protéger**





## Le meeting aérien a fait décoller le public

Plus de 20 000 personnes ont assisté, émerveillées, aux évolutions d'aéronefs de légende, le 20 mai dernier à l'aérodrome de Bagnoles-Couterne. Au programme, démonstrations d'aéromodélisme, Lockheed, Piper, Flamants et autres Broussard, T28 et Cap 10... Le public a pu apprécier les incroyables acrobaties de Xavier de Lapparent, champion du monde de voltige aux commandes de son Sukhoï 26 ! Les alphas jets de la mythique Patrouille de France, très attendus, ont une fois encore séduit petits et grands avec leur tout nouveau récital. Un grand moment qui restera gravé dans les mémoires !

# Regards



8 à 9

## Economie

Quand le froid conserve l'économie locale



10 à 15

## Dossier

L'Orne, un château d'eau à protéger



16 à 17

## Territoires en actions

Le paysage observé  
Les Maisons Familiales Rurales  
Le Musée des Beaux Arts et de la Dentelle



18 à 19

## Tranches de vie

Fabuleux patrimoines, heureux propriétaires. Portraits.



20 à 21

## Enseignement supérieur

IUT d'Alençon, 10 ans d'excellence au service de la recherche et de l'emploi



22 à 23

## Sport

L'Orne, créateur de talents



24 à 25

## Balade

Trois petites notes de musique...

## D'Orne et d'eau fraîche



*Voilà l'été ! Et avec lui le retour aux activités de plein air entre forêts, campagnes et rivières ornaïses. Cette célébration de la nature est toute trouvée pour prendre les bonnes résolutions vis-à-vis de l'eau et adopter de bons réflexes dans nos usages quotidiens.*

*J'invite aujourd'hui tous les Ornaïses et les Ornaïses à proclamer 2007, année des bonnes résolutions à l'égard de l'eau. Ce nouveau numéro de l'Orne magazine porte l'attention sur ce sujet, beaucoup plus sensible qu'il n'y paraît. Chaque fois que nous ouvrons un robinet, nous sommes à cent lieues d'imaginer les conséquences écologiques et économiques de ce simple geste. L'impact est pourtant bien là, immédiat, au pied de chez nous. Ces quelques pages et les témoignages des acteurs directement impliqués dans ce domaine nous aideront à en prendre la juste mesure.*

*Mais, les bonnes résolutions, c'est bien connu, n'ont de sens que si elles sont suivies d'effet. Vous lirez dans ces pages comment chacun d'entre nous peut, de trois façons différentes, apporter sa contribution à la préservation de l'eau. D'abord en vérifiant ses branchements et en s'assurant qu'eaux usées et eaux pluviales sont bien orientées vers les bons réseaux. Ensuite, en veillant à polluer le moins possible les premières et pas du tout les secondes. Enfin, en évitant les gaspillages inutiles. Même si notre département est bien pourvu en rivières, l'eau n'en demeure pas moins un bien précieux dont le coût de traitement va crescendo d'année en année.*

*Les communes sont concernées autant que les particuliers. Pour le traitement de leurs espaces communaux, les collectivités locales ornaïses ont en effet la possibilité d'adopter des solutions respectueuses des nappes phréatiques. En la matière, la morale est sans appel : aucune production d'eau de qualité n'est possible sur un territoire pollué. Dans l'Orne comme ailleurs, à chacun de nous d'apporter sa part à l'effort collectif à produire aujourd'hui.*

*En souhaitant que ces indications chemineront dans les esprits jusqu'à se traduire dans les actes, je vous souhaite à toutes et tous un très bel été. Un été d'autant plus beau qu'il est placé sous le signe des loisirs et de la culture dans l'Orne. Le guide de l'été joint à ce magazine vous donnera mille et une idées de sorties à partager en famille ou entre amis. Chacun, j'en suis certain, y trouvera son bonheur.*

GÉRARD BUREL  
PRÉSIDENT DU CONSEIL GÉNÉRAL DE L'ORNE

L'Orne Magazine / n°66 Juillet - Août 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 : France-Laure Sulon • Ont collaboré à ce numéro : Marianne Boulet, Fabienne Gérard, Véronique Ildiope, Stéphanie Liénart • Photos : J. Sadoun, Fabienne Gérard • 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

**Au printemps dernier**, plusieurs personnalités ornaïses ont été promues au grade de chevalier ou d'officier de la Légion d'honneur :

### **Chevaliers**

- **Augustin de Romanet de Beaune**, Directeur général – Caisse des Dépôts et Consignations
- **Robert Boscher**, Ancien Maire adjoint d'Argentan
- **Christine Roimier**, Maire d'Alençon
- **Christian Dumeige** (Comité départemental du Tourisme)

### **Officier**

- **Yves Castel**, délégué départemental du Souvenir Français – Alençon.



### **Des communes ornaïses**

#### **primées pour leurs initiatives**

Les trophées 2007 des Collectivités ont récompensé les initiatives de deux communes ornaïses : La Ferté-Macé pour avoir créé un dispositif expérimental en partenariat avec l'Education Nationale permettant aux enfants de plus de 2 ans de « passer » à leur rythme de la famille ou de la structure Petite Enfance à l'école en impliquant les parents. Dans un tout autre registre, Chanu a été mise à l'honneur pour avoir développé la filière du bois déchiqueté, protectrice de l'environnement. Le prix « Coup de cœur » revient à Baillleul, « Pays des cerises », pour son initiative : un cerisier distribué à chaque habitant.

### **Gilles Lehoulle : du bronze pour ses boudins créatifs !**

L'heure est à la fête pour Gilles Lehoulle, boucher charcutier de

renom à Longny-au-Perche. Son audace culinaire et son boudin ont été récompensés par deux médailles de bronze décernées par le grand Jury de Mortagne-au-Perche. Le Boudin aux Pommes et le Boudin au camembert et à l'andouille ont ainsi remporté les suffrages. Fort de cette réussite, notre artisan s'est une fois encore illustré à la foire à la tripe du 1<sup>er</sup> mai !

Contact : 02 33 73 65 38

# Mouve



EN VUE

## L'Orne accueille les « Classes-presse »

200 collégiens ont pu découvrir le monde du journalisme d'un peu plus près grâce à l'opération « classes-presse », organisée avec le partenariat du Conseil général, de l'Education nationale et des journaux locaux pour la première fois dans l'Orne. Outre l'initiation à la lecture de la presse, l'opération a permis aux jeunes participants de rédiger un vrai article sur le thème : masculin-féminin. Neuf classes se sont ainsi prêtées au jeu et une quarantaine de textes ont été produits. C'est finalement Clothilde Crispino et Manon Carré qui ont décroché le premier prix en choisissant de traiter un sujet difficile mais audacieux : la condition de la femme en Palestine. Nos deux apprenties reporters honorent ainsi le collège Paul-Harel de Rémalard. N'oublions pas leurs 19 jeunes « collègues journalistes » de la classe presse, ainsi que leurs professeurs, qui les ont aidées et soutenues.

### **Le Palmarès**

**1<sup>er</sup> prix** : Clothilde Crispino et Manon Carré, 4<sup>ème</sup>B, collège Paul-Harel de Rémalard.

**2<sup>ème</sup> prix** : Mathilde Delange et Kelly Desvaux, 3<sup>ème</sup>B, collège du Houleme de Briouze.

**3<sup>ème</sup> prix** : Anthony, Fabien, Séverine, Benoît, Jason, 4<sup>ème</sup>7, collège Balzac d'Alençon.

### **Prix d'encouragement :**

classe de 5<sup>ème</sup>C, collège Jean Moulin de Gacé.

### **Prix de l'illustration :**

Camille Dupont, collège du Houleme de Briouze.

## SPORT

## Des sportifs de haut niveau soutenus par le Département



La Commission permanente réunie le 23 février 2007 a accordé une aide aux sportifs ornaïses de haut niveau. 8000€ pour Emeric Martin (tennis de table handisport), 5000€ à Laurent Chartrain (automobile), 3000€ à Damien Renard (course d'orientation), 1200€ à Lucas Corvée (badminton), 1200€ à Olivier Galon (athlétisme).

## SOCIAL

## Les parents aussi ont leur numéro d'appel

L'Union Départementale des Associations Familiales (UDAF) et les Familles Rurales mettent un service téléphonique gratuit à la disposition des parents qui rencontrent des difficultés avec leurs enfants ou qui s'interrogent tout simplement sur leur rôle. Un conseiller est là pour les écouter, les aider et les orienter.

Le numéro gratuit (depuis un poste fixe) :

0 800 41 64 24



**TOURISME**



## Le PAPAQ labellisé « Pays d'accueil touristique »

Le label « Pays d'accueil touristique » a été officiellement attribué au Pays d'Argentan, Pays d'Auge Ormais (PAPAQ) lors de l'assemblée générale de la Fédération régionale des pays d'accueil touristique de Normandie. Cette adhésion va permettre au PAPAQ de s'appuyer sur la force du réseau de la Fédération et d'optimiser les atouts d'un territoire chaleureux et diversifié.

Contact PAPAQ : 02 33 36 85 83



**CULTURE**

## La Normandie à l'honneur au 21<sup>e</sup> salon des Arts Plastiques de la Rochelle

Le 31 mars, Bagnoles-de-l'Orne représentait fièrement le département au salon des Arts Plastiques de La Rochelle. Le Dr René Jambon, maire de la commune, accompagnait une délégation d'artistes normands. Parmi eux, Yves Terrier pour la peinture, Simon Chaye pour la tapisserie, Louis Derbré et Alain Legros pour la sculpture. Au cours d'une réception donnée à l'Hôtel de ville, le député maire Maxime Bono s'est félicité des liens étroits qu'entretiennent depuis longtemps ces deux cités unies par la passion de l'eau.



**INITIATIVE**

## L'Orne sous pli



Jouez les ambassadeurs de l'Orne jusque dans vos courriers avec les enveloppes pré-timbrées aux couleurs du département lancées par la Poste en partenariat avec le Comité départemental de tourisme.

Contact : 02 33 32 59 04

**SOLIDARITÉ**

## Lions club d'Alençon Duchés : la gastronomie solidaire



Il fallait y penser ! Les 29 femmes du Lions club Duchés d'Alençon ont édité un livre de recettes simples et conviviales au profit des enfants atteints du cancer. Monique Cabasson, qui rêvait de « compiler les bonnes recettes de ses copines », met très rapidement son projet à exécution et trouve naturellement les associations bénéficiaires du produit de la vente de cet ouvrage : ce seront « Cadet Roussel » qui agit auprès d'enfants cancéreux et « Enfant et santé » qui donne aux médecins les moyens de guérir mieux et plus vite.

Contact : 02 33 27 17 85

**L'Orne en fleurs**

Le concours départemental de fleurissement récompense encore cette année de nombreuses communes de l'Orne. Saint-Fraimbault reste la seule commune classée 4 fleurs.

**Prix spécial du Conseil général et du Comité départemental du tourisme :**

- 4 fleurs : Saint-Fraimbault.
- 3 fleurs : Alençon, Argentan, Bagnoles-de-l'Orne, La Chapelle-Montligeon, Domfront, La Ferté-Macé, Moussonvilliers, Saint-Victor-de-Réno, La Sauvagère.
- 2 fleurs : Courgeon, Flers, La Ferté-Fresnel, Le Ménil-Guyon, Normandel, Saint-Hilaire-le-Châtel, Saint-Michel-des-Andaines, Soligny-la-Trappe.
- 1 fleur : Nocé, Le Pin-la-Garenne.

**Coupe du Conseil général :**

- Mantilly, Sées, Lonlay-l'Abbaye, Villers-en-Ouche, Vimoutiers, Saint-Martin-du-Vieux-Bellême, Tourouvre.



**L'ADSL à La Coulonche**

Les habitants de La Coulonche sont désormais prêts pour découvrir le vaste monde du Web. La commune vient en effet d'être équipée en ADSL, un dispositif qui permet de surfer beaucoup plus rapidement. Le taux de couverture ADSL dans l'Orne atteint dorénavant les 94 % !

**Sur le web**

**L'ADMR du Bocage** (Aide à domicile en milieu rural) bouge et se modernise. Après l'ouverture en 2006 d'une maison de services à Flers, c'est au tour du site Internet de l'association de voir le jour. Vous y trouverez des informations sur son organisation, ses services ou ses projets. [www.enbocage.fede61.admr.org](http://www.enbocage.fede61.admr.org)

**La Communauté urbaine d'Alençon** a mis en ligne un nouveau portail internet. « L'objectif étant de créer un lien privilégié entre l'administration et les citoyens », une attention toute particulière a été portée aux questions d'accessibilité. [www.communaute-urbaine-alencon.fr](http://www.communaute-urbaine-alencon.fr)

**Précision**

Dans l'Orne Magazine de mars-avril, en page 13, nous avons annoncé que « le transport était gratuit pour les apprentis qui désirent se former dans le département ». **La gratuité du transport concerne uniquement les élèves du CMFAO, des 3IFA et du CFA du bâtiment.**



**Ghislaine Vanderpert : 25 ans d'arts picturaux récompensés le 1<sup>er</sup> avril**

Ghislaine Vanderpert, artiste peintre installée à Fontenay-sur-Orne, a vu son travail récompensé par la médaille d'argent des arts, des sciences et des lettres, le 1<sup>er</sup> avril 2007, ainsi que par la médaille du Conseil général, le 27 avril 2007. Cette femme gracieuse et énergique de 56 ans joue du pinceau et du chevalet depuis toute petite et peint comme elle respire. Sa spécialité : le trompe-l'œil, une technique très difficile et exigeante ! Son talent ne trompe personne puisqu'une grande partie de ses nombreuses œuvres ont été exposées en France comme à l'étranger.  
**Contact** : Ghislaine Vanderpert. 02 33 67 05 47



**J'ai deux amours, la musique et Paris...**

Elodie Meuret, ancienne élève de l'Ecole Nationale de Musique d'Alençon, vient d'être reçue au CNSM (Conservatoire national supérieur de musique) de Paris. Cette jeune pianiste de 21 ans promène ses mains sur le clavier depuis son plus jeune âge (5 ans). Douée, elle n'a pas hésité à poursuivre ses études au Conservatoire de Caen puis de Saint-Maur où elle obtient les plus hautes récompenses. Sa passion pour la musique n'a cessé de s'affirmer au contact d'artistes telles que Anne Queffélec ou Roger Muraro.  
**Contact** : Ecole nationale de musique d'Alençon. 02 33 32 41 72

**Dominique Lunel**, figure bien connue du circuit de rallye cross à Essay, a été nommé Directeur général adjoint chargé des Sports à la Fédération française de sport automobile.

# Mouve

## Le courage et la volonté d'entreprendre récompensés

1985 marque le début d'une belle aventure. Celle de Michel Garnier et de Bernard Met qui, cette année là, ont décidé de quitter leur emploi chez Lebranchu pour monter leur propre entreprise. Un pari risqué mais payant puisque l'entreprise GMM, installée à Mâle, compte aujourd'hui 115 salariés et fabrique des produits très variés (pièces de tôlerie, chaudronnerie, usinage...). Leur courage et leur volonté ont été félicités, samedi 28 avril, par Gilles de Courson, conseiller général du canton de Theil-sur-Huisne, Gérard Burel, président du Conseil général, et Jean-Claude Lenoir, député, et récompensés par la médaille du Département. Les deux entrepreneurs nous offrent une belle leçon de courage mais aussi une bouffée d'espoir à l'heure où les délocalisations font régulièrement la Une.

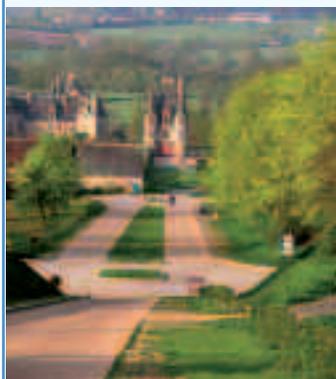
**ENVIRONNEMENT**

## Pour un habitat qui respecte la nature

Le Parc naturel régional Normandie-Maine propose des « visites de l'énergie » ainsi qu'un guide de 40 pages, *L'habitat économe en énergie*, indispensable pour tous vos travaux de construction, de rénovation ou d'agrandissement de la maison. Pour accompagner son contrat ATENEE (Programme d'Actions Territoriales pour l'Environnement et l'Efficacité Énergétique), le Parc naturel régional Normandie-Maine organise depuis 2006 des visites chez des habitants du territoire souhaitant partager leur expérience avec des particuliers, des professionnels ou des agriculteurs et les sensibiliser aux énergies respectueuses de l'environnement. **Contact** : 02 33 81 13 39

**TOURISME**

## Nouvel espace muséographique à Carrouges



Donner une nouvelle cohérence à la mise en valeur des ressources naturelles et des pratiques humaines sur le territoire, privilégier l'accueil et l'information du public : telles sont les motivations du Parc naturel régional Normandie-Maine. Le défi a été joliment relevé. Un espace muséographique

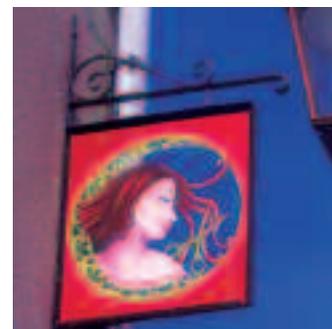
destiné à mettre en scène la nature, le patrimoine bâti ainsi que les activités humaines du territoire ouvre cet été à Carrouges.

**Coût total du projet** : 1 211 000 € (HT), dont une participation de l'Union Européenne (FEOGA) à hauteur de 420 400 €. Les autres financements se sont répartis de la façon suivante. Etat : 314 000 €, DIREN de Basse-Normandie : 20 000 €, Régions Basse-Normandie et Pays de la Loire : 328 320 € et 70 000 €, ADEME : 35 700 €, Conseils généraux de l'Orne, la Manche, la Mayenne et la Sarthe.

**Contact** : 02 33 81 75 75

**COMMERCE**

## Des enseignes personnalisées à Bretoncelles



Comment valoriser les commerces de Bretoncelles ? La commune a trouvé une solution des plus originales. Adieu vitrines uniformes que l'on retrouve partout, vive les enseignes en métal peint illustrant bar, pharmacie, poste, épicerie... Une bonne douzaine de boutiques du bourg en sont déjà pourvues.

**Contact** : Mairie de Bretoncelles. 02 37 37 23 27

## Normandie Mémoire lance le « Normandie Pass »



Plongez dans l'histoire et la mémoire grâce à «l'Espace Historique de la Bataille de Normandie» et sa nouvelle carte «Normandie Pass» qui vous permet de visiter plusieurs sites et musées avec des réductions sur toutes vos entrées. A vous les plages du débarquement, le Mémorial de Caen, le Musée de la Seconde Guerre Mondiale ou encore le Mémorial de Montormel ! Le «Normandie Pass» est vendu 1€ avec une entrée plein tarif dans tous les musées participant à l'opération valable du 01/04/07 au 31/12/07.

**Contact** : Association Normandie mémoire. 02 31 94 80 26 info@normandiememoire.com www.normandiememoire.com

# ments



## La part belle au développement durable

**Repas biologiques dans les restaurants scolaires, sensibilisation des enfants au respect de l'environnement, utilisation de produits recyclés, récupération des eaux de pluie pour le lavage du parc automobile, mais aussi aide aux associations d'insertion... Chaque geste compte ! Le développement durable est au cœur de la vie ornaise avec de plus, la construction d'un réseau de chaleur au bois, prévue pour 2008. Il desservira en chauffage et eau chaude le quartier des Provinces, certains logements de Saint-Michel et une partie du centre-ville dont l'Hôtel de ville, la médiathèque, le Centre aquatique.**



### JEUNES

## Cantine gourmande jeudi 24 mai

La restauration scolaire aussi a son concours... Il s'appelle Bien manger en Normandie et récompense chaque année un chef. Le lauréat 2007 est Paulo Ferreira, du lycée Jean Monnet de Mortagne-au-Perche. Suite à la finale qui a eu lieu en janvier, une journée dédiée au thème "Bien manger en Normandie" a été organisée dans les collèges et les lycées des cinq départements normands le jeudi 24 mai. L'idée consiste à proposer aux collégiens et lycéens un déjeuner gourmand, équilibré, et à base de produits normands, à partir des dix meilleurs menus du concours. De quoi réconcilier la cantine avec les plus jeunes !

Contact : [www.irqua-normandie.fr](http://www.irqua-normandie.fr)

### ECONOMIE

## Ornaïses expatriés, nous avons besoin de vous !



**Le Conseil général et Orne développement viennent de créer « Orne International ». Grâce aux témoignages de leurs confrères expatriés, les chefs d'entreprises ornaïses qui souhaitent développer leur activité à l'étranger pourront ainsi s'appuyer sur des expériences concrètes et des connaissances précises des pays qui les intéressent. Avis aux expatriés, la solidarité ornaïse est désormais en marche ! N'hésitez pas à vous faire connaître.**

Contact : Conseil général  
02.33.81.60.00  
[www.orne-export.com](http://www.orne-export.com)

### EDITION

Le Parc naturel régional du Perche a édité une *Charte de qualité pour la restauration du patrimoine bâti*. Comment restaurer les fermes, les maisons de bourg et les belles demeures sans les dénaturer ? Quelles techniques et quels matériaux employer ?

Gratuit, sur simple demande au  
02 33 85 36 36.  
[www.parc-naturel-perche.fr](http://www.parc-naturel-perche.fr)



HORIZONS 61

## L'actualité du Conseil général

**Morceaux choisis parmi les décisions prises par la Commission permanente du Conseil général le 29 mai dernier :**

### → Près de 116 000 €

ont été attribués au titre du Fonds départemental d'aide aux très petites entreprises à sept projets ornaïses. Parmi les entreprises bénéficiant de cette avance remboursable sur cinq ans figurent la Sarl Cryogéna à Damigny pour le développement actuel de deux nouveaux produits et l'Earl Chevalait à Neuville-près-Sées pour la construction d'un laboratoire adapté à la pasteurisation et à l'emballage du lait ainsi que l'investissement dans du matériel de transformation et dans un système de surveillance des poulinages.

### → Dans le domaine social,

plus de 140 000 € ont été accordés à l'Association départementale pour la sauvegarde de l'enfance et de l'adolescence de l'Orne, pour la mise en place d'un service de prévention spécialisée sur le territoire de la Communauté urbaine d'Alençon. Par ailleurs, 139 000 € ont été votés pour le service Espaces rencontres à Alençon, lieu d'accueil parents/enfants où parents et enfants peuvent restaurer, développer ou reprendre des relations pendant une période donnée.

### → Dans le domaine agricole,

près de 100 000 € ont été alloués à 14 jeunes agriculteurs sollicitant l'aide du Conseil général pour la première fois.

### → Dans le cadre des opérations de sécurité,

76 500 € ont été votés pour l'aménagement d'arrêts autocar et dessertes à Longny-au-Perche, Radon, Sevrai, les bourgs de Bubertré et La Poterie-au-Perche.

# Quand le froid cons

**La fabrication, le conditionnement et le transport de produits surgelés et de crèmes glacées sont ancrés dans la vie économique ornaise - tout particulièrement dans le bassin argentanais. Revue de détail.**

## Frigécrème : les glaces « made in Normandie »

**Acteur majeur en Europe dans la fabrication de crèmes glacées, l'entreprise Ségès-Frigécrème perpétue la tradition de son savoir-faire. La clé de son succès : l'utilisation d'arômes 100% naturels.**



L'entreprise Ségès-Frigécrème emploie 250 salariés à Argentan ; 450 en période de forte saisonnalité.

**A** la glace ! A la glace ! Crèmes glacées, desserts, sorbets, l'entreprise argentanais Ségès-Frigécrème\* va faire bien des heureux en cette période estivale. Glacier de tradition française depuis 1934, cette entreprise rayonne depuis six ans dans le département et dans tout l'hexagone. Avec une capacité de production d'environ 70 millions de litres par an, Ségès-Frigécrème est le leader français de la fabrication des crèmes glacées « à la marque des grandes chaînes d'hypermarchés et supermarchés en respectant leur cahier des charges extrêmement précis et rigoureux », précise Rodolphe Danjou, responsable du marketing et du développement commercial. Un des points forts de l'en-

treprise est la production de glaces pour la restauration et la collectivité (écoles, hôpitaux, restaurants d'entreprise). « Depuis quatre ans, notre différenciation se joue sur notre gamme de glaces en vrac 100% arômes naturels, avec l'utilisation de crème fraîche. Tous nos produits sont préparés à base de fruits, sans colorants artificiels », ajoute le responsable marketing. « Pour le secteur santé, des gammes à 0% de matières grasses et à 0% de sucre ont été développées. » Et pour ce faire, l'entreprise mise sur un pôle recherche et développement qui innove en permanence par de nouvelles textures et associations de parfums, un nouvel emballage... L'atout « qualité » est aussi le nerf de la guer-

re : Frigécrème est le premier glacier européen à obtenir la certification ISO 9001 version 2000. L'entreprise est également certifiée IFS et BRC aux niveaux les plus élevés. C'est sur ces valeurs ajoutées que Ségès-Frigécrème peut rivaliser avec les plus grands comme Unilever (Carte d'or) ou Nestlé.

Les treize lignes de production tournent à plein régime de mars à août, avec une équipe de 250 salariés, voire 450 en période de forte saisonnalité. Production, emballage, pesage, palettisation et stockage, Ségès-Frigécrème est présent sur toute la chaîne de production. L'entreprise est d'ailleurs le principal fournisseur en glaces de Toupergel.

La société a encore de beaux jours devant elle. « Les habitudes de consommation ont changé. La glace est devenue le dessert préféré des Français. Elle est davantage perçue comme un plaisir sain, celui qu'on s'offre volontiers en se baladant. Les glaciers fleurissent sur la côte normande ». Le parfum en vogue pour cet été 2007 ? « La vanille, indétrônable, le caramel et les parfums exotiques comme la coco, la mangue... » On en mangerait... ■

\* La société appartient au groupe Milcobel et à sa filiale spécialisée dans les glaces Ysco.

**Créée en 2005 à Argentan, la plate-forme logistique de produits surgelés de Toupergel est aujourd'hui le site le plus important du groupe et livre ses produits aux consommateurs sur toute la moitié nord de la France. Une réussite exemplaire.**

**P**roduits surgelés et produits frais (vins, épicerie, confiserie), l'entreprise Toupergel-Agrigel\* située à Argentan est aujourd'hui le leader de la livraison à domicile de produits surgelés, avec 36% de parts de marché. Il suffit de commander par téléphone (le porte-à-porte existe toujours) et le tour est joué. Votre panier gourmand vous est livré dans les 24 heures, au pire dans les 72 heures si vous résidez dans le Nord ou l'Est de l'hexagone. Ce sont là les vraies valeurs ajoutées du groupe : le catalogue produit et la qualité de services. Créée en 1947 près de Lyon, la société Toupergel est restée pendant plus de 30 ans une PME spécialisée dans la commercialisation de produits surgelés par camion-magasin : des vendeurs faisaient la tournée des villes et villages mais leur stock était limité par la capacité de leur camion frigorifique. Le premier tournant stra-



### Atout glaces !

**Les Français consomment environ 6,5 litres de glaces par an (par foyer), soit un peu moins que les Européens du nord, qui en consomment environ 8 litres. Ce sont les Américains qui sont les premiers consommateurs (environ 12 litres).**

# erve l'économie locale

A - 23 °C, les préparateurs prélèvent les produits pour répondre aux commandes.



## Relais d'Or Miko accroît sa capacité

**Approvisionner les professionnels de la restauration en glaces et produits surgelés est le cœur de métier de la société Relais d'Or Miko Argentan-Le Mans, basée à Argentan.**

## Toupargel-Agrigel n'a pas froid aux yeux

tégique de la société intervient au début des années 80 quand l'actuel président rachète la société. Ce dernier oriente l'entreprise vers la commande par téléphone qui fait toujours son succès.

Aujourd'hui le site d'Argentan « *prospecte plutôt en milieu rural, c'est là qu'est notre cœur de cible* », affirme

Loïc Josse, responsable d'exploitation. L'entreprise, qui s'étend sur 8 000 m<sup>2</sup>, a créé 100 emplois en deux ans, une bouffée d'oxygène dans un bassin d'em-

ploi éprouvé. « *Ce site est le plus important du groupe et rayonne sur toute la moitié Nord du pays, sur l'axe Nantes-Metz-Nancy*, explique le responsable d'exploitation. *Chaque jour, 15 navettes partent d'Argentan pour répondre à environ 16 000 commandes, soit 75 000 produits* ». Autant dire que ce site contribue à l'essor global du groupe, qui a dégagé un résultat net de 24 millions d'euros en 2006 (+ 7,8%) et un chiffre d'affaires globalement stable de 379,2 M€.

Depuis les années 2000, le groupe a fait le choix d'une croissance externe : mise en place de l'activité « Frais et Epicerie », lancement de l'enseigne « Place du Marché » pour l'activité de livraison à domicile de produits frais et d'épicerie ; lancement de la marque Toupargel-Agrigel avec la gamme des produits glacés ; extension de cette marque avec les légumes et plats préparés. Ses objectifs pour 2007 : renforcer sa position et fidéliser encore plus de clients. Toupargel n'a pas froid aux yeux. ■

*\* La plate-forme argentanaise a été inaugurée le 29 septembre 2006, avec l'aide de la Communauté de communes du Pays d'Argentan, du Conseil général de l'Orne, du Conseil régional, Normandie Développement, le Fonds Européen de Développement Régional et le Fonds National d'Aménagement et de Développement du Territoire.*



Jean-Paul Moussié, président de la SAS Relais d'Or Argentan-Le Mans, certifiée ISO 9001 depuis mars 2007.

**A**utre professionnel de la chaîne du froid : Relais d'Or Miko\*, située également à Argentan. Cette entreprise fait partie d'un réseau national de 24 professionnels. Son cœur de métier : approvisionner en produits surgelés et glaces les restaurateurs, les collectivités et les bases de loisirs. Soit, environ 2000 clients dans tout le département, la Mayenne et la Sarthe.

Les clés de réussite de Relais d'Or Miko ? « *La qualité de nos produits et des marques distribuées ainsi que la qualité du service. Par exemple, nous fournissons les congélateurs à nos clients. Et puis, nous sommes certifiés ISO 9001 depuis mars 2007, ce qui garantit le respect de la chaîne du froid et la sécurité alimentaire de nos produits* », commente Jean-Paul Moussié, président de la SAS Relais d'Or Argentan-Le Mans. La société, qui compte 45 salariés, dégage aujourd'hui un chiffre d'affaires de 11 millions d'euros.

Symbole de cette évolution, le site

d'Argentan vient de s'agrandir, ce qui représente un investissement de 750 000 € (avec l'aide du Conseil général notamment, dans le cadre du contrat de site d'Argentan). L'entreprise a gagné en capacité de stockage et s'est équipée d'un quai d'expédition plus moderne et de locaux sociaux. La société devrait se doter d'ici cette fin d'année d'un magasin virtuel accessible aux professionnels. ■

*\* Le site d'Argentan a été créé en 1977 par Gérard Catherine de la Société Gel Normand (alors concessionnaire Motta), ensuite devenue Normandie-Maine Distribution Alimentaire et Relais d'Or Miko Argentan-Le Mans en janvier 2001.*

En savoir +

[www.frigecreme.fr](http://www.frigecreme.fr)  
[www.toupargel.fr](http://www.toupargel.fr)  
[www.relaisdor.fr](http://www.relaisdor.fr)



Loïc Josse, le responsable d'exploitation de la plate-forme de logistique du groupe Toupargel.



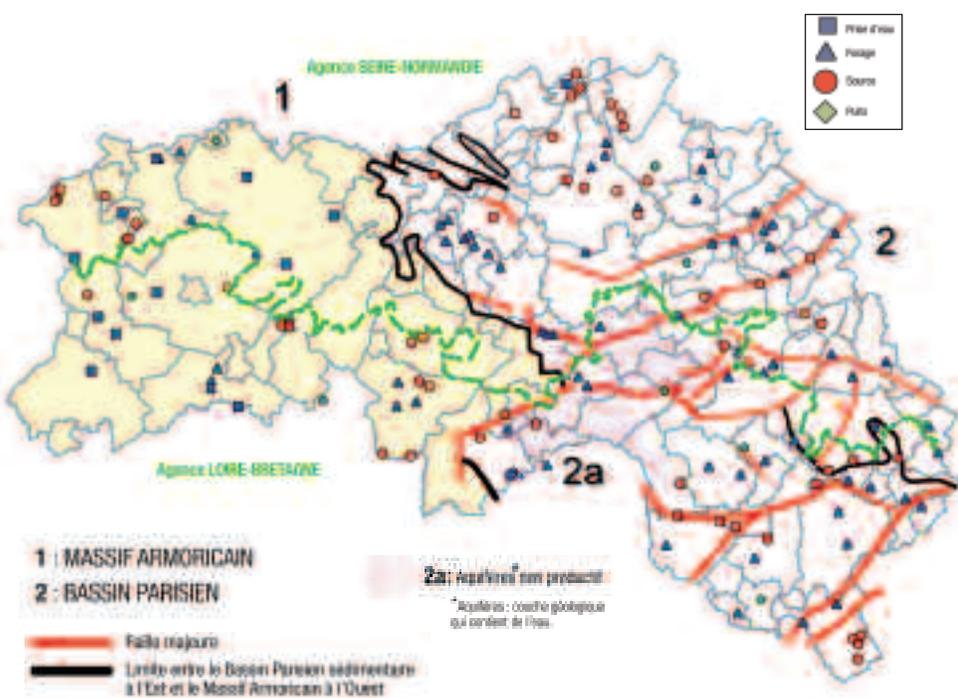
© Fabienne Géralt

# L'Orne, un château d'eau à protéger

L'Orne est un château d'eau. Une tête de bassin, en langage technique. Cela veut dire qu'il y a beaucoup de ruisseaux et rivières qui prennent leur source dans le département, pour aller se jeter dans la mer de la Manche ou s'écouler vers la Seine ou la Loire. On peut ainsi couper le territoire en deux, d'ouest en est, le long d'une ligne de partage des eaux. Et du nord au sud, avec, à l'ouest, le massif armoricain et, à l'est, le bassin parisien, aux caractéristiques géologiques bien différentes. A l'ouest, l'alimentation en eau potable s'est concentrée sur les eaux superficielles – dix prises d'eau en rivière ; à l'est, elle est surtout assurée par des forages mais aussi par des sources de bonne capacité. La ressource est partout, mais elle n'est pas répartie équitablement sur tout le territoire. De plus, l'Orne a la responsabilité de la préserver vis-à-vis des départements situés en aval des cours d'eau. Pas simple

donc de gérer cette ressource. Un schéma départemental d'alimentation en eau a été établi afin d'assurer une distribution sûre. Produire de l'eau potable pour tous et à tout moment, tel est l'enjeu qui a conduit à l'évolution récente du Syndicat départemental de l'eau. Structure qui a également pris en charge la création des périmètres de protection des points de prélèvement. Au Conseil général, parallèlement, a été créé en 2001 le Satepp, service d'assistance à l'eau potable et à sa protection. Lutter contre la pénurie et la pollution sont les deux axes d'action. Ils sont intimement liés, car aucune production d'eau de qualité n'est possible sur un territoire pollué. Il est donc essentiel de mobiliser les 300 000 Ornais pour qu'ils veillent à respecter cette précieuse ressource. Sans doute aussi que cette vigilance pourra contribuer à ce que le prix de l'eau n'augmente pas vertigineusement. ■

## La ressource en eau dans le département





Jackie Legault est le premier vice-président du Syndicat départemental de l'eau. Au Conseil général, il préside la commission de l'agriculture et de l'aménagement du territoire, compétente pour la préservation de l'eau.

## “ Tout le territoire ornaïse est couvert par des zonages d'assainissement ”

Quelles sont les priorités du Département en matière d'eau ?

J.L. : Nous devons fournir de l'eau potable de bonne qualité, à tout le monde et à tout moment. En 2007, un grand pas devrait être accompli. Le Syndicat départemental de l'eau, qui a déjà la charge de tous les forages, a le projet de devenir un syndicat de production. Ainsi, chaque unité distributive d'eau sera sécurisée.

Et comment agissez-vous pour garantir la qualité de l'eau ?

J.L. : On y travaille via la protection des forages. Des périmètres ont été mis en place quasiment partout. Le Conseil général agit également pour protéger les eaux de surface. Il subventionne par exemple la replantation des haies, la restauration des rivières... Le Département soutient toutes les initiatives permettant de diminuer l'impact des nitrates et pesticides et autres produits polluants.

En matière d'assainissement, il semble que beaucoup ait déjà été fait ?

J.L. : En effet, tout le territoire ornaïse est couvert par des zonages d'assainissement. De très nombreuses stations ont été rénovées ou construites. Reste la question de l'assainissement non collectif. Toutes les communes n'ont pas encore de Spanc (\*). Des diagnostics ont été faits. Les mises aux normes devraient suivre. Je suis assez confiant, car les mentalités ont évolué. Les particuliers ont pris conscience que leurs habitations devaient être conformes. Néanmoins, tout cela a un coût. Il nous faudra donc peut-être soutenir ces efforts. ■

(\* Service Public d'Assainissement Non Collectif)

## Des millions de mètres cubes à traiter

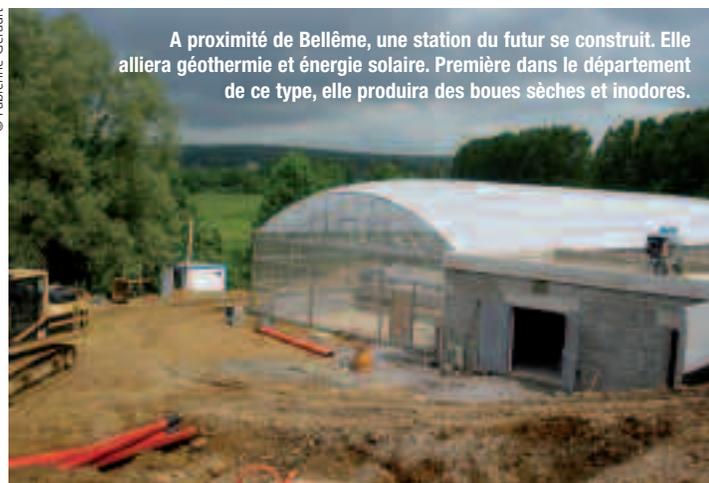
Les Ornaïses prélèvent de l'eau dans le milieu naturel pour leurs besoins domestiques. Et après utilisation, ils rejettent des millions de mètres cubes d'eaux usées, qu'il faut traiter. Les enjeux sont à cette mesure.

La loi sur l'eau de 1992 a contraint les communes à effectuer un zonage d'assainissement. A savoir, délimiter les zones desservies par un réseau collectif et celles relevant de l'assainissement non collectif. Aujourd'hui, neuf communes ornaïses sur dix l'ont fait.

Parallèlement, un gros effort a été accompli dans le domaine de l'assainissement collectif. 33% du parc des stations d'épuration ont été construits ou réaménagés en dix ans. Ce parc comptera 214 stations fin 2007 pour une capacité de 396.000 équivalents habitant. « Il reste encore une cinquantaine de stations à implanter, explique Bertrand Manson, responsable du Satese (\*). Cela se fera sur une dizaine d'années. A terme, une commune sur deux sera équipée ».

Par ailleurs, les communes ont dû mettre en place des Spanc, Service public d'assainissement non collectif. Dans l'Orne, 90% sont réalisés, pour une moyenne nationale plutôt voisine des 40%. Objectif : faire un état des lieux complet, puis mettre aux normes. Pour soutenir cet effort, le Conseil général et la Chambre des Métiers ont proposé des formations aux artisans. Plus de trois cents ont ainsi assisté à des journées techniques sur ce sujet.

© Fabienne Gérard



A proximité de Bellême, une station du futur se construit. Elle alliera géothermie et énergie solaire. Première dans le département de ce type, elle produira des boues sèches et inodores.

## Chaque particulier peut contribuer à l'effort collectif

L'enjeu de demain, c'est la question de la collecte et du branchement. En effet, en rapprochant les quantités d'eau potable distribuées et celles reçues dans les stations d'épuration, on constate un important différentiel. Cela signifie que des eaux pluviales arrivent dans le réseau. D'ailleurs, le volume traité varie en fonction de la pluviométrie. Ce n'est pas satisfaisant car cela coûte cher à la collectivité et crée des problèmes en aval, au niveau des stations. Que peuvent faire les particu-

liers pour participer à cet effort collectif d'assainissement des eaux usées ? « Commencer par vérifier leur branchement, précise Bertrand Manson. Ils peuvent le faire eux-mêmes ou solliciter un plombier ou un bureau d'études. Ils peuvent aussi s'adresser à la collectivité. » Il leur faudra, le cas échéant, faire quelques travaux pour séparer eaux usées et eaux pluviales. Et veiller ensuite à polluer le moins possible les premières et pas du tout les autres. ■

(\* Satese : Service d'assistance technique à l'exploitation des stations d'épuration.)

## 10 bons gestes pour l'eau

- Acheter une cuvette pour l'évier et réutiliser l'eau de lavage des légumes, pour arroser ses plantes ou son jardin par exemple. Cuvette utile aussi pour récupérer les litres gaspillés avant que l'eau n'arrive chaude au robinet.
- Oublier les bains (250 litres) pour siffler quelques minutes sous la douche (50 litres) et équiper les pommes de douche d'interrupteurs.
- Faire lessives et vaisselles avec des appareils bien remplis. Et préférer les modèles peu gourmands en eau, voire en électricité.
- Reprendre le bon vieux verre à dent, pour un brossage économe.
- Opter pour des chasses d'eau à double volume ou poser une brique dans le réservoir.
- Faire un état des lieux de son habitation pour chasser les eaux pluviales du réseau et s'assurer que les eaux usées sont bien récupérées.
- Combattre toutes les fuites, même les plus insignifiantes.
- Ne plus laver sa voiture dans sa cour ou dans la rue, mais préférer une station de lavage où l'eau polluée ne part pas à la rivière.
- Oublier les produits chimiques pour traiter fleurs, légumes et autres mauvaises herbes.
- Conserver au maximum haies et talus et opter pour des surfaces perméables plutôt que du goudron ou des dallages. ■





## COMMUNAUTÉ URBAINE D'ALENÇON

### Une station XXL pleine de vertus

Elle est la plus grande du département. Depuis octobre 2004, la station d'épuration de la Communauté urbaine d'Alençon traite les eaux usées de quatorze communes. Visite guidée.

Elle a une capacité de 75 000 équivalents-habitants. Elle en remplace deux devenues obsolètes. Construite sur un site de huit hectares à Saint-Paterne, elle est exploitée par la Lyonnaise des Eaux. Plus qu'une simple station, la station d'épuration de la Communauté urbaine d'Alençon est une véritable usine, un centre ultra-moderne qui emploie six personnes. Après avoir cheminé dans des canalisations souterraines, les eaux usées arrivent sur le site et y sont prétraitées dans une première unité. Gros déchets, sables et graisses sont alors isolés pour être recyclés ou évacués en décharge. Les eaux sont ensuite traitées dans des bassins d'aération. Là, des bactéries que l'on stimule avec de l'oxygène, résorbent la pollution soluble. Les eaux terminent enfin leur séjour à la station dans des clarificateurs où elles sont séparées des boues par décantation.

#### Des unités pilotes de traitement écologiques

L'eau retourne dans la Sarthe après avoir été analysée et comptée. Les boues, elles, sont épaissies, déshydratées, puis stockées. Elles sont ensuite épandues sur 1 700 hectares de terres agricoles. A Alençon, on a construit plusieurs unités pilotes pour expérimenter des procédés de traitement écologiques. On utilise ainsi les lits plantés de roseaux pour 10% des boues. Et au centre du site, un petit bosquet qui abrite un filtre à tourbe, capte les mauvaises odeurs. Très vite après la mise en fonction de la nouvelle station d'épuration, on a pu mesurer son impact sur l'eau. Les prélèvements effectués en aval à Saint-Léonard-des-Bois se sont révélés de bien meilleure

qualité qu'auparavant. Autre vertu de cette nouvelle station : la pédagogie. Elle est ouverte au public et conçue pour les visites. Un sentier jalonné de panneaux explicatifs serpente entre les différents bâtiments. En mai, un groupe d'écoliers a même pique-niqué sur le site. ■

© Fabienne Gérard



La station d'épuration de la Communauté urbaine d'Alençon est implantée depuis 2004 à Saint Paterne.



## SECTEUR DE LA ROUVRE

### Un contrat pour une rivière

1998, on identifiait les problèmes. 2007, on dresse le bilan du Contrat rural de la Rouvre. Encourageant.



© Fabienne Gérard

Collectivités, agriculteurs, artisans, industriels, particuliers se sont mobilisés pour restaurer la qualité de l'eau et des milieux aquatiques dans ce secteur. L'action programmée sur cinq ans a porté majoritairement sur l'assainissement. 8,8 millions d'euros pour le collectif et 4,9 millions pour le non collectif, sur un total de 15,5 millions. Certaines communes n'avaient pas d'équipement, des particuliers avaient des installations vétustes. Beaucoup de travaux ont été entrepris, car largement subventionnés.

Autre volet du programme : la restauration des cours d'eau, avec l'aménagement d'abreuvoirs pour le bétail et l'entretien de la végétation. Un travail important a d'abord été accompli avec les agriculteurs pour limiter la pollution par les produits phytosanitaires (lire page 14). Dans le but de préserver la qualité de l'eau pour l'alimentation en eau potable, le SIAEP du Houllme prend le relai du contrat rural. Il s'engage sur cinq ans à élaborer un programme d'actions vis-à-vis de la problématique des produits phytosanitaires. Ce programme va nécessiter l'implication de tous les acteurs: collectivités, agriculteurs, particuliers... ■

#### En savoir + Le service d'assistance technique à l'eau potable et à sa protection (SATEPP) a trois missions :

- mettre en oeuvre des périmètres de protection jusqu'à l'arrêté préfectoral, en appui au Syndicat Départemental de l'Eau (SDE) et aux collectivités non membres du SDE.
- assister les collectivités dans l'application des prescriptions des périmètres de protection, ainsi que dans le versement des indemnités liées à ces prescriptions.
- aider à la mise en œuvre d'actions de prévention et de protection dans les zones d'alimentation des points de prélèvement, permettant de régler les problèmes de pollution diffuse en liaison avec tous les partenaires concernés. Cette dernière mission est également une des missions du SDE dans la protection puisqu'il est souvent l'élément moteur pour lancer des actions.

PETITES COMMUNES, NOUVEAUX PROCÉDÉS

# Roseaux ou disques biologiques

**P**armi les stations d'épuration créées dans le département, celle d'Origny-le-Roux a la particularité de fonctionner avec des lits plantés de roseaux. Mise en service en 2001, elle a un potentiel de traitement de 250 équivalents habitants (EH). L'Orne compte une vingtaine de stations comme celle-là. Simple d'exploitation, adapté aux petites communes, ce système présente l'avantage de bien s'intégrer dans le paysage.

Ce type d'installation nécessite également peu de main d'œuvre. Il faut nettoyer régulièrement le dégrilleur et débroussailler les lits de roseaux lorsqu'ils jaunissent à l'automne. Les plantes sont laissées en terre et repoussent dès février jusqu'en août. A Origny-le-Roux, il y a 470 m<sup>2</sup> de lits dans lesquels les eaux usées sont filtrées avant qu'elles ne soient rejetées dans l'Orne Saosnoise en contrebas.

Ailleurs dans le département, des collectivités ont opté pour une autre technique d'épuration : les disques biologiques. Leurs capacités varient entre 60 et 300 EH. Compact, modulaire, ce dispositif est peu coûteux en énergie et n'exige qu'une faible surveillance. Pas étonnant qu'il se développe sur le territoire. ■



Le lits de roseaux.



Les disques biologiques.

COMMUNES « MODÈLES »

# Une charte de bonne conduite pour les espaces publics\*

**Trente communes ont été sollicitées pour devenir des acteurs « modèles » en matière d'entretien des espaces publics. Trois niveaux d'engagement sont proposés : traiter mieux, puis moins, pour parvenir à ne plus traiter du tout chimiquement.**

**L**a Carneille, Messei, Soligny-la-Trappe... Ces communes ont déjà bien avancé. Elles font partie des trente collectivités contactées par Bernard Lemoine, hydrogéologue au Conseil général de l'Orne, pour s'engager à changer leurs méthodes de traitement des espaces communaux. Certaines sont en bonne voie pour l'obtention d'un label. Tout est parti du constat que dans les rivières ornaïses, on retrouve autant de produits phytosanitaires utilisés par les collectivités, que par les agriculteurs. Pourtant, les quantités employées sont inférieures. Cela prouve, s'il en était besoin, que l'impact des traitements chimiques sur des surfaces imperméables et directement reliées aux cours d'eau,

est très important. Il y a donc urgence à améliorer les pratiques d'entretien de ces espaces dits « à haut risque environnemental ». C'est l'objectif de la charte d'entretien phytosanitaire proposée sur tout le territoire bas-normand. Elle est destinée, dans un premier temps, aux communes « stratégiques » dans la production d'eau potable. Mais, dans l'absolu, il serait souhaitable que toutes les collectivités adoptent cette charte.

## Les collectivités et les élus sollicités

Le programme comporte trois phases. Quelques communes ont déjà ac-

# Des bords de route entretenus en conscience

**Entretenir les routes de l'Orne sans polluer l'eau : un véritable défi. François Radigue, chef de l'Agence des infrastructures départementales du Perche, service du Conseil général, y croit. Des alternatives aux produits chimiques existent.**

« *Oui, on utilise du désherbant, reconnaît François Radigue, chef de l'Agence des infrastructures départementales du Perche. Mais seulement dans les endroits difficilement accessibles : sous les glissières de sécurité, autour de quelques dispositifs de signalisation ou sur les îlots. Cela représente des surfaces réduites. Depuis 2006, nous testons un dispositif qui nous permettra de réduire, ou mieux, d'abandonner ces produits* », poursuit-il.



« *Cette année, à l'agence du Perche, nous n'avons pas utilisé de désherbant sous les glissières et autour des panneaux. Mais, nous avons débroussaillé plusieurs fois. Pour les îlots, nous allons acheter un désherbeur thermique. Je ferai un bilan de cette opération en fin d'année, ajoute François Radigue, afin d'estimer les coûts supplémentaires en matériel et en main d'œuvre. Mais je pense qu'ils sont supportables. En 2008, on pourrait parvenir à zéro désherbant sur les routes départementales.* » L'aspect paysager des bords de routes dépendra alors des fréquences et dates de fauche. Et les Ornaïses devront l'accepter. En effet, « *je reçois souvent des courriers de personnes qui se plaignent, note François Radigue. On me dit que ce n'est pas beau. Mais jamais on ne me fait de remarques sur la pollution de l'eau engendrée par les traitements chimiques. Les mentalités doivent évoluer.* » Il constate également chaque année que des particuliers ou des agriculteurs mettent du désherbant sur des talus qui sont la propriété du Département. La route est encore longue avant que tous changent... ■

complir les « obligations » du premier niveau qui consiste à apprendre à traiter mieux. Dans un second temps, elles s'engageront sur la voie du « traiter moins », en réalisant un plan d'entretien phytosanitaire des espaces publics et en testant des techniques alternatives. A terme, la collectivité n'entretiendra que par mode mécanique et utilisera des couvre-sols.

Pour accompagner les communes et leurs personnels, divers documents sont disponibles auprès du Service de la ressource en eau du Conseil

général. Des formations sont également dispensées par le Centre national de la fonction publique territoriale à Caen. Il faut juste que les élus aient envie de s'impliquer dans cette démarche. ■

*(\*) Communes, collèges, lycées, maisons de retraite, espaces départementaux, routes gérés par les agences départementales...*

**Contact :**  
02 33 81 60 90

Service de la ressource en eau



© FEDEREC Bretagne

▼ **Agriculteurs pollueurs ? De moins en moins, a-t-on envie de répondre, au vu des actions entreprises dans l'Orne.**

### Les agriculteurs intègrent l'eau

Depuis 1999, la Chambre d'agriculture, sollicitée par le Syndicat départemental de l'eau, a mobilisé les exploitants agricoles du bassin d'Essay. Un exemple parmi d'autres. Le recours aux produits phytosanitaires a été limité, voire supprimé. « Les agriculteurs ont été incités à observer leurs cultures, plutôt qu'à faire des traitements préventifs systématiques », explique Claude Courant, responsable de l'Unité Bâtiments Environnement à la Chambre d'Agriculture de l'Orne. Par ailleurs, une partie des parcelles nues l'hiver a été recouverte par des cultures couvre-sols : les Cipan (cultures intercalaires pièges à nitrates). L'opération a aussi été menée sur le bassin de Sées. « Sur les deux secteurs, on se situait entre 50 et

60 mg de nitrates par litre d'eau (\*), note Bernard Lemoine, responsable du Service de la Ressource en eau au Conseil général de l'Orne. Aujourd'hui, à Sées, on est entre 40 et 50 mg/l, et à Essay, entre 30 et 40 ». Parallèlement, les agriculteurs ont mis leurs bâtiments d'élevage aux normes : 1 100 entre 1994 et 2000 et 800 entre 2000 et 2007. La Chambre d'agriculture a aussi mis en place un système de récupération des emballages vides, des produits périmés. Alors, même s'il reste beaucoup à faire, les choses avancent. ■

(\* ) Au-dessus de 50 mg/l, l'eau est considérée comme non potable.

## Fertilisants et pesticides sous contrôle

**Agir pour rendre l'eau plus propre. Des adhérents de la Cuma (\*) du Ménil-de-Briouze se sont engagés en 2000 à contribuer à l'amélioration de la qualité de l'eau potable dans leur région. Ils ont cherché à limiter les transferts de produits phytosanitaires dans l'eau. Pour Jean Davy, agriculteur, l'objectif était de « moins polluer sans mettre nos exploitations en péril ».**



© Fabienne Géraut

Jean Davy sur le site pilote

Tout a débuté par une évaluation des parcelles, classées en fonction des risques de pollution qu'elles font courir à l'eau : pente, distance au cours d'eau, drainage, présence de haies... Les agriculteurs ont été interrogés sur leurs pratiques culturales. Et les parcelles à risque éle-

vé sont devenues prioritaires pour les actions. Les participants au programme se sont également formés. Ils ont appris notamment à réduire les doses de produits phytosanitaires ou à en choisir de nouveaux. Ils ont étudié aussi les techniques de désherba-

ge alternatif. La Cuma a acheté une désherbeuse qu'ils ont utilisée pour le maïs. Les pulvérisateurs ont été contrôlés et équipés. Et un site pilote a été créé en 2003 chez un des agriculteurs engagés dans l'action, Philippe Graindorge. Ainsi, les activités liées aux produits phytosanitaires sont regroupées en un seul lieu. On y trouve un local de stockage, des aires de préparation, de remplissage et de lavage du pulvérisateur. Le tout conçu pour protéger l'environnement et l'utilisateur. Ces initiatives ont fait des émules. Quelques membres de la Cuma de Faverolles se sont engagés dans la même voie. La mobilisation a même dépassé le monde agricole. L'employé communal du Ménil-de-Briou-

ze a suivi une formation sur l'utilisation des produits phytosanitaires. Et de nombreux villageois ont ouvert leurs portes aux agriculteurs pour faire le point sur leurs pratiques de jardinage. ■

(\* ) Cuma : Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole.

Aire d'égouttage des bidons.



© Fabienne Géraut

Serge Suzanne et Aurélien Cabaret

## Boire à la rivière sans lui nuire

Le bétail, lorsqu'il s'abreuve dans les cours d'eau, les dégrade et les pollue. La Communauté de communes du bassin de Mortagne a donc lancé une action pour proposer des alternatives aux éleveurs. Abreuvoirs gravitaires, pompes à nez ou abreuvoirs au cours d'eau peuvent être aménagés dans les herbages. Les travaux sont alors largement subventionnés. Serge Suzanne, agriculteur à Corbon, a ainsi créé, en 2003, un abreuvoir au cours d'eau sur la Villette qui borde l'une de ses parcelles. L'éleveur a également accepté qu'une démonstration d'abreuvoir solaire soit faite sur ses terres. En mai, les agriculteurs de la région étaient invités à venir le découvrir. En Bretagne, plus d'une centaine a déjà été installée et fait ses preuves, même par temps gris ! ■

## Du côté de l'industrie



SOCIÉTÉ NORMANDE DE VOLAILLES À LA CHAPELLE D'ANDAINE

## Moins consommer, moins polluer

Faire baisser la facture d'eau, réduire les coûts de traitement des eaux usées, rejeter de l'eau pure dans la nature... Ce sont les préoccupations quotidiennes d'Hubert Bansard, responsable de la station d'épuration de la Société Normande de Volailles à La Chapelle d'Andaine. Depuis 2002, l'entreprise agit pour réduire sa consommation et limiter les pollutions.

© Fabienne Géraut



Hubert Bansard, responsable de la station d'épuration de la Société Normande de Volailles à La Chapelle d'Andaine.

900 m<sup>3</sup> par jour ! C'est la consommation moyenne d'eau de la Société Normande de Volailles, entreprise de La Chapelle d'Andaine. Dans cette usine construite en 2000, on abat et découpe des volailles et des lapins. Jusqu'à 70 000 par jour. L'eau est utilisée à tout moment. Pas étonnant donc que l'on ait réfléchi à l'économiser et à la protéger.

Après le rachat de la société, anciennement Fléchar, par le groupe LDC, un nouveau site a été créé sur la zone artisanale « Les Fourmis ». Jouxant le bâtiment de production, une station d'épuration qui a un potentiel de 25 000 équivalents habitants (\*). Aux commandes, Hubert Bansard, arrivé sur le nouveau site en janvier 2001, est le « Monsieur Eau » de la société.

Sur les lignes d'abattage et d'éviscération, on travaille constamment avec l'eau. Les machines qui plument les volailles s'auto-nettoient régulièrement. Les sols sont sans cesse lavés. « En plus, un nettoyage est fait au changement d'équipes vers midi, explique Hubert Bansard. Et un se-

cond, nettoyage et désinfection, est fait le soir. Notre préoccupation a donc été d'abord la maîtrise de la consommation.

Nous avons sensibilisé, formé notre personnel et opéré un certain nombre de changements », poursuit-il. Les dimensions des jets d'eau, les buses de lavage sur les machines et la pression d'eau ont été réduites, avec des résultats immédiats. Mais, « nous avons encore des progrès à faire », note Hubert Bansard.

La société a également cherché à limiter l'usage de polluants. « Nous avons réduit la quantité d'eau de Javel utilisée », précise-t-il. Les produits de nettoyage ont également été étudiés. « Nous en avons trouvé qui contiennent beaucoup moins de phosphate que ceux que nous utilisons. Et ils sont tout aussi efficaces ».

Aujourd'hui, les eaux qui arrivent à

la station d'épuration sont donc mieux maîtrisées en quantité et qualité. « Nous pourrions sans doute encore améliorer les choses du côté du nettoyage et essayer d'isoler plus de matières organiques en amont, analyse-t-il. Il nous faudrait par exemple mieux récupérer le sang et les œufs. »

## Des poissons dans le ruisseau

A la station, un dispositif complexe permet de traiter les eaux polluées avant leur rejet dans un ruisseau à 600 mètres de l'entreprise. C'est la mission qui incombe à Hubert Bansard. Décrivant sa station, il signale que, grâce à l'installation en 2003 d'une cuve supplémentaire, il a été possible de nettoyer les zones de déchargement des volailles avec de l'eau recyclée. Résultat : une baisse de la consommation de 160 m<sup>3</sup> par jour.

Le traitement est visible à l'œil nu. A l'arrivée, l'eau est rouge sang. A la sortie, elle est transparente. Me-

sure et analyses sont faites régulièrement pour contrôler sa qualité. Et Hubert Bansard descend au ruisseau chaque semaine. « L'an dernier, dit-il avec jubilation, j'ai trouvé de jeunes truites et gardons tout près de notre point de rejet. » Preuve sans doute que le traitement est efficace. La SNV prend en charge aussi l'épandage des boues. « Nous avons plus de demandes que nous ne pouvons en satisfaire, note Hubert Bansard. Nous faisons épandre et enfouir les boues par une entreprise. Et nous remettons aux agriculteurs les informations dont ils ont besoin ensuite pour leurs cultures ». Sur ces terres, pousseront peut-être des céréales que mangeront des poulets qui seront abattus à la SNV... ■

(\* L'équivalent habitant est une estimation de la quantité de pollution rejetée par un usager domestique. Il permet de comparer l'impact des effluents industriels, agricoles ou autres par rapport aux rejets domestiques.

## L'eau arrive...



## ...et ressort.



© Fabienne Géraut

© Fabienne Géraut

# Le paysage observé, photos à l'appui

Depuis 2003, le Conseil général de l'Orne a mis en place un observatoire photographique dont l'objectif premier est de vérifier l'intégration de l'A28 dans le paysage, mesurer son impact sur les sites environnants et veiller au respect de l'environnement.

« Observer les mutations des paysages sur le long terme », tel est l'objectif principal de l'observatoire photographique mis en place dans l'Orne depuis 2003, explique Jean Ménard, au bureau de l'aménagement foncier du Département. Plus précisément, cet observatoire photographique, qui s'inscrit dans les actions du 1% Paysage, a été démarré afin d'observer les mutations du paysage induites par l'arrivée de l'autoroute



Avant : Gacé en 2005



Après : Gacé en 2007 - Traversée de Gacé par la RD 938 (projet 1% paysage).

A 28. Ce travail, initié et piloté par le CAUE (1) de l'Orne, a été conduit en partenariat avec le Conseil général (maître d'ouvrage) et la Société autoroutière Alis. L'enveloppe budgétaire consacrée est de l'ordre de 76 000 € sur cinq ans, financés à 35% par la Société Alis dans le cadre du 1% Paysage et développement.

Une première campagne photographique avait été réalisée en 2003 par Florence Morisot, qui avait permis de dresser un « état zéro » des paysages avant l'arrivée de l'A28. Ces vues panoramiques sont d'ailleurs rassemblées dans un premier recueil.

« Depuis l'inauguration de l'autoroute en 2005, une deuxième campagne photographique est conduite par le photographe Gérard Dalla Santa, qui a permis de constituer un fond photographique de 140 nouvelles vues initiales, illustrant des thématiques variées : les grands paysages traversés par l'autoroute, la diversité du patrimoine bâti, les périphéries urbaines, les lotissements ou zones d'activités, l'insertion paysagère de l'ouvrage et les sites à fort enjeu environnemental », commente Agnès Bataillon, paysagiste conseil au CAUE de l'Orne à Alençon. Ces travaux très méticuleux ont valeur de témoignages et d'archives (à terme, l'objectif est notamment

de les présenter au grand public) et ont aussi une vocation pédagogique : celle de sensibiliser la population et les professionnels aux évolutions des paysages et à l'intérêt de leur préservation.

Des secteurs comme Gacé et Sées sont particulièrement observés, un suivi dû notamment à l'implantation future de zones d'activités ou de lotissements, liés à la proximité de l'axe de l'A28. L'ensemble de ce travail qui devrait se poursuivre jusqu'à la fin de l'année, sera conservé aux Archives départementales de l'Orne. ■

(1) Conseil d'Architecture, d'Urbanisme et de l'Environnement.

**Le comité de pilotage est constitué de techniciens de la DDE, de la Chambre d'agriculture, de représentants des trois Pays concernés (Ouche, Alençon et Pays d'Argentan et d'Auge Ornais), les Archives départementales, la Société autoroutière Alis, le Conseil général, la Direction régionale de l'environnement de Basse-Normandie, le Ministère de l'Environnement et le CAUE.**

**Les Maisons Familiales Rurales se sont offertes un tour de l'Orne à vélo pour leurs 70 ans en mai dernier. L'occasion de mettre à l'honneur ces établissements, reconnus pour leurs succès scolaires et pédagogiques.**

70 printemps déjà. Les Maisons Familiales Rurales fêtent cette année leurs 70 ans : la première a été créée en 1937 à Lauzun dans le Lot-et-Garonne. L'Orne compte aujourd'hui douze Maisons Familiales Rurales (MFR), préparant leurs élèves de la 4<sup>e</sup> au BTS à des métiers aussi divers que l'agriculture, les services à la personne, l'hôtellerie-restauration, l'élevage canin et équin, la vente et la distribution, l'agroéquipement... par le biais de la formation initiale et continue et également par la voie de l'apprentissage. La Fédération départementale des MFR de l'Orne a fêté cet événement comme il se doit,

**Le Musée des Beaux Arts et de la Dentelle d'Alençon célèbre ses 150 ans.**

**Avec l'exposition « Mémoire de musée », l'établissement culturel souhaite renforcer son ancrage local et confirmer son rayonnement national et international.**

Le 15 juillet 1857, s'ouvrait à Alençon, un musée de peinture préfigurant l'actuel Musée des Beaux-arts et de la Dentelle. Ses fondateurs ont souhaité « créer un établissement qui propage le goût des arts. » Ce défi, Aude Pessey-Lux, conservatrice du musée, le relève avec brio chaque année en proposant, entre autres, une exposition originale autour de la dentelle et des œuvres d'artistes ornais, anciens comme contemporains. Cette dualité permet d'atteindre « les amateurs de beaux-arts, fins connaisseurs et exigeants et ceux qui vont être plus attirés par la dentelle, un savoir-faire qu'ils



Chaumont avant et après



Gacé avant et après

# Les Maisons Familiales Rurales fêtent leurs 70 printemps à vélo



Les participants à la randonnée vélo ont été accueillis à l'Hôtel du Département le 4 mai 2007.

en organisant une randonnée vélo de 3 jours (du 2 au 4 mai 2007) aux détours des différentes MFR réparties sur l'ensemble du département. Une cinquantaine de jeunes se sont élancés de la Fédération départementale en direction de Mortagne-au-Perche, première MFR

ornaise créée en 1949. Le périple s'est achevé à Alençon, dernier établissement créé en 1994. Durant ces 350 kilomètres de parcours, des haltes officielles ont été faites dans chaque établissement pour prendre possession d'un panneau retraçant l'histoire de

la Maison Familiale. L'ensemble de ces panneaux constitue une exposition, actuellement ouverte au public à l'Hôtel du Département. « Ce rallye est l'occasion de mettre à l'honneur ces établissements, dont la pédagogie de l'alternance a fait ses preuves. Les Maisons Familiales

Rurales reposent sur un partenariat fort entre les formateurs, la famille et le maître de stage. Chacun travaillant dans l'intérêt du jeune et de son devenir », commente Louis-Michel Lespagnol, président de la Fédération des MFR de l'Orne. En 2006, les MFR ont enregistré un taux de réussite de 81,9 % sur l'ensemble des établissements, confirmant ainsi leur succès et leur contribution à la vitalité du milieu rural ornaïs. « Une des clés de réussite est la forte implication des parents au sein des conseils d'administration des MFR », précise Marc Le Picard, directeur départemental des MFR. ■

## Repères

**Il existe 450 Maisons Familiales Rurales en France ; 30 en Basse-Normandie. 1 449 élèves sont scolarisés dans les Maisons familiales rurales de l'Orne.**

**L'exposition est ouverte au public jusqu'à septembre (bâtiment Lyautey), de 9h à 17h. [www.mfr.asso.fr](http://www.mfr.asso.fr)**

# Les plus beaux souvenirs du Musée des Beaux Arts et de la Dentelle



Aude Pessey-Lux, conservatrice du musée

*pensent proches d'eux. »*  
Le secret : les surprendre tous, les amener à passer outre leurs craintes ou idées préconçues pour découvrir de nouvelles formes d'expression. « Avec la dentelle, nous voulons surprendre le public et l'amener ensuite vers les collections historiques », précise Aude Pessey-Lux qui consacre au moins une bonne année à la préparation d'une exposition.

Ce travail comprend la conception globale du projet, la mise en scène des ouvrages et la rédaction du catalogue. Pour ses 150 ans, le Musée propose, du 23 juin au 14 octobre, une grande exposition mettant en lumière ses origines grâce à des œuvres oubliées qui ont bénéficié d'une vaste campagne de restauration. La galerie de peinture originelle ainsi reconsti-

tée, transporte le visiteur-voyageur à travers l'Orne du XIX<sup>e</sup> Siècle, les fastes du Second Empire et l'invite à découvrir les tableaux à l'honneur en 1857. Parmi eux, La pêche aux flambeaux de Jean-François Hue (1751-1823) ou encore, La fondation de la Chartreuse du Val-dieu par le Comte du Perche de René Jollain (1732-1804).

## Pratique

**Du 23 juin au 14 octobre 2007**  
**Musée des Beaux Arts et de la Dentelle**  
**Cour carrée de la Dentelle**

Billet couplé Musée-Bibliothèque  
Tarif plein 5.50 € tarif réduit 4.50 €  
Tel : 02 33 32 40 07  
Sur le web : [musee@alencon.fr](mailto:musee@alencon.fr)

Profitez de votre escapade dans les arts et les lettres pour vous imprégner des Fleurs du mal de Charles Baudelaire à l'occasion du 150<sup>ème</sup> anniversaire de l'édition de cette œuvre poétique ô combien controversée durant le Second Empire. Découvrez l'exposition Auguste Poulet-Malassis et Charles Baudelaire au cœur de l'église des jésuites (23 juin-14 octobre 2007). ■



## Repères

**En 2006, le Musée des Beaux-Arts et de la Dentelle a accueilli 23 500 visiteurs dont 12400 pour l'exposition estivale.**



# Fabuleux patrimoine

Qu'ils en soient héritiers ou non, des propriétaires de demeures historiques du département nobles bâtisses en les ouvrant au public. Humblement, ces passeurs d'histoire cultivent des



18<sup>ème</sup> siècle. C'est là que Marie Harel a mis au point, pendant la Révolution Française, la célèbre recette du camembert », commente Christian Clouet d'Orval. Le manoir reflète l'histoire qui a façonné le Pays d'Auge. Il a résolument gardé l'ambiance et le goût d'antan avec son pressoir, son four à pain et ses superbes cheminées encore marquées du sceau de son origine. « Sur cette cheminée, on peut lire des versets du Décalogue tirés du livre de l'Exode. Mes ancêtres étaient protestants. Cette époque n'était pas des plus aisées pour vivre sa religion dans des lieux de culte. On la vivait alors un peu reclus chez soi, d'où ces inscriptions », explique le propriétaire des lieux.

De tels bijoux, le manoir de Beaumontel en est truffé. Ceux-ci se dévoilent peu à peu sous le regard de Christian Clouet d'Orval, intarissable historien de ce patrimoine. « Vous savez que les petits enfants de Marie Harel sont devenus les fournisseurs particuliers des Tuileries. En 1863, le camembert a été présenté à Napoléon III lors de l'inauguration de la ligne de train Paris-Granville à la gare de Surdon et ça lui a plu ». L'esprit de Marie Harel souffle encore dans le manoir... ■

## Les époux d'Orval « passeurs d'histoire » en leur manoir de Beaumontel

**A Camembert, au cœur du Pays d'Auge ornais, Christian et Colette Clouet d'Orval font revivre le Manoir de Beaumontel, une demeure familiale qu'ils ouvrent au public jusque début août. Tout le secret du camembert y réside.**

te charmante demeure familiale à pans de bois. Plus que des propriétaires, ils en sont les gardiens de la mémoire. « Je suis arrivé ici il y a 25 ans et cela fait 20 ans que je suis dans les travaux, mais cela en vaut la peine. Nous ouvrons le manoir au public depuis une dizaine d'années. Nous recevons environ 1 000 visiteurs par an », observe Christian Clouet d'Orval. « Il est

important de transmettre sa mémoire de famille, pour mes enfants et petits-enfants surtout. Le Département et la Région m'ont aussi encouragé à ouvrir le manoir au public ainsi que les municipalités de Vimoutiers et de Camembert », précise-t-il. « Ce manoir de style augeron-normand a été construit par mes ancêtres. Il a été ensuite transformé en ferme au



### Pratique

**Ouvert au public du 29 juin jusqu'au 9 août. Tous les jours, de 13h30 à 19h30.**  
Tél : 02 33 39 27 01.



# es, heureux propriétaires

redonnent vie à ces  
trésors de culture.

« Nous souhaitons ouvrir le château au public pour en faire partager les merveilles architecturales », explique Lionel Kamplin, l'un des propriétaires du château de La Ferté-Fresnel. Ils sont deux propriétaires à être tombés sous le charme de cette bâtisse située dans le Pays d'Ouche, fief des Barons de La Ferté-Fresnel, dont l'origine remonte à l'an mil. Lionel Kamplin s'efface humblement

## Lionel Kamplin habité par le château de la Ferté-Fresnel

**Lionel Kamplin a ouvert le château de La Ferté-Fresnel au public depuis 2003 : lieu de tournage, de résidence hôtelière et de réception. Ce passionné de patrimoine, d'histoire et de culture redonne vie à cet édifice du 19<sup>ème</sup> siècle.**



pour mieux raconter les secrets cachés de l'édifice : « Le château a été construit en 1860 par l'architecte parisien Storès, à la demande du Marquis Odet de Montault. Il est classé parmi les Monuments historiques et considéré par la DRAC\* comme l'un des plus beaux châteaux bas-normands du XIX<sup>ème</sup> siècle », commente-t-il avec passion.



Lionel Kamplin y vit depuis quatre ans. Quatre années de « travaux titanesques » pour ouvrir cette propriété au public. « Pendant trois ans, mon associé et moi souhaitons rénover un château en Basse-Normandie, où j'ai des attaches par ma grand-mère. Une grande maison familiale m'a laissé le goût des longues allées et des lits à baldaquin. » Ingénieur de formation, Lionel Kamplin laisse à présent « vivre sa passion pour le patrimoine, l'histoire et la culture » et se plaît à guider le public au travers des allées boisées. En 2006, environ 2 700 visiteurs ont découvert le château et son parc botanique de 20 hectares. Ses chambres d'hôtes ravissent une clientèle internationale, notamment anglaise, japonaise, russe, américaine, australienne et francilienne bien sûr. Lieu de réception pour des séminaires et mariages, le site accueille aussi des ren-

dez-vous culturels avec l'organisation de concerts de musique classique. Le château a même inspiré, en début d'année 2007, un tournage de scènes historiques pour un documentaire sur les costumes d'époque de la chaîne franco-allemande Arte. « Le moteur de la réussite est la motivation. Malgré l'envolée, parfois ver-

tigineuse, des coûts de fonctionnement, je suis heureux de faire revivre ce château et d'en faire profiter le public. Il n'y a rien de plus plaisant que de voir le public admiratif. J'ai le souci de transmettre le goût du beau. Je n'habite pas un château, c'est le château qui m'habite. » ■

\* Direction Régionale des Affaires Culturelles.

### Sur la route

**Ouverte en 1976, la route du camembert serpente, sur 80 km, une dizaine de communes du Pays d'Auge comme Vimoutiers, Camembert... Vous pourrez y découvrir le musée du camembert de Vimoutiers, la fromagerie Durand, la ferme Président, des manoirs, des producteurs de cidre.**



### Pratique

**Ouvert à la visite jusqu'au 31 octobre. Tous les jours et week-end en juillet et août.**  
Contact : 02 33 24 23 23.  
<http://chateau.fertefresnel.free.fr>



**De nouvelles formations à la rentrée 2007, un pôle Recherche dynamique dans un cadre de vie préservé, des cursus accélérateurs d'emploi. Avec l'Institut Universitaire de Technologie d'Alençon, l'Orne se place sous le signe de la réussite. Témoignages.**

# IUT d'Alençon,

# 10 ans d'excellence au service de la recherche et de l'emploi



**Mhamed Ayachi, directeur de l'Institut Universitaire de Technologie d'Alençon**

« **L'**IUT a ouvert ses portes en 1988, il était alors rattaché à l'Institut Universitaire de Caen. Il fonctionne en plein exercice depuis dix ans » rappelle Mhamed Ayachi, son directeur. L'Institut Universitaire de technologie d'Alençon qui s'étire paisiblement sur la pelouse du campus de Damigny offre une vue imprenable sur la Butte Chaumont. A l'intérieur, des volumes agréables, des locaux modernes et lumineux et sur les murs, les projets personnels d'étudiants en licence professionnelle Logistique de distribution ou en gestion de la relation client. C'est cette petite touche qui rappelle que l'Institut est « un établissement de proximité qui dispense un enseignement de qualité, un ascenseur social incomparable », s'enthousiasme Mhamed Ayachi ; lequel pré-

cise que « pas moins de 40% des étudiants sont boursiers ».

### **Donner aux jeunes toutes leurs chances pour l'avenir**

Le rayonnement de l'IUT d'Alençon n'en est pas moins important grâce aux cursus très originaux qu'il propose. Les sept licences professionnelles drainent un public venant de tout le territoire français. La licence professionnelle, ouverte en 2006 consacrée aux métiers du cheval, par exemple, attire des passionnés d'un niveau intellectuel souvent élevé. Ils souhaitent, pour leur avenir professionnel, obéir à la loi du cœur sans négliger la raison. Entre les Diplômes Universitaires de Technologie (Bac+2) et les Licences professionnelles (Bac+3), l'IUT dispose d'un éventail de quator-

ze formations diplômantes aux débouchés certains. « La durée moyenne d'insertion dans la vie professionnelle est de trois mois, toutes formations confon-



## Quel avenir pour les Instituts universitaires de technologie ?

L'IUT peut-il accueillir et former des chercheurs ? Pour Mhamed Ayachi, la réponse est plus que jamais positive. Il en va de même pour le Conseil général de l'Orne qui cofinance une thèse sur les polymères\* réalisée au sein du Laboratoire de Recherche sur les Propriétés des Matériaux Nouveaux, rattaché à l'IUT en collaboration avec l'Institut supérieur de Plasturgie d'Alençon.

Autre signe très positif, la récente expertise du Comité national pour la recherche scientifique vient de donner au LRPMN, une reconnaissance nationale.

Même si ce n'était pas sa vocation première, l'Institut Universitaire de technologie détient l'expertise suffisante pour former des Docteurs ! Peut-on envisager que nos IUT soient à l'avenir conçus sur le modèle du prestigieux Massachusetts Institute of Technology ? « C'est un rêve que nous aimerions voir prendre corps, reste à faire évoluer les mentalités », conclut Mhamed Ayachi dans un sourire. ■

\* Le Conseil général de l'Orne a accordé une aide de 75 000€ (sur 3 ans) à Jérémie Descarpentries pour sa thèse sur les polymères.



dues », annonce Mhamed Ayachi. « Les stages qui métamorphosent les étudiants et les relations étroites de confiance qui nous lient aux entreprises ornaïses expliquent en grande partie ces chiffres », renchérit-il.

L'organisation des études et un accompagnement poussé des étudiants dès leur arrivée à l'IUT préparent les jeunes à évoluer dans le monde du travail, le plus sereinement possible. « Le contrôle continu est au cœur du système et permet une intervention rapide en cas de baisse des résultats. Les étudiants sont convoqués et je suis là pour les écouter et les aider. Nous parvenons à en récupérer 80% », précise le Directeur.

Au traditionnel trio, « cours magistraux-travaux pratiques-travaux dirigés » s'ajoute à présent le Projet Personnel Personnalisé pour chaque étudiant. Ce travail au long cours, individuel ou collectif, ouvre une fenêtre supplémentai-

« A l'IUT, l'étudiant est au centre du système, dans l'entreprise, il en devient l'ambassadeur »

re sur la profession choisie. Le sujet est défini puis validé par l'équipe pédagogique ou/et un professionnel, des recherches sont effectuées par l'étudiant sur son futur métier. « En cela, nous avons devancé la réforme Licence-Master-Doctorat. » Les étudiants en bac+2 sont opérationnels, prêts à prendre des responsabilités au sein des entreprises. Ce sont des qualités recherchées par les professionnels dont certains ont pu assurer des travaux dirigés et cours magistraux. ■

### Pratique

IUT d'Alençon.  
Pôle Universitaire  
de Montfoulon  
61250 Damigny  
Tel : 02 33 80 85 34  
Mail : iut.alencon.csgu@unicaen.fr

Un pôle Recherche dynamique dans un cadre de vie préservé, des cursus accélérateurs d'emploi.



FOCUS

Mickaël Desierrey  
Ancien étudiant



© Desierrey

« L'IUT, passeport pour l'emploi et pour l'autonomie »

Titulaire d'un DUT et d'une licence professionnelle en génie mécanique et productique, Mickaël n'hésite pas à prendre des risques et à s'écarter de sa formation première. Il accepte en 2006, aux termes de trois mois de recherche d'emploi, un poste en CDI au sein de Goavec, une entreprise ornaïse spécialisée dans la chaudronnerie. Il s'y adapte sans difficulté et les connaissances acquises à l'IUT lui sont très précieuses, notamment lorsqu'il s'agit de conception assistée par ordinateur. Autonomie, réactivité, tels sont les atouts de ce jeune homme, largement développés lors des stages en entreprises effectués au cours de sa formation.

Mickaël, passionné par ce nouveau métier qu'il continue d'apprendre et qui se « *plait beaucoup dans son environnement actuel* » insiste sur l'existence de nombreux débouchés dans les métiers techniques et souligne le déclin des effectifs dans ces secteurs. « *Avec un peu de diplômes et de l'expérience, chacun peut trouver sa place.* »

De ses années à l'Institut Universitaire de Technologie d'Alençon, Mickaël retient l'enseignement de grande qualité qu'il a reçu ainsi que les conditions de travail assez exceptionnelles qui ont été les siennes « *Nous avons de belles machines, de très bons outils de travail, ce qui contribue largement à la réussite des étudiants.* »

Son conseil ? « *On vous propose un emploi dans un autre domaine que le vôtre ? N'hésitez pas, vos connaissances actuelles vous permettront toujours de rebondir.* »

Licence professionnelle « Directeur de structures services à la personne »

### Une formation de service public

Cette nouvelle licence qui ouvre ses portes en septembre prochain est née d'un constat : le marché des services à la personne a explosé ces dernières années mais paradoxalement, il n'est absolument pas encadré. Méconnaissance de la loi, absence de formation, abus... L'état des lieux est alarmant. Aussi est-il nécessaire que ce secteur d'activité se professionnalise et soit supervisé par des personnes capables d'appréhender les situations critiques avec sérénité et fermeté.

Licence professionnelle « Surveillance et pilotage des processus »

### Sécurité et efficacité des entreprises

Dans un monde industriel en constante mutation, les entreprises se sont dotées de moyens de production modernes faisant appel à une technologie de pointe. Mais qui assure la sécurité des bâtiments industriels, des hommes et des machines ? La licence professionnelle « Surveillance et pilotage des processus » a ainsi pour objectif de former de futurs cadres intermédiaires capables, très en amont, de veiller au bon fonctionnement des équipements et à la sécurité des personnes.



Escrimeur, pilote de course, spécialiste de la course d'orientation, pongiste... Huit athlètes de haut niveau bénéficient d'une aide spécifique du Conseil général de l'Orne.

# L'Orne, créateur de t

**Avec 2,9 M€ inscrits au budget départemental en 2007, le Conseil général de l'Orne encourage plus que jamais la pratique sportive et soigne ses champions grâce au système des conventions.**

**P**as moins de huit athlètes, cette année, ont signé un contrat avec le Département de l'Orne. Une aide financière conséquente\* leur est accordée. En contrepartie, les champions ornaï, escrimeur, pilote de course, spécialiste de la course d'orientation, pongiste, se doivent de porter haut les couleurs de l'Orne. « *Ils sont la vitrine du département* », précise Michel Lempereur, chef du service des sports au Conseil général de l'Orne. Cet engagement est remis en jeu chaque année, en fonction des résultats. « *Une demande doit ainsi être représentée par le bénéficiaire de la subvention qui joint à son dos-*

*« Les sportifs sous convention ont déjà atteint un niveau de compétition internationale »*

*sier, son palmarès et son bilan financier prévisionnel. »*

• **Comment les athlètes sous convention avec le Conseil général sont-ils choisis ?**

Les sportifs pris sous convention sont champions de France et ont déjà atteint un niveau de compétition internationale, comme les Championnats d'Europe et les Championnats du Monde. « *Ils sont repérés par les services du Conseil général grâce aux clubs et aux fédérations sportives, mais on compte également des demandes spontanées* », explique Michel Lempereur.

• **Comment l'aide départementale est-elle votée ?**

Le Comité départemental Sports et Jeunesse, composé d'élus, rend tout

## Damien Renard

**R**ien ne prédestinait vraiment Damien Renard à la Course d'orientation si ce n'est « *le goût de la nature et des balades au cœur des forêts ornaïses* ». C'est au collège du Mêle-sur-Sarthe que le jeune homme découvre cette discipline atypique « *en compétition UNSS* ». L'enthousiasme de Gérard Monthuley, son professeur, est rapidement contagieux et Damien « *accroche tout de suite avec ce sport, proche du biathlon qui mêle effort physique et stratégie* ». Désireux de poursuivre la pratique de la course d'orientation, il évolue en sports-études au lycée Sportif et Climatique de Font Romeu, concourt sous les couleurs du club de Caen et progresse très rapidement. Il intègre l'équipe de France en 1997 et rejoint le Pôle France de Saint-Etienne où il effectue sa Terminale et ses études supérieures en STAPS (Faculté des sports), jusqu'à l'obtention de son Master Pro (ingénierie et ergonomie du sport), en 2005.



d'abord un avis, puis le montant de la subvention et son approbation sont soumis au vote de la Commission permanente du Conseil général. Lorsque l'avis est favorable, le bénéficiaire reçoit une notification indiquant la somme dont il peut se prévaloir et, bien sûr, un exemplaire de la convention qu'il doit retourner signée au service des sports.

### • Comment cette aide est-elle utilisée par les sportifs ornaï ?

Cette somme leur permet d'équilibrer leur budget personnel. « Sans le Conseil général et les 3000€ qu'il m'octroie, je pourrais difficilement conjuguer mes entraînements, ma vie de famille et mes projets professionnels. [NDLR : Il importe en France des vêtements de sports fabriqués par le groupe Noname] », confirme Damien Renard.

Ce sont les déplacements qui coûtent le plus cher, à en croire Damien Renard qui y consacre 10 000 € par an. « Il est important en effet de se familiariser avec une très

grande variété de terrains d'où des voyages fréquents en France et à l'étranger pour s'entraîner, sans compter les cartes de courses d'orientation dont une réalisée dernièrement avec l'aide du Conseil général en forêt de Marchemaisons. Ces documents qui demandent un travail considérable de repérage et de dessin peuvent coûter jusqu'à 4000 € ». ■

\* Une enveloppe de 35 000 € est affectée aux sportifs de haut niveau sous convention, en 2007



Michel Lempereur, chef du service des sports au Conseil général de l'Orne

« Nos champions ornaï sont la vitrine du département. »

## COUP DE PROJECTEUR

### La botte secrète de Clémentine Fernandez

**S**portive, Clémentine Fernandez l'a toujours été. C'est à la gymnastique qu'elle a tout d'abord consacré son temps et ses efforts.

« Mais j'avais envie de changer. Je n'avais pas d'idée précise. » Le club d'escrime d'Alençon qui, par ailleurs, « tourne bien en national », a tôt fait d'exaucer ses souhaits.

A huit ans, Clémentine prend la vie à la pointe de l'épée et affine son arme fatale : l'imparable touche au pied qui « fait très mal au moral de l'ad-



versaire », dit-elle, l'œil malicieux ! Pourquoi l'escrime ? Le visage de Clémentine s'éclaire encore davantage : « C'est amusant, c'est le jeu du chat et de la souris, on provoque l'autre et puis l'atmosphère est vraiment agréable, on s'entend bien », précise la jeune fille.

Ce qui importe pour Clémentine, c'est le contact humain et le plaisir réel retiré de l'activité pratiquée. « Il faut venir s'éclater, il faut être heureux d'aller s'entraîner ». Mais elle aime gagner et progresser, quoi de plus naturel ? Aussi évolue-t-elle à présent au sein du Pôle Espoir de Dijon. Elle est également sous contrat avec le Conseil général de l'Orne depuis 2006 et reçoit 2000€. Son emploi du temps ? Deux heures d'entraînement chaque jour « avec des professeurs exigeants qui n'acceptent pas le manque ou l'absence de travail » et ses cours de Première ES, bien sûr. Clémentine se passionne pour l'économie et l'histoire et réfléchit très sérieusement à son avenir. Une carrière dans le sport ? Non, « je préfère trancher avec le

milieu sportif, j'ai besoin de connaître aussi autre chose. »

Pour l'heure, la jeune championne vient de se classer 6<sup>ème</sup> aux Championnats du Monde. Mais Clémentine veut une médaille. Elle attend également son passage en catégorie junior. Notez qu'elle a déjà concouru dans des catégories plus élevées que la sienne en obtenant d'excellents résultats. « J'ai beaucoup appris et me suis bien amusée », se souvient-elle. Un parcours et des ambitions qui reçoivent le soutien enthousiaste de sa famille. Quant au soutien du Conseil général et son statut de représentante de l'Orne, ils témoignent pour Clémentine « de son attachement envers la terre qui m'a vue naître et permet de monter aux Ornaï que le département est actif. » ■

Contact  
Club d'escrime Alençon  
Les Ducs d'Alençon  
43, rue de l'Isle  
61000 ALENCON  
02 33 29 42 74  
Mail : info@lesducsdalencon.com

# talents

## COUP DE PROJECTEUR

### > La nature pour terrain de jeu

« Les succès s'enchaînent ». Il est vainqueur d'une étape de la Coupe du Monde de sprint, en 2002 (République tchèque), devient vice-champion du monde de relais en 2005 au Japon, décroche la 4<sup>e</sup> place au Championnat d'Europe de moyenne distance en 2006 (Estonie) et devient vice-champion d'Europe de relais, cette même année. C'est en 2004, lors de son passage en catégorie Elite que Damien scelle son engagement avec le Conseil général de l'Orne. « Le Département m'a aidé très tôt, dès 1997, j'étais sur la liste ministérielle Jeunes ».

Fidèle à une terre qui a bercé son enfance, sensible au soutien du Département, Damien Renard a récemment parrainé le cross du Conseil général. Il organise, par ailleurs, des stages de course d'orien-

tation afin de « casser l'image parfois erronée de son sport » et de contribuer à lui donner ses lettres de noblesse. ■

Contact  
www.nonamesport.com  
damien@nonamesport.com



© Noname



# Trois petites notes

**Cette année, septembre commencera en août et s'achèvera en octobre. Le Septembre Musical de l'Orne a tant grandi depuis 1982, qu'il propose vingt-cinq rendez-vous pour célébrer son quart de siècle. L'occasion d'une balade au cœur de la programmation, aux côtés de Jean-Pierre Wallez, violoniste, chef d'orchestre et conseiller du festival.**



Jean-Pierre Wallez

## Création.

« 25 ans après celle du festival, nous allons jouer celle de Haydn, note Jean-Pierre Wallez. La création, c'est la découverte d'une pensée nouvelle. Elle suscite un sentiment d'émerveillement. Comme pour la naissance d'un enfant, la plus belle des créations ». Le 25<sup>e</sup> Septembre Musical de l'Orne s'ouvrira en effet le 31 août avec cette œuvre brillante interprétée par le Chœur Philharmonique tchèque et l'Orchestre de Chambre de Prague.

## Classiques.

Le lendemain, le chœur proposera de découvrir quelques grands compositeurs tchèques, parmi lesquels Antonin Dvorak. « *L'homme des*

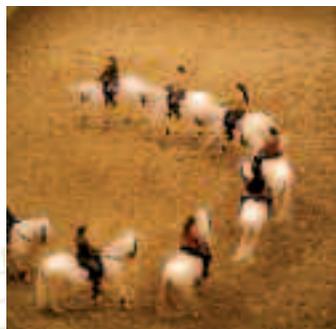
*deux mondes* », comme l'appelle Jean-Pierre Wallez. En soirée, c'est à Beethoven qu'il sera rendu hommage à Mortagne-au-Perche. Un concert entièrement dédié à « *l'un des plus grands génies de la musique. Un artiste engagé* » que le conseiller du festival place aux côtés de Bach, au sommet.

## Baroque.

« *De l'émotion pure* », le dimanche 2 septembre, avec la messe des Moniales d'Argentan. Du chant grégorien que Jean-Pierre Wallez définit ainsi : « *une arabesque inspirée et monodique au service de la foi* ». Rien à voir avec le concert proposé l'après-midi où orgue et trompette se donneront la réplique dans un répertoire baroque. Avis aux amateurs, le baroque, c'est la liberté, le style. « *Comme Jean-Paul Gaultier ou Christian Lacroix, dans la mode aujourd'hui* ».

## Surprises.

Bartabas au Haras du Pin : que dire de plus ? « *Tout le génie de Bartabas*, commente Jean-Pierre Wallez, *c'est de sublimer le cheval avec poésie.* » Impossible donc de manquer son spectacle donné quatre fois dans le manège de l'Ecole des Haras, au cœur même du « *Versailles du cheval* ». A moins que vous ne préfériez l'humour ou l'amour. Dans ce cas, il faudra aller écouter les sopranos Brigitte Lafon et Isabelle Poulenard.



Le spectacle équestre de Bartabas.

## Flûte ou clavecin ?

Choisissez-vous Vivaldi à la flûte ou Couperin au clavecin à la mi-septembre ? « *Vivaldi, c'est Venise... une cité qui ne serait pas si musicale sans le prêtre roux* », affirme Jean-Pierre Wallez. Il est le compositeur des célèbres Quatre Saisons. L'antithèse de



François Couperin que Blandine Rannou vous invite à découvrir au clavecin. Un instrument qui « *pince les cordes, ciselle les ornements en vous entraînant dans une intimité souveraine* ».

## Magnificat.

Pas d'intimité, mais de la magnificence en revanche le samedi 15 au soir à la cathédrale de Sées. Jean-Pierre Wallez y prendra la baguette - « *quelques grammes qui prolongent le bras et peuvent déchaîner des tempêtes* » - pour offrir les Magnificat de Bach, père et fils. « *Jean-Sébastien Bach, c'est notre père à tous, une source de connaissance, un génie de la fugue* », s'enflamme le chef d'orchestre qui dirigera L'Ensemble de Basse-Normandie.



La Cathédrale de Sées

# de musique...



William Christie

## Eurovision.

Rien à voir avec le concert de William Christie le lendemain. « *Un Américain à Paris au service de la musique française* », lâche rieur Jean-Pierre Wallez. Et qui donnera à entendre le Te Deum de Charpentier, inscrit dans les mémoires comme l'indicatif de l'Eurovision. Dans ce programme aussi, Lully, dont Jean-Pierre Wallez aime à rappeler qu'il mourut de la musique, emporté par une gangrène après s'être blessé au pied avec son bâton de direction.

## Talents.

Jean-Pierre Wallez reviendra le 21 septembre pour diriger l'Orchestre de Picardie et le violoncelliste Henri Demarquette, « *un garçon formidable qui fit dire à son professeur Maurice Gendron qu'en vingt ans d'enseignement, il n'avait jamais vu élève aussi doué* ». Le lendemain, les cordes céderont la place à un clavier et à quatre mains. Puis, le soir à l'opéra pour une représentation du Don Giovanni de Mozart au Haras du Pin. Les voix garderont le la ensuite avec le chœur ornais De Caelis.

## Final.

Septembre s'achèvera dans l'Orne avec le Quatuor à cordes Ardeo et le chœur Accentus. D'autres spectacles seront proposés à Falaise et à Caen, soulignant ainsi l'étoffe du festival. Quant à sa très grande qualité, vous pourrez l'apprécier goulûment ou la savourer au gré de votre appétit musical. Et ressentir l'émotion que vous donent à partager les musiciens et chanteurs invités à ce 25<sup>e</sup> anniversaire. Bonne écoute !



Henri Demarquette

## Le Conseil général de l'Orne accueille Bartabas à l'occasion du 25<sup>ème</sup> anniversaire du festival :

quatre représentations exceptionnelles intégralement financées par le Département qui a souhaité réserver et offrir l'une d'entre elles à près de 900 collégiens ornais. Le septembre musical de l'Orne reste le premier festival soutenu financièrement par le Conseil général.

## Témoignage

Philippe Toussaint, le « Père » du festival



« *L'émotion était immense* »

**Philippe Toussaint est le créateur du Septembre Musical. Ornais d'adoption, il est également président de la fédération France Festivals. Il évoque cette belle aventure qui dure depuis vingt-cinq ans.**

*Comment vous est venue l'idée de créer un festival de musique classique dans l'Orne, il y a vingt-cinq ans ?*

*Je l'ai fait pour un ensemble de raisons. D'abord, j'avais assisté à un concert du pianiste Georges Cziffra à la cathédrale de Sées. Or, le festival qui m'avait offert ce moment de bonheur, Les Soirées de Normandie, s'est arrêté. Je m'étais rendu compte également qu'il y avait beaucoup de lieux magnifiques dans l'Orne. Enfin, ma femme et moi connaissions de nombreux musiciens, grâce à ma belle-mère, la comédienne Odile Versois.*

*J'ai alors eu la chance de rencontrer deux personnes qui m'ont permis de donner tout de suite au festival une très haute qualité. Jean-Pierre Wallez était alors patron de l'Ensemble orchestral de Paris qu'il avait créé. Il est devenu le conseiller musical du festival. Et le graphiste Jean Garcia, qui avait travaillé avec Jean Vilar à Avignon, a créé nos premiers documents.*

*Quel est votre meilleur souvenir ?*

*Il y a eu beaucoup de moments extraordinaires. Mais, je me souviens, par exemple, du violoncelliste Paul Tortelier au château d'Ô. Il allait interpréter une sonate qu'il avait composée. Elle était intitulée Bucéphale, du nom du cheval d'Alexandre le Grand. Il s'est alors mis à expliquer au public qu'il s'était trompé dans sa cadence, et que le Grand Ecuier de la Reine d'Angleterre en personne lui avait fait remarquer son erreur : « Votre galop doit être à trois temps et non à deux ». Paul Tortelier avait alors réécrit sa partition. Au château d'Ô, toute l'assistance était amusée de ces confidences.*

*Il y a eu d'autres rencontres inoubliables ?*

*En effet, je n'ai pas oublié la venue du Chœur d'hommes de Prague après la chute du rideau de fer. Je leur avais demandé d'interpréter des chants sacrés slaves, dont les partitions avaient, pour la plupart, été détruites. Ils en ont retrouvé quelques-unes. Lorsqu'ils les ont chantées, l'émotion était immense. Peu après, la ville de Sées s'est jumelée avec une commune tchèque. Il me revient aussi en mémoire le partenariat que nous avons engagé avec La Providence d'Alençon. Des malentendants de 8 à 9 ans étaient venus assister à la répétition de Carmen à Paris. Chaque interprète a pris un enfant dans ses bras et s'est mis à chanter une main posée sur son cœur, une autre sur sa tête. A l'issue de cette rencontre, tous les chanteurs ont parrainé un enfant.*

*Que diriez-vous à celles et ceux qui ne connaissent pas encore ce festival ?*

*Il faut essayer de venir, au moins une fois, car c'est un moment de plaisir inoubliable. Le festival propose des choses très variées : spectacle équestre, ballet, opéra, musique de chambre, humour, grands chœurs... Chacun doit trouver chaussure à son pied. Et le Septembre Musical est exceptionnel de qualité. C'est une vraie chance pour l'Orne. ■*



# Balades et randonnées plaisir dans l'Orne

**Espaces naturels sensibles, forêts, petites montagnes, collines... L'Orne est une terre de prédilection pour tous les amoureux de la nature et de la randonnée. 4 000 km de sentiers à sillonner à pied, à cheval, à vélo ou à vélorail, pour apprécier le charme et la diversité de la campagne ornaise. Exemples de pistes à explorer.**



## Voies vertes dans l'Orne

Le réseau des voies vertes vous permet de cheminer dans un cadre privilégié, en toute sécurité sur d'anciennes voies de chemin de fer réaménagées. Le Département, bien conscient de l'intérêt de l'aménagement des anciennes lignes de chemin de fer, contribue à l'ouverture de deux nouvelles voies vertes. A la voie verte Domfront-Mortain (parcours de 9 km sur l'axe Paris-Le Mont St Michel) ouverte depuis une dizaine d'années, s'ajoute depuis le 8 juillet 2006 un autre parcours reliant La Selle-la-Forge à Domfront (à hauteur du Pont de Caen).

Dernier projet en date (labellisé Pôle d'excellence rurale depuis le 7 décembre 2006) : le projet d'aménagement en voie verte de l'ancienne voie ferrée Alençon - Condé-sur-Huisne (via Mortagne-au-Perche - 65 km de voie ferrée). ■

*Toutes les infos sur les voies vertes du département : [www.af3v.org](http://www.af3v.org)*



## Forêts domaniales

Les forêts ornaises vous réservent de belles surprises pour vos balades. Au nord d'Alençon, le massif d'Ecouves est un paradis pour le sport de plein air. Au sud de Mortagne, la forêt de Bellême possède de magnifiques futaies de chênes et de hêtres. Rendez-vous à l'étang de la Herse, aire de pique-nique et point de départ de nombreuses randonnées. A l'est de Mortagne, les chênes tricentenaires font la renommée de la forêt de Réno-Valdieu. A deux pas de Bagnoles-de-l'Orne, peut-être croirez-vous les Fées Andaines et Gione ou Lancelot du Lac dans la forêt d'Andaines. ■



## L'Orne à vélo

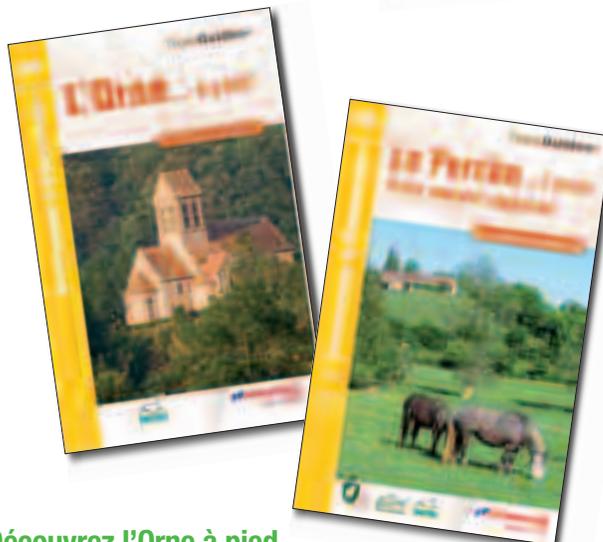
Découvrez forêts, châteaux et villages sur les petites routes, aux détours du Perche, du Pays d'Auge, de la Suisse Normande... Un petit guide L'Orne à vélo a été édité par le Comité départemental du tourisme en collaboration avec le Comité départemental de cyclo-tourisme. Tous les parcours répartis sur l'ensemble du département y sont cartographiés : 20 balades de 45 à 81,5 km. ■

*Gratuit, sur simple demande auprès du Comité départemental du tourisme au 02 33 28 88 71 et dans les offices de tourisme.*

## Vélo-rail en suisse Normande

A Pont-Erambourg (site de la Roche d'Oëtre), un groupe de passionnés du rail a créé en 1999 un circuit de balades pour vélos-rail sur la ligne ferroviaire Caen-Flers. 13 km aller-retour séparent Pont-Erambourg de Berjou, dans la vallée rocheuse du Noireau, la rivière qui sillonne entre deux rivières. Une voie buissonnière toute tracée pour ceux qui ont envie de pédaler au vert en famille ou entre amis. ■

*Gare de Pont-Erambourg à St Pierre-du-Regard  
Tél : 02 31 69 39 30. [www.rails-suisse-normande.fr](http://www.rails-suisse-normande.fr)*



## Découvrez l'Orne à pied

Munissez-vous de la brochure « L'Orne à pied », éditée en collaboration avec la Fédération française de randonnée pédestre. Ce guide vous propose 46 des plus belles randonnées de l'Orne. ■

## Contacts

**Comité départemental du tourisme à Alençon**  
Tél : 02 33 28 88 71.  
[www.orne-tourisme.com](http://www.orne-tourisme.com)

**Comité Départemental de la Randonnée Pédestre**  
St Germain-de-la-Coudre  
Tél : 02 33 83 22 90.  
E.Mail : [cdrp61-mb@wanadoo.fr](mailto:cdrp61-mb@wanadoo.fr)

**Randonnées équestres**  
[www.equitorne.org/tourisme\\_equestre.html](http://www.equitorne.org/tourisme_equestre.html)

**Comité Départemental de cyclo-tourisme à Mortagne-aux-Perche**  
Tél : 02 33 25 35 61.

**Comité Départemental du cyclisme (VTT) à Flers**  
Tél : 02 33 65 26 71.

## LIVRES



### La belle confiance de Marie-France Comte\*

Un roman historique sur fond de Loire

Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, entre Nantes et Orléans, Jean, dit Tourangeau, n'a qu'une seule passion : la Loire. Marinier sur sa fidèle gabare La Confiance, il fait vivre tant bien que mal sa petite famille. Bravant le fleuve indomptable et son irréductible lot de malheurs et de noyés, il s'oppose à l'arrivée de la vapeur et du chemin de fer.

Marie-France Comte a su, dans un style vivant, tantôt bouillonnant, tantôt langoureux, à l'image du fleuve le plus long de France, allier subtilement fiction romancée et réalité historique.

\* auteur ornaïs

Edition de l'Écîr  
Prix : 20 €



### La dernière moisson de Jean-Luc Mousset

L'esprit de la terre

Fils de paysans, Jean-Luc Mousset raconte son enfance dans la campagne normande et témoigne de l'extraordinaire

mutation de l'agriculture des dernières années. Face aux défis climatiques, environnementaux, sociaux qui nous attendent, la profession agricole conserve ses atouts et, comme l'écrit Claude Michelet dans sa préface : "[...] cette Dernière Moisson mérite toute notre attention. Non seulement parce qu'elle nous émeut, tant par son fond que par son écriture, mais aussi parce qu'elle nous pousse à l'espérance et à croire en de futures et belles moissons [...]"

Editions Ouest-France  
Prix : 15 €



### Escapades normandes - Alençon

Textes et photos de Jean-Marie Foubert

Au cœur de la Normandie, au sud de l'Orne, découvrez Alençon, ville-carrefour du grand Ouest qui cultive une certaine douceur de vivre. Un bel ouvrage parcouru de photographies inédites et variées (architecture, vitraux, peinture, décor naturel...) ; un panorama des monuments et des endroits les plus beaux de la ville, avec une notice historique pour chacun.

Editions Charles Corlet  
Prix : 12 €

### Morochos de Olivier Patrice

Une communauté indienne dans les Andes

Patrice Olivier vous propose de partager ses rencontres avec les enfants de la famille Flores de Morochos. Ses photographies vous



invitent à vivre leur quotidien en découvrant leurs jeux, la vie dans les villages avec les copains, l'école, leurs contributions aux tâches quotidiennes, et l'environnement du village.

Pour se procurer l'ouvrage :  
Olivier.Patrice@wanadoo.fr ;  
www.ass-terra-incognita.org

### Falaise 1944 : le couloir de la mort

Par Georges Bernage et Frédéric Leterreux

Le "couloir de la mort" est le goulot de la célèbre poche de Falaise / Argentan où les forces combattantes allemandes en Normandie vont être broyées par la puissance alliée.

Les Allemands laisseront plusieurs milliers de morts et 40 000 prisonniers dans la poche après qu'environ la moitié d'entre eux a réussi à forcer le passage.

Cet ouvrage raconte cet enfer. Les combats jour par jour avec de nombreux témoignages et anecdotes, mais aussi des détails inédits sur l'engagement des unités de panzers dans le secteur d'Argentan.

Un livre événement magnifiquement illustré par une très riche iconographie.

Editions Heimdal  
Tél : 02 31 51 68 68  
e-mail :  
facturation.heimdal@wanadoo.fr  
Prix : 29,50 €

## CUISINER

### Dégustez « l'assiette de pays » !

«L'assiette de pays», c'est un savant mélange de garantie d'origine et de signes officiels de qualité des produits, le tout lié à un accueil touristique.

L'opération valorise les produits locaux et le savoir-faire de 5 restaurateurs du Pays d'Argentan Auge Ornaïs qui adhèrent à la démarche. Ainsi, les visiteurs sont assurés de trouver à leur table, non seulement des mets de qualité et d'origine locale, mais aussi des informations touristiques sur le territoire.

Contact : 02 33 36 85 83, Pays d'Argentan Pays d'Auge Ornaïs



## Pavé d'andouille de Vire et son tatin de boudin noir à la crème de la Noë parfumée au Pommeau

[ Une recette proposée par Denis Clérembaux - restaurant de Fleuré. Tél. 02 33 36 10 85. ]



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 pavés d'andouille de Vire (120 gr chacun)
- 200 gr de boudin noir • 2 pommes
- 50 gr de beurre • 5 cl de Pommeau
- 10 cl de crème fermière • sel et poivre

Faire chauffer tout doucement les pavés d'andouille dans une poêle.

Mettre le boudin noir à chauffer sans la peau. Faire revenir les pommes en petits dés au beurre puis déglacer au Pommeau et laisser réduire.

Dresser sur une assiette plate le pavé d'andouille puis le boudin avec une partie des pommes en dés, puis une couche de pommes. Pour finir, reprendre la poêlée de pommes, rajouter le reste du Pommeau lié au beurre et à la crème fermière.

Laisser réduire tout en fouettant la sauce. Assaisonner.

### Les bonnes adresses pour réussir la recette :

Boudin noir : boucherie – charcuterie de Laurent Bouvet à Boucé  
Crème fermière : EARL Sineux-Lanoë à Tanques

## MUSIQUE

Warner Music a retenu le morceau du groupe AR-MADILLO "Long Way to Hollywood" (enregistré au studio SUNDANCE dans l'Orne) pour l'intégrer dans la compilation "Country Roads".

Cette compilation regroupe presque exclusivement les têtes d'affiches américaines actuelles. Disponible dans tous les réseaux de distribution français.





## SOLIDARITE : LES ACTIONS 2007

*Le Conseil général de l'Orne se mobilise pour les familles,  
les personnes isolées ou en situation d'exclusion, avec un budget  
de 133 millions d'euros, soit 1/3 du budget départemental.*

### Les aînés Budget : 37,6 M€

Le département de l'Orne est un territoire d'habitat rural où les personnes âgées sont 14,3% de la population. 42 millions de euros sont alloués à l'accompagnement des personnes âgées isolées et dépendantes. Le budget de l'Orne est financé par le département, les communes et les départements voisins.

### Insertion Budget : 27,8 M€

Le département de l'Orne est un territoire d'habitat rural où les personnes en situation de précarité sont 14,3% de la population. Le budget de l'Orne est financé par le département, les communes et les départements voisins.

### Enfance et famille Budget : 28,3 M€

Le département de l'Orne est un territoire d'habitat rural où les familles sont 14,3% de la population. Le budget de l'Orne est financé par le département, les communes et les départements voisins.

### Personnes handicapées Budget : 39,2 M€

Le département de l'Orne est un territoire d'habitat rural où les personnes handicapées sont 14,3% de la population. Le budget de l'Orne est financé par le département, les communes et les départements voisins.

Pour toute information :  
Tél. 02 33 15 00 31



Avancer, c'est notre nature