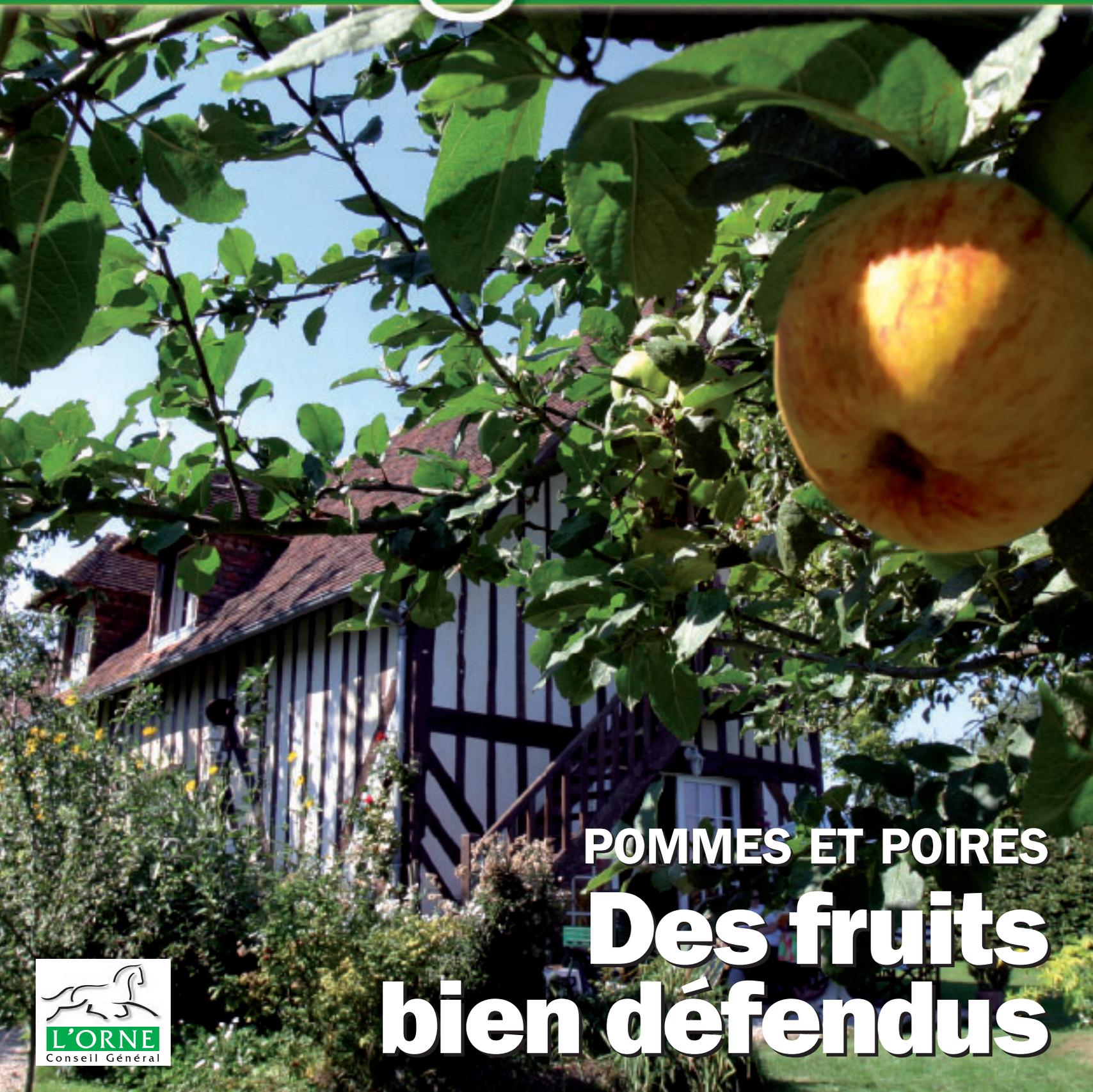


L'ORNE

magazine

67



POMMES ET POIRES

Des fruits bien défendus



Michel Pottier (à droite) > Norhuil

Stéphanie et Emilie Fériaud > KPDP

> MA2B



Yann Hamon > Soins chevaux



Laurent le Goff et son épouse > Maison Chatel



Sylvie et Pierre-Louis Ettori > Terroirs français



Nicolas Leroy > Normandie Pompes



Johan Bourgeois > Jeune créateur



Marianne Chopin > L'Atelier



Lionel Vignais > Terre d'ici



Patrick Jaccaz et son épouse (ci-contre) > Hostellerie de la Poste



Gilles Mulder > Mulder trisoplast



Pascal David > Debcia



Olivier Robert > Agrap'



3^{ème} édition du concours de la création-reprise d'entreprise

Les 14 lauréats accueillis au Conseil général

Environnement, gastronomie, arts, construction, soins équin, tourisme... Les lauréats de la troisième édition du concours de la création-reprise d'entreprise organisé par le Département se sont illustrés dans des domaines très divers mais autour de valeurs communes : responsabilité et solidarité ! Le concours de la création-reprise d'entreprise s'inscrit dans une volonté plus large et plus profonde de mise en valeur des talents qui font de l'Orne une terre d'innovation à visage résolument humain. Les 14 lauréats ont été accueillis au Conseil général le 12 juin dernier. (lire en page 5)

Regards



8 et 9

Economie

Visites guidées chez MPO à Alençon et PCAS à Couterne



10 à 15

Dossier

Pommes et poires, des fruits bien défendus



16 et 17

Territoires en actions

Gestion des déchets
Le cheval et les produits laitiers à l'honneur
Les transports à la demande, un service public d'avenir



18 et 19

Tranche de vie

Franck Quinton, Joël Hallais et Anne-Marie Hue, trois personnalités ornaïses à livre ouvert



20 et 21

Collèges

Une vie de collégiens qui bouillonne d'idées !



22 et 23

Social

Assistant maternel - assistant familial : une formation, un statut, un métier



24 et 25

Balade

Sur les pas de l'ultime bataille de Normandie

Bloc notes



C'est la rentrée ! Ce nouveau Bloc notes de Gérard Burel met en lumière les temps forts de l'actualité du Conseil général en cette rentrée et, comme chaque fois, rend hommage à l'action des Ornaïses sur leur territoire.

En piste pour 5 représentations de l'Académie Equestre de Versailles
Bartabas, le magicien des chevaux, est l'invité du Département de l'Orne et du festival Septembre Musical

de l'Orne pour cinq représentations exceptionnelles de son nouvel opus. Dans un manège du Haras du Pin, sur des musiques choisies par Bartabas, douze écuyères et leurs magnifiques chevaux lusitaniens à la robe crème et aux yeux clairs mènent ce spectacle unique. A l'invitation du Conseil général également, la représentation du 6 septembre est entièrement réservée à 900 jeunes ornaïses des collèges publics et privés et des Maisons Familiales Rurales du département.

Bien vivre sa vie d'ado avec tavidado.orne.fr

En charge des collégiens à travers le département, le Conseil général de l'Orne a souhaité proposer aux 11-15 ans ornaïses un support d'information et d'échange qui leur soit 100 % destiné. Chaque mois, le magazine en ligne, tavidado, traitera de nombreux sujets intéressant directement nos jeunes ados : infos pratiques, sport, idées de sorties, actualité, rencontre avec des professionnels passionnés par leur métier... Les jeunes pourront également partager leurs coups de cœur pour un film, un livre, un spectacle sur ce site et écrire à la rédaction pour donner leur avis sur les différents sujets abordés. Bien dans son époque, les principaux sujets du magazine seront réalisés en vidéo. Un quiz sur l'actualité des jeunes ornaïses permettra également de gagner des cadeaux. Le temps de faire sa rentrée des classes et le site sera en ligne fin septembre.

Le nouveau visage des Archives départementales inauguré le 14 septembre

Ouvertes en mars dernier, les Archives départementales nouvelle génération, entièrement rénovées et étendues, sont officiellement inaugurées ce 14 septembre. L'occasion de rappeler l'attachement du Département à cet indispensable outil de préservation et de mise en valeur de la mémoire ornaïse. L'occasion aussi d'inaugurer la très belle exposition de photographies issues des collections des Archives qui se déroulera jusqu'au 16 novembre. Plus de 200 images, la plupart inédites, permettront de voyager 150 ans en arrière à travers l'histoire locale. Des documents précieux portés à la connaissance de tous les Ornaïses.

Journée départementale des dépistages des cancers le 22 septembre

Plus de 300 professionnels impliqués dans le dépistage des cancers du sein et colorectal sont invités à la journée du 22 septembre. Au programme : ateliers pour les médecins généralistes ornaïses et bilan des campagnes de dépistage en présence des partenaires. Déjà pionnier en matière de dépistage organisé du cancer du sein, le Conseil général de l'Orne poursuit sur la même voie avec le cancer colorectal. Au bénéfice de la santé des Ornaïses et des Ornaïses.

GÉRARD BUREL
PRÉSIDENT DU CONSEIL GÉNÉRAL DE L'ORNE

L'Orne Magazine / n°67 Septembre - Octobre 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 Géralt, Véronique Ildoupe, Stéphanie Liénart, Marine Vetel • 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



Agathe Claude, originaire de Rânes, devient, à 13 ans, championne de France de gymnastique artistique, en catégorie minime fédérale A.



L'Orne n'a pas manqué de se distinguer lors de l'édition 2007 du championnat de France du meilleur plat de tripes. **Guy Martin**, charcutier traiteur à Trun, s'est en effet vu remettre le titre suprême.



Jordan Corvée, 12 ans, a décroché le titre de champion de France de badminton en double messieurs, catégorie benjamin. Il était associé à Julien Maio (Alsace).



Michaël Sellier, qui s'entraîne à Feings, a remporté la finale du prestigieux Concours international d'attelage qui s'est disputé à

Altenfelden en Autriche. Il devient ainsi le meilleur meneur mondial dans la catégorie à un cheval.

Aurélien vaillant, originaire de l'Aigle, scolarisée au lycée Napoléon, a obtenu son Baccalauréat avec 16 de moyenne. Elle a surtout décroché le premier prix du concours général en droit et en économie.

Le lycée Auguste Chevalier à Domfront présente 100% de réussite au baccalauréat général 2007. 46 candidats ont ainsi brillé dans les séries L, ES et S.

Ont été nommés dans l'Ordre National du Mérite lors de la promotion de mai 2007.

Officiers : Alain Terrenoire, Conseiller municipal de Sées ; **Bernard de Vaucelles**, Président départemental de l'Union nationale des combattants.

Chevaliers : Roger Fouquet, Président de l'association Mortagne tourisme ; **Jean-Claude Nogues**, ancien responsable d'instances professionnelles agricoles ; **Brigitte Choquet**, Présidente de l'Union départementale des Associations familiales de l'Orne ; **Michel Schiantarelli**, ancien PDG de la société Socagri ; **René Chaîne**, Président de la commission technique de basket-ball de la Fédération sportive et culturelle de France.

Mouve



EN VUE

Un jeu concours pour lutter contre l'insécurité routière

Le Conseil général, en partenariat avec l'Education nationale, la Prévention Routière, mais aussi la Gendarmerie Nationale, a mis en place, pour la 3^{ème} année consécutive, un jeu concours destiné à sensibiliser les élèves de 5^{ème} et de 3^{ème} aux dangers de la route. La finale s'est déroulée le 7 juin 2007 sur le circuit de karting d'Aunay-les-Bois. Dans une ambiance ludique, 472 collégiens originaires de tout le département ont découvert les premiers gestes de secours, simulé une évacuation de bus, appréhendé les dangers de la drogue, ou même accompli un parcours semé d'embûches avec des lunettes imitant un état d'ivresse. Ils ont aussi pu rencontrer Emeric Martin, champion de tennis de table et parrain de l'opération.

Les heureux gagnants sont : le collège Jean Rostand d'Argentan pour les 5^{èmes}, et le collège du Houleme de Briouze pour les 3^{èmes}. Le cadeau, un stage de pilotage de karting, devrait en enchanter plus d'un !

HANDICAP

S'ouvrir au monde avec les chevaux

85 jeunes handicapés ont participé au 6^{ème} « Poney fun », le 12 juin dernier, au haras de Sainte-Eugénie, près d'Argentan. Le rassemblement s'est organisé autour de trois temps : le repérage du circuit, le pique-nique en plein air et, enfin, la compétition, dans un esprit bon enfant. Une belle journée de partage proposée par l'Association ornaise de rééducation par l'équitation. Le Conseil général de l'Orne accorde une aide de 3000 € à l'association pour son fonctionnement.

Association ornaise de rééducation par l'équitation : 02 33 73 95 53



ENVIRONNEMENT

Eliminer les produits phytopharmaceutiques non utilisables

Beaucoup d'utilisateurs professionnels (agriculteurs, communes, autres collectivités ou entreprises) détiennent en stock des produits phytopharmaceutiques devenus inutilisables : herbicides, fongicides, insecticides, etc., retirés du marché, altérés ou devenus sans usage possible par leur détenteur.

La Chambre d'Agriculture, en partenariat avec la société Adivalor et les coopératives et négociants agricoles, organisera dans l'Orne une collecte de ces produits non utilisables les 20 et 21 novembre 2007.

Renseignements au 02 33 62 28 80.

L'actualité du Conseil général

Morceaux choisis parmi les décisions prises par l'Assemblée départementale du Conseil général, le 11 juin dernier :

→ Infrastructures routières

Au titre de la voirie départementale (en investissements) :

- 21,41 M€ (hors report de 360 000 €)
- 9,74 M€ pour les travaux de renforcement et de sécurité sur les voiries (programme de renforcements, des opérations de sécurité, des petites opérations et des reconstructions d'ouvrages d'art sur routes départementales ; programme d'aménagement d'aires d'arrêts scolaires ; renforcement et mise en sécurité de l'accès au CET des Ventes de Bourse).
- 9,3 M€ pour les travaux neufs sur voiries (travaux d'assainissement, de chaussées et de plantation de la déviation de La Ferté-Macé ; modernisation d'une troisième section de la RD 12 entre Ticheville-Monnai et La Ferté-Fresnel ; travaux de réfection de l'ouvrage d'art, création d'un giratoire sur la RD 238 à Argentan ; aménagements de voirie devant le collège Emile Chartier à Mortagne-au-Perche ; travaux de démolition de bâtiments pour les futurs aménagements des RD 3 et 924.
- 1 M€ pour le programme d'études routières (mise à 2x2 voies entre Argentan et Flers sur la RD 924 ; entre Flers et Condé-sur-Noireau sur la RD 962 ; entre Gacé et Ste Gauburge-Ste Colombe sur la RD 932 ; déviation de La Ferté-Macé, de Domfront et modernisations sur les RD 12 et 21).

→ Education

Au titre du plan Technologies de l'information et de la communication pour l'éducation (2005-2008) :

- 23 400 € en faveur de 11 collèges (matériel exao et de musique).

Au titre des instituts de formation en ergothérapie (IFE) et en pédicurie-podologie (IFPP) de Basse-Normandie :

- Une subvention de 926 000 €, répartie sur deux années, à l'association Pierre Noal de Bagnoles-de-l'Orne pour la réalisation des travaux d'aménagement des locaux et l'achat de matériel dans le cadre de la création des instituts de formation en ergothérapie et en pédicurie-podologie de Basse-Normandie. L'ouverture de ces deux écoles est prévue à Alençon pour septembre 2008 et devrait accueillir, pour chacune des trois années d'études, 40 élèves pour l'IFE et 20 élèves pour l'IFPP.
- Rappel des données :
926 000 € uniquement pour l'investissement dont 463 000 € en 2007 et 463 000 € en 2008
395 000 € en fonctionnement de 2008 à 2010.

(suite en page 7)

ECONOMIE

Le Conseil général s'engage auprès des entrepreneurs

123 dossiers étaient en lice. 14 ont été récompensés le 12 juin 2007 lors de la cérémonie de remise des prix du concours de la création et de la reprise d'entreprise, organisé par le Conseil général de l'Orne avec la collaboration d'Orne développement. Un concours placé sous le signe de l'éclectisme (cheval, art, gastronomie...) mais aussi de la responsabilité et de l'innovation, notamment en matière de développement durable. Ce sont, au total, 34 000 € qui ont été distribués aux lauréats.



Palmarès

Premier prix ex æquo (5000 € chacun) : Laurent Le Goff, repeneur de la fameuse triperie Maison Châtel de la Ferté-Macé ; et Gilles Mulder, localisé à Tanques, qui veut développer le Trisoplast, matériau étanche et écologique, en France.

Deuxième prix ex æquo (3000 € chacun) : Charlotte et Emilie Fériaud avec KPDP, boutique de créations textiles située à Rémalard ; et Olivier Robert pour A'grap, entreprise de restauration automatique en entreprise, implantée à Guerquesalles.

Mentions :

Valorisation des productions animales (2000 €) : Michel Pottier, spécialiste de l'huile de colza, avec Norhuil (Passais-la-Conception).

Métiers d'art (2000 €) : L'Atelier de Marianne Chopin, situé à Mortagne-au-Perche et spécialisé dans la restauration de tableaux et miroirs.

Filière équine (2000 €) : Yann Hamon, technicien dentaire à Montgaroult.

Jeune créateur (2000 €) : Johan Bourgeois (22 ans), plombier-chauffagiste à Saint-Martin-d'Ecublè.

Transmission (2000 €) : Nicolas Leroy, repeneur de Normandie Pompes (Saint-Mars-d'Egrenne).

Tourisme (2000 €) : l'Hostellerie de la Poste, au Mêle-sur-Sarthe, repris par Patrick Jaccaz.

Filière bois (2000 €) : 15 artisans regroupés au sein de MA2B construisent et rénovent des bâtiments en bois et en brique. (Bocage).

Encouragement du jury (2000 €) : Pascal David avec Debcia, entreprise spécialisée dans le matériel de grande cuisine et localisée à Alençon.

Produits du terroir (1000 € chacun) : Sylvie et Pierre-Louis Ettori pour Terroirs français, spécialisé dans la vente en ligne de produits du terroir et bio ; et Lionel Vignais qui commercialise le Croquelou du Perche avec son entreprise Terre d'ici, située à Igé.

LOISIRS

La Ferté-Macé se dote d'un centre aquatique

Les centres aquatiques ont le vent en poupe ! La Ferté-Macé vient d'ouvrir le sien. Un bel établissement qui contente toutes les générations avec un grand bassin de natation, une pataugeoire, un toboggan, et bien entendu un espace de balnéothérapie pour les adultes avec sauna, jacuzzi et hammam.

Plus de renseignements au 02 33 30 80 82.

PATRIMOINE

La chapelle de Saint-Céneri se fait une beauté



La petite chapelle de Saint-Céneri-le-Gérei a pris des couleurs cet été. Des vitraux aux tons verts et jaunes et aux motifs formés de quatre arcs de cercle, une spirale, une goutte d'eau, une lune et un cercle, viennent en effet l'ornier depuis le mois de septembre. C'est à Cathy Van Hollebeke, artiste du verre, que l'on doit les différentes maquettes du projet qu'elle a voulu en harmonie avec l'environnement.

Amélie et Christophe Romet, spécialisés dans la restauration de meubles et tableaux anciens à St Céneri-le-Gérei, ont restauré, en mai 2007, des boiseries en pin d'époque Louis XVI qui ornent un des salons des magasins de la célèbre maison Cartier de Londres. Environ 500 heures de travail pour plus de 70 m de moulures sculptées et de guirlandes florales qu'il a fallu reconstituer. La livraison a eu lieu début juillet. Retrouvez le portrait des époux Romet dans le prochain Orne magazine.



80 bougies pour le casino de Bagnoles-de-l'Orne

Créé en 1927, le casino de Bagnoles-de-l'Orne a fêté ses 80 ans pendant tout le mois de juin. L'établissement a vu défiler de nombreux artistes, de Jacques Brel à Dalida, en passant par Claude François ou Annie Girardot.

Alliance entre « Le Rustique » et « Cœur de Lion »



Les Fromageries Richemonts (6 usines, 900 salariés), dont le «Rustique» qui emploie 225 salariés, sont détenues par le groupe laitier Sodiaal. Son «rival», le fromage «Cœur de Lion», fabriqué à Vire (14), Ducey (50) et Coutances (50), appartient au groupe fromager Bongrain. Les deux filiales fromagères ne se feront désormais plus concurrence. Leur mariage est en effet prévu pour début 2008.



Journée création et reprise d'entreprise

Au programme de cette journée du 28 novembre 2007 à Alençon (Halle aux Toiles) et à Flers (locaux de la chambre de commerce et d'industrie) : des ateliers et une conférence sur « le bonheur d'être chef d'entreprise », par André Letowsky et Yannick Hoche (APCE). Une information claire et centralisée pour tous les porteurs de projets.

Contact : 0825 898 825
www.creationreprise-orne.com

Mouve

ECONOMIE

Le Trail d'Ecouvès sous le soleil



Organisée par la FSGT (Fédération sportive et gymnique du travail) avec l'aide du Conseil général (5000 €), la septième édition du Trail d'Ecouvès s'est déroulée le 3 juin 2007 dans des conditions idéales. Environ 1250 sportifs amateurs ou confirmés se sont essayés aux différentes épreuves : trails de 16, 33 et 61 km, randonnées de 12 et 24 km et courses pour les plus jeunes, dans le décor magnifique qu'offre la forêt d'Ecouvès. Un record de participation qui confirme le succès croissant de cette manifestation. Félicitations à **Patrick Kervevan** qui remporte l'épreuve phare, le 61 kms. On retrouve aussi sur la première marche du podium Laurent Julien pour le 33 kms et Cyril Legay pour le 16 kms.

ECONOMIE

Prix 2007 de la formation des métiers d'art



Adrien Porcheron

Le mercredi 4 juillet, la SEMA (Société d'Encouragement aux Métiers d'Art) a désigné le lauréat départemental de l'édition 2006-2007 du prix de la formation des métiers d'art. Les 7 candidats ont présenté tour à tour leur œuvre et ont répondu aux questions du jury composé de Régis Chalumeau, Président de la Chambre des métiers et de l'artisanat de l'Orne, Jean-François Lefèvre, délégué départemental de la SEMA, Jacques Lenard, inspecteur de l'éducation nationale, chargé de l'enseignement technique et de l'apprentissage, M. Noëlle Galinier, coordinatrice du travail de l'emploi et de la formation.

Palmarès

- 1^{er} prix** : Adrien Porcheron - Lycée Napoléon, L'Aigle - pour sa sculpture « *allégorie de l'hégémonie humaine* ». Il décroche son passeport pour le concours régional.
- 2^{ème} prix** : Patrice Yven - Lycée Napoléon, L'Aigle - pour son instrument de musique australien « *le didgeridoo et son support* » « *le temps du rêve* ».
- 3^{ème} prix** : Damien Affagard - ESAT de Giel - pour une table basse - table sabot.
- 4^{ème} prix** : Sébastien Grandjean - Lycée Napoléon L'Aigle - pour un haut relief « *Gargola* ».
- 5^{ème} prix** : Quentin Delagrée - Lycée Napoléon - pour une marqueterie « *Egypte gate* ».
- 6^{ème} prix** : Mathieu Bordéré - Lycée Napoléon - L'Aigle - pour une sculpture « *Tête de lion sur cartouche* ».
- 7^{ème} prix** : Benjamin Gosselet - Lycée Napoléon - L'Aigle pour une marqueterie sur skate board - « *Angel skates* ».

Inauguration de Equi-ressources, au Haras du Pin.



Equi-ressources, inauguré le vendredi 29 juin 2007 au Haras du Pin, est le fruit d'un partenariat unique au service de l'emploi dans la filière équine. Les actions d'équi-ressources suivent quatre axes principaux : rapprocher les offres et les demandes d'emploi, accueillir et orienter les recherches de formations, faciliter les stages en France et à l'étranger et favoriser l'accès aux ressources documentaires de la filière.

Contact : équi-ressources
02 33 39 58 57 • info@equiressources.fr

vements

JEUNES



Distribution de gilets jaunes à Carrouges

Parce qu'il vaut mieux prévenir que guérir, 300 gilets jaunes ont été distribués le 29 juin 2007 aux élèves de CE2, CM1 et CM2 des écoles de Carrouges et de la Roche-Mabile, ainsi qu'aux élèves du collège Henri Delivet, de Carrouges. Une première dans l'académie de Caen, qui a vu le jour grâce à la volonté et à l'engagement de Michel Le Noir, principal du collège, et avec l'aide de la Prévention Routière et de l'association Prévention MAIF. Pour que les jeunes n'oublient pas de porter leur gilet jaune sur le chemin de l'école ou de l'arrêt de bus, une convention a été signée à la rentrée avec les familles.

ENVIRONNEMENT

Station d'épuration à Sées inaugurée



L'inauguration de la nouvelle station d'épuration de la ville de Sées a eu lieu le 30 mai dernier en présence des partenaires financiers. Le coût de l'installation, 2 450 000 € HT, a été financé à hauteur de 39 % par l'Agence de l'eau, 38 % par le Conseil général, 23 % par la ville de Sées et 0,2 % par le Conseil régional. En service depuis avril 2006, la nouvelle station se veut écologique, performante et pédagogique ! Trois étudiants en BTS du lycée agricole Loutreuil ont en effet créé, au sein de la station, un parcours retraçant les différentes étapes d'épuration de l'eau.

HANDICAP

Journée Perce-Neige, entre plaisir et solidarité



Le 24 juin dernier, l'hippodrome de Moulins-la-Marche accueillait comme à l'accoutumée, une journée de courses de chevaux organisée par Mathias Moncorgé, le fils de Jean Gabin. Les bénéfices de la journée sont reversés à l'association créée par Lino Ventura, Perce-Neige, qui vient en aide depuis 40 ans aux personnes handicapées mentales. La journée fêtait son 20ème anniversaire. L'occasion pour les présidents des journées passées de faire le déplacement, à savoir Claude Brasseur (1990), Laurent Gerra (2000), Pierre Mondy (2002) et François Berléand (2006). Une pléiade de stars étaient donc au rendez-vous, parmi lesquelles, Francis Huster, CharElie Couture ou encore Dany Brillant et Sarah Biasini, pour le plus grand bonheur des spectateurs.

Contact : 02 33 34 09 20

HORIZONS 61

L'actualité du Conseil général

(suite de la page 5)

→ Economie

Au titre de la convention cadre relative à la mise en œuvre du Schéma régional de développement économique :

Le Conseil général a approuvé la convention cadre relative à la mise en œuvre du schéma régional de développement économique. Ce schéma retient notamment comme orientations stratégiques, l'amélioration de l'accompagnement des projets de développement économique des entreprises principalement en clarifiant et simplifiant le dispositif de soutien aux entreprises. Cette convention vise à constituer le cadre de réflexion sur la mise en œuvre opérationnelle des mesures et des procédures qui seront créées.

Au titre de l'accompagnement économique :

20 000 € à l'Association des compagnies consulaires de l'Orne (ACCOR) pour le plan d'accompagnement de la création et transmission d'entreprises.
128 440 € pour le financement d'un projet complémentaire de la société Selvi.

Au titre du projet de schéma régional d'aménagement et de développement du territoire (SRADT) :

Ce schéma fixe les grandes orientations en matière de développement durable sur le territoire régional. Le Conseil régional a soumis un document provisoire aux observations du Département début 2006. Les priorités identifiées par le Conseil général figurent aujourd'hui dans le projet de SRADT : amélioration des infrastructures routières (sections de la RN 12 restant à mettre en 2 x 2 voies, aménagement des liaisons Flers - Caen et de la dorsale Vire - Flers - Argentan - L'Aigle) ; développement des aéroports locaux (confirmation du rôle de la CCI de Flers - Argentan dans la gestion des aéroports, nécessité de doter l'Orne d'un aéroport d'aviation d'affaires à Sées). Le 23 mars 2007, le Conseil général est saisi pour avis sur le projet de SRADT et l'approuve globalement au cours de la session plénière du 11 juin.

Spécialisée dans la conception, la fabrication et la pose de fenêtres, la société Fenêtres, Menuiserie Plastique de l'Ouest, MPO, située à Alençon, innove en son domaine.

La fenêtre dans tous ses atours à MPO



Menuiseries en PVC, aluminium, alu-bois et volets roulants sont les quatre fers de lance de MPO Fenêtres, implantée au parc d'activités du Londeau à Alençon. Cet établissement conçoit, fabrique et pose des fenêtres pour les particuliers, les maires, les écoles, les hôpitaux... Créée en 1970 à Sées par Roland Marietta, elle fut la première à l'époque à développer le concept du « sur-mesure » des menuiseries en PVC. De deux salariés au départ, elle en compte aujourd'hui 150 et rayonne sur tout le quart Nord-Ouest de l'hexagone par le biais de ses sept agences commerciales (Rennes, Caen, Le Mans, Rouen, Champigny-sur-Marne, Drancy).

Maîtrise de son savoir-faire et sens de l'innovation

Dégageant un chiffre d'affaires de 25 M€ cette année, l'entreprise connaît une croissance en constante progression. Il faut dire que MPO continue aujourd'hui à honorer son esprit pionnier. « Notre entreprise est l'une des

Créée en 1970, MPO fut la première entreprise à l'époque à développer le concept du « sur-mesure » des menuiseries en PVC.

seules à maîtriser entièrement la chaîne de production de la fenêtre, ce qui est un atout indéniable face à nos concurrents directs qui ne sont bien souvent que des vendeurs. Et puis, nous développons une gamme de menuiserie à très haute performance d'isolation avec du triple vitrage », explique Albert Dantoni, l'actuel Président Directeur Général, qui a repris la tête de la société en juin 2006, aux côtés de trois autres salariés, préservant l'esprit d'équipe. « Notre menuiserie est 36 % plus performante en terme d'isolation thermique » : un argument majeur dans le contexte actuel où le développement durable a pris toute sa place. Autre innovation de taille : « Notre entreprise est la première en France et la seule à proposer une menuiserie prévoyant un sys-

tème de sécurité pour les enfants afin d'éviter les défenestrations », précise le PDG.

Et pour maintenir sa « longueur d'avance », MPO ne lésine pas sur les moyens. La société planche actuellement sur une refonte complète de son système informatique. Pour gagner en rapidité et en efficacité, les agents

commerciaux, grâce à un tout nouveau système informatique, pourront réaliser une commande en temps réel afin d'éviter de trop longs délais d'attente à leurs clients : une valeur ajoutée qui devrait renforcer la performance de l'entreprise. Et puis, l'esprit pionnier s'acquiert aussi par la confrontation d'avec les autres pays européens, notamment nordiques, « très en avances sur les menuiseries à haute performance énergétique. Nous suivons les évolutions du bâtiment en France et nous nous rendons régulièrement en Italie, en Allemagne, au Luxembourg, en Grande-Bretagne. On s'informe pour essayer d'être toujours en phase avec les dernières évolutions », commente Albert Dantoni. L'innovation sera d'ailleurs le maître mot de l'année 2008, année charnière pour MPO, du fait d'investissements importants en matériels afin de conquérir de nouveaux marchés. ■

+ d'infos

MPO recrute tous profils de salariés : ouvriers, agents commerciaux, agents de maîtrise, cadres... Contactez l'entreprise. www.mpo-fen.fr



Albert Dantoni : « Notre menuiserie est 36 % plus performante en terme d'isolation thermique ».

L'entreprise Produits Chimiques Auxiliaires et de Synthèse, PCAS, située à Couterne, coule des jours heureux. L'Orne abrite l'un des joyaux en matière de savoir-faire dans les domaines de la chimie fine. Forte de 270 salariés, l'entreprise PCAS qui s'étend sur 12 hectares, produit chaque année environ 400 produits finis et intermédiaires de synthèse.

Les années ont passé et le souffle de la croissance aussi depuis l'implantation de cette petite entreprise à Couterne, dans les années soixante, par deux jeunes ingénieurs bretons. Jusqu'à la fin des années cinquante, ce site était une centrale thermique, qui fabriquait de l'électricité à partir de charbon.

Aujourd'hui, PCAS Couterne fait partie d'un grand groupe français comptant au total huit sites de production* à travers l'hexagone ainsi qu'au Québec et en Finlande : soit, un groupe fort de 1100 salariés, dégagant un chiffre d'affaires de 200 M€.

« Nous sommes des façonniers »

« L'usine de Couterne est le plus ancien site du groupe. Nos deux pôles d'activité sont la chimie fine et la chimie industrielle ou dite de spécialité. 60 % de notre activité sont basés sur la chimie fine pour les secteurs de la parfumerie, des arômes et de la cosmétique ; les laboratoires pharmaceutiques ; les secteurs de l'imagerie, de la photographie, des arts graphiques, de l'électronique et, plus généralement, des nouvelles technologies. Nous sommes en fait présents sur tous les secteurs stratégiques du groupe », explique Dominique Mabire, directeur de l'entreprise. « Nous sommes des façonniers : nous élaborons le produit que le client ne sait pas ou ne souhaite plus faire lui-même. Il arrive aussi que nous fassions du co-développement », précise-t-il. « Nous accompagnons alors le client dans l'élaboration du produit le plus efficace possible pour sa conquête de nouveaux marchés ou la mise en place d'une nouvelle stratégie au sein de son entreprise. »

Réactivité et polyvalence sont ses atouts

Seule entreprise bas-normande spécialisée dans le domaine de la chimie fine, PCAS bénéficie d'un rayonnement assez important du fait de l'absence de marchés et de concurrence locale. Ses atouts ? « Une compétence internationalement reconnue, des exigences de qualité et de sécurité exemplaires et des capacités de production importantes : 2 000 tonnes par an pour la chimie fine ; 14 000 tonnes par an en chimie industrielle - nous l'avons



PCAS, une compétence internationalement reconnue, des exigences de qualité et de sécurité exemplaires et des capacités de production importantes.

PCAS toujours plus fin sur la chimie

Seule entreprise bas-normande spécialisée dans le domaine de la chimie fine, l'entreprise PCAS de Couterne élabore des molécules pour les plus grandes entreprises de la pharmacie, de la parfumerie, de la pétrochimie, de la photographie... Visite guidée.



Dominique Mabire (à droite) : « Nous élaborons le produit que le client ne sait pas ou ne souhaite plus faire lui-même. »

loppement en ce moment de nouveaux polymères. Nous cherchons toujours à innover. Et puis, il nous faudra moderniser toujours plus notre outil technologique pour élaborer des produits de synthèse plus sophistiqués, plus purs, avec des contraintes de qualité sans cesse plus sévères », remarque Dominique Mabire.

Le groupe PCAS continue son implantation commerciale à l'international, notamment en Asie et aux Etats-Unis pour faire partie du peloton de tête des entreprises leaders mondiales sur le marché. ■

* Couterne, Bourgoïn, Limay, Villeneuve-la-Garenne, Aramon, Mourenx.

presque doublé en 10 ans », assure le directeur. « Et puis, notre entreprise cultive la souplesse, la polyvalence et la réactivité. On ne produit que par lots, par séries de production limitées. Nous sommes alors capables de nous adapter aux évolutions des marchés, de produire rapidement de nouveaux procédés chimiques toujours plus complexes », poursuit-il. Et de la souplesse, il en faut face aux marchés

asiatiques de plus en plus agressifs, ce qui contraint PCAS à élever en permanence ses niveaux de réglementation en matière de qualité. 80 à 90 % des produits de l'industrie pharmaceutique sont en effet importés d'Asie. « Nous résistons bien car nous sommes polyvalents. On compense une activité qui décline - comme le secteur de la photographie traditionnelle - par une autre, comme le déve-

+ d'infos

PCAS élimine 85 % de ses déchets liquides et dispose d'une unité d'incinération et de traitement de ses déchets.
www.pcas.fr



CIDRE, CALVADOS, POIRÉ...

Pommes et poires : des fruits bien défendus

Pendant plusieurs décennies, pommes et poires ont disparu lentement des paysages ornaï. Et avec elles, les prés vergers, le bocage, les doux paysages. A tel point d'ailleurs que la production de fruits à couteau est insignifiante dans le département. Aujourd'hui, néanmoins, les choses changent. La filière cidricole redresse la tête.

Dopées par les quotas laitiers et dynamisées après la tempête de 1999, les plantations de vergers se multiplient, notamment en basse-tige. L'Orne représente près de 40 % de la production du verger haute-tige bas-normand, soit plus de 70.000 tonnes de fruits à cidre. Et plus de 30 % du verger spécialisé (basse-tige), soit plus de 26.000 tonnes.

Des hommes n'ont cessé de croire aux calvados, cidres, pommeaux et autres poirés. Ils ont agi pour décrocher des appellations d'origine contrôlée et promouvoir ces fleurons du

terroir ornaï. D'autres, plus jeunes, reprennent des fermes et développent les ateliers cidricoles. Tous s'accordent à rechercher une qualité optimale.

L'Orne compte aussi deux implantations industrielles : la Distillerie Calvados Préaux à Mantilly et la cidrerie CSR à La Rouge, qui, à elles deux, pressent environ 30.000 tonnes de pommes et poires par an. Mais, la renaissance de la pomme et de la poire dans le département est également affaire de parcs naturels régionaux, d'écomusées, d'associations, de collectivités. ■

Des fruits, des industries

DISTILLERIE PRÉAUX À MANTILLY

Distiller beaucoup et bien !

Depuis un an, la distillerie Préaux de Mantilly est passée dans la cour des grands. Elle peut transformer des milliers de tonnes de fruits en hectolitres de calvados.



La distillerie ne travaille qu'avec des fruits AOC.

À la distillerie Préaux, on transforme pommes et poires en « or ». Chaque année, la saison venue, on en presse jusqu'à 350 tonnes par jour. Vers Mantilly, près de Domfront, convergent alors camions et tracteurs. L'entreprise installée depuis 1934 au domaine de la Vectière est devenue, après d'importants travaux, le plus important site de distillation de calvados de Normandie.

On peut distiller chaque jour, 90 hectolitres d'alcool pur, en production calvados.



En novembre dernier en effet, les Calvados Préaux, qui appartiennent au groupe La Martiniquaise, ont inauguré leur site rénové. A la base, « la nécessité de mettre aux normes les deux sites de Mantilly et de Ravigny, dans la Mayenne, explique Xavier de Saint Pol, directeur général. Comme c'était économiquement impossible, il a été décidé de réunir sur un même lieu, cidrerie et distillerie ». La Communauté de communes du bocage de Passais et la commune de Mantilly ont largement contribué à cette restructuration.

© Fabienne Gérard



Le cidre IGP - Indication Géographique Protégée - Normandie s'exporte bien.

Aujourd'hui, l'outil modernisé est performant. Et respectueux des normes environnementales, d'hygiène et de sécurité. Il emploie douze personnes. On y trouve six colonnes à distiller pouvant traiter 1 500 hectolitres de cidre par jour. Les quatre chais de vieillissement peuvent contenir jusqu'à 36 000 hl de calvados. Tous les cidres et poirés sont stockés sur le site en cuverie inox, en attente de la distillation. Reste alors à produire le précieux nectar...

Fruité, finesse et rondeur

« La campagne de brassage débute dès les premiers jours de septembre », précise Xavier de Saint Pol. Puis c'est la période de distillation. Trois mois durant, les alambics sont à l'œuvre. Alors débute l'élevage du calvados, exclusivement en fûts de chêne, pendant de nombreuses années. Une étape clef pour la qualité du produit. La qualité : Xavier de Saint Pol la revendique. « Nous ne travaillons qu'avec des fruits AOC », confie-t-il. Située en plein cœur du Domfrontais, la distillerie s'approvisionne dans un rayon de

40 kilomètres. « La quasi-totalité des fruits que nous utilisons provient de variétés traditionnelles, de pommiers et poiriers haute tige », déclare le directeur général, avec satisfaction. La distillerie produit du calvados AOC Normandie et AOC Domfrontais. Deux alcools différents. « Le calvados domfrontais contient au moins 30 % de poire, explique Xavier de Saint Pol, ce qui lui donne fruité, finesse et rondeur. » Le calvados plaît autant à l'étranger qu'en France. Aujourd'hui, la distillerie Préaux réalise une part importante de son chiffre d'affaires à l'export. ■

L'extraction finale des sucres contenus dans la pulpe des fruits.



© Distillerie Calvados Préaux

CSR SA À LA ROUGE

Jus de pommes au pluriel

Pommes à cidre ou pommes à jus : chez CSR à La Rouge, on transforme ces fruits en de multiples breuvages. Avec ou sans alcool, avec ou sans bulles.

Cassis, cannelle, crumble... Chez CSR SA à La Rouge, la pomme est conjuguée à tous les parfums. « Le jus de pomme se développe bien, en France comme à l'étranger, explique Dominique Seynave, directeur de ce site du groupe Agrial. Les gros marchés sont les Etats-Unis, le Canada, la Chine, le Japon... Mais, nous avons aussi une demande croissante des pays musulmans ».

A la cidrerie de La Rouge, on écrase environ 20 000 tonnes de pommes par an, dont quatre à cinq mille proviennent des vergers omais. Et 35 millions de bouteilles sortent de l'usine. Parmi elles, évidemment du cidre que CSR vend principalement en grande distribution et à l'étranger. « Le cidre normand est plus facile à exporter que le cidre breton, car il est plus doux », note Dominique Seynave.



Cinq personnes travaillent sur une ligne d'embouteillage et produisent 12 000 bouteilles à l'heure.

La société, qui emploie 68 personnes, possède un service « vergers » qui fournit un appui technique aux producteurs. Neuf sur dix sont sous contrat avec l'entreprise. Ainsi, CSR a pu et peut encore, en fonction de ses besoins, orienter le choix de variétés faits pour les plantations. Une maîtrise particulièrement utile pour les jus de pommes.

Des jus sur lesquels CSR a misé depuis déjà quelques années. C'est à La Rouge en effet qu'a été créé le Champomy. « Nous détenons l'exclusivité de sa production, précise Dominique Seynave. Et cela représente un quart de notre activité ». Des pommes, des bulles... la recette est bonne et fait la joie des petits consommateurs. ■

© Fabienne Gérard

Des fruits, des hommes

MICHEL HUBERT, PRODUCTEUR À LA FRESNAIE-FAYEL

Homme de pommes

Des pommes, il fait du calvados, du cidre. Des pommes, il a fait sa vie. Michel Hubert, producteur fermier à La Fresnaie-Fayel, est de ces hommes qui conjuguent travail et passion, avec détermination. Portrait.

Dernière campagne de pommes pour Michel Hubert. A la fin de l'année, il passera la main à sa fille. Mais n'allez pas croire qu'il tournera le dos à ses pommiers, qu'il n'ira plus humer les parfums de calvados dans la cave où son père, à 92 ans, s'asseyait encore sur une caisse de bois. Cet homme-là est accro à son travail, totalement passionné par ses produits. Un fervent défenseur de son terroir et des fruits qu'il offre.

Michel a grandi à La Morinière, dans la maison construite par son arrière-grand-père en 1855. On comprend aisément que plusieurs générations se soient succédé dans ce petit coin du Pays d'Auge, tant l'endroit est apaisé, verdoyant. On ne passe pas à La Fresnaie-Fayel par hasard, on s'y rend. Mais on ne peut être déçu car le spectacle de la nature y est total. Et la rencontre avec Michel, inoubliable. Entre bons mots et sourires, il évoque sa vie de producteur fermier avec modestie.

S'il connaît les pommiers, les variétés ? Evidemment. « Mais, dit-il, je n'ai jamais appris. Je sais, c'est tout. » Michel ne se souvient pas que son père lui ait expliqué quoi que ce soit. Il a vu et entendu depuis son plus jeune âge. « Je n'arrive pas à comprendre que les gens ne distinguent pas les différentes variétés de pommes, s'étonne-t-il. Les pommiers ne se ressemblent pas. » Naturellement, comme ses prédécesseurs, Michel plante. « Tous les ans », dans ses 48 hectares de vergers.

Il adore le calvados !

Michel reprend la ferme familiale en 1972. « Je produisais du lait, précise-t-il. Mon père, lui, continuait à faire son calvados ». Puis, dans les années 80, arrivent les quotas. Michel développe alors la distillerie. « J'aime faire le calvados », lâche-t-il l'œil pétillant. Il se documente et va sur les terres du Cognac. « Je pense que je maîtrise à peu près aujourd'hui, reconnaît-il, ajoutant : il faut du bon sens et beaucoup déguster. Et j'adore goûter mes produits... » En 1987, « par nécessité écono-



© Fabienne Géraut

« Je distille du 20 octobre au 15 janvier, jour et nuit », explique Michel Hubert, devant l'alambic à repasse.

mique », il décide de miser sur la fabrication de cidre. Trois ans plus tard, il construit sa cave. Avec d'autres producteurs, il se lance aussi dans la conquête d'une AOC (*) pour le cidre du Pays d'Auge. Embauche d'un œnologue, création d'un atelier de recherche appliquée, formations avec la Chambre régionale d'agriculture... les efforts paient. En mars 1996, le cidre augeron est reconnu. Michel en produit 70 000 bouteilles par an.

« J'ai toujours voulu prouver que l'on pouvait vivre de cette activité », confie Michel. Pour cela, il a pris son bâton de producteur-récoltant et voyagé. Tokyo, New York, Varsovie, il a parlé de ses calvados, cidres, pommeaux et autres liqueurs. « A l'étranger, ces produits sont plus appréciés qu'en France, regrette-t-il. Chez nous, le cidre reste déconsidéré, assimilé à une bois-

son bas de gamme. Je suis déçu qu'après onze ans d'AOC, il ne soit pas reconnu à sa juste valeur ». Mais pas question de sombrer dans le pessimisme. Au contraire, Michel pense que la filière va se développer. « Les produits, techniquement maîtrisés aujourd'hui, sont bons. Il n'y a pas de raison que cela n'explose pas. Et des jeunes compétents reprennent le flambeau », constate-t-il. A l'image de sa fille, diplômée de commerce et d'œnologie à qui Michel va laisser un patrimoine magnifique fait d'arbres, d'alambics, de fûts centenaires et de passion. ■

(*) Appellation d'origine contrôlée.

Plus d'infos sur

> www.cidrecalvadoshubert.com

Six AOC, peut-être sept

Trois AOC Calvados existent. L'AOC Pays d'Auge depuis 1942. La distillation requiert un alambic à repasse. L'AOC Calvados (1984) dépasse un peu les frontières bas-normandes. L'AOC Domfrontais créée en 1997 exige au moins 30 % de poires dans la fabrication du calvados, ainsi qu'un vieillissement en fût de bois de trois ans. L'AOC Cidre Pays d'Auge date de 1996. Celle du Poiré Domfront de 2002. Quant au Pommeau de Normandie, il est reconnu depuis 1991. L'AOC Cidre du Perche est en projet. ■

GRÉGOIRE FERRÉ, 30

Il presse la po

Il aime les pommiers, les pommes et le jus qu'on en tire. Grégoire Ferré a choisi de devenir agriculteur. Ou plus exactement, producteur fermier. Cidre, pommeau, poiré... il crée.

« S'il n'y avait pas eu le cidre, je ne sais pas si je me serais installé ». Grégoire Ferré, 30 ans, marié, un enfant, est agriculteur à Mauves-sur-Huisne. Il travaille depuis 2003 sur l'exploitation familiale aux côtés de ses parents. Il s'occupe des vaches laitières. Mais, sa préférence va à l'atelier cidricole créé au début des années 90 et qui produit aujourd'hui 25 000 bouteilles. Trésorier de l'association des producteurs fermiers du Perche, Grégoire a souhaité développer cette production de cidre. « L'atelier a quasiment doublé en quatre ans, explique-t-il. J'avais envie d'élargir la gamme tout en augmentant les volumes. Je crois en cette production, car c'est la seule pour laquelle nous fixons nous-mêmes nos prix. »

Vivre libre et entreprenant

Avec un réel plaisir, Grégoire évoque son emploi du temps calé sur les saisons. Printemps rime avec prairies, été avec moissons. En septembre commence le ramassage des pommes dans les quinze hectares de vergers. La transformation se mène en parallèle. Grégoire fabrique également du jus de pomme et du pommeau. « L'hiver, note-t-il, je travaille le cidre en cave

« J'ai la chance de pouvoir continuer ce que mes parents ont commencé », reconnaît Grégoire Ferré.



© Grégoire Ferré

ANS, MAUVES-SUR-HUISNE

omme et croque la vie



© Grégoire Ferré

Lorsqu'il s'est installé, Grégoire Ferré a pu remettre aux normes les ateliers lait et cidre de l'exploitation. Des travaux soutenus financièrement par le Conseil général.

et j'entretiens les vergers. »
« J'aime le rapport que l'on a avec les arbres. Et comprendre comment ils vivent. » Amoureux de la nature, du Perche et de son vallonement, Grégoire a aussi planté des poiriers, haute et basse tige qu'il greffe lui-même. Et cette année, il a commencé à vendre du poiré. Créer : il adore ! « Chaque année, je propose des petites cuvées,

avec des pointes plus ou moins acides », précise-t-il. Loin de l'Indiana et du Kansas où il a vécu ses premières expériences agricoles, Grégoire a choisi de construire sa vie autour des pommiers qui ensèrent la ferme de la Fauconnerie. C'est ici qu'il veut vivre, libre et entreprenant. C'est ici qu'il a décidé de croquer la pomme à pleines dents ! ■

STÉPHANE LEROYER, PRODUCTEUR À SAINT-FRAIMBAULT

Du bio en bouteilles

40 000 bouteilles de poiré, cidre et jus sortent chaque année de l'atelier de Stéphane Leroyer. Des boissons 100 % biologiques.

Depuis 1998, tout est bio au Gaec de la Poulardière à Saint-Fraimbault. Y compris les 40 000 bouteilles de poiré, cidre, jus de pommes et poires produites. Associé à ses deux frères, Stéphane Leroyer est le cidriculteur de la famille. Si l'étiquette AB (*) séduit les consommateurs de jus de fruits, elle a peu d'effets sur le poiré et le cidre. « Les clients goûtent et se disent : "C'est bon, et en plus c'est bio" », note simplement Stéphane.

Faire bio ne modifie pas non plus beaucoup les méthodes de production. « Il faut néanmoins veiller à la propreté des fruits avant la transformation », précise Stéphane. Peu d'inconvénients et un gros avantage : celui de vivre parmi un millier d'arbres fruitiers plantés sur 120 hectares de prairies 100 % naturelles. ■

(*) Agriculture Biologique.



© Fabienne Gérard

« Le jus de poire est un peu notre spécialité », explique Stéphane Leroyer.

Plus d'infos sur
> www.lapoulardiere.com

JÉRÔME FORGET, PRÉSIDENT DU SYNDICAT DU POIRÉ DOMFRONT

Plantations, AOC : le poiré renaît

A 37 ans, Jérôme Forget préside le Syndicat du Poiré Domfront.

Ce breuvage auquel il croit, semble avoir de belles bouteilles devant lui. .

C'est l'histoire d'une tradition qui ne disparaîtra pas. Ils sont jeunes, passionnés et ont choisi de vivre de la production de poiré. Ainsi, Jérôme Forget, 37 ans, installé à Torchamp, qui préside le Syndicat du Poiré Domfront. Aujourd'hui, quarante-deux producteurs adhèrent à cette structure née au début des années 90. Une dizaine de personnes voulaient alors « réfléchir au devenir des poiriers ».

La tempête de 1999 aurait pu sonner le glas de cette initiative, jetant à terre des arbres vieux parfois de deux à trois siècles. « Finalement, elle a accéléré la replantation », explique Jérôme Forget. Plus de 18 000 arbres ont été plantés avec le soutien du Parc naturel régional

Normandie-Maine. En 2002, l'obtention de l'AOC Poiré Domfront, est venue récompenser ces efforts.

La production s'est accrue chaque année. « Et nous avons aussi progressé en qualité », précise Jérôme Forget. Enthousiaste, le jeune producteur rêve alors de développement commercial. Et de prix conformes à la valeur de ce produit délicat à fabriquer... ■

Au pied de ses poiriers plusieurs fois centenaires, Jérôme Forget vit heureux.



© Fabienne Gérard



PARC NATUREL RÉGIONAL NORMANDIE-MAINE

Une Maison, une Route...

Pommes et poires sont les protégées du Parc naturel régional Normandie-Maine.

Et le poiré fait l'objet d'une attention toute particulière.



Les poiriers en fleurs : un spectacle superbe.

Dès sa naissance en 1975, le Parc naturel régional Normandie-Maine a eu une activité pomologique », déclare Bérengère Jehan, de la Maison de la Pomme et de la Poire de Barenton, situées aux portes de l'Orne. L'action a commencé par la réalisation d'un inventaire des pommes et poires à couteau et à cidre. Des vergers conservatoires ont été créés. A Barenton, plus de cent pommiers et poiriers ont été plantés. Aujourd'hui, l'endroit accueille séances de taille et de greffe et permet visites et animations pé-

dagogiques. « Nous fournissons aussi des greffons », précise Bérengère Jehan.

A l'automne, une exposition pomologique y est organisée. L'an dernier, elle a réuni environ six cents variétés de fruits. Des démonstrations complètent le programme, ainsi que des dégustations de poiré. Un breuvage que l'on peut goûter aussi sur la Route du Poiré, mise en place par le parc.

Soixante-dix kilomètres de balade dans le Domfrontais qui permettent d'aller à la rencontre des producteurs. La Route du Poiré offre aussi la possibilité d'admirer les vergers dans lesquels près de vingt mille arbres ont été replantés depuis dix ans. ■

Plus d'infos sur

> www.parc-naturel-normandie-maine.fr

AVEC LES CROQUEURS DE POMMES

Des fruits sauvagardés

Depuis 1978, les Croqueurs de Pommes veillent au pépin. L'association est née de la volonté de protéger un patrimoine fruitier menacé. Pas de sectarisme, on s'intéresse aussi bien aux pommes qu'aux poires, prunes, cerises. « L'objectif est de faire connaître les variétés régionales ainsi que leurs usages », explique Maïté Dodin, présidente de la section des Collines du Perche.

Représentés sur tout le territoire français, Les Croqueurs organisent des expositions de fruits, des bourses aux greffons, des séances d'initiation à la taille et au greffage. Ils aident aussi les propriétaires de vergers à identifier les variétés qu'ils possèdent. Dans l'Orne, deux sections existent : Le Bocage Normand et Les Collines du Perche. ■

Leurs coordonnées sur

> www.croqueurs-de-pommes.asso.fr

PARC NATUREL RÉGIONAL DU PERCHE

Un verger de référence

Le Parc naturel régional du Perche soutient la démarche des producteurs de cidre locaux qui souhaitent obtenir une AOC. Ainsi, un verger de référence haute tige a été créé près du manoir de Courboyer à Nocé. Une centaine de porte-greffes ont été plantés en 2006 et une vingtaine de variétés traditionnelles ont été greffées au printemps dernier.

Ce verger sera aussi un terrain de formation, d'expérimentation et d'étude pour les producteurs. Le Syndicat de promotion cidricole du Perche est étroitement associé à la conduite du verger. Il a par ailleurs lancé au parc, sa première "cuvée sélectionnée cidre du Perche 2006". Une cuvée qui n'est pas un pot commun, mais dont les cidres choisis mettent en valeur la typicité percheronne du produit. ■

Plus d'infos sur

> www.parc-naturel-perche.fr

ECOMUSÉE DU PERCHE

Le cidre en documentaire

L'Ecomusée du Perche fait son cidre chaque année. Il a également produit un DVD sur l'histoire et la fabrication de cette boisson.

Consacrer un documentaire à la fabrication de cidre. L'Ecomusée du Perche l'a fait. On y voit la fabrication par des retraités de l'artisanat et de l'agriculture, de la première cuvée de cidre du musée. On y découvre également comment Nathalie et Dominique Plessis, de la Cidrerie Traditionnelle du Perche à L'Hermitière s'inspirent de la tradition pour proposer un produit de qualité.

Aider à la conservation et à la transmission des savoir-faire est une des missions de l'Ecomusée. L'or-

ganisation d'une fête annuelle de l'arbre et du cidre entre dans ce cadre. Elle aura lieu le 4 novembre prochain. Démonstrations, expositions, conférences, dégustations, activités pour les enfants... elle attire chaque fois plusieurs centaines de visiteurs.

L'Ecomusée fabrique également son cidre et son jus de pomme. « Environ 1.600 bouteilles, précise la directrice, Evelyne Wander. Et cette année, nous allons faire du vinaigre de cidre. » ■



Le cidre de l'Ecomusée du Perche est fabriqué à l'ancienne lors de la fête de l'arbre et du cidre.

Plus d'infos sur

> www.ecomuseeduperche.fr

> www.cidrerie-traditionnelle-du-perche.fr

Des fruits, des foires, des fêtes



LES 20, 21 ET 22 OCTOBRE À VIMOUTIERS

La pomme en foire !

Soixante-cinq ans déjà que Vimoutiers fête la pomme. En octobre, la foire attire en effet des milliers de visiteurs dans la cité augeronne. On y célèbre le fruit sous toutes ses formes pendant trois jours parfumés à souhait.



Plus de mille assiettes de pommes ont été soumises au jury du concours pomologique de la foire en 2006.

© Comité des Foires

membres. Mais, on est loin des chiffres de l'exposition pomologique qui a réuni l'an dernier plus de mille assiettes. Amateurs, collectionneurs, exploitants agricoles, pépiniéristes et horticulteurs, collectifs soumettent leurs pommes aux regards avisés d'un jury qui les classe selon leur aspect. Dans cette compétition, il n'est pas question de goûter. Les papilles sont sollicitées en d'autres occasions. Les producteurs locaux font bien sûr déguster avant de vendre. Confiseries et pâtisseries à la pomme sont incontournables. Un atelier gastronomique permet aussi de cuisiner avec des chefs. On y concocte un menu très « pomme », que l'on peut ensuite partager avec



© Comité des Foires

Environ neuf tonnes de pommes ont été nécessaires à la réalisation en 1994 de ce carrousel.

des amis. La Foire de la Pomme, c'est encore une foule d'autres animations. Fête foraine, parades avec formations musicales et groupes folkloriques, ex-

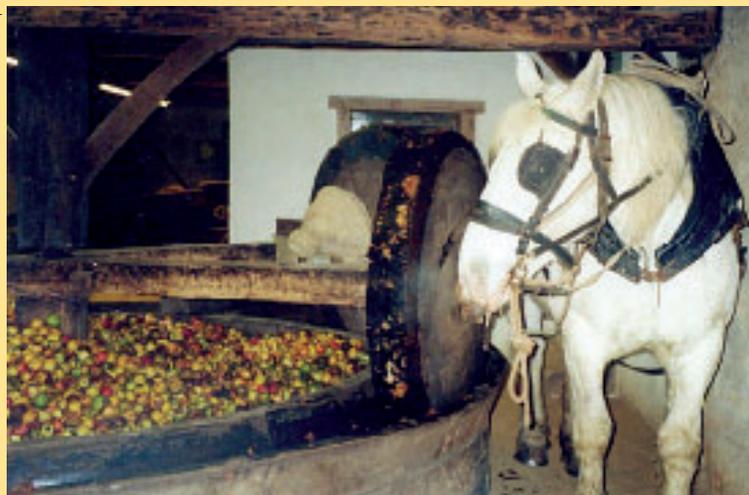
position commerciale, dîner dansant... L'édition 2007 consacrera la Belgique et ses traditions. Sauf qu'il sera très mal vu d'y boire de la bière. Vive la pomme, pardi ! ■

AU GRAND JARDIN DU SAP

Le cidre fêté à l'ancienne

Les 10 et 11 novembre, Le Sap connaîtra sa 9e Fête du Cidre. Un rendez-vous qui célèbre la tradition mise en valeur à l'Ecomusée.

© Ecomusée du Sap



Quatre tonnes de pommes ont été broyées l'an dernier lors de la fête du cidre.

Lorsque Câline est à l'ouvrage, les pommes n'en mènent pas large. Câline, c'est la jument vedette de la fête du cidre qui a lieu en novembre au Sap. Cette fête a été créée en 1999 par l'association du Grand Jardin, qui a également planté un verger conservatoire de pommes à cidre. Cent

arbres pour une trentaine de variétés. « A l'occasion de la fête, on refait du cidre à l'ancienne avec les pommes du verger », explique Jeannine Miseray, présidente de l'association. L'ancienne cidrerie retrouve ainsi pendant deux jours une activité disparue depuis 1937. A proximité des cuves en ci-

ment-verre de 1926, Câline actionne le gadage en bois à deux roues. Un objet rarissime du 18^e siècle. Les pommes écrasées sont ensuite empilées dans un pressoir à longue étroite, articulé autour d'une poutre de sept mètres. « Taillée dans un seul arbre », précise Jean-Claude Mayzaud, trésorier de l'association. Du marc placé entre des toiles de jute et des planches s'écoule alors le jus doré. En 2006, quatre tonnes de pommes ont ainsi été transformées. Ailleurs dans l'écomusée, on peut admirer de magnifiques alambics récupérés à Crouettes. Et à l'extérieur, un tonneau de l'ancienne cidrerie Anée de Vimoutiers : il pouvait contenir 11 000 litres de calvados ! D'autres objets anciens ont été collectés et font de l'endroit un lieu idéal pour se replonger dans la tradition cidricole. ■

Jeannine Miseray et Jean-Claude Mayzaud, membres de l'association du Grand Jardin, dans le verger conservatoire.



© Fabienne Gérald

La Belgique à l'honneur en 2007

Un autre concours est organisé dans le cadre de la Foire de Pâques depuis 1922, pour le cidre, le calvados, le pomeau, le jus de pomme et le poiré. Plus de 150 échantillons y ont été présentés cette année et ont été notés par un jury d'une soixantaine de



Gestion des déchets

Ce que préconise le Conseil général

Le Conseil général a adopté, lors de la session départementale du 11 juin 2007, le Plan départemental d'élimination des déchets ménagers et assimilés (PEDMA). Explications.

Fruit d'une large concertation engagée depuis plus de deux ans au sein d'une commission consultative et de groupes de travail représentatifs de tous les partenaires concernés (EPCI, services de l'Etat, associations, opérateurs privés...), le PEDMA est un document officiel qui indique les moyens et résultats préconisés pour gérer au mieux les déchets, à court, moyen et long termes, en adéquation avec le contexte local et les évolutions réglementaires nationales et européennes.

Les principaux objectifs fixés par le plan sont :

- la réduction des déchets à la source ;
- les collectes séparatives et la valorisation « matière * » ;
- la valorisation des déchets organiques ;
- le traitement des déchets résiduels avant enfouissement ;
- l'incitation à la création d'intercommunalités à compétence traitement pour une meilleure maîtrise des coûts ;
- la mobilisation des entreprises pour le tri sélectif et la valorisation des déchets industriels banals ;
- l'information, la communication, la sensibilisation de tous les producteurs de déchets.

La réduction des déchets à la source
Pour y parvenir, le Conseil général s'appuie sur un « Observatoire des déchets ménagers ». Son rôle :



recueillir les données qualitatives et quantitatives sur les déchets à l'échelle du territoire du plan pour suivre l'état d'avancement des installations et actions fixées dans le PEDMA.

Le Conseil général a créé un poste de technicien chargé des actions de prévention et de sensibilisation aux déchets auprès du grand public et des scolaires, et de la coordination des actions des collectivités compétentes. Concrètement, le plan préconise le développement du compostage individuel afin de réduire le volume des déchets à collecter et de valoriser la fraction organique de nos déchets.

Deux unités de traitement biologique

Le scénario retenu par le plan est le traitement biologique des déchets organiques résiduels, par compostage ou méthanisation. Le Conseil général préconise la création de deux unités de traitement biologique avant 2017. « La construction de deux unités permet de rester sur des capacités de traitement suffisamment importantes pour assurer des coûts performants tout en limitant les distances

En l'absence de la mise en œuvre du scénario retenu par le plan, la quantité de déchets à enfouir passerait à 180 000 tonnes au minimum en 2017.

de transport des déchets résiduels », explique Jackie Legault, Président de la commission agriculture et aménagement du territoire au Conseil général.

Le traitement biologique préalable des déchets devrait permettre de réduire, à terme, les besoins en capacité d'enfouissement à environ 120 000 tonnes par an pour le territoire de la zone du plan. « En l'absence de la mise en œuvre du scénario retenu par le plan, la quantité de déchets à enfouir passerait à 180 000 tonnes au minimum en 2017 », précise Jackie Legault.

Trois centres de stockage de déchets non dangereux sont préconisés avant 2017 pour le territoire du plan, répartis de façon harmonieuse en fonction des zones de production. Là aussi, ce chiffre est la résultante d'un optimum technico-économique, permettant la réalisation d'installations techniques performantes pour des coûts et des impacts environnementaux acceptables, en terme de transport.

Rappelons que ce plan est un document d'orientation qui établit des préconisations générales en fonction des textes réglementaires en vigueur et des seules compétences dévolues au Conseil général en ce domaine. Le Département n'a pas la compétence pour autoriser chacune des installations de traitement des déchets. C'est le rôle des services de l'Etat.■

* Valorisation matière : réemploi des matériaux provenant des déchets pour fabriquer un nouveau produit (identique ou différent du produit initial).

La Ferme en Fête 2007

Le cheval

Découvrir l'élevage et l'agriculture du département, en comprendre les enjeux : c'est l'objectif avoué de La Ferme en Fête, soutenue par le Conseil général*. Rendez-vous les 13 et 14 octobre 2007, pour une troisième édition pleine de surprises !

Trois ans déjà que « La Ferme en fête » existe et son succès s'affirme un peu plus à chaque édition ! Au cœur de l'évènement : la passion des éleveurs, l'envie de partager leur expérience et leur quotidien avec le public, donner à comprendre aux visiteurs l'agriculture d'aujourd'hui, sur le territoire ornaï, essentiellement rural. Tradition, authenticité, modernité ! Ce sont les maîtres mots de cette nouvelle édition de « La Ferme en fête », portée par des bénévoles tels que l'Association des éle-

Faciliter les déplacements et simplifier la vie des Ornaï, c'est l'objectif du Transport à la Demande (TAD). En 2007, les Communautés de Communes du haut Perche et du Pays Bellêmeois proposent à leur tour ce dispositif.

Le Transport à la Demande vient compléter les lignes régulières d'autobus desservant le département de l'Orne. Les populations captives, celles qui ne conduisent pas encore ou plus d'automobiles, peuvent ainsi effectuer, entre autres, leurs démarches administratives ou se rendre chez les professionnels de santé. Outil précieux d'aménagement du territoire, le Transport à la Demande est maintenant organisé et géré par sept Communautés de Communes ornaïses. Celles-ci ont passé une convention avec le

Les collectes séparatives et la valorisation « matière » constituent deux des principaux objectifs du plan.



et les produits laitiers à l'honneur



© Chambre d'agriculture

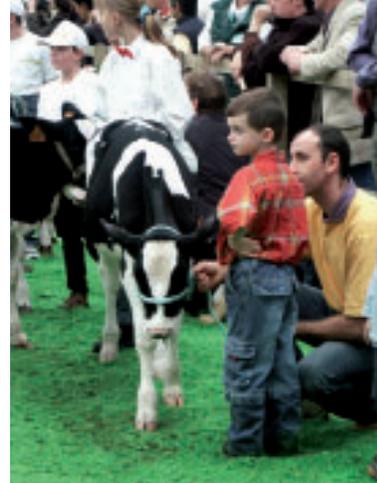
Les enfants pourront participer à des démonstrations sur l'approche et le travail avec l'animal avec des Poneys Shetlands.

veurs en bovins ou la Société d'Horticulture et coordonnée par la Chambre d'agriculture de l'Orne. Cette année, vous pourrez assister au très attendu concours interdépartemental charolais mais également à l'insolite Championnat de France des races avicoles de Normandie-Maine. Vous ne manquerez pas

d'admirer les laitières qui s'exposent sur le thème « 5 raisons d'aimer la Normandie » et « les atouts de la Prim'Holstein » ! D'autres surprises vous attendent, comme la visite d'une vraie ferme, la dégustation de cocktails à base de lait dans le confort du lounge bar : La voie lactée... « La Ferme en Fête » agrandit son

espace cheval et présente une large palette d'activités nature et de détente liées à la plus belle conquête de l'Orne. L'équitation de loisirs étant majoritairement pratiquée sur le territoire ornais, vous retrouverez également les races typiques du département : Percheron, Cob normand, poney de selle français mais aussi Apoloosa, Quater-horse, Arab, Akhal-Téké. Curieux ? Les métiers liés au cheval vous seront présentés par le Haras du Pin et les écoles du département. Les enfants pourront participer à des démonstrations sur l'approche et le travail avec l'animal avec des Poneys Shetlands. Les papilles seront en fête grâce au marché et bistrot Orne Terroirs. Envie de vous restaurer, de vous régaler, de concocter vos propres menus avec de délicieux produits ornais ? Les producteurs fermiers et artisans Orne Terroirs proposeront des formules complètes et la vente à emporter de confitures, compotes, foie gras, viande de bœuf... A vos palais ! ■

* La participation financière du Conseil général s'élève à 20 000 €



© Chambre d'agriculture

« La Ferme en fête » est notamment portée par des bénévoles telle que l'Association des éleveurs en bovins

Repères

Fréquentation : 7000 visiteurs en 2006
Nombre de bêtes : 250 bovins + 30 chevaux
Nourriture : 6 t de foin, 2,5 t de maïs, 11 t de paille
Nombre de repas : 413 repas servis au Bistrot Orne Terroir

Pratique

La Ferme en Fête
 Parc Elan, à Alençon

Tarif : 3 € pour les + de 14 ans (gratuit pour les enfants de - de 14 ans)
Contact : 02 33 31 48 74

Transports à la Demande

Un service public d'avenir



Le TAD du haut-Perche constituait une véritable attente de la population.

Conseil général* assortie d'une nécessaire « délégation de compétences, votée lors de l'assemblée plénière, » précise Michel Jacomme, chef du service des Transports au Conseil général de l'Orne. Ensuite, ce sont des compagnies de taxis, notamment, sous contrat avec les collectivités territoriales, ou un minibus qui assurent le transport des voyageurs. Le tout premier service de Transport

à la Demande est né, en 1994, au sein de la Communauté de Communes du Domfrontais. En juillet 1997, c'est le réseau P'tit Bus qui est mis en place par la Communauté de Communes de Longny-au-Perche. En 1998, la Communauté de Communes du Bassin de Mortagne-au-Perche lance MOBILIS. Ils fonctionnent selon des horaires et destinations fixes ou flexibles. Dans

tous les cas, la réservation s'effectue la veille et le vendredi pour le lundi. La Communauté de communes du Pays Bellêmeois a créé Mobil'êmois en mai 2007. Ce dispositif est avant tout un moyen de rompre avec l'isolement des personnes en milieu rural et de faciliter le maintien à domicile. Les jeunes utilisent aussi le transport à la demande qui leur permet de se rendre au centre de loisirs ou dans les missions locales. Mobil'êmois est un outil de développement des actions et animations intercommunales. En deux mois et demi, Mobil'êmois a déjà fait 31 adeptes ! La Communauté de Communes du haut Perche a mis en place, en juillet dernier, un service de transport à la demande « ouverts à tous » : le TAD du Haut-Perche. « Si les jeunes et les personnes âgées ne pouvant se déplacer sont évidemment concernés au premier chef, nous aimerions bien compter parmi les usagers, des automobilistes attentifs à un nouveau mode de transport... », souligne Nelly Valery, responsable du service au Centre Intercommunautaire d'Action

Sociale du haut Perche (CIAS). « Le Transport à la Demande constituait une véritable attente de la population. En fin d'année, nous lancerons une enquête de satisfaction pour faire le point et réajuster, s'il le faut, la prestation ». ■

* Le transport est à l'origine une compétence du Conseil général qu'il délègue aux Communautés de Communes. Il finance le déficit des transports à la demande (ratio entre le coût du service pour les usagers et le coût réel) à hauteur de 50%.

Repères

La CDC de Longny-au-Perche et son p'tit bus : 1117 clients par trajets aller-retour
La CDC du pays mélois et son taxi futé ont fait une bonne vingtaine d'adeptes, surtout des dames entre 64 et 88 ans.



Trois personnalités

Sur la piste, en cuisine ou en chœur, les «Chefs» ornais ne manquent pas de piquants ! font vivre l'Orne au-delà de ses frontières. Rencontre par un questionnaire de Proust

Franck Quinton L'épicurien qui a du nez

Franck Quinton, chef au Manoir du Lys, a obtenu une étoile au Guide Michelin en 1998. A 43 ans, il vient d'ouvrir un nouveau restaurant « O Gayot », à Bagnoles-de-l'Orne.

Pourquoi la grande cuisine ?
Parce que c'est naturel. Tout petit déjà, la cuisine faisait partie de mon univers. Je viens d'une famille où l'on vouait une vraie passion aux bonnes choses de la table. Mes deux grands-pères étaient charcutiers, mon oncle travaillait avec les plus grands de la cuisine française, comme Robuchon. Mes parents étaient charcutiers-traiteurs avant d'ouvrir le Manoir du Lys. Il ne se passait pas un moment en famille où la discussion ne tournait autour des plaisirs de la table. Mais je n'aime pas trop le mot «cuisine». Bien manger n'a de sens que si l'on y associe les notions de plaisir, de convivialité, de partage. Si je n'étais pas devenu chef cuisinier, j'aurais peut-être été ébéniste ou photographe. La cuisine est pour moi un état de vie, une manière d'être.

Votre meilleur souvenir professionnel ?
Le jour où j'ai rencontré le grand chef cuisinier Paul Bocuse, chez lui, à Lyon, par le biais d'un ami. J'avais alors 18 ans.*

Vos inspirations culinaires ?
Avant tout, la nature, la forêt. Elles donnent tout ce qu'elles ont de meilleur. La contemplation d'un beau paysage peut me donner des idées, des associations de couleurs culinaires. La beauté sauvage des falaises abruptes de La Hague, par exemple, me donne envie d'ouvrir un restaurant là-bas.

Votre devise ?
Progresser, toujours. Mais pas à n'importe quel prix.

Ce qui vous rend heureux ?
J'ai la chance de faire un métier que j'aime, d'avoir une vie de famille heureuse.

Votre occupation préférée ?
Le golf, entre nature et convivialité.

Les fleurs que vous aimez ?
Les capucines, jolies et piquantes.

Votre chanteur préféré ?
En ce moment, Bénabar.

Le principal trait de votre caractère ?
Je suis d'humeur changeante. C'est l'émotion qui me guide.



Ce qui vous agace ?
L'incompétence.

Gastronomiquement vôtre : plat/boisson préférés ?
Les tripes en brochettes et le poiré.

Votre livre de chevet en ce moment ?
4 saisons à la table n°5, un livre de cuisine écrit par un ami, Yannick Alléno. ■

** Paul Bocuse, grand chef cuisinier français, compte trois étoiles au Guide Michelin depuis 1965, dirige plusieurs restaurants à Collonges-au-Mont-d'Or et à Lyon.*

Franck Quinton :
« La cuisine est pour moi un état de vie, une manière d'être ».

Rendez-vous au Haras de Ribardon, à quelques encablures de Neuvy au Houlme. Joël Hallais, 60 ans, élève et entraîne des chevaux aux noms magiques et bien connus, de One du Rib. Ils les imaginent, les créent et leur apporte respect, amour et protection.



Joël Hallai magique d

Ils vous ont inspiré...
J'ai toujours connu le cheval et l'élevage, par mes parents, entre autres. Je poursuis une passion déjà existante dans ma famille.

Votre meilleur souvenir professionnel ?
C'est ce haras que j'ai construit de mes mains à partir de rien. Qui aurait cru qu'un lad occuperait ensuite trois fois la tête de liste des propriétaires ? J'en suis d'autant plus fier qu'il s'agit des fruits du travail et du sérieux.

Chez vous, le trait de caractère qui vous plaît le plus ?
Travailleur et volontaire.

Celui qui vous plaît le moins ?
Bourru et colérique.

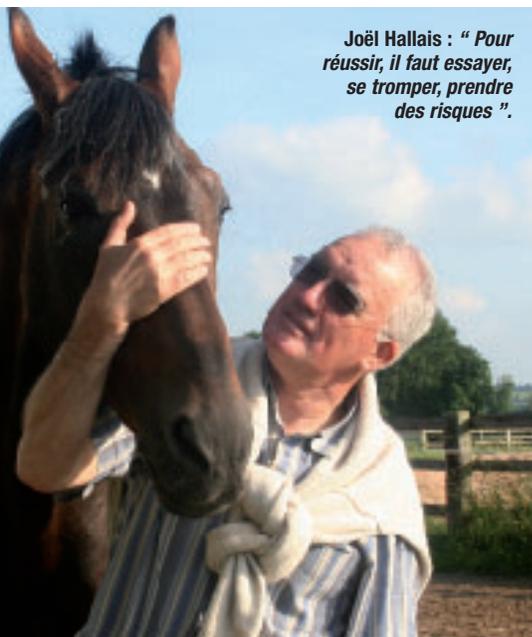
Votre phrase fétiche ?
« Pour gagner une course, il faut la courir ». Pour réussir, il faut essayer, se tromper, prendre des risques.

Votre livre favori ?
J'ai particulièrement aimé Pêcheur d'Islande de Pierre Loti ainsi que Les Misérables et Notre Dame de Paris de Victor Hugo. Mon roman d'aventures préféré ? Le Comte de Monte Cristo d'Alexandre Dumas, lu dans ma jeunesse.

Ce qui vous énerve ?
La perte du sens de l'effort. On ne peut rien obtenir sans s'en donner la peine. Il ne faut pas baisser les bras.

ornaises à livre ouvert

Tous bouillonnants de projets, ils interposé.



Joël Hallais : " Pour réussir, il faut essayer, se tromper, prendre des risques ".

s La baguette es chevaux

Votre moment préféré ?

Là, maintenant, aux heures du soir lorsque l'agitation est tombée. Je peux profiter de cette belle et agréable propriété à la campagne. Je fais le tour de mes chevaux et de mes poulains, c'est un moment privilégié.

Toute la musique que vous aimez ?

Parmi les chanteurs contemporains, je retiendrai Florent Pagny. J'aime particulièrement Savoir donner et Chanter. Ce sont des chansons à texte qui font réfléchir.

Pour vous, un bon cheval, c'est...

Tous les chevaux sont « mauvais », avant le débouillage. C'est le travail de l'homme qui va faire ressortir ou non leurs qualités. En tout cas, les imaginer, les créer, les aimer et les protéger, puis laisser quelqu'un d'autre les entraîner et les amener à la course, ce sera difficile pour moi. L'âge étant là, je devrai m'y résoudre mais l'entreprise reste dans la famille.

Gastronomiquement vôtre ?

Mes goûts sont simples. J'aime partager avec mon épouse un bon plateau de fruits de mer accompagné d'un verre de vin blanc. ■

Repères

- **Prix de Cornulier à Vincennes** avec One du Rib, en 2007
- **Trotteur** : cheval de course spécifiquement entraîné au trot, une allure qui exige un bon équilibre.
- **Un poulain est débouillé** lorsqu'il est capable de porter sereinement un cavalier au pas, au trot et au galop.

Anne-Marie Hue Tout pour la musique

Anne-Marie Hue dirige depuis 1997, la Schola de l'Orne qui compte parmi les plus anciennes associations chorales de l'ouest. Elle est également professeur de chant choral à l'École Nationale de Musique d'Alençon. Née dans les arts, cette enfant de la balle cherche, en tant que chef de chœur, à donner une couleur sonore à sa formation. C'est avec les diversités chorales qu'elle forge une harmonie humaine et musicale.

Ils vous ont inspiré...

Mes parents, bien sûr. Et Maurice Selb qui était mon professeur de piano jusqu'au lycée. Avec lui, la création était permanente. C'est lui qui m'a incitée à me tourner vers toutes les formes d'expression artistique (musique, littérature, photo, cinéma, peinture, écriture...). Sans oublier le Père Paul Quéinnec qui a dirigé la Schola de l'Orne durant 32 ans et qui m'a entièrement fait confiance pour reprendre la schola en 1997.

Votre plus beau souvenir professionnel ?

Un épisode m'a marquée, étant jeune. A 11 ans, j'ai chanté le Roi David d'Arthur Honegger. L'émotion qui m'a enveloppée était si intense ce jour-là que j'ai pris la décision de me consacrer à l'art.

Ils vous accompagnent au quotidien...

Proust, Brontë, Dickinson, Hesse, Thomas Mann, Jane Austen, Heidegger et Kierkegaard, Pour la littérature et la philosophie. Tarkovski, Bresson, Antonioni, Mikhalkov pour le cinéma. Bach, Honegger, Satie, Ravel, Barbara et Léo Ferré, entre autres, pour la musique !

Ce qui vous énerve ?

L'égoïsme, la suffisance et l'arrogance.

Ce qui vous rend heureuse ?

La création. Multiplier les collaborations artistiques et scéniques parce que sans cesse l'art se nourrit de la richesse créative des uns et des autres. Je suis toujours en recherche de nouvelles passerelles entre domaines existants et à inventer.

Votre plat préféré ?

Les poissons et crustacés... Des goûts simples.

Votre devise ?

C'est le secret de la musique qu'elle n'exige que notre âme mais qu'elle la veille toute entière. On ne peut pas tricher avec la musique.

Votre livre favori ?

Narcisse et Goldmund de Hesse

Vous ne pouvez vous en passer...

De mon piano.

Le meilleur moment de la journée, pour vous, c'est...

A bicyclette. Il m'arrive de composer mentalement au cours de ces promenades qui me libèrent l'esprit et permettent de porter un autre regard sur le monde.

Les notes de la fin...

L'Orne est un territoire créateur et inventif et j'ai eu la chance de faire de belles rencontres sur ma route. Je reste très attachée à mes racines normandes. ■

Anne-Marie Hue :
" On ne peut pas tricher avec la musique ".



Repères

Un album de chansons françaises à découvrir sur <http://www.myspace.com/jehanneloz>
Sortie fin novembre.



Collèges

Les collèges ornaïens font preuve d'audace et de créativité... Cette année 2006-2007, ils ont encore étonné par leur vitalité dans des domaines aussi variés que les arts plastiques, la citoyenneté, la prévention et le soutien scolaire. La rentrée 2007 s'annonce tout aussi dynamique, sous le signe du développement durable, du sport et de l'Europe avec la création de sections bilingues ! Eventail (non exhaustif) de ces initiatives et moments forts dans le département !

© Collège Henri Delivet



Collège Henri Delivet Carrouges

Le Brevet se révise au vert

Responsabiliser les élèves, leur inculquer des méthodes de travail, les préparer en douceur au Brevet des collèges et surtout aux années de lycée... Tel était l'objectif de Michel le Noir, principal du collège Henri Delivet de Carrouges en instituant une semaine de révisions au vert pour ses Troisièmes à Saint Léonard des Bois. En autonomie guidée, ils pouvaient, en cas de difficultés, solliciter l'aide de leurs camarades ou du personnel enseignant. Ce séjour a permis aux jeunes de reprendre confiance et de pratiquer des activités nouvelles comme l'accrobranche tout en sécurité. Les résultats du Diplôme National du Brevet ont démontré l'efficacité d'un tel dispositif. En effet, certains élèves ont obtenu de meilleures notes à l'examen final que durant l'année scolaire. ■

Contact : 02 33 27 20 45

Collège Albert Camus Tinchebray

Pour de futurs écocitoyens !

Une rentrée « responsable » attend le collège Albert Camus sous le signe de l'éco citoyenneté avec le lancement d'une action transdisciplinaire liée au développement durable. Objectif : responsabiliser les élèves, pour que « **le petit geste d'un jour devienne un réflexe pour toujours** ». Ainsi, diverses opérations seront conduites en classe, impliquant pleinement les élèves. ■

Contact : 02 33 66 62 33

Une vie de collégiens qui bouillonne d'idées !

Collège Jean Rostand Argentan



© Laure Destais

Une classe de 4^{ème} dans les Puys d'Auvergne !

Etudier les volcans et leur fonctionnement, c'est bien. Mais les élèves de 4^{ème}6 du collège Jean Rostand sont allés plus loin, sur le terrain : en Auvergne, pendant une semaine.

A l'initiative de ce déplacement, nos aventuriers ont largement participé à l'organisation et au financement de leur expédition. Au programme : recherche d'hébergement, établissement de l'emploi du temps, vente de gâteaux et de muguet...

Au cours de l'ascension du Puy de Sancy et du Puy de Pariou, les élèves ont pu mettre en relation le magnifique paysage de la chaîne des Puys et les connaissances acquises en classe. ■

Contact : 02 33 67 20 70

Collège Jean Moulin Gacé

Les 4^{èmes} face aux dangers de l'alcool

Les élèves de 4^{ème} du collège Jean Moulin de Gacé se sont investis dans une campagne très personnelle sur les dangers de l'alcool, sur la route et dans la vie quotidienne. Ils ont réalisé des affiches aux slogans percutants tels que « plus d'alcool, moins de contrôle », « l'alcool n'est pas votre amie mais votre ennemie » et ont également composé une chanson aux airs de rap. Leur message : l'alcool détruit.

Les travaux, exposés au Centre de Documentation et d'Information du collège ont servi de support à une conférence pédagogique menée par le Comité d'Education à la Santé et à la Citoyenneté (CESC). Plusieurs intervenants étaient présents, dont Agnès Sobéki, l'infirmière du collège, Manuela Bonin, animatrice de prévention au sein de l'Association Nationale de Prévention en Alcoologie et Addictologie (ANPAA 61), l'adjutant Rambault de la gendarmerie de Gacé ainsi que Gérard Rosé, principal. ■

Contact : 02 33 12 45 50



© Agnès Sobéki



© Collège Louis Grenier

Section Jeune Sapeur Pompier : citoyenneté et dépassement de soi

C'est bientôt l'heure de vérité pour les élèves de la première section Jeune Sapeur Pompier, mise en place en septembre 2004 au collège Louis Grenier du Mêle-sur-Sarthe. Les 29 et 30 octobre prochain, ils passeront leur Brevet de J S P

Les élèves de 5^e, 4^e et 3^e inscrits dans ces sections s'impliquent dans des actions participant entre autres à l'achat du matériel nécessaire à la formation. ■

Contact : 02.33.81.14.60

Galerie d'art et course contre la faim

La galerie d'art du collège accueille trois expositions par an. Au printemps dernier, elle a abrité le travail de Louis-Marie Catta qui vit et travaille entre Paris et la Normandie. Ses trois « abris ouverts » sont le support d'un potentiel d'échange et d'un brassage permanent.



A l'affiche de cette rentrée 2007, la reconstruction de l'opération « course contre la faim » qui a rassemblé 550 élèves du collège, organisateur de la manifestation, et des écoles primaires et maternelles de Longny et de Neuilly sur Eure. 9300€ ont pu être récoltés. ■

Contact : 02 33 73 62 02

Premier prix du concours régional d'architecture «dessine ta ville»

Catherine Hénin, le professeur d'arts plastiques, a inscrit sa classe de troisième, section professionnelle, au concours régional d'architecture sur le thème « dessine ta ville » afin de « redonner confiance » à des jeunes dont le parcours scolaire est parfois chaotique. En concevant « ideal city », nos architectes en herbe se sont très vite pris au jeu. Résultat, une maquette brute,

faite de matériaux de récupération dont l'authenticité a plu au jury et, surtout, un projet de groupe sincère qui n'oublie personne, ni les enfants ni les personnes âgées ni les plus démunis. La plus grande victoire de la classe de troisième : réussir ensemble et créer la ville de demain sous le signe de la solidarité ! ■

Contact : 02 37 49 61 07



© Catherine Hénin

© Catherine Hénin

100 ans, le plus bel âge !



Les 15 et 16 juin dernier, les parents, les élèves et l'équipe éducative ont eu à cœur de faire découvrir un véritable lieu de vie et d'éducation aux visiteurs. Le centenaire du collège a été l'occasion de retracer son histoire, au travers d'un livre, le *Petit Séminaire de Flers*, fondé en 1907 et devenu ensuite collège. Saint Thomas d'Aquin offre à ses élèves, deux sections bilingues en anglais-allemand et anglais-espagnol ainsi qu'une section sportive tennis de table en partenariat avec la Direction départementale jeunesse et sports. ■

Contact : 02 33 65 20 28

Avec tavidado.orne.fr, la parole est aux 11-15 ans !



Le Conseil général de l'Orne lance dans les prochaines semaines, www.tavidado.orne.fr, un site Internet 100 % dédié aux jeunes ornaïses de 11 à

15 ans. Ils peuvent y trouver des informations concernant leur santé, leur vie quotidienne, leurs loisirs, se renseigner sur les voyages et études à l'étranger, l'orientation...

A la rentrée, Tavidado s'intéresse à la profession de vétérinaire, au spectacle de Bartabas, à l'option football au collège... Sans oublier les rendez-vous sur mesure : « les bons plans sortie », « on parle de nous », la revue de presse des collèges, « bien vu l'actu », des brèves internationales, nationales et départementales...

Avec le lancement, du site internet tavidado.orne.fr, le Conseil général confirme son engagement vis à vis de cette jeunesse vive et inventive.

19,7 M€ en faveur des collèges ont été inscrits au budget 2007 du Conseil général de l'Orne. Le Conseil général a à sa charge la construction, la rénovation et l'équipement des collèges publics du département.

Travailler chez soi, donner de l'affection à un enfant mais avec toutes les exigences d'un vrai métier, c'est le quotidien des assistants maternels et familiaux. Depuis le 1^{er} janvier 2007, ces métiers se sont « professionnalisés ». Explications.

Un nouveau statut pour les assistantes maternelles

Dans l'Orne, la plupart des parents choisissent de confier leurs enfants à des assistantes maternelles. Elles sont 1 954 à posséder l'agrément délivré par le Conseil général. Celui-ci organise et finance leur formation, qui est devenue vraiment qualifiante depuis le 1^{er} janvier 2007. « La formation est validée après passage d'un CAP petite enfance, option accueil à domicile. Les assistantes maternelles doivent faire un stage de 60 heures préalable à l'accueil du premier enfant. Dans les deux ans qui suivent leur agrément, elles effectueront une seconde session de 60 heures. Enfin, un stage de 12 heures est dispensé pour les former aux gestes des premiers secours, validé par une attestation », explique Chantal Duperron, médecin et chef du service de la Protection Maternelle et Infantile (PMI) au Conseil général. Le Département forme près de 250 assistantes maternelles par an. Chaque mois, environ une dizaine de personnes, provenant de l'ensemble du département, se forment à l'IRFA* à Damigny.

Assistant matern une formation,



Assistants famil

Le rôle de l'assistant familial

L'assistant(e) familial(e) accueille, au sein de sa famille, un enfant en difficulté ou en danger (ou un jeune majeur de 18 à 21 ans), confié par le service de l'Aide sociale à l'enfance du Conseil général, à la demande des parents ou sur décision judiciaire. Lui apporter les soins et les repères nécessaires à son éducation et à son épanouissement, telle est la mission de l'assistant familial.

Un statut, une formation, un métier

Jusqu'à la loi du 27 juin 2005 « assistant familial » et « assistant maternel » étaient confondus sous la même dénomination d'« assistant maternel ». **Pourtant les métiers diffèrent.**

Cette loi reconnaît désormais à part entière celui d'assistant(e) familial(e).

L'accueil spécifique requiert, au-delà d'un agrément par le président du Conseil général, une formation adéquate. Celle-ci a été renforcée puisque l'assistant familial suit désormais une formation de 300 heures (contre 120 auparavant) réparties ainsi :

- un stage de 60 heures préparatoire à l'accueil de l'enfant (mis en place par le Conseil général), comprenant un apprentissage théorique (connaissance des institutions, découverte du foyer de l'enfance et du centre maternel, notions en droit de la famille, droit parental, psychologie, etc) et une approche pratique du métier au domicile d'une assistante familiale en fonction.

- une formation spécifique qui passe de 120 à 240 heures, à suivre dans les trois ans qui suivent le premier contrat de travail (accueil et intégration de l'enfant dans sa famille d'accueil, accompagnement éducatif de l'enfant, communication professionnelle). Elle est désormais obligatoire et peut maintenant déboucher sur le diplôme d'Etat d'assistant fami-

Pratique

Des lieux de rencontres et d'échanges pour les assistantes maternelles (Relais assistantes maternelles) :

- Alençon (St Germain-du-Corbéis) au 02 33 29 49 12 ;
- Le Theil-sur-Huisne au 02 37 49 63 51
- La Ferté-Macé au 02 33 14 00 41 ;
- Flers au 02 33 64 03 47 ;
- Bellême au 02 33 85 44 27 ;
- Trun au 02 33 67 08 46.

Retrouvez ces contacts sur www.orne.fr (rubrique **Vivre dans l'Orne**).

Y a-t-il un profil classique de l'assistante maternelle ? « Pas franchement, mais on constate, d'après nos statistiques, que ces femmes ont environ 35 ans. Elles trouvent par là le moyen de se professionnaliser et d'accéder aux métiers de la petite enfance, tout en s'occupant de leurs propres enfants à domicile », énonce Chantal Duperron. Les nouvelles dispositions législatives les reconnaissent comme professionnelles de la petite enfance à part entière « et leur donnent la possibilité d'accéder à d'autres emplois liés à la petite enfance (dans les crèches, les haltes-garderies, etc) », précise le médecin.

En tout cas, ces sessions de formation étaient très attendues et génèrent un esprit de groupe en permettant aux assistantes maternelles de se rencontrer. ■

* Institut régional de formation pour adultes, sur le site universitaire d'Alençon-Damigny

A part les cantons de Sées et Alençon 2, l'ensemble du département est bien pourvu en assistants maternels.

Le renouvellement de ces professionnels est bien équilibré et significatif.



“ Chaque année en moyenne, 15 à 20 assistantes familiales sont recrutées dans l'Orne. ”

el - assistant familial un statut, un métier

iaux : reconstruire les liens

D'une manière générale, l'ouest du département aura à faire face, dans les cinq prochaines années, à des difficultés de renouvellement des assistants familiaux. Les Assistants familiaux des cantons d'Argentan ouest, Flers nord et sud et Vimoutiers sont dans la tranche d'âge des 50 ans et plus. A noter, l'absence d'assistants familiaux dans le canton de Juvigny-sous-Andaines.



lial. L'obtention de ce dernier n'est en revanche pas obligatoirement requise pour pouvoir exercer la profession. Dans le cadre de cette formation, l'assistant familial aura une personne référente (un travailleur social, un administratif).

La nouveauté : cette formation ouvre sur une rémunération, correspondant à 50 heures du SMIC (8,27 €/heure ; soit 413,50 € par mois).

Ce diplôme, de niveau IV, atteste des compétences nécessaires pour accueillir de manière permanente, à son domicile et dans sa famille, des mineurs ou des jeunes majeurs. Il peut être obtenu par validation des acquis de l'expérience (AE) ou par la voie d'une formation dispensée en alternance sur une amplitude de 18 à 24 mois.

Les raisons de ce nouveau dispositif ? Les assistantes familiales sont confrontées à des situations de plus en plus difficiles (situations de violence infantile, manque de repères, difficultés d'ordre psychologique ou psychiatrique...), d'où la nécessité de professionnaliser ce métier. ■

Pratique

Des lieux de rencontres et d'échanges pour les assistants familiaux

- L'Association indépendante des familles d'accueil pour le progrès à St Sulpice-sur-Risle. Tél. : 02 33 24 56 15.
- L'Association des familles d'accueil de l'Orne au Ménil-Bérard. Tél. : 02 33 24 63 25.

Plus d'infos

Le Département a consacré un total de 200 000 € en 2006 pour la formation concernant les assistantes familiales (soit 117 €/heure) ; un total de 320 000 € en 2006 pour celle concernant les assistantes maternelles (soit 108,40 €/heure) et 54 €/personne pour les attestations de formation aux premiers secours.

Témoignage

« Nous formons une grande famille »



Danielle Lechat est assistante familiale à Alençon depuis une trentaine d'années. Plus qu'un « métier », c'est une vocation. Elle a d'ailleurs été élue à la Commission consultative paritaire départementale des assistants familiaux et maternels en avril 2006.

En 30 ans, Danielle a accueilli, avec son époux et ses trois propres enfants, dix jeunes dans le cadre de la protection de l'enfance. Un travail de longue haleine qui demande beaucoup d'amour et de patience. Les clés de la réussite de l'intégration familiale ? « Respecter l'enfant, lui donner des repères et ne pas chercher à remplacer ses parents. Il est important pour son équilibre, qu'il garde le lien avec eux, dans la mesure du possible. Et puis, le choix d'accueillir des enfants doit se faire avec son conjoint et toute la famille afin que tout se passe bien. Ce n'est pas l'intérêt pécuniaire qui doit motiver ce choix », précise Danielle. « Le travail d'équipe avec les éducateurs et les services départementaux est très important. Les formations sont les bienvenues car cela manquait un peu ». Même si parfois l'assistant familial doit faire face au mal-être des adolescents, les bénéficiaires d'une famille élargie reprennent le dessus : « J'ai gardé le lien avec les enfants que j'ai accueillis. Ce sont un peu tous les miens. Nous formons une grande famille. »

Contact

**Conseil général de l'Orne • Pôle sanitaire social
Service de la protection maternelle et infantile et des actions préventives de santé (PMI)**
13, rue Marchand Saillant à Alençon
Tél : 02 33 81 60 00, poste 1620
E-mail : duperron.chantal@cg61.fr



Sur les pas de l'ultime de Normandie



Les carcasses s'entassent sur le champ de bataille.

Un peu d'histoire...

Le 6 juin 1944, les Alliés débarquent sur les plages de Normandie. Mais que se passe-t-il ensuite ? Rétrospective.

Le 30 juillet 1944, après deux mois de combats, les Américains percent le front allemand à Avranches et ouvrent ainsi la porte de la Bretagne. Le 6 août, les Allemands contre-attaquent mais leur offensive échoue. Les Alliés décident alors de les encercler. Les Américains foncent vers l'est avant de remonter vers le nord. Les Canadiens progressent vers le sud pour réaliser la jonction avec les Américains. Celle-ci devra se faire sur la Dives, à Chambois.

100 000 Allemands pris au piège

Le 19 août, les Polonais ferment la poche de Falaise. 100 000 Allemands se retrouvent alors pris au piège. Pour s'échapper, ils doivent franchir la Dives. Deux ponts sont encore libres : celui de Saint-Lambert-sur-Dives et du gué de Moissy. Mais les attaques alliées sont constantes, notamment sur le « couloir de la mort », étroit chemin long de 6 km sur lequel débouchent les ponts. Le couloir mène à la cote 262 nord, vaillamment défendue par les Polonais. Ces derniers résistent deux jours et deux nuits, à la baïonnette quand les munitions viennent à manquer, avant que les Canadiens ne les rejoignent le 21 août.

Un lourd bilan

Le 21 août, la poche de Falaise est définitivement fermée. 50 000 soldats allemands auront réussi à s'en extraire. L'ultime bataille de Normandie s'achève... Le bilan humain est très lourd : 325 morts côté polonais, 10 000 côté allemand. Et le spectacle est effrayant : « Hommes et chevaux entremêlés, matériel et corps broyés, magmas de fer, de chair et de poussière aux effluves pestilentiels » (Jean Goujon, auteur normand) s'amoncellent. La suite ? Paris est libéré le 25 août 1944. Le 8 mai 1945, l'armistice est proclamé en Europe. ■

Le Mémorial de Montormel – Coudehard donne vie aux livres d'histoire. Il nous transporte au cœur d'une bataille terriblement meurtrière mais décisive pour la fin de la guerre : celle de la poche de Falaise. Il nous permet surtout de ne pas oublier l'inoubliable. Faites place à l'émotion. Armez-vous d'imagination. La visite commence...

Le Mémorial

La libération de la Normandie s'est faite ici, dans la poche de Falaise, entre le 18 et le 22 août 1944. Le Mémorial de Montormel – Coudehard nous emmène à la découverte de ce morceau d'histoire, grâce aux commentaires passionnés de son directeur, Stéphane Jonot, et à une toute nouvelle maquette. Tout cela dans un décor d'exception : le Mémorial surplombe le champ de bataille.

Près de 200 000 visiteurs, dont une bonne moitié d'anglophones, en ont déjà franchi le seuil. Créé en 1994 par le Conseil général, le Mémorial est dirigé depuis 2001 par Stéphane Jonot, qui n'a de cesse de le faire évoluer car il tient à « entretenir la mémoire de la bataille de Montormel. » En 2002, il propose ainsi pour la première fois une explication de la bataille devant les baies vitrées. La même année, le Mémorial, en partenariat avec l'Office départemental de la culture, met en place une programmation culturelle qui balaye chaque été tous les genres : du théâtre aux expositions historiques, en passant par le cinéma ou la musique. Une exposition permanente de photos est mise en place en 2004. Début 2007, c'est une maquette flambant neuve du champ de bataille qui voit le jour.

L'interactivité au service de l'Histoire

Des documents poignants - photos, vidéos - de soldats aux visages enfantins, de l'artillerie monstrueuse et du « fantastique chaos » (Major Currie, Canada) défilent sur les écrans. Les questions fusent. Comment des milliers de soldats se sont-ils retrouvés bloqués dans une si petite poche ? Pourquoi un tel carnage ? La maquette et les commentaires de Stéphane Jonot nous éclairent. « La nouvelle maquette apporte une plus grande lisibilité de la bataille. Et surtout, elle la recadre dans le contexte général de la bataille de Normandie », explique Stéphane Jonot. Des petits drapeaux signalent les positions de chaque armée sur la maquette. La Dives s'éclaire en bleu et des flèches indiquent les déplacements des soldats.



me bataille



Perché sur les collines, le Mémorial offre une vue magnifique du champ de bataille.

« Les détails stratégiques servent de cours à des élèves militaires, et sont assez clairs pour être compris par des collégiens. C'est un bon compromis », précise le directeur. Après l'explication, place à l'imagination grâce à la vue panoramique.

Place à l'émotion

Le paysage est bucolique et paisible. Des champs multicolores tapissent les

collines. On devine au loin, derrière les bosquets, la Dives, théâtre d'une bataille acharnée. Les combats semblent si loin... A première vue seulement ! Car Stéphane Jonot nous fait remonter le temps, sur les pas des milliers de soldats qui se sont battus là, devant nos yeux. Il nous raconte que tel hangar a abrité un Allemand, qui par la suite a épousé la fille de la famille. Ou comment sa propre famille

a participé, à sa façon, à la bataille. Je vous laisse découvrir et apprécier les nombreuses anecdotes que Stéphane Jonot ne manquera pas de vous faire partager. Ensuite, laissez-vous transporter par l'émotion des lieux et vous apercevrez peut-être, au détour d'un bosquet, un soldat caché. A moins que vous n'entendiez les tirs d'un canon... ■

A découvrir

> Une sortie sur le champ de bataille vient achever la saison culturelle du Mémorial **samedi 29 septembre**. Rendez-vous au Mémorial à 14h30 pour découvrir « La Dives et ses points de passage ». Réservation indispensable.

> Après une visite au Mémorial, **partez à la découverte de la vallée de la Dives à pied ou à vélo**. Renseignez-vous à l'accueil du Mémorial pour découvrir les différents itinéraires proposés.

Sur le chemin d'un passionné

A 36 ans, Stéphane Jonot est le directeur et l'« âme » du Mémorial. Rencontre.

D'où vous vient cette passion pour la bataille de la poche de Falaise ?

C'est ma mère qui me l'a transmise. Elle me racontait souvent des histoires sur la bataille et des anecdotes sur la vie de ma famille à cette époque. A 9 ans, je venais ici en vélo. Je collectionnais tout ce que je trouvais sur la bataille, et j'étais déjà à la tête d'un vrai petit musée !

C'est donc tout naturellement que vous êtes venus travailler ici...

J'ai d'abord répondu à une petite annonce. C'était en 2001, au mois de septembre. La directrice de l'époque, Christelle Boulard, m'a ensuite fait venir pour un entretien. Ironie du sort, j'étais le 100 001^{ème} visiteur. A peu de chose près, j'aurais pu être le 100 000^{ème} !

Des projets ?

La nouvelle maquette était un projet d'envergure. A notre grande satisfaction, il s'est concrétisé en janvier dernier. En outre, nous avons travaillé l'an passé avec des collégiens. Ils ont réalisé un document qui renferme de nombreux témoignages de civils qui se sont trouvés au cœur de la bataille de Normandie. Nous avons l'idée de créer une salle en leur mémoire, avec des extraits du travail effectué par les élèves. ■



Stéphane Jonot en compagnie de sa collègue, Fabienne Rousset.

Pratique

Horaires

Jusqu'au 30 septembre : tous les jours de 9h30 à 18h.

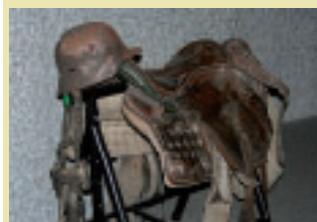
Du 1^{er} octobre au 31 mars : mercredi, samedi et dimanche de 10h à 17h.

Du 1^{er} avril au 30 avril : tous les jours de 10h à 17h.

Tarifs

Adultes : 4,50 € ; groupes (à partir de 15 personnes) : 3,50 € ; étudiants et enfants de plus de 12 ans : 3 € ; enfants de moins de 12 ans : 2 € ; gratuit pour les chauffeurs, les accompagnateurs et pour les vétérans de la 2^{ème} guerre mondiale.

Renseignements et réservations au 02 33 67 38 61
memorial.montormel@orange.fr
www.memorial-montormel.org



La télé-assistance, entre autonomie et sécurité

Les personnes âgées ou handicapées ont parfois besoin d'une aide pour rester à leur domicile. La télé-assistance constitue ainsi un lien précieux entre ces personnes et le monde extérieur, en cas de chute, de malaise ou, tout simplement, pour se sentir sécurisé.

Comment ça fonctionne ?

La personne porte un médaillon autour du cou ou sur le poignet. Il s'agit en fait d'un émetteur portatif qui est relié au téléphone fixe de la maison. Une simple pression déclenche l'alerte.

Le médaillon doit impérativement être porté en continu par la personne, même sous la douche ou dans le jardin.

Deux services de télé-assistance co-existent :

• **Le relais vers une centrale d'écoute :** la personne est mise en relation 24h/24 avec un opérateur qui décide, selon la gravité de la situation, de prévenir un proche ou d'appeler les secours. C'est aujourd'hui le système de loin le plus utilisé et le plus sécurisant.

• **De particulier à particulier :** une pression sur le médaillon déclenche une chaîne d'appels vers 4 correspondants choisis parmi les proches. Si le premier numéro ne répond pas, le deuxième est composé automatiquement, etc. Pour une plus grande sécurité, il est conseillé de choisir le Samu comme 4^{ème} numéro. Ce système est de moins en moins utilisé.

Où se la procurer ?

La télé-assistance peut être mise en place à la demande de la personne elle-même, d'un professionnel ou, plus fréquemment, de la famille.



Le médaillon doit impérativement être porté en continu par la personne.

La Mutualité française de l'Orne propose les deux services :

• **Le relais vers une centrale** 45,73 € pour la mise en service, puis 24,39 € par mois.

• **La télé-assistance de particulier à particulier** 45,73 € pour la mise en service à domicile ou 15,24 € si on installe l'appareil soi-même, puis 17,53 € par mois pour la location de l'appareil (274,41 € à l'achat).

Contact : 02.33.32.18.64

L'association « Présence verte », dont les membres fondateurs sont la MSA (Mutualité Sociale Agricole), Groupama et les Aînés ruraux, propose uniquement des appareils reliés à une centrale d'écoute.

40 € de frais d'installation, puis 30 € par mois.

Contact : 02.33.31.42.48

Les CCAS (Centres communaux d'action sociale) d'Alençon, de Flers et l'AFAD (Aide familiale à domicile) d'Argentan proposent les deux services :

• **Alençon :** les frais d'installation s'élèvent à 15 €, le prix de l'abonnement est calculé en fonction des revenus de la personne et atteint au maximum 19,40 € par mois.

Contact : 02.33.32.41.66

• **Flers :** 40 € pour l'installation puis 18 € par mois pour les habitants de Flers et 22 € pour les autres.

Contact : 02.33.64.66.13

• **Argentan :** installation gratuite, puis 23,50 € par mois.

Contact : 02.33.67.17.18

Des sociétés privées proposent également des systèmes de télé-assistance. Leurs tarifs et services sont à étudier et à comparer.

Quelles aides financières ?

• **L'ADPA (Allocation départementale personnalisée d'autonomie) :** versée par le Conseil général, elle s'adresse aux personnes âgées de plus de 60 ans en perte d'autonomie, sous condition de ressources. L'ADPA peut couvrir la totalité des frais d'installation et jusqu'à 24,81 € par mois de frais d'abonnement.

• **Des organismes de protection sociale (MSA, RSI)** proposent une aide financière. N'hésitez pas à vous renseigner. ■



Plus d'infos

contactez le Conseil général au 02.33.81.60.00, service d'accompagnement des personnes âgées.

LIVRES



Plein feu sur le Perche de David Commenchal

Connaissez-vous Radio-Bocage ? La radio langue de vipère du cru... bien connue des chevaux paysans. Ce recueil de photographies nous livre les rumeurs les plus croustillantes du Perche ! Vous apprendrez assurément plein de choses sur cette contrée. Un ouvrage vrai et plein d'humour.

Prix : 19 €

Pour se le procurer : David.commenchal@wanadoo.fr



L'Orne, côté nature de Michel Chanu

Ornaïs d'origine, Michel Chanu est photographe professionnel depuis plus de 15 ans. Ses photographies sont régulièrement utilisées pour illustrer des cartes postales des guides... Il travaille avec des Maisons d'Édition comme Nathan, Gallimard.

Aujourd'hui, Michel Chanu présente à travers cet ouvrage la faune et la flore de l'Orne au rythme des saisons. Son souhait : nous donner envie d'aller voir, d'aller écouter, d'aller sentir cette nature recherchée... Une nature qui reste fragile et que nous devons respecter. Ce livre nous offre un joli voyage à travers la campagne ornaise.

Éditions Isoète

Prix : 37 €



Comtesse de Ségur Les mystères de Sophie de Patrick Pipet

Tout le monde connaît la Comtesse de Ségur et pourtant... La distance est de taille entre ce qui se dit de ses écrits et ce qu'elle dit réellement. Dans cet ouvrage, analysant les messages latents, l'auteur révèle le véritable discours éducatif de la Comtesse de Ségur, sa dénonciation des maltraitances, les principes qui la guident, son réel respect de l'enfant, notamment à travers la célèbre trilogie :

Les malheurs de Sophie, Les petites filles modèles et Les Vacances. Elle interpelle les pères, les mères, bouscule les familles, remet en cause les traditions, aborde la question de l'adoption ou du handicap.

Édition : L'Harmattan

Prix : 25 €



Je ne bois plus et alors ? de Christophe Gonnassat

Né en 1965, Christophe Gonnassat passe son enfance en Normandie avant de vivre à Paris. Humaniste engagé, voyageur passionné, amoureux de la vie, Christophe vous livre sa propre expérience de la maladie alcoolique. Il vous invite à mieux comprendre tous ceux qui sont concernés : les malades mais aussi leurs proches. Laissez-vous guider et vous serez surpris du résultat du voyage dans votre for intérieur. C'est une éclatante affirmation de la force de la vie.

Éditions du 27 octobre

Prix : 20 €



Histoires Percheronnes

présentées par Max Coiffait

Léo Trézenik, à l'état-civil Léon-Pierre-Marie Epinette (1855-1902), passa sa jeunesse à Rémalard comme Octave Mirbeau. Comme lui, il s'envola pour Paris où il se découvrit une vocation d'agitateur médiatique.

Comme lui, il fut écrivain. Comme lui, il puisa une inspiration foisonnante dans l'âpreté, les finesses et les roueries du terroir percheron. Drôles ou dramatiques, co-signées (bien plus que co-écrites...) par Willy, le futur mari de Colette, les histoires percheronnes de Trézenik n'ont rien à envier aux célèbres contes normands de Maupassant ou de Mirbeau. Ils évoquent sans complaisance et parfois avec humour la vie dans le Perche du 19^e siècle.

Max Coiffait, auteur de *Perche vu par Mirbeau [et réciproquement]*, leur donne dans une préface très informée l'éclairage qu'ils méritent.

Éditions L'étrave

Prix : 15 €



Guide Orne Terroirs édition 2007-2008

Envie de produits de qualité, envie de découvrir de nouvelles saveurs ? Le nouveau guide réalisé par Synagro vous livre toutes les bonnes adresses pour déguster et acheter des produits du terroir ainsi que des recettes de cuisine proposées par les chefs ornaïs : au total une liste de 200 produits fermiers et artisanaux et 23 restaurateurs adhérents.

Ce guide est gratuit, disponible au 02.33.31.48.07 ou par courriel, synagro@orne.chambagri.fr, ainsi que dans les Offices de Tourisme.

CUISINER

Noisette d'agneau en croustillant aux senteurs d'épices et de miel, sur lit forestier

[Une recette proposée par « LE RELAIS SAINT-LOUIS » - 1 bld Bansard des bois - 61130 BELLEME - Tél : 02.33.73.12.21. / Fax : 02.33.83.71.19. www.relais-st-louis.com]



Pour 10 personnes :

- 3 kg de carreau d'agneau
- 100 gr de farine
- 100 gr de beurre
- 100 gr de miel
- 35 belles pommes de terre Charlotte
- 500 gr de giroldes
- 500 gr de pleurotes
- 500 gr de trompettes des morts
- 300 gr d'échalotes
- 100 gr de carottes
- 10 cl de vin blanc
- 50 gr d'ail
- Gingembre
- 15 feuilles de bricks
- 4 épices
- 30 piques en bois
- Pluches de cerfeuil

Découper les carrés, les désosser et tailler 3 noisettes par personne.

Enrouler chaque noisette sur elle-même et la piquer avec un stick en bois - réserver.

Avec les os, faire un petit fond d'agneau : éplucher et tailler grossièrement les oignons et les carottes.

Faire revenir les os ; singer et faire colorer au four quelques minutes. Déglacer au vin blanc, mouiller avec de l'eau et laisser cuire 1h ; filtrer et garder au chaud.

Tailler les pommes Château. Cuire dans de l'eau froide salée. Les pommes de terre doivent rester fermes.

Les égoutter et passer à la poêle dans du beurre clarifié et assaisonner.

Eplucher et laver les champignons ; émincer les échalotes.

Faire revenir l'ensemble avec un peu d'ail ; garder au chaud.

Poêler les noisettes d'agneau avec les épices, sel, poivre et miel.

Couper les feuilles de bricks en 2, les beurrer et envelopper les noisettes d'agneau en enlevant le stick en bois. Les passer au four quelques minutes.

Assaisonner le fond d'agneau avec les épices et le miel ; réduire de façon à rendre onctueux.

Dresser les champignons au centre de l'assiette avec la sauce, les 3 noisettes sur les côtés et les pommes de terre entre chacune d'elles. Décorer de cerfeuil.



www.orne.fr

Ici,
nous cultivons
votre histoire.

ARCHIVES
DÉPARTEMENTALES DE L'ORNE



Exposition

Images révélées
150 ans de photographies
du 15 septembre au 16 novembre 2007

6-10 avenue
de Basingstoke
61017 Alençon cedex

Ouvert
du lundi au vendredi
de 8 h 30 à 17 h 30
Tél. 02 33 81 23 00