

L'ORNE

magazine

68



CRÉATION-REPRISE D'ENTREPRISES

L'économie à visage humain



Le spectacle équestre de Bartabas enchante l'Orne

La magie et la poésie ont marqué cette rentrée au Haras du Pin. Du 6 au 9 septembre, à l'occasion du 25^{ème} anniversaire du festival du Septembre musical, le Conseil général a accueilli Bartabas. Cinq représentations de la reprise musicale Opus 2007 ont ainsi été données par l'Académie du spectacle équestre de Versailles, spectacle chorégraphié par le célèbre maître. Une manifestation appréciée par près de 5000 spectateurs au total, dont 900 jeunes Ornais venus des quatre coins du département. Une ouverture à l'art et à un spectacle d'exception dans un lieu emblématique de notre territoire.

Regards



8 et 9

Economie

Artisanat de luxe et haute technologie chez Silva Créations

Henri Bal met le textile dans tous ses états



10 à 15

Dossier

Création-reprise d'entreprises, l'économie à visage humain



16 et 17

Territoires en actions

La préservation de l'abeille noire

Démographie médicale

Les ateliers et classes relais



18 et 19

Tranche de vie

Adrien Percheron

Les peintres du Bocage

Les époux Romet



20 et 21

Recherche

Laboratoire départemental de l'Orne, trois en un !



22 et 23

Jeunes

Tavidado.orne.fr, le magazine en ligne des collégiens ornaïses



24 et 25

Balade

En chemin avec les fromages ornaïses

Bien orientés



Avec l'automne, vient l'heure d'arrêter les priorités pour l'Orne en 2008. Solidarité, développement économique, aides aux familles... Quel budget réserver à chaque volet de l'action départementale ? Pour quels projets et quels objectifs ? En novembre, le budget primitif 2008 sera soumis au vote de l'assemblée départementale.

Ses orientations s'inscrivent dans la continuité des engagements pris depuis plusieurs années déjà par le Conseil général. En la matière, le Département de l'Orne maintient son cap. Son action se place résolument sous le signe de la solidarité et de la responsabilité. La continuité, c'est aussi, pour la 12^{ème} année consécutive, la non-augmentation des impôts et le recours à l'emprunt contenu.

La solidarité continuera de s'exprimer envers nos aînés, les personnes dépendantes et souffrant de handicaps, les familles et enfants en difficulté, et les populations en marge de la société. L'action responsable se traduira en direction des générations futures afin de ne pas faire peser sur elles, les choix d'aujourd'hui. Si l'Orne est certes beaucoup moins endetté que la moyenne des départements français, le recours à l'emprunt doit en effet rester limité. Nous ne ferons pas reporter sur les générations à venir les dépenses d'aujourd'hui.

L'avenir se prépare aujourd'hui à travers des actions auxquelles le Département apporte un soutien financier marqué. L'aménagement du territoire constitue un exemple parmi nombre d'autres de ces investissements emblématiques de l'action du Conseil général : la poursuite des engagements sur le chantier A88 Sées-Argentan, la RN 12 Hauterive-Le Mêle-sur-Sarthe, la fin de la déviation de La Ferté-Macé, les études de celle de Domfront, le lancement de la 2x2 voies des axes Flers-Argentan et Flers-Condé, et les travaux de renforcement sur l'ensemble du réseau routier départemental.

Le monde associatif, dans les domaines aussi variés que le sport, le tourisme, la culture ou la solidarité, continuera également d'être soutenu en sa qualité de "richesse du département". A titre d'exemple, le Conseil général mobilise aujourd'hui 15 millions d'euros en direction du tourisme, du développement économique, de la culture, du sport, de la Maison de la rivière et du paysage, du Parc naturel Normandie Maine et celui du Perche, de la Scène nationale mais aussi de la Luciole, des compagnies théâtrales et de toutes les associations qui participent de l'animation et de la vie départementale.

L'Orne Magazine présentera dans un prochain numéro la traduction concrète du budget départemental dans la vie des Ornaïses et des Ornaïses. D'ici-là, je souhaite à chacun de vous une très bonne lecture de ce nouveau magazine et un très bel automne.

GÉRARD BUREL

PRÉSIDENT DU CONSEIL GÉNÉRAL DE L'ORNE

L'Orne Magazine / n°68 Novembre - Décembre 2007

27, boulevard de Strasbourg - BP 528 - 61017 Alençon Cedex - Tél. 02 33 81 60 00 - Fax. 02 33 81 60 71

Directeur de la publication : Gérard Burel • Rédacteur en chef : France-Laure Sulon • Ont collaboré à ce numéro : Marianne Boulet, Fabienne Gérard, Véronique Ihidopé, Stéphanie Liénart • Photos : David Commenchal, Fabienne Gérard, Jacques Sadoun • 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

Ont été nommés dans l'Ordre national du Mérite agricole lors de la promotion du 14 juillet 2007 :

Officiers : Frédéric Blondeau, agriculteur, président fondateur de la Coopérative « Les vergers du Pays d'Auge » et maire de Ticheville, **Anne-Marie Lecellier**, agricultrice en retraite et maire de St-Paul, **Jackie Legault**, président de la Commission agriculture et aménagement du territoire au Conseil général de l'Orne et maire de Longny-au-Perche, **Pierre Ménager**, agriculteur et maire de Dame-Marie. **Chevaliers :** Philippe Beaudouin, éleveur de palmipèdes, St-Hilaire-la-Gérard, **Guy Cousin**, agriculteur et maire de Tanville, **Frédéric Daniel**, chef de service « emploi et formation » à la Chambre d'Agriculture de l'Orne, Damigny, **Gérard Guillochin**, agriculteur, Président de C.U.M.A., St-Maurice-du-Désert, **Isabelle Halbout**, agricultrice, Présidente de la Caisse locale de Crédit Agricole d'Athis-de-l'Orne, Ste-Honorine-la-Chardonne, **Bernard Jacob**, vétérinaire praticien et vétérinaire sanitaire, Mortagne-au-Perche, **Gérard Le Secq**, agriculteur retraité, Président de la Caisse locale des Assurances Groupama du Val de Rouvre, Durcet, **Jean-Claude Lemièrre**, Chef de projet à la Caisse régionale de Crédit Agricole Normand, administrateur de la Mutualité Sociale Agricole Mayenne-Orne-Sarthe, le Theil-sur-Huisne, **Gisèle Leroyer**, agricultrice et maire de Coulonges-les-Sablons, **Jean-Marie Leveau**, ingénieur à la Chambre d'Agriculture, St Christophe-le-Jajolet, **Gilbert Macé**, exploitant agricole, Président de la Fédération départementale des groupements de vulgarisation agricole et de la Fédération départementale des groupements d'employeurs à vocation de remplacement, Gauville, **Jean-Claude Mauny**, pharmacien, Président de la Caisse locale de Crédit Agricole de Mortagne-au-Perche, administrateur de la Caisse régionale de Crédit Agricole Normand, Réveillon, **Bruno Renard**, agriculteur-éleveur, Président de l'Association des producteurs de blonde d'Aquitaine, Le Pas-St-Lhomer, **Claude Thomas**, docteur vétérinaire, La Rouge, **Christian Truchet**, agriculteur, membre de jurys de concours pour la race percheronne, **Pierre Voisin**, agriculteur retraité, trésorier de la Caisse locale des Assurances Groupama de Bellême, St Aubin-des-Grois, et pour mémoire, **Arlette d'Andigné**, exploitante agricole, Le Champ-de-la-Pierre.

Suite en page 6

Mouve



EN VUE

Les Archives départementales s'ouvrent au public

La rentrée culturelle a été marquée par l'inauguration des nouveaux bâtiments des Archives départementales, le 14 septembre dernier. L'occasion de dévoiler au public ses nouveaux atouts : des bâtiments plus spacieux avec un vaste hall d'accueil, une salle de lecture de 65 places, une salle pédagogique, des magasins de stockage de 6 km linéaires... Ces travaux, d'un montant total de 7,2 M€, ont été assurés en grande partie par le Département et le ministère de la Culture (à hauteur de 1 M€) et réalisés par le cabinet d'architectures Buffière. Le programme d'action culturelle est renouvelé : le public peut participer à des cours de paléographie, séances d'initiation méthodologique à la recherche en archives, conférences, etc. Jusqu'au 16 novembre, venez découvrir l'exposition *Images révélées, 150 ans de photographies aux archives de l'Orne*. Un catalogue d'exposition de 132 pages a été édité à cette occasion. Retrouvez cette actualité complète sur www.orne.fr

Une nouvelle exposition à découvrir : du 3 décembre 2007 au 31 janvier 2008, à Alençon (Archives départementales) " Bicentenaire du cadastre : 1807 - 2007 " • Tél. : 02.33.81.23.00.



SITE UNIVERSITAIRE

Nouvelle formation à Alençon

Dans un contexte où les entreprises industrielles et de services recherchent des jeunes diplômés de niveau III, voire de niveau supérieur, l'Institut supérieur de formation (ISF) d'Alençon ouvre une nouvelle formation de niveau II en contrat de professionnalisation, intitulée **Responsable développement commercial et marketing (bac +3)**. A cette occasion, la Chambre de commerce et d'industrie d'Alençon a édité une nouvelle plaquette indiquant toutes les formations à caractère commercial proposées par les organismes 3IFA et ISF.

Contacts : Pour plus de renseignements, contactez Fabienne Soubien • ISF • Tél. : 02.33.80.84.13. ou Françoise Duhaussay • 3IFA • Tél. : 02.33.28.84.88.

BOURSES

Formulaires en ligne

Besoin d'un formulaire de demande de bourses pour votre enfant, besoin des horaires de transport du réseau CapOrne, besoin d'un modèle de bulletin de salaire pour votre assistante maternelle... Pensez à cliquer sur www.cg61.fr, le site Internet du Conseil général de l'Orne et vous pourrez télécharger divers formulaires et vous éviter ainsi des déplacements.

CHEVAL

200 yearlings ornaïses présentés aux ventes de Deauville

98 000 €, c'est le prix moyen d'un yearling vendu lors des ventes organisées par la société Arquana à Deauville, qui se sont déroulées du 17 au 20 août dernier. Parmi les 500 yearlings qui y ont été présentés, environ 200 ont été vendus par des haras ornaïses. La clôture de ces rencontres s'est soldée par un chiffre d'affaires record s'élevant à 37,5 millions d'euros, soit une augmentation de 25,8% par rapport à 2006.



Morceaux choisis parmi les décisions prises par l'assemblée départementale lors de la réunion du Conseil général du 3^{ème} trimestre, du 28 septembre 2007 :

ECONOMIE

Changer de vie, s'installer à la campagne



© PXC/CLUNY/min.agric.fr

Peut-être avez-vous regardé dernièrement sur France 3, un documentaire consacré au changement de vie d'Arnaud et Françoise Bresson ? Après 30 ans de vie dans le Pas de Calais, ils ont choisi de s'installer au Gué-de-la-Chaine. Ils sont devenus les nouveaux propriétaires de la boucherie-charcuterie du village. Ce documentaire retrace le parcours du couple-candidat à la reprise d'entreprise (les démarches, les préparations et l'accompagnement du projet). Ce reportage, co-financé par le Conseil général de l'Orne, illustre les actions menées par les conseillers généraux et les maires pour maintenir de la vie dans les campagnes. L'agence Sicler est missionnée par le Conseil général pour « recruter » des repreneurs d'entreprises.

HANDICAP

Inauguration de l'association Handivol

En août dernier, c'est avec la complicité du Comité handisport de l'Orne que l'association Handivol a pu voir le jour. Présidée par Jacqueline Buisson, l'association a offert des baptêmes de l'air à toutes les personnes handicapées décidées à découvrir de nouvelles sensations. Le MS880, un des six avions équipés en France pour les personnes handicapées, était piloté par Didier Berault, également secrétaire régional du comité aéronautique.

Renseignements au 02.33.37.15.48.

SPORT

Une nouvelle recrue pour développer les sections handisports

Depuis juillet, le Comité handisport de l'Orne, présidé par Emeric Martin, peut désormais compter sur Mickaël Chatelais, nommé coordinateur par la Direction départementale de la jeunesse et des sports de l'Orne. Il a pour mission de développer la pratique du sport auprès des personnes handicapées. Il s'agit à la fois d'amener les personnes souffrant d'un handicap à se lancer dans une activité sportive et les clubs dits « valides » à s'ouvrir à un public différent.

Tél. : 02.33.80.27.57.
(permanence le mercredi).

Nouveau ! L'US - Alençon a son site Internet



Quel cadeau pour les supporters des footballeurs de l'US-Alençon. Enfin un site Internet entièrement dédié à l'actualité de l'équipe alençonnaise : cliquer sur **www.us-**

alencon.com et vous pourrez ainsi suivre de plus près vos joueurs préférés et échanger entre fans vos impressions sur leur dernier match.

Le golf change de main



Le Golf de Bellême va être géré différemment. Le Conseil général, propriétaire du site, a ouvert un appel d'offres pour que cet équipement fasse l'objet d'une délégation de service public dès l'année prochaine. Jusqu'ici, le golf était géré par une association subventionnée par le Département.

→ Trois projets majeurs.

• Ainsi, le Conseil général s'est-il engagé à poursuivre les études conduites dans le cadre du projet de création d'un aérodrome au nord-est de Sées. Des perspectives existent tant pour l'activité d'affaires que pour l'aviation générale, voire le tourisme. Un tel aérodrome est une porte ouverte sur l'Europe, et n'existe pas encore dans l'Orne. L'étude porte sur la création d'une piste de 1 500 m x 30 m extensible à 2 000 m x 45 m qui permettrait d'accueillir des appareils de type Boeing 737. Le coût est estimé à 21M€.

• A l'occasion de cette session, un projet pour l'Orne à l'horizon 2020 a été approuvé. Ce document qui dessine les grandes priorités d'actions à venir, est le fruit d'une réflexion élargie portée depuis près de deux ans par des Conseillers généraux en collaboration avec les partenaires locaux. Cette synthèse fondée sur un diagnostic prospectif, met en avant quatre axes prioritaires pour notre territoire : le développement économique, une offre de services pour tous, un cadre de vie favorable et le développement de nouveaux modes d'actions. Son dessein ? Ne pas subir mais construire son destin.

• Le Département a également voté le débat d'orientation budgétaire qui annonce pour l'année à venir une non-augmentation de la fiscalité avec des taux d'imposition stables depuis 12 années consécutives. Le budget départemental 2008 sera voté le 30 novembre prochain.

→ Relais Services Publics

Une des priorités du Gouvernement est l'accès aux services dans les espaces ruraux à travers la mise en place de guichets d'accueil polyvalents chargés d'accueillir, d'orienter et d'aider les usagers dans leurs relations avec les administrations et les organismes publics, principalement dans le domaine des prestations sociales et de l'aide à l'emploi. Le premier Relais Services Publics (RSP) va s'ouvrir à Juvigny-sous-Andaine : le Conseil général a validé avec lui la signature de la convention de labellisation.

→ Routes

Le Conseil général a approuvé le principe de déviation de Domfront proposé (déviation passant à l'ouest et au sud de Domfront en tracé neuf, de la RD 962 au nord de Domfront - route de Flers, à la RD 976 au sud-est - route de Couterne). De plus, l'Assemblée a également approuvé le fuseau de passage jusqu'à l'ancienne RN 176, à l'est de Domfront.

→ Handicap

Concernant le soutien aux personnes handicapées pour leur maintien à domicile, l'Assemblée a donné son accord pour des aides financières d'un montant de 90 194 € à la Maison départementale des personnes handicapées de l'Orne et de 70 676 € à l'Equipe spécialisée pour une vie autonome à domicile (ESVAD).

Coup de chapeau

Suite de la page 4

Madame la ministre de la Santé, de la Jeunesse et des Sports a décerné lors de la promotion du 14 juillet 2007. **Médaille d'or** : Camille Bourgault de Mortagne-au-Perche. **Médaille d'argent** : Michel Deslandes de Damigny et Christian Vannier de Lonrai.

Yvonne Desplanches a reçu la **médaille de la famille française (échelon or)** à Flers le 8 septembre dernier. Aujourd'hui âgée de 79 ans, Yvonne Desplanches a élevé dix enfants et a 18 petits-enfants et des arrière-petits-enfants.

Alain Lambert, Sénateur et Conseiller général de l'Orne a reçu de l'Académie des Sciences Morales et Politiques, le prix Edouard Bonnefous 2007. Cette récompense reconnaît son rôle dans l'adoption de la loi organique sur les lois de finances.

Deux Ornaïens lauréats du célèbre **Concours général des métiers**. La remise des prix s'est déroulée en juillet dernier à la Sorbonne, en présence de Xavier Darcos, ministre de l'Éducation nationale. Originaire de Ste Honorine-la-Chardonne, **Anthony Halbout**, 19 ans, étudiant au lycée Claude Lehec de St-Hilaire-du-Harcouët, s'est vu remettre le 1^{er} prix en maintenance de matériel agricole. **Gaëtan Guen**, 21 ans, apprenti en alternance à l'entreprise Zunino basée à St-Mard-de-Réno, a obtenu quant à lui le 1^{er} prix Travaux publics.

Concours de l'innovation agroalimentaire en Normandie : deux entreprises ornaïses lauréates. Organisé par le Comité régional d'expansion et en partenariat avec des spécialistes régionaux de l'innovation, le concours récompense l'innovation des entreprises. Félicitations à la **laiterie Gillot** basée à St Hilaire-de-Briouze et à la **biscuiterie de l'Abbaye** à Lonlay-l'Abbaye.

Le 29 juillet dernier en Finlande, **Alexandre Leboulanger** d'Alençon remporte les titres de Champion d'Europe de voltige aérienne en individuel et celui par équipe avec **Vincent Lefevre**, de Mortagne-au-Perche.

A 13 ans, l'Alençonnaise **Samira Huard** devient Championne de France de tir à la carabine à 10 mètres.

Emeric Martin obtient deux nouvelles médailles d'or et de bronze à l'Open d'Italie handisport (tennis de table).

Mouve

ENVIRONNEMENT

Techniques alternatives



Le 20 septembre à Briouze a eu lieu une journée régionale d'information et de démonstration de matériels de techniques alternatives à l'utilisation de produits phytosanitaires dans les communes. Cette journée s'inscrit dans le plan de formation relevant du niveau 1 de la charte bas-normande d'entretien des

espaces publics. Mise en place en 2006 en collaboration avec les conseils généraux du Calvados et de la Manche, les Agences de l'eau Seine-Normandie et Loire-Bretagne et les Fédérations Régionales de Défense contre les Organismes Nuisibles, cette charte a pour but de limiter l'impact de ces produits sur la santé humaine et l'environnement. Cette journée a été l'occasion de prendre connaissance des techniques alternatives concernant l'entretien des espaces publics tels que les désherbeurs thermiques à gaz, les balayeuses à brosses désherbeuses, la protection biologique intégrée, etc.

CULTURE

Michel Marchand, un Ornaïen à la Biennale de Florence



Michel Marchand fait partie des trente artistes français sélectionnés pour participer à la Biennale internationale de l'art contemporain à Florence. Cette 6^{ème} édition se déroulera du 1^{er} au 9 décembre 2007 et présentera les œuvres de plus de huit cents artistes venus du monde entier. Souhaitons bonne chance à Michel Marchand et qu'il retienne toute l'attention des visiteurs. Pour découvrir ses œuvres cliquez sur www.michelmarchand.net.

LOISIRS

Timbré de culture

L'édition 2007-2008 du « Timbré de culture », passeport culture-loisirs pour tous les jeunes du Pays d'Alençon, a été lancée le 1^{er} septembre. Il permet aux jeunes de 11-25 ans de bénéficier de 70 € de réductions sur les loisirs et la culture, sous la forme de 24 timbres de réduction valables chez les partenaires de l'opération.



EDITION

Livres en vie

La Normandie était à l'honneur dans le n°1 de **Livres en vie**, une nouvelle revue littéraire trimestrielle, éditée au printemps 2007. Né dans l'Orne, **Livres en vie** veut rassembler tous les acteurs du livre et de la lecture et a eu immédiatement le soutien du Centre Régional des Lettres de Basse-Normandie. **Livres en vie** souhaite promouvoir les salons du livre en proposant un agenda en France et à l'étranger et la vie littéraire en général. A découvrir dans ce numéro 1, des rencontres avec des auteurs et professionnels du livre normands : Michel Onfray, philosophe, Bernard Gourbin, ancien directeur régional de Ouest-France et actuel Président de l'Académie des Sciences, des Arts et des Belles-Lettres de Caen, Michel de Decker, historien, scénariste, Président de la Société Des Auteurs de Normandie, etc.

Contacts : Livres en vie - 61 800 Frères
02 33 64 38 78 ou 06 20 457 458
www.livresenvie.com

SITE UNIVERSITAIRE

Forum des formations sur le campus de Montfoulon à Damigny

Organisée par l'Association pour la promotion et la gestion du site universitaire d'Alençon-Damigny, la 8^{ème} édition du Forum des formations se tiendra le jeudi 29 novembre prochain. Elle présentera toutes les orientations possibles qui s'offrent aux jeunes lycéens dans l'Orne. Une journée, un lieu – le gymnase – pour rencontrer et échanger avec des professionnels de l'orientation et de la formation, tous secteurs confondus. Renseignements au 02.33.80.29.51.



ments

En bref

NATURE

Cueillette des champignons



N'oubliez pas que la cueillette des champignons est réglementée. L'Office National des Forêts rappelle que la cueillette est tolérée tous les jours sauf les mardis et jeudis et qu'elle doit être destinée à la consommation familiale et se faire dans le respect des autres utilisateurs de la forêt. Une *Charte du ramasseur de champignons*, élaborée en concertation avec le Parc naturel régional Normandie-Maine, le Parc naturel du Perche et l'université de Caen, est disponible sur simple demande à l'ONF, 36 rue St Blaise à Alençon. Tél : 02 33 82 55 07



ENVIRONNEMENT

Fête du Parc

Le Parc naturel régional Normandie-Maine à Carrouges a organisé sa première « Fête du Parc » le 15 septembre. Des ateliers, conférences et démonstrations en lien avec le développement durable ont animé la journée. L'occasion pour le Parc de mettre à l'honneur les nouveaux espaces d'accueil, d'information et de muséographie de la Maison du Parc. Tél : 02 33 81 13 33.

www.parc-naturel-normandie-maine.fr

Fermeture de La Luciole

La salle de spectacle alençonnaise fermera à la fin de l'année pour cause de travaux. Réouverture prévue en mars 2008.

Tournage

Le réalisateur Olivier Van Hoofstadt a choisi de tourner dans l'Orne, à Macé, notamment sur l'autoroute en construction A88, des scènes de son dernier film intitulé *Go Fast*, coproduit par Luc Besson et ayant pour acteur principal Roschdy Zem. La sortie du film est prévue au printemps 2008.



Maison des apprentis

Ouverture de la première Maison des apprentis à Courtomer. Cette structure, qui a ouvert ses portes en octobre dernier, offre aux apprentis en milieu rural la possibilité de se loger près de leur employeur et à des loyers au montant très modéré. Les locataires sont encadrés par un animateur socio-éducatif, dont la mission est de les guider vers leur vie d'adulte. Renseignements auprès de la Communauté de communes au 02 33 31 85 42 ou du Foyer des Jeunes Travailleurs Lancrel au 02 33 15 20 30.

COLLÈGE

Une rentrée sous le signe de l'intégration



Le Conseil général apporte son concours financier pour que tous les jeunes aient accès à l'enseignement dans les collèges ornaï. Un diagnostic d'accessibilité a été lancé à la rentrée dans l'ensemble des collèges publics du territoire. Cette étude, d'un montant de 47 361,60 €, donnera lieu à l'élaboration d'un programme de mise aux normes qui sera présenté à l'Assemblée départementale. Les collèges NJ Conté de Sées et Henri-Delivet à Carrouges ont accueilli chacun en cette rentrée deux élèves en situation de handicap. Des rampes d'accès et des chenillettes monte-handicapés ont été aménagées (24 981,45 € TTC pour la rampe d'accès au self du collège NJ Conté). Le collège NJ Conté a fait l'objet d'un diagnostic, réalisé en mars 2007, pour une mise en conformité de l'accessibilité du collège. Les travaux sont estimés à 577 333,12 € TTC. Un appel d'offres a été lancé en juin 2007. Par ailleurs, deux nouvelles unités pédagogiques d'intégration ont été créées au collège Molière de L'Aigle et au collège Emile-Chartier de Mortagne-au-Perche portant ainsi à neuf le nombre d'UPI dans l'Orne. La dotation des établissements possédant une classe de ce type est majorée de 1 600 € par an destinés à couvrir les frais spécifiques de ces structures.

Oriane et Davy ont fait une rentrée adaptée à leur handicap au collège NJ Conté à Sées.

Anniversaire



Le circuit des Ducs a fêté cette année son 30^e anniversaire, lors du Championnat de France de rallycross

le 30 septembre dernier.

Saison culturelle ODC



La nouvelle plaquette de la saison culturelle 2007-2008 a été éditée par l'Office départemental de la Culture de l'Orne. Gratuit, sur simple demande au 02 33 31 90 90. www.odc-orne.com

Au cœur du bocage, à La Sauvagère, l'entreprise Silva Créations affiche 25 ans d'existence dans la confection d'ameublement. Cette entreprise est surtout une vraie histoire de savoir-faire.

Artisanat de luxe et haute technologie chez Silva Créations

Du savoir-faire, une certaine finesse et beaucoup de travail minutieux, voilà ce qui caractérise l'expertise de l'entreprise Silva Créations, située à La Sauvagère. Spécialisée dans la confection d'ameublement (doubles rideaux, voilages, stores bateaux, jetés de lit, parementages, plaids, coussins, etc.), la société s'affiche aujourd'hui comme une entreprise de renom sur le marché très concurrentiel de l'hôtellerie de luxe. Parmi ses plus grands clients : le Grand Hôtel Opéra, le George V, le Pavillon de la Reine à Paris et plus près de chez nous le Manoir du Lys, Bagnoles Hôtel et le château de Courtomer. Silva Créations agence aussi de grands groupes de l'hôtellerie traditionnelle et des discothèques prestigieuses (rénovation totale de Bobino), des restaurants, des bars et brasseries (groupe Bertrand). Les raisons du succès ? *« Un savoir-faire particulier. Nous rénovons de l'ancien selon les gestes d'antan (création de mobilier sur prescription designer – pose de tenture murale) et nous bénéficions d'une très bonne expérience et d'une capacité industrielle*

En à peine sept ans, la société a vu son chiffre d'affaires multiplié par quatre.



de création exceptionnelle dans ce secteur », explique le président Marc Nourgoullous. Et les chiffres parlent d'eux-mêmes. En à peine sept ans, la société voit son chiffre d'affaires multiplié par quatre. « De 671 000 € de chiffre d'affaires en 2000, nous sommes passés en décembre dernier

à un résultat de 2,694 M€ », précise son président. Le résultat d'une longue expérience.

28 années de savoir-faire

Créée en 1979 et dirigée depuis fin 2000 par Marc Nourgoullous, Silva

Créations, initialement tournée vers le secteur de la confection d'ameublement, poursuit son développement vers le marché de l'hôtellerie, en particulier de l'hôtellerie de luxe, en France et à l'étranger.

L'entreprise renforce également son offre commerciale : *« La niche de l'hôtellerie de luxe est le cœur de notre métier mais, étant donné la très forte concurrence internationale (des ateliers de confection de luxe très concurrentiels voient le jour en Chine, dans les pays du Maghreb et même en Europe – Espagne, Portugal), Silva s'agrandit et est aussi présente sur le marché de l'hôtellerie à une ou deux étoiles »,* précise le président. Aujourd'hui, l'entreprise



Silva Créations poursuit son développement vers le marché de l'hôtellerie, en particulier de luxe.

Henri Bal met le textile dans tous ses états

Emballages de luxe, sacs éco-citoyens... La société fondée par Henri Bal dans les années 20 à Flers a pris le parti de l'audace et de la modernité. Rencontre.

Aux commandes, Guy Loup Desalle, Yves Pastore, des passionnés du textile qui ont su, tout en conservant l'activité traditionnelle de l'entreprise (les tissus techniques destinés à l'industrie de la chaussure), ouvrir de nouvelles perspectives : celles du luxe et du développement durable. Aussi, dans un contexte agité de mondialisation et d'ouverture des marchés, la société Henri Bal gar-

au Portugal et en Tunisie. « *Nous ne pouvons pas vraiment nous battre sur le terrain du prix* », souligne Yves Pastore. « *Mais les clefs de la réussite sont, à mon avis, le service et la réactivité* », ajoute-t-il. Bien souvent, les entreprises qui font appel à Henri Bal sont absorbées par la mise au point de leur création et songent au dernier moment à l'emballage. L'équipe d'Henri Bal entre alors en action,

Souci de la qualité, goût pour l'innovation, respect du travail, de l'environnement... Henri Bal s'inscrit dans un mouvement plus large d'entreprise responsable. La société investit dans le développement durable et propose des sacs réutilisables, anticipant la directive européenne de 2010, interdisant les sacs de caisse jetables, non biodégradables. Ses partenaires : des spécialistes de l'emballage qui visitent pharmaciens, boulangers, traiteurs, pâtisseries... Sa méthode : Henri Bal importe des sacs cabas d'Asie et les personnalise, à partir de 200 pièces. Les matières choisies : la toile de jute, le coton et autres matériaux nobles. Débutée voici un an et demi, cette activité représente déjà 20% du chiffre d'affaires de la société qui a atteint les 2,150 M€ en 2006. La société entend désormais poursuivre l'expérience du développement durable et assurer la montée en puissance de son site internet pour nous emballer, toujours avec charme et élégance. ■



Service et réactivité : les clefs de la réussite d'Henri Bal.

de-t-elle le cap, en s'imposant comme l'un des leaders européens de l'emballage haut de gamme.

Ses clients : Kenzo, JM Weston et d'autres grandes maisons françaises qui ont depuis longtemps compris que leurs joyaux méritaient les plus beaux écrins... Les marques de cosmétiques ne sont pas en reste. Les huiles essentielles s'abritent dans des sacs à la fibre gracieuse et naturelle. « *Nous avons pris ce tournant dans les années 1990. C'est une forme de re-conversion puisque les marchés liés à la chaussure diminuaient en Europe. Le packaging connaissait alors un essor incroyable. Cette déferlante ne devait jamais cesser. Absolument tout peut être emballé, chaussures, grands crus, lampes. Un jour, nous avons conçu un sac destiné à des enceintes hi-fi très haut de gamme d'une valeur de 10 000 €* », explique Yves Pastore, le directeur général.

L'emballage représente 50% de l'activité de la société qui, pour réduire les coûts et rester compétitive, a délocalisé une partie de sa production

à la fois conseillère et force de proposition. Ce sont ce lien de confiance et cette vivacité qui vont faire toute la différence et fidéliser une clientèle toujours plus exigeante.



La société d'Yves Pastore investit dans le développement durable et propose des sacs réutilisables, anticipant la directive européenne de 2010.

Pour l'anecdote

Avant de lancer sa société, Henri Bal était courtier en linge de maison.

Repères

- **1985** : la société quitte le centre de Flers et s'installe dans la zone industrielle.
- **9 personnes** sont employées par la société.
- **35% de l'activité** de l'entreprise sont toujours occupés par la fabrication de tissus techniques pour chaussures (doublures).



Marc Nourgoullous : « Etant donné la très forte concurrence internationale, Silva s'agrandit et est aussi présente sur le marché de l'hôtellerie à une ou deux étoiles ».

confectionne aussi des rideaux pour la moitié des écoles maternelles et primaires à Paris.

Et pour rester compétitive, la société s'est agrandie et modernisée. Soutenue par la mairie et la communauté de communes, Silva Créations a intégré, début avril 2006, un nouvel atelier de 1000 m²* uniquement dédié à la confection (situé dans la zone artisanale de La Louvetière). « *Nous avons investi plus de 300 000 € dans un outil de production et une technologie très moderne, ce qui nous donne les moyens d'élargir notre clientèle* », précise Marc Nourgoullous. Pour le personnel, essentiellement féminin (16 salariés, dont 4 hommes), cet investissement s'est traduit par une amélioration des conditions de travail, tant dans le domaine du confort que celui de la sécurité. ■

* Le nouvel atelier, d'un montant total de 603 000 €, a été subventionné à hauteur de 243 000 € par la Communauté de communes du pays fertois, 100 000 € de la réserve parlementaire et 120 000 € par l'Etat.

+ d'infos

Silva Créations,
Z.A « La Louvetière »
à La Sauvagère.
Tél. 02 33 37 30 88.
info@silva.fr



Créer et reprendre une entreprise, c'est transformer son existence propre et contribuer au dynamisme d'un territoire où qualité de vie rime souvent avec innovation. Rencontres.

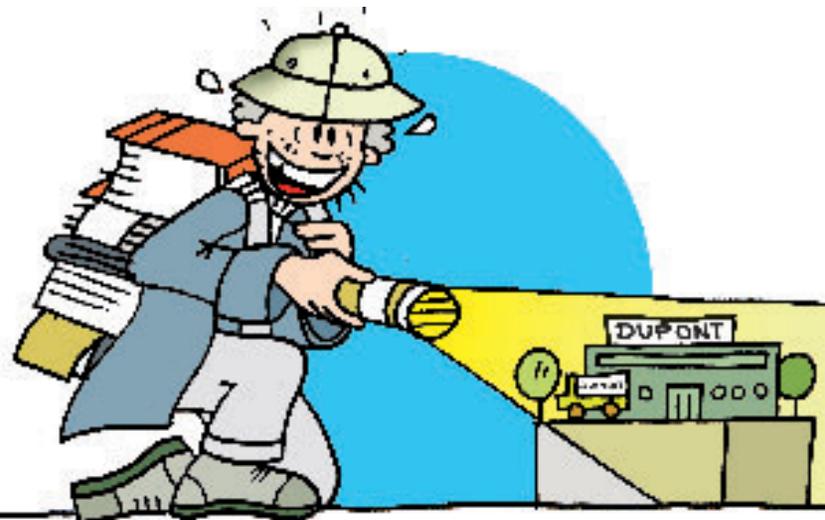
CRÉATION-REPRISE D'ENTREPRISES

L'économie à visage humain

La création-reprise d'entreprises, c'est une aventure personnelle, familiale. Ce sont également des bienfaits collectifs, en particulier le maintien du tissu économique et l'aménagement du territoire.

Créer, innover, imaginer, avancer... Autant d'actions professionnelles palpitantes mais aussi lourdes en responsabilités. Par leur audace, les créateurs-repreneurs insufflent de la vitalité dans notre territoire et sont les reflets d'une économie à « visage humain » puisque leur installation favorise le maintien ou l'ouverture de commerces, d'écoles ainsi que le développement d'infrastructures performantes. Le Conseil général de l'Orne encourage les porteurs de projets, en colla-

boration étroite avec Orne Développement et les chambres consulaires, par le biais de dispositifs tels que le Plan ornais d'accompagnement à la création et transmission d'entreprises, le Programme d'accès à la mondialisation, des aides financières au lancement... Pourquoi et comment créer ou reprendre une entreprise ? Nous sommes allés à la rencontre des lauréats du concours de la création-reprise d'entreprise 2007 pour en savoir plus sur ce qui les a poussés dans cette voie et sur ce qui les habite. ■





Etre son propre patron, se réaliser, saisir une opportunité, aimer l'innovation... Autant de raisons qui ont guidé les créateurs et repreneurs d'entreprises. Dans un contexte national pourtant parfois ténu et même démobilisant, ils ont tenté l'aventure. Portraits croisés.



Fort de ses années d'expérience chez Sodexo, **Olivier Robert** a fondé en 2004 à Guerquesalles la société Agrap', spécialisée dans la restauration automatique destinée aux entreprises et aux collectivités.

« Il y a dans cette aventure un besoin personnel de travailler pour sa propre entreprise. Même si c'est parfois difficile de ne pouvoir se reposer que sur soi-même, particulièrement dans les premières années de la vie de l'entreprise, on construit ses propres ressources financières. Cette création répond aussi à un besoin de créer une activité tout en vivant à la campagne avec sa famille. » ■

Les battants !

Pascal David, 51 ans, a créé son entreprise à Alençon en février 2006. Un seul regret : ne pas avoir créé sa société plus tôt.

« Je souhaitais gérer en toute autonomie un secteur d'activité que je pratique depuis 1990 sans avoir d'ordres ou de remarques. Mon licenciement professionnel (janvier 2006) a été l'élément déclencheur pour m'inciter à créer mon entreprise. En février, j'étais déjà installé dans ma nouvelle société Debcia, spécialisée dans le dépannage, l'étude et l'installation de grandes cuisines, blanchisseries et ventilations. Mais, je ne suis pas parti de rien : j'ai bénéficié de mes acquis précédents, l'expérience du management, un réseau de professionnels qui m'a fait confiance, une clientèle et des fournisseurs déjà présents sur le marché. Les difficultés ? Trouver une assurance qui accepte de couvrir la garantie dans mon type d'activité, recruter du personnel qualifié pour pouvoir bénéficier des avantages d'installation en Zone Franche Urbaine, obtenir le prêt bancaire pour mes investissements de début d'activité. Après un an et demi d'activité, le premier bilan comptable est effectué et je suis satisfait. Mon chiffre d'affaires est en croissance de 40% par rapport à l'an dernier à la même époque. » ■



Installé depuis mars 2007 à Montgaroult, **Yann Hamon** est technicien dentaire équin.

« Un arrêt médical prolongé puis le chômage ont été déclencheurs : j'ai profité de cette période d'inactivité pour préparer ma création d'entreprise et je me suis lancé. Il est plus gratifiant de travailler pour soi-même. Aujourd'hui, je sais pour qui et pourquoi je travaille. Je peux gérer moi-même mon emploi du temps et mieux profiter de ma vie de famille. Evidemment, mon agenda n'est pas encore complet, je me suis fixé trois ans pour atteindre mon rythme de croisière, et je profite des périodes creuses pour faire mon secrétariat, ma comptabilité et pour prospecter. Il ne faut pas attendre que les clients tombent du ciel. Aujourd'hui, je suis chef d'entreprise et j'espère pouvoir continuer et en vivre correctement. » ■



Les passionnés

Marianne Chopin, installée dans son « Atelier » à Mortagne-au-Perche, restaure tableaux et miroirs de bois dorés. Ce qui était essentiel pour elle.

« Réaliser une passion, être indépendante. Mon métier m'épanouit : le contact direct avec la clientèle est très important. Il ne faut pas connaître que son métier mais d'autres domaines, tels que la comptabilité ou les relations commerciales. Il faut savoir sortir de chez soi, montrer son travail et son savoir-faire dans les salons, les expositions. » ■



Emilie et Charlotte Fériaud ont uni leurs talents pour donner naissance à KPDP, créée en 2005 à Rémalard. Elles décorent des objets textiles grâce à une technique d'impression traditionnelle proche du pochoir.

Si leurs existences étaient jadis parisiennes, le point de chute a toujours été « notre maison de famille à Rémalard ». Charlotte, qui a travaillé dans l'audiovisuel, a déserté la capitale au profit de l'Orne. Son carnet d'adresse bien fourni lui permet de nouer de précieux contacts pour développer leur entreprise de sérigraphie textile, qui comprend une boutique et un atelier. Emilie, titulaire d'un BTS Art textile et impression à l'Ecole supérieure des arts appliqués Duperré « a gagné un concours de création », qui l'a amenée dans les allées du « prestigieux salon Maison et Objet ». Ses créations remportent un franc succès mais ses capacités de production sont alors loin d'être suffisantes pour satisfaire la déferlante de commandes qui lui sont alors passées. Leur conseil : « avant de se lancer, on doit s'assurer que le dossier est solide et qu'on est prêt à connaître des années difficiles. Nous savions tout cela mais nous ne voulions pas non plus avoir le regret de ne rien avoir tenté. » ■



La création-reprise d'entreprises : ils en parlent

V V V Ceux qui ont du "flair"

Le naturel, le bio, l'authentique, cette vague n'a de cesse de déferler sur le territoire français. **Pierre-Louis et Sylvie Etori** l'ont bien senti et ont créé à Alençon, en août 2006, leur société de vente en ligne de produits des Terroirs Français.



« Le net, c'est dans l'air du temps. Nous n'avons pas rencontré de grandes difficultés de financement dans la mesure où nous avons pu éviter de faire appel aux banques. Nous avons rencontré les bonnes personnes au bon moment. Nous avons eu quelques mois difficiles mais nous réalisons notre rêve : nous réaliser en tant qu'entrepreneurs, rencontrer beaucoup de gens, nous offrir une autre qualité de vie. Notre vie dans l'Orne est beaucoup moins

stressante que notre existence marseillaise. Mes conseils aux futurs créateurs-repreneurs ? Croire en leur projet, bien le définir, pouvoir s'y reconnaître. S'entourer des bonnes personnes au bon moment car on ne sait pas tout faire. » ■

Gilles Mulder, 42 ans, est arrivé dans l'Orne il y a 20 ans. D'origine hollandaise, il a trouvé en France une opportunité pour développer son entreprise **Trisoplast**. 1,6 M€ de chiffre d'affaires, des chantiers de Lille à Marseille : un chef d'entreprise heureux.



« Etre entrepreneur, c'est avant tout savoir saisir des opportunités. D'une activité centrée au départ sur les espaces verts et l'élagage, elle s'est ensuite élargie aux plans d'eau, aux jardins. Puis, j'ai mis au point le Trisoplast® (matériau écologique utilisé comme solution d'étanchéité en Hollande) et j'ai créé une entreprise basée sur ce produit. La réussite de mon activité tient aussi à la particularité de mon secteur : j'ai obtenu la licence d'exclusivité du groupe hollandais Trisoplast Mineral Liners. » Selon Gilles Mulder, on n'encourage pas assez les jeunes à se lancer dans cette aventure : « L'esprit d'initiative économique est un peu en panne en France ; on ne met bien souvent en avant que les difficultés dans le fait de créer son entreprise, ça n'encourage pas les jeunes. Et ils manquent bien souvent de connaissances sur le contexte économique et social du monde. On n'encourage pas assez les gens à la mobilité. Or un pays qui sait bouger, innover, être curieux de ce qui se passe ailleurs est un pays qui se sauve lui-même. » ■

Le goût du risque !



Johan Bourgeois, plombier-chauffagiste

« J'aime mon métier, j'aime installer une salle de bains, un chauffage, assurer un dépannage et voir les clients heureux d'un travail bien fait. Je crois au fort potentiel des énergies renouvelables et travaille en ce sens. »

Michel Pottier, Norhuil

« Je voulais créer mon entreprise et la réorganisation du groupe Cargill où je travaillais m'a donné cette opportunité. En outre, à 50 ans, on a acquis un maximum de relations, de connaissances ; il est temps de mettre tout ceci en valeur pour créer sa propre affaire, d'autant que mon fils souhaite intégrer l'entreprise... Les huiles végétales ont un avenir certain, que ce soit par leur aspect énergétique, économique, alimentaire et surtout environnemental. Ce qui me motive ? Etre maître du projet de a à z, avoir la main et le pouvoir de décider et aussi la responsabilité des choix faits. On découvre toujours quelque chose de nouveau, d'imprévu et cela est assez excitant. Les qualités requises ? Il faut être têtu, persévérant et innovant. » ■



Lionel Vignais, Terre d'ici

« Les motivations de cette création sont liées à la concrétisation d'une idée et surtout l'envie de vérifier qu'elle est bonne ; exercice qui, quelque part, se rapproche de la démarche expérimentale. » Lionel Vignais était biologiste-chercheur. Ce créateur d'entreprise est passé des neurosciences à la commercialisation du Croquelou du Perche. Ce pari audacieux, Lionel Vignais n'a pas hésité à le tenter en octobre 2006 en créant Terre d'ici, située à Igé. Son entreprise est dédiée au développement de produits locaux et à leur vente auprès de détaillants. « Les difficultés sont bien entendu nombreuses en période de démarrage et particulièrement lorsque les comptes ne sont pas encore équilibrés. Mais la satisfaction vient à la conquête de nouveaux clients et des retours sur le produit. A refaire ? Sans problème, s'il s'agit d'une idée nouvelle, voire innovante. Il s'agit aussi d'expérimenter en minimisant les risques. » ■

MA2B. Coopérative spécialisée dans les maisons individuelles en bois, MA2B réunit 15 artisans.

« Notre meilleur moment ? La remise des clefs aux clients. Nous en profitons pour leur amener leur barbecue. Il faut des jeunes, allez-y, foncez ! » ■



Qui sont-ils ?



Extraits de l'étude réalisée du 2 avril au 9 juin 2007 par Florence Bouthors, (étudiante à l'IUT GEA à Angers) sur le profil des créateurs et repreneurs d'entreprises (panel de 171 entrepreneurs).

Origine et formation

- Ils ont entre 36 et 40 ans et justifient de 10 ans d'expérience professionnelle.
- 36% d'entre eux sont titulaires d'un CAP mais, parmi eux, 60% ont suivi une formation pour entreprendre. Ils ont de toute façon suivi la formation destinée aux artisans.
- En grande majorité originaires de l'Orne (63%) ; vient ensuite l'Île-de-France (13%).
- La qualité de vie dans l'Orne, au premier chef, amène les entrepreneurs à s'y installer. Ils se déclarent « heureux » à 88% et renouvelleraient l'expérience pour 85% ; dans des conditions similaires pour 62 % d'entre eux.

Motivations

- 57% des entrepreneurs ont affirmé vouloir travailler « pour soi ».
- Ils auraient aimé être mieux informés sur les aides à la création et à la reprise d'entreprise.

Structure juridique de l'entreprise

- 21% des entrepreneurs ont choisi de créer des entreprises individuelles pour la facilité de comptabilité et de gestion.
- **A noter :** 40% des entrepreneurs sont en communauté de biens avec leurs épouses.

Les principaux problèmes rencontrés

sont surtout d'ordre financier et peuvent concerner également le recrutement.

EXPERTISE

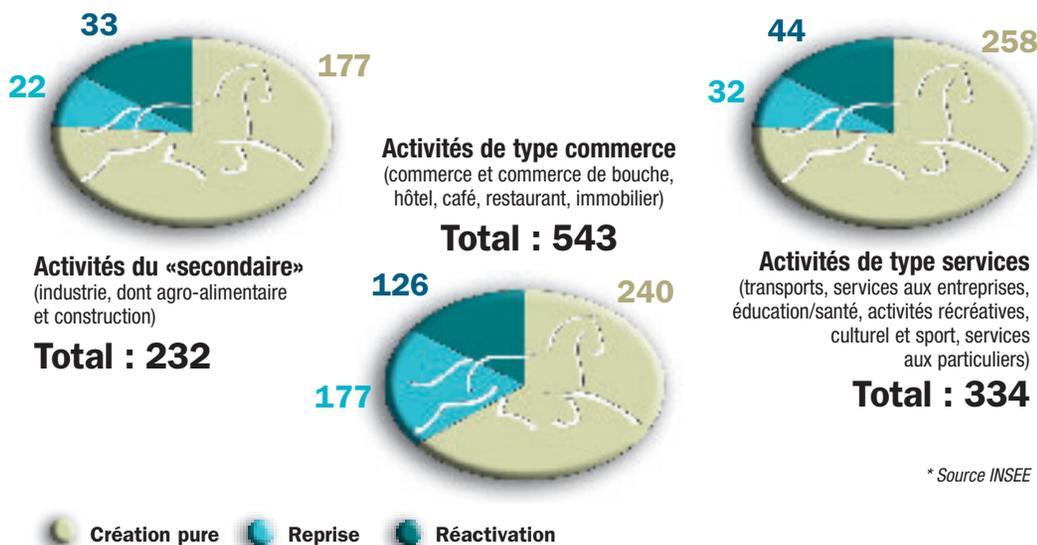
Les secteurs porteurs à la création d'entreprise

Selon Michel Louvel, de la CCI de Flers-Argentan, il est très difficile de déterminer avec précision les secteurs porteurs. « Les services à la personne sont un bon vecteur à la création d'emplois. Les meilleurs atouts pour la création d'une entreprise sont la compétence professionnelle, le potentiel, les idées, tout ce qui peut aider à se démarquer de ses concurrents. Il y a un manque de création d'entreprises, bien souvent non pas parce qu'il n'y a pas de marchés, mais bien plus parce qu'il manque des compétences. » ■

Comment va l'économie bas-normande ?

Créations d'entreprises. Elles sont en hausse, particulièrement dans le commerce, la construction (+ 8%), les transports (+ 17%), l'immobilier (+ 13%) et les services aux particuliers, alors que les dépôts de bilan sont en baisse. L'embellie profite aux trois départements.

La création-reprise par secteurs d'activités en 2006*



Les aides pour mon entreprise bas-normande

Le Conseil régional de Basse-Normandie a édité un guide des aides régionales aux entreprises intitulé « *Quelles aides possibles pour mon entreprise ?* ». Disponible sur simple demande écrite auprès de la Région ou sur son site.



Les 10 commandements du créateur "en herbe"

- Un cocktail vitaminé : banane-kiwi toutes les deux heures tu prendras,
- Une bonne dose de courage tu auras,
- Quelques aspirines et barres chocolatées à portée de main, en cas de baisse de régime notoire tu garderas,
- Dans un forfait téléphonique et une connexion Internet, adaptés à l'« explosion médiatique » tu investiras,
- Le jour de repos tu oublieras,
- Noctambule tu deviendras,
- Une petite attention à tes commanditaires tu auras...,
- De la meilleure équipe tu t'entoureras,
- En business angel tu te reconvertis...

Et la reprise ?

Ils se sont lancés



« Plus simple », « représentant moins de risque », la reprise d'entreprises est aussi un moteur très important du maillage économique d'un territoire et permet bien souvent à des professionnels de gagner en indépendance. Reprendre une entreprise ne va pas toujours de soi et pourtant les avantages en sont multiples : le taux de survie est souvent plus important en reprise qu'en création. L'intérêt de la collectivité est donc de tout mettre en œuvre pour encourager les transmissions afin d'accroître la pérennité de son tissu socio-économique.



NORMANDIE POMPES

« La reprise nous paraissait plus simple »

A 33 ans, Nicolas Leroy s'est lancé dans la reprise d'entreprise, fort de son début de carrière dans le secteur de l'eau. Il s'est installé avec son épouse à St Mars-d'Egrenne.

« Pourquoi reprendre une entreprise ? Compte-tenu de la spécialisation du domaine d'activité (pompage et traitement des eaux), cela nous paraissait plus simple que la création pure. Nous avons cherché dans la France entière, une petite structure saine avec du potentiel. Normandie Pompes répondait à cette attente et nous sommes tombés amoureux de la région. Le processus de reprise s'est étalé sur un an. Nous n'avons pas rencontré de réelles difficultés - certainement grâce aux excellentes relations établies avec les anciens propriétaires et l'aide précieuse d'un conseiller de gestion. Nous avons travaillé trois mois en duo avec les cédants, ce qui a permis une transition en douceur avec les clients et les fournisseurs qui nous sont restés fidèles. » ■



© David Commendat

Les avantages

- Bénéficier dès l'entrée dans les lieux, d'une clientèle, d'un carnet de commandes et d'un chiffre d'affaires potentiellement réalisé.
- Acquérir un outil de production totalement opérationnel.
- Même si des réajustements sont parfois nécessaires, l'outil de production permet de répondre aux commandes en cours.
- Hériter du savoir-faire du personnel.

Cinq critères décisifs :

- 1 Le chiffre d'affaires de l'entreprise :** quelle fut son évolution ? Quel est le degré de fiabilité de son évolution prévisionnelle ?
- 2 Le secteur d'activité :** il convient d'avoir une vision relativement précise du contexte d'exercice de l'activité observée.
- 3 La capacité d'autofinancement :** c'est ce critère qui validera un projet d'investissement.
- 4 La position du produit sur son marché :** il faut estimer l'actualité de l'entreprise, anticiper l'évolution, notamment au regard de la concurrence. Une question de flair mais aussi d'observation !
- 5 La clientèle et ses attentes :** il faut tenir compte des réactions qui naîtront du changement de propriétaire.

MAISON CHATEL

La confiance, moteur d'une reprise réussie

Laurent Le Goff a repris avec son épouse, en janvier 2005, la Maison Chatel, une boucherie-charcuterie-triperie à La Ferté-

Macé avec l'ardente « envie de ne plus travailler pour les autres mais pour moi. » Pour lui, une reprise-création réussie, c'est une

alchimie entre le chef d'entreprise, son banquier et son comptable : une relation de confiance doit s'établir. ■

L'HOTELLERIE DE LA POSTE

« Un rêve qui se concrétise »



Patrick Jaccaz et son épouse en ont rêvé. Ils l'ont fait. Ce couple a repris l'Hostellerie de la Poste, au cœur du Mêle-sur-Sarthe, fort de 25 années d'expériences dans l'hôtellerie et de diverses formations en cuisine et en gestion. Pour eux, L'Hostellerie de la Poste correspondait à « l'idée précise de ce que nous voulions. A priori, la reprise représentait moins de risques que la création. Mais notre reprise n'a pas été des plus sereines. Nous avons eu 60 000 € de travaux pour mettre le bâtiment aux normes. La spécificité d'une reprise ? Etre capable de prendre de la distance vis-à-vis du produit, imposer « sa patte » tout en restant fidèle à une tradition, un savoir-faire. Lorsque mes clients sont satisfaits, alors je sais que j'ai relevé le défi. » ■

28 NOVEMBRE 2007

De la création d'un fonds de commerce en cœur de bourg aux projets d'export de certaines entreprises, de nombreuses aides existent pour accompagner le lancement, le développement des entreprises et leur reprise. Le Département y participe directement ou indirectement à travers plusieurs dispositifs : subventions, financements d'outils, de structures, de professionnels experts en développement économique, aides exceptionnelles, prêts d'honneur, aides au développement à l'international avec le Programme d'accès à la mondialisation, Orne initiatives, Fonds départemental de développement économique... 13 millions d'euros ont été consacrés au développement économique de l'Orne en 2006. Comment se répartissent ces fonds, aides directes ou indirectes, soutiens financiers ou conseils, et selon quelle politique d'aide ? Les modes d'intervention du Département varient chaque année et évoluent au gré de la législation nationale et européenne. ■

Questions à...

Jean-Pierre BLOUET

Président de la Commission des affaires économiques et du développement de l'emploi au Conseil général et conseiller général du canton de Juvigny-sous-Andaines.



Quel regard portez-vous sur la création d'entreprises dans l'Orne en 2007 ?

Le niveau des créations et des reprises, s'il est relativement élevé dans l'Orne par rapport à la densité du tissu économique, ne progressera vraiment que grâce au développement d'actions volontaristes : prospection de porteurs de projets, accueil particulièrement soigné, dispositifs d'accompagnement professionnel durant les premières

années. Le léger recul de création observé actuellement dans notre département s'explique aussi peut-être par une modification de la pyramide des âges dans l'Orne due au vieillissement de la population. Tendances que l'on constate également au sein des petites entreprises de l'artisanat et des services, ce qui pose d'ailleurs le sujet délicat des reprises d'entreprises.

Quelles peuvent être les actions du Département susceptibles d'attirer et d'encourager davantage « l'esprit d'entreprendre » ?

Il nous faut « communiquer », rendre lisible l'action en simplifiant les circuits de l'information et en faisant participer tous les professionnels de la création et de la reprise d'entreprise, « animer » c'est-à-dire aller à la rencontre de l'autre, aller sur le terrain. C'est d'ailleurs l'objectif majeur du Plan ornois d'accompagnement à la création et transmission d'entreprise. Il vise à favoriser les rencontres entre les candidats à la reprise ou à la création avec des professionnels à même de les aider et les conseiller et ce, grâce au numéro d'appel unique (0825 898 825) et au portail Internet (www.creationreprise-orne.com), qui permettent d'accéder à tous les sites des organismes compétents en quelques clics. Le réseau des partenaires actuels (Conseil général, chambres de commerce et chambre de métiers, chambre d'agriculture) va s'enrichir d'ici la fin de l'année en s'élargissant aux métiers de la banque, de l'expertise-comptable, aux juristes et aux métiers de l'assurance. L'ensemble doit être très visible, centralisé, pour accompagner les porteurs de projets et éviter l'échec dû au découragement devant la complexité des procédures. ■

Journée spéciale création-reprise d'entreprises

Organisée dans le cadre du Plan d'accompagnement, ce forum découverte s'inscrit dans le prolongement de la Semaine nationale de la création-reprise d'entreprises.

Au programme (matinées à la Halle au Toile à Alençon, l'après-midi, dans les locaux de la CCI de Flers-Argentan) : des conférences sur le « bonheur d'être chef d'entreprise », la création-reprise (mode d'emploi) et comment faire connaître son entreprise ? Cette journée sera l'occasion pour le Conseil général, Orne Développement et les chambres consulaires de donner une dimension supplémentaire au Plan ornois d'accompagnement à la création-transmission d'entreprises via une convention de partenariat passée avec les ordres professionnels, notaires, experts-comptables... L'objectif visé est la formation d'un réseau au service des entrepreneurs et une information claire et centralisée sur la création, la reprise et la transmission d'entreprises. ■

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



À la loupe

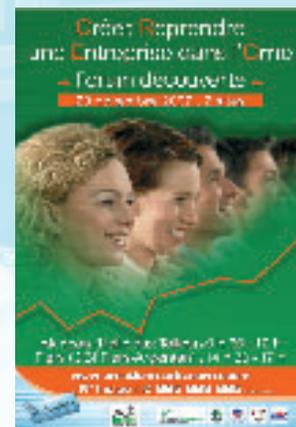
Un plan ornois d'accompagnement de la création et transmission d'entreprise

Le Conseil général a été à l'initiative début 2005 d'un plan d'accompagnement de la création et transmission d'entreprises. Cette démarche réunit le Groupe ACCOR*, Orne Développement et le Département. Les objectifs de ce plan :

- sensibiliser à l'esprit d'initiative et à la création d'entreprise ;
- rendre plus lisible et accessible l'ensemble du dispositif ;
- animer le dispositif d'accompagnement des porteurs de projet ;
- Disposer des outils techniques et financiers adaptés à toutes les problématiques ;
- Promouvoir la transmission d'entreprise en direction des cédants et des repreneurs ;
- Conduire une politique active de recherche de repreneurs tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du Département ;
- Accompagner durant les deux premières années, l'installation des créateurs et des repreneurs ornois.

*Les Chambres de commerce et d'industrie d'Alençon, de Flers-Argentan, la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Orne et la Chambre d'Agriculture

Cette initiative prend tout son sens quand on sait que 20% des 4800 TPE (très petites entreprises) ornoises, soit environ 1 000 entreprises seront susceptibles de changer de dirigeants dans les 10 ans à venir. ■



Contacts

Conseil général de l'Orne
Direction du développement
Tél. 02.33.81.60.00
www.orne.fr

Orne développement (comité d'expansion économique de l'Orne)
Tél. 02.33.28.76.75
www.orne-developpement.com

Chambres consulaires :
• CCI d'Alençon
Tél. 02.33.82.82.82
www.alencon.cci.fr
• CCI de Flers/Argentan
Tél. 02.33.64.68.00
www.flers.cci.fr
• Chambre de métiers de l'Orne.
Tél. 02.33.80.00.50
www.cm-orne.fr



Environnement

La préservation de l'abeille noire est en bonne voie

Préserver l'abeille commune, dite abeille noire, et assurer son plein développement est le fer de lance de l'Union Apicole Ornaise depuis 2002. Un défi permanent.



L'Union Apicole Ornaise à l'œuvre.

Depuis plus de 100 000 ans, l'abeille noire a su coloniser de vastes territoires et s'adapter à des conditions climatiques très variées (de l'Espagne aux pays scandinaves). Expression de la biodiversité aujourd'hui menacée, l'Union Apicole Ornaise contribue à la sauvegarde de ce patrimoine afin de le transmettre aux générations futures. « L'abeille noire a des qualités spécifiques : elle est particulièrement rustique, résiste bien à l'hiver ainsi qu'aux modifications imposées par l'homme à la nature », explique Raymond Daman, responsable de la section abeille noire de l'Union Apicole Ornaise. « Fort heureusement, ici ou là existent des zones privilégiées relativement préservées comme ici dans l'Orne, secteur hors transhumance, où se pratique essentiellement une apiculture traditionnelle et de loisir ». Depuis le 19^{ème} siècle, les apiculteurs, à la recherche de l'abeille « idéale », importent des essaims ou des reines réputés per-

formants. La mondialisation des échanges a intensifié cette pratique qui s'avère souvent décevante parce qu'elle ne donne pas toujours les résultats escomptés, mais surtout parce qu'elle menace l'intégrité même de l'abeille autochtone. Dans nombre de régions françaises, les apports massifs de reines de différentes races ont entraîné une forte érosion génétique de l'abeille noire qui a pratiquement disparu en tant que telle.

L'action de l'UAO en faveur de la préservation de l'espèce

Comment œuvrer l'Union Apicole Ornaise pour la préservation de l'espèce ? D'abord en répertoriant sa présence dans l'Orne. « Nous avons participé à une étude entreprise par le CNRS* sur la biodiversité du cheptel apicole français. Selon un protocole précis, un échantillon a été prélevé sur 200 colonies réparties sur la quasi-totalité du département de l'Orne », commente Raymond Daman. « Les analyses ADN pratiquées

révèlent que 94% des colonies sont d'origine « noire » et que le métissage se limite à 3%. Ces excellents résultats nous donnent la responsabilité de protéger cette abeille gardée pratiquement intacte. Ils nous permettent aussi d'envisager sans tarder un plan de sélection conduisant à retenir les meilleures souches pour les multiplier et les diffuser », confie-t-il.

Ce plan de sélection est en cours d'élaboration. Il devra, pour donner de bons résultats, s'exercer sur un grand nombre de colonies dans un assez vaste territoire. Pour assurer le succès de cette entreprise, la collaboration d'un maximum d'apiculteurs de la zone concernée est indispensable. C'est pourquoi un réseau de sympathisants a été constitué depuis 2005, actuellement composé d'une cinquantaine d'adhérents. L'abeille noire peut butiner en toute sécurité. ■

* Centre national de la recherche scientifique.

Santé

Démograp

Attirer des médecins dans l'Orne ?

Le Conseil général s'y est attelé avec l'aide d'un cabinet spécialisé. Les premiers résultats sont prometteurs : 10 nouvelles installations d'ici la fin de l'année 2007.

Le phénomène est national et l'Orne n'y échappe pas : les médecins généralistes et les spécialistes tendent à se raréfier en milieu rural. L'Orne totalise 215 médecins généralistes libéraux, soit une densité de 73,4 généralistes pour 100 000 habitants. Cette densité est de 83 en Basse-Normandie et de 91,4 sur le plan national.

Les ateliers et classes relais ne sont pas seulement un soutien scolaire mais l'opportunité donnée à des collégiens en difficulté de retrouver des repères et de penser à l'avenir.

L'acquisition des connaissances, les tourments de l'adolescence, une situation personnelle et familiale parfois difficile, la vie en communauté, l'absence de projet professionnel constituent autant d'éléments qui amènent parfois les jeunes de 11 à 15 ans à perdre pied. Pour autant, ces tempêtes individuelles et scolaires, associées parfois à de mauvaises habitudes comportementales peuvent être apaisées en intégrant l'élève pour quelques semaines ou quelques mois au sein d'un dispositif particulier : les classes et ateliers relais mis en place par le ministère de l'Éducation nationale.

À l'origine, les classes et ateliers relais étaient plutôt destinés aux

La vie médicale : un premier bilan encourageant



La présence de professionnels de santé est une donnée importante pour le maintien d'une vie en milieu rural.

Plus de la moitié des médecins a plus de 55 ans. Dans l'hypothèse d'une retraite à l'âge de 65 ans, l'Orne aura

perdu 87 généralistes en dix ans. Des chiffres qui suscitent bien des réflexions et des actions. La présence de professionnels de

santé est une donnée importante pour le maintien d'une vie en milieu rural. Elle permet notamment le maintien des hôpitaux, des commerces, des écoles et donc de la population.

Face à cette donne, le Département a eu recours depuis mars 2006 aux services d'une entreprise spécialisée dans ce domaine, Revitalis Conseil, située à Tours. Ce cabinet a été chargé de la définition et de la mise en œuvre d'une stratégie visant à améliorer l'attractivité du territoire au plan des services de santé et à encourager l'installation de médecins dans les zones identifiées comme prioritaires, tels Athis-de-l'Orne, Mortrée, Tinchebray et Vimoutiers. Au total, depuis le début de cette démarche, ce sont dix médecins de diverses nationalités qui se sont ou vont prochainement s'installer dans l'Orne*. De précieux premiers résultats, qui n'auraient pu se concrétiser sans l'action certaine des élus locaux. Les difficultés sont parfois de taille

pour convaincre les jeunes médecins de venir exercer en milieu rural. Des réticences souvent liées à certains préjugés. Vivre en milieu rural est un choix du professionnel de santé lui-même et bien sûr de sa famille. Et pourtant, les municipalités, avec l'aide du Conseil général, se « démènent » pour accueillir les médecins en mettant à disposition un cabinet médical. Les communes proposent également des aides à l'installation, au logement pour la famille et dans les démarches administratives. ■

** Un deuxième médecin généraliste polonais à St Pierre-d'Entremont ; un médecin roumain à La Sauvagère ; un médecin belge à Vimoutiers ; un pédiatre et un anesthésiste bulgares ; un cardiologue roumain à Argentan ; un néphrologue roumain à Flers ; un pédiatre bulgare et un neurologue belge à Alençon.*

Education

Les ateliers et classes relais à l'école de la vie

élèves de 4^e et 3^e. Progressivement, les professeurs s'intéressent aux plus jeunes (de 5^e voire de 6^e) de façon à déceler et régler en douceur d'éventuels soucis.

Actuellement, ces jeunes peuvent être accueillis au sein de l'atelier relais d'Argentan pour six semaines maximum ou de la classe relais d'Alençon pour plusieurs mois.

En petit nombre, ils bénéficient de cours aménagés dispensés par des professeurs du collège référent, pratiquent des activités sportives et artistiques et préparent leur orientation. Des éducateurs spécialisés les aident à se remettre en question mais, aussi et surtout, à reprendre confiance en eux.

Nombreux sont ceux qui retrouvent le système classique, qui décident de bifurquer vers des filières professionnelles ou qui choisissent l'apprentissage. C'est une belle victoire pour tous !

Dans l'Orne, la première classe relais a été créée en 1999 au collège Jean-Racine à Alençon. Au cours de l'année 2006-2007, 19 élèves l'ont fréquentée. L'atelier relais d'Argentan a accueilli pour la même période, 23 élèves. En cette rentrée 2007, deux autres ateliers relais sont nés à Flers et à L'Aigle. ■

Repères

Le Conseil général alloue aux classes et ateliers relais, une subvention annuelle de fonctionnement de 7 623 €.

La première classe relais à Alençon a suscité l'intervention de plusieurs partenaires : la préfecture de l'Orne, l'Inspection académique, la Protection Judiciaire de la jeunesse, le Collège Jean Racine ainsi que l'Association des Petits Châtelets. Les fonds sociaux européens participent également au financement de ce dispositif.

- Pour l'année scolaire 2005-2006, la classe relais d'Alençon et l'atelier relais d'Argentan comptaient 38 élèves.
- La moyenne d'âge pour les élèves de l'atelier relais était de 13 ans et 6 mois et de 14 ans et 2 mois pour la classe relais.
- 97% des élèves passés en atelier relais et 56% de ceux de la classe relais ont réintégré le collège.

En cette rentrée, deux nouveaux ateliers relais sont nés à Flers et à L'Aigle.





Artistes, artisans ornais, ils ont du talent jusqu'au bout

Adrien Percheron, 19 ans, a séduit le jury départemental du prix Société d'Encouragement aux Métiers d'Arts (SEMA) avec sa sculpture sur bois « Allégorie de l'hégémonie humaine ».

Adrien Percheron, orfèvre du bois et 1^{er} prix Sema

« *J'aime changer d'horizons, cela permet de s'enrichir, de découvrir d'autres méthodes de travail, d'autres manières de vivre* », assure Adrien Percheron dans un sourire. Originaire du Maine-et-Loire, il n'a pas hésité à se déplacer au gré de ses formations en ébénisterie, en marqueterie ainsi qu'en sculpture ornementale du bois. C'est justement pour ce CAP qu'Adrien a choisi le lycée Napoléon de L'Aigle où « *dès le début de l'année, la participation au concours départemental de la Sema nous a été proposée. C'est une très bonne chose. Soutenus et encadrés par l'équipe pédagogique et notre entourage, nous pouvons nous investir vraiment dans une création qui sort du programme habituel.* »

Adrien, que l'écologie et le développement durable intéressent particulièrement, a rapidement choisi le thème de son ouvrage. A la Toussaint, un stage chez un sculpteur à Bayeux le fait entrer dans le vif du sujet. L'aventure débute. « *J'avais envie d'évoquer la nature et le comportement humain vis-à-vis d'elle via un corps nu, fragile, dans une pose mouvementée et en tension ; en porte-à-faux sur une base imposante, massive qui se dégra-*

Avec le bois, l'erreur n'est plus de mise.



Adrien Percheron : « J'avais envie d'évoquer la nature et le comportement humain vis-à-vis d'elle. »

de et se disloque, symbolisant ainsi la terre », précise Adrien qui a tout d'abord réalisé un modelage en terre, matérialisant ces formes. « *On peut se tromper, rajouter de la matière, on peut tordre un bras pour modifier le modelage mais avec le bois, l'erreur n'est plus de mise et j'ai eu du mal à me lancer au début* ». L'Allégorie de l'hégémonie humaine, à l'opulente chevelure et aux rondeurs harmonieuses est donc née progressivement des doigts d'Adrien qui a connu le

doute, soucieux de transmettre au public son message mais, aussi et surtout, la satisfaction d'avoir mené un projet de bout en bout. L'artiste poursuit sa formation autour du bois avec un CAP en alternance de dessin d'ameublement et désire compléter ce parcours par un brevet des métiers d'art d'ébéniste. ■

1957

Annick Sauvegrain, fait naître l'exposition « Les peintres du Bocage » à Flers.



Les peintres l'art est une

L'association flérienne fête La passion et l'envie de par

1957... Annick Sauvegrain, jeune et talentueuse artiste peintre flérienne prend l'initiative, avec une dizaine d'amis de valoriser les artistes et œuvres locaux. Ainsi, naît l'exposition « Les peintres du Bocage » qui prend ses quartiers à Flers. Parmi les premiers invités figurent Paul-Emile et Hugues Pissarro. C'est aujourd'hui un rendez-vous incontournable du beau et de l'insolite...

2007... Cinquante ans après, l'envie et la volonté de réunir des amateurs d'art autour de la peinture et la sculpture demeurent intactes. Sous la présidence de Joël Simon, aquarelliste autodidacte, l'association s'apprête à vivre un bel anniversaire où cohabitent sereinement, présent, passé et avenir. En effet, les peintres conviés au Forum de Flers régaleront le public d'œuvres inédites, peintures ou sculptures sur le thème « Portrait et autoportrait ». Cette cinquantième édition est également l'occasion de retracer l'histoire de l'association et de ses évolutions au travers de documents, photos et tableaux. Joël Simon et son équipe souhaitent également réaffirmer leur désir d'ouverture aux jeunes



Les époux Romet aux mains d'or

À St-Céneri-le-Gérei, Christophe et Amélie Romet restaurent bois dorés, tableaux et meubles anciens. Un travail d'orfèvres.

« Nous sommes des artisans avec une sensibilité artistique », s'exclament de concert Amélie et Christophe Romet, restaurateurs de meubles et de tableaux anciens à St-Céneri-le-Gérei. Amélie et Christophe Romet sont un couple résolument passionné, atypique, à l'âme artiste. Tout respire chez eux l'humilité de ces artisans qui, au contact de l'objet restauré, prennent le temps de savourer la vie.

C'est par un heureux hasard qu'Amélie Romet, Calvadosienne d'origine, est venue visiter son cousin ornaïsi « au 14^e degré », lui aussi passionné par la restauration de meubles anciens.

« Nous nous sommes plu et nous nous sommes mariés », conclut Amélie. Et ils ont fusionné les entreprises qu'ils avaient créées chacun de leur côté. Christophe, compagnon du devoir, y restaure la marqueterie et Amélie les bois dorés et les tableaux.

Nettoyer, ajuster, démonter, décorer, restaurer, orner...

« Nous partageons la même vision de notre métier, la même déontologie, celle de restaurer en respectant l'histoire de l'objet. Tout ce que l'on restaure doit être réversible, c'est le principe de base. Le restaurateur qui nous succédera doit pouvoir revenir en arrière sur les petites touches que l'on apporte à l'œuvre d'art », commente Christophe Romet.

Nettoyer, ajuster, décorer, restaurer, agrandir, orner sont quelques exemples des gestes minutieusement orchestrés, que ces artisans égrènent patiemment chaque jour. Leur atelier de restauration respire le travail bien fait. Ils achèvent en ce moment une commande. En mai dernier, ils ont eu la délicate mission de restaurer et agrandir les boiseries en pin d'époque Louis XVI qui ornent un des salons des magasins historiques de la célèbre maison Cartier de

Londres. Ces pièces originaires de France ont été adaptées à la fin du 19^e siècle et n'ont pas été restaurées depuis. « Les aménagements des autres pièces neuves sont réalisés à Lille, mais la restauration du salon Louis XVI nous a été confiée en raison de notre savoir-faire particulier », explique le restaurateur. Il leur aura fallu environ 500 heures pour achever ce travail d'orfèvre. Ce sont en effet plus de 70

François Pinault ou la famille Schlumberger.

Redonner vie à l'œuvre d'art

Avec passion, presque amoureux-ment, ils remettent en état un patrimoine ancien que le temps a un peu affadi et « reconstituent l'esprit de l'œuvre que nos ancêtres ont aimée. L'objet nous renseigne sur le style de vie des gens de l'époque », précise Christophe.

Ce travail nécessite beaucoup de patience mais, aussi et surtout, de solides connaissances générales et la maîtrise d'un savoir-faire : « Quand on restaure, il ne s'agit pas de créer quelque chose ; cela consiste en une observation fine de l'objet pour remettre en valeur son identité », explique Amélie. « Pour ce faire, nous sommes très à l'écoute de l'actualité des musées et suivons les nouvelles techniques de

restauration. Nous échangeons beaucoup avec d'autres professionnels », poursuit-elle.

Mais chut ! Assez bavardé, la restauration demande de la dextérité et de la réflexion... L'atelier se referme, l'œuvre attend ses maîtres. ■



Christophe Romet : « Restaurer en respectant l'histoire de l'objet. »

mètres de moulures sculptées et de guirlandes florales qu'il a fallu reconstituer.

Hormis ces commandes à caractère exceptionnel, les époux Romet travaillent essentiellement pour des particuliers ou des collectionneurs connus comme

Amélie Romet : « Nous sommes très à l'écoute de l'actualité des musées et suivons les nouvelles techniques de restauration. »



des doigts



2007

Sous la présidence de Joël Simon, l'association s'apprête à vivre un bel anniversaire.

s du Bocage, fête à Flers

cette année ses 50 ans. L'atelier demeure intactes.

talents. Et aux amateurs d'art en herbe que sont les lycéens et les collégiens, très attendus ! Amour du beau, de la vie, curiosité, amitié... Tel est l'esprit des peintres du Bocage. Cette année, plus que nulle autre, il imprègne cœurs, couleurs, mains et pinceaux. ■

Pratique

• **Salon des peintres du Bocage**

Du 18 au 25 novembre 2007, au Forum, à Flers (entrée gratuite, 10h-12h, 14h-19h, en continu, vendredi 23 novembre.)

Internet : www.peintresdubocage.com



• **L'invité d'honneur,** Yves Pirès, peintre et sculpteur-plasticien, exposera ses créations au Forum de Flers.

• **Rétrospective de 6 invités d'honneur** sculpteurs qui exposeront à l'Hôtel de ville.



© Fabienne Géraut

Laboratoire dép Trois

Le Laboratoire départemental de l'Orne (LDO) est un service du Conseil général. Son activité est triple. Il contribue d'abord à veiller au bon état sanitaire des animaux. Il aide ensuite ses clients et partenaires à garantir la qualité de l'eau. Enfin, les compétences du laboratoire sont mises à profit dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.

© Jacques Sadoun

1 La santé animale : une priorité

De gauche à droite, le docteur Hamid Achour, 56 ans, chef du service de biologie vétérinaire depuis 2002. Marie-Nelly Audouin, technicienne à l'unité de sérologie et Jean-François Garaicoechea, 47 ans, directeur, arrivé le 1^{er} octobre 2006.

La santé animale constitue la part principale de l'activité du Laboratoire départemental de l'Orne. Un domaine dans lequel les biologistes ornaïens travaillent main dans la main avec les éleveurs et vétérinaires.

© Jacques Sadoun



Nul ne l'ignore : l'Orne est une terre d'élevage. Le département possède notamment un cheptel d'environ 500.000 bovins. Et s'enorgueillit d'une filière cheval dynamique. Autant dire que la santé animale est une priorité locale. Le Laboratoire départemental de l'Orne (LDO), service du Conseil général, est un des maillons essentiels du système de surveillance de l'état sanitaire des animaux. Créé en 1967, il a vu ses compétences s'étoffer en 1996 grâce à la loi de décentralisation. Son rôle est précis : le laboratoire

réalise des analyses biologiques de toutes sortes (sérologie, virologie, bactériologie, parasitologie, etc.). Il aide ainsi au diagnostic qui est de la compétence des vétérinaires. « Nous travaillons beaucoup avec le Groupement de défense sanitaire (GDS) qui se voit confier de plus en plus de missions par la Direction départementale des services vétérinaires », note Jean-François Garaicoechea, directeur du laboratoire. Le GDS est une association d'éleveurs qui organise en particulier des campagnes annuelles de prophylaxie. Ces derniers sont en ef-

artemental de l'Orne en un !

2 Expert ès qualité de l'eau

Le Laboratoire départemental contrôle la qualité de l'eau. Des eaux plus précisément. Bactéries et polluants sont traqués quotidiennement par les biologistes.

Toutes les eaux intéressent les biologistes du Laboratoire départemental. Ils analysent bien sûr l'eau du robinet et vérifient qu'elle est propre à la consommation. Ils contrôlent également les eaux de piscine et de baignade. Ils passent aussi au crible les eaux industrielles, les eaux de surface, de piscicultures, ainsi que les eaux de rejets des stations d'épuration. Le LDO possède une large expertise en hydrologie.

Sophie Bourel-Bardin, ingénieur en sciences agricoles et alimentaires, est responsable du contrôle de la qualité microbiologique des eaux. Légionelles, salmonelles, staphylocoques... avec son équipe, elle traque les bactéries indésirables. Son collègue, Yannick Duhirel, docteur en chimie analytique, recherche pour sa part les polluants organiques et minéraux : métaux, nitrates, détergents, etc. Les clients du bureau « hydrologie et environnement » sont divers. La Direction départementale des affaires sanitaires et sociales fournit à elle seule 70% de l'activité. Mais, le LDO travaille également pour d'autres directions (Agriculture, Environnement), le Satese (Service d'assistance technique à l'exploitation des stations d'épuration), des compagnies fermières, industriels, mairies, syndicats intercommunaux et des particuliers. ■

Le laboratoire qui compte 65 salariés, a fait de la qualité son leitmotiv.

fet soumis à des pressions réglementaires et économiques importantes. La surveillance des maladies vétérinaires est donc essentielle pour eux. « Ils sont très impliqués, constate le docteur Hamid Achour, responsable du secteur de biologie vétérinaire. L'élevage ornaï est bien tenu. Il est aux mains de personnes compétentes », poursuit-il.

Plus largement, « nous avons en France le système de surveillance vétérinaire le plus performant au monde, affirme Jean-François Garaicoechea. Notez que c'est un Français qui est à la tête de l'Organisation mondiale de la santé animale... Si notre système, coordonné par l'Etat, est si efficace, sans doute est-ce dû à la bonne formation de base des vétérinaires. Avec les laboratoires, ils assurent un maillage territorial efficace. »

En Allemagne et en Belgique, les cas de fièvre catarrhale ovine (maladie de la langue bleue) sont très nombreux, en France le nombre de foyers progresse actuellement. Le LDO fait partie du réseau national de surveillance. Son personnel est soumis à des contraintes, week-ends et jours fériés. « Il faut être réactif », confirme le vétérinaire.

Des hommes et méthodes de qualité

Le laboratoire ornaï a également développé certaines spécialités. « Nous recherchons par exemple les résidus médicamenteux et détectons les molécules de type antibiotique

sur les viandes », précise le directeur. Une compétence reconnue par les départements bretons pour lesquels le laboratoire travaille. Les Yvelines et l'Eure-et-Loir qui ont fermé les leurs, font également appel au LDO.

Il faut dire que la structure départementale réunit des professionnels très bien formés. « Nos techniciens ont un niveau de formation initiale élevé, de Bac +2 à Bac +8 », affirme le directeur. Le laboratoire qui compte 65 salariés, a d'ailleurs fait de la qualité son leitmotiv. « Tout le travail est fragmenté », note Jean-François Garaicoechea. Un gage de performance. Le LDO est accrédité par le Cofrac (Comité français d'accréditation) qui garantit la compétence et l'impartialité de ses équipes, ainsi que la fiabilité des analyses.

Les biologistes de la rue Candie ont aussi à cœur de contribuer au développement de la recherche dans le domaine de la santé animale. Ainsi, le LDO est reconnu pour ses performances en biologie moléculaire et virologie. La santé animale dans l'Orne semble donc être entre de bonnes mains. Des mains qui s'activent chaque jour autour d'éprouvettes et autres robots. Loin des herbages où paissent chevaux et vaches laitières. En apparence seulement. ■

3 Agir aussi pour la sécurité alimentaire

Artisans et producteurs fermiers, agriculteurs et industriels, hôpitaux, maisons de retraite, entreprises de restauration collective, services vétérinaires... Les clients et partenaires du Laboratoire départemental, en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire sont nombreux. Analyse, conseil, expertise : le LDO les aide à ne pas mettre en danger la santé des consommateurs. Les biologistes et les chimistes font la chasse par exemple aux résidus médicamenteux dans les denrées d'origine animale pour le compte du ministère de l'Agriculture. Ils contrôlent également les produits laitiers et traquent tous les indésirables comme les Listeria, moisissures, levures et autres bactéries dangereuses. Sophie Bourel-Bardin assure des formations dans les collectivités. ■

Pratique

Laboratoire départemental de l'Orne

19, rue Candie - BP 7
61001 Alençon Cedex
Tél. 02.33.82.39.00
Fax. 02.33.26.55.61
ldo@ldo.cg61.fr

tavidado.or

le magazine en ligne

Un site Internet spécialement dédié aux jeunes ornaïs ! Le Conseil général de l'Orne y a pensé et fait figure de pionnier en France. Actualités, reportages, rencontres avec des professionnels passionnés par leur métier, idées de loisirs et de sorties... Ce site 100% ornaïs se veut un support informatif, interactif et ludique.

Les collèves ornaïs ont du talent ! L'année scolaire 2006-2007 a été en effet riche d'activités dans des domaines aussi variés que les arts plastiques, la citoyenneté, la prévention et le soutien scolaire. Aussi, le Conseil général de l'Orne, en charge de la compétence Collèves sur son territoire*, a souhaité créer un support d'information innovant à la hauteur de leurs talents.

En cette rentrée, les 11-15 ans peuvent découvrir un tout nouveau site Internet www.tavidado.orne.fr. L'objectif de ce site est d'apporter une information de proximité et de sensibiliser les jeunes à la vie de leur territoire. Le Conseil général confirme ainsi son engagement vis-à-vis de cette jeunesse vive et inventive.

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

Mensuel, le site abordera chaque mois un thème de société étayé de reportages vidéos, de portraits, d'idées de sorties et de loisirs. Les collégiens peuvent y trouver des informations concernant leur santé, leur vie quotidienne, mais également se renseigner sur les voyages et études à l'étranger, l'orientation.

Pour cette 1^{ère} édition, Tavidado s'intéresse au sport de haut niveau, à la

Le dossier

Un point sur une question liée à la santé, la citoyenneté ou l'environnement. Témoignages de professionnels, de spécialistes et de jeunes.

Son métier, ma passion

Coup de projecteur sur un métier au travers d'une rencontre avec un professionnel sous forme de vidéo.

Clin d'œil

Coup de projecteur sur un sujet remarquable ayant trait à la vie des jeunes.

Trop de la balle

Zoom sur un Ornaïs, jeune passionné ou champion confirmé, incarnant la pratique de son sport.

profession de vétérinaire. Il revient aussi sur le spectacle équestre de Bartabas au Haras du Pin. Sans oublier les rubriques sur mesure : « Le bon plan sortie », « On parle de nous », la revue de presse spéciale jeunes, « Bien vu l'actu », des brèves internationales, nationales et départementales...

Ce site se veut attrayant, alliant sérieux

et loisirs, impliquant les élèves et les équipes pédagogiques.

Une attente réelle.

Ce support se veut une source d'information pour les jeunes et les enseignants, documentalistes et principaux d'établissements.

Un site interactif.

Une place est spécialement réservée à l'expression des jeunes. Dans la rubrique « Mon coup de cœur », chacun peut donner son avis sur un livre, un film qu'il aime... Outre ces contributions directes sur le mode interactif, les élèves et leurs professeurs sont invités à prendre une part active à la réalisation de sujets.



ne.fr,

des 11-15 ans ornaïis

RETOUR ACCUEIL SON

Bon plan sortie Mon coup de cœur On parle de nous Bien vu l'actu

R Rechercher ok

SON MÉTIER, MA PASSION
Sandrine Massart
Vétérinaire
[Lire la suite](#)

CLIN D'OEIL
Spectacle Bartabas
Côté coulisses [Lire la suite](#)

BON PLAN SORTIE
Compagnie
"Les Enfants Perdus"
Théâtre [Lire la suite](#)

ENVIRONNEMENT
La liste des espèces menacées en ligne
Connaissez-vous précisément la liste des animaux menacés ?
[Lire la suite](#)

AUCUN ÎGEF
Des aménagements pour nos potes handicapés
L'accessibilité des collèges à tous, c'est parti !
[Lire la suite](#)

FESTIVAL
Des racont'arts, toujours des racont'arts
Le festival récidive du 12 au 20 octobre, le bougre.
[Lire la suite](#)

On parle de nous

Quiz Kdo
Joue et gagne de nombreux cadeaux
[Cliquez pour participer](#)

Liens

L'ORNE
Conseil Général

Bon plan sortie

Chaque mois, une idée de sortie mise en lumière à travers une rencontre avec l'artiste ou l'organisateur de la manifestation.

Mon coup de cœur

Page ouverte aux lecteurs pour partager un coup de cœur sur un artiste, un groupe, un album, un film, un livre, un spectacle...

On parle de nous

Revue de presse des articles renvoyant à l'actualité des établissements scolaires.

Bien vu l'actu

des brèves sur l'actualité locale, départementale, régionale et nationale.

Quiz

petits questionnaires et jeu concours pour des places de spectacle et des cadeaux à gagner.

L'Orne mise à l'honneur.

Les personnes mises en lumière sur le site ou sollicitées pour témoigner de leurs connaissances sur un sujet sont en priorité choisies parmi les Ornaïses et les Ornaïis. Ce parti pris renforcera la proximité du public-cible avec son site. Ce webzine n'est pas le site de tous les 11-15 ans à travers l'hexago-

ne mais bien celui de jeunes ornaïis dans leur univers quotidien. ■

**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.*

Inventorier ou citer des fromages produits dans l'Orne, c'est forcément en oublier. Terre d'élevage, le département compte de grandes fromageries comme Riches Monts à Pacé ou Gillot à Saint-Hilaire-de-Briouze. Y vivent également des producteurs fermiers passionnés. Vendus à la ferme, sur les marchés ou dans les commerces, leurs fromages fleurent bon le terroir. En route pour une dégustation à Camembert, La Madeleine-Bouvet, Saint-Sauveur-de-Carrouges et Athis-de-l'Orne.

En chemin avec les fromages ornais

Un camembert en son pays

François Durand et ses associés élaborent avec passion et tout en tradition du camembert... à Camembert. Visite et dégustation à la ferme de la Héronnière valent le détour.

« *Il faut le manger crémeux. Peut-être avec une petite lamelle de blanc à l'intérieur. Le déguster sans beurre, tout seul.* » Lorsque François Durand prodigue des conseils pour que l'on apprécie son camembert, il ne plaisante pas. La conservation du joyau ? « *Entre 8 et 12°. Au pire, dans le bac à légumes du réfrigérateur, mais soigneusement enveloppé dans du papier journal.* » François est producteur fermier à Camembert. Associé à son épouse Nadia et à son frère Nicolas, il dirige une exploitation laitière qui compte



© Fabienne Géralt



© Fabienne Géralt

François Durand :
"Le camembert est un produit vivant du début à la fin."

soixante vaches. Tout le lait cru est transformé en camembert : 450 par jour. Un fromage fabriqué selon une recette bien précise qui lui confère l'appellation d'origine contrôlée « Camembert de Normandie ». Il est ainsi moulé à la louche, salé avec du sel sec et affiné au moins vingt-et-un jours.

A la ferme de la Héronnière, le camembert est roi. A la fromagerie, le visiteur est le bienvenu. Il peut découvrir à l'aide de panneaux explicatifs et d'une vidéo comment le produit est fabriqué. « *Les clients n'imaginent pas que ce soit autant de travail. Tout est fait à la main. Chaque fromage est manipulé dix à douze fois,* précise François. *Le camembert, c'est un produit vivant du début à la fin. Il faut une certaine passion pour réussir.* » ■

Pratique

La ferme de la Héronnière est ouverte tous les matins de novembre à mars, et de 10h à 13h et de 15h à 18h d'avril à octobre. Les camemberts sont aussi vendus sur les marchés de Vimoutiers, L'Aigle, Gacé et Sainte-Gauburge.

A Saint-Sauveur-de-Carrouges, la famille Mercier fabrique du gruyère depuis vingt ans. Ce fromage, inattendu en Normandie, est devenu une valeur sûre.

Mais quelle mouche a piqué Gérard Mercier en 1987 ? Nul ne sait. Toujours est-il que l'agriculteur de Saint-Sauveur-de-Carrouges s'est mis en tête cette année-là de produire du gruyère. En Normandie, sur les terres du camembert, il a choisi un autre fromage. « *J'ai toujours bien aimé le gruyère,* commente-t-il tout simplement.

Un apprentissage dans le Jura et Gérard s'est lancé. « *Au départ, j'ai fait goûter mon gruyère à la famille et aux amis. Et tous m'ont poussé à continuer.* » Gérard est alors allé au marché d'Alençon où son fromage s'est bien vendu. Aujourd'hui, huit meules sont produites tous les trois jours et 80% des recettes de l'exploitation proviennent de la vente de gruyère.

Sur les traces des grands-parents installés aux Noës où ils produisaient déjà de la crème et du beurre, il y a désormais Flavie, la fille de Gérard. « *C'est surtout elle qui fabrique,* reconnaît-il. A 30 ans, titulaire d'un BTS laiterie, elle est passionnée par



© Fabienne Géralt

© Fabienne Géralt



Cépiou ou buce, des chèvres 100% terroir

Des noms du patois percheron pour les fromages de chèvre de la Ferme de l'Aritoire. En voilà une bonne idée !

Christian et Annie Lalière élèvent des chèvres à la ferme de l'Aritoire à La Madeleine-Bouvet depuis 1984. Dès le début, ils ont transformé le lait de leur troupeau en fromages savoureux qu'ils vendent quasi-exclusivement à la ferme.

Leur spécialité, c'est la buce (ce qui signifie le tonneau) : l'équivalent de deux crottins affinés en pot. « *C'est corsé, goûteux* », lâche Annie. A la carte également, le chaillou, un petit crottin plus classique, la bourroche et le cépiou, des pyramides. Enfin, le quenouilleau s'enorgueillit d'être percé de part en part d'une paille de seigle. Une vraie.

Les 36 chèvres aussi sont des vraies de vraies. Des alpines chamoisées qui se sont accoutumées à la terre du Perche.

Nourries traditionnellement, traitées deux fois par jour, elles vivent comme des princesses. Saillies pendant leurs chaleurs naturelles, elles mettent bas entre février et avril. Ainsi, la production de fromages s'arrête en janvier. La clientèle s'est habituée. Quand on aime, on sait attendre... ■

Pratique

La Ferme de l'Aritoire est ouverte du 1^{er} mars au 15 décembre, du lundi au vendredi de 18h30 à 20h, le samedi de 15h à 20h et le dimanche de 10h30 à 12h30 et 17h à 20h. Tél. 02.33.73.93.34.

© Fabienne Gérard



Les 36 chèvres sont des alpines chamoisées qui se sont accoutumées au Perche.

Du gruyère... de Carrouges !

Huit meules sont produites tous les trois jours et 80% des recettes de l'exploitation proviennent de la vente de gruyère.



la fromagerie. Ses mains expertes transforment aujourd'hui deux cents litres de lait en meule de vingt kilos de gruyère. La méthode est complexe, le savoir-faire nécessaire. Chez les Mercier, on affine le fromage entre trois mois et trois ans. « *Moëlleux et doux au départ, le gruyère s'enrichit en goût et devient plus sec en vieillissant* », explique Gérard. Ainsi, dans les trois caves de la ferme, lavées et retournées souvent, 650 meules de gruyère se bonifient en attendant d'être vendues sur les marchés.

Les marchés, c'est le domaine des parents Mercier, Gérard et Monique. Ils livrent également les restaurants et épiceries de la région. Pour l'instant, leurs produits laitiers - gruyère, crème fraîche, beurre, fromage blanc - ne sont pas vendus à la ferme. Priorité a été donnée à l'équipement de la laiterie. Ainsi, ils ont acquis une impressionnante presse pneu-

matique « huit meules ». L'attention des producteurs est également portée sur la qualité. Les vaches sont nourries principalement à l'herbe et au foin. « *Nous ne leur donnons pas d'ensilage* », précise Gérard Mercier. Pas étonnant alors que certains clients disent que le gruyère de Carrouges a « *un petit goût de noisette* ». Il fleurit bon en tout cas les herbes des prairies naturelles ornaïses. ■

Pratique

Le Carrouges est vendu dans l'Orne sur les marchés d'Argentan (mardi), de Carrouges (mercredi), d'Alençon (jeudi et samedi), de La Ferté-Macé (jeudi), de Bagnoles-de-l'Orne (samedi).

Un demi-siècle de camembert

A la ferme de Treillebois, à Athis-de-l'Orne, le fromage est affaire de famille et de bon goût.

Il y a d'abord les parents, Jacqueline et Jean Vardon, aujourd'hui retraités. En 1953, ils ramenèrent de leur voyage de noces du matériel pour fabriquer du camembert. Jacqueline avait appris à faire du Pont-l'Évêque auprès de ses parents. Jean, ingénieur agricole, n'était pas tenté par l'administration. Un stage à la fromagerie Vallée et les dés étaient jetés.

Aujourd'hui, leur fils Alain Vardon et leur gendre Christophe Collignon sont aux commandes de la ferme. Quatre-vingt vaches nourries exclusivement à l'herbe et au foin permettent de fabriquer quatre

sortes de fromages et divers produits laitiers. Camembert « Reflet Normand », Pont de Treillebois, Le Rougeot, fromage au poivre : les amateurs de saveurs authentiques n'ont que l'embarras du choix. ■

Pratique

Les fromages de Treillebois sont vendus dans tous les commerces locaux, dans les restaurants de la région d'Athis et à la ferme. Tél/fax : 02.33.66.42.04



© Fabienne Gérard



Le Service volontaire européen rend heureux à Flers

Le Service volontaire européen (SVE) permet aux jeunes de voyager et travailler à l'étranger. Mathilde Durand, Ornaise, a passé une année en Allemagne. Svetlana Jovic a quitté la Serbie pour la MJC de Flers. Toutes deux sont ravies de cette expérience.

Quelle qu'elle a aimé ? Tout. Mathilde Durand, 19 ans, a vécu un an en Allemagne. « J'avais déjà voyagé, dit-elle. Mais jamais si longtemps, jamais toute seule ». Son bac littéraire en poche, Mathilde a quitté famille et amis pour aller travailler comme volontaire dans un jardin d'enfants à Würzburg. Une année de Service volontaire européen (SVE), préparée à la MJC de Flers. Là-bas, la vie de Mathilde s'est organisée autour de son travail avec des enfants de 6 à 9 ans et de cours intensifs d'allemand. « La langue, c'était ma priorité », avoue la jeune femme aujourd'hui étudiante à l'université de Caen. Elle a également profité de ce séjour pour voyager à Berlin, Prague, Istanbul et en Autriche. Mathilde dit n'avoir jamais eu « de coups de cafard » ni le temps de s'ennuyer.

Même satisfaction pour Svetlana Jovic qui a passé une année à Flers. Serbe de 26 ans, thésarde en psychologie, elle a fait le choix du SVE pour découvrir la France et enrichir son expérience. Arrivée fin novembre 2006, elle a tellement aimé qu'elle est restée trois mois de plus à l'issue de son service. A la MJC, Svetlana a



© Fabienne Gérald

Daniel Grange, Mathilde Durand et Svetlana Jovic, trois Européens convaincus.

travaillé à la cyberbase, donné des cours d'anglais et s'est occupée des programmes européens. En moins d'un an, elle est devenue une parfaite francophone. « Je n'avais jamais appris cette langue, mais j'étais très motivée », reconnaît Svetlana qui parle le serbe, l'anglais, l'espagnol et le russe... « Le premier mois, j'ai lu dix kilos de bouquins, avoue-t-elle. Puis, je me suis fait des amis. Très vite, j'ai eu une vie sociale. J'ai tout aimé dans cette expérience, conclut-elle. Je suis très contente. » ■

10 ans de SVE (1996-2006)

- > 3850 Français, dont 71% de Françaises, envoyés dans 45 pays.
- > 2500 jeunes européens accueillis en France, provenant de 44 pays.
- > Une subvention moyenne de 1345 € pour l'envoi et de 4912 € pour l'accueil.
- > 112 structures d'envoi et 370 d'accueil en France.
- > Une durée moyenne de séjour de 9,5 mois.
- > Environnement, exclusion sociale, art et culture sont les domaines privilégiés d'intervention des jeunes Français.

Pratique

Agence Française du Programme Européen Jeunesse (AFPEJ) :
www.afpej.fr

Direction régionale Jeunesse et Sports (Caen) : 02.31.43.26.26

Conseil général de l'Orne, pôle Jeunesse Culture :
02.33.81.60.00 poste 1701
(Le Conseil général aide six projets SVE par an, à hauteur de 300 €)

Bureau information jeunesse (BIJ), à Alençon : 02.33.80.48.90
www.bijbus.com

Centre d'animation MJC :
Daniel Grange • 32 bis, rue du 14 juillet à Flers
02.33.64.84.75 • www.mjcfiers.fr.st
Camjc.fiers@wanadoo.fr

Centre Social et Culturel de Courteille :
Francis Ménager
Rue Edouard Branly à Alençon
02.33.80.49.09



Le SVE, qu'est-ce que c'est ?

QUOI ? Le Service volontaire européen est un volet du « Programme européen jeunesse en action » (PEJA) de l'Union Européenne. Il permet aux jeunes d'exercer une activité bénévole dans un autre pays. Ils peuvent ainsi découvrir une autre culture et acquérir des compétences utiles à leur développement personnel, éducatif et professionnel ainsi qu'à leur insertion sociale.

QUI ? Tous les jeunes Européens. Aucune formation ni expérience spécifique n'est exigée.

OÙ ? Dans 31 pays européens ainsi que dans plus de vingt pays partenaires voisins et d'autres dans le reste du monde.

QUAND ? De 2 à 12 mois lorsqu'ils ont entre 18 et 30 ans.

COMMENT ? Chaque projet fait l'objet d'un contrat conclu entre le volontaire, une organisation d'envoi, une organisation d'accueil et une structure coordinatrice. Voyage, hébergement, repas... le volontaire reçoit chaque mois une somme d'argent destinée à couvrir tous ses frais.

ET AUSSI ? Vous êtes une organisation (association, collectivité territoriale, établissement, organisme public à but non lucratif...), vous pouvez vous impliquer dans un projet d'envoi et/ou d'accueil SVE.

LIVRES



Sur les traces du cheval percheron de Jean-Léo Dugast

Depuis quinze ans Jean-Léo Dugast est attentif aux moindres mouvements du cheval percheron. A travers texte et photographies, il nous conte avec passion l'histoire étonnante de cette figure emblématique du Perche.

Éditions L'Etrave
Prix : 30 €



La Seconde Guerre mondiale à Alençon de Alain Champion

Les témoins de l'Occupation à Alençon trouveront dans cet ouvrage une sélection de documents représentatifs des bouleversements de cette époque ; quant aux jeunes générations, elles pourront comprendre ce qu'ont vécu leurs parents et grands-parents.

Éditions Alain Sutton,
Mémoire en Images
Prix : 21 €



Couleurs textiles en Normandie Le Bocage du 17^e au 20^e siècle

Recueil à la fois de nombreux témoignages et de documents d'archives,

cet ouvrage, destiné au plus grand nombre, permet de comprendre pourquoi la mémoire des usines textiles est encore très présente dans le Bocage.

Éditeur : Archives et Médiathèque du Pays de Flers
Prix : 18 €



Le guide Bien acheter son électricité et son gaz

par le Syndicat départemental des Collectivités électrifiées de l'Orne

Depuis le 1^{er} juillet 2007, les marchés de l'électricité et du gaz sont ouverts à la concurrence. Quels fournisseurs choisir ? A travers les aventures de la famille Watt, ce guide détaille ce qu'il faut savoir pour ne pas se tromper au moment de prendre une décision importante : les risques, les pièges éventuels, les garanties...

Guide gratuit.
Pour se le procurer :
02.33.32.83.13.
sdceo@wanadoo.fr



Sur les pas de sainte Thérèse en Normandie Guide de randonnée

A pied, à cheval ou à VTT, partez sur les pas de Thérèse entre Alençon et Lisieux. A travers cet itinéraire de 130 km

environ, découvrez les paysages normands : Alençon cité des Ducs, la forêt d'Écouves, la cité épiscopale de Sées, le Haras du Pin, le Pays du camembert, le Pays d'Auge et Lisieux. Ce guide est le fruit d'un travail réalisé par l'Office de Tourisme du Pays d'Alençon en partenariat avec un comité de pilotage regroupant : collectivités, comité départemental de randonnée pédestre et paroisse Notre-Dame.

Prix : 7 €
Disponible à l'Office de tourisme du Pays d'Alençon
02.33.80.66.33.



Images révélées, 150 ans de photographies catalogue d'exposition des Archives départementales de l'Orne

Dans le cadre de leurs activités, les Archives départementales de l'Orne ont collecté de nombreuses photographies. Depuis les plus anciennes qui remontent aux années 1850 jusqu'à celles d'aujourd'hui, elles représentent environ 15 000 documents. La très grande majorité de ces clichés a un rapport direct avec l'Orne. Tous les genres sont représentés, depuis les portraits officiels qui témoignent de toutes les étapes de la vie familiale jusqu'aux photos artistiques. Les Archives de l'Orne révèlent ces richesses à travers une exposition ouverte jusqu'au 16 novembre et dont le catalogue est disponible à la vente.

Prix : 25 €
Éditeur : L'Etrave

JEU



L'agriculteur en herbe

495 questions, actions ou surprises pour découvrir l'agriculture durable en Basse-Normandie. Pour se le procurer, contacter FRCivam. Tél. : 02.31.68.80.58.
Prix : 30 € (+ frais de port)

CUISINER

Jubilé de poires au cassis, et ses frivolités

[Recette proposée par le chef Cédric Radiguet, de l'hôtel - restaurant Le Normandie à Bagnoles de l'Orne (tel.02.33.30.71.30.)
www.hotel-le-normandie.com]



Pour 4 personnes

Ingrédients poires :

- 1/2 l de vin rouge
- 2 cuillères à soupe de gelée de cassis
- 70 gr de sucre cassonade

- 1 zeste d'orange
- 1 clou de girofle
- Poudre de cannelle
- 4 poires Williams
- 2 cuillères à soupe de crème de cassis

Faites bouillir tous les éléments et laissez infuser quelques minutes. Ajoutez les poires épluchées mais non vidées et faites frémir à feu doux pendant 50 minutes. Ajoutez la crème de cassis et faites cuire encore 10 minutes. Filtrer le jus.

Ingrédients pâtisserie :

- 250 gr de mascarpone
- 125 gr de St Môret
- 70 gr de sucre semoule
- 1/2 cuillère à soupe de maïzena
- 1 cuillère à café extrait

- liquide de vanille
- 2 oeufs entiers
- 70 gr de spéculos
- 30 gr de poudre d'amandes
- 30 gr de beurre fondu

Mélangez les spéculos, la poudre d'amandes et le beurre fondu. Confectionnez une pâte sablée et étalez dans un moule (environ 5 mm d'épaisseur). Laissez reposer au réfrigérateur 1 heure.

Mélangez les oeufs et le sucre puis le mascarpone et le St Môret. Ajoutez la Maïzena puis la vanille. Mélangez le tout puis versez sur la pâte aux spéculos. Faites cuire au four à 180 °C pendant 35 minutes et laissez refroidir.

Confectionnez une crème chantilly. Une fois prête, ajoutez un peu de jus d'orange et de vanille liquide.

Pour la décoration prévoyez des chips de pommes vertes, des cerises, des ronds en chocolat.

A déguster avec un poiré bien frais.



FORUM

des

Formations Supérieures de l'Orne

**SITE UNIVERSITAIRE
ALENÇON - DAMIGNY**
Gymnase de Montfoulon

Informez-vous
sur les
formations
post-bac
du département



Jeudi
29 novembre
2007

www.siteuniversitaire-alencon.fr

Entrée libre
de 8h30 à 19h
Tél. 02 33 80 29 51



Avancer, c'est notre nature