

LOIR&CHER

info

N°108 - OCTOBRE 2022

Le département engagé pour
les collégiens



Loir&Cher
LE DÉPARTEMENT

Directeur de la publication :

Philippe Gouet, président du conseil départemental

Codirectrice de la publication :

Catherine Lhéritier, 1^{re} vice-présidente du conseil départemental

Directrice de la communication,

directrice de la rédaction :

Céline Huguet

Rédactrice en chef : Anne Sarazin

Rédaction : Gwladys Barais, Capucine Beauchamp, Julie Bind, Olivier Durand, Alice Enaudeau, Christine Naudin, Anne Sarazin et Jean-Luc Vezon

Reportages photos :

Laurent Alvarez, Cyril Ananiquian, Cyril Chigot et Nicolas Derré

Direction artistique et mise en page :

Cédric Gaillard

Relecture :

Virginie Roger et Maryline Marnas

Impression :

Agir Graphic, Laval (53)

Tirage en 175 000 exemplaires

ISSN 12610088

Dépôt légal : octobre 2022

Conseil départemental de Loir-et-Cher

Place de la République

41020 Blois Cedex - 02 54 58 41 41

Pour contacter la rédaction,
merci d'écrire à :

anne.sarazin@departement41.fr

Photo de couverture : Monkey Business



Suivez le département au
quotidien sur les réseaux :

departement41



Sommaire



29



11 Dossier



26



23

3 ÉDITO

Le mot du président du département.

4 LES ACTUS

Ça se passe en Loir-et-Cher.

5 EN DIRECT DU DÉPARTEMENT

Actions concrètes, dispositifs, etc.

8 EN IMAGES

Vos élus sur le terrain.

11 DOSSIER

Spécial collèges.

20 DU CÔTÉ DE L'ÉCO...

L'actualité des entreprises.

21 À LA LOUPE

Rendez-vous avec des acteurs locaux.

30 CONNECTÉS

Le Loir-et-Cher en mode 2.0.

31 SUR LES RÉSEAUX

Les posts du département.

32 AGENDA

Les sorties du moment.

34 LA PAROLE AUX GROUPES

Tribunes politiques.

35 EN CUISINE

Le burger version Savourer.

Le magazine se décline aussi en version numérique
sur **loiretcher.info**



© CDA/N. DERRÉ



Au plus près des collèges

La rentrée est déjà loin pour beaucoup d'entre nous, mais nous avons souhaité évoquer, à travers ce nouveau magazine, les collèges, lieux d'apprentissage et de vie qui concernent beaucoup de Loir-et-Chériens (élèves, parents, enseignants, etc.). Au conseil départemental, 260 agents sont impliqués au quotidien au sein de ces établissements scolaires, qu'il s'agisse de personnels chargés de la restauration, de la propreté des locaux, de l'entretien des espaces verts ou encore de la maintenance.

Vous aurez sans doute remarqué la belle campagne d'affichage, au ton légèrement décalé, réalisée récemment avec, justement, certains de ces agents qui évoluent au sein des collèges publics du département (*voir aussi en page 10*). Merci à eux d'avoir accepté de prendre la pose pour évoquer, de façon humoristique, leur engagement pour la réussite des collégiens.

Savez-vous que le conseil départemental consacre plus de 35 millions d'euros pour les collèges publics et privés et qu'il engage la rénovation d'un établissement public chaque année ? Avez-vous

entendu parler de la légumerie qui permet aux élèves de manger des fruits et légumes issus de fermes locales, à haute valeur environnementale (HVE) ou bio ? Tout cela, et bien plus encore, vous le découvrirez en lisant notre dossier spécial collèges.

Par ailleurs, nous vous proposons de découvrir des acteurs de notre territoire – chefs de cuisine, agriculteurs, entrepreneurs, artisans ou artistes – très investis et (souvent) connectés...

Enfin, à travers notre agenda, vous pourrez remarquer une sélection d'événements incontournables qui font vibrer notre territoire. À découvrir pour vivre et partager des moments conviviaux.

Bonne lecture et bel automne en Loir-et-Cher.

Philippe Gouet

Philippe Gouet

Président du conseil départemental de Loir-et-Cher

L'ÉLITE DU SPORT



C'est parti ! L'ADA Blois Basket, qui vient d'accéder à la Betclic Elite (l'élite du sport français), joue désormais dans la cour des grands. Après avoir vaincu les clubs de Roanne, Lyon-Villeurbanne (Asvel) et Paris en ce début de saison, le club blésois va rencontrer Gravelines-Dunkerque, Limoges et d'ici peu Cholet. Nous souhaitons une belle saison à tout le club (joueurs, dirigeants, entraîneurs...), en espérant qu'il continuera à faire rêver son public et tous les Loir-et-Chériens.

COUPE DU MONDE

Une première mondiale est prévue à l'abbaye de Pontlevoy, du 2 au 7 septembre 2023. Il s'agit de la *Rugby Heritage Cup*, organisée dans le cadre officiel de la Coupe du monde de Rugby France 2023 qui se déroulera du 8 septembre au 28 octobre.

En Loir-et-Cher, 24 équipes de garçons et de filles (moins de 15 ans), issues d'écoles de tous les pays du monde (Tonga, Japon, Australie, Géorgie, Nouvelle-Zélande, Irlande, Angleterre, Fidji, Inde...), vont se rencontrer dans un tournoi sportif et éducatif pour fêter les deux cents ans de la création du jeu de rugby dans un collège en Angleterre. C'est le moment ou jamais de s'initier à l'ovale...

pontlevoy2023.com



MISSION PATRIMOINE

Créée en 2018 par Stéphane Bern, journaliste et animateur, la Mission patrimoine poursuit son action sur le terrain. Objectif : repérer puis aider à la restauration de sites de proximité. Fin août, la Fondation du patrimoine a indiqué les lieux concernés par cette mise en lumière. En Loir-et-Cher, l'âtre¹ Saint-Saturnin, à Blois, a été retenu pour sa rareté (seuls quatre âtres sont répertoriés en France) et pour certains détails remarquables : sa charpente, ses piliers et sa collection de vestiges de la ville de Blois. Le loto du patrimoine a vu le jour et des tickets à gratter ont été mis en vente jusqu'à la mi-septembre. C'est à la fin de l'année que ce site blésois méconnu connaîtra le montant de l'aide allouée.

1 - Ancien cimetière à galeries du XVI^e siècle.

blois.fr/annuaire/sites-culturels-remarquables/eglise-aitre-saint-saturnin

CENTRE NATIONAL

Depuis cet été, l'Hectare-Territoires vendômois est reconnu comme Centre national de la marionnette par le ministère de la Culture (comme cinq autres lieux en France). Bravo à toute l'équipe – emmenée par Frédéric Maurin – qui travaille au quotidien pour rendre la culture accessible à tous. Pour célébrer l'obtention de ce label, un week-end dédié à la marionnette s'est déroulé les 8 et 9 octobre à Vendôme. Avant la tenue du 6^e festival *Avec ou sans fils*, prévu du 26 janvier au 10 février 2023, avec 26 compagnies internationales...

lhectare.fr



LES BIENFAITS DU JARDINAGE



Un jardin de soins, ça vous parle ? Pauline Lebay, qui vit en Loir-et-Cher, a exercé son métier d'infirmière durant dix ans et connaît ce concept par cœur. Devenue consultante et entrepreneuse, après plusieurs formations menées au Domaine de Chaumont-sur-Loire, elle publie l'ouvrage *Créer un jardin de soins*. Ce dernier s'adresse aux Ehpad, lieux d'accueil de personnes vulnérables (âgées ou avec un handicap) et autres hôpitaux de jour. Objectif ? « *Reconnecter l'homme au vivant* » à travers des activités horticoles réfléchies pour son bien-être, sa santé et son autonomie. Pédagogique et très concret, ce livre est préfacé par l'écrivain-jardinier Xavier Mathias.

208 pages, 25 €, éditions Terre vivante

UN NOUVEAU SERVICE PUBLIC



Afin de lutter contre la pauvreté, une stratégie nationale a été souhaitée par le président de la République. Des territoires d'expérimentation ont ainsi été choisis partout en France, dès 2020, pour simplifier les démarches des personnes installées dans la précarité. Aujourd'hui, ce nouveau Service public de l'insertion et de l'emploi (SPIE) arrive en Loir-et-Cher. Son but ? Coordonner les initiatives qui existent dans ce domaine, émanant de partenaires institutionnels, associations mais aussi entreprises. Le SPIE renforce le parcours de chacun pour le rendre plus personnel et efficace afin de mener vers le retour à l'activité. Début septembre, ce dispositif innovant était ainsi présenté à la Maison départementale de la cohésion sociale (MDCS) de Blois-agglomération, en présence de nombreuses personnalités.

Étaient présents, entre autres : Philippe Gouet, président du conseil départemental, François Pesneau, préfet de Loir-et-Cher, et Erick Kraemer, directeur de Pôle Emploi. À savoir : désormais, dans les cinq MDCS du département, un référent insertion sera chargé du suivi des personnes concernées.

1 - conseil départemental, conseil régional, caisse d'allocations familiales, mutualité sociale agricole, centres communaux ou intercommunaux d'action sociale, agence régionale de santé, etc.

PORTRAIT DE PASSIONNÉ

Maxence, conducteur de four chez St Michel Biscuits à Contres, depuis 2014.

« Mon métier ? Je m'occupe de la cuisson des produits, de leur qualité, de leur aspect, du réglage des machines, ainsi que du contrôle du taux d'humidité des produits. J'échange régulièrement avec mon responsable d'équipe sur des axes d'amélioration : sécurité, performance, sécurité alimentaire... Au quotidien, je suis fier de réaliser des produits de qualité, d'autant que les recettes évoluent régulièrement, c'est très intéressant.

Par ailleurs, je suis l'heureux propriétaire d'une ancienne ferme, à 9 km du site. La Sologne où je vis est une région réputée, proche de tout : Paris, la montagne, la mer... J'aime vivre ici et la vie n'est pas très chère. Dans le Sud, un studio de 27 m² est au prix de ma maison ! »

Retrouvez l'intégralité de son interview et plus de portraits de passionnés : loiretcher-attractivite.com/travailler/portraits-de-passionnes





MUSÉE MOBILE

L'art contemporain qui vient à la rencontre de tous les publics, même isolés ? C'est le principe de MuMo Centre Pompidou, le « Musée mobile » créé par Ingrid Brochard qui, après des études de commerce, s'est éprise d'art. Son objectif : rapprocher les enfants comme les adultes du monde de la création, partout, et notamment dans les territoires ruraux. Bonne nouvelle, le MuMo s'installe en Sologne du 31 octobre au 19 novembre. Ce camion itinérant de 40 m² – conçu par la designer Matali Crasset – recèle des trésors...

Il se compose d'un espace d'exposition, où sont présentées les œuvres choisies par le Centre Pompidou à Paris, et d'espaces pour le spectacle vivant ou la pratique artistique. Thème de l'année : « Lumières ». L'occasion est donc unique de découvrir, entre autres, un film de Constantin Brancusi, une vidéo de Delphine Reist ou des gouaches de Raoul Dufy.

Une programmation pédagogique

Pour fêter la venue du MuMo – un événement en soi –, une programmation artistique et pédagogique a été imaginée avec les acteurs locaux (du monde culturel, social ou de l'Éducation nationale). Ce dispositif d'exception bénéficie, en effet, du soutien de nombreux partenaires institutionnels, dont le conseil départemental.

Rendez-vous à Romorantin-Lanthenay du 4 au 6 novembre, puis du 16 au 19 novembre, dans le quartier des Favignolles. À noter : samedi 5 novembre, la compagnie de danse Nuit & Jour, basée à Boursay, y présentera son spectacle *Safari chorégraphique*.

Le MuMo investira aussi Neung-sur-Beuvron du 9 au 13 novembre, Vernou-en-Sologne les 7 et 8 novembre et Salbris du 31 octobre au 3 novembre, puis les 14 et 15 novembre. Mardi 15 novembre, l'événement *Tous en scène* se déroulera avec l'école de musique de Salbris et la compagnie Poupées russes. Au total, ce musée itinérant pose ses valises vingt jours en Loir-et-Cher, avant de s'installer dans les départements limitrophes. Une belle occasion à saisir.

centre-pompidou.musee-mobile.fr/4

L'ÉTÉ À VÉLO

La voie verte qui relie Molineuf (Valencisse) à Blois a été inaugurée en juillet. Cette initiative portée par le département permet d'accéder au centre-ville à vélo, en roller, à trottinette, en skate ou même à pied. Cet été, les cyclistes ont été nombreux à l'emprunter : 80 par jour en moyenne au mois d'août, avec un pic à 136 le dernier dimanche du mois. Et cet automne ?



L'HISTOIRE DES DÉPARTEMENTS



EXPOSITION

LE DÉPARTEMENT, À VOTRE SERVICE DEPUIS 1790

*Histoire et évolution
des départements*

Du **18 octobre 2022** au **27 janvier 2023**

Exposition réalisée en partenariat avec

ARCHIVES DÉPARTEMENTALES
77 rue Réaumur - Vineuil
Entrée libre du lundi au vendredi de 13 h 30 à 17 h
Plus d'information sur culture41.fr

Loir&Cher LE DÉPARTEMENT

Connaissez-vous vraiment l'histoire des départements ? Savez-vous qu'ils sont nés avec la révolution française et ont été encouragés par Napoléon, désireux de moderniser l'État ? Pour en savoir beaucoup plus sur le sujet, le plus simple est d'aller voir l'exposition *Le département, à votre service depuis 1790*, qui débute le 18 octobre aux Archives départementales de Vineuil (jusqu'au 27 janvier 2023). Présentée au 90^e Congrès des départements de France, fin 2020, à Paris, cette dernière a été réalisée par les Archives départementales de Charente-Maritime avec l'Assemblée des départements de France et le ministère de la Culture, puis complétée par les Archives départementales de Loir-et-Cher. *In situ*, l'action des départements, leur adaptation et leur place dans l'histoire de la République sont rappelés, avec de nombreux documents d'époque. On y apprendra l'historique de la création du Loir-et-Cher, de ses cantons, les grands travaux d'équipement qui ont façonné ce territoire, ses préfets, ses conseillers généraux, avec un éclairage sur l'ancien hôpital psychiatrique de Blois. Pour connaître davantage ce rouage essentiel à la vie de chacun (missions de la petite enfance jusqu'aux personnes âgées et/ou dépendantes, qualité du réseau routier, fonctionnement des collèges, culture, etc.), rendez-vous aux Archives départementales de Vineuil.

77 rue Réaumur - 41350 Vineuil
Du lundi au vendredi, 13 h 30 - 17 h
Du 18 octobre 2022 au 27 janvier 2023

RENDEZ-VOUS EN MER



Exposition

Loir&Cher LE DÉPARTEMENT

ÎLE LONGUE

*Un autre regard
sur la mer*

Du **3 au 26 octobre 2022**
Hôtel du département à Blois
du lundi au vendredi de 8 h à 12 h 15 et de 13 h 30 à 17 h,
ouverture exceptionnelle les 8 et 9 octobre dans le cadre
des Rendez-vous de l'histoire - Entrée libre

Exposition réalisée en partenariat avec
Ariane Group, Naval Group et le CEA

Loir&Cher LE DÉPARTEMENT

Les Rendez-vous de l'histoire s'achèvent tout juste à Blois, mais deux expositions sont encore d'actualité à l'Hôtel du département. C'est le moment ou jamais de venir les admirer, jusqu'au 26 octobre, à l'Espace Michel-Delpéch. L'événement ayant mis la mer à l'honneur, ces deux expositions se rapportent, forcément, à cet univers. La première, *Navires en vue ! La flotte française appareille*, est proposée par l'Établissement de communication et de production audiovisuelle de la défense (ECPAD). Cinquante images font voyager le visiteur en haute mer, au gré des porte-avions, frégates, porte-hélicoptères, etc.

La seconde exposition, *Île Longue, un autre regard sur la mer*, est réalisée par la base de l'Île Longue, en partenariat avec Naval Group, Ariane Group et le Commissariat à l'énergie atomique et aux énergies alternatives (CEA), dans le cadre du parrainage du sous-marin nucléaire lanceur d'engins (SNLE) Le Terrible par le département de Loir-et-Cher. Située sur la presqu'île de Crozon, l'Île Longue est devenue en 1970 le port base de ces sous-marins d'exception. Deux expositions, deux ambiances marines...

Hôtel du département, du lundi au
vendredi : 8 h/12 h 15 - 13 h 30/17 h



1/ Bernard Pillefer, vice-président du département, Maryse Persillard, conseillère départementale, et Philippe Gouet, président, ont rencontré Tony Estanguet, président de Paris 2024, dans la capitale, mercredi 7 septembre. Objectif : annoncer le passage de la flamme olympique en Loir-et-Cher.

2/ La cérémonie des D d'or s'est tenue au château de Chambord vendredi 30 septembre. Le Loir-et-Cher, représenté par Philippe Gouet et Bruno Harnois, conseiller départemental, a été récompensé pour son plan "Le 41 en bonne santé" par Olivier de Brabois (à gauche), du Journal des départements.

3/ La Semaine bleue a eu lieu du 3 au 9 octobre en France. Mardi 4 octobre, Philippe Gouet, président, Monique Gibotteau, vice-présidente, et Laurent Brillard, maire de Vendôme, étaient présents pour l'ouverture de cet événement organisé au Minotaure.

4/ Jeudi 15 septembre, une journée d'action contre l'illettrisme et l'illectronisme s'est tenue à l'Hôtel du département, à Blois. Étaient notamment présentes : Geneviève Baraban, qui pilote le plan départemental dédié, et Florence Doucet, vice-présidente du département.

5/ Lors du 27^e Défi interentreprises, organisé par Agglopolys à Chambord, Catherine Lhéritier, vice-présidente du conseil départemental, a encouragé les équipes de la collectivité. Bravo à tous les participants !



1&2/ C'est un premier rendez-vous qui a tenu toutes ses promesses. Les Musicales, événement organisé à Romorantin-Lanthenay et Vendôme les 9 et 10 septembre, a mis à l'honneur le Trio Rosenberg (du jazz manouche), et un opéra en plein air, *Così Fan Tutte*, de Mozart. Rendez-vous en 2023 pour la saison 2 !

3/ La rentrée signifie aussi, pour les élus départementaux, la reprise des Journées cantonales. Mercredi 14 septembre, le rendez-vous était pris en Vendômois. Au programme : visite de l'entreprise Nadeli à Saint-Ouen, en présence de Philippe Gouet, de Monique Gibotteau, vice-présidente de la collectivité, de leurs remplaçants Agnès Mac Gillivray et Albert Pigoreau, et du gérant de la société, Philippe Daniel.

4/ Mercredi 28 septembre, la 7^e Journée cantonale était programmée dans le canton de Veuzain-sur-Loire. Philippe Gouet, les conseillers départementaux Catherine Lhéritier et Yves Lecuir, ainsi que leurs remplaçants Valérie Leclerc et Michel Fesneau, ont visité, entre autres, le Domaine de Rabelais à Veuzain-sur-Loire (Onzain).

5/ La première Journée de la démocratie, organisée par l'Association des maires de Loir-et-Cher et l'Association des anciens maires et adjoints du 41, a eu lieu jeudi 15 septembre à Blois. L'événement a réuni de nombreuses personnalités, dont l'historien Pierre Rosanvallon et l'ancien député Patrice Martin-Lalande.

LES AGENTS DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL s'engagent pour la réussite des collégiens



Au cœur des collèges

© CD41/N. DERRÉ

Le saviez-vous ? Les collèges constituent l'une des compétences principales du conseil départemental en termes de moyens humains et financiers. Près de 260 agents du département travaillent au quotidien dans les collèges publics et l'ensemble du budget consacré à ces établissements scolaires (y compris les collèges privés) s'élève cette année à plus de 35 millions d'euros. Immersion au sein de ces lieux d'apprentissage...

Dossier réalisé par Julie Bind

Jour de rentrée au collège de Neung-sur-Beuvron.

Le département s'engage POUR LES COLLÈGES

13 300

collégiens scolarisés
dans le public¹

2 600

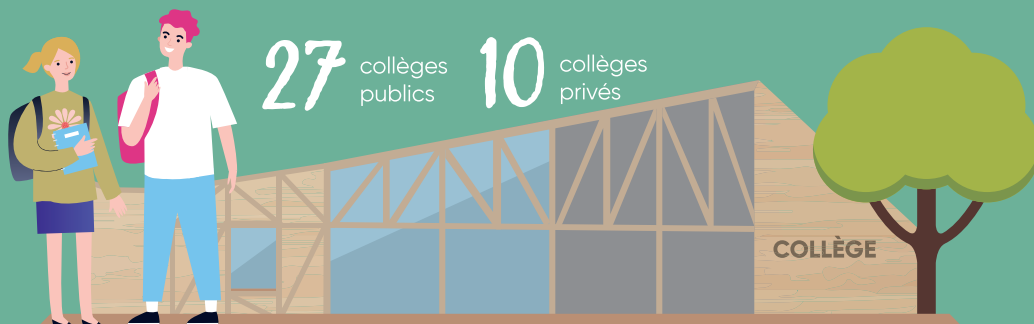
collégiens scolarisés
dans le privé

27

collèges
publics

10

collèges
privés



RESSOURCES HUMAINES

260

agents du conseil
départemental travaillent
dans les collèges
(accueil, restauration, entretien
et maintenance des bâtiments
et espaces verts).



RESTAURATION



11 300

repas servis par jour

1,4

million
de repas
par an

BUDGET



Budget global
du conseil
départemental
en lien avec
les collèges
publics et privés :

35

millions d'euros
(investissement et
fonctionnement).

COLLÈGE DU FUTUR

1

collège rénové
par an

3

collèges en cours
de restructuration

6

collèges rénovés
d'ici à 2025



ÉQUIPEMENT NUMÉRIQUE

3 500

ordinateurs
de type PC

4 200

tablettes

400

tableaux et écrans
numériques et
vidéoprojecteurs
interactifs



1

serveur
par collège

¹ - dont 600 élèves en Section d'enseignement général et professionnel adapté (Segpa)
et 321 élèves en Unité localisée pour l'inclusion scolaire (Ulis).

LE DÉPARTEMENT SUR TOUS LES FRONTS

La gestion des 26 collèges publics¹ de Loir-et-Cher est « *un objectif prioritaire pour le conseil départemental* », selon Philippe Gouet qui préside cette collectivité. Il en va de la réussite de la scolarité des 13 300 collégiens.

Le conseil départemental agit, en effet, dans les collèges aux côtés de l'Éducation nationale. À celle-ci le volet éducatif, au département les conditions d'apprentissage : l'accueil, la propreté et l'entretien des bâtiments et des espaces verts, ainsi que la restauration scolaire.

Le conseil départemental investit pour améliorer l'accueil des élèves, tout en assurant le fonctionnement régulier des 26 collèges publics. La rénovation d'un collège est ainsi engagée chaque année. Il s'agit également d'adapter ces établissements aux enjeux actuels – agrandissement et modularité des salles de classe, virage du numérique, problématiques environnementales (baisse de la consommation d'énergie, réduction des impacts sur le vivant...). Le département a ainsi réfléchi au « collège du futur », un établissement idéal pour les années à venir.

L'équipement informatique (ordinateurs, tablettes, tableaux numériques, etc.) est à la charge du département qui en assure aussi la maintenance.

Enfin, la restauration scolaire relève également de la compétence du conseil départemental. Chaque année, 1,4 million de repas sont servis. Depuis janvier 2022, la loi EGalim impose un certain nombre de critères : 50 % de produits de qualité dans les assiettes, dont au moins 20 % de produits biologiques, au moins un repas végétarien par semaine, interdiction d'utiliser des bouteilles d'eau ou des contenants en plastique pour cuire, réchauffer ou servir... Des objectifs que le département souhaite coupler avec la volonté de privilégier des produits locaux de qualité issus d'une agriculture raisonnée.

Ce dossier fait le point pour vous sur tous ces sujets.

1 - Le 27^e est géré par la région Centre-Val de Loire.



« Nous veillons au bien-être des collégiens. »

Deux questions à Claire Foucher-Maupetit, vice-présidente chargée de l'éducation, de l'enseignement supérieur, des collèges et des bâtiments.

Loir & Cher info : Pouvez-vous nous parler de l'engagement du conseil départemental concernant les collèges ?

Claire Foucher-Maupetit : Le conseil départemental est responsable du bien-être des collégiens. La bonne santé s'illustre notamment au niveau des repas. Nous faisons tout notre possible, avec les agents de restauration, pour leur offrir de bons repas à base de produits bio, locaux, mais aussi issus d'exploitations HVE (Haute valeur environnementale²). La loi nous impose 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits bio. Nous veillons aussi à la limitation du gaspillage. Le bien-être des élèves passe également par le bon état des locaux, qui se traduit par l'entretien courant des bâtiments et des espaces verts. Le département rénove en moyenne un collège par an et veille désormais à utiliser des matériaux biosourcés, des panneaux photovoltaïques, etc.

L. C. I. : Une idée qui vous tient particulièrement à cœur ?

C. F.-M. : Il me semble important que les collèges s'ouvrent sur l'extérieur. Par exemple, un CDI non utilisé le mercredi après-midi ou le samedi pourrait être ouvert à une association locale. Il faut qu'on le fasse de plus en plus, en accord avec les chefs d'établissement. Mutualiser l'utilisation des salles et des biens me semble nécessaire.

2 - Garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...).



Collège Hubert-Fillay à Bracieux.

Du local dans les assiettes

Depuis janvier 2022, la loi EGalim impose aux restaurants scolaires de mettre dans les assiettes des collégiens au moins 50 % de produits de qualité (les produits locaux en font partie), dont au moins 20 % de produits bio. Le département a mis en place deux outils à destination des chefs de cuisine des collèges – une légumerie et une plateforme de circuits de proximité (Frais devant 41 !) – afin de les aider à s'approvisionner en produits locaux.

Le département a fait le choix, en partenariat avec les responsables d'établissements, de conserver la production directe des repas servis dans les demi-pensions. Cette orientation forte et ambitieuse permet de promouvoir une cuisine riche en produits frais, locaux et de qualité.

LA LÉGUMERIE DÉPARTEMENTALE



Le département a réhabilité les anciens locaux du restaurant d'entreprise Set Meal, à Blois, pour y installer la légumerie qui propose des produits transformés, frais et locaux, aux chefs de cuisine des collèges. Trois agents y lavent, épluchent, tranchent (à la demande) et mettent sous vide carottes, pommes de terre, oignons, courgettes, choux, etc. Ces légumes crus sont ensuite livrés aux chefs de cuisine des collèges en fonction de leurs commandes. Tout le monde en profite : les producteurs (une vingtaine) fonctionnent en circuit de proximité, les chefs gagnent un temps précieux, les élèves mangent de bons produits frais, locaux et de saison.

Comme le résume Thierry Dubois, coordonnateur de la plateforme et de la légumerie : « C'est important de consommer local et de saison. D'autant qu'on a tout ce qu'il faut ici. En plus, c'est bon pour la planète ! »

« DE PLUS EN PLUS DE COMMANDES »

En vallée du Loir, Léguternay cultive des champignons Lou. Ces producteurs travaillent avec la plateforme mise en place par le département. Christelle Plouzeau-Letocart, coresponsable de site, témoigne.

« Depuis un an, chaque fin de semaine, nous recevons la commande des collèges. Le camion passe le lundi matin pour récupérer les champignons commandés. Nous avons été contactés car ils recherchaient des producteurs locaux. Nous avons fait un essai qui a fonctionné et, depuis, le nombre de commandes ne cesse d'augmenter. Il semble que de plus en plus de collèges soient intéressés. »

LA PLATEFORME DE CIRCUITS DE PROXIMITÉ



Opérationnelle depuis mars 2020, la plateforme favorise le rapprochement entre les collèges et les producteurs locaux. Ainsi, les chefs de cuisine des collèges peuvent commander fruits et légumes de saison et produits laitiers – salades, betteraves, céleris-raves, champignons de Paris, choux, pâtes, endives, lentilles, fromages, yaourts... Une tonne de produits frais, épluchés et découpés, crus, est livrée, chaque semaine, dans les cuisines des collèges.

La plateforme connaît déjà un joli succès.



Stéphane Letocart et sa sœur Christelle.

MENUS VÉGÉTARIENS AVEC UN CHEF DE RENOM



Le conseil départemental a également développé un partenariat avec l'emblématique chef loir-et-chérien Christophe Hay (*Fleur de Loire* à Blois), afin qu'il initie les cuisiniers des collèges à la cuisine végétale, comme le prévoit la loi EGalim. Pour eux, Christophe Hay anime des ateliers culinaires sur le végétal. Au programme : une assiette équilibrée composée de céréales complètes, de légumineuses et de légumes.

LE REPAS DU LOIR-ET-CHER



Le principe du repas du Loir-et-Cher est simple : un menu unique, composé de produits locaux et de saison, est servi le même jour dans les restaurants scolaires des collèges. À cette occasion, tous les collégiens demi-pensionnaires du département apprécient ce repas d'exception imaginé par Christophe Hay et les chefs de cuisine des collèges.

« UNE TRÈS BONNE INITIATIVE »

Franck Moritz est chef de cuisine au collège de Mer. Avec son équipe, il prépare 405 repas par jour.

« Nous travaillons avec la légumerie départementale depuis le début et ça se passe très bien ! Nous passons nos commandes directement à Thierry Dubois, qui pilote ce projet ; c'est un ancien chef de cuisine, il connaît les contraintes, les difficultés, il est très réactif. Cette légumerie est une bonne initiative. Nous sommes livrés une fois par semaine, de super produits à la fois très qualitatifs, très frais et moins chers que chez le distributeur. Les pommes de terre arrivent sous vide, épluchées, et au besoin taillées en cubes ou en rondelles. Nous gagnons un temps précieux qui nous permet de nous libérer pour d'autres tâches intéressantes, faire de la chantilly pour les enfants, par exemple. Cette semaine, nous avons reçu des champignons, des poireaux, des pommes de terre, de la salade, des brocolis, des poivrons, des oignons. C'est un gage de qualité pour les gamins, nous récupérons du "bon matériel", ça va dans le bon sens pour tout le monde ! »



Le chef, à droite, et son second.

De la maintenance à la rénovation

Si le conseil départemental assure l'entretien courant des collèges et les travaux plus conséquents, c'est également lui qui engage les lourdes restructurations des bâtiments.

Conscient des nouveaux enjeux, le département a récemment mis en place la démarche « collège du futur » – ouverture vers l'extérieur, modularité des espaces, adaptabilité des salles... et performance environnementale.

MAINTENANCE : trois niveaux d'intervention

L'entretien courant des collèges est géré en interne par un agent de maintenance qualifié. Celui-ci répare les petites fuites, remplace les éclairages défectueux, nettoie les gouttières, entretient les espaces verts... Pour des travaux un peu plus importants, cet agent peut compter sur l'aide des équipes mobiles du département (*voir ci-contre*).

Enfin, les opérations de « gros entretien », plus techniques ou de plus grande ampleur (rénovation de toiture, remplacement de fenêtres...), sont déléguées à des entreprises extérieures.

RÉNOVATION DES COLLÈGES : un programme ambitieux

La restructuration du collège de Bracieux s'est achevée l'an dernier. Celle du collège de Saint-Laurent-Nouan sera terminée fin 2023, suivie par celle du collège Louis-Pergaud de Neung-sur-Beuvron pour la rentrée 2024... Le conseil départemental accélère le programme de restructuration des établissements les plus anciens, au rythme d'un nouveau chantier engagé chaque année.

Les rénovations actuelles prennent en compte les attentes des usagers (élèves, professeurs, personnels) et permettent d'adapter les collèges aux enjeux du moment, notamment en termes d'environnement – réduction de la consommation d'énergie, généralisation des énergies renouvelables et des matériaux naturels, réduction des impacts sur la faune et la flore locales.

Conscient de tous ces enjeux, le département a élaboré un modèle de collège idéal avec des experts de l'Éducation nationale, des professeurs, des personnels de direction, des experts en ingénierie numérique, bâtimentaire, environnementale, etc. Ensemble, ils ont élaboré un nouveau référentiel de construction et de rénovation des collèges.

C'est la démarche « collège du futur », dont le collège de Neung-sur-Beuvron bénéficiera en premier, tant du point de vue de la performance environnementale (matériaux de construction biosourcés, chaudière bois, bilan énergétique positif) que sur le plan de sa conception, de sa modularité, de ses équipements numériques et de sa facilité d'usage adaptée aux nouveaux modes d'apprentissage.

UN « COLLÈGE DU FUTUR », C'EST :

- un collège dans lequel les salles de cours, agrandies à 65 m², permettent les nouveaux modes d'enseignement : en groupes, en îlots, en cours magistraux ou tout autre configuration.
- un collège ouvert, capable de partager son espace avec l'extérieur : accueil du point de lecture communal au CDI, d'associations culturelles dans la salle polyvalente, terrains de sport en libre accès soirs et week-ends...
- un collège qui numérise sans déshumaniser. L'accès aux ressources numériques doit être total, sécurisé et transparent, sans éclipser l'accès aux ressources « papier ». Les centres de documentation et d'information (CDI) sont transformés en centres de culture et de connaissance, placés au cœur de l'établissement et plus largement ouverts.

À titre d'exemple, pour le collège Louis-Pergaud, les salles de permanence (pouvant être rassemblées pour former une salle polyvalente), le CDI et la demi-pension bénéficieront d'un accès direct depuis l'extérieur, permettant la mutualisation avec la vie associative locale et l'ouverture du foyer des élèves aux structures périscolaires.

Le site est écoresponsable : les bâtiments construits et rénovés utiliseront massivement des matériaux renouvelables (bardages en bois, murs en terre crue, isolation en paille, en chanvre et ouate de cellulose) et à énergie positive pour les parties neuves. Le chauffage sera assuré par une chaudière au bois (plaquettes forestières), la faune et la flore font l'objet d'une attention particulière, avec notamment la reconstitution d'une zone humide et l'installation de nichoirs. Les eaux pluviales seront infiltrées sur le site, de façon à éviter l'engorgement des réseaux de la commune.



Projet architectural du collège Louis-Pergaud.

Calendrier des gros travaux dans les collèges

Travaux en cours au collège Louis-Pergaud.

MARIE-CURIE (Saint-Laurent-Nouan)

Travaux en cours jusqu'à fin 2023.

Budget : 11,1 millions d'euros (M€).

Principaux objectifs : rénovation énergétique, agrandissement et augmentation du nombre de salles de cours, reconstruction de la demi-pension, sécurisation de la zone de stationnement des cars...

LOUIS-PERGAUD (Neung-sur-Beuvron)

Travaux en cours jusqu'à septembre 2024.

Budget : 13 M€.

Principaux objectifs : rénovation énergétique et environnementale, augmentation du nombre de salles de cours, sécurisation de la zone de stationnement des cars...

RENÉ-CASSIN (Beauce-la-Romaine)

Travaux en cours jusqu'à l'été 2023.

Budget : 1,5 M€.

Principaux objectifs : création d'un préau, rénovation du CDI, redistribution et rénovation des locaux...

JOSEPH-CROCHETON (Veuzain-sur-Loire)

Travaux prévus de l'été 2023 à fin 2025.

Budget : 15 M€.

Principaux objectifs : rénovation énergétique et environnementale, sécurisation de la zone de stationnement des cars, reconstruction de la demi-pension et de l'internat, création d'un internat féminin, rénovation du gymnase...

HONORÉ-DE-BALZAC (Saint-Amand-Longpré)

Travaux prévus de l'été 2024 à l'été 2026.

Budget : 9 M€.

Principaux objectifs : rénovation énergétique et environnementale, suppression des bâtiments préfabriqués, remplacement du bâtiment « technologie » vétuste...

LES PRESSIGNY (Selles-sur-Cher)

Travaux prévus à partir de l'été 2025.

Budget : 5 M€.

Principaux objectifs : rénovation énergétique et environnementale, rénovation de l'ensemble des locaux...

QUATRE ÉQUIPES MOBILES

Les équipes mobiles, au nombre de quatre, sont composées chacune de deux agents. Salariés du conseil départemental et encadrés par des techniciens, ces agents polyvalents interviennent exclusivement dans les collèges et les casernes du Service départemental d'incendie et de secours (SDIS). Sans se substituer à l'agent présent au quotidien dans le collège, ils viennent en renfort pour, par exemple, rénover une salle de cours, remplacer un lot d'éclairage, etc.



Rénovation d'une salle au collège des Provinces à Blois.

Développement durable : des actions très concrètes

Parmi les nombreuses actions concrètes que le conseil départemental mène en faveur des économies d'énergie et de l'environnement, certaines concernent, évidemment, les collèges.

COMPENSATION À 100 % DE LA CONSOMMATION ÉLECTRIQUE DES COLLÈGES

La consommation électrique des collèges sera compensée à 100 % d'ici à 2026 grâce à l'installation de panneaux photovoltaïques en toiture. Le conseil départemental va, en effet, utiliser les toits de 27 de ses sites, dont ceux de 19 collèges, afin de créer des centrales photovoltaïques pour compenser la totalité de la consommation électrique des collèges publics. Les collèges du Controis-en-Sologne, Mondoubleau, Morée, Saint-Aignan, Montrichard, Beauce-la-Romaine, Romorantin-Lanthenay (Léonard-de-Vinci), Salbris et Saint-Aignan seront concernés dès 2022-2023, suivis, entre 2024 et 2026, par les collèges blésois (Michel-Bégon, Les Provinces, François-Rabelais et Blois-Vienne), de Montoire-sur-le-Loir, Oucques-la-Nouvelle, Romorantin-Lanthenay (Maurice-Genevoix), Selles-sur-Cher et les deux collèges de Vendôme.

L'électricité produite sera autoconsommée, son surplus revendu. Les sites resteront toutefois raccordés et alimentés par le réseau de distribution national à cause du décalage entre périodes de production et de consommation.

Notons que ce projet est à la fois écoresponsable (panneaux recyclables à plus de 80 %, titulaire du marché implanté dans la région, agrégateur implanté à Poitiers, économies de gaz à effet de serre de l'ordre de 300 tonnes de CO₂/an) et économiquement rentable (gain annuel de 350 000 € par an une fois le coût amorti – après huit ans).

Actuellement, les toitures sont en cours de rénovation et la pose des premiers panneaux a débuté mi-septembre.



Pose de panneaux photovoltaïques.

CHAUFFAGE : 100 % DE BIOGAZ

Le conseil départemental a privilégié l'achat à 100 % de biogaz pour ses chaudières à gaz.

LIMITATION DU REJET DES EAUX DE PLUIE : CRÉATION D'UN BOCAGE URBAIN



Lors de la création du nouveau préau au collège des Provinces, à Blois, il a été décidé de ne pas rejeter les eaux de pluie collectées dans le réseau urbain déjà saturé. Un dispositif innovant a été installé, qui permet de collecter les eaux de pluie dans des bacs. Une végétation adaptée à la quantité d'eau récupérée a été plantée. Ainsi, nul besoin d'arrosage !

RÉCUPÉRATION DES DÉCHETS DE REPAS POUR ALIMENTER UN MÉTHANISEUR

Un procédé de collecte et de tri des déchets du restaurant scolaire du collège Jean-Rostand à Lamotte-Beuvron a été installé, en lien avec la commune porteuse du projet de méthanisation. Déjà impliqués dans la réduction de leurs déchets alimentaires, les collégiens sont ainsi sensibilisés au recyclage et à la production de biogaz.

Plus de sport !

Le label « Terre de jeux 2024 » a été attribué au département par le Comité d'organisation des Jeux olympiques et paralympiques de Paris. Ambition : mettre plus de sport dans le quotidien des Français. Sur l'année scolaire 2021-2022, sept collèges ont participé à un projet de classes olympiques, qui s'est conclu par une grande journée de rassemblement : les Collégiades 41, fin juin à Mer.

De plus, la collectivité soutient des rencontres entre les basketteurs professionnels de l'ADA et des collégiens. Quatre établissements bénéficient chaque année de l'intervention de joueurs professionnels.

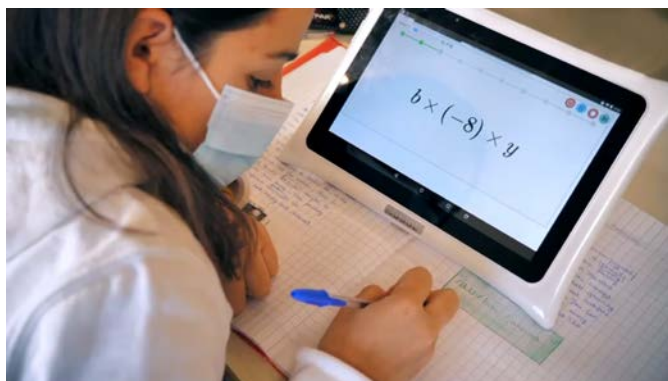
Le département organise également, à l'occasion des Internationaux de tennis de Blois, des rencontres entre joueurs de tennis professionnels et collégiens.

Enfin, le conseil départemental soutient financièrement les collectivités qui créent ou réhabilitent des équipements sportifs en échange de leur usage gratuit pour les collégiens.



Numérique pour tous

© CD41



Le numérique est partout. Le conseil départemental entend donner toutes leurs chances aux collégiens en la matière.

Chaque établissement bénéficie d'un accès Internet sécurisé et performant avec haut débit garanti, d'une fibre optique dédiée ou d'une liaison hertzienne privée (pont radio) ainsi que d'un réseau wifi sécurisé dans les salles de classe.

Le conseil départemental a mis à la disposition des collèges 3 500 ordinateurs, 4 200 tablettes, un serveur informatique

dans chaque collège, 800 vidéoprojecteurs, 400 équipements interactifs (tableaux et écrans numériques...). Un ENT (Environnement numérique de travail) moderne a été acquis et déployé en 2020. Utilisé par les collèges et les lycées publics de l'académie, il offre des outils collaboratifs (messaging, documents, visioconférence...), des ressources pédagogiques et des outils pour la vie scolaire (emplois du temps, cahier de texte...).

Le département gère également le parc informatique du personnel administratif des établissements, le système de téléphonie, la gestion technique des bâtiments, le protocole de sécurité et d'hygiène des aliments et le système informatique de gestion de la restauration.

En tout, ce sont 4,5 équivalents temps plein mis à disposition par le département pour l'ensemble des collèges chaque année.

À la rentrée 2023, le département, en concertation avec l'Éducation nationale, ambitionne d'expérimenter un « cartable numérique » dans deux collèges. Objectifs ? Alléger le cartable des collégiens et leur fournir un équipement numérique individuel destiné à moderniser les supports d'apprentissage.

Parrainage du sous-marin Le Terrible

Depuis fin 2018, le conseil départemental parraine le sous-marin Le Terrible, l'un des quatre sous-marins nucléaires lanceurs d'engins français. (Voir aussi en p. 7).

Ce parrainage permet de tisser des liens entre la marine et notre département. Chaque année, deux classes de 4^e se rendent en rade de Brest sur le port d'attache du Terrible, l'Île Longue. L'occasion de découvrir les métiers des officiers, officiers marins et matelots qui composent l'équipage et de susciter des vocations.

Les 4^{es} des collèges Sainte-Marie de Blois et Louis-Pergaud de Neung-sur-Beuvron seront les prochains à se rendre à Brest et à l'Île Longue, au printemps 2023, pour visiter « notre filleul ».



VENDÔME

HYDROGÈNE VERT



Le concepteur et fabricant d'électrolyseurs Elogen (groupe GTT) va implanter sa future usine de production d'hydrogène vert sur un terrain de 9 ha situé dans le parc technologique du bois de l'Oratoire, à Vendôme. Cette « gigafactory », qui verra le jour à l'horizon 2025, représenterait un investissement de 50 M€ avec, à la clé, une cinquantaine d'emplois. « Nous avons choisi le Vendômois pour son dynamisme. Notre ambition est de réduire les coûts pour rendre l'hydrogène vert compétitif pour ses nouveaux usages, comme la mobilité ou l'industrie », précise Jean-Baptiste Choimet, directeur général du leader français de la technologie d'électrolyse à membrane. Le projet développé par Elogen est soutenu par la France via le Projet important d'intérêt européen commun (PIIEC) hydrogène.

Textes et photos : Jean-Luc Vezon



LA CHAUSSÉE-SAINT-VICTOR

IDEC SE DÉVELOPPE

Le chantier du campus Idec a démarré en avril sur le parc A 10 Sud-Ouest. « À l'étroit dans nos locaux de la rue Copernic, nous avons fait le choix, pour notre développement, d'asseoir notre ancrage historique dans le Blaisois », explique Patrice Lafargue, le patron du groupe d'ingénierie immobilière (400 salariés). Ce projet, de près de 40 millions d'euros (M€), inclut le siège social du groupe (6 500 m²), une académie de formation et un parking aérien (427 places). Le site accueillera également le centre de remise en forme Aquavithal et un parcours de santé. Livraison fin 2023.

groupeidec.com

VENDÔME

UN DEUXIÈME SITE

Le groupe de cosmétique Sisley va implanter son 2^e site de production sur le parc technologique vendômois pour répondre à son développement, qui prévoit un doublement de ses productions d'ici à dix ans. Représentant un investissement de 35 M€, le chantier va démarrer en avril 2023 sur une parcelle de 15,5 ha. L'unité, qui emploiera 200 à 250 salariés, ouvrira en 2025. Le site vendômois réalisera les mêmes gammes de maquillage et soins que celui de Blois-Villebarou où Sisley possède déjà une unité de production (Francos).

sisley-paris.com

sisley
PARIS



Le Dr Éric Guez, gérant de TAG Lifecare.

CELLETES

L'INNOVATION ANTI-POUX

Spécialisée dans la fabrication de produits anti-parasitaires non toxiques et non polluants, TAG Lifecare est leader sur ce marché de niche grâce à un dispositif médical efficace. Cette PME de huit salariés fabrique en sous-traitance et commercialise son produit anti-poux en marque blanche¹ auprès des pharmaciens, des coiffeurs ou de la grande distribution. L'entreprise possède un outil industriel performant avec laboratoire et ligne de production en salle blanche. Pour se diversifier, TAG Lifecare travaille sur des projets d'insecticides de contact naturels.

taglifecare.com

1 - Mise à disposition d'un produit sous un nom générique ou de distributeur.



Bienvenue à la Magnanerie.

MONTRICHARD-VAL DE CHER (BOURRÉ)

COCON PERCHÉ

C'est tout à la fois un petit jardin verdoyant, un habitat douillet et une magnanerie¹. Au bout d'un bon raidillon d'une centaine de mètres, l'on pénètre dans un véritable cocon perché à flanc de coteau. Et l'on comprend comment les deux Laurent, Masquelier et Wastiels, tour-opérateurs belges de leur état, sont tombés en amour pour ce site improbable au point de l'acquérir en 2013 pour continuer à le faire vivre.

Dans ce site hors du commun articulé autour de l'habitat troglodytique et de la magnanerie, on déambule dans le salon et la cuisine des hôtes – car, non, un troglo n'est pas humide et oui, c'est confortable, clament haut et fort les deux propriétaires de toute leur verve teintée d'humour. Puis, au terme d'un dédale de galeries creusées dans la roche, on atteint la magnanerie où vers à soie et papillons vivent leur vie paisiblement. Où l'on découvre comment de petites bestioles aux cocons savamment tissés ont jadis enrichi les soieries de Touraine. Une savoureuse visite pédagogique !

Alice Enaudeau

1 - Lieu où l'on élève des vers à soie.

02 54 75 50 79 - magnanerie-troglo.fr

ANGÉ

JARDINIER À VÉLO

Parce qu'à défaut d'être un mordu de l'automobile, Alan Domalain est un adepte de l'exercice physique, il exerce son activité de jardinier à domicile à vélo – électrique, tout de même. Un moyen de déplacement qui limite d'emblée son champ d'action à un rayon de 10 km. Mais la limite, justement, lui convient bien. Dans sa charrette faite maison, il n'emporte que les outils – tous manuels – nécessaires au chantier. Le gros outillage est à fournir sur place. « *Le travail manuel permet de prendre le temps d'analyser la taille, de ne pas se précipiter* », dit-il de sa voix posée en choisissant ses mots. Ergothérapeute de profession, Alan Domalain insiste sur la nécessité de discuter, de comprendre le client pour répondre à ses attentes. « *Il y a des tas de façons de concevoir la notion de "propreté" au jardin, par exemple* », explique-t-il. Alors, plutôt que d'aller toujours plus vite et toujours plus loin dans ses chantiers, le néo-jardinier de 26 ans privilégie la relation, le temps, la discussion. Une manière de pratiquer son art à son échelle, à « Hauteur Dom ».

A. E.

ahauteurdom@gmail.com
06 52 65 35 03
f [ahauteurdom](https://www.facebook.com/ahauteurdom)



Alan Domalain, jardinier... à vélo !

VINEUIL

MANUFACTURE LOCALE

Un tiers-lieu. Un lieu vivant. Un lieu mouvant. Dans l'immense hangar qui abrita jadis la manufacture de meubles Les Greniers de Vineuil, on se croirait dans un décor de cinéma ou un passage parisien aux boutiques alignées. De ce site dont il utilise lui-même une partie pour son atelier de menuiserie, Arnaud Sené, le propriétaire, a voulu faire un espace d'activités hybride qui mêlerait artisanat et bien-être. Se côtoient donc aux Ateliers des greniers, une créatrice textile, une tapissière, une créatrice de culottes menstruelles, une coach en bien-être, une professeure de yoga, un artiste et une vitrailliste. Tous avaient en commun l'envie d'être indépendant mais de ne pas être seul. « C'est réconfortant de boire le café quand on arrive et qu'il fait moche. Et puis on crée une dynamique avec les clients des uns et des autres », souligne Roxane Rigault, créatrice textile. « C'est un vrai lieu de vie », renchérit Marie, coach en bien-être. D'autant plus que l'espace central peut accueillir divers événements : expositions, marchés, concerts...

Alice Enaudeau

8 rue Gapoux - 07 61 89 24 73



Accueil convivial aux Ateliers des greniers.



BLOIS

RECHERCHE BÉNÉVOLES...

La Banque alimentaire (BA) organise une grande collecte du 25 au 27 novembre. Celle-ci est un moment-clé de la vie de l'association dont la mission, détaille son président Jean-Marie Francart, est « la collecte, le stockage et la redistribution des denrées alimentaires aux personnes démunies, par le biais d'associations ou de collectivités locales ». Une opération qui, en trois jours seulement, « doit permettre de récupérer 15 % des quantités distribuées dans l'année ».

Fondée en 1987, la BA 41 – l'une des 79 en France – a pu fournir en 2021 « l'équivalent de 730 000 repas avec des produits de qualité, diversifiés, pour 8 000 bénéficiaires dans tout le département ». Soutenue notamment par le conseil départemental et la mairie de Blois pour son fonctionnement, l'association « ne pourrait remplir sa mission solidaire sans ses bénévoles ». Le succès de la prochaine collecte repose donc sur la mobilisation d'au moins 900 volontaires (collecteurs, chauffeurs, trieurs) dans 60 magasins du département. L'appel est lancé...

Olivier Durand

ba410.associations@banquealimentaire.org

06 52 30 05 83



Les coulisses de la Banque alimentaire.



© CD41/C. CHIGOT

BLOIS

PLUS VRAIS QUE NATURE !

Les végétaux, c'est son rayon. Initialement horticulteur, a priori rien ne destinait Bruno Brun, le patron d'ArtificielFlower, à passer du vrai au faux, à part un accident qui rebat ses cartes professionnelles. Exit donc les végétaux naturels, bienvenue fleurs, arbustes et arbres artificiels plus vrais que nature. Il suffit d'arpenter les allées du *show-room* pour s'en convaincre, où seule l'absence de parfums révèle la véritable texture des plantes exposées. À la location ou à l'achat, chacun peut créer sa propre décoration, selon sa propre nature ! Pourquoi ne pas rêver d'un cerisier perpétuellement en fleur ou bien d'un bouquet de roses géantes ? Le sur-mesure rend possible toutes les envies, toutes les essences – palmier Phoenix, platane, olivier centenaire... – dans son salon ou sur sa terrasse. Cette souplesse attire aussi le monde des médias pour décorer plateaux de télévision et de cinéma. ArtificielFlower livre partout en France et à l'étranger. Clin d'œil : la dernière livraison partie de Blois avait pour destination Kiev et dans les cartons un olivier, tout un symbole !

O. D.

100 rue Montesquieu - 02 54 77 11 97
artificielflower.com

ArtificielFlower séduit les particuliers comme les entreprises.

OUCHAMPS

COMMERCE RETROUVÉ

Des produits locaux en vitrine, du pain frais et des viennoiseries le matin, des tables et des chaises qui invitent à s'installer à l'extérieur... Depuis septembre 2021, la place du village d'Ouchamps revit grâce à *Ouchamps Des Lys*. Le couple de restaurateurs aguerris, Frédéric et Marie Marchand, a investi le local municipal avec ce commerce protéiforme qui, en plus des plats maison à consommer sur place ou à emporter, propose des produits locaux et un café/bar. Ardent défenseur de la cuisine française, Frédéric décline les plats traditionnels (tête de veau, souris d'agneau, choucroute de la mer...) à base de produits de saison. L'épicerie, quant à elle, orientée vers la production locale à dominante biologique, propose une belle sélection de vins, bières, fromages de chèvre, conserves, miel... Depuis le mois de juillet, le concept, hormis le café/bar, est décliné à Fougères-sur-Bièvre, avec l'épicerie *Fougères Des Lys*, sise place du château.

A. E.

02 54 33 72 15

Mardi/samedi : 9 h/13 h - 17h/19 h 30

(sauf jeudi après-midi) - Dimanche : 9 h/13 h

© CD41/C. CHIGOT



L'épicerie Ouchamps Des Lys, un vrai lieu de vie.

CHITENAY

ÉLEVEUSES POSITIVES

« Quand nous serons grandes, nous serons éleveuses de chèvres », aimaient raconter Amandine André et Lola Jouan quand elles se retrouvaient chez leur grand-mère à Chitenay. Un rêve réalisé en 2020 avec le rachat d'une partie de la ferme familiale et la construction de la chèvrerie qui abrite aujourd'hui une centaine de chèvres. Positives et dynamiques, les cousines n'ont pas souffert de cette ouverture en pleine crise sanitaire. « Ça nous a permis de créer du lien social à une période où tout le monde en avait besoin. » Aujourd'hui, leur boutique ne désemplit pas. Les clients viennent s'approvisionner en selles-sur-cher (AOP), bûches, tommes, crackers au chèvre ou yaourts. Parmi eux,

de nombreux restaurants : *L'Auberge du Centre* à Chitenay, *La Vieille Tour* à Cellettes, *Avarum* à Fougères-sur-Bièvre, *La Maison des burgers* à Chailles, etc. Lola et Amandine s'étonnent encore du nombre de clients qui augmente sans cesse. Cette activité leur a permis de recruter une apprentie. « Nous sommes fières de pouvoir transmettre, à notre tour, notre passion. » Pour l'heure, elles préparent l'arrivée de leurs prochains chevreaux, prévue fin octobre.

Gwladys Barais

Vente à la ferme : lun., mer., ven. et sam. : 9 h 30/12 h et 16 h/18 h 30 (15 h le samedi).

[f](#) chevrerieDufay

Lola et Amandine, éleveuses heureuses.



© CD41/C. CHIGOT

Valérie Wetterwald, artisanne d'art.



OUCHAMPS

QUALITÉ SUR-MESURE

Lové au cœur de la végétation, l'ancien moulin à eau du XIV^e siècle abrite l'Atelier de Gouvert. C'est dans ce cadre champêtre que travaille Valérie Wetterwald, artisanne d'art. Sa spécialité : la décoration d'intérieur et les tissus de qualité dont elle habille sur mesure baies et fenêtres à la commande. « Les rideaux apportent un côté cocooning, chaleureux à un intérieur, un cachet supplémentaire. Touche finale à une décoration, ils reflètent l'âme d'une pièce. » Exigeante, Valérie exécute toutes ses finitions à la main, « à l'artisanale, les plus belles ! » La décoratrice ne se limite pas à la seule création de rideaux. Elle peut les assortir à des coussins, des boutis, des abat-jour et suspensions ou encore des fauteuils... « J'aime créer des choses qui durent, passent à la machine en restant belles. » Valérie imagine ses réalisations en « ajoutant toujours un peu du cœur de [s]es clients. Dépasser leurs attentes, aller au-delà de leur satisfaction, c'est ce que je veux. »

Capucine Beauchamp

Tél. 06 21 44 46 19

[f](#) Latelierdegouvert [@](#) L'Atelier De Gouvert

departement41





CONTRES

L'UNIVERS LE TURK

Dans son atelier, Le Turk met en scène son imaginaire. Photographe, mais aussi réalisateur, concepteur-bricoleur de décors, dessinateur, compositeur... Impossible de le réduire à une étiquette. Il y a une patte « Le Turk » : des couleurs saturées, acidulées. Un côté *vintage* et pop, de la bonne humeur, une certaine espièglerie, du rêve et parfois une pincée de malaise. Ses décors travaillés évoquent bandes dessinées, films ou jeux vidéo. C'est un univers : glamour, sensuel, élaboré, déjanté. Ses photos, il les vend. En galeries, lors d'expos, sur son site Internet ou regroupées dans de beaux livres. Le premier, *Opera Mundi*, est sorti en 2015, le deuxième, *La Garenne du Prince*, vient de pointer le bout de son nez. Le Turk a récemment réalisé les clips du dernier album de Mathias Malzieu et Daria Nelson, *La Symphonie du temps qui passe*, sous la forme d'un moyen-métrage illustrant l'œuvre entière. L'album, sorti le 7 octobre, est vendu avec un DVD et un livret de textes illustrés de dessins et de photographies signés Le Turk. L'artiste a également réalisé les clips du dernier album d'Aliashka, dont il a composé et arrangé les morceaux. Protéiforme, le créateur.

Julie Bind

Sébastien Salamand, alias le Turk.

leturk.com - leturkshop.com



© CD41/C. ANANGUIAN

NOUAN-LE-FUZELIER ET CHÉMERY

DE L'ART DANS LE COCHON

En 2009, la nécessité d'une nouvelle respiration professionnelle pousse Jérôme Davau et son épouse Sylvia à acquérir, au cœur de la Sologne, une boucherie qui aspirait, elle aussi, à un nouvel horizon. Un défi « *relevé en couple et avec nos salariés, pour aller de l'avant* » et apprendre. Jérôme, qui dès l'âge de six ans savait qu'il voulait travailler la viande, se met en quête de compétences en matière de charcuterie, en autodidacte. Du temps pour essayer, tâtonner, y croire et acquérir un savoir-faire et une signature désormais uniques. De quoi mitonner des recettes originales – rillettes de canard au piment d'Espelette et magret fumé, *bresaola*, lard de *colonnata*... – qui subliment la viande et dévoilent « *de la saveur et du caractère* ». Du temps pour forger une notoriété qui dépasse les frontières du Loir-et-Cher. Le comédien Gérard Depardieu, dont on connaît l'appétence pour l'exception culinaire, s'en fait l'écho. Visiter la Maison Davau revient à exercer ses sens. De l'exceptionnel que l'on retrouve aussi dans les assiettes du chef réputé Christophe Hay.

Olivier Durand

1 - Quatre prix d'excellence consécutifs aux championnats d'Europe d'Alençon.

02 54 88 70 08 - 09 88 55 35 17

maison-davau.com

Chez Jérôme Davau, la qualité prime.



SARGÉ-SUR-BRAYE

CUISINE RESPONSABLE

Ils se sont rencontrés par l'intermédiaire de Qui Phyl et Guillaume Foucault, alors à la tête du restaurant *Pertica*. Depuis, ils ne se quittent plus : Emmanuel Lacroix, « *financier* » et Valentin Barbera, chef de cuisine. Leur point commun ? Le restaurant *Osma*, ouvert fin juin au centre du village. « *Ici, on célèbre les produits locaux et les vins naturels* », explique Valentin qui a travaillé à New York, Lyon, etc. Celui qui s'imaginait artisan d'art a même dessiné les assiettes, réalisées par un céramiste. « *Nous n'avons pas de menu rapide, on partage un moment* », dit Emmanuel, Vendômois depuis peu, qui a été « *éduqué aux belles tables* ». La cuisine, ancrée dans une démarche écoresponsable, met en valeur le végétal, « *la viande restant un produit d'exception* ». Épurée et soignée, la décoration mise sur du bois recyclé, des banquettes aux coussins douillets et des toiles de l'artiste Philippe Berthommier. On n'a qu'un souhait : aller vivre un moment de convivialité sur place...

Anne Sarazin

Du jeudi au dimanche (menus de 29 à 44 €)
www.osma.restaurant

PHOTOS © CD41/L. ALVAREZ



Moments d'exception chez *Osma*.



Emily Bragg, réflexologue et sophrologue.

SAINT-OUEN

BIEN-ÊTRE

À peine le seuil de la porte franchi, on se sent bien chez Emily Bragg. Lumière douce, plantes vertes... tout, ici, respire le bien-être. Normal, cette Américaine d'origine exerce la sophrologie et la réflexologie. Arrivée en France en 1999 comme assistante de langue, elle rencontre son futur mari et s'installe en Vendômois. Infirmière, elle travaille en psychiatrie et en lycée avant d'ouvrir son cabinet en octobre 2021, au centre-bourg. Elle y soigne les maux du quotidien souvent liés au stress (troubles du sommeil ou digestifs, douleurs, problèmes de poids, addictions...), ou manque de confiance en soi. Ses patients ? Enfants, adolescents, adultes, personnes âgées. « *L'imagination et la capacité d'intégration des jeunes permettent un accompagnement très riche*. » Cela passe par la parole (sophrologie) ou le toucher (réflexologie), avec des massages spécifiques sur des zones réflexes (pieds, mains, visage ou oreilles). « *On est dans le préventif*. » Emily, qui réalise des séances de groupe avec le centre communal d'action sociale, aimerait également collaborer avec des établissements scolaires, de santé et des entreprises.

A. S.

07 49 35 44 68 - sophroreflexo41.com



Cyrill Bami, un homme curieux.



Plusieurs fois par an, la galerie change d'ambiance.

SOUDAY

UN LIEU MULTIPLE

C'est une jolie maison en bord de route, avec une grande baie vitrée. Fin mai, Cyrill Bami y a installé son enseigne : La Roue libre du Perche. Ce lieu multiple réunit tout ce qui fait vibrer ce voyageur : le vélo, la photo, la musique. Cet ancien Parisien a, en effet, appris son métier de photographe à l'agence Magnum, puis a parcouru la planète, en particulier l'Afrique australe. Installé dans le Perche depuis quinze ans, il a souhaité élargir son horizon de vie. Cycliste au quotidien, il loue, vend et répare des vélos électriques, diplôme de mécanique en poche. « *Je roule même l'hiver* », sourit-il. Sur place, on trouve des vélos de constructeurs hauts de gamme suisses, allemands et français (Lapierre, O2feel, Moustache, etc.) À l'étage, une galerie montre, pour l'heure, des photos de Bruno Le Hir de Fallois. « *Je veux transmettre l'histoire de la photo, c'est ma vie* », dit Cyrill, qui édite un catalogue et un livre pour chaque exposition (deux sont prévues par an). Côté musique, ce contrebassiste souhaite faire vivre ce lieu : « *On va pouvoir enregistrer et jouer* ». Un site peu commun à découvrir !

A. S.

06 82 40 55 02 - larouelibreduperche@gmail.com

VENDÔME

CURIEUX RENARDS

Ainsi nommée, la galerie de Muriel Stalaven et Thierry Chuzeville, ouverte en juin 2021, cultive l'art de piquer notre curiosité. En y pénétrant, on ouvre grand le regard. Du sol au plafond, tout est source de découverte, d'étonnement, de voyage dans l'imaginaire. Thierry, photographe, présente « *des clichés contemporains réalisés avec des procédés anciens* », de très haut niveau qualitatif. De ses images sur verre (ambrotype) se dégage une nostalgie envoûtante, unique. Pas de numérique pour lui : Thierry utilise un appareil photo argentique avec, par conséquent, une pellicule et réalise ses développements en laboratoire ! Plasticienne, Muriel maîtrise la connaissance des calligraphies. « *C'est la technique par l'écriture qui m'intéresse*. » Un art qui demande un grand contrôle du corps. Son support de jeu ? « *Le drap ancien* », lourd, grand, blanc, brodé parfois ; « *un textile qui diffuse et impose une vivacité de tracés*. » À la grandeur de certains panneaux s'oppose la délicatesse de petits paysages mis en boîtes...

Capucine Beauchamp

Vendredi et samedi : 10 h/13 h - 16 h/19 h
curieuxrenards.com



Florent Colliau, PDG de NLX.

LA CHAPELLE-VENDÔMOISE

L'ÉCLAIRAGE RESPONSABLE

Installée sur la zone d'activité de l'aérodrome Blois-Le Breuil, NLX révolutionne l'éclairage des courts de tennis grâce à son système de barres LED linéaires se fixant sur les poteaux des clôtures du terrain. Vendu sous la marque Tweener, ce dernier assure 70 % du chiffre d'affaires de l'entreprise de 25 salariés. « Nous avons breveté cette innovation en 2018. Elle réduit la consommation électrique (60 % d'économie) et l'empreinte carbone, puisqu'il faut seulement 2 200 watts pour éclairer un terrain », souligne Florent Colliau, PDG. Facile à installer, conforme aux normes de la Fédération française de tennis (FFT), cette enseigne – déjà choisie par près de 800 clubs – est une alternative aux grands mats en acier dont la construction est énergivore. NLX, dotée d'un réseau de distribution en développement, ambitionne de devenir un leader mondial. La société, qui devrait atteindre 4 millions d'euros de chiffre d'affaires, exporte déjà dans 22 pays. « Il est possible de concevoir et produire en France des solutions techniques innovantes et responsables », démontre Florent Colliau. Jean-Luc Vezon

tweener.fr

VILLEXANTON

ESCARGOTS APÉRO

Oubliez cacahuètes et gâteaux (trop) salés pour vos apéros ! La tendance montante est à l'escargot, en coquilles, en petits pains garnis façon Préfou (spécialité vendéenne, NDLR), en tartinade, en mini samossas... « Effet garanti auprès de vos invités », assure Hugues Leroux qui élève, transforme et commercialise ses Gros-Gris sous l'enseigne Les Escargots des châteaux. L'héliculteur incite les gourmets et ceux qui ne connaissent pas la « petite bête » à la (re)découvrir toute l'année avec une gamme apéritive nouvelle « qui change » ou à l'heure du repas, d'ailleurs. « C'est un produit facile à cuisiner. Avec le champignon, l'épinard, la tomate, le calamar, comme le pied de cochon ; en accompagnement des pâtes, en quiche... en sauce, sauté à la poêle, etc. » L'escargot, aisé à congeler, est donc idéal pour rassasier les invités inattendus ! Sa production s'invite aussi au menu des restaurants gastronomiques et à nombre d'espaces gourmands du département.

Capucine Beauchamp

Vente à la ferme : vendredi 16 h 30-19 h 30
06 43 55 98 04 - lesescargotsdeschateaux.com

© CD41/N. DEPRÉ



Hugues Leroux, éleveur d'escargots.



Maxime Granger, golfeur à ses heures.

VIÉVY-LE-RAYÉ

LIEU ENCHANTEUR

On accède au Golf de La Bosse en longeant la ferme de La Guignardièrre. C'est là, en 1987, que Bruno Granger, agriculteur, imagine ce lieu pour diversifier son activité. Aujourd'hui, ce site unique – une ancienne bergerie au milieu de 30 ha de verdure, d'arbres, d'étangs... – accueille 350 licenciés. Sur place, une école de golf initie 40 enfants par an, en lien avec le collège de Morée. « *Nous voulons casser le côté élitiste de ce sport qui n'existe qu'en France* », précise Maxime Granger, directeur. Lui-même enseigne le golf mais a peu de temps pour pratiquer. Depuis peu, un minigolf (18 trous) a été créé, ainsi qu'une section Foot de golf (6 trous), où l'on joue avec un ballon rond ! L'endroit, qui abrite des chevreuils, faisans... bénéficie du label bronze pour la biodiversité. Et grâce à un système d'irrigation « *optimisé à 100 %* », seuls 3 % du terrain – les fameux *green* – sont arrosés. Pour découvrir ce lieu enchanteur, on peut déjeuner sur place – « *le restaurant est ouvert à tous* » – s'initier au golf à prix très doux et même y dormir ! Rendez-vous samedi 29 octobre pour les portes ouvertes (sur réservation).

Anne Sarazin

maxime.granger@labosse.com - labosse.com

La Maison des entreprises et de la formation, un chantier école.



MER

ENTREPRISES ET FORMATION

Les communautés de communes Grand Chambord et Beauce Val de Loire se sont associées dans le cadre de leur compétence « *développement économique* » pour créer une Maison des entreprises et de la formation (MEF). Cet outil, représentant un investissement de plus de 2,2 millions d'euros, est au service des entreprises du territoire, et en particulier du Centre nucléaire de production d'électricité de Saint-Laurent-des-Eaux et de ses sous-traitants pour répondre aux besoins de personnels qualifiés. Située sur la zone d'activité des Portes de Chambord, la MEF est gérée par Onet Technologies. Le site comprend un chantier école qui reproduit les situations de travail d'une centrale, des salles de formation et les bureaux du service de développement économique de la communauté de communes Beauce Val de Loire (CCBVL). À venir : une plateforme dédiée aux formations logistiques. « *Ce projet conforte les filières nucléaire et logistique sur notre territoire* », s'est félicité Pascal Huguet, vice-président du département, lors de l'inauguration du lieu lundi 19 septembre.

J.-L. V.

beaucevaldeloire.fr



© CD4/C. ANANGUAN

Marie Glédel, influenceuse 2.0.

COMMERCE ET TOURISME

Marie Glédel, l'Instagrammeuse aux 23 600 abonnés, est à l'origine du hashtag (mot-clé, NDLR) #JeSoutiensMon41 lancé à l'heure des premiers confinements liés à l'épidémie de Covid-19. Au départ, elle souhaitait réunir les informations sur les commerçants qui s'organisaient avec de la vente à emporter ou du Click & Collect, puis elle a eu l'idée de mettre en lien boutiques de vêtements et sites touristiques. La jeune femme a ainsi posé sous l'objectif de Violaine, photographe blésoise, dans des sites emblématiques du département, vêtue de tenues prêtées par des commerçants. L'opération a rencontré un joli succès et Marie a d'ailleurs un nouveau partenariat avec l'association « Les vitrines de Blois », qui regroupe les commerçants du centre-ville. « J'ai commencé à mettre en avant les soldes et la fête des Mères. Les commerçants m'ont offert des chèques-cadeaux, je suis allée filmer les magasins adhérents, puis j'ai montré mes emplettes en story. Ça a permis de promouvoir les chèques-cadeaux. » Le hashtag #JeSoutiensMon41 continue d'évoluer. « Beaucoup de commerçants l'utilisent, ça me fait plaisir », remarque-t-elle.

Julie Bind

 [marie_gldl](#)


© CD4/C. ANANGUAN

Anne-Sophie et Guillaume Chenuet, le duo de « Ici en Sologne ».

EN SOLOGNE, TOUT EST BON !

Tout a commencé lors d'un apéritif. Anne-Sophie et Guillaume Chenuet servent du saucisson, leurs amis le trouvent particulièrement bon – le couple précise qu'il vient de la ferme locale. Stupeur ! Adeptes des produits locaux, Anne-Sophie et Guillaume se rendent alors compte que beaucoup de gens ignorent la richesse des produits qu'on peut trouver à côté de chez soi. Ils montent un groupe Facebook, initialement pour leurs amis (mais pas longtemps), pour communiquer sur tout ce qu'on peut trouver en circuit court en Sologne. C'est un succès. Depuis, ils animent également un compte Instagram dédié au locavorisme (produits, restaurants qui utilisent le plus possible de produits locaux, recettes, etc.). Ils ont tissé des liens avec un certain nombre de producteurs. « Nous sommes heureux de raconter le parcours de ces amoureux de leurs produits, leur histoire. Il y a toute une richesse autour d'un produit », souligne Anne-Sophie. En avril, le couple a organisé un marché des producteurs locaux à Neung-sur-Beuvron (avec l'aide de la municipalité), qui a rencontré un joli succès. L'opération devrait être reconduite en avril 2023.

J. B.

 [ici.en.sologne](#)  [iciensologne](#)



DU 22 AU 29 OCTOBRE

VENDÔME
Le Minotaure, etc.



ROCKOMOTIVES

C'est l'événement attendu par les fans de musique d'une année sur l'autre. Des concerts gratuits, d'autres payants à tarif doux, c'est le cocktail proposé par l'association Figures libres. Au programme : la chanteuse québécoise Cœur de pirate, la scène française du moment, Jacques ou Fischback, le duo très rock The Limiñanas ou Antoine Wielemans, chanteur du groupe belge Girls in Hawaii... Et d'autres découvertes...

rockomotives.com

DU 29 AU 30 OCTOBRE

ROMORANTIN-LANTHENAY
Fabrique Normant



JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE

Ce rendez-vous valorise la gastronomie française, mais aussi de nombreuses spécialités régionales. Sur place, des concours sont organisés et les gourmands trouveront leur bonheur parmi plus de cent stands. La ville vit au rythme de la cuisine : menu spécial, démonstrations, marché, ateliers de pâtisserie, etc.

jgs.romorantin.com

DU 5 AU 6 NOVEMBRE

MORÉE
Centre-bourg



FÊTE DES ARBRES

Pour sa 34^e édition, la Fête des arbres met de nouveau la nature en lumière. Des horticulteurs, arboriculteurs et pépiniéristes s'installent au cœur du village pour proposer des plantations avant l'hiver. Des artisans d'art et des producteurs très gourmands font aussi partie de la fête. Un événement.

cdf.moree@gmail.com

DIMANCHE 6 NOVEMBRE

NOUAN-LE-FUZELIER
Église du domaine de burtin



ENSEMBLE ORCHESTRAL 41 : SAINT-SAËNS

Sous la direction de Claude Kessmaecker, l'Ensemble orchestral 41 interprète la 3^e Symphonie "avec orgue" de Camille Saint-Saëns, plusieurs des plus célèbres pages du musicien comme *La Danse macabre*, deux extraits de *Samson et Dalila* (la Bacchanale), le délicat et raffiné *Morceau de concert pour harpe*. Un programme captivant !

02 54 88 79 76
dominique.delaunay8@orange.fr

SAMEDI 12 NOVEMBRE

BLOIS
Chato'do



ÉTIENNE DE CRÉCY

Producteur, DJ, musicien, c'est un grand nom de la scène électronique française et de la *French Touch* qui se produit à Blois. Étienne de Crécy, habitué aux festivals et clubs de renom, investit le Chato'do : une soirée à ne pas manquer !

chatodo.com

DU 18 AU 20 NOVEMBRE

BLOIS
Centre-ville



BD BOUM

Célébrée pour son travail avec le Grand Boum-Ville de Blois en 2021, la dessinatrice Édith préside cette année le 39^e salon bd BOUM. Cette manifestation d'ampleur, gratuite et ouverte à tous, mérite une visite. Plusieurs expositions, des concerts, des dédicaces, de la convivialité... c'est la grande fête de la bande dessinée !

maisondelabd.com

SAMEDI 19 NOVEMBRE

FRESNES
Salle des fêtes



EO 41 : PANORAMA DE CUIVRES

Les cuivres de l'Ensemble orchestral 41 (EO), sous la direction de Claude Kessmaecker, interprètent des œuvres du XV^e au XXI^e siècles, signées Gabrieli, Haendel, Castérède, Tomasi, Williams, Copland, Dukas, etc. L'orgue jouera *Ors et fastes de l'Empire* (œuvres de Balbastre, Vierne, Saint-Martin, Beauvarlet-Charpentier, Castérède, etc.)

07 78 82 03 16
ecoledemusique@val2c.fr

MARDI 22 NOVEMBRE

VENDÔME
Le Minotaure



L'ÉCOLE DES MARIS

La compagnie La Mandarine blanche propose ici une pièce peu connue de Molière : *L'École des maris*. En 1661, année de sa création, le spectacle connaît un joli succès. On y parle de liberté dans un couple, de rapports amoureux (en alexandrins)... un sujet toujours d'actualité !

l hectare.fr

VENREDI 25 NOVEMBRE



VINEUIL

Centre de formation d'incendie et de secours



© L. CHARBONNIER PROD.

FORÊT D'ORIENT

Une soirée en présence du cinéaste animalier Laurent Charbonnier, ça vous tente ? Si la réponse est « OUI », rendez-vous à Vineuil pour la projection d'un film sur les vingt ans de la forêt d'Orient, réserve naturelle située en Champagne, suivie d'un débat. Organisé par la Fédération départementale des chasseurs, l'événement vous emmènera au cœur de la nature.

anim-fdc41.addock.com
animation@fdc41.com

SAMEDI 26 NOVEMBRE



CANDÉ-SUR-BEUVRON

Château de La-borde Saint-Martin



41

LALILO

Il y a le monde du rêve, le monde de la réalité et l'autre. Un monde qui révèle la vraie nature des hommes et qui interroge sur notre destinée. Lalilo (compagnie Quart de Soupir) est un éloge de l'espoir où il se dit que la vraie beauté naît de la différence. La musique jouée sur scène, les images projetées nous immergent dans l'univers de Lalilo.

02 54 42 62 14
lesamisdelabordesaintmartin@gmail.com

VENREDI 2 DÉCEMBRE



LE CONTROIS-EN-SOLOGNE

Salle des fêtes d'Ouchamps



41

DANS LA FORÊT PERDUE

Le conteur Jean-Claude Botton et le groupe Tourloubicarne s'associent, le temps d'une veillée, pour une évocation chorale et poétique de la Sologne, conviant Genevoix, Seignolle, Hugo, Couté, Besnard et bien d'autres...

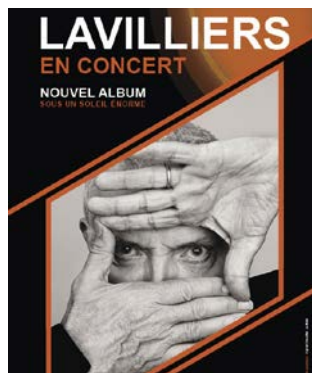
09 67 75 65 13
culture@controis-en-sologne.fr

VENREDI 9 DÉCEMBRE



BLOIS

Jeu de paume



BERNARD LAVILLIERS

C'est en Argentine que Bernard Lavilliers a conçu l'album *Sous un soleil énorme*, son 23^e opus. Le chanteur engagé, d'origine stéphanoise, va interpréter ces nouveaux morceaux et d'autres, devenus des « classiques ». Une belle occasion de revisiter plus de cinquante ans de chansons...

agglopolys.fr

SAMEDI 26 NOVEMBRE



BLOIS

Chato'do



© E. BERG

BERTRAND BELIN

Le chanteur guitariste breton à la voix sombre fait son retour sur scène avec son 7^e album *Tambour vision*. Les textes se font poétiques, la musique plus électro – parfois dansante –, mais on retrouve toujours l'univers singulier de Bertrand Belin. Sur scène, l'homme déploie tout son talent et son jeu de guitare. À découvrir.

chatodo.com

MARDI 29 NOVEMBRE



ROMORANTIN-LANTHENAY

La Pyramide



PRÉMICES

La compagnie de danse Entité, d'origine tourangelle, a été fondée par Simon Dimouro, figure de la danse hip-hop. Sur scène, ils sont quatre à évoluer, à évoquer la liberté et le besoin de faire communauté. Le spectacle est court mais intense : à ne pas rater !

[f pyramidecentreculturel](https://www.facebook.com/pyramidecentreculturel)

SAMEDI 3 DÉCEMBRE



CHITENAY

Salle des fêtes



CHŒUR DE CHAMBRE DE LA MARELLE

Sous la direction de Raphaël Terreau, le chœur de chambre de La Marelle est composé d'une vingtaine de choristes. Interprété *a capella*, son répertoire puise dans toutes les époques et comporte aussi des œuvres inédites. Cet ensemble vocal atypique, reconnu en Loir-et-Cher comme dans la région, explore la mise en espace afin de faciliter sa proximité avec le public.

02 54 70 42 12
commune-chitenay@orange.fr

DIMANCHE 11 DÉCEMBRE



VALLÉE-DE-RONSARD

Centre-bourg de Couture-sur-Loir



41

LES ELFES DES NEIGES

Les Elfes enchantent les humains de leur magie voluptueuse. Avec un savant mélange de compositions originales, de chants elfiques et de danses, la compagnie Soukha emporte le public dans une atmosphère douce et féerique qui ravit petits et grands dans la magie de Noël.

02 54 72 42 03
mairie.vallee-de-ronsard@orange.fr

La parole aux groupes

UNION POUR LE LOIR-ET-CHER ET INDÉPENDANTS (UPLCI)

La France et le Loir-et-Cher ont connu cet été une période de sécheresse exceptionnelle.

L'absence de précipitations, les chaleurs extrêmes et les incendies durant plusieurs semaines n'ont pas épargné nos agriculteurs. Nos pompiers professionnels et volontaires ont été mobilisés pour la population de notre département et d'autres régions de France. Nous leur témoignons toute notre reconnaissance.

Dans le contexte de crise énergétique et d'évolution inflationniste, l'engagement de la majorité départementale pour un développement durable et solidaire s'amplifie et se concrétise d'ores et déjà avec la création de pistes cyclables, comme la liaison Molineuf/Blois, la rénovation énergétique des collèges ou encore le doublement de la dotation départementale d'aménagement durable et la création de la dotation aux mobilités alternatives.

Après une excellente saison touristique en Loir-et-Cher, ponctuée par le succès des Musicales à Romorantin-Lanthenay et Vendôme,

et des Estivales dans les quinze cantons de notre département, les Loir-et-Chériens ont pu profiter de l'opération « Une journée aux châteaux », à Meslay, Cellettes et Valençay.

Plus que jamais, la majorité départementale poursuit son travail aux côtés des Loir-et-Chériens.

Présidente : Catherine Lhéritier (Veuzain-sur-Loire)

Vice-président : Bernard Pillefer (Le Perche)

Membres : Philippe Gouet (Vendôme), Philippe Sartori (Saint-Aignan), Monique Gibotteau (Vendôme), Tania André (Romorantin-Lanthenay), Pascal Huguet (La Beauce), Philippe Mercier (Montoire-sur-le-Loir), Claire Foucher-Maupetit (Montoire-sur-le-Loir), Maryse Persillard (La Beauce), Yves Lecuir (Veuzain-sur-Loire), Marie-Pierre Beau (Saint-Aignan), Bruno Harnois (Romorantin-Lanthenay), Florence Doucet (Le Perche).

LOIR-ET-CHER AUTREMENT (LCA)

Après cet été caniculaire, prémices d'une évolution climatique certaine, voici une rentrée teintée d'incertitudes.

Les effets Covid s'atténuent, tant sur le plan sanitaire que sur le plan économique, mais nous traversons une autre crise dont l'incidence sera palpable à plus d'un titre ! Pouvoir d'achat en berne, pénurie de matières premières, inflation, dérive des prix ; autant d'éléments qui créent dans l'opinion une certaine défiance envers notre capacité économique, envers nos institutions et les politiques qui les portent. Au sein du conseil départemental,

nous serons vigilants afin que soient respectés les équilibres utiles à traverser cette crise, entre nécessités sociales, investissements productifs, services à la population et respect de la Planète. Au travail...

Président : Michel Contour (Vineuil)

Membres : Lionella Gallard (Vineuil), Geneviève Repinçay (Blois 3), Michel Fromet (Blois 3).

LA DROITE RÉPUBLICAINE POUR LE LOIR-ET-CHER

Même si la crise sanitaire nous a laissé un répit cet été, la rentrée s'avère anxiogène pour tous.

Le dérèglement climatique, plus perceptible que jamais, la pénurie énergétique et les difficultés financières qui en découlent, le ralentissement économique ou la situation internationale sont autant de sujets préoccupants.

À l'échelle départementale, cela nous impose des politiques énergiques et ambitieuses pour protéger nos concitoyens.

Dans nos compétences, nous nous engagerons pour lutter contre

les précarités énergétiques, médicales, sociales et climatiques. Nous devons adapter nos actions, nos infrastructures, nos bâtiments à cette nouvelle donne.

Un remerciement spécial à nos sapeurs-pompiers largement sur la brèche au cours d'un été exceptionnel.

Président : Pascal Bioulac (La Sologne)

Membres : Agnès Thibault (La Sologne), Élodie Péan (Montrichard-Val de Cher), Jacques Paoletti (Montrichard-Val de Cher).

GROUPES CENTRES 41

Un été aride et caniculaire prend fin, une rentrée scolaire sans trop de difficultés a pu lui succéder dans les collèges dont le conseil départemental a la charge. Un grand merci aux agents qui l'auront permise, chacun dans sa fonction.

En ce qui concerne l'assemblée départementale, l'heure de la reprise a sonné aussi. Le groupe CentreS 41 se félicite du projet de loi de finances de la Sécurité sociale qui, au Palais-Bourbon, prévoit d'orienter les jeunes médecins dans

nos territoires sous-dotés. Cela ne pourra qu'accompagner favorablement le dispositif « Le 41 en bonne santé » porté par le conseil départemental. C'est un bon début !

Président : Stéphane Baudu (Blois 2)

Membres : Marie-Hélène Millet (Blois 2), Angélique Dubé (Selles-sur-Cher), Christophe Thorin (Selles-sur-Cher).

BURGER GOURMAND

Recette réalisée par le restaurant *Savourer* (ex-*Hippolyte*), à Blois. Ouvert depuis juin, ce lieu à l'ambiance cosy propose une cuisine du quotidien, de saison, avec des produits frais. On peut aussi y boire un café avec une pâtisserie maison, y grignoter en soirée avec un verre ou assister à un concert le week-end. À découvrir !

3, rue du Bourg-Neuf à Blois.
Du lundi au vendredi, à partir de 11 h
Samedi, à partir de 18 h.

  Savourer.Blois



© CD41/L. ALVAREZ



Retrouvez la recette filmée sur
loiretcher.info

Votre magazine **LOIR & CHER** *info*

100 %
numérique

- + de photos
- + d'articles
- + de vidéos



loiretcher.info