ÉDITION DU LOIR-ET-CHER

www.lepicentre.online

L'ÉPICENTRE

#188

MENSUEL MAI 2021

L'actualité économique et sociétale du Val de Loire ■ Gratuit

41

Interview

Simon Barbeau, PDG du Groupe Brandt

« Brandt investit à Vendôme »

P4

■ **Perfusion financière**

P6

■ **Faciliter l'embauche**

P8

■ **Viticultrice à l'Affût**

P12

■ **Agroalimentaire : évolution ou révolution**

P20 à 26

édito

Ne plus manger idiot

Au début du 19ème siècle, l'auteur de « *Physiologie du goût* », Jean Anthelme Brillat-Savarin, avait résumé dans une formule la relation intime entre alimentation et personnalité : « *dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es* ». En ce début du 21ème siècle, les femmes et les hommes des pays où l'on ne meure plus de faim ne veulent plus « *manger idiot* ». Après avoir subi longtemps, trop longtemps, les diktats d'une agriculture et d'une industrie alimentaire de masse peu regardante sur la qualité et l'origine des matières premières, ils veulent manger équilibré, responsable et citoyen.

La révolution est dans l'assiette. Révolution ou évolution, la question est posée dans notre dossier consacré à l'agroalimentaire en Centre-Val de Loire. Les enjeux sont de taille pour un territoire qui représente la cinquième surface agricole de l'hexagone avec 25 000 exploitations, 48 coopératives et 330 entreprises de l'alimentaire.

Le président de la chambre régionale d'agriculture, Philippe Noyau, le reconnait : « *c'est le consommateur qui décide* », tout comme l'emblématique président de la Laiterie de Saint-Denis de l'Hôtel, Emmanuel Vasseneix, qui a participé au lancement des premières briques de lait arborant la marque revendicative « *C'est qui le patron ?* ».

L'heure est aux circuits courts et à la relocalisation des productions, comme celle du cornichon par les repreneurs de la dernière vinaigrerie orléanaise Martin-Pouret, voire même à l'introduction de culture inattendue comme celle du thé sur les collines du Perche.

Bonne lecture et bon appétit !

La rédaction

sommaire

VIE DES ENTREPRISES

5 Brandt remet le couvert
Après avoir traversé une zone de turbulences il y a un peu plus d'un an, avec des inquiétudes pour l'emploi sur le site de Vendôme, le groupe Brandt bénéficie d'un investissement de Cevital, son unique actionnaire, basé en Algérie. Au total, pas moins de dix millions d'euros sur la table.

6 Perfusion financière pour les laboratoires CDM Lavoisier
L'État injecte 1,6 M€ pour aider les laboratoires CDM Lavoisier, de la Chaussée-Saint-Victor, à créer une quatrième ligne de solutions médicales. La ministre de l'Industrie est venue l'officialiser.

COLLECTIVITÉS ET TERRITOIRES

8 Mission : « *faciliter les recrutements* »
Gaëlle Corfec met en oeuvre la gestion prévisionnelle des emplois et des compétences afin de favoriser les recrutements des entreprises du Territoire d'Industrie Sologne.

LE DOSSIER DU MOIS

20 Agroalimentaire, évolution ou révolution
Certains parlent de révolution, d'autres d'évolution ; question de cadencement sans doute. Toujours est-il que les exigences des Français changent. Ils l'expriment sans retenue dans les sondages, mais aussi et surtout dans les rayons de leur magasin, à l'étal de l'épicerie et au marché fermier.

CULTURE & LOISIRS

29 Le Chato'do peaufine ses rendez-vous musicaux
La salle mythique de musique de Blois est fermée depuis le 13 mars 2020. Derrière les portes closes, le travail des équipes du Chato'do ne s'est pas arrêté pour autant. Découverte des coulisses de ce lieu culturel.

L'ÉPICENTRE
www.lepicentre.online

Mensuel gratuit
#188
Mai 2021

Groupama Up/Espace entreprises, 2 avenue de Châteaudun CS1319 - 41013 Blois Cédex • 02 54 74 30 39

• Président
François Delaisse
• Directrice de la publication
Delphine Sergheraert
direction@lepicentre.online
• Relations extérieures
Philippe Duisit
06 33 22 43 19
Guillaume Malbo
06 33 12 77 56

• Contacts commerciaux
Philippe Massicot
06 45 76 98 51
Denis Labrune
06 86 70 03 85
• Impression
Imprimerie Baugé, Descartes
• Graphisme
DCO'M Sabine Virault
06 83 05 56 51

• Rédacteurs
Estelle Cuiry,
Stéphane De Laage,
Bruno Goupille,
Juliette Lécureuil,
Laëtitia Piquet
Ambre Blanes
Sophie Manuel
Jean-Michel Very

IMPRIM'VERT
PEFC 10-31-1080

LES ÉDITIONS DE L'ÉPI - S.A.S. Au capital de 10 000 euros - Siret 53804876000028 - Dépôt légal à parution - ISSN 2110-7831

Toute reproduction complète ou partielle du contenu de ce journal est interdite sauf accord préalable de la direction.

NOMINATIONS

Groupama Laurent Bouschon, directeur général

Le Conseil d'Administration de Groupama Paris Val de Loire, a nommé Laurent Bouschon, 55 ans, directeur général de la Caisse régionale à compter du 20 avril 2021.Il succède à Eric Gelpe, en fonction depuis 2012.
Laurent Bouschon, a rejoint Groupama en 1998 ou il a exercé les fonctions de directeur général adjoint de Groupama Paris Val de Loire à partir de 2012, avant d'être nommé directeur général de Mutuaide Assistance, Cofintex et directeur du pôle Services de Groupama Assurances Mutuelles en 2016.

Crédit Agricole Centre-Loire Arnaud Bodolec, président

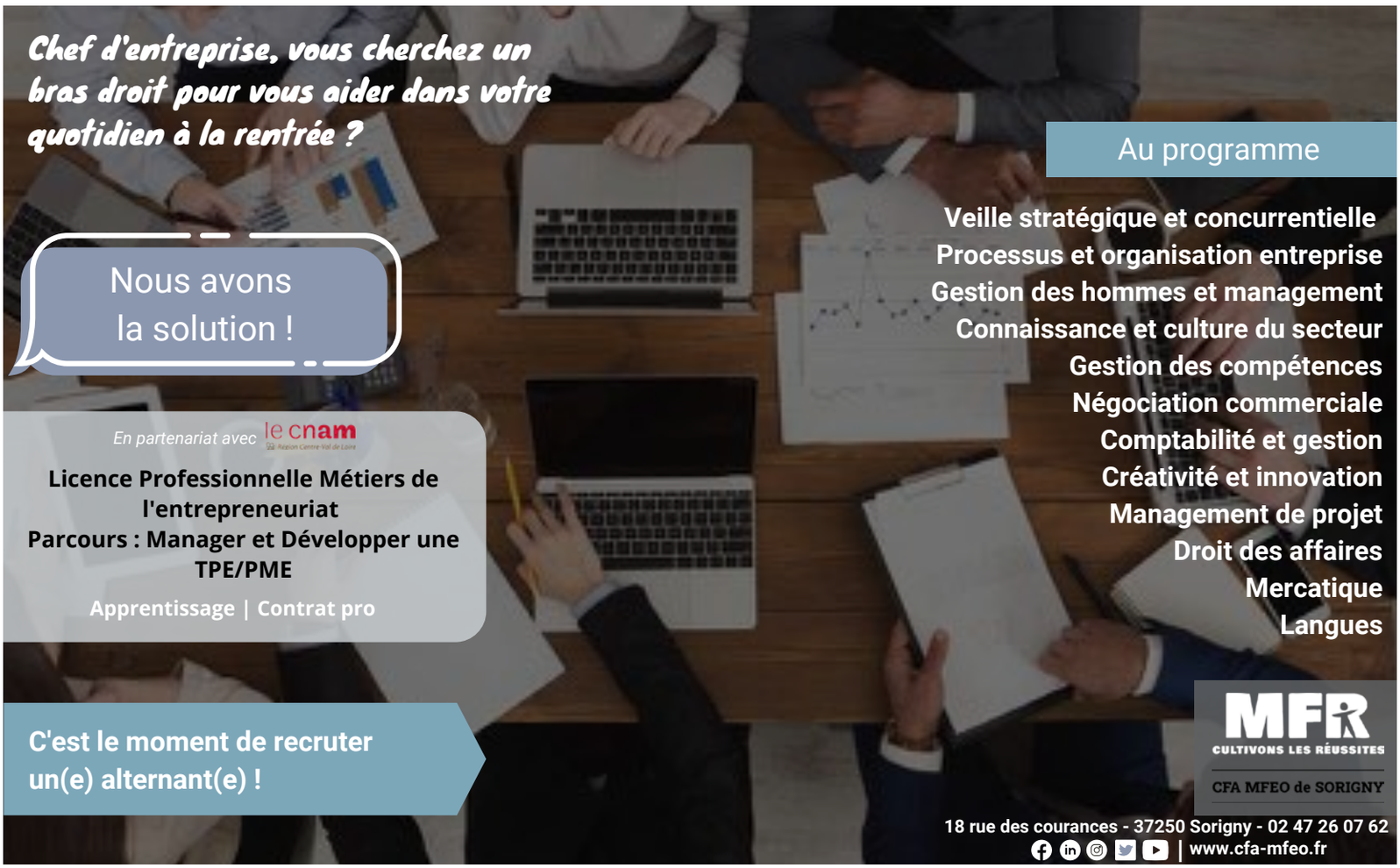
Arnaud Bodolec, 43 ans, agriculteur originaire du Cher, a été élu Président du Crédit Agricole Centre-Loire. Il succède à François Thibault, originaire de la Nièvre, qui est resté 25 ans à la présidence de la Caisse régionale.
Arnaud Bodolec était administrateur de la caisse locale de Sancoins depuis 2003, puis de la Caisse régionale à partir de 2010.

Caisse d'Epargne : Valérie Savani, présidente du C.O.S.

Valérie Savani, professeur de sciences économiques et sociales en lycée à Vierzon (Cher) a été élu à la présidence du conseil d'orientation et de surveillance (COS) de la Caisse d'Epargne Loire-Centre. Elle succède à Jean Arondel à la tête de cette instance qui vote le budget et valide les orientations proposées par le directoire que préside Nicole Etchegoïnberry.

Appel à projets de la fondation Banque Populaire

La Fondation Banque Populaire Val de France lance un appel à projets pour soutenir les initiatives remarquables dans le domaine de la valorisation des biodéchets. Il s'agit d'identifier des projets permettant de considérer les déchets végétaux ou de cuisine, les sous-produits animaux ou les matières organiques, comme des nouvelles ressources et d'améliorer les process pour en éviter la production. Ouvert aux groupements d'acteurs tels que des institutions publiques ou les structures de l'Economie Sociale et Solidaire, l'appel est doté d'un montant total de 60 000 €. Dossiers de candidature disponibles sur : https://fondation.bpvf.banquepopulaire.fr/mon-territoire-innove/



Simon Barbeau, PDG du Groupe Brandt
« Nous investissons deux millions d'euros dans notre usine de Vendôme »

À l'heure où les entreprises vacillent sous les coups de boutoirs viraux de la pandémie, Cevital, l'actionnaire algérien de Brandt, investit dix millions d'euros sur les sites d'Orléans et de Vendôme. Simon Barbeau, PDG du groupe, a répondu à nos questions.

L'Épicentre : Quel est montant exact de cet investissement ?
Simon Barbeau : *Au total, c'est dix millions d'euros en 2021.*

Quelle en est la répartition entre les deux sites de Saint-Ouen (Vendôme) et Saint-Jean-de-la-Ruelle (Orléans) ?
Environ 20 % pour Vendôme, le reste pour Orléans.

Pourquoi ce choix d'investissement de l'actionnaire algérien Cévital ?
C'est une volonté de consolider et d'accroître notre compétitivité sur nos produits stratégiques « Made in France ». Ces investissements s'inscrivent dans un plan stratégique plus large, à horizon 2024.

À quoi va servir cet investissement, trésorerie, R&D, maintien de l'emploi…?
Nous avons défini quatre axes d'investissement : d'abord, la modernisation de l'outil industriel afin de maintenir la compétitivité des produits cuissons stratégiques. Ensuite, le renforcement de la sécurité et les améliorations environnementales. À suivre, la digitalisation, avec des usines 4.0. Enfin, le lancement de nos futures innovations, et ce dès 2022.

Quel impact précisément pour le site de Vendôme ?
À Vendôme, certains produits sont en fin de cycle, comme les hottes par exemple. Mais d'autres intègrent une nouvelle dynamique, c'est le cas des tables à induction, des tables à gaz, des petits fours vapeurs. D'autre part, nous prévoyons l'arrivée d'une nouveauté, pour 2022. Pour ce faire, nous mettons en place une nouvelle ligne de production de fours, la modernisation des presses, du traitement de surface et de machines de fabrication d'inducteurs.

Les menaces qui pesaient sur l'emploi à Vendôme ont-elles disparues ?
Nos deux sites industriels français sont complémentaires et ils s'inscrivent ensemble dans notre stratégie future : le site de Saint-Ouen (Vendôme) offre une grande agilité et une grande flexibilité permettant de réaliser les produits à forte valeur ajoutée en petite série. Le site d'Orléans, lui, assure de son côté la production des références en grande série au meilleur niveau de compétitivité.

Simon Barbeau, 43 ans. Président directeur général du groupe Brandt.
Diplômé de l'École polytechnique et de l'École nationale supérieure de Techniques Avancées.

Y aura-t-il des recrutements, des créations de postes, le cas échéant, vers quels profils ?
Compliqué de donner le détail site par site, c'est en cours d'équilibrage. Mais pour Orléans, nous avons déjà lancé une campagne de recrutement visant, dans un premier temps, l'embauche d'environ trente personnes pour des postes de production en 2021.

La tendance du « Made in France » a-t-elle joué un rôle dans la décision de l'actionnaire ?
Nous sommes aujourd'hui le dernier gros fabricant d'électroménager en France. L'engagement du groupe Brandt et de son actionnaire pour maintenir une production d'électroménager en France n'est pas récent… au contraire. Mais nous nous réjouissons de l'attention de plus en plus marquée des consommateurs pour l'origine de fabrication des produits.

La Tribune, Le Parisien, La Nouvelle République… la presse nationale et régionale française a largement salué cette opération, cela participe d'une stratégie de communication ?
À l'origine, nous avons simplement répondu à l'invitation du Président de la Région Centre-Val-de-Loire pour une conférence de presse, et certains médias ont relayé l'information.

À long terme, une délocalisation de Brandt vers le Maghreb est-elle envisageable et quel avenir pour l'entreprise en France ?
La présence de Brandt, de part et d'autre de la Méditerranée, est très complémentaire, et les marchés européens et du Maghreb sont très différents.
Nos usines françaises produisent des produits de cuisson (fours, tables…) pour l'Europe et l'Asie, alors que notre site industriel algérien fabrique des produits de lavage et de froid.
Notre stratégie est de construire deux pôles forts : un en France, pour rayonner sur l'Europe et l'Asie, un en Algérie pour rayonner sur l'Afrique et le Moyen-Orient.

Propos recueillis par
Jean-Michel Véry

> *« C'est une volonté de consolider et d'accroître notre compétitivité sur nos produits stratégiques « Made in France » »*
>
> *Simon Barbeau*

Brandt remet le couvert

Après avoir traversé une zone de turbulences il y a un peu plus d'un an, avec des inquiétudes pour l'emploi sur le site de Vendôme, le groupe Brandt bénéficie d'un investissement de Cevital, son unique actionnaire, basé en Algérie. Au total, pas moins de dix millions d'euros sur la table.

Brandt, De Dietrich, Sauter, Vedette… autant de marques qui fleurissent sur le territoire national et ailleurs. Des marques commercialisées par le groupe Brandt, lequel possède deux sites de production en France. L'un à Saint-Jean-de-la-Ruelle, près d'Orléans (Loiret), l'autre à Saint-Ouen, près de Vendôme (Loir-et-Cher). Il dispose en outre d'un parc industriel à Sétif, en Algérie, de deux entités de recherche et développement (Lyon et Orléans), d'un SAV basé à Cergy-Pontoise. Le siège social du groupe est posé à Rueil-Malmaison, en banlieue parisienne.

L'emploi en ligne de mire

Pas moins de 771 salariés se répartissent sur les deux sites de production de la région Centre-Val de Loire, c'est dire l'importance des dix millions d'euros qui vont être injectés par l'actionnaire Cevital.

Le site de Vendôme fait travailler environ 200 personnes à la fabrication de tables de cuisson, de hottes et de fours à micro-onde.

Référence française sur le marché de l'équipement maison : lavage, cuisson, froid, électroménager, télévision et climatisation, cet apport de capitaux vise à accélérer le remplacement d'équipements moins productifs par du matériel technologiquement innovant et de réduire les doublons sur les deux sites.

Une bonne nouvelle, qui serait l'amorce d'un plan déployé sur plusieurs années, conforté par un marché porteur, accentué par le confinement qui a vu la demande pour certains produits s'envoler : lave-vaisselle, fours, ou encore appareils à cuisson automatique. Le besoin des ménages est en train d'évoluer et il se murmure que le télétravail n'y serait pas étranger.

J-M V

Perfusion financière pour les laboratoires CDM Lavoisier

L'État injecte 1,6 M€ pour aider les laboratoires CDM Lavoisier, de la Chaussée-Saint-Victor, à créer une quatrième ligne de solutions médicales. La ministre de l'Industrie est venue l'officialiser.

Il n'y aura pas de jaloux entre laboratoires pharmaceutiques sur la zone d'activité de la Chaussée-Saint Victor. Situés à quelques dizaines de mètres l'un de l'autre, CDM Lavoisier, fabricant de solutions injectables, et Chiesi, filiale française d'un groupe italien spécialisé dans le traitement des maladies respiratoires, vont recevoir chacun 1,6 M€ de l'État. Un double cadeau signé plan de relance et renforcement de l'autonomie industrielle comme l'a indiqué Agnès Pannier-Runacher, la ministre déléguée à l'Industrie, le 8 avril dernier, en rendant visite à CDM Lavoisier. Elle a précisé qu'en trente ans la France avait rétrogradé de la première à la quatrième place européenne des industriels pharmaceutiques.

Au nom de l'indépendance nationale, CDM Lavoisier va donc pouvoir financer à moindre frais la construction d'une quatrième ligne de fabrication d'ampoules plastiques contenant des solutions injectables.

Belle reconnaissance

L'entreprise familiale qui a fêté ses 130 ans en 2018 va devoir tout de même mettre 5,4 M€ de sa poche pour couvrir l'investissement total de 7 M€ qui comprend également une extension de bâtiment pour agrandir les réserves.

« C'est une belle reconnaissance pour notre entreprise, estimait Marc Simon, le directeur industriel du site, à l'issue de la visite ministérielle. Elle nous donne de la visibilité localement mais aussi vis-à-vis des donneurs d'ordre que sont les grands laboratoires pour lesquels nous fabriquons nos produits. »

Le contexte de la crise sanitaire n'est pas étranger à la sollicitude des pouvoirs publics ni au regain d'activité de CDM Lavoisier. La flambée des hospitalisations, puis la campagne de vaccination engendrent une augmentation de l'utilisation des flacons et ampoules de solutions injectables à base de sodium, potassium, ou magnésium que fabrique le laboratoire de la Chaussée-Saint-Victor.

Dix recrutements

« Nous disposons actuellement de trois lignes de production, détaille Marc Simon. *Une ligne pour les flacons en verre d'une capacité de 4 millions d'unités par an, une autre pour les ampoules en verre et une troisième pour les ampoules en plastique, chacune capable de produire 14 millions d'unités par an. La nouvelle ligne, dont les travaux commencent prochainement, produira des ampoules en plastique de plus faible contenance avec un objectif de 20 millions d'unités par an. Elle nécessitera le recrutement d'une dizaine de personnes supplémentaires. »* CDM Lavoisier emploie actuellement 125 personnes et réalise un chiffre d'affaires de 15 M€.

La ministre de l'Industrie, Agnès Pannier-Runacher, a visité l'entreprise le 8 avril sous la conduite de Philippe Truelle, PDG de CDM Lavoisier.

Lors de sa visite du 8 avril, la ministre de l'Industrie a suivi le processus complet de fabrication et de conditionnement des ampoules. Elle a posé des questions aux salariés et a écouté les explications de Philippe Truelle, le PDG de CDM Lavoisier. La ministre a félicité l'entreprise qui a *« su se hisser et maintenir son niveau de production au plus haut standard de qualité »*.

De quoi revigorer le moral, sans perfusion artificielle.

B.G.

> *« Cette reconnaissance nous donne de la visibilité vis-à-vis de nos donneurs d'ordre que sont les grands laboratoires »*
>
> *Marc Simon, directeur industriel*

En avant la relance pour le Loir-et-Cher

Le département du Loir-et-Cher va bénéficier de 17 M€ de l'Etat dans le cadre d'un accord départemental de relance qui a été signé le 19 avril par Jacqueline Gourault et Nicolas Perruchot.

Gourault, Fesneau, Pesneau, Perruchot, la rime était en « o » le 19 avril au Conseil départemental du Loir-et-Cher. Rime pauvre en versification mais riche en contributions pour le département qui s'est vu bénéficier d'un accord de relance de 17 M€ de la part de l'État. Pour la circonstance, Jacqueline Gourault, ministre (MoDem) de la Cohésion des territoires et des relations avec les collectivités territoriales, mais aussi ancienne sénatrice et maire de la Chaussée-Saint-Victor, ainsi que Marc Fesneau, ministre (MoDem) chargé des relations avec le parlement, mais aussi ancien député et maire de Marchenoir, avaient fait le déplacement pour officialiser la signature de l'accord avec Nicolas Perruchot, président du conseil départemental, en présence de François Pesneau, préfet du Loir-et-Cher.

Inscrit dans le plan national de redressement de l'économie à la suite de la crise sanitaire, le plan de relance départemental regroupe un certain nombre de financements classées dans trois grandes familles : écologie, compétitivité, et cohésion.

© Nicolas Darré

Le préfet du Loir-et-Cher, François Pesneau, le ministre chargé des relations avec le Parlement, Marc Fesneau, la ministre de la cohésion des territoires, Jacqueline Gourault, et le président du conseil départemental, Nicolas Perruchot, ont officialisé la signature de l'accord départemental.

Une passerelle sur la Loire

Sur le volet « *écologie* », la rénovation énergétique des bâtiments du conseil départemental bénéficiera d'une subvention de 2,14 M€. Il s'agira par exemple de l'installation d'une chaudière biomasse au collège d'Oucques, la reconstruction du collège de Neung-sur-Beuvron et la réhabilitation de celui d'Onzain.

Parmi les projets financés, Jacqueline Gourault a mentionné celui de la construction d'une passerelle sur la Loire utilisant les piles de l'ancien barrage mobile en amont de Blois, projet qu'elle avait imaginé lorsqu'elle présidait l'agglomération blésoise. Sur le montant total de 9 M€ des travaux, qui devraient débuter en 2023, l'État apportera 2,65 M€ dont 1,12 M€ pour la phase d'étude et de maîtrise d'œuvre engagée dès cette année.

Comme l'a rappelé Nicolas Perruchot, cet accord vient utilement renforcer le programme Relance 41 voté par le conseil départemental pour injecter 41 M€ sur 3 ans au redémarrage de l'économie locale.

B.G.

CETTE OPERATION EST COFINANCEE PAR L'UNION EUROPEENNE - L'EUROPE S'ENGAGE EN REGION CENTRE-VAL DE LOIRE AVEC LE FONDS EUROPEEN DE DEVELOPPEMENT DURABLE

Gaëlle Corfec : « *Ma mission : faciliter les recrutements sur le Territoire d'Industrie Sologne* »

Cheffe de projet au sein du service de développement économique du Territoire d'Industrie Sologne, Gaëlle Corfec met en œuvre la gestion prévisionnelle des emplois et des compétences afin de favoriser les recrutements. Elle accompagne les acteurs locaux dans la redynamisation du tissu industriel des territoires formés par la communauté de communes du Romorantinais et du Monestois et celle de la Sologne des Rivières.

L'Épicentre : En quoi consiste votre mission au sein de la CCRM ?
Gaëlle Corfec : *La communauté de communes du Romorantinais et du Monestois offre un service d'accompagnement à l'accueil et au développement des entreprises. Au sein de l'équipe de développement économique, je viens renforcer l'offre de service par un accompagnement en gestion des ressources humaines à travers un service à la carte, de la définition des besoins à la mise en œuvre et au suivi d'actions spécifiques. Je suis l'interlocutrice des différents partenaires de la gestion des ressources humaines, de l'emploi et de la formation.*

Qu'est-ce qui vous a amenée à accepter ce nouveau poste et comment l'envisagez-vous ?
Il s'agit d'une continuité instaurée sur le territoire qui met en avant les différents travaux menés par la communauté de communes du Romorantinais et du Monestois et qui permet un élargissement à celle de la Sologne des Rivières.
Pour moi, prendre en compte la diversité des attentes est essentielle face aux enjeux actuels. Je l'envisage comme une animation partenariale, une coordination locale sur le terrain, dans le respect des rôles de chacun, en intégrant les nouvelles réalités en ressources humaines liées à la crise du COVID-19.

Plus concrètement, quelles seront les actions mises en œuvre ?
Les actions vont être déployées autour de quatre grands axes :
• Synergie territoriale : sensibiliser l'ensemble des acteurs du conseil aux entreprises à l'importance de l'approche compétence dans le développement de la performance socioéconomique ;
• Offre de services RH pour les TPE/PME : orienter vers les bons acteurs et faciliter l'accès à des dispositifs trop souvent méconnus ;
• Construction de parcours professionnels durables : préserver les savoirs, identifier les compétences attendues en entreprises et favoriser la mise en œuvre de dispositifs de formation continue réactifs ;

Gaëlle Corfec travaille depuis 2013 au sein du service de développement économique de la communauté de communes du Romorantinais et du Monestois.

• Acculturation économique : favoriser la connaissance du monde économique local et renforcer les liens entre les différentes parties prenantes.

Avec quels partenaires travaillez-vous ou allez-vous travailler ?
Je travaille déjà avec les partenaires du développement économique et ceux de l'emploi et de la formation. Les nombreux acteurs qui interviennent dans le cadre de Territoire d'Industrie sont mobilisés et de nouveaux partenariats sont en cours.

Avez-vous déjà des retours de la part des entreprises ?
Oui, de la part de certaines entreprises pour des projets d'implantation, d'autres au sujet de recrutement ou d'emplois fragilisés.

Propos recueillis par Laëtitia Piquet

Contacts :
Tél. 02 54 88 86 57
missions.eco@ccrm41.fr

> *« Je viens renforcer l'offre de service par un accompagnement en gestion des ressources humaines à travers un service à la carte »*
> *Gaëlle Corfec*

Une spécialiste de la gestion des ressources humaines

Passionnée par le développement des compétences organisationnelles, relationnelles et techniques, et la place qu'occupe l'humain au sein de son environnement professionnel et territorial, Gaëlle Corfec passe d'abord un diplôme en gestion d'entreprises et administrations. Elle exerce en gestion des ressources humaines au sein de TPE/PME et de grands groupes internationaux avant de devenir chargée d'entreprises au sein de Maisons de l'Emploi. Puis elle est l'animatrice du Groupement des entreprises de l'arrondissement de Romorantin-Lanthenay (GEAR) qui vise la création d'un pôle aéro-défense et elle pilote le projet emploi et formation du programme investissement avenir. Parallèlement, elle obtient un master 2 en management stratégique des ressources humaines et performance durable.
En charge depuis 2013 de la Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences (GPECT), elle est désormais la cheffe de projet au sein du service de développement économique du Territoire d'Industrie Sologne qui rassemble les communautés de communes du Romorantinais et du Monestois (CCRM) et de la Sologne des Rivières (CCSR).

Coiffeurs : vingt-mille cheveux sur les mers

Tous les jours, des milliers de coiffeurs coupent, colorent, taillent des chevelures. Que deviennent les cheveux coupés ? Des professionnels du département les collectent afin de les valoriser en solution dépolluante pour les mers et les océans.

Ils sont près d'une trentaine en Loir-et-Cher. Plus de deux-cents en région Centre. Et 4 700 sur le territoire national. Ces professionnels ont adhéré à l'association Coiffeurs Justes, pour une proposition innovante et écologique, proche de l'économie circulaire.

« Chaque jour, je m'efforce à faire passer des messages à mes enfants sur le gaspillage, le recyclage, le tri, sur la nécessité de préserver notre planète. Il me paraît cohérent d'apporter ma contribution dans mon domaine d'activité », explique Marlène Todikromo, à la tête du salon Aux ciseaux des coquettes, à Montoire-sur-le-Loir.

Elle a adhéré en janvier 2020, sorte de bonne résolution du nouvel an. Le concept ? Le coiffeur collecte, via un sac dédié, les cheveux coupés et les envoie par la Poste à l'association. Le sac à 1 euro est à la charge du coiffeur (à commander sur le site de l'association) ainsi que les coûts postaux. Un vrai engagement.

L'effet papillon

« Les cheveux coupés sont très écaillés et dispensent un fort pouvoir de récupération des hydrocarbures », s'enflamme la coiffeuse. Car la finalité de l'opération est de confectionner des boudins à cheveux, lesquels agiront (soit à fond de cales, soit par le passage de bateaux indoor) comme des aimants sur les composés chimiques. Cerise sur le bateau, les boudins sont lavables et réutilisables jusqu'à quatre fois, grâce à des stations de lavage spécifiques

Aux ciseaux des coquettes s'engage pour la planète avec l'association Coiffeurs Justes.

« Afin de favoriser et de développer la collecte, nous allons mettre en place des petits containers dans les villes et les villages, à l'instar de ce qui ce fait déjà pour les vêtements usagés », se réjouit Thierry Gras, lui-même coiffeur et fondateur de l'association, posée dans le Sud-Est de la France depuis 2015. La chaîne de transformation des cheveux s'en réfère à l'Initiative par l'activité économique (IAE) et le drainage des graisses et hydrocarbures fait appel à des bateaux labellisés *« éco-fair »*, respectueux des normes environnementales. *« L'association s'est fortement mobilisée au moment de la catastrophe survenue à l'île Maurice, en août 2020 »*, se souvient Marlène. Une marée noire sans précédent qui avait souillé les côtes du Sud-Est de l'île, la faute au Wakashio, un vraquier japonais.

Le coup de balai d'une coiffeuse montoirienne a ainsi contribué au sauvetage d'un territoire de l'océan Indien. Fidèle à la théorie du battement d'ailes du papillon.

J-M.V

Contact :
www.coiffeurs-justes.com
06 37 97 71 70

100% SERVICE
100% QUALITÉ
Une signature de **référence** pour tous vos projets
7/7 - 24h/24

PELLÉ ÉLECTRICITÉ
8, rue Louis et Auguste Lumière
41000 BLOIS
02 54 43 49 14
pelle-electricite.fr

CALLAC ÉLECTRICITÉ
Zac des Courtis 2 allée Ernest Nouel
41100 VENDÔME
02 54 77 66 10
callac-electricite.fr

BROUDIC PLOMBERIE
2 rue des écoles
41100 BLOIS
02 54 78 02 78
broudic-plomberie.fr

Retrouvons les saveurs !

La nature se réveille tranquillement en mai et nous invite à sortir. Et cela tombe bien, il y a un panel de rendez-vous et d'évènements en ce mois de mai pour éveiller nos sens et découvrir les multiples produits des paysans et producteurs du Loir-et-Cher.

En effet, du 13 au 24 mai, la semaine de l'agriculture française sera l'occasion de mettre l'accent sur le secteur agricole. Le Salon International de l'Agriculture, grand événement annuel agricole européen, n'a pas pu avoir lieu et se réinvente. Rendez-vous est donné aux consommateurs sur leur territoire pour des moments de partage et d'échange avec les agriculteurs.

Campagne 1 vin, 1 met
La Chambre d'agriculture de Loir-et-Cher lance en partenariat avec la FAV 41 et Cuisine en Loir-et-Cher, une campagne digitale sur l'accord vins et mets spécial Loir-et-Cher. Le vin se déguste la plupart du temps à table, ou accompagné d'un repas, les accords mets et vins sont primordiaux. Les chefs locaux expliquent qu'une alliance réussie entre un met et un vin permet de vivre un moment inoubliable. En dehors de cette action solidaire entre restaurateur et vigneron, l'idée est de partager le plaisir des saveurs.

Papilles en fête
En parallèle, les 22 et 23 mai, l'évènement Papilles en Fête, porté par Jeunes Agriculteurs 41, investira le parvis de la Halle-aux-Grains de Blois pour faire (re)découvrir les produits locaux et la gastronomie locale à travers des animations *« de la fourche à la fourchette »*. L'occasion de présenter la richesse agricole du département. Le secteur viticole, sera bien-sûr de la fête avec une présentation des vins médaillés du concours départemental (voir cadre). La filière maraichage du département est moins connue malgré son incroyable diversité et son savoir-faire. La Chambre d'agriculture de Loir-et-Cher mettra l'accent sur son stand sur cette filière ; avec, entre autres, des petits jeux sur la reconnaissance des fruits et légumes.

Les vins médaillés du Loir-et-Cher

Que d'embarras de choix dans le département ! Du vin blanc, du rosé du rouge, des vins effervescents de nombreux viticulteurs de différentes appellations ; AOP Touraine, AOP Cheverny, AOP Cour Cheverny, AOP Touraine Mesland, AOP Touraine Chenonceau, AOP Coteaux du Vendômois, AOP Touraine-Oisly, AOP Valençay et Effervescents Bruts et demi-secs.

Il faut un peu de temps pour déguster (avec modération) chaque millésime. Le concours départemental de Loir-et-Cher a l'avantage de mettre en avant les vins médaillés chaque année. Un jury professionnel a dégusté 130 échantillons, les 24 et 25 mars dernier à Noyers-sur-Cher. À l'issue de cette dégustation, ont été décernées à des viticulteurs loir-et-chériens :

- 15 médailles d'or (4 pour l'AOC Cheverny, 4 pour l'AOC Touraine, 3 pour l'AOC Coteaux du Vendômois, 2 pour l'AOC Touraine Mesland et 1 en AOC Touraine Chenonceau)
- 13 médailles d'argent
- 2 médailles de bronze

Pour vous guider, vous retrouverez un macaron sur les bouteilles issues de productions médaillées.
*Palmarès complet : **https://centre-valdeloire.chambres-agriculture.fr/chambre-dagriculture-de-loir-et-cher/***

Semaine de l'agriculture française www.semainedelagri.fr

Producteurs 41 : le département dans l'assiette

À Montoire-sur-le-Loir, Producteurs 41 *« pêle-mêle »* les produits locaux du Loir-et-Cher, avec parfois une incursion dans les départements limitrophes ou d'horizons plus lointains. Après deux années d'activité et une crise sans précédent, l'heure est au bilan.

Fromages de Thoré-la-Rochette, vins du domaine Norguet, farines de la ferme du Chat blanc, noix de Lunay, bières et cidres de la brasserie de Montoire, thés du château d'Émile Auté… Comment conjuguer les produits phares du département en s'épargnant un fastidieux périple kilométrique ?

L'idée a germé il y a un peu plus de deux ans. Rompu à l'entreprenariat, le couple Lefeuvre gérait déjà trois affaires dans les Hautes-Alpes quand il bascule, en 2013, à la tête de l'auberge Sainte-Catherine, posée dans le village troglodytique de Trôo. Comme une envie de changement.

À Trôo, Émile et Patricia Lefeuvre proposaient à leurs clients un linéaire épicerie, plutôt axé sur les vins, à l'entrée du restaurant, dans lequel ils mettaient déjà en lumière la production locale. La demande monte en puissance, leurs bons rapports avec les producteurs locaux s'affirment, ils s'interrogent alors sur un modèle qui permettrait de synthétiser une grande partie de l'offre sur un point de distribution unique. Tout bénéfice pour le producteur, lequel se voit offrir un canal de commercialisation, une visibilité, tout en s'affranchissant des contraintes de disponibilité, d'accueil, de gestion inhérentes à la vente en direct. Bingo aussi pour le consommateur, qui circonscrit ses déplacements sur les routes loir-et-chériennes chez les vignerons ou dans les fermes, en ces temps de mesures restrictives. Au final, un joli petit magasin, en cœur de ville, abondance, variété, marge réduite, un tout-en-un en somme.

De Montoire à Marrakech…

« Même si Producteurs 41 a été pensé pour valoriser nos producteurs départementaux, je ne m'interdis pas la vente de pépites d'autres régions », se réjouit Émile Lefeuvre. Pour preuve, les biscottes bio La Chanteracoise, mitonnées à Saint-Germain-du-Salembre, en Dordogne. *« C'est la dernière biscotterie artisanale française ! On se doit de préserver ce savoir-faire. »* Quelques pas de côté donc, comme ces flasques de whisky japonais ou encore des belles quilles de Ventoux qui se frottent aux AOC du Vendômois.

Émile Lefeuvre est à la tête de Producteurs 41 depuis deux ans.

Autre digression, le magasin s'autorise un rayon fruits et légumes, d'ici ou là-bas : *« C'est un produit d'appel et c'est aussi un service rendu à nos clients. »* Et tant pis si les melons sont parfois marocains ou les oranges d'Espagne, ils répondent à un cahier des charges intransigeant sur la qualité… Une critique minoritaire, parfois violente, qui sévit de temps à autre sur les réseaux sociaux, fidèles à leur réputation.

Confiner, c'est gagné !

« Nous ne sommes pas des rigoristes, enfermés dans un schéma, l'essentiel est la satisfaction des clients. Offrir de nouveaux produits en permanence, jongler avec la saisonnalité quand il le faut, défricher, découvrir… » La sève de bouleau du Val de Loire, le miel de Lavardin, les confitures de Cheverny font contrepoids à ces parenthèses extra-départementales.

Un modèle qui fait mouche. En un an, la clientèle a été multipliée par deux. *« Paradoxalement, le premier confinement a drainé de nouveaux clients, sensibles aux valeurs de solidarité à l'égard des producteurs locaux, des artisans culinaires, des circuits courts. Même si l'engouement s'est désormais stabilisé, ce sont des gens qui sont revenus, confortés par la qualité de l'offre proposée. »*, enchérit Émile Lefeuvre, qui déplore le manque de soutien de certains institutionnels au regard de sa démarche. L'œil rieur derrière son masque, franc du collier, investi, incollable sur ses produits, le bonhomme s'est interrogé sur la reproduction de *« Producteurs »* dans d'autres départements propices, pourquoi pas sous forme de franchise ? Voire à s'agrandir, ou à partir vers d'autres aventures, d'autres créations d'entreprises, ici ou ailleurs. Il ne s'interdit rien, y compris vous faire plaisir.

J-M.V

*Contact : **Producteurs 41***
37, rue Saint-Denis
Montoire-sur-le-Loir.

Tél : 06 74 74 34 42.

> *« Nous ne sommes pas des rigoristes, enfermés dans un schéma, l'essentiel est la satisfaction client »*

Dans mon panier, il y a…*

Les farines de la Gâtine (Saint-Laurent-en-Gâtines, 37) ; les thés des Châteaux d'Émile Auté (Sargé-sur-Braye, 41) ; les huiles de Charlin (Danzé, 41) ; la Bourriche aux Appétits (Vineuil, 41), terrines, pâtés, poissons, plats cuisinés ; la ferme de l'Etang (Épuisay, 41), terrines de cerf et de sanglier ; Les confitures Bio de Cheverny (41) ; les vins du domaine du Four à Chaux (Thoré-la-Rochette, 41) ; les chips artisanales Belsia (Letourville 28) ; la distillerie Pelletier (La Chapelle-Huon, 72), Cidre, jus de fruits, liqueurs ; les Vergers de la Manse (Sepmes, 37) Jus de fruits ; les Fosses rouges (Trôo, 41), vins vendômois ; la brasserie Sommier (Montoire-sur-le Loir).

**Liste non-exhaustive*

Isabelle Pangault, jeune pousse prometteuse de la viticulture ligérienne

Comme le démontre une étude d'InterLoire (lire par ailleurs), le vignoble du Val de Loire attire de jeunes viticulteurs à l'image d'Isabelle Pangault qui donne un nouvel élan au domaine de l'Affût, en Sologne viticole.

Isabelle Pangault a suivi les pas de l'Ulysse de Joachim du Bellay. Elle a fait de beaux voyages et s'en est retournée, pleine *« d'usage et raison »*, vivre au *« séjour qu'ont bâti ses aïeux »*. À seulement 38 ans, elle a déjà accumulé de belles expériences et de sérieuses références dans le domaine de la viticulture au niveau national et international. Depuis 2018, elle a repris les 14 hectares de vignes du domaine de l'Affût, à Sassay (Loir-et-Cher) après un périple initiatique qui l'a conduite dans la vallée du Rhône mais aussi en Argentine et en Inde.
« Je suis venue au vin par la barrique » dit-elle pour résumer son parcours entre des origines familiales dans le monde du bois, à Monts-près-Chambord, et ses études forestières à AgroParisTech avec, au final, une spécialisation en viticulture et un diplôme d'œnologue obtenu à Montpellier Sup Agro.

Isabelle Pangault, jeune pousse prometteuse de la viticulture ligérienne.

L'Inde, territoire pionnier
Au cours de sa dernière année de formation, elle aura l'occasion d'effectuer un stage de six mois en Argentine. Le goût du voyage et de la découverte lui fera ensuite franchir près de la moitié de la Terre pour rejoindre la région de Bombay, en Inde, chez Sula, le leader viticole d'un pays où la culture du vin reste à construire. *« C'était une expérience intéressante dans un territoire pionnier »*, résume Isabelle Pangault qui rejoindra ensuite la mère patrie et la vallée du Rhône chez le producteur Yves Cuilleron. Suivront un passage en cave coopérative à Lyrac, un poste dans le marketing pour le groupe Advini pendant quatre ans et demi, puis une responsabilité en vinification pour les vignobles Foncalieu avec des voyages en tant qu'ambassadrice en Angleterre et aux Etats-Unis.

Un processus créatif complet
Avec le premier bébé, viendra le souhait du retour aux racines et la recherche d'un domaine viticole à valoriser. *« Je suis tombée amoureuse de ce territoire de Sassay, près de Contres, avec son monticule qui domine le paysage à 360 degrés et lui a donné son nom de l'Affût »*, s'enthousiasme-t-elle. Tout restait à reprendre sur cette exploitation d'appellation Touraine qu'elle souhaite convertir progressivement en bio. Avec un investissement de départ de 300 000 €, Isabelle Pangaut a relancé un processus créatif complet en produisant un blanc *« Instinctive »*, un rouge *« Orchestrale »* assemblage de quatre cépages élevés dans une jarre de terre cuite, et un rouge *« Nébulat 1894 »* à partir d'un gamay planté en…1894. Cette création originale a été sélectionnée par Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde, pour figurer en 2019 à la Paulée des vins de Loire, à Chartres, et être servie au cours du repas préparé par Pierre Gagnaire. Reconnaissance saluée aussi par l'émission *« On va déguster »* de France-Inter qui déclenchera 150 commandes en 24 heures.
Isabelle Pangault commercialise son vin auprès des cavistes et restaurateurs ainsi qu'aux particuliers via les réseaux sociaux. Sa production actuelle représente environ 16 000 bouteilles avec un potentiel de 50 000 d'ici quelques années. Mais pour l'heure, son inquiétude réside dans les dégâts provoqués par le gel du début avril. Elle fonde ses espoirs dans le redémarrage des contre-bourgeons et reste, plus que jamais à l'affût.

B.G.

Les vignobles ligériens séduisent les jeunes viticulteurs

Avec un prix moyen de 11 000 euros l'hectare pour les appellations Touraine, les vignobles du Val de Loire restent accessibles et attirent les jeunes vignerons.

Terre de modération et d'équilibre, le Centre-Val de Loire échappe à la folie spéculative des vignobles du Bordelais, de Bourgogne ou de Champagne. Alors qu'un hectare de vigne en grand cru de Bourgogne peut dépasser les 6 millions d'euros et les 2 millions en bordelais, on peut encore s'offrir une parcelle de vignoble d'appellation Touraine pour 11 000 euros. Il vous en coûtera un peu plus cher si vous poussez jusqu'en saumurois (21 000 €) ou en Anjou (17 000 €).
Ce constat a été établi par Vinea Transaction pour le compte d'Interloire, l'interprofession des vins du Val de Loire. Il en ressort une augmentation du nombre de ventes réalisées (+ 30% en 2019 et + 40% en 2020) avec entre 15 et 20 cessions de domaines viticoles par an.
Les vignobles ligériens intéressent peu les étrangers (12% des ventes) mais plutôt les acheteurs régionaux (66%) avec pratiquement à égalité (35%) les jeunes vignerons à la recherche d'une première installation et les personnes tentées par une reconversion professionnelle.

Les experts de Groupama au pied des ceps gelés

Le directeur général de Groupama Paris-Val de Loire a accompagné les experts de la compagnie d'assurance dans le constat des dégâts provoqués par le gel de la mi-avril.

« Quand il y a des coups durs, cela fait partie du job de venir voir les gens sur le terrain. Notre métier d'assureur mutualiste c'est aussi de l'humain ». Eric Gelpe, le directeur général de Groupama Paris-Val de Loire, expliquait ainsi son déplacement le 14 avril au milieu des rangs de vignes du Loir-et-Cher et d'Indre-et-Loire. Accompagné d'experts de la compagnie d'assurance, il a visité les exploitations de trois viticulteurs sévèrement touchés par le gel des nuits précédentes. « *Les situations sont très contrastées selon l'orientation et la position des vignes mais les dégâts peuvent aller de 50% à 100% dans certains cas,* a-t-il constaté. *C'est d'autant plus grave que la reprise des contre-bourgeons n'est pas certaine et que les risques climatiques ou sanitaires ne sont pas écartés. Quoi qu'il en soit, nous tiendrons totalement notre rôle d'assureur auprès de nos sociétaires ».*

Groupama assure plus de 200 viticulteurs en Centre-Val de Loire pour une superficie totale d'environ 3 300 hectares.

Le directeur général de Groupama Paris-Val de Loire a accompagné les experts dans la visite d'exploitations viticoles en Loir-et-Cher et en Indre-et-Loire.

Des dégâts importants ont également été observés sur les betteraves et le lin, notamment dans le Loiret et en Ile de France. Au 16 avril, Groupama Centre-Val de Loire avait enregistré 1 744 déclarations de sinistres, en majorité pour les betteraves, et 163 déclarations pour les vignes. Le coût final devrait s'élever à plusieurs millions d'euros.

Plus qu'une Région, une chance pour les jeunes | www.centre-valdeloire.fr

YEPS
LE PASS DES JEUNES EN CENTRE-VAL DE LOIRE
Région Centre-Val de Loire

Quatre créatrices d'entreprise soutenues par le programme #FemmesEntrepreneuses d'Orange

Pendant plusieurs mois, quatre start-upeuses de la région Centre-Val de Loire vont bénéficier d'un programme de soutien au développement de leur entreprise, créé par Orange : #FemmesEntrepreneuses.

10% des start-ups françaises sont fondées par des femmes pour seulement 7% des levées de fond. Pourtant, les entreprises comptant au moins une fondatrice sont 63% plus performantes que celles créées exclusivement par des hommes.
Pour encourager les femmes dans leur démarche entrepreneuriale, Orange apporte son soutien à cent femmes fondatrices ou co-fondatrices de start-ups, à travers un accompagnement personnalisé, dans toutes les régions françaises. #FemmesEntrepreneuses est un programme sur mesure, basé sur la rencontre entre les besoins de créatrices d'entreprises et la force, les ressources d'un grand groupe à leur écoute. « *L'accompagnement d'Orange nous permet de gagner en visibilité et d'échanger avec d'autres porteuses de projets, commente Mélanie Slufcik, une des participantes qui a créé Colibree intergénération à Orléans* (lire le magazine L'Épicentre de février 2021). *De challenger nos idées et de voir un peu plus loin aussi ! Le fait que cet accompagnement vienne d'un grand groupe élargit le champ des possibles en offrant des opportunités et des rencontres incroyables !* »

© Orange Service Communication Grand Ouest

Les quatre entrepreneuses sélectionnées par Orange pour le Centre-Val de Loire.

Profiter des ressources internes d'un grand groupe de télécommunications
Pour cette troisième édition, une nouvelle impulsion est donnée au dispositif. L'ambition est d'articuler la force de la proximité et celle d'un grand groupe à travers trois axes : un accompagnement local avec des mentors de la direction Orange Grand Ouest dédiés aux candidates retenues ; un programme, Devenir entrepreneuse, composé de formations et d'ateliers locaux et nationaux ; une animation nationale avec des conférences digitales, du co-développement ou des échanges avec les décideurs d'Orange France. Plus concrètement, les participantes pourront creuser leur business model, suivre des ateliers sur la cybersécurité, la relation client, les relations presse ou participer à des actions locales, même si la crise sanitaire freine cette dimension. « *Orange compte de nombreux métiers différents et peut faire intervenir des ressources internes quand nous posons des questions spécifiques,* apprécie Clémence Deback, à la tête d'Esprit mécénat, à Orléans. *On sent toute la puissance du groupe qui nous porte.* »

> *« Le fait que cet accompagnement vienne d'un grand groupe élargit le champ des possibles en offrant des opportunités et des rencontres incroyables ! »*
>
> *Mélanie Slufcik*

Quatre femmes, quatre projets originaux

Marine Deck a créé, à Tours, Lougage, une solution d'assistance pour mieux répondre aux besoins des clients en situation de dépannage. Il peut leur être prêté des objets du quotidien dont ils ont besoin pendant la durée de leur SAV. **https://lougage-paris.com**

Mélanie Slufcik, à Orléans, est à la tête de Colibree intergénération, le premier site internet dédié à la cohabitation intergénérationnelle de courte ou longue durée, entre étudiants et retraités, partout en France.
https://www.colibree.fr

Jennifer Champion a lancé, à Tours, freebulle, une plateforme simple, collaborative et gratuite permettant de cumuler des crédits en gardant les enfants d'amis, voisins puis de les utiliser pour faire garder les siens.
https://freebulle.fr

Clémence Deback, quant à elle, a fondé, à Orléans, Esprit mécénat, une entreprise qui vise à faciliter et rendre évident le mécénat pour toutes les causes, toutes les entreprises et sur tous les territoires, grâce à une offre de service complète, adaptée et sur mesure.
https://espritmecenat.com

PUBLI INFORMATION

Portrait d'une labitante

MYAGO 3D
LA 3D AU SERVICE DE TOUS

Rencontre avec Gabrielle Sebti, nouvelle entrepreneure ayant intégré la pépinière du Lab à l'automne 2020 avec son entreprise MYAGO 3D. De la biologie à l'impression 3D, elle nous dévoile son parcours professionnel et comment la création d'entreprise s'est présentée à elle.

Parcours : Qui êtes-vous ? Quels sont vos parcours professionnels ?
J'ai commencé par des études de biologie avec un secteur très particulier, celui de l'industrie du diagnostic in vitro (kits de diagnostiques dans les laboratoires d'analyses médicales). J'ai pas mal bourlingué entre la Normandie, Toulouse, Angers, Grenoble… Lorsque nous sommes arrivés à Blois avec mon mari, les possibilités d'emploi dans ce secteur se sont révélées très faibles, je me suis donc reconvertie dans l'infographie, le dessin assisté par ordinateur et la modélisation 3D (DAO / CAO).

J'ai exercé dans ce domaine en enchaînant des petits contrats, ponctués par quelques interruptions liées à la naissance de mes enfants. J'ai également effectué des missions dans des postes de secrétariat. Lorsque la 3D est apparue au grand public, avec mon mari nous nous y sommes intéressés puis la passion nous a gagné. Nous avons acheté une petite imprimante et avons commencé à concevoir des pièces pour améliorer le quotidien. La demande est venue très rapidement pour des amis, mais nous avons aussi détecté un besoin pour les professionnels notamment par le travail de mon mari dans m'industrie automobile. On m'a souvent dit que j'étais « trop qualifiée » pour les postes en salariat alors j'ai souhaité devenir mon propre patron en alliant mes qualités d'autodidacte et mes compétences en CAO.

Motivations : Comment vous est venu l'idée de créer une entreprise ? Pourquoi ce choix ?
Les pièces qu'on me demandait, au début, je les créais pour rendre service, mais j'ai aussi eu des demandes informelles du secteur de l'automobile. J'ai eu des doutes sur le métier d'entrepreneur, sur les compétences entrepreneuriales et le fait de repartir mon temps entre ma vie de famille et mon travail. Mais j'ai saisi l'opportunité d'une formation à la Chambre des Métiers et de l'artisanat pour monter mon Business Plan. J'ai surmonté tout cela grâce à l'accompagnement et la mise en réseau. Je ne trouvais pas d'emploi dans mon domaine d'activité donc autant le créer moi-même. Autrement dit, je me suis conçue, modélisée et imprimée mon propre poste. Je découvre, chaque jour, les compétences de l'entrepreneuriat et j'aime ça. De plus, le potentiel client du secteur de la santé c'est ce qui me tient à cœur, car c'est en lien avec ma formation initiale.

Gabrielle Sebti, nouvelle entrepreneure ayant intégré la pépinière du Lab.

Activité : Quelle est votre entreprise ?
MYAGO3D est une entreprise de services de résolutions de problèmes par la conception et l'impression 3D. Mon leitmotiv est d'accompagner et de conseiller les entreprises, sur des projets et des concepts afin qu'ils voient le jour. En résumé mon rôle est d'apporter des solutions rapides et efficaces : du prototype, de la réparation, de l'innovation… et dans tous secteurs comme l'industrie, la santé, le handicap…. D'un besoin je crée une réalité. J'utilise différents matériaux allant du plastique jusqu'aux matériaux envoyés dans l'espace en passant par des matériaux bactéricides et virucides. J'y intègre une démarche écoresponsable avec une majorité de matériaux biosourcés, recyclés et recyclables notamment.

Accompagnement : Avez-vous bénéficié d'une aide pour créer votre entreprise ? Qu'en avez-vous retiré ?
Mon parcours m'a amené chez la CMA via la formation « Etap Pro » puis vers des déjeuners partenaires et enfin vers la pépinière du Lab. C'est souvent une histoire de rencontre, je remercie aussi Réseau Entreprendre et Initiative Loir-et-Cher, je me suis sentie plus en sécurité et moins seule dans cette aventure. Je me suis vue rassurée et confortée dans mes idées mais j'ai également pu mettre l'accent sur certains points de vigilance grâce à mes parrains et marraine : Messieurs Pinson, Baraban et Mme Defontaine m'épaulent beaucoup. J'ai été très agréablement surprise par l'entraide et la solidarité qui existent entre les chefs d'entreprises.

Le Lab et vous : Pourquoi vous êtes-vous installés ici ?
Nous ne sommes pas tous seuls, il y a du soutien, de l'accompagnement, du lien social au quotidien, le coup de pouce financier avec un loyer aidé et évolutif n'est pas négligeable non plus. C'est un tout attractif, et puis les gens sont vraiment sympas et vous aident au quotidien, c'est un vrai plus lorsqu'on s'installe.

MYAGO 3D
Le Lab 2, local E
5, rue Roland Garros
41000 Blois
Tél. 06 12 31 22 30
Mail : contact@myago3d.fr

www.myago3d.fr

> *« L'impression 3D une nouvelle façon de produire, de consommer, en étant écoresponsable »*

BTP CFA
LOIR-ET-CHER
le réseau de l'apprentissage BTP

BÂTIR SON AVENIR
3 FILIÈRES D'EXCELLENCE

12 CAP
6 MC/BP

CONSTRUCTION BOIS & PATRIMOINE COUVERTURE
- CAP/BP Couvreur
- MC Zinguerie
- CAP/BP Charpentier Bois
- CAP Menuisier Fabricant
- CAP Constructeur Bois
- BAC PRO Technicien Constructeur Bois
- BAC PRO Intervention Patrimoine Bâti Charpente
- BAC PRO Intervention Patrimoine Bâti Couverture
- BTS Systèmes Constructifs Bois et Habitat

MÉTAUX & EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
- CAP/BP Serrurier Métallier
- CAP Ferronnier d'Art
- CAP Installateur Sanitaire
- CAP Installateur Thermique
- CAP Electricien
- BAC PRO Ouvrages du Bâtiment Métallerie
- BAC PRO Métiers Electricité & Environnements Connectés
- BTS Enveloppe du Bâtiment

6 BAC
2 BTS

85% D'INSERTION PROFESSIONELLE

PATRIMOINE MAÇONNERIE & FINITIONS
- CAP Peintre
- CAP/MC Plâtrier Plaquiste
- Titre Professionnel Plaquiste
- CAP/Titre Pro Maçon
- BAC PRO Intervention Patrimoine Bâti Maçonnerie

29 MAI
6 JUIN

JOURNÉES PORTES OUVERTES
SUR RENDEZ VOUS
BTP CFA Loir et Cher
34, rue Bernard DARADA 41000 BLOIS
POUR VOUS INSCRIRE APPELEZ LE
02 54 90 34 56 - 07 57 50 22 52

Les nouveaux trains Rémi Express entrent en gare

Tout beaux, tout neufs et tout jaunes, les nouveaux trains Rémi Express commencent à circuler sur les lignes régionales en liaison avec Paris. 32 rames ont été commandées pour un montant de 480 M€.

Rémi n'est pas le prénom du chef de gare mais plus administrativement l'acronyme de Réseau de Mobilité Interurbaine. Il n'empêche que Rémi est impatient car c'est sous le vocable de Rémi Express que se rangent désormais les TER (trains express régionaux) du Centre-Val de Loire, autrefois dénommés Corail.
Depuis la loi NOTRe de 2015, la Région a la haute main sur les transports interurbains et scolaires. Elle pilote aussi, depuis 2018, les *« trains d'équilibre du territoire »* assurant la liaison entre les villes non reliées par la grande vitesse. À ce titre, la région Centre-Val de Loire est devenue l'autorité organisatrice des dessertes longue distance Paris-Orléans-Tours, Paris-Bourges-Montluçon et Paris-Montargis-Nevers, les fameuses lignes *« Rémi Express »*.
Sur ces axes de grande circulation, les Corail ont fait leur temps. Ils dataient des années 1970 et il était plus que temps de les renouveler. Une très grosse commande a donc été passée auprès du fabricant français de référence, la maison Bombardier du groupe Alstom, implantée à Crespin dans le Nord. La commande porte sur la livraison de 32 rames de la version premium du train Omneo et la facture s'élève à la coquette somme de 480 M€. L'aide de l'État a, bien entendu, été obtenue pour signer le très gros chèque auquel s'ajoute 70 M€ pour la construction d'un centre de maintenance en gare d'Orléans.

© Samuel Dhote

Les trains Remi Express sont construits par Bombardier, entreprise du groupe Alstom.

Quatre exemplaires livrés
Quatre exemplaires du nouveau train ont été livrés en 2020, les 28 autres devant l'être progressivement en 2022. Après une circulation inaugurale le 21 août, une présentation officielle a été organisée le 31 mars dernier en gare de Tours. Ce fut l'occasion pour les invités de découvrir l'allure et les aménagements de ces voitures de nouvelle génération, correspondant à la version haut de gamme de la plate-forme Omneo du constructeur nordiste. Le modèle *« Premium »* roule plus vite, 200 km/h contre 160 pour la version de base, et offre des conditions de confort améliorées avec des amortisseurs anti-lacets, des portes intérieures pour une meilleure isolation phonique et des sièges plus larges équipés de liseuses et de prises USB. Qui plus est, les rames disposent d'un système d'information par écrans numériques et peuvent accueillir des vélos dans des emplacements appropriés. Chaque rame offre une capacité pouvant aller jusqu'à 370 places, soit 1 120 places pour un train de trois rames.

Les invités à la présentation du 31 mars en gare de Tours ont pu découvrir l'aménagement des nouveaux trains dont la couleur fait référence à celle du tuffeau.

Des sous-traitants en Loir-et-Cher
Cerise sur le gâteau, les trains Omneo ont reçu la certification *« Origine France Garantie »* en 2019. La commande de la Région représente près de 500 000 heures de production pour Bombardier et pour ses sous-traitants dont certains sont implantés en Centre-Val de Loire, et particulièrement en Loir-et-Cher avec Barat à Saint-Aignan-sur-Cher pour les portes de cabines, Stauff SA à Vineul pour des éléments intérieurs, ou Cooper Capris SAS à Nouan-le-Fuzelier pour des composants électriques.
Le nouveau centre de maintenance sera construit d'ici 2022 sur un terrain de 75 000 m² appartenant à SNCF à mi-distance des gares d'Orléans et des Aubrais. Le bâtiment de 6 700 m², construit sur l'ancien site du logisticien DB Schenker, comprendra des ateliers de réparation et d'entretien. Il fera travailler 60 agents et encadrants SNCF.

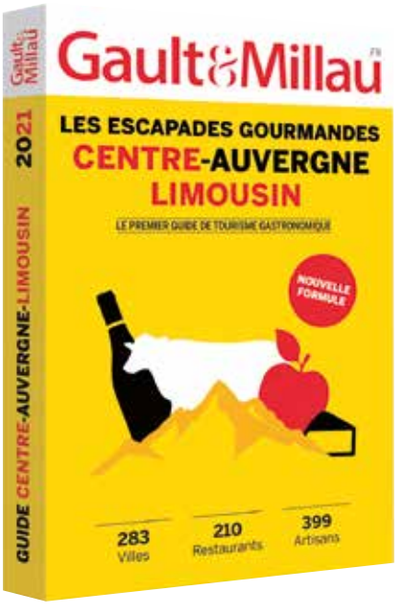
Un réseau multimodal unique

Lors du transfert de la compétence des transports interurbains et scolaires en 2017, la Région Centre-Val de Loire a créé le réseau multimodal unique RÉMI (Réseau de Mobilité Interurbaine). Ce réseau rassemble les trains, les lignes régulières de car, les transports scolaires et le transport à la demande. Chaque jour, en temps normal, le réseau REMI voit passer 70 000 voyages sur le mode ferroviaire, près de 15 000 voyages commerciaux sur les lignes routières régulières interurbaines, et environ 200 000 voyages scolaires.

400 bonnes adresses du Centre-Val de Loire au menu des Escapades gourmandes du Gault&Millau

Près de 400 établissements et artisans de la région Centre-Val de Loire sont distingués cette année par le Guide Gault&Millau : des meilleures tables aux savoir-faire d'exception d'artisans gourmands, en passant par une sélection d'hôtels et la création d'itinéraires gourmands, le guide est l'outil idéal pour (re)découvrir ce territoire riche de traditions et de saveurs.

Outre les commerces de bouche, les producteurs et les hôtels, le guide Gault&Millau "Les Escapades Gourmandes Centre-Auvergne-Limousin" 2021 référence cette année 130 restaurants dans la région Centre-Val de Loire. Chacune de ces adresses, visitée une ou plusieurs fois au cours des derniers mois, fait l'objet d'un commentaire et d'une notation allant de 0 à 5 toques. On y retrouve les chefs qui viennent d'ouvrir un restaurant, les personnalités naissantes et les personnalités confirmées. Ils sont le terreau de la gastronomie, toutes générations confondues.
L'événement 2021 ? Le titre de Christophe Hay, qui apporte à la région Centre-Val de Loire une récompense qui ne lui avait plus été décernée depuis Jean Bardet en 1992. Christophe Hay « *Cuisinier de l'année 2021* », tout un symbole pour ces temps difficiles, qui révèlent une conscience accrue pour le manger sain et durable avec des produits locaux de ce chef acharné dans son travail comme dans ses convictions.



Guide Gault&Millau « Les escapades gourmandes Centre-Auvergne-Limousin » 2021, 14,50 €

Prendre le pouls de la scène gastronomique locale
On goûte avec plaisir le retour d'un chef régional, Jérôme Roy à Fondettes (l'Opidom) près de Tours, après sa belle expérience au Couvent des Minimes de Mane (Alpes de Haute Provence) où il avait décroché quatre toques. C'est un bel espoir pour la profession, tout comme Simon Desiles (L'Aigle d'Or à Azay-le-Rideau), Clément Dumont (Arbore et Sens à Loches) et Grégory Avakian (Auberge du Croissant à Rochecorbon).

Nouveauté : deux itinéraires gourmands
Une des grandes nouveautés de ce guide réside en la création de deux itinéraires gourmands, détaillés sur plus de 25 pages, qui invitent à (re) découvrir le patrimoine naturel, historique et gastronomique du centre de la France. Tout d'abord, un parcours en ville où l'on arpentera à pied les rues de Tours pour flâner d'une adresse gourmande à l'autre, entre une visite de la cathédrale Saint-Gatien et un passage par la place des Halles. Un second itinéraire de 125 km propose une escapade sur les routes de l'Indre (à faire en voiture ou même à vélo !) de Mezières-en-Brenne à Saint-Chartier.
La balade se déroule sous l'angle de la découverte : des produits et des producteurs, des recettes et des cuisiniers, des étals gourmands et des artisans, des hôtels (4 et 5 étoiles), des hommes, des femmes et des histoires qui créent du lien et du sens.

Les spécialités régionales à l'honneur
Les pages de cette nouvelle édition sont ponctuées de rubriques dédiées à la mise en lumière de spécialités locales. On trouve par exemple une liste des spécialités à ne pas manquer (fraises de Beaulieu-sur-Dordogne, fourme d'Ambert, bœuf limousin, pâté de pommes de terre...) ainsi qu'un focus sur le bœuf de Salers ou encore la poire tapée de Rivarennes. Les amateurs de vins se réjouiront quant à eux de la présence d'un rappel sur les principales appellations du territoire couvert par ce guide : du Sancerrois, en passant par Valençay ou Saint-Pourçain ou encore le Giennois.

cpme CENTRE-VAL DE LOIRE

Lancement de la Dynamique Responsable des PME...

100% des PME sont concernées par la transition écologique !

Vous souhaitez faire des économies d'énergie, rénover vos bâtiments ou faire votre transition écologique, mais ne savez ni comment vous y prendre ni quelle(s) aide(s) et quel(s) dispositif(s) mobiliser ?

Nous pouvons vous éclairer et vous accompagner au plus près dans toutes vos démarches.

Comment ?
- Information, sensibilisation et identification de vos besoins
- Plan d'action(s)
- Recherche et accompagnement dans vos financements (BPI, ADEME, Etat)...
- Suivi de vos projets [...]

Contact
Anthony POIRIER : Conseiller en Développement Durable
a.poirier@cpmecentrevaldeloire.fr
06 18 65 41 72

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
ADEME

L'immobilier locatif et l'impérieuse nécessité de maîtriser sa fiscalité

L'engouement pour la pierre et la pierre-papier (SCPI, OPCI, club deal…) ne se dément pas. Malgré les épisodes sanitaires et ses multiples conséquences que nous connaissons depuis plus d'un an, le marché immobilier se porte dans son ensemble très bien : hausse des prix et record de transactions dans nombre de régions, le tout encouragé par des taux d'intérêts historiquement bas et une volonté d'investir dans des actifs relativement sûrs.

L'investissement immobilier locatif est recommandé, à juste titre, par nombre de conseils dont le cabinet d'avocats DUVIVIER & ASSOCIES.

Outil formidable pour améliorer sa condition matérielle en fin de carrière ou à la retraite, l'immobilier locatif est l'un des seuls supports non professionnels où il est possible de générer une richesse importante avec un apport initial très faible bénéficiant ainsi d'un effet de levier patrimonial où l'emprunt sollicité pour acquérir le bien est remboursé en grande partie ou en totalité par le locataire dudit bien. À titre d'illustration, les époux Épicentre achètent deux biens locatifs pour une valeur globale de 400 000 €, comprenant les frais d'acquisition, par le biais d'un emprunt bancaire du même montant à rembourser sur 20 ans. Ces deux biens vont générer à eux deux près de 1 800 € par mois de loyers. Les échéances mensuelles seront en grande partie couvertes par les loyers encaissés. Ainsi, les époux Épicentre vont générer à valeur constante près de 400 000 € de patrimoine avec très peu d'effort de trésorerie.

Néanmoins, l'investisseur non avisé oublie généralement un point primordial au moment de la constitution de son patrimoine immobilier : la fiscalité.

En effet, la fiscalité des revenus fonciers qui s'applique à l'imposition des loyers nus - mode de location le plus fréquent - est de loin l'imposition la plus onéreuse dans notre pays.

En effet, le contribuable est généralement imposé sur une base taxable forte, qui se détermine en soustrayant du loyer certaines charges déductibles comme les intérêts d'emprunt, la taxe foncière et certains travaux, avec des taux importants comprenant de l'impôt sur le revenu selon le barème de l'intéressé (0, 11, 30, 41 et 45 %) des prélèvements sociaux au taux de 17,2 % du revenu foncier calculé.

Dans certaines hypothèses, le contribuable subira également une contribution exceptionnelle sur les hauts revenus de 3 à 4 % qui peut s'appliquer à compter de 250 000 € de revenus annuels ainsi que du possible impôt sur la fortune immobilière s'agissant des contribuables les plus aisés qui détiennent 1 300 000 € d'actifs immobiliers nets de dettes et de décotes.
Reprenons l'exemple des époux Épicentre qui ont acquis 400 000 € de patrimoine immobilier. Les revenus fonciers nets générés par ces nouveaux investissements vont être taxés à 30 % d'impôt sur le revenu (à compter de 25 660 € de revenus par part), outre 17,2 % de prélèvements sociaux, soit un montant global estimé de fiscalité sur 20 ans de 168 500 € et des revenus nets négatifs de 216 500 €.

En retenant une tranche à 41 % (à partir de 73 370 € de revenus par part), l'imposition globale serait de 208 000 € pour des revenus nets négatifs sur 20 ans de 256 000 €.
Dans ces deux hypothèses, les loyers ne permettent pas de régler les charges, les emprunts et la fiscalité. Les époux Épicentre vont donc devoir puiser sur leurs autres revenus afin d'équilibrer leur trésorerie sur les 20 prochaines années. Certains contribuables peuvent ainsi de retrouver en grande difficulté financière en investissant dans de l'immobilier locatif.

Afin d'éviter cet écueil lourd de conséquences, l'investisseur immobilier doit impérativement s'entourer de conseils lui faisant prendre les meilleures orientations dès l'acquisition du bien immobilier.
Dois-je constituer une société, si oui laquelle (SCI, SC, SARL DE FAMILLE, SAS, SNC), une holding ? Cette société doit-elle être soumise à l'impôt sur le revenu ou à l'impôt sur les sociétés. Le loyer peut-il et doit-il être assujetti à la TVA ? Dois-je acquérir avec mon conjoint. Dois-je louer nu ou meublé ? De la location meublée longue durée ou saisonnière ? Le LMNP ou le LMP ? Quid de la transmission de ce patrimoine au profit de mes enfants ? Dois-je donner des parts en pleine propriété ou en nue-propriété ?

Autant de questions qui doivent impérativement être posées afin de mener un projet abouti et qui ne sont pas toujours simples à maîtriser.

Certains schémas attractifs permettraient aux époux Épicentre de diminuer la fiscalité encourue sans que la liste ci-dessous ne soit exhaustive.

En premier lieu, l'acquisition de biens moins chers avec travaux à réaliser permet de recourir au mécanisme du déficit foncier. Les travaux seront, sous conditions, déductibles du revenu foncier à venir. Les travaux vont ainsi permettre de repousser dans le temps la fiscalité à régler.

En outre, le choix de la location meublée est attractif lorsque le bien s'y prête. Le législateur prévoit un abattement d'assiette de 50 à 71 % permettant de limiter fortement la fiscalité en contrepartie d'une gestion généralement plus chronophage et d'un turnover locatif plus accru. Le contribuable peut également opter au régime réel lui permettant d'amortir les biens immobiliers et les meubles, ce qui va de manière générale réduire considérablement l'impôt tout en bénéficiant à la sortie de la plus-value des particuliers, et ce sans soustraire les dotations aux amortissements du prix de revient fiscal du bien.

Le choix de l'impôt sur les sociétés en constituant une société peut également se révéler pertinent notamment pour les actifs générant des loyers importants et des rentabilités conséquentes que l'on souhaite conserver à long terme dans le patrimoine familial (ex. immobilier d'entreprise).
Les époux Épicentre auraient également pu privilégier des investissements de type PINEL, DENORMANDIE, MALRAUX, MONUMENTS HISTORISQUES…etc. à condition de trouver les bons produits !

Lorsque les bonnes orientations n'ont pas été prises au moment de l'acquisition ou lorsque certaines considérations ont évolué, le contribuable doit parfois réorienter son investissement, modifier ses options fiscales et/ou sa structuration juridique et fiscale.

Il peut être opportun de céder des actifs immobiliers que l'on détient à une société en faisant entrer ses enfants au capital ou en apportant les biens immobiliers afin d'organiser et d'optimiser la transmission, tout en profitant des taux d'intérêts historiquement bas pour obtenir des liquidités à moindre coût.

Enfin, il est très important de déclarer correctement les revenus générés par les investissements immobiliers et de ne pas oublier les différentes charges déductibles.

En résumé, l'immobilier c'est bien mais avec une fiscalité maîtrisée c'est bien mieux !

Rémy Pironnet,
avocat associé

40 COLLABORATEURS AU SERVICE ET À L'ÉCOUTE DE PLUS DE 1600 ENTREPRISES

Cabinet DUVIVIER & ASSOCIÉS
33, boulevard béranger - 37000 TOURS
Tél. 02 47 05 79 18 - Fax : 02 47 80 92 82
tours.boisdenier@duvivieretassocies.fr

Cabinet DUVIVIER & ASSOCIÉS
19 rue borromée 75015 PARIS
Tél. 01 47 04 19 19 - Fax : 01 47 04 00 22
paris@duvivieretassocies.fr

Cabinet DUVIVIER & ASSOCIÉS
1 rue Jehan de Saveuse
4 quai Saint-Jean 41000 BLOIS
Tél. 02 54 74 73 61
blois@duvivieretassocies.fr

www.duvivieretassocies.fr

Agroalimentaire, évolution ou révolution ?

Certains parlent de révolution, d'autres d'évolution ; question de cadencement sans doute. Toujours est-il que les exigences des Français changent. Ils l'expriment sans retenue dans les sondages, mais aussi et surtout dans les rayons de leur magasin, à l'étal de l'épicerie et au marché fermier.
La prise de conscience est à entrées multiples. D'abord les denrées alimentaires ne doivent plus traverser la planète pour atterrir dans nos assiettes. Ensuite les emballages plastiques doivent disparaître (c'est d'ailleurs ce que prévoit la législation pour 2040). Enfin, nos agriculteurs font bien plus qu'alimenter le pays, ils le structurent. Ainsi donc le travail de chaque maillon de la chaine alimentaire, de la fourche à la fourchette, mérite d'être valorisé.
Comment donc l'industrie agroalimentaire prend-elle en compte toutes ces données pour répondre à l'attente des consommateurs ?

Il est loin le temps où la GMS expliquait aux Français comment et quoi consommer. Il est loin aussi, ce temps où la fraise était indispensable en février, ou la viande brésilienne était moins chère. Les acteurs de la chaîne alimentaire réfléchissent, inventent ou se verdissent, c'est selon. Mais aucun ne reste insensible aux exigences du consommateur. *« C'est lui qui décide »*, explique Philippe Noyau, le président de la chambre régionale d'agriculture. Souvenez-vous de la création en 2017, de la marque bien nommée *« c'est qui le patron ? »*… En passant la brique de 75 centimes à 90 centimes voire 1 €, elle a fait un tabac en redonnant de la valeur au travail de l'éleveur et en lui versant un salaire décent. Le *« consomm-acteur »* est donc prêt à cela. Et il n'est pas seul : désormais, paysans et industriels s'associent pour valoriser leurs déchets respectifs. Certains utilisent même la chaleur fatale de l'entreprise voisine pour chauffer leurs serres. L'ADEME finance largement des programmes. On voit ainsi se déployer une intelligence commune qui profite à tous, et en premier lieu à la planète. On est entré de plain-pied dans ce que l'on appelle le développement durable, qui s'appuie sur ses trois piliers que sont le social, l'écologie et l'économie, unis et compatibles pour la progression de notre environnement.

Le Salon International de l'Agriculture et le Concours Général Agricole se réinventent et donnent rendez-vous à l'ensemble des acteurs du monde agricole du 13 au 24 mai 2021 pour participer à la Semaine de l'agriculture française.
Cette Semaine de l'agriculture s'ouvrira le 13 mai à Tours, avec l'organisation de la première des 4 finales du Concours Général Agricole des Produits et Vins, et se clôturera le 24 mai à Montpellier par la dernière finale. Entre temps, les produits et les vins auront aussi été dégustés et jugés à Châlons-en-Champagne et Angoulême.

La relance en locale
L'évolution réside aussi dans la création de filières qui favorisent le travail en commun, et les approvisionnements de proximité. L'agriculture le fait en associant les acteurs, au-delà des frontières administratives régionales, et c'est aussi le sens du plan de relance qui a lancé de nouveaux appels à projets pour les acteurs locaux, et pour lesquels il est encore temps de candidater. L'objectif est de donner à tous un accès à une alimentation saine et durable, question de justice sociale et de santé publique. Le Plan de relance soutient le développement de projets locaux permettant l'accès aux produits frais et de qualité, en particulier pour les populations isolées ou modestes. Il soutient les initiatives des acteurs de l'économie sociale et solidaire ; par exemple le développement et la distribution de paniers d'alimentation, la création de magasins de producteurs dans des zones isolées, de commerces ambulants, ou encore l'organisation de marchés solidaires … (Pour plus d'information, consultez le site internet de la préfecture de région).

Éduquer, anticiper
En moyenne, les aliments parcourent 2 400 Km avant d'arriver dans notre assiette, avec pour l'environnement les conséquences que l'on sait. Alors il n'est pas rare que les habitants d'une ville choisissent collectivement de produire sur place les aliments dont ils ont besoin, parfois en lieu et place de friches industrielles, de quartiers désertés après une crise ou en périphérie proche. En France, le *« plan friches »* intégré au plan de relance, prévoit de financer à hauteur de 6M€, la revalorisation de ces espaces perdus. En Angleterre, les jardins citadins et les bacs potagers se multiplient sur les trottoirs et sur les places. L'expérience de la serre du futur, (dont il est question plus loin), pourrait aussi être déployée de cette façon, à en croire

son initiateur Emmanuel Vasseneix. *« Avec des serres au cœur des villes,* dit-il, *on serait vraiment locavor. On peut aussi imaginer inventer de nouveaux métiers de jardiniers urbains et pourquoi pas en profiter pour faire de la réinsertion sociale »*.
Toutes ces idées sont entre nos mains et celle de la génération montante. L'éducation est une valeur incontournable. Lors de l'Open de 2020, cette idée a été retenue pour déterminante dans la transition alimentaire. L'idée est d'inscrire l'éducation à l'alimentation dans les programmes scolaires de la maternelle à la terminale. Une proposition de programme a été rédigée en ce sens, elle s'appelle EDUC'AGRIFOOD.
En préemballé, une consultation nationale pour l'Education à l'alimentation de nos enfants cherche à connaitre l'avis des parents et des enseignants sur ce sujet. La question est posée : *« nos enfants savent-ils bien manger »* ? Les résultats de cette consultation citoyenne seront communiqués le 15 juin prochain…

** Initié en 2014, le forum Open Agrifood est force de proposition pour une agriculture, une alimentation et une distribution responsables. Producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, étudiants mais aussi chercheurs et consommateurs se retrouvent une fois par an à Orléans pour définir le modèle alimentaire de demain.*

Emmanuel Vasseneix, président de la Laiterie de Saint-Denis de l'Hôtel.

Les chiffres clés de l'agroalimentaire en Centre-Val de Loire

- 5e surface agricole de l'hexagone
- 25 000 exploitations, dont 1 500 en agriculture biologique ou raisonnée
- 48 coopératives
- 5 AOP fromagères, 2 AOP Viticoles et 2 IGP
- 43 000 emplois dont 12 000 dans l'industrie et la distribution
- 330 établissements industriels (pâtisserie boulangerie industrielle, viande, lait, boissons, fruits et légumes, sucre…)
- 3MD€ de chiffre d'affaires (dont 1MD€ à l'export)
- les grands noms : Mars Petcare, Triballat, LSDH, Harrys, Andros, St Michel, Antartic, Tradival, Rians, Monin…
- une marque © du Centre, un cluster fédérateur : Area

(Données Dev'Up, agence de développement économique Centre-VdL)

INTERVIEW
Thierry Dubois : « *Tisser un lien nouveau dans une industrie qui se réinvente* »

Thierry Dubois est président de l'AREA Centre-Val de Loire*, association des entreprises agroalimentaires.

L'Épicentre : *Comment voyez-vous évoluer le secteur de l'agro-alimentaire ?*
Thierry Dubois : *Le terme de révolution ne me semble pas adapté à la réalité du moment. C'est plutôt une nouvelle étape dans son évolution engagée après-guerre.*
Ce n'est pas une rupture, mais un cycle nouveau qui s'engage, une phase de transition, de changement fort, dans une évolution qui s'inscrit dans la continuité.
C'est une phase de bouillonnement dont le point de départ est sociétal. Depuis 10 ans, on assiste à un retour de l'alimentation au cœur du projet sociétal. En témoignent les émissions populaires comme Top chef, le Meilleur pâtissier ou Laurent Mariotte.

L'Épicentre : *À qui doit-on ce regain d'intérêt pour notre alimentation ?*
Thierry Dubois : *C'est une lame de fond dans la société. Plusieurs facteurs concomitants participent à cela : le souci de notre santé d'une part, mais aussi de l'environnement, et la recherche de sens qui ramène chacun vers la nature.*
La question est la concomitance : comment manger encore mieux, et la volonté de durabilité de notre environnement. Ajoutons la monté en puissance de la RSE, responsabilité sociétale des entreprises.
Tout cela amène à la mise en avant de la notion de filières, de la fourche à la fourchette. Il s'agit de décloisonner la production, la transformation et la distribution et de nouer des accords pour mieux offrir de meilleurs produits.
Exemple avec la forte vague de « l'Origine France », voire origine régionale, engagée depuis quelques années à peine, mais qui répond à une attente de plus en plus forte.
On voit que des producteurs cherchent à transformer et vendre eux-mêmes comme les ateliers à la ferme. On voit aussi des entreprises de transformation qui s'intéressent à l'amont agricole et qui investissent pour pérenniser et relocaliser en France. Chez Berry Gaines par exemple, née il y a quelques années, de jeunes agriculteurs produisent du quinoa, du petit épeautre, des pois cassés et un tas d'autres graines et supergraines. Ils ont créé un atelier de transformation en farines diverses. Des contrats ont été noués entre plusieurs dizaines d'agriculteurs en local et ont débouchés sur un grand nombre de récompenses.

Thierry Dubois, président de l'association régionale des entreprises agroalimentaires.

L'Épicentre : *n'est-ce pas en quelque sorte un retour en arrière ?*
Thierry Dubois : *Il y a un peu de ça. La forte diversification des circuits de distribution, AMAP en vente directe mais aussi le Drive et e-commerce, ainsi que le redéploiement d'accords locaux ou régionaux de fournitures à la GMS. On revient aux origines de la GMS où les premiers accords d'approvisionnement étaient locaux. C'est dans les années 80 avec la monté en puissance des plateformes logistiques, que l'internationalisation s'est faite jour.*
On revient à des systèmes multicanaux. Les méthodes et les convictions ne s'opposent pas, comme le bio ne va pas à l'encontre du conventionnel.

L'Épicentre : *D'une certaine façon, la filière se réinvente ?*
Thierry Dubois : *Oui, je suis frappé par le dynamisme, l'innovation et la création d'entreprises dans l'agroalimentaire. Beaucoup de start-up notamment - Néo gourmets à St Cyr-sur-Loire, qui fait du chocolat sans sucre ajouté, PMA28, fruitofood, qui fait des fruits déshydratés et de la distillation pour extraire des huiles essentielles, ou encore N'Bred Process à Contres qui fait du pain et des crackers à partir de légumes.*
Rappelons que l'agroalimentaire est le deuxième secteur économique de la région, avec 360 entreprises dont 300 TPE ou PME. Le maillage du territoire est très fort, réparti sur l'ensemble du territoire. Et les entreprises travaillent entre elles.

L'Épicentre : *elles travaillent aussi leurs contraintes…*
Thierry Dubois : *C'est incontournable. Au-delà de la qualité des produits, s'engagent des actions ciblées sur les emballages, sujet de fond actuellement. il faut en réduire la quantité, limiter les suremballages et en réduire le poids et l'épaisseur. En cinq ans, on a gagné plusieurs dizaines de pourcents.*
une autre étape consiste à les rendre plus recyclables et recyclés possible. Enfin, l'aspect le plus complexe est l'alternative avec des matériaux non plastiques. Beaucoup de travaux sont en cours pour répondre aux obligations de l'Europe et de la France, mais aussi des consommateurs. Si le citoyen mène la danse, le chef d'entreprise vise la pérennité de son entreprise, notamment en répondant à cette attente, désormais incontournable.

L'Épicentre : *Quel est le rôle de l'AREA pour tout cela ?*
Thierry Dubois : *Elle met les gens en contact, de l'extérieur et de l'intérieur, également avec les collectivités et l'Europe. Sans être financeur, l'AREA apporte une solution au bouillonnement de l'agroalimentaire. Il faut travailler son image et son attractivité. Étonnement, cette image n'est pas celle qu'elle mérite. Les étudiants, les jeunes et ceux qui les entourent, parents et enseignants, ne connaissent pas toutes les opportunités qu'offre l'agroalimentaire.*
Après la fermeture de l'IFRIA (son centre de formation dédié), L'AREA redéveloppe une nouvelle offre de formations, orientée vers les métiers techniques, pilote de lignes ou agent de maintenance. On a même développé pour cela une offre de formation qualifiante en ligne. On crée des partenariats avec des spécialistes de la formation (Ste-Croix St-Euverte ou Agro-Paristech à Orléans, en passant par le CFA de la métropole orléanaise. On développe aussi des formations intra-entreprises, très applicatives. Elles limitent les déplacements et répondent aux besoins des entreprises.
Notre vocation est de répondre en tous domaines aux besoins de l'entreprise et du secteur.

** L'AREA compte actuellement 206 adhérents dont 145 entreprises agroalimentaires de la région (pour 350 entreprises identifiées, soit 50%), ainsi que des représentants de parties prenantes (administrations, collectivités locales, fournisseurs).*

Le maraîchage du futur, c'est maintenant !

Le groupe LSDH relocalise les productions de soja, de quinoa ou d'épeautre dont il a besoin pour ses produits lactés. En parallèle, il travaille depuis trois ans à son projet de serre du futur, dans laquelle la nature est imitée, voire optimisée pour produire avec moins d'eau !

Pour entrer dans ce qui n'est aujourd'hui encore qu'un laboratoire, il faut montrer patte blanche. Car dans la serre du futur, le principe est de faire pousser des légumes hors sol, sans intrant ni pesticide. Pas question de laisser sa chance au moindre insecte ou parasite. Sur 3 000m² poussent des salades et des herbes aromatiques bien alignées. Vu du dessus, rien d'impressionnant pour une culture hors-sol. La terre est remplacée par des cubes hydrophiles, dans lesquels se développent les graines pour devenir des salades, de la ciboulette ou du basilic. C'est en dessous que ça se passe. Un chariot arroseur se déplace et abreuve régulièrement les racines qui pendent sous la surface et donc à l'air libre. Étonnante vision, habituellement cachée. C'est ce que l'on appelle l'aéroponie.
L'équipe d'ingénieurs agronomiques d'Arnaud Chosson travaille à régler le moindre détail. Qualité de l'eau, régularité de l'alimentation, température, hygrométrie et pression atmosphérique. *« On peut modifier chaque paramètre et bien plus,* dit-il. *La lumière par exemple, qui est essentielle dans la vie d'un végétal. On en règle l'exposition, mais aussi la qualité des UV, leur intensité ou leur chaleur »*.

Arnaud Chosson et Emmanuel Vasseneix : « De pareilles serres pourraient etre installées au cœur des villes »

Une logique à contre-courant

Pour couper court aux détracteurs, Emmanuel Vasseneix, patron du groupe LSDH qui développe ce projet à Saint-Denis-de-l'Hôtel, rappelle les enjeux de ce programme d'envergure : *« Il s'agit de produire intelligemment et proprement, reproduire la nature et à terme, exporter des savoir-faire et de l'innovation plutôt que des salades. C'est le fruit d'un travail collectif et collaboratif »*. Le programme de l'agriculture du futur se développe chez LSDH en collaboration et en exclusivité avec des chercheurs suisses, des start'up du Lab'O à Orléans et des industriels internationaux. Le patron a certes des idées humanistes, mais les fermes bio à l'autre bout du monde, ce n'est pas pour épater la galerie, d'autant qu'il n'en fait pas état. *« Ne vaut-il pas mieux implanter durablement ces savoir-faire pour rendre les pays autonomes, plutôt que d'exporter au prix de transports carbonés, des produits à peu de valeur ajoutée ? »*
Dans l'immédiat, il s'agit pour LSDH de produire des salades calibrées, propres et qui ne souffriront pas du transport ; de réduire les émissions de carbone et bien-sûr l'eau. L'aéroponie ne donne justement que la quantité exacte dont la plante à besoin. *« En pleine terre, explique Arnaud, bien sûr il y a la pluie. Mais en ces temps de dérèglement climatique, il faut aussi arroser, et de plus en plus. C'est comme ça que le ruissellement lave les terres »*. L'équation est donc simple quand on sait que la salade est constituée de 90% d'eau, il faut être au plus juste.
Ajoutons que ces légumes ainsi cultivés s'affranchiront des saisons et seront donc disponibles toutes l'année chez nous. On oubliera alors l'empreinte carbone insupportable des fraises espagnoles en février !
Ce n'est pas de la science-fiction, les premières études ont débuté en 2017. Deux ans plus tard, la serre fut construite, et en septembre prochain les premières herbes aromatiques seront dans les rayons de la GMS.

Voyez sur la gauche de la photo, les laitues plantées en biais. Grâce à ce que l'on appelle les Toblérone, même l'incidence de la pente du terrain est testée sur la vitesse et la qualité de la pousse !

Humaniste ?

Une question se pose : que deviendront les agriculteurs et les maraîchers ? *« On est loin de pouvoir appliquer cette technologie à tous les végétaux, explique Emmanuel Vasseneix, pas même à toutes les salades. Il restera du travail pour tous, surtout s'il on veut bien rapatrier certaines productions importées. C'est un projet de société, insiste Emmanuel Vasseneix. Allons plus loin et imaginons que l'on installe des serres comme celle-ci au cœur des villes. On serait vraiment locavor en se servant aux pieds de chez soi, sans transport. On peut aussi imaginer inventer de nouveaux métiers de jardiniers urbains et pourquoi pas en profiter pour faire de la réinsertion sociale »*. Et les laboratoires pharmaceutiques, eux aussi pourraient être preneurs d'une telle technologie, en quête qu'ils sont de végétaux parfaitement stables, constants et immuns.
Vasseneix voit donc loin, très loin, guidé par cette lumière qui donne l'espoir d'un avenir pas si sombre.

L'idée de filière est maitresse

Le groupe LSDH (2.000 collaborateurs, 920M€ de CA), aura investi dans les trois prochaines années 300M€ dans ses projets pour produire différemment. L'un des projets majeurs est la construction d'un extracteur de protéines végétales. Les graines de soja, de colza, d'avoine, de quinoa ou d'épeautre, seront cuites puis broyées avant d'être centrifugées. La fibre servira d'alimentation animale, tandis que le jus sera intégré aux yaourts et autres desserts que produit la laiterie. Ce savoir-faire est pour l'heure sous-traité en Italie. Fallait-il d'investir 30M€ dans une telle unité ? *« Oui, répond Emmanuel Vasseneix, car l'idée va plus loin. Outre la relocalisation, on crée une filière, qui intègre les agriculteurs, qui vont produire sur place, en Région, et livrer sans transport ou presque »*.

La folle équation du cornichon

Le marketing du Made in France bat son plein. Mais il ne s'agit pas que de verdir l'entreprise. Les entreprises de transformation ont retenu la leçon et se battent pour l'Origine France garantie.

Sachant que pour produire 70 000 pots de cornichons par an, il faut environ 20 tonnes de cucurbitacées, combien d'équivalents temps plein faut-il pour récolter un champ d'un hectare et demie ? vous avez deux heures !..
Dite comme ça, l'équation peut prêter à sourire. Sauf que les chiffres sont à peu de choses près les bons et que le résultat se trouve en Inde. Il y a bien longtemps que la culture du cornichon ne se fait plus en France. Les grands faiseurs comme Maille et Amora ont trouvé plus habile de les planter dans le Sud de l'Inde. La main d'œuvre y est moins chère et la météo autorise trois récoltes par an, pour une seule en France. Résultat : le cornichon revient standardisé, et cinq fois moins cher. Ainsi, 95% des cornichons consommés en France arrivent en conteneurs.
Idem pour la moutarde. Il y a des lustres que la graine n'est plus cultivée chez nous. Le Quebec est devenu le premier producteur mondial. La PAC nous a fait abandonner cette culture peu rentable au regard des subventions européennes.

Paul-Olivier Claudepierre et David Matheron relocalisent la production de leurs matières premières pour la fabrication des cornichons, moutardes et vinaigres d'Orléans.

Produire en France

Stop ! disent certains transformateurs convaincus. C'est le cas de Martin Pouret, qui depuis 1795 soigne sa renommée en produisant les vinaigres d'Orléans, les moutardes et maintenant les cornichons, dans le respect de la tradition française. Bien sûr, il y eut quelques coups de canif pour survivre dans un marché mondialisé. Mais la jeune génération de chefs d'entreprises fait marche arrière et tient ses comptes différemment. Paul-Olivier Claudepierre et David Matheron ont repris l'enseigne il y deux ans à peine, insufflant une politique très volontariste en matière de production locale. Et ce n'est pas que pour faire joli sur l'étiquette ! *« Il est insensé de cultiver la moutarde sur le continent américain, de lui faire traverser deux fois l'Atlantique pour vendre le condiment sur le marché US »*. Alors c'est dit…, ils ont choisi de produire en France. *« On travaille avec des semenciers pour l'élaboration d'une graine Martin Pouret, pour minimiser les phytosanitaires tout en maintenant le rendement »*. La marque vient de planter 22 hectares de moutarde dans le Pithiverais et devient ainsi le seul fabriquant français à avoir l'intégralité de sa production locale. *« Le gout est différent, poursuit Paul-Olivier, car la graine est plus grasse, elle n'a pas été séchée sur pied par des phyto, et le produit fini est donc plus onctueux »*.

Beau, bon et responsable

Avec 780 000 produits vendus chaque année, Martin Pouret reste une *« petite belle maison »*, comme on dit dans le monde de la gastronomie. Mais ses exigences ne l'empêchent pas de jouer dans la cour des grands, bien au contraire. À l'heure ou l'alimentation est une variable d'ajustement dans le budget familial, le chiffre d'affaires de l'entreprise a progressé de 15% cette année encore, alors qu'elle propose des produits souvent deux à trois fois plus chers que l'entrée de gamme. Désormais référencés dans toute la GMS et dans les épiceries fines, Paul-Olivier Claudepierre et David Matheron se targuent se refléter des produits *« beaux, bons et responsables »*. *« On parvient même à conquérir de nouveaux marchés, y compris à l'étranger »*. Mais l'une de leurs très belles récompenses cette année, c'est leur entrée officielle sur la table du palais de l'Elysée !

Oui, le cornichon français existe, comme la graine de moutarde !

Le consommateur est roi

Dans le monde, 70% de la nourriture humaine est produite par des petites exploitations pour les habitants locaux. L'agriculture intensive, elle, produit peu et souvent mal. Elle affaiblit la terre, jusqu'à la détruire, produisant une grande partie d'aliment pour nourrir les animaux ou produire des agro-carburants. Elle compense alors par des pesticides et des OGM pour des plants plus résistants.
Des expériences, encore trop rares, se font jour avec succès. La permaculture par exemple, sans arrosage ni pétrole, démontre son efficacité. L'idée est de mixer les cultures. On sait que la monoculture est dangereuse, comme l'est la mono-industrie. *« Oui ça fonctionne, convient l'économiste Bernard Lietaer, mais c'est extrêmement fragile ».* C'est la diversité qui donne de la valeur en mixant les revenus et en limitant les risques. Le système est plus résiliant.

Que fait-on chez nous ? Rencontre avec Philippe Noyau, président de la chambre régionale d'agriculture.

L'Épicentre : *Plus que jamais, tous les maillons de la chaîne agro-alimentaire se mettent en ordre de marche pour répondre à une demande nouvelle des consommateurs.*
Philippe Noyau : *Oui, la crise sanitaire a ouvert des voies qui se faisaient jour. Mieux manger, plus intelligemment ; on est sur la bonne voie. l'Open-agrifood par exemple participe à ce besoin d'une communication coordonnée du monde agricole et du monde industriel. Avec l'AREA, association régionale des entreprises alimentaires, on aborde la question des circuits courts, et de l'export de l'excellence : céréales et blés durs. La marque © du Centre permet quant à elle de reconnaitre nos marques vertueuses en GMS comme chez les restaurateurs.*
Les chambres d'agriculture travaillent à pousser ces repères et les faire valoir, en montrant que les agriculteurs sont présents et peuvent produire sainement. Si la loi Egalime, Agriculture et alimentation, n'a à ce jour, pas servi à grand-chose, l'intention est bonne. Il s'agit de constater le coût de revient d'un produit en amont, et d'établir le prix final en fonction du prix réel de production, pour que chacun ait sa marge, et bien que sa marge. Pour ce faire, la chambre d'agriculture du Centre-Val de Loire adhère à la toute récente association interrégionale du grand ouest Leggo, à laquelle participent aussi la Normandie, la Bretagne et les Pays de Loire. L'objectif est de créer des filières de légumineuses à graines pour l'alimentation humaine. On importe 90% de notre consommation. Nous voulons être acteurs d'un renversement de situation, avec un traçage, sans OGM. Pour autant, il ne s'agit pas de surproduire des lentilles vertes que l'on propose déjà, mais plutôt des lentilles noires ou corail, ou des pois-chiches, et de répondre ainsi à la demande nouvelle de protéines végétales.

Philippe Noyau, président de la chambre régionale d'agriculture : « quand on lui propose du "bleu, blanc, rouge", le consommateur adhère »

L'Épicentre : *Vous ne craignez pas les oppositions ?*
Philippe Noyau : *Non, nous ne sommes pas contre les protéines animales, nous ne faisons que répondre à la demande nouvelle. D'ailleurs, cette association compte aussi les coopératives, les négoces, la restauration collective, et bien entendu les industriels de l'AREA. Une autre association est également en cours de création par la FNSEA et les chambres d'agricultures, pour initier la dynamique et le label bas carbone, ainsi que la valorisation des systèmes « écosystémaux ». Il s'agira notamment de faire valoir les efforts des industries les plus polluantes et de labelliser leurs résultats.*
On sent très nettement que l'agriculture saisit la balle au bond pour faire valoir ses intentions. On parle désormais de ce que l'on fait, et l'on répond à la demande.

L'Épicentre : *l'idée est aussi d'éduquer le consommateur*
Philippe Noyau : *Pour un grand nombre de produits, les GMS jouent le jeu de cette nouvelle intelligence. Mais ça ne doit pas être l'arbre qui cache la forêt. Le prix le plus bas, quelle que soit la provenance, continue de côtoyer les produits plus responsables. Sans une loi européenne qui imposerait des taxes fortes sur ces produits d'import, sur les produits OGM et ceux cultivés ou manufacturés par des petites mains à 1€/jour, il n'y a pas de solution.*

L'Épicentre : *Le consommateur est-il enfin prêt à vous suivre ?*
Philippe Noyau : *J'insiste, pour cela il faut parler de ce que l'on fait. Ainsi, quand le consommateur a le choix, il viendra vers ces produits certes plus chers, mais meilleurs. La crise sanitaire, qui a limité l'import durant quelques mois, a montré cette voie nouvelle au consommateur. Il faut continuer à communiquer, car à l'évidence, quand on propose du « bleu, blanc, rouge », le consommateur adhère.*
De la production à la consommation, reconnaissons qu'il y a du gaspillage à tous les échelons. Il faut apprendre à être plus responsables de nos actes et accepter au final de payer un peu plus cher pour manger mieux. Exit le poulet brésilien à un euro qu'on ne finit pas, bienvenu au poulet de Bresse qui fait trois repas !
Les quelques centimes d'écarts sont finalement assez peu de chose pour le consommateur lambda, c'est souvent ce qui fait la différence pour l'agriculteur. Encore faut-il que le consommateur soit informé de ce que nous faisons.

Le thé Made in Perche

A Sargé-sur-Braye sur les collines du Perche, quelques hectares de plantations inhabituelles sont posés sur la frontière naturelle du Loir-et-Cher et de la Sarthe, Bienvenue dans l'univers des collections de thés et tisanes bios, made in France.

Créer du goût, révéler les parfums et sublimer les saveurs, voilà ce qui anime Émile Auté, le bien nommé ! Il y a quelques temps, Emile a introduit la culture du thé en Loir-et-Cher. Il faut dire qu'il n'est pas étranger à ce monde. Autrefois tenancier d'un bar à cocktails, dans la bonne ville de Cognac, il faisait ses cueillettes de plantes sauvages et ses cultures de fleurs comestibles pour les cocktails. De fil en aiguille, il finit par s'intéresser au thé. « *En achetant du Earl Grey, j'ai découvert des pétales de fleur bleue. J'aurais été moins surpris d'y trouver un agrume comme la bergamote* ». Dans cette démarche de cocktails divers, depuis 2015. il crée des thés aromatisés de haute qualité avec des fruits, des fleurs et des baies que l'on déshydrate dans nos ateliers. Ici, pas de thé à la mangue, banane ou ananas, mais plutôt aux fraises, poires, cassis ou groseille, voire subtilement aromatisés avec des superfruits riches en antioxydants, vitamines et minéraux que l'on cultive sur place.

La donne économique a changé

S'est alors logiquement posé la question de faire pousser le thé en France. Après tout, n'est-ce pas un camélia comme un autre, ou presque ? « *Camelia sinensis est en effet le cousin du japonica qui peuplent nos jardins* ».

Il n'y avait autrefois aucun intérêt économique à produire le thé sur nos terres. « *La donne a changé,* explique Émile. *Au-delà l'idée de produire un produit d'exception, l'intérêt est aujourd'hui de réduire l'impact du déplacement des matières premières et d'offrir un revenu complémentaire à des paysans bio qui en ont bien besoin* ».

Émile Auté a pensé sa filière « made in France » il y a quatre ans.

Ajoutons qu'il n'y a encore pas si longtemps, la consommation du thé existait certes, mais celle des thés aromatisés n'était pas vraiment encrée dans nos habitudes.

À force d'une recherche agronomique parfois hésitante, l'adaptation de la plante est aujourd'hui satisfaisante. Emile travaille des plans acclimatés grâce à la production de graines issues d'une vingtaine de plans qui ont été acclimatés en Bretagne depuis plusieurs décennies déjà.

À partir de pieds mères, issus de graines venues de Chine, les « *cultivars* » français, à la génétique du camélia chinois, se sont adaptés localement. Aujourd'hui, le thé pousse sur un peu plus d'un hectare, avec une pépinière qui produit les plans de théiers, et donne du travail à quatre personnes salariées. Mais Emile est en cours d'acquisition de nouveaux espaces pour atteindre une dizaine d'hectares.

La première récolte obtenue chez son ami Michel Thévot en Bretagne, a reçu un bel accueil. Présenté à un concours international organisé par l'AVPA, l'agence de valorisation des produits agricoles, ce thé blanc a obtenu une médaille de bronze devant une quinzaine d'autres candidats.

« *Alors oui, on peut faire du thé en France et en plus en faire du bon* » ! Qu'on se le dise, ainsi va désormais l'agriculture locale.

Dossier réalisé par Stéphane de Laage

Sous serre, mais aussi sur un hectare de plein champs, Émile Auté produit ses variétés.

5 ans après, le musée de Sologne refait surface

Fermé depuis 5 ans après la crue de la Sauldre, le musée de Sologne s'apprête à rouvrir ses portes. La rénovation en profondeur s'accompagne du renouvellement de la muséographie et d'une programmation adaptable selon l'évolution des mesures sanitaires. Visite guidée avec Valérie Maillochon, directrice du musée et des archives.

«Pendant cinq ans, le personnel d'accueil s'est formé pour travailler sur les collections, propriété du musée de Sologne. On a le rôle de les présenter et de les conserver, de les inventorier», rappelle Valérie Maillochon qui a pris la direction du musée de Sologne en décembre et finalise avec son équipe les préparatifs pour la réouverture prévue le 5 juin. *«Des travaux ont été réalisés sur toute la partie basse, tout a été dans un premier temps séché puis rénové avec une vraie volonté de la municipalité de remettre en place ce musée.»*
Plus qu'une remise en état de ce moulin sur la Sauldre, les travaux ont amené à repenser la muséographie en faisant le lien entre passé et présent. Des espaces sont conservés comme ceux sur l'habitat et la chasse, certains sont réagencés pour mettre davantage en valeur des pièces de collection et d'autres ont été mis en place comme celui sur les bruits en Sologne.

Valérie Maillochon a pris la direction du musée de Sologne en décembre dernier.

Une fresque pédagogique et historique
Du mobilier a été créé pour *«faire des focus sur des œuvres ou des objets et l'actualité des collections»*. Parmi les nouveautés, citons la fresque pédagogique peinte par Pascal Amblard et illustrant la Sologne du Moyen Âge jusqu'à aujourd'hui dans un espace imaginé par Pierre Aucante, les panneaux sur le parlage, les contes et les chansons…
«L'idée, c'est aussi d'avoir plusieurs salles polyvalentes au sein de la structure» pour des expositions temporaires destinées à valoriser les archives. Trois sont déjà programmées : la première de juin à septembre portera sur l'ouverture du musée en 1954, puis jusqu'en novembre sur le travail des enfants avec un appel à participation aux habitants, en lien avec les Rendez-vous de l'Histoire, et enfin Romorantin sous le Premier Empire à l'occasion de la commémoration de la mort de Napoléon Bonaparte pour terminer l'année. La fermeture annuelle interviendra en janvier pour actualisation.

Des animations quotidiennes
Crise sanitaire oblige, dans un premier temps, les casques du nouvel espace de réalité virtuelle pour découvrir la ville à la Renaissance seront d'abord remplacés par des écrans et pavés tactiles et une partie de la collection Céra'brique est présentée jusqu'à la réouverture de la Fabrique Normant (actuellement centre de vaccination). *«On va essayer de faire une programmation de l'été adaptable»* qui comprendra deux nocturnes les 9 juillet et 20 août avec soirées contes sur le parvis, un jeu d'évasion pour les enfants avec la découverte de la recette du sanciaux, des ateliers sur les bruits, une visite familiale contée… *«Il y aura une animation presque tous les jours.»*

Contes et vidéos avec les scolaires
«Avec le musée de territoire, on peut aborder toutes les problématiques, même des thématiques plus ou moins contemporaines. On peut travailler sur le patrimoine naturel, immatériel… Le musée de territoire va de pair avec la société.» En plus des partenariats traditionnels dans le tourisme, le musée développe des partenariats locaux. À la rentrée, un conte sera réalisé avec des élèves d'une école primaire. Quant aux adolescents, ils réaliseront des vidéos sur le patrimoine de la ville qui seront diffusées sur les réseaux sociaux. Un atelier sera initié sur le temps de la cantine dans une école primaire.
«C'est vraiment une période de test pour savoir ce qui fonctionne et comment on peut aller plus loin, comment on peut travailler avec l'Éducation nationale.» Autre projet : *«On va travailler avec les publics sociaux. Les animations qu'on va pouvoir faire avec eux seront très personnalisées»*. Cela consistera à proposer des visites et des animations en lien avec les thématiques définies par les structures sociales.
«L'idée, c'est qu'on fasse une grande exposition par an, de petites expositions sur les archives, des focus sur des œuvres ou des objets, de faire évoluer tous les ans certaines pièces, de présenter d'autres objets, de faire évoluer la médiation, d'avoir des offres différentes, des expositions de photos et travailler sur cette notion de conte, de parlage qui est très ancrée dans l'identité de la Sologne.»

L. P

Coordonnées :
Musée de Sologne et centre de documentation
Moulin du Chapitre
quai de L'Île Marin
à Romorantin-Lanthenay
www.museedesologne.com

Pass pour les Romorantinais à 14 € (10 € pour les enfants)

Parmi de nombreuses autres attractions, le musée met en lumière des scènes de la vie traditionnelle en Sologne.

Challenge de groupe face aux obstacles

Le parc de loisirs en plein air de Chousy-sur-Cisse, Loisirs Loire Valley rebondit face à la crise sanitaire actuelle et propose une nouvelle activité, le parcours d'obstacles. Se pratique en extérieur, et c'est idéal pour renouer les équipes !
Rencontre avec Patricia Ratton-Allouin, la directrice de Loisirs Loire Valley.

Pourquoi lancer une nouvelle activité en cette période complexe ?
Patricia Ratton-Allouin : *On constate avec cette crise sanitaire, un besoin de plein air, de moments de plaisir entre amis, famille et aussi entre collaborateurs. Ce parcours jalonné d'obstacles naturels comme des traversées de rivières, passage sous des rondins, sauts de troncs,… est situé dans un parc de 85 hectares de forêt proche de Blois, un parcours 100 % nature. Deux distances sont possibles, un circuit amateur 4 km pour la remise en forme et pour faire en famille, puis un circuit expert de 10 km pour les plus sportifs. Cette activité allie course à pied, franchissements d'obstacles et défis pour le fun. C'est parfait pour reprendre une activité physique, après cette crise sanitaire.*

Est ce qu'il faut un savoir-faire spécifique pour créer ce type de parcours ?
Patricia Ratton-Allouin : *Il faut préciser que Loisirs Loire Valley existe depuis 2004, nous avons une expertise en activités nature avec par exemple la création l'année dernière des filets suspendus, le mythique sentier pieds nus ou encore le tir à l'arc. Pour la création de ce concept, il y a eu effectivement une collaboration atypique. La réunion d'un expert en gestion des forêts, d'un consultant en construction d'obstacles (pratiquant les courses mondiales d'obstacles) et sous le patronage de notre Chargée de développement, Daphnée Charpentier, qui est aussi une adepte des Spartan Race. Les obstacles ont l'originalité d'être essentiellement naturels, fabriqués avec le bois de la forêt ou de la récupération.*

© Nicolas Derré
Patricia Ratton-Allouin, directrice de Loisirs Loire Valley.

Quel est le public du Parcours d'obstacles ?
Patricia Ratton-Allouin : *Le parcours va fédérer des gens de tous horizons et de tous niveaux. Le sportif confirmé y verra un exercice d'endurance et la possibilité de se surpasser. Pour les autres, ce sera l'occasion de relever un défi et se fixer un objectif. Et pour tous de l'amusement et de la satisfaction personnelle ou collective.*
Idéal pour souder une équipe lors d'un séminaire, ce parcours est un challenge où l'on noue des liens. Au cours de l'épreuve, les participants s'entraident, se motivent et une émulsion de groupe née pour arriver ensemble jusqu'à la fin. Il peut-être aussi une alternative pour les clubs de sports locaux pour venir performer avec leur adhérent, ainsi que pour les groupes scolaires ou centre de Loisirs. L'expérience sera de toute façon ludique et inoubliable. S.M.

www.loisirs-loirevalley.com
Ouvertures soumises aux décisions gouvernementales

© Loisirs Loire Valley
Deux parcours de 4 ou 10 km sont proposés aux amateurs et aux familles.

Le Chato'do peaufine ses rendez-vous musicaux

La salle mythique de musique de Blois est fermée depuis le 13 mars 2020. Derrière les portes closes, le travail des équipes du Chato'do ne s'est pas arrêté pour autant. Découverte des coulisses de ce lieu culturel.

Aucune date ne semble se profiler pour la réouverture des salles de musique. Au Chato'do, on s'affaire aux autres actions de l'association, résidence d'artistes, actions musicales au Lycée Augustin de Blois, aide à la promotion des groupes, la Chato'radio mensuelle diffusée sur Studio ZeF, l'enregistrement de musique, la tournée du Tour bus pour diffusion de la musique directement dans la classe, les activités musicales au Lycée agricole de Vendôme,… Les équipes ne lâchent rien !

Habillage du bâtiment en cours.

Festival Le Hangar 2020.

Nouvel habillage pour le Hangar

Elles préparent également avec enthousiasme le festival le Hangar qui devrait (le conditionnel est de rigueur en ce moment) avoir lieu du 3 juin au 11 juillet. Son concept est adapté à la situation actuelle, une scène extérieure, un bar, un espace restauration, une terrasse avec des petites tables espacées, un sens de circulation. Le but est de pouvoir venir écouter de la musique live, de reprendre de la connexion avec les autres en partageant un moment sympa. Et cela sera possible avec 2 concerts par soir tous les vendredis et samedis durant cette période. La programmation fera part belle aux artistes de la région avec entre autres, Tayazabeu, Raki Bouzouki, Ultramoderne, Sharpers,… *« On peaufine même le lieu pour le public. Un nouvel habillage vient d'être réalisé par Vincent et Florian, deux de nos intermittents habituellement à la lumière lors des concerts »* précise Rémi Breton, le directeur.

L'Electrophone pousse le son

La culture n'a pas été épargnée lors de cette crise sanitaire. Mais le lien avec la musique est resté, une étude indique que pendant les confinements, les français ont écouté de la musique plus souvent que d'habitude, certainement pour y trouver du réconfort. Le site de musique en live du Chato'do, l'électrophone a bénéficié de cet engouement avec une hausse de 20 % de téléchargement. Rémi Breton indique que l'annulation des 60 concerts annuels en moyenne de cette scène de musiques actuelles n'a pas eu seulement des répercussions sur le secteur artistique pur (artistes, intermittents, techniciens,…). L'ensemble de l'économie locale est impactée, les hôtels, les agents de sécurité, les prestataires de ménage, les produits locaux pour la restauration, les imprimeurs,… Un manque à gagner conséquent pour une ville comme Blois.

Les grandes tournées ne vont pas reprendre tout de suite. Profitons des évènements musicaux à taille humaine pour faire le plein de bonnes ondes, rendez-vous au Hangar !

S.M

www.chatodo.com

Tout part d'une rencontre avec… des femmes dangereuses !

Par Annie Huet de l'Espace Culturel E.Leclerc >portecôté de Blois

Nous connaissons le phrasé si particulier de la journaliste et essayiste Laure Adler qu'on peut entendre dans *L'heure bleue* à 20h sur France Inter. Elle a fait de la reconnaissance de la puissance créative et de l'intrépidité des femmes son cheval de bataille. Dans cette idée, elle a initié une collection de beaux livres richement illustrés. Tout a commencé avec *« Les femmes qui lisent sont dangereuses »* de Laure Adler et Stefan Bollmann, édité chez Flammarion. Vous découvrirez ci-dessous les nombreux angles que l'autrice a ensuite développés avec le concours d'historiens. Pour fêter ces ouvrages dont la présentation a été revisitée, nous sommes heureux de vous offrir * une affiche personnalisée – et pleine d'humour - *« Les blésoises qui lisent sont dangereuses »* pour l'achat d'un livre de la collection. Alors surtout, soyez dangereuses… Lisez !

*dans la limite des quantités disponibles

« Les femmes qui lisent sont (de plus en plus) dangereuses »

de Laure Adler et Stefan Bollmann (Flammarion)

« Lire, c'est oublier, tout oublier, y compris ses lectures passées (…) ces pages entières qui nous tombent dessus – mais jamais justement, quand on lit, quand on lit vraiment. Lire, c'est dégager le terrain, faire table rase, retrouver l'innocence. » Laure Adler dit aussi que *« Lire, c'est se mettre en danger »*. De tout temps on a représenté des femmes en train de lire. Que ce soit des peintres ou des photographes, ils les ont saisies dans ce moment d'extrême intimité. De plongée en soi ? Comme on plonge dans un roman ? Mais il en aura fallu du temps pour qu'il leur soit accordé de lire ce qu'elles veulent, comme elles veulent.

« Les femmes qui aiment sont dangereuses »

de Élisa de Halleux et Laure Adler (Flammarion)

Comment les femmes ont-elles basculé vers l'autonomie amoureuse, la reconnaissance de leur corps et de leurs désirs ? Cette quête remonte à la nuit des temps, depuis Ève en allant jusqu'aux grandes comédiennes dont Rita Hayworth, en passant par les artistes les plus possédées par leur art, comme Camille Claudel. Les autrices de ce livre, superbement illustré, proposent un décryptage passionnant d'une histoire trop longtemps laissée aux mains des hommes, et pourtant *« le désir de la femme a toujours été perçu plus fort, plus ensorcelant, plus mystérieux que le désir des hommes »* écrit Laure Adler.

« Les plus belles lettres de femmes »

de Laure Adler et Stefan Bollmann (Flammarion)

Au travers des correspondances d'une cinquantaines de femmes - de la princesse Palatine à Sylvia Plath, en passant par Karen Blixen, Anaïs Nin, ou Virginia Woolf – on découvre comment ces épistolières révèlent leur identité, et tentent de trouver leur chemin dans un jardin furieusement réservé aux hommes, la littérature. De très belles illustrations enrichissent cette quête de soi. Les écritures s'étalent sur les pages, entre pleins et déliés, tout ces mots qui disent leurs vies de mères, amantes, épouses, artistes. Vous aurez envie de toutes les lires, et peut-être même de prendre vous-même le temps… d'écrire.

« Les femmes de pouvoir sont dangereuses »

de Dominique Gaulme (Flammarion)

Un de ces livres qu'on dit beau et qui donne une autre vision du rôle des femmes dans les sociétés du monde entier, et qui pose cette question *« Les femmes seraient-elles meilleures gouvernantes que les hommes ? »*. En regard d'un texte descriptif, on découvre une photo ou une peinture qui montre ces femmes parées de leurs attributs. 65 portraits de femmes (de Cléopâtre à Angela Merkel) sur les 5 continents, qu'elles soient officiellement reconnues (reine, ministre) ou officieusement contestées (maîtresse de roi, cheffe rebelle), voilà un voyage dans le temps et dans l'espace qui donne envie d'en savoir plus.

« Les femmes qui écrivent vivent dangereusement »

de Laure Adler et Stefan Bollmann (Flammarion)

Qu'est-ce qu'écrire a pu représenter pour les femmes, du Moyen-âge à nos jours ? Qu'est-ce qui a pu pousser certaines à la folie ou au suicide ? De quelles contraintes ont-elles dû s'émanciper pour ainsi entrer dans la chasse gardée des hommes : écrire ? Oui de tout temps elles ont su lire, mais écrire, non. Elles durent trouver du temps, mais aussi un lieu (ah la fameuse chambre à soi de Virginia Woolf) et les ressources nécessaires. Entre contraintes sociales et intérieures, Marguerite Yourcenar, Toni Morrison, Isabel Allende, Simone de Beauvoir et combien d'autres se sont vouées à un anticonformisme qui les a mises en danger.

« Les femmes artistes sont dangereuses »

de Laure Adler et Camille Viéville (Flammarion)

Dès lors qu'on parle de femme artiste, les clichés s'accumulent - sensibilité typiquement féminine par exemple. À travers leurs œuvres d'art, Laure Adler nous emmène loin des lieux communs, dans les histoires, combats et parcours de dizaines de femmes connues (Berthe Morisot, Frida Kahlo) ou inconnues, ainsi Sofonisba Anguissola (1535-1625) qui fut l'une des premières artistes femmes de l'histoire. On a soudain envie de saluer le courage de ces femmes qui ont su rendre visible leur créativité alors que l'histoire de l'art a été pensée, écrite, publiée et transmise par des hommes…

CONCOURS PHOTO 2021
Organisé par l'Espace Culturel E.Leclerc >portecôté de Blois
« *Portes, passages, seuils et autres barrières* »

Date limite de participation 20 juin 2021

■ Pour être prise en compte votre photo devra évoquer le thème. Vous pourrez divaguer jusqu'aux portails, fenêtres, clôtures et autres frontières. Sans parler de ces nouvelles barrières que l'on appelle désormais « *gestes* ». Tous ces mots évoquent l'existence d'un dehors. Quelle image vous vient à l'esprit entre quiétude et danger, liberté et contrainte ? Que vous soyez le curieux courbé sur le trou de la serrure, l'amoureux mis à la porte, l'ado qui secoue les chambranles, l'étranger éperdu sur le pas de la préfecture, le comédien qui joue à guichet fermé ou l'impatient qui fait la queue devant le musée, envoyez-nous des images qui feront sourire, surprendront, interpelleront les membres du jury et les visiteurs de notre galerie d'art où elles seront exposées durant tout l'été 2021.

>>> 3 photos maximum par participant, format papier A4, technique argentique ou numérique, noir et blanc ou couleur

>>> Les lauréats se verront remettre des bons d'achat d'une valeur de 30 à 150 euros utilisables dans l'Espace Culturel de Blois

>>> Exposition de l'ensemble des photos reçues du 4 juillet au 18 septembre 2021 dans la galerie d'art de l'Espace Culturel >portecôté de Blois 41

Pour concourir, Le REGLEMENT détaillé du concours photo 2021 est indispensable et disponible à l'Espace Culturel E.Leclerc >portecôté de Blois, 12 rue Porte-Côté

02 54 56 28 70

L'Espace Culturel E.Leclerc >portecôté vous invite à Découvrir sa nouvelle exposition
« *EXQUIS PORTRAITS DE FAMILLE* »

Exposition jusqu'au 21 mai 2021

dans le cadre du 6è salon du livre jeunesse Délires de lire « *Nos vies d'enfance* »

■ *« Chiche ! qu'avec mes camarades illustrateurs- illustratrices nous dessinions chacun notre exquis portrait de famille. Chiche ! que des auteurs et autrices invités par Cécile Roumiguière réalisent un long cadavre exquis. »*
C'est Nathalie Novi, marraine de cette 6è édition des Délires de lire (le salon du livre jeunesse de St-Gervais la Forêt) qui nous met l'eau à la bouche avec cette présentation savoureuse !

Venez vous régaler au milieu d'une exposition un peu folle, *« témoin d'une drôle d'époque peuplée d'incertitudes, d'inquiétude, de solitude, mais aussi d'une furieuse envie de partager, où chacun chez soi mais tous ensemble, nous nous sommes retrouvés (es) »*.

Le résultat de cette invitation au partage est merveilleux. Tendresse et poésie, nostalgie et espoir, invention et interprétation, réalisme et rêve… vous retrouverez dans ces dessins fascinants tout ce qui nous aura traversés au long de cette drôle d'année qui n'en finit pas.

>>> Entre le 19 mai et le 19 juin, gardez l'œil ! Seront en dédicace à l'Espace Culturel les auteurs/autrices, illustrateurs/illustratrices suivants : Laetitia le Saux, Kotimi, Cécile Vangout, Nathalie Novi, Justine Brax, Olivier Daumas, Gaïa Winsniewski … Renseignez-vous à l'accueil du magasin.

AH

FONDS DE DOTATION LEC'ARTS espace culturel E.Leclerc portecôté

Espace Culturel >portecôté 12, rue Porte-Côté 41000 Blois • 02 54 56 28 70
lundi de 14 h à 19 h du mardi au samedi de 9 h 30 à 19 h facebook.com/espaceculturelleclercblois

AMPLITUDE AUTOMOBILES BLOIS
5 rue de l'Azin
41000 Blois
02 54 50 40 40

***Exemple pour une BMW 116i Edition Sport. Location Longue Durée sur 36 mois et pour 30000 km intégrant l'entretien et l'extension de garantie. 36 loyers linéaires de 294,93 €/mois, et avec majoration du premier loyer de 2491,29 €.** Offre réservée aux particuliers, valable pour toute commande d'une BMW 116i Edition Sport jusqu'au 31/05/2021 dans les concessions BMW participantes. Exclusion faite des montants relatifs aux bonus ou malus écologiques susceptibles de s'appliquer. Sous réserve d'acceptation par BMW Financial Services - Département de BMW Finance - SNC au capital de 87 000 000 € RCS Versailles B 343 606 448 TVA FR 65 343 606 448. Courtier en Assurances immatriculé à l'ORIAS n°07 008 883 (www.orias.fr). Consommation en cycle mixte : 5,7 - 6,5 l/100 km. CO2 : 129 - 150 g/km selon la norme européenne WLTP. Modèle présenté : BMW 116i M Sport avec options. Consommation en cycle mixte : 5,7 - 6,5 l/100. CO2 : 129 - 150 g/km selon la norme européenne WLTP. Loyer : 340,00 €/mois, et avec majoration du premier loyer de 2900,00 €. Les valeurs d'émission de CO^2 et de consommation d'énergie mesurées sur la base du cycle d'homologation WLTP correspondent à des valeurs européennes. Renseignez-vous auprès de votre concessionnaire pour connaître les valeurs de consommation et d'émission de CO2 correspondant aux véhicules configurés pour le marché français pour les modèles sur lesquels se porte votre intérêt. **Hors pièces d'usure.