

Loire magazine



DOSSIER

| La Loire terre de saveurs |

SOCIAL

La Maison Loire Autonomie
vous simplifie la vie

ÉVÉNEMENT

Coup d'envoi
pour l'Agenda 21

PORTRAIT

Jacky Nercessian
la comédie dans la peau



13-20

Dossier



La Loire, terre de saveurs

Des paysages variés aux terres fertiles, un savoir-faire agricole, artisanal et industriel, un positionnement géographique intéressant... La Loire ne manque pas d'atouts. Entre tradition et modernité, le secteur agroalimentaire occupe une place stratégique dans l'économie ligérienne.



AVEC CE MAGAZINE:
Sortir, votre agenda des sorties



Directeur de la publication: Bernard Bonne, Président du Conseil général de la Loire • Rédactrice en chef: Marie Camière • Crédit photos: Fabrice Roure, Frédéric Chambert, Anne Mathieu, Élodie Pilon, Conseil général de la Loire, Fotolia, Pôle Agroalimentaire Loire / ADEL 42, Loire et Saveurs, Phovoir, Yvan Zedda, Aflourdorgies, Probikeshop, D.R., Musée des Civilisations, Johan Méallier, Mayak Nercessian, Bernard Richebé • Infographie: Jean-Marie Cotsos • Rédaction: direction de la Communication • Conception, réalisation: SPHERE PUBLIQUE agence@spherepublique.com • Impression: Imaie Graphic • Diffusion: La Poste • Tirage: 330 000 ex. • Dépôt légal: 4^e trimestre 2012 • Conseil général de la Loire: Hôtel du Département, 2, rue Charles de Gaulle 42022 Saint-Étienne Cedex 1

Site internet: www.loire.fr

Tél: 04 77 48 42 42

Le papier utilisé pour ce magazine est issu de forêts certifiées PEFC et gérées durablement.

4-7 **En bref et en images**

L'action du Conseil général de la Loire

8-12 **Actualités**

- La Maison Loire Autonomie vous simplifie la vie
- Des professionnels au service des assistants de vie
- 4^e édition de la Journée des Maires
- Le Pont de pierre de Charlieu fait peau neuve

21 **Vie pratique**

Un accompagnement vers le premier emploi

22-23 **Événement**

Coup d'envoi pour l'Agenda 21 de la Loire

24-25 **Ils font bouger la Loire**

- Émilie Chanteloup
- Mickaël Régné
- Olivier Rochon
- Nadine Villemagne

26 **Loisirs**

Faites le tour du monde à Saint-Rambert

27 **À vos papilles**

Une femme, un produit, une recette

28-29 **Expression des élus**

30-31 **Portrait**

Jacky Nercessian, la comédie dans la peau





Bernard Bonne,
Président du Conseil général
de la Loire

Tradition et innovation

Dans ce numéro, *Loire Magazine* vous emmène à la découverte des saveurs de la Loire. Des viandes aux fromages en passant par le vin ou le chocolat, son dossier vous présente les principales filières agroalimentaires du département et leurs spécialités.

Allier savoir-faire, qualité et innovation : c'est la recette qui permet à nos entreprises agroalimentaires de se développer sur le marché français et international. Forte de ses traditions agricoles et gastronomiques, la Loire sait en effet se montrer innovante pour mieux exporter ses productions, qu'elles soient industrielles ou artisanales.

Le Conseil général encourage cet effort à travers le soutien qu'il apporte au quotidien à la filière agricole et agroalimentaire du département.

Le Pôle Agroalimentaire Loire, subventionné par le Département, accompagne par exemple ses adhérents dans leurs projets de recherche, en partenariat avec la Cité du Design. On peut citer aussi le Concours des produits fermiers organisé chaque année par le Conseil général pour récompenser et promouvoir l'innovation au cœur du terroir.

Nous avons la chance de disposer de productions locales variées et de grande qualité. Ce panorama gourmand donnera à chacun de bonnes idées pour consommer des produits *made in Loire*.

En images



13 septembre 2012

Des dictionnaires pour les collégiens

Le Conseiller général Georges Bonnard remet un dictionnaire aux élèves de 6^e du collège Saint-Jean à Pélussin. À l'occasion de la rentrée scolaire, le Conseil général offre cet outil de travail à chacun des 10 000 enfants entrant au collège, pour marquer cette étape importante.



15 septembre 2012

Inauguration du parc urbain Novacieries à Saint-Chamond

Les Vice-Présidents du Conseil général Georges Ziegler, Solange Berlier et Hervé Reynaud participent à l'inauguration de ce nouveau parc urbain doté de plusieurs espaces de loisirs. Le Département a investi plus de 479 000 euros dans l'opération de restructuration des anciennes aciéries Giat, qui s'achèvera en 2014.



16 septembre 2012

La 29^e Fête du lait à Noirétable

Paul Salen, Député et 1^{er} Vice-Président, Claude Bourdelle, Vice-Président, Joël Épinat, Conseiller général délégué à l'Agriculture, et Huguette Burelier, Conseiller général, participent à la Fête du lait organisée à Noirétable par les éleveurs de la Loire et soutenue par le Conseil général.

STADE GEOFFROY GUICHARD

La nouvelle tribune Paret dévoilée

Aggrandie et rénoverée, la tribune Charles Paret a rouvert ses portes aux supporters le 15 septembre. Ce chantier s'intègre dans la rénovation complète du stade en vue d'accueillir l'Euro 2016. Le Conseil général finance à hauteur de 6 millions d'euros ces travaux d'un montant total de 65,3 millions d'euros. Une partie de sa subvention sera consacrée à la création d'un musée dédié à l'histoire de l'ASSE. Le chaudron dispose d'une capacité de près de 30 000 places pendant les travaux débutés fin octobre, qui concernent la partie nord de la tribune Faurand, et la tribune Jean Snella. À terme, le stade pourra accueillir plus de 40 000 spectateurs.



PLAN JEUNES

Des MP3 pour apprendre les langues étrangères



Le Président Bernard Bonne et Gilles Artigues, Vice-Président chargé de l'Éducation et de la Jeunesse, ont participé le 5 octobre à une démonstration au collège du Portail Rouge à Saint-Étienne.

Dans le cadre de son Plan Jeunes, le Conseil général de la Loire met à disposition des collèges des baladeurs MP3 pour faciliter l'apprentissage des langues étrangères. Formidable accélérateur pédagogique, la baladodiffusion permet aux collégiens d'apprendre à leur rythme et de progresser en compréhension orale. Sept établissements ont déjà été formés à ce procédé. 23 autres collèges ligériens seront équipés entre 2012 et 2013.

ÉNERGIE

Later devient Alec 42



L'observatoire de l'énergie Later, fondé en 2005 par le SIEL* et le Conseil général de la Loire, a changé de nom et s'appelle désormais Alec 42. Née dans le cadre d'un programme européen, l'Agence Locale de l'Énergie et du Climat du département de la Loire agit auprès des collectivités, des acteurs économiques, des entreprises du bâtiment et des professionnels du logement pour les aider à mettre en œuvre des stratégies énergétiques dans leurs projets. Alec 42 accompagne ainsi la construction ou la réhabilitation de logements sociaux, l'équipement solaire sur des logements collectifs, l'aménagement de zones d'activités, des projets industriels... Elle assure également la promotion de l'efficacité énergétique dans la Loire.

*Syndicat intercommunal d'énergie du département de la Loire

■ AGRICULTURE

Régalez-vous avec les produits fermiers !

Avis aux gourmands : le palmarès 2012 du concours des produits fermiers a été dévoilé ! Cette année, la médaille d'or récompense le Florite, un fromage au lait cru de brebis, salé et saupoudré d'orties séchées bio. C'est l'Apéro's cargot, escargots cuisinés avec une sauce à base de moutarde, ail, persil et échalote, qui a remporté la médaille d'argent. La médaille de bronze est revenue au Terril, préparation charcutière constituée de rillettes et de boudin. Organisé par le Conseil général, ce concours a pour objectif de valoriser les productions fermières de la Loire à caractère innovant. Il favorise ainsi la créativité et la recherche de nouveaux marchés. Pour cette 8^e édition, 14 produits ont été dégustés et notés par un jury composé de professionnels et d'élus du Conseil général. Les lauréats sont récompensés par le financement d'actions de communication et des bons pour un voyage.

Retrouvez tous les lauréats du concours sur www.loire.fr



▶ Joël Épinat, Conseiller général délégué à l'Agriculture, remet le 1^{er} prix à Sandrine Thomas, cogérante de l'EARL du Bois d'Allard à Sainte-Foy-Saint-Sulpice, le 30 septembre à la Foire de Saint-Étienne.

■ DÉVIATION DE LA RD 504

Le chantier bientôt achevé

Débutés en juillet 2011, les travaux de déviation de la RD 504 à Montagny devraient s'achever début 2013, mais le contournement du centre-bourg est praticable depuis fin octobre. Il s'agit du plus gros chantier routier départemental de l'année 2012. Financé entièrement par le Conseil général à hauteur de 7 millions d'euros, il vise à améliorer la qualité de vie des riverains et la sécurité routière en fluidifiant le trafic.

■ CONCOURS

Familles à énergie positive

Du 1^{er} décembre 2012 au 30 avril 2013, relevez le 3^e défi « Familles à Énergie Positive ». Ce concours national consiste à réaliser en équipes au moins 8 % d'économies d'énergie sur votre consommation hivernale. De quoi économiser en moyenne 200 euros sur votre facture !

Inscriptions auprès d'Héliose, espace info énergie de la Loire, au 04 77 31 61 16 ou par e-mail à faep@heliose42.org ainsi que sur www.loire.familles-a-energie-positive.fr

■ SOLIDARITÉ

La banque alimentaire compte sur votre générosité

Les 23 et 24 novembre, la Banque Alimentaire de la Loire organise sa collecte annuelle dans la plupart des magasins ligériens. En achetant et donnant quelques produits, vous soutenez des familles en difficulté.

En images



21 septembre 2012
3 millions d'euros mobilisés pour Loire Forez

Le Président Bernard Bonne et Alain Berthéas, Président de la Communauté d'agglomération Loire Forez, signent un Contrat Territorial de Développement en présence de Paul Salen, Député et 1^{er} Vice-Président du Conseil général, et de Liliane Faure, Maire de Montbrison.



22 septembre 2012
Inauguration de la station d'épuration de Tartaras

Solange Berlier, Vice-Présidente du Conseil général, inaugure les travaux d'extension et de mise en conformité de la station d'épuration de Tartaras. D'un coût total d'environ 5,8 millions d'euros, ils ont été financés à hauteur de 886 000 euros par le Conseil général.



28 septembre 2012
Le collège de Veauche officiellement inauguré

Le Président du Conseil général Bernard Bonne inaugure le collège de Veauche aux côtés du Député Paul Salen, 1^{er} Vice-Président, de Gilles Artigues, Vice-Président chargé de l'Éducation et de la Jeunesse, du Vice-Président Hervé Reynaud et de la Principale du collège Thaïs Gryn.

En images



28 septembre 2012

Inauguration du Pôle multimodal de Balbigny

Le Président Bernard Bonne inaugure ce nouveau Pôle aux côtés du Député Paul Salen, 1^{er} Vice-Président, du Maire de Balbigny, Jean-Marc Régné, et du Vice-Président Hervé Reynaud. Le Conseil général a financé cette construction à hauteur de 150 000 euros.



29 septembre 2012

Saint-Just fête son nouveau centre

Alain Laurendon, Vice-Président du Conseil général et Maire de Saint-Just-Saint-Rambert, donne le coup d'envoi d'une journée festive dédiée au nouveau centre de Saint-Just, aux côtés du député de la Loire Dino Cinieri. Ce quartier a fait l'objet d'une opération urbaine de rénovation.



6 octobre 2012

Le philosophe Henri Maldiney fête ses cent ans

Henri Maldiney célèbre ses cent ans à la résidence Le Village du Matin calme à Montverdun en présence du Député Paul Salen, 1^{er} Vice-Président du Conseil général, du Vice-Président Georges Ziegler et de Bernard Ceysson, ancien conservateur du Centre Pompidou et du Musée d'Art Moderne de Saint-Étienne.

MAÎTRISE DU CONSEIL GÉNÉRAL DE LA LOIRE

Un 20^e anniversaire en musique



Pour fêter ses 20 ans, la Maîtrise du Conseil général de la Loire a donné le 5 octobre un concert anniversaire à l'Opéra Théâtre de Saint-Étienne. Le Président du Conseil général, Bernard Bonne, et de nombreux élus ont assisté à cette représentation exceptionnelle aux côtés de quelque 1 200 spectateurs. Les élèves de la Maîtrise ont interprété un programme varié : le *Gloria* de Francis Poulenc, le « chœur des gamins » de *Carmen* de Georges Bizet, la *Messe brève* de Léo Delibes et *Soir en Forez*, une œuvre composée pour l'occasion par Matthieu Burgard. Ils étaient accompagnés pour l'occasion par l'Orchestre Symphonique Saint-Étienne Loire.

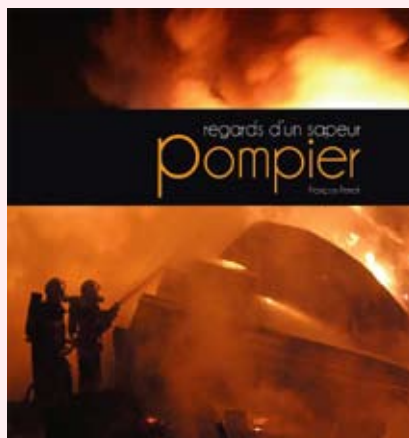
TRANSPORTS

La gare de Saint-Chamond en pleine mutation

Desservie chaque jour par 98 trains, la gare de Saint-Chamond est en pleine restructuration. Un pôle d'échanges multimodal est en cours de création afin de favoriser l'utilisation des différents modes de transports. Il offrira une meilleure desserte de bus, un parc relais, un parking de courte durée, une station VéliVert et une consigne TER. Pour faciliter la circulation des personnes à mobilité réduite, un nouveau passage souterrain et un ascenseur permettront de passer plus facilement d'un quai à l'autre. Le bâtiment voyageurs sera aussi réaménagé. Pour limiter la gêne des usagers, les travaux se dérouleront en plusieurs étapes, de novembre 2012 à juillet 2013. Ils sont financés à hauteur de 383 000 euros (HT) par le Conseil général de la Loire.

LIVRE

Regards d'un sapeur-pompier de François Perrot



Sapeur-pompier à Feurs depuis 1984, François Perrot est passionné de photographie et réalise de nombreux clichés sur le terrain. Incendies, feux de forêt, avions bombardiers d'eau, accidents de la circulation... Dans cet album de 72 pages, ses photographies illustrent le quotidien et l'engagement des sapeurs-pompiers de la Loire.

Prix : 19 euros (bénéfices reversés aux œuvres sociales de l'Union départementale des sapeurs-pompiers de la Loire). Pour commander le livre : adressez un chèque de 24 euros (dont 5 euros de frais de port) à François Perrot, 6 rue Massenet, 42110 Feurs ou téléchargez le bon de commande sur www.regardsdunsapeurpompier.com

UN POMPIER CHAMPION

Le Ligérien Ludovic Varenne, qui est pompier professionnel à Chambéry, a été sacré champion de France vétérans 2010 au trail national à Borme-les-Mimosas et champion de France vétérans 2012 à Voiron. Âgé de 42 ans et bien connu dans le milieu du foot, il a passé sa jeunesse à Saint-Just-Saint-Rambert. Son cousin n'est autre que le Vice-Président du Conseil général, Georges Ziegler.

■ TGV PARIS-ROANNE

La Loire reste mobilisée



De gauche à droite : Jean-Paul Defaye, Vice-Président chargé des Infrastructures, Yves Nicolin, Député de la Loire, Bernard Bonne, Président du Conseil général, Jean-Bernard Duvernois, Président de la CCIT du Roannais et Hervé Reynaud, Vice-Président chargé des Transports interurbains de la Loire.

Le Président du Conseil général, Bernard Bonne, a réaffirmé le 28 septembre la nécessité de réaliser la ligne à grande vitesse Paris – Orléans – Clermont-Ferrand – Lyon (POCL), qui devrait passer par Roanne. Lors d'une conférence de presse à Roanne, il a rappelé que cette LGV constitue pour la Loire une infrastructure clé en termes d'aménagement équilibré du territoire, de croissance et de développement économique. La ligne POCL permettrait de relier Roanne à Paris en 1 h 30 et Saint-Étienne à 2 h 15 de la capitale à l'horizon 2025.

■ ENVIRONNEMENT

Le Conseil général récompensé pour le projet « Plaine du Forez »

Porté par le Conseil général en partenariat avec la Direction Départementale des Territoires, le projet « Plaine du Forez » vient de remporter le Grand Prix Natura 2000 dans la catégorie « cohérence des politiques publiques ». Ce concours organisé par le Ministère de l'Écologie récompense les initiatives les plus exemplaires ou innovantes pour la préservation des espèces et de leur habitat. Il s'agit de sa deuxième édition. Le Conseil général est fortement impliqué dans la mise en œuvre de la procédure Natura 2000 dans la Loire et notamment dans la Plaine du Forez, zone humide majeure pour les oiseaux d'eau et la flore associée. Il joue un rôle fédérateur vis-à-vis des acteurs impliqués sur ce territoire

et coordonne les différents programmes de protection de l'environnement.



Jean Gilbert, Conseiller général délégué à l'Environnement, a reçu le prix le 15 octobre à Paris aux côtés de Julie Fargier, chargée de mission pour les milieux naturels.

■ COLLOQUE

Comment lutter contre les renouées asiatiques

Les 23 et 24 octobre, le technopôle de Saint-Étienne a accueilli un colloque national sur les renouées asiatiques. La propagation rapide de cette plante invasive, très présente dans notre département, a un impact néfaste sur la nature. C'est pourquoi le Conseil général a initié un programme de recherche sur le sujet, inscrit au Plan Loire Grandeur Nature, cofinancé par l'Agence de l'Eau Loire Bretagne, la Région Rhône-Alpes et l'Union Européenne. Ces deux journées, organisées par le Réseau IDEAL, ont alterné séances d'information, tables rondes, ateliers mais aussi rencontres avec des acteurs sur le terrain pour réfléchir aux solutions de contrôle et d'intervention face à cette plante.

En images



8 octobre 2012

Inauguration de la Halle des sports de l'Université Jean-Monnet

Georges Ziegler, Vice-Président du Conseil général, participe à l'inauguration de la nouvelle Halle des sports de l'Université de Saint-Étienne, aux côtés de son Président Khaled Bouabdallah. Cette infrastructure dispose d'un gymnase, de salles de sports et d'un mur d'escalade financé à hauteur de 38 400 euros par le Conseil général.



10 octobre 2012

Partage d'expérience sur la protection de l'enfance

Les Vice-Présidents chargés des Affaires sociales des huit départements de Rhône-Alpes sont réunis dans la Loire pour une journée de travail sur la protection de l'enfance animée par Solange Berlier.



19 octobre 2012

Un pôle petite enfance inauguré à Bonson

Alain Laurendon, Vice-Président du Conseil général, inaugure le pôle petite enfance L'île aux Coissoux qui peut accueillir jusqu'à 48 enfants des communes de Bonson, Saint-Cyprien et Saint-Marcellin-en-Forez. Le Conseil général a financé ce projet à hauteur de 100 000 euros.

SOCIAL

La Maison Loire Autonomie vous simplifie la vie



La Maison Loire Autonomie a ouvert ses portes le 8 octobre. Dédiée aux personnes âgées ainsi qu'aux adultes ou enfants handicapés, elle a pour mission de faciliter les démarches des usagers, tout en respectant leurs particularités. Cette structure dotée d'un numéro d'appel unique propose quatre lieux d'accueil principaux et des permanences dans toute la Loire.

Le Conseil général est le premier acteur compétent en matière d'aides aux personnes âgées et aux personnes handicapées. Pour rendre son action plus visible et mieux accompagner les personnes fragilisées par le grand âge ou par une situation de handicap, il a réuni tous ses services (MDPH, Direction handicap et dépendance, CLIC) en une seule entité : la Maison Loire Autonomie.

Un accueil au plus près des usagers

Le premier objectif de la Maison Loire Autonomie, c'est d'être proche et disponible pour ceux qui en ont besoin. Elle dispose de quatre sites d'accueil à Saint-Étienne, Roanne, Saint-Chamond et Montbrison. Trente Relais autonomie sont par ailleurs mis en place progressivement dans toute la Loire. Des professionnels médico-sociaux y assurent des permanences. Dans certaines situations, ils peuvent même vous rencontrer à domicile pour vous aider à définir vos besoins. La Maison Loire Autonomie, c'est aussi une équipe de Conseillers Accueil Autonomie à votre disposition du lundi au vendredi de 8 h 30 à 17 h. Vous voulez savoir où en est votre demande d'Allocation Adultes Handicapés, connaître les solutions d'accueil temporaire pour votre conjoint dépendant, scolariser votre enfant handicapé... Les Conseillers

de la Maison Loire Autonomie répondent à toutes vos questions au 04 77 49 91 91.

Un accompagnement optimisé

En créant la Maison Loire Autonomie, le Conseil général s'est fixé comme objectif de simplifier et optimiser vos démarches. Son équipe de professionnels accompagne les personnes en perte d'autonomie et leur entourage dans toutes leurs procédures. Si cela est nécessaire, les Conseillers Accueil Autonomie vous orientent vers un réseau de professionnels et de partenaires, tels qu'un service d'aide et de soins à domicile, un établissement d'hébergement, un professionnel de santé, le dispositif MAIA qui soutient les malades Alzheimer et leurs familles... L'objectif est d'assurer un accompagnement global des personnes

fragilisées et de trouver des solutions adaptées à leurs besoins. La Maison Loire Autonomie est l'interlocuteur privilégié des personnes en perte d'autonomie et de leurs proches. ■

Sophie Tardy



Claude BOURDELLE
Vice-Président
chargé des
Personnes âgées
et des Personnes
handicapées

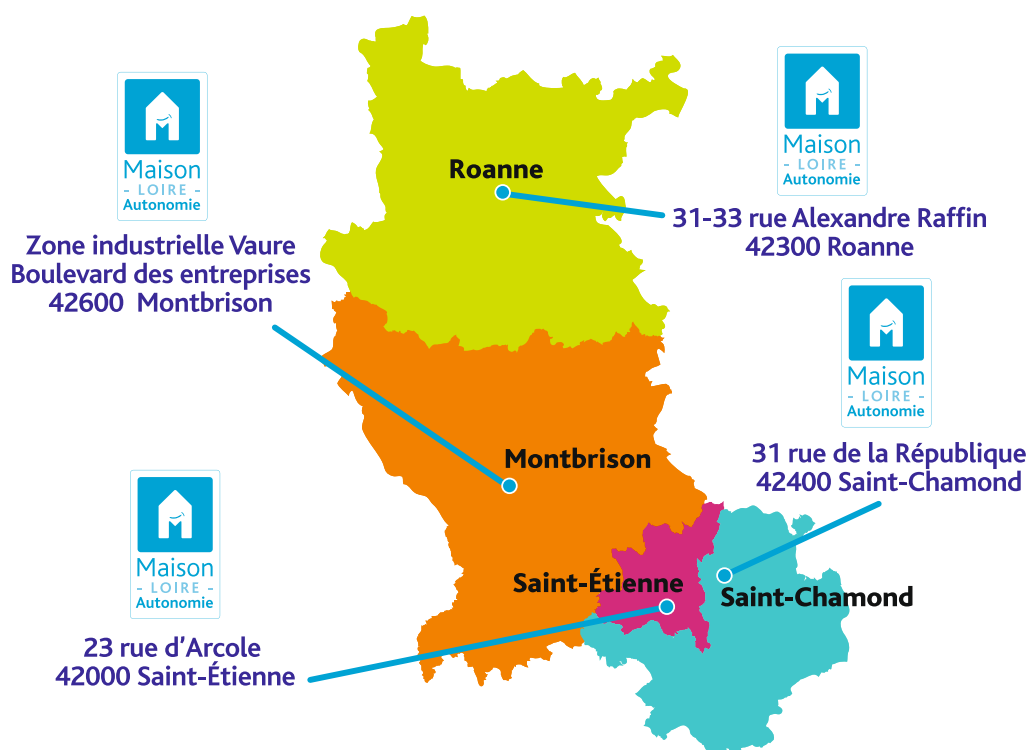
« Avec la Maison Loire Autonomie, le Conseil général offre un accompagnement global aux personnes fragilisées par le grand âge ou par une situation de handicap. Quelle que soit leur situation, ce service unique rend les démarches des usagers plus simples et plus efficaces. Présente sur tout le territoire, cette nouvelle structure consolide la mission de proximité du Conseil général. Chaque année, le Département consacre 200 millions d'euros à ses actions en faveur des personnes âgées et des personnes handicapées, pour qu'aucun Ligérien ne reste isolé face à la perte d'autonomie. »



 **UN NUMÉRO UNIQUE : 04 77 49 91 91**



La Maison Loire Autonomie proche de chez vous



LES MISSIONS DE LA MAISON LOIRE AUTONOMIE

La Maison Loire Autonomie coordonne désormais toutes les actions du Conseil général destinées aux personnes âgées et aux personnes handicapées :

- **l'accueil, l'information et le conseil ;**
- **l'évaluation médico-sociale ;**
- **l'aide à la formulation du projet de vie :** maintien à domicile, accueil en établissement, orientation professionnelle des personnes handicapées, etc. ;
- **l'accompagnement de sa réalisation :** maintien à domicile, accueil en établissement, orientation professionnelle des personnes handicapées, scolarisation d'un enfant handicapé, etc. ;
- **la mise en œuvre des prestations et des aides financières :** Allocation Personnalisée d'Autonomie (APA), Prestation de Compensation du Handicap (PCH), Allocation Adultes Handicapés (AAH), Allocation d'Éducation de l'Enfant Handicapé (AEEH), etc. ;
- **l'accompagnement et la médiation.**

➔ **30 Relais autonomie sont aussi mis en place progressivement dans toute la Loire. Pour connaître le lieu d'accueil le plus proche de votre domicile, composez le 04 77 49 91 91 ou rendez-vous sur www.loire.fr**

UNE RENCONTRE POUR ÉCHANGER SUR L'AUTONOMIE

Le 19 octobre, la Cité du Design a accueilli les 3^{èmes} Assises départementales de la Gérontologie et de l'Autonomie, organisées par le Conseil général de la Loire.

Cette journée de réflexion autour du Vice-Président Claude Bourdelle était élargie pour la première fois à la problématique de l'autonomie.

Tous les acteurs œuvrant pour l'autonomie des personnes fragilisées ont pu témoigner et échanger lors de tables rondes : élus, professionnels, aidants familiaux...

Après le mot d'introduction du Président Bernard Bonne, les participants sont revenus sur le schéma départemental des personnes âgées 2008-2012, sous la thématique « nos aînés, nos territoires ».

Les trois grands défis pour la période 2013 à 2015 ont ensuite été abordés :

- la coordination de l'autonomie ;
- l'adaptation du parcours résidentiel au parcours de vie, avec la participation de Paul Celle, Vice-Président chargé du Logement ;
- le soulagement de l'entourage familial.

SERVICES À DOMICILE

Des professionnels au service des assistants de vie

Préparer les repas, faire le ménage... Les assistants de vie interviennent au domicile de personnes âgées ou handicapées pour les aider à maintenir leur autonomie. Afin qu'ils puissent se former et échanger gratuitement avec des professionnels, le Conseil général a ouvert en octobre trois Relais Assistants de Vie.



S'occuper de la maison, de la cuisine ou des démarches administratives : autant de tâches quotidiennes que les personnes dépendantes ne peuvent plus assumer et que les assistants de vie prennent en charge. Employés directement par des particuliers, ces derniers se retrouvent souvent isolés. Les trois Relais Assistants de Vie mis en place par le Département leur proposent un accompagnement gratuit et personnalisé.

Cinq séances pour s'informer et se former

Vous êtes assistant de vie ? Inscrivez-vous pour participer à au moins cinq séances d'information et de formation, organisées en partenariat avec le porteur national de ce dispositif, l'Institut de professionnalisation des emplois de la famille (IPERIA), et financées en partie par la Caisse Nationale de Solidarité pour l'Autonomie (CNSA). Le contenu pédagogique est défini en fonction des thèmes que chaque participant souhaite aborder. Un neurologue vous aidera par exemple à appréhender les problèmes liés à la maladie d'Alzheimer. Une diététicienne pourra vous conseiller en matière de préparation et d'équilibre des repas, etc.

Un lieu d'écoute et d'échange

Les relais donnent aux assistants de vie la possibilité de se rencontrer et d'échanger sur leurs expériences. Ils favorisent ainsi la création de liens entre salariés et d'un véritable réseau professionnel. Les interventions réalisées par des experts sur des thématiques comme l'ergonomie, la gestion quotidienne de la dépendance ou des situations d'urgence leur permettent aussi d'améliorer la qualité du service apporté à leurs employeurs. ■

Véronique Bailly

TROIS RELAIS ASSISTANTS DE VIE DANS LA LOIRE

Relais de Saint-Étienne

23, rue d'Arcole
42000 Saint-Étienne

Relais du Forez

Puits de l'Aune - Rue Louis Blanc
42110 Feurs

Relais de Roanne

31, rue Alexandre Raffin
42300 Roanne



Rachel DRI

Animatrice
Relais
Assistants
de Vie au
Puits de l'Aune

« Nous évaluons les besoins des assistants de vie pour faire intervenir des professionnels sur des thématiques précises : la maladie d'Alzheimer, les troubles d'agressivité... L'objectif est de les professionnaliser, d'éviter leur isolement et de leur offrir une meilleure reconnaissance. »



Patricia PAVOT

Assistante
de vie

« Ces formations doivent nous permettre d'échanger et d'apprendre des gestes qui nous aident au quotidien. J'ai déjà l'expérience des pathologies liées à Alzheimer et la maladie de Parkinson. Je souhaite maintenant me spécialiser dans l'aide aux personnes handicapées. »

COMMENT S'INSCRIRE ?

Pour adhérer gratuitement à un Relais Assistants de Vie, téléphonez au numéro vert 0800 820 920 ou connectez-vous sur www.iperia.eu

Vous pouvez aussi vous adresser au Puits de l'Aune au 04 77 26 11 65.

JOURNÉE DES MAIRES

Le Département, partenaire irremplaçable des collectivités

La 4^e édition de la Journée des Maires a réuni vendredi 12 octobre 150 élus ligériens. Initié par le Président du Conseil général Bernard Bonne, ce rendez-vous annuel offre aux acteurs locaux un temps d'échange privilégié.



« **N**otre Conseil général est l'un des départements qui en fait le plus en matière d'aide aux communes », a souligné Bernard Bonne dans son discours d'ouverture de la 4^e Journée des Maires et des Présidents de Communautés de Communes. « Les partenariats entre nos collectivités me paraissent irremplaçables », a-t-il déclaré aux 150 maires, présidents de communautés de communes et parlementaires qui ont répondu à son invitation. Au programme de cette journée de travail, 4 thèmes : la prospective budgétaire du Conseil général, la politique de contractualisation et l'offre d'ingénierie, les services numériques et la Maison Loire Autonomie.

Ne pas augmenter les impôts

Alors que plusieurs départements rencontrent des difficultés pour boucler leur budget 2013, la Loire parvient à composer avec une conjoncture de crise. « Notre devoir consiste à anticiper un contexte financier tendu afin d'optimiser la dépense publique », a indiqué le Député Paul Salen, 1^{er} Vice-Président chargé des Finances.

Malgré la hausse continue des dépenses sociales, qui représentent 56 % du budget départemental, le Département fait le choix de ne pas augmenter ses impôts. Les efforts seront concentrés sur la maîtrise des dépenses relatives au fonctionnement de la collectivité.

Aider les communes malgré la crise

« Nous continuons de vous soutenir dans la réalisation de vos projets communaux et intercommunaux », a assuré pour sa part aux élus Michel Chartier, Vice-Président chargé du Partenariat et de la contractualisation avec les territoires. Le soutien aux collectivités prend souvent la forme d'un contrat, comme les Contrats communaux d'aménagement (COCA). Le Conseil général peut aussi apporter une aide technique directe, par exemple pour la gestion de l'eau et l'assainissement, ou à travers la mise à disposition d'architectes.

Relever le défi du numérique

Soucieux d'investir pour l'avenir, le Conseil général mise aussi sur le numérique,

« l'un des facteurs clés de l'attractivité et de la compétitivité de notre territoire », selon Georges Ziegler, Vice-Président chargé de l'Économie. Il accompagne ainsi les communes et communautés de communes dans la mise en place de la dématérialisation des actes administratifs et des marchés publics. Il favorise également l'implantation de centres de télétravail en soutenant la grappe d'entreprises Numélink.

Répondre à la perte d'autonomie

Claude Bourdelle, Vice-Président chargé des Personnes âgées et des Personnes handicapées, est ensuite intervenu pour présenter la Maison Loire Autonomie, nouveau dispositif mis en place par le Conseil général pour faciliter les démarches des Ligériens en perte d'autonomie. « L'objectif est d'offrir un accompagnement global des personnes fragilisées par le grand âge ou par une situation de handicap », a-t-il souligné (lire aussi en pages 8 et 9). ■

Émilie Couturier

INFRASTRUCTURES

Le Pont de pierre de Charlieu fait peau neuve

Le Pont de pierre de Charlieu, traversé par la RD 4, vient d'être refait à neuf. Entièrement réalisés par le Conseil général, les travaux ont pris en compte les contraintes environnementales et de sécurité propres à cet ouvrage moyenâgeux. Un investissement de 820 000 euros.

Après sept mois de travaux sous l'œil vigilant des archéologues, les Charliendins peuvent de nouveau profiter de leur Pont de pierre. Plus beau que jamais, ce dernier a été rouvert fin août à la circulation.

Une remise en état minutieuse

À l'aval, les voûtes en pierre du pont ont été conservées, tandis que le mur parapet a été détruit et reconstruit à l'identique. À l'amont, les voûtes en briques, très fissurées, représentaient un risque pour la stabilité de l'ouvrage. Elles ont donc été démolies et remplacées selon une méthodologie soigneusement étudiée.

Un trafic adapté

« Sa construction datant du Moyen Âge, le Pont de pierre n'a pas été bâti pour l'utilisation des automobiles », souligne Christian Buono, Chef de service Est-Roannais des infrastructures. Pour accueillir les véhicules des temps modernes, rien de tel qu'une remise en état ! La circulation, auparavant alternée par des feux tricolores, a été limitée à 30 km/h et un sens unique



► Ce pont du 12^e siècle, qui enjambe le Sornin, a retrouvé une seconde jeunesse.

a été mis en place. Désormais interdit aux plus de 3,5 tonnes, le pont a été équipé d'une piste cyclable unidirectionnelle et à contresens de la circulation, conçue pour sécuriser et encourager les modes de déplacements doux.

Protéger la faune et la flore

Les douelles des voûtes, fissurées à certains endroits, ont été restaurées de façon à permettre aux chauves-souris de continuer à nicher dans certains trous. Ces espèces protégées s'accommodant mal du bruit et de la lumière se réfugient dans les cavités de la face inférieure des voûtes. Les travaux ont été effectués tout en protégeant le Sornin, cours d'eau enjambé par le Pont de pierre. Pour prévenir les risques d'inondation, des retenues ont par ailleurs été implantées sur la rivière en amont de Charlieu sur la base d'une étude hydraulique. ■

Peggy Chabanole



Jean-Paul DEFAYE

Vice-Président chargé des Infrastructures

« En 2012, le Conseil général consacre 40,7 millions d'euros aux routes, avec pour objectif la sécurité des automobilistes, cyclistes et piétons. La réfection du Pont de pierre de Charlieu, sur lequel passe la RD 4, s'inscrit dans cet effort. Les travaux, qui ont duré sept mois, ont permis de rationaliser le trafic tout en encourageant les modes de transport doux. »



► Une piste cyclable sécurisée permet désormais de franchir le pont à vélo en sens inverse de la circulation automobile.

| La Loire terre de saveurs |



13

Des paysages variés aux terres fertiles, un savoir-faire agricole, artisanal et industriel, un positionnement géographique intéressant... La Loire ne manque pas d'atouts. Entre tradition et modernité, le secteur agroalimentaire occupe une place stratégique dans l'économie ligérienne. *Loire Magazine* vous propose un gros plan sur ses différentes filières. Viande, fromage, vin, pain, épicerie fine... à table !



Georges ZIEGLER

Vice-Président
du Conseil général
chargé de
l'Économie

Quelle place occupe l'agroalimentaire dans l'économie ligérienne ?

C'est le 3^e secteur industriel de la Loire. Il représente 5 000 emplois et compte de nombreuses marques internationalement reconnues, qui font rayonner notre département.

Quelle aide le Conseil général apporte-t-il à ce secteur ?

Nous soutenons le Pôle Agroalimentaire Loire et encourageons les échanges entre les entreprises via notre programme « Innovation et compétitivité ». Nous aidons aussi les investissements immobiliers et matériels, le commerce et l'artisanat.



Joël ÉPINAT

Conseiller général
délégué à
l'Agriculture

Comment le Conseil général soutient-il les filières agricoles ?

Nous aidons les agriculteurs en difficulté et contribuons à la promotion des produits du terroir ligérien avec la Chambre d'agriculture.

Le Département participe à différents programmes : performances du cheptel bovin allaitant, amélioration génétique des races ovines, relance de la production avicole...

Quelles sont ses orientations ?

Le Conseil général s'engage pour une agriculture raisonnée et soutient fortement le développement de l'agriculture biologique.



Repères

La filière agricole et agroalimentaire dans la Loire :

- 1^{er} département agroalimentaire en Rhône-Alpes
- 5 000 emplois dans l'industrie agroalimentaire
- 3 600 artisans agroalimentaires
- 10 700 emplois agricoles

Les aides du Conseil général en 2012 :

- 5,3 millions d'euros à l'agriculture
- 485 000 euros aux entreprises de l'agroalimentaire
- 65 000 euros au Pôle Agroalimentaire Loire

Entre terroir et savoir-faire industriel

Terre d'élevage et de cultures, la Loire est aussi le premier département agroalimentaire de Rhône-Alpes. Elle dispose d'un solide tissu d'entreprises artisanales ou industrielles transformant les produits agricoles en aliments de qualité. Certaines marques ligériennes s'exportent même dans le monde entier.

Plaines, moyennes montagnes, écosystèmes variés... Grâce aux richesses de son terroir, notre département est aujourd'hui le premier producteur de lait et de viande bovine en Rhône-Alpes. À cela s'ajoutent les cultures céréalières, l'arboriculture, le maraîchage, la viticulture, etc. Ces ressources locales favorisent le développement de la filière agroalimentaire, qui les transforme en produits finis et les commercialise. Elle compte 5 000 emplois industriels et 3 600 artisans.

La viande, le lait et la confiserie à l'honneur

La Loire se distingue en particulier dans trois domaines. L'industrie de la viande, dont les activités concernent la découpe et le conditionnement, la production de charcuterie, etc. La filière du lait et des produits lactés, fortement liée au terroir, qui associe des PME locales et des groupes coopératifs et industriels. Enfin, la fabrication de produits de confiserie, cacao et chocolat. L'héritage industriel, associé à la recherche de nouvelles saveurs et au savoir-faire des artisans, ont favorisé l'essor des petites douceurs ligériennes.

Des enseignes de renom

Les eaux de Badoit ou de Parot, les chocolats Weiss ou Cémoi, les viandes Despi, les charcuteries Justin Bridou... La Loire abrite de nombreuses marques reconnues en France, voire dans le monde entier. Au total, une centaine de sièges sociaux d'entreprises agroalimentaires sont enregistrés sur le territoire ligérien. Les secteurs de Saint-Étienne, Roanne, Montbrison et Feurs sont particulièrement dynamiques.



► Les produits alimentaires représentent 10,7 % des exportations du département.

Un pôle agroalimentaire pour la Loire

Les acteurs de la filière agricole et agroalimentaire ont bien compris l'enjeu que représentent l'innovation et les réseaux. Soutenu par le Conseil général et labellisé grappe d'entreprises par l'État en 2011, le Pôle Agroalimentaire Loire leur permet de mettre en commun des compétences pour accroître leur compétitivité. L'une de ses actions phares, en lien avec la Cité du Design, est d'accompagner ses adhérents dans leurs projets de recherche. Dans le département, certaines sociétés disposent aussi de leur propre pôle de recherche et développement, comme Candia, Clextal ou l'entreprise de caramels Nigay. Enfin, une trentaine de formations sont répertoriées dans la Loire, du Bac Pro au Master. La relève semble assurée... ■



André DUVERNOIR

Président
du Pôle
Agroalimentaire
Loire

« La Loire est un département qui a une forte tradition agroalimentaire. Notre structure a pour but de fédérer et promouvoir ce secteur à travers des actions dans différents domaines. Nous relayons notamment des informations nationales ou régionales auprès de nos adhérents et de l'ensemble de la filière. Nous sommes aussi une interface en matière de recherche d'emploi. »

La filière viande défend bien son bifteck

Les amateurs de bonne viande ne seront pas déçus dans la Loire : de l'élevage à la transformation, la filière ligérienne affiche dynamisme et souci de la qualité. Tour d'horizon des productions et spécialités locales...



16

L'industrie ligérienne de la viande s'appuie sur des productions locales variées : bœufs, veaux, porcs, volailles, lapins et agneaux. « Notre département est plutôt réputé en matière de viande et de charcuterie », se réjouit Jean-Luc Brise, Président du syndicat des bouchers de la Loire. « Nous avons la chance d'avoir des produits de qualité sur place et le savoir-faire pour les travailler et les valoriser. »

Des viandes bovines de qualité

La Loire dispose du premier cheptel bovin de Rhône-Alpes. Le nord du département est spécialisé dans la viande charolaise, tandis qu'au sud, les vaches limousines sont à l'honneur. La filière ligérienne compte deux labels pour la race charolaise, « Charolais Label Rouge » et « Charolais Terroir », ainsi qu'un label pour la Limousine : « Blason Prestige ». L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) « Bœuf de Charolles » valorise, elle, une viande charolaise d'une grande qualité, produite sur une zone géographique bien délimitée.

Volailles, porcs, agneaux

Cochons, couvées... les élevages de porcs et de volailles représentent 17 % des grandes exploitations ligériennes. À noter,



François GARRIVIER

Président de la section bovine de la Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles (FDSEA 42)

« Dans la Loire, 800 éleveurs travaillent avec des labels. Si les consommateurs ne sont pas encore convaincus, qu'ils goûtent nos produits chez leur boucher, les producteurs fermiers locaux, ou pour certains dans la grande distribution. »

L'Indication Géographique Protégée (IGP) « Volaille fermière du Forez » dont bénéficie la coopérative avicole Vert Forez. « Issue d'une très vieille souche du poulet de Bresse, cette espèce se caractérise par ses pattes bleues et sa chair ferme », explique Paul-Albert Valeyre, volailler. Dans la filière ovine, certains producteurs disposent, eux, de la certification « Agneaux de l'Adret ».

Du pré à l'assiette

Première activité de transformation agroalimentaire dans la Loire, l'industrie de la viande compte 2 350 salariés. Elle repose sur des organisations coopératives et industrielles et sur des PME dynamiques qui assurent plus du quart des abattages de bovins de la région. Ses activités ? La découpe de viande, sa transformation et son conditionnement, mais aussi la production de charcuterie ou de produits élaborés à base de viande, dans le respect de normes strictes d'hygiène et de traçabilité. Des produits industriels à ceux du terroir, les Ligériens ont donc un large choix. ■

➤ Plus de 200 artisans bouchers exercent dans la Loire.

DES CHARCUTERIES POUR TOUS LES GOÛTS

Saucisson à la fourme, boudin d'herbes, andouille de Charlieu... La Loire regorge de spécialités charcutières ! Le sac bardin, par exemple, est préparé avec les abats de porc. Il se déguste cuit, froid avec une salade, ou chaud accompagné de pommes de terres ou de lentilles.



Tout un fromage

Fromages, yaourts, faisselles, glaces... Dans la Loire, on transforme le lait en toutes sortes de produits savoureux. La Loire compte ainsi trois fromages AOC, dont la Rigotte de Condrieu, fabriquée dans le Massif du Pilat avec du lait cru de chèvre.

Le département est riche en fromages de marque, reflets de la richesse du terroir et du savoir-faire ligériens. On retrouve ses AOC sur les plus grandes tables : Charolais, Fourme de Montbrison et Rigotte de Condrieu. Zoom sur cette dernière.

La Rigotte, saveur du Pilat

« Autrefois, les fromages de chèvre, de petit format, étaient fabriqués par les femmes, et les fromages au lait de vache, plus gros, par les hommes », raconte Claude Boucher, Président du Syndicat de défense de la Rigotte de Condrieu. Petit fromage à la croûte fleurie, couleur ivoire, la Rigotte de Condrieu est fabriquée au lait cru entier de chèvre. Celui-ci provient d'élevages du Massif du Pilat dont les bêtes sont nourries dans les pâturages. Après une dizaine de jours d'affinage, ce fromage onctueux développe des arômes subtils de noisette. Classé AOC depuis 2009, il se déguste avec un bon cru et peut aussi se servir tiède avec une salade.

Un fromage royal

« Rigotte » vient du mot « rigot » qui désignait autrefois en patois « les petits ruisseaux » drainant les prés du Pilat. Même Louis XIV aurait succombé aux charmes de ce fromage : à en croire des parchemins du XVIII^e siècle, le roi, friand de la Rigotte de Condrieu, s'en faisait livrer à Versailles. ■



Georges BONNARD

Conseiller général
du canton de
Pélussin

« La Rigotte est fabriquée dans le Pilat, riche en élevages caprins qui entretiennent ses prairies aux sols acides. Elle se vendait autrefois sur les marchés à Condrieu, d'où son nom. Aujourd'hui, elle contribue au maintien de l'activité d'élevage. »



17

PRODUITS LAITIERS, L'EMBARRAS DU CHOIX !



Yaourts, glaces, desserts lactés, faisselles : le lait se décline sous toutes les formes et pour tous les goûts. Deux exemples.

Aux **Délices Foréziens** à Saint-Cyr-les-Vignes, Geneviève Giraud transforme le lait de son exploitation agricole en d'onctueuses crèmes glacées aux parfums gourmands et insolites : verveine du Velay, chocolat Weiss, miel de lavande... Sans oublier les desserts glacés tels que l'omelette norvégienne ou le vacherin.

Inventeur de la faisselle, un fromage frais se consommant salé ou sucré, la **Laiterie du Forez** fabrique d'autres spécialités régionales comme le Sarasson, un fromage blanc tiré du bas-beurre assaisonné aux herbes fines.

QUELQUES AUTRES FROMAGES MADE IN LOIRE...

L'AOC - Fourme de Montbrison est un bleu au lait de vache fabriqué dans les Hautes-Chaumes des Monts du Forez. Le salage réalisé en cours de moulage explique sa pâte persillée, souple et parfumée.

L'AOC - Charolais est un fromage de chèvre de forme haute et bombée. Sa croûte légèrement vermiforme protège du dessèchement la pâte tendre, fine et crémeuse.

La Brique du Forez est un fromage à pâte molle au lait de chèvre. Fabriqué dans les Monts du Forez, il dévoile une texture tendre sous sa croûte blanchâtre.

Le Pavé d'Affinois est un fromage carré, fondant, au goût frais et savoureux. Créé à Pélussin par la fromagerie Guilloteau, il se décline au lait de vache, chèvre ou de brebis.

À votre santé, avec modération !

Notre département produit des vins de renom, dont cinq sont classés AOC : Côte Roannaise, Côtes du Forez, Château Grillet, Condrieu et Saint-Joseph. Sans oublier les vins de pays. À la santé de la boisson ligérienne !



Dominique ROUVIÈRE

Présidente de la Fédération des Associations Viticoles de la Loire

« Le vin, c'est un grand moment de plaisir à partager entre amis. Cette année, après un printemps tumultueux, nous n'avons pas la quantité mais une belle qualité. Nous aurons un très beau millésime ! »

DES EAUX QUI COULENT DE SOURCE

La Loire met aussi un peu d'eau dans son vin ! De nombreuses sources jaillissent sur notre territoire. Cinq sites embouteillent les eaux ligériennes.

Source Badoit à Saint-Galmier : eau gazeuse préférée des Français, la Badoit pétille sur les tables du monde entier.

Source Parot à Saint-Romain-le-Puy : naturellement gazeuse, cette eau minérale prend sa source dans les terres volcaniques des plaines du Forez.

Source de Saint-Alban-les-Eaux : cette eau pétillante est riche en bicarbonate. Selon la légende, elle serait miraculeuse, guérissant les malades.

Source de Montarcher : cette eau minérale de montagne jaillit dans la commune la plus élevée du département.

Sources de Sail-les-Bains : les vertus thérapeutiques de ces six sources d'eaux minérales ont été vantées par Louis Pasteur.



Terre de contrastes, la Loire unit le Forez, le Roannais et le Pilat autour de 1 000 hectares d'exploitations viticoles. Petit voyage à la découverte des vins de la Loire...

Des vins de caractère au nord

Issus du cépage gamay, les vins rouges de la Côte Roannaise sont des crus francs et étonnamment fruités, qui se savourent avec une bonne viande ou du fromage. Les rosés et les blancs sont parfaits pour accompagner des grillades ou du poisson. Les Côtes du Forez, eux, tirent leur caractère des reliefs volcaniques des Monts du Forez. De couleur rubis, ils se consomment assez frais avec des charcuteries ou des fromages.

Au sud, des crus enivrants

Saint-Joseph, Condrieu, Château Grillet : le sud du département abrite de prestigieux Côtes du Rhône. Le Saint-Joseph est un syrah à la belle robe grenat. Puissant et expressif, il séduit par sa fragrance de fruits cuits et d'épices. Le Condrieu, un

vin blanc aux arômes raffinés d'abricot, de figue et d'orange amère, se sert en apéritif. Il se marie bien également avec le foie gras ou la Rigotte de Condrieu. Enfin, exposé plein sud, le Château Grillet est un vin blanc d'exception à la robe dorée et ambrée. Un cru incomparable aux parfums de fruits exotiques, de cannelle et de gingembre.

Les vins de pays vous invitent à table

Cultivés dans le Forez et le Roannais, les vins du Pays d'Urfé proviennent de différents cépages. Gamay, pinot noir et syrah pour les rouges et les rosés. Pour les blancs, le chardonnay côtoie le viognier, floral et gourmand, ou encore le pinot gris. Les vins de pays des Collines rhodaniennes sont denses et profonds pour les rouges, avec des notes minérales. Les rosés sont fruités et équilibrés. Quant aux blancs, vous apprécierez leur vivacité, tout en finesse. ■

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Du pain sur la planche

Plébiscité par 98 % des Français, le pain reste une valeur sûre ! De la culture du blé à la production de farine sans oublier la boulangerie artisanale, notre département n'a rien à envier aux grandes régions céréalières.

Dans la Loire, on peut produire des baguettes de A à Z ! Un bon goût de terroir pour cette filière bien organisée qui allie qualité, diversité et proximité.

Du blé et des hommes

Depuis 10 ans, une soixantaine de producteurs ligériens ont fait le choix, au sein du groupe Euréa, de produire du blé et du seigle pour l'alimentation humaine. Ils disposent de 700 hectares de cultures pour un rendement de 4 000 tonnes par an. « *Il s'agit d'une filière locale de qualité où chaque stade de la production est contrôlé par un bureau de vérification indépendant* », explique Bertrand Relave, Directeur général d'Euréa. Le blé récolté, certifié « CRC »*, garantit une parfaite sécurité au consommateur, dans le respect de l'environnement.

Des farines de qualité

Une fois récolté, le blé est transformé en farine. Il est écrasé, puis l'amande farineuse est extraite de l'enveloppe. Des mélanges spécifiques peuvent ensuite être réalisés, notamment avec des graines. Les minoteries produisent aujourd'hui une large palette de farines. Certaines entreprises ligériennes proposent jusqu'à 130 recettes : préparations pour le pain, la brioche, les biscottes... Une très grande importance est accordée à la qualité avec des contrôles à chaque étape de transformation.

Du bon pain artisanal

Si la concurrence industrielle est réelle, les artisans boulangers de la Loire restent sereins. « *Les gens préfèrent le pain artisanal* », assure Georges Barret, Président de leur fédération départementale. « *Les clients apprécient les croûtes épaisses et craquantes* », approuve David Pouilly, boulanger à Saint-Just-Saint-



La Loire compte près de 340 artisans boulangers.

Rambert. Champion de France en pain biologique en 2010 et 2011, il travaille avec des fournisseurs locaux. « *La filière courte est très avantageuse. Je suis heureux d'utiliser des farines provenant du blé ligérien, qui sont d'excellente qualité.* » ■

* Signe officiel de qualité signifiant Culture Raisonnée Contrôlée.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Parmi les produits locaux qui se vendent comme des petits pains, le « forézien », réalisé à partir d'une farine ligérienne, est proposé par 150 artisans. Ce pain se caractérise par des arômes de beurre et de noisette légèrement grillée.

GROS PLAN SUR LA MINOTERIE DUPUY COUTURIER



La Minoterie Dupuy Couturier, à L'Étrat, transforme chaque année 36 000 tonnes de matières premières.

Cette entreprise familiale, riche de 120 ans d'expérience, reçoit 50 % de céréales bio, 30 % de céréales « CRC » et 20 % de céréales non traitées aux insecticides. « *90 % de la farine est réalisée à partir de blé tendre de différentes qualités* », précise son Président, Jean-Louis Dupuy. « *Nous utilisons aussi du seigle, du grand épeautre, du petit épeautre...* »

Des desserts forts de café

Café, sablés, chocolat, confitures... On trouve dans la Loire une large palette de petites douceurs produites localement. Des idées de cadeaux sympatiques pour les palais gourmands !

Les artisans de la Loire unissent passion et savoir-faire. Du café au jus de fruits frais en passant par les gâteaux et le chocolat, les productions du terroir bousculeront vos sens.

Destination « Couleur Café »

« Quelque 25 sortes de cafés dont six cafés bio ». Massoud Maghsoudian, torréfacteur passionné basé à Saint-Romain-le-Puy, sait marier les grains pour créer des arômes uniques. Travaillant en circuit de commerce équitable, il importe des fèves de café bio qu'il torréfie à l'ancienne. Colombie, Mexique, Pérou, Éthiopie... Sa marque « Couleur Café » propose une large gamme de cafés, aux notes fruitées ou acidulées, du plus doux au plus corsé. Sans oublier le décaféiné !

Le Délice du Pilat

Un bon café accompagné d'une petite douceur, c'est encore mieux ! Dans le Pilat, à Bourg-Argental, Franck Miramand vous invite à découvrir sa savoureuse spécialité maison : le Délice du Pilat. Avec de la farine issue de la Minoterie Dupuy-Couturier, il fabrique « une pâte sablée pur beurre de forme carrée, fourrée aux myrtilles, le fruit du Pilat, ou encore à la pêche, au citron, aux cerises, suivant les saisons ». L'hiver approchant, il réalise aussi des Délices à la crème de marron.

Des tuiles à croquer

De Cémoi à Weiss en passant par Révillon, la Loire ne manque pas de références en matière de chocolat ! Elle produit aussi des spécialités gourmandes : à Saint-Priest-en-Jarez, la chocolaterie Mon Plaisir propose par exemple la Tuile du Forez, un biscuit enveloppé d'un délicat chocolat noir et parsemé d'éclats d'amandes grillées. Philippe Pelletier, dont la famille travaille le chocolat depuis des générations, la fabrique avec « un chocolat noir au pur beurre de cacao, à 70 % », dans la tradition stéphanoise.



Des confitures d'antan aux parfums innovants

Pour le Maître pâtissier Jean-Paul Gaucher, « la confiture est un clin d'œil à l'enfance ». De la marmelade à la confiture à l'échalote, 25 parfums s'étalent en vitrine. « En réalisant diverses recettes, j'aime jouer avec les réactions chimiques », confie-t-il. Réalisées avec 80 % de

fruits rigoureusement sélectionnés, les confitures de Maître Gaucher, préparées à l'ancienne dans un chaudron en cuivre, sont aussi gourmandes qu'innovantes. « Une confiture doit exprimer un bon goût de fruit et non pas de sucre ! », estime l'artisan. Certains de ses produits conviennent d'ailleurs aux personnes diabétiques ou suivant un régime. ■

FRUITS ET LÉGUMES VERSION BISSARDON

Jus de fruits, compotes, sirops : Bissardon transforme les fruits et légumes de la région en produits gourmands et vitaminés. Sa gamme de 14 jus de fruits et nectars comporte de nouvelles variétés : jus de cerises, de mirabelles, nectars à 70 %. L'entreprise de Saint-Paul-en-Jarez, plusieurs fois primée au Concours Général Agricole, a inauguré cette année une nouvelle unité de production, financée à hauteur de 240 000 euros par le Conseil général au titre du Fonds d'Aide au Développement Durable de l'Emploi dans la Loire (FADDEL).



PARRAINAGE DES JEUNES

Un accompagnement vers le premier emploi

Aider les jeunes à trouver un premier emploi grâce à un accompagnement sur mesure, tel est l'objectif du Parrainage des jeunes. Ce dispositif du Conseil général leur permet de bénéficier de l'expérience professionnelle d'un parrain en activité.

Vous avez terminé vos études et êtes à la recherche de votre premier emploi ? Le Conseil général vous propose d'être épaulé par un professionnel de votre secteur dans le cadre de l'opération Parrainage des jeunes. Les conditions : résider dans la Loire, être inscrit à Pôle Emploi, avoir un projet professionnel précis et faire preuve de motivation.

Un accompagnement gratuit

Du CAP aux études supérieures, « les jeunes arrivent souvent sur le marché du travail sans disposer de réseaux et sans être conseillés », explique Dominique Odin, une des trois conseillères en charge du dispositif. L'adhésion au Parrainage, gratuite, est ouverte à tout jeune diplômé. Après une première rencontre, les conseillères recherchent un parrain approprié. Celui-ci ne s'engage pas à trouver lui-même un travail à son filleul mais à le guider dans sa recherche, dans le cadre d'une relation de confiance.

Un parrain sur mesure

De la comptabilité aux métiers de l'art, en passant par l'environnement durable, tous les secteurs d'activité sont concernés. Pour trouver un professionnel adapté à la situation du jeune, une prospection minutieuse est réalisée par les services du Conseil général. « Du sur-mesure en quelque sorte ! Par exemple, nous avons mobilisé un parrain dans la microbiologie. C'est très précis », expliquent les conseillères, qui suivent ensuite les démarches entreprises par le



parrain et le filleul. Se créer un réseau, écrire une lettre de motivation, préparer un entretien d'embauche... Le parrain adapte son aide aux besoins du filleul. Son rôle n'est pas d'être un professeur. « C'est plutôt une relation de collègue ; l'important est que les jeunes acceptent la critique. »

Objectif emploi

Le parrainage prend fin lorsqu'un emploi est décroché. « L'an dernier, 78 filleuls ont signé un contrat de travail », souligne Dominique. Malgré la conjoncture économique difficile, les résultats du dispositif restent bons, avec un nombre d'embauches stable quel que soit le niveau d'études. Le Parrainage est aussi une belle aventure humaine : « Certains parrains reçoivent encore des nouvelles de leurs anciens filleuls des années plus tard... » ■

Peggy Chabanole

TÉMOIGNAGES

► MARRAINE

Marine BEDEX

Responsable Développement R.H.

« Je suis heureuse d'apporter à ma filleule un soutien, des conseils, et de lui ouvrir les portes du monde de l'entreprise. Par exemple, en lui organisant des entretiens avec des professionnels... Ensemble, nous construisons son projet. »

► FILLEUL

Benjamin DENIS

Titulaire d'un BTS

Aménagements paysagers

« Grâce à son expérience, mon parrain m'apporte des conseils justes, mais aussi un soutien moral. Aujourd'hui, je poursuis mon chemin avec plus de confiance. »

Le Parrainage des jeunes, c'est :

- 285 parrains actifs dont 45 nouveaux en 2011
- 319 jeunes suivis

► N° Vert 0 800 42 42 22

Coup d'envoi pour l'Agenda 21

Depuis de nombreuses années, le Conseil général agit pour la préservation de l'environnement. Le 26 novembre marquera une nouvelle étape dans son engagement, avec le lancement officiel de l'Agenda 21 de la Loire, qui se déroulera au collège de Veauche. Le Département vous convie à cette soirée placée sous le signe du développement durable.

L'Agenda 21, c'est le plan d'action pour le XXI^e siècle qui détaille toutes les grandes orientations du Conseil général en matière de développement durable. Préservation des ressources naturelles, solidarité, gestion de l'espace... L'objectif est de favoriser un développement harmonieux de la Loire, d'un point de vue économique, environnemental et social.

Le collège de Veauche, un rendez-vous symbolique

Le 26 novembre dès 18 heures, le Président du Conseil général Bernard Bonne et Jean Gilbert, Conseiller général délégué à l'Environnement, présenteront au collège de Veauche l'Agenda 21 de la Loire. Invitée d'honneur de cette soirée, la navigatrice Catherine Chabaud, très engagée en faveur de la protection de l'environnement, fera part de son expérience. Les participants pourront ensuite visiter le collège de Veauche, conçu comme un modèle d'architecture durable. Utilisation du bois, panneaux photovoltaïques, toitures végétalisées... Cette



construction traduit la volonté du Conseil général de préserver l'avenir des Ligériens.

Pour un développement durable de la Loire

Initié début 2010 avec le soutien de l'Union Européenne (Fonds européen de développement régional), l'Agenda 21 de la Loire a été adopté par l'Assemblée départementale le 18 juin 2012. Parce que l'avis de la population est essentiel à la réussite de ce projet, le Conseil général est allé à votre rencontre en lançant une grande enquête à l'hiver 2011, via *Loire Magazine* et son site www.loire.fr. Cadre de vie, services, transports, emploi... Grâce à votre participation, le Département a pu définir les priorités de son action et élaborer le document final. L'Agenda 21 fixe donc les objectifs à atteindre. Après la concertation, place à l'action. ■

Sophie Tardy



Jean GILBERT
Conseiller général
délégué à
l'Environnement

« Nous sommes heureux de présenter aux Ligériens cet Agenda 21, que nous avons construit avec eux. Le Conseil général se doit d'être exemplaire et le développement durable fait partie intégrante de sa politique. Il s'est notamment engagé depuis trois ans dans un Plan Climat Énergie Territorial pour limiter ses émissions de gaz à effet de serre, avec pour objectif de réaliser 38 % d'économie d'énergie d'ici à 2020 dans ses propres locaux et ceux dont il a la gestion. »

AGENDA 21 DE LA LOIRE : SIX GRANDS DÉFIS

- 1 Renforcer les coopérations entre les territoires.
- 2 Entraîner et fédérer par l'exemplarité.
- 3 Préserver et valoriser les ressources et le patrimoine naturel.
- 4 Innover pour soutenir l'emploi et les énergies durables.
- 5 Relever les défis climatiques et sociétaux par une gestion responsable de l'espace.
- 6 Créer les conditions d'un mieux vivre ensemble.

Plus d'infos : www.loire.fr/agenda21

POUR PARTICIPER AU LANCEMENT DE L'AGENDA 21

Adressez votre demande par e-mail à lancement.agenda21@cg42.fr avant le 16 novembre. Les invitations vous seront envoyées dans la limite des places disponibles et par ordre de réception des demandes.

Catherine Chabaud

une navigatrice engagée pour la planète

Première navigatrice à avoir bouclé un tour du monde en solitaire, sans escale et en course, la journaliste Catherine Chabaud défend activement la cause environnementale. Elle est l'invitée d'honneur de la soirée de lancement de l'Agenda 21 au collège de Veauche. Interview.

Comment est née votre passion pour la mer ?

Pendant les vacances, avec mon père, on prenait nos masques et tubas pour aller voir ce qu'il se passait sous l'eau. J'ai tout de suite été fascinée par la vie sous-marine. Depuis, la mer a toujours été le dénominateur commun à toutes mes activités.

Depuis 10 ans, vous êtes engagée pour le développement durable...

Mes parents m'emmenaient dans des lieux sauvages qu'ils m'ont appris à respecter. Plus tard, lors de mes voyages en pleine mer, j'ai été effarée de voir une telle quantité de déchets, des nappes de dégazage... J'ai compris qu'il y avait urgence !

Votre vécu de navigatrice vous permet-il de sensibiliser les gens à ces questions ?

J'ai la chance qu'on me donne la parole et je m'en sers à bon escient. Je témoigne de mon expérience et j'aime parler de ceux qui agissent pour la planète. Mon métier de journaliste m'a permis de réaliser plusieurs documentaires sur le développement durable. J'ai également assuré une chronique sur ce sujet sur Europe 1.

Quel message souhaitez-vous transmettre ?

Si je tiens ma passion de mon père, c'est à ma mère que je dois mon optimisme ! Il ne faut pas culpabiliser les gens, il faut les mobiliser. Il y a urgence : la banquise d'été n'existera plus dans 30 ans... Mais

« Des solutions existent pour lutter contre le réchauffement climatique »

il y a des solutions et des personnes qui agissent. C'est ce que je veux montrer.

Pourquoi participer au lancement de l'Agenda 21 de la Loire ?

Un Agenda 21, c'est un véritable engagement. Les territoires ont un périmètre d'action très pertinent, proche des attentes de la population. C'est d'un effort collectif dont nous avons besoin. Je soutiens donc cette initiative.

Le collège de Veauche est un exemple de construction durable...

C'est ce type de projet qui fait avancer les choses. Il faut oser se lancer et donner l'exemple. Je travaille pour ma part à la réalisation d'un voilier du futur autonome en énergie et à base de biomatériaux. Je suis persuadée que l'éco-innovation est une réponse à la crise économique et sociale.



© Yan Zecda

Trouvez-vous que les mentalités ont évolué ?

Trier ses déchets, ne plus prendre de bain... ces gestes simples entrent dans les mœurs. Les gens ont compris les enjeux liés au réchauffement climatique. Il faut désormais appréhender le développement durable comme un facteur de croissance et non comme un frein.

Cette prise de conscience passe-t-elle par les jeunes générations ?

Le développement durable commence à être abordé au collège, à l'université et dans les grandes écoles. Si on revient au collège de Veauche, c'est aussi apprendre aux enfants à respecter leur établissement. Il faut les aider à devenir responsables, respectueux et solidaires. ■

Propos recueillis par Sophie Tardy

Leur énergie, leur talent et leur créativité sont un moteur pour notre département : *Loire Magazine* est allé à la rencontre de quatre personnalités qui font bouger la Loire. Portraits.

SAINT-ÉTIENNE

Émilie Chanteloup crée des robes au carré



« **C**réer des vêtements, c'était mon rêve depuis des années. » Fraîchement diplômée de l'École supérieure d'art et design de Saint-Étienne (ESADSE), Émilie Chanteloup, 27 ans, s'est lancée dans l'aventure il y a un an avec une idée originale. Inspirée par les techniques de pliage des marins, elle conçoit des tenues à partir d'une base carrée. Son premier modèle, une robe nouée dans le dos par un ruban et ajustable à la taille, se décline dans une grande variété de tissus et motifs, du plus sobre au plus original. Fabriqués par un façonnier de la région roannaise, les exemplaires sont presque tous uniques. « Je n'ai pas peur d'associer les matières et les couleurs pour donner une particularité à chaque robe, tout en restant dans le bon goût », explique la jeune femme. Ces tenues confortables et élégantes sont vendues sur son site internet www.afleurdorgies.fr sous des noms poétiques : veuve blanche, clafoutis...

Originnaire de Touraine, Émilie Chanteloup apprécie la tradition textile de la Loire, qu'elle soutient en privilégiant les fournisseurs locaux. Cette passionnée de mode, admiratrice de John Galliano, Vivienne Westwood ou Jean-Paul Gaultier, sélectionne ses tissus avant tout pour leur qualité. Jersey, soies, laines, micro-fibres ou dentelles s'entassent dans son atelier stéphanois, où elle développe de nouveaux prototypes et coud elle-même des accessoires, foulards et bandanas. Pétillante et audacieuse, la créatrice croit dur comme fer en son entreprise. Pour la financer, elle travaille pour l'instant en parallèle comme designer freelance et comme vendeuse dans un magasin de vêtements. « Les débuts ne sont jamais faciles et la production française coûte cher. Cela demande beaucoup de patience et quelques sacrifices. Mais quand on a vraiment envie d'y arriver, il faut se donner les moyens ! » ■

RENAISON

Mickaël Régné, un mordru de pêche à la carpe

Fin septembre, il a participé en Roumanie aux Championnats du monde de pêche à la carpe, un an après avoir intégré l'équipe de France. À 31 ans, Mickaël Régné, livreur en région roannaise, ne regrette pas l'expérience. « Nous avons fini douzièmes sur vingt nations, car nos appâts n'étaient pas adaptés. Mais c'était une aventure unique, pour la pêche et sur le plan humain », confie ce passionné. Père de deux enfants, il consacre une grande partie de son temps libre à l'entraînement. « C'est une discipline très physique. Pendant les Mondiaux, sur quatre jours et trois nuits, on a dormi moins de cinq heures. » Mickaël Régné s'est initié à la pêche dans le Renaion dès l'âge de cinq ans, avec sa tante. Formé ensuite à l'école de pêche de Roanne, il se lance à onze ans dans la compétition de pêche au coup. « Ce n'est qu'en 2000 que j'ai découvert la pêche à la

carpe, grâce à un copain. Depuis, j'ai bien progressé ! », sourit le jeune homme. Son record personnel ? Une carpe de 22,8 kg. « Tenir un poisson pareil dans les bras, c'est du pur bonheur. Mais on ne le garde que cinq minutes avant de le relâcher. »

Sponsorisé depuis trois ans par une grande marque d'articles de pêche, le carliste dispose d'un équipement impressionnant. Cannes, appâts de toutes sortes, détecteurs de poisson, cuissardes, tentes, lits de camp, duvets... De quoi faire de bonnes prises quelle que soit la météo. « Pour réussir, il faut aimer la nature, être patient, persévérant et avoir un peu d'intuition. En France, on a les plus grosses carpes du monde, ça vaut la peine ! », estime Mickaël Régné. animateur bénévole à Perreux au Domaine de la Comtesse, un plan d'eau prisé des pêcheurs, il pratique la pêche uniquement comme un loisir sportif. « Je ne mange que des poissons de mer ! » ■



SAINT-ÉTIENNE

Olivier Rochon surfe sur la vague du e-commerce



Entrepreneur dans l'âme, Olivier Rochon a donné vie à une success story stéphanoise en créant Probikeshop.fr, un site de vente en ligne de vélos, pièces et accessoires. « J'ai démarré tout seul fin 2005, dans un local minuscule. Aujourd'hui, la société emploie 39 personnes et réalise un chiffre d'affaires de près de 20 millions d'euros », souligne ce patron de 37 ans. Devenu leader en France sur ce marché, Probikeshop poursuit sa croissance à un rythme fulgurant. « Nous nous développons très vite à l'international. En 2013, nous prévoyons une trentaine d'embauches. L'objectif est d'arriver à 100 millions d'euros de chiffre d'affaires d'ici 4 à 5 ans. » Cette réussite, Olivier Rochon la doit au boom du e-commerce, mais aussi à sa capacité à s'adapter en permanence au secteur de l'internet, mouvant et compétitif. « Il faut être un aventurier pour se débrouiller sur le net ! Mais ce secteur ne connaît pas la crise. Et le vélo est un marché porteur », estime-t-il.

Né à Fréjus avant de s'installer à 12 ans à Saint-Étienne avec ses parents, cet homme de terrain s'est formé au commerce international à Hong-Kong avant de se lancer à son compte à 23 ans dans l'import/export de produits électroniques. C'est son frère, créateur d'un site internet sur le modélisme, qui lui donne envie de tenter sa chance sur la toile. Il réalise alors une étude de marché sur le secteur du cycle et s'aperçoit qu'il y a une place à prendre. Spécialisé dans le moyen-haut de gamme en VTT, BMX et vélo de route, le site Probikeshop propose désormais 35 000 références et compte 1,2 million de visiteurs par mois. En 2011, le groupe suisse Migros est entré au capital de cette société, qui vend déjà dans le monde entier. Grisante, cette conquête s'avère souvent « stressante et éprouvante » au quotidien, confie son fondateur, père de deux enfants. « Mais une fois que la machine est lancée, rien ne peut plus l'arrêter ! » ■

SAVIGNEUX

Nadine Villemagne fait danser la plaine du Forez

Fille de professeurs de danse sportive, Nadine Villemagne est née dans l'univers du quickstep et du slowfox. Après un parcours international de premier plan dans cette discipline, elle a créé l'école Danse Loisirs à Savigneux. Rock, valse, tango, salsa cubaine... « La danse de couple est exigeante mais elle doit avant tout procurer du plaisir », souligne cette femme à l'énergie communicative. Sa passion, Nadine la partage avec son époux, Gilles, qui gère le Centre de danse Villemagne à Saint-Étienne. Elle a 17 ans lorsqu'elle le rencontre et commence à s'entraîner avec lui. Champion de France de danse sportive en 1981 et 1982, le couple consacre plus de dix ans à la compétition internationale, participant à de nombreux championnats d'Europe et du monde. « On travaillait pour gagner notre vie et on dépensait tout pour prendre des cours de danse en Angleterre. À l'époque, c'est là qu'étaient les meilleurs professeurs », raconte Nadine.

Diplômée de l'Académie des Maîtres de Danse de France, elle sillonne aussi les mers pendant trois ans à bord de bateaux de croisière, assurant avec son mari des cours et des représentations. Quand ils décident d'arrêter la compétition pour l'enseignement, Nadine concentre ses efforts sur la plaine du Forez, où elle développe un solide réseau d'amateurs de danse sportive. En cours collectifs ou particuliers, elle forme des élèves de 7 à 77 ans. Infatigable, elle crée aussi le Trophée Loire-Forez, une compétition nationale qui a attiré l'an dernier 140 couples de danseurs, avec le soutien du Conseil général. La 4^e édition se tiendra au gymnase André Dubruc à Montbrison le samedi 17 novembre, de 10 h à 23 h. « Toute ma vie est consacrée à la danse. Avoir une passion, ça n'a pas de prix ! », conclut Nadine Villemagne. Et cela se transmet, puisqu'à 18 ans, sa fille Alexia a déjà atteint un niveau international. ■





Authentique armure de samouraï venue du Japon.

Faites le tour du monde à Saint-Rambert

Au cœur du quartier pavé de Saint-Rambert et de ses maisons à colombages se niche un ancien prieuré. En poussant sa porte, préparez-vous à un voyage surprenant à la découverte de cultures ancestrales. Afrique, Amérique, Océanie, Asie... le musée des Civilisations de Saint-Just-Saint-Rambert cache des trésors insoupçonnés venus du monde entier.



Les jeux d'ombre et de lumière mettent en valeur la superbe collection de statues africaines du musée.

Dès votre arrivée, une trentaine de masques africains vous encerclent. Après vous être observés mutuellement, glissez-vous dans la salle suivante. Des ombres surgissent : ce sont les statues africaines qui se jouent de vous, cachées derrière des paravents translucides. En passant derrière, vous apprendrez par exemple que cette bouche ouverte, qui

semble prête à vous dévorer, représente en fait le savoir.

Une collection exceptionnelle

Et ce n'est que le début de l'histoire... Fondé en 1964 par l'ethnologue Daniel Pouget et l'Association des Amis du Vieux Saint-Rambert, ce musée devait à l'origine se consacrer à l'histoire locale. Mais le

destin, ou plutôt une femme, en a voulu autrement. Dès 1967, Madeleine Rousseau, artiste peintre passionnée par la culture africaine et la décolonisation, lui fait don d'une grosse part de sa collection. Le musée s'oriente alors vers les civilisations. Ses collections s'enrichissent au fil des nombreux voyages de Daniel Pouget et des dons d'anonymes, avec des objets venus d'Asie, d'Amérique ou d'Océanie.

L'histoire de l'humanité

Grâce au travail de mise en scène, le visiteur est invité à un véritable voyage à travers le monde et le temps. Pour que le dépaysement soit total, le musée ouvre au public ses réserves. Sur trois niveaux, vous découvrirez d'abord les pièces venues d'Afrique, d'Amérique, puis d'Asie et d'Océanie, pour finir avec les arts et traditions populaires français. Henri Paillet, conservateur du musée, résume parfaitement sa vocation : « *comprendre sa propre culture à travers celles des autres* ». Parce que toutes les cultures plongent leurs racines dans le même terreau : l'humanité. ■

Sophie Tardy

À LA DÉCOUVERTE DE LA GASTRONOMIE ROMAINE

Jusqu'au 15 mars 2013, le musée des Civilisations accueille l'exposition *La table d'Apicius, la cuisine romaine antique*.

Comment mangeaient nos ancêtres les Romains ? Découvrez leurs habitudes alimentaires à travers des photographies, scénographies et objets archéologiques. Les reproductions d'une cuisine et d'un triclinium, pièce réservée aux repas, présentent les objets de la vie quotidienne ou la vaisselle luxueuse des grandes occasions. Enfin, un étal aux herbes et épices vous mettra au parfum des plantes aromatiques utilisées pour cuisiner dans la Rome antique.

Exposition réalisée par le Groupe de Recherches Archéologiques de la Loire.

PLUS D'INFOS

Le musée est ouvert tous les jours, sauf le mardi, de 14 h à 18 h.

Tarif adultes : 4 euros

Enfants et étudiants : 2,50 euros

Gratuit pour les moins de 10 ans

Tél. : 04 77 52 03 11

En 2012, le Conseil général a subventionné le musée des Civilisations à hauteur de 12 220 euros.

Découvrez les musées de la Loire sur www.loire.fr à la rubrique Culture.

UNE FEMME

Nicole Mouiller

Profession éleveuse de bisons

Depuis maintenant 18 ans, Nicole Mouiller a jeté son dévolu sur un animal préhistorique des plaines d'Amérique du Nord : le bison. On compte une trentaine d'élevages en France dont le sien, situé à Saint-Rirand, dans les Monts de la Madeleine. « Avec mon mari, nous élevions auparavant des vaches laitières », explique-t-elle. « On disposait donc d'une base de connaissances car le bison a les mêmes grandes caractéristiques d'élevage. » La comparaison entre les deux bovidés s'arrête là. Le bison est un animal sensible qui se nourrit en parcours, avec une nourriture moins chargée et plus fibreuse que celle des vaches. L'élever n'est donc pas chose aisée et Nicole Mouiller peut être fière de son troupeau d'une soixantaine de têtes. ■



UN PRODUIT

Une viande pour les gourmets

Pour Nicole Mouiller, le bison est un plat à déguster en toute occasion. Pas question de confondre cet animal sauvage avec un gibier : elle le considère comme « une viande de bœuf haut de gamme ». Steaks, rôtis, entrecôtes, bavettes... On consomme les mêmes morceaux dans le bison que dans le bœuf. Cette viande protéique et non grasse est particulièrement tendre. « Ça commence comme du bœuf avec une deuxième bouche légèrement boisée qui appelle une poignée de champignons. » Pour la découvrir, il est recommandé de la consommer brute : grillée pour saisir les parfums et saignante pour permettre aux arômes de se développer. ■



Bisons des Monts de la Madeleine, Village Préfol, 42370 Saint-Rirand - Tél. : 04 77 65 76 88 - www.bisonsdesmontsdelamadeleine.fr

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de réfrigération : 24 h

Temps de cuisson :
5 min pour la crème,
3 min pour la pastilla

**→ CUISINEZ COMME
UN GRAND CHEF !**

Pastilla au chocolat

par Dominique Pavesio

Restaurant La Fondue
Chez L'Père Charles
au Bessat



Ingédients

25 cl de crème
2 étoiles de badiane
10 g de gingembre râpé frais
1 gousse de vanille
1 bâton de cannelle
400 g de chocolat
2 jaunes d'œufs
8 feuilles de brick
30 cl de coulis de framboises



1. Faire bouillir la crème avec toutes les épices.
2. Retirer la vanille, la cannelle et la badiane.
3. Gratter la gousse de vanille et remettre les graines dans la crème.
4. Ajouter le chocolat. Faire fondre en dehors du feu.
5. Après avoir bien mélangé, ajouter les jaunes d'œufs et étaler le tout sur

- une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Laisser refroidir 24 h.
6. Découper des carrés de 6 cm de côté. Les plier dans les feuilles de brick.
7. Passer au four (grill) 3 min ou dans le grille-pain jusqu'à obtention d'une légère coloration.
8. Servir tiède avec un coulis de framboises (1 petite louche par assiette).

GROUPE UNION POUR LA LOIRE

Des lendemains qui chantent ?

Le gouvernement, après avoir détricoté ce qui avait été mis au point par l'ancienne majorité, lève le voile sur ce qui attend les départements.

De nouvelles pistes pour dessiner une carte électorale plus rose, transfert de nouvelles compétences sans compensation financière, diminution drastique des dotations de l'État en direction des collectivités... La liste est longue !

Du Conseiller territorial au Conseiller général bicéphale mixte.

La réforme des collectivités territoriales, votée en 2010, prévoyait une meilleure articulation des missions entre les départements et les régions. Cette loi, bien qu'incomplète, confirmait le rôle de notre Institution. Or, le gouvernement actuel planche sur une nouvelle réforme, qui serait « cousue main » pour les partisans du changement : redécoupage de la carte électorale, totalement favorable aux socialistes, et fusion de vos cantons pour une proximité avec vos représentants moins évidente puisque vous n'auriez plus un Conseiller général bien identifié, mais un duo paritaire à définir, et peu lisible.

Quand l'État fait des économies au détriment des collectivités.

Dans cette énième réforme du maillage territorial, il est question que l'État, qui tente de montrer l'exemple par de menues économies, décide de nous transférer plus de compétences. Cet honneur ne sera bien sûr pas accompagné du moindre transfert financier. Notre département aura donc plus de missions mais sans les moyens correspondants pour les assumer. Bref, ces économies, c'est nous tous qui allons les payer.

Une amputation des dotations... mise à mort délibérée des conseils généraux ?

En période de crise, chacun doit consentir aux nécessaires efforts de réduction des déficits, personne ne le conteste. Votre majorité départementale s'y est employée avec sérieux et courage, en baissant ses dépenses de fonctionnement et en stabilisant l'endettement. Tout cela sans augmenter les impôts, comme d'autres ont pu le faire. Le gouvernement Fillon avait décidé d'un gel temporaire des dotations de l'État vers les collectivités, et malgré des difficultés, nous avons fait face. Aujourd'hui, et après les cris d'orfraie poussés par notre opposition il y a moins d'un an, la gauche s'apprête à réduire les dotations que l'État doit nous verser au titre des nombreux transferts de compétences. La gauche soutient donc les mesures du gouvernement Ayrault, mesures qu'elle qualifiait d'« injustes » et d'« inacceptables » sous le gouvernement Fillon...

Nous avons toujours privilégié notre territoire et ses habitants à tout comportement partisan. En ces périodes difficiles, souhaitons que tous en fassent de même.

Solange Berlier, Présidente du groupe Union pour la Loire, Le groupe Union pour la Loire, le groupe de la droite, du centre et indépendants
www.unionpourlaloire.fr

Gilles Artigues, Jean-François Barnier, Bernard Bonne, Huguette Burelier, Paul Celle, André Cellier, Michel Chartier, Jean-Paul Defaye, Joël Epinat, Alain Laurendon, Iwan Mayet, Henry Nigay, Bernard Philibert, Hervé Reynaud, Paul Salen, Georges Ziegler.

GROUPE INDÉPENDANCE ET DÉMOCRATIE

Maison Loire Autonomie

Nous avons participé à la conception et à la mise en œuvre de la politique d'action sociale de notre Assemblée départementale. L'accompagnement des personnes âgées et des personnes handicapées a évolué vers une prise en charge globale des personnes en situation de perte d'autonomie. C'est ainsi que, après avoir animé la commission en charge de la définition des contours de ce nouveau service qu'est désormais la Maison Loire Autonomie, nous avons validé son fonctionnement, effectif depuis début Septembre. Nous sommes satisfaits et fiers d'avoir contribué activement à la définition de ce service fondé sur trois concepts principaux :

- La proximité de l'usager et des partenaires est une préoccupation essentielle de l'Assemblée départementale, proximité que partage notre groupe. L'organisation territoriale ménage quatre M.L.A. (Saint Etienne, Roanne, Montbrison et Saint Chamond) fonctionnant sous l'autorité d'un médecin et jouant le rôle de « maison mère » sur le territoire concerné.

En outre, trente relais autonomie seront installés dans autant de communes. Ils reprennent, pour l'essentiel, les personnels et les activités des anciens CLIC et permettront un accueil sur rendez-vous des usagers. Le site internet du Conseil général présente toutes les informations concernant la Maison Loire Autonomie et permet aux ligériens de connaître le relais autonomie le plus proche de leur domicile après avoir paramétré la distance qu'ils acceptent de devoir supporter.

- La simplicité : cette politique globale en faveur des personnes en situation de perte d'autonomie se fonde aussi sur la notion de simplicité. Le numéro d'appel unique départemental derrière lequel oeuvrent des conseillers accueil autonomie a pour objet de centraliser les appels mais aussi de répondre dès ces appels aux demandes des usagers ;

Le principe du guichet unique pour l'accueil des personnes handicapées se trouve ainsi modélisé pour les personnes âgées. Ces usagers pourront, ainsi en un même lieu, trouver le maximum de réponse à leurs questions sans devoir, comme par le passé, se rendre auprès d'acteurs multiples. Le principe d'un accueil de second niveau ou approfondi est aussi proposé pour traiter les situations les plus complexes.

- La réactivité : l'organisation mise en place utilise les moyens humains disponibles dont l'expertise est une réalité. La réactivité est facilitée par le recours aux moyens technologiques que sont le réseau internet et la numérisation des dossiers. Le site du Conseil général de la Loire dispense de nombreuses informations sur les services et prestations concernant ces deux publics. La numérisation des dossiers dès leur dépôt permet, grâce à la gestion électronique des documents, de disposer, à l'écran, de toutes les informations concernant un usager ce qui permet de pouvoir le renseigner quel que soit le site auquel il se présente.

Cette Maison Loire Autonomie sera la vitrine de la politique du Conseil général de la Loire à ce sujet. Nous la soutiendrons et veillerons à lui donner les moyens de fonctionner au mieux des intérêts de nos concitoyens.

Les conseillers généraux : Jean-Paul Blanchard (Chazelles-sur-Lyon), Georges Bonnard (Pélussin), Jean-Claude Charvin (Rive de Gier), Jean Gilbert (Saint-Genest-Malifaux)

Tél. : 04 77 48 40 76

Courriel : elusidcg42@free.fr

GROUPE GAUCHE CITOYENNE – FRONT DE GAUCHE

L'avenir de nos territoires

La loi de décembre 2010 votée par le Sénat, assemblée représentant les collectivités territoriales, avec seulement 3 voix de majorité, alors que l'écart entre le parti majoritaire et l'opposition était alors de 40 sièges, est lourde de conséquences pour les territoires.

L'objectif était alors de promouvoir les communautés urbaines et les pôles métropolitains, au détriment des communes, des départements, voire des régions, et de « détricoter » des structures administratives dans lesquelles les populations avaient trouvé leurs repères.

Les conséquences pour notre département sont dramatiques, tant dans les relations entre élus que dans l'avenir du territoire et il suffit pour cela d'observer la situation de l'intercommunalité dans le roannais. Le mode de décision, issu de la loi et appliqué au sein de la Commission Départementale de Coopération Intercommunale animée par Madame la Préfète, est tel que la loi permet à Madame la Préfète d'imposer à des communes ne le souhaitant pas, de rejoindre la communauté d'agglomération du Grand Roanne, même lorsque 20 communes sur 40 y sont opposées ! C'est un déni de démocratie, nous y sommes opposés

Lors des États Généraux de la Démocratie Territoriale, le président de la République a annoncé plus de décentralisation mais aussi moins de dotations pour les collectivités !

Ces États Généraux et la loi de décembre 2010 ne peuvent être déconnectés du contexte européen. Les orientations qui en découlent constituent la traduction des exigences du Traité européen sur la Stabilité, la Coordination et la Gouvernance, outil de mise sous tutelle des collectivités territoriales et des États. Toute commune, tout département, toute région, subira les conséquences des décisions de la commission européenne. Les premiers signes apparaissent déjà dans la stagnation des dotations de l'État aux collectivités locales pour 2013 et dans les baisses annoncées de 750 millions pour 2014 et 750 millions en 2015, soit une diminution totale de 1,5 milliard ! De quoi attiser des craintes pour l'emploi quand on sait que ces collectivités assument 70 % de l'investissement public.

Le gouvernement n'a pas souhaité mettre en place une consultation des Français. Nous le regrettons fortement car les conséquences de ce traité vont être très négatives pour les habitants et les collectivités.

Serge Vray, Marc Petit, René Lapallus
Tél. : 04 77 48 42 86
Fax : 04 77 48 42 87
Courriel : groupe.pc@cg42.fr

GROUPE DE LA GAUCHE DÉMOCRATE ET SOCIALISTE

Vers une nouvelle réforme territoriale :

Clarification, lisibilité, confiance et sérénité

L'asphyxie financière organisée par le précédent gouvernement et la multiplication de décisions prises unilatéralement au niveau central avaient affaibli la confiance entre les collectivités locales et l'Etat. Afin de la restaurer, le Sénat a organisé une vaste consultation des élus locaux : les « États généraux de la démocratie territoriale ». Le Président de la République a retenu un certain nombre des propositions en émanant, pour le nouvel acte de la décentralisation qu'il souhaite engager.

Une organisation territoriale plus lisible

L'organisation territoriale actuelle nécessite, à n'en pas douter, une amélioration de sa lisibilité. Mais cela n'implique pas la disparition de tel ou tel échelon. En effet, dès lors qu'il n'est pas question d'abolir les compétences qu'il exerce, la suppression d'un échelon n'apporterait rien en termes d'économies. Quant à la simplification espérée, elle aboutirait à l'éloignement de nos concitoyens par rapport aux décisions prises. Le problème ne tient pas au nombre d'échelons – à peu près le même que chez nos voisins européens – mais à la répartition des compétences. Il faut donc identifier clairement la collectivité responsable d'une politique. C'est le principe du chef de file qui existe déjà en matière économique et qu'il faut étendre à tous les domaines de l'action locale.

Des ressources plus adaptées et plus justes

L'impôt local est sans doute le plus injuste : il sera réformé. Nous appelons de nos vœux une fiscalité qui permette aux collectivités de faire face aux compétences qu'elles ont à mettre en œuvre. C'est particulièrement vrai pour le département, pris en tenaille entre des dépenses qui augmentent régulièrement (dépendance, handicap, RSA...), et des recettes qui stagnent ou diminuent. François Hollande s'est engagé sur la mise en place d'un « paquet financier » en 2013. L'indispensable péréquation financière sera financée à un double niveau : celui de l'État vers les collectivités, mais aussi entre les collectivités les plus riches et les plus fragiles. Cette péréquation est déjà prévue pour l'année 2013. Nous saluons également l'annonce de la réforme tant attendue du financement de la dépendance dès l'année prochaine.

Des élus encore plus proches des citoyens

Première satisfaction, le conseiller territorial sera supprimé. Afin d'éviter « l'embouteillage électoral » qui se profile en 2014 (élections municipales, européennes et sénatoriales), les élections régionales et départementales devraient être reportées à 2015. Enfin, le Président de la République s'est prononcé pour une modernisation du scrutin départemental, prenant en compte l'ancrage territorial et l'exigence de parité. Concernant la limitation du cumul des mandats, un projet de loi devrait être présenté au Parlement au printemps 2013.

Le Président Jean-Claude Bertrand et ses collègues :

René-André Barret, Jean Bartholin, Arlette Bernard,
Christine Cauet, Liliane Faure, Joseph Ferrara,
Alain Guillemant, Bernard Jayol, Régis Juanico,
Marc Lassablière, Lucien Moullier, Florent Pigeon,
Fabienne Stalars, Jean-Claude Tissot.
Courriel : groupe-ps@cg42.fr
Site internet : www.loiregauche.fr

Jacky Nercessian

la comédie dans la peau

Il a tourné dans plus d'une quarantaine de films, dont ceux de réalisateurs comme Claude Chabrol ou Luc Besson. Avec son physique atypique et sa personnalité loufoque, Jacky Nercessian, 62 ans, est né pour être acteur. Une vocation que ce Stéphanois d'origine arménienne a fini par réaliser, après quelques détours par la théologie ou la mode...

« **J'**ai débuté ma carrière au théâtre de la vie », lance Jacky Nercessian. C'est enfant qu'il s'essaye à la comédie presque malgré lui, dans une famille très marquée par l'histoire arménienne. « Après avoir perdu son mari dans le génocide, ma grand-mère avait forcé mes parents à m'appeler comme lui », raconte l'acteur. Le petit Abraham – son vrai prénom – prend vite conscience qu'il joue déjà le rôle d'un autre. « Mon grand-père était avocat de profession. Du coup, elle m'appelait Maître. »

Le physique de l'emploi

« J'ai la chance d'avoir un visage très marqué avec de grandes oreilles ! » Avec ses traits atypiques et ses mimiques déroutantes, Jacky Nercessian ne passe pas inaperçu. « Je sais que lorsque l'on me propose un rôle, ce n'est pas pour jouer les beaux gars », sourit-il. « Je n'ai pas de problème avec moi-même. Sinon il faudrait que je change de métier ! » Ce personnage drôle et attachant, doté d'un solide sens de l'humour, se souvient des quolibets essuyés toute son enfance au sujet de ses « feuilles de chou ». Loin d'en faire un complexe, il a pris le parti d'aimer son physique.

Le goût des autres

« Je suis né à 100 mètres de la Comédie de Saint-Étienne... Une chance ! » Jacky Nercessian



© Mayak Nercessian

« J'ai eu la chance de naître à 100 mètres de la Comédie de Saint-Étienne... »

chérit sa ville natale, où il a grandi dans les années 1950-1960. « Saint-Étienne est une ville pauvre mais qui a une grande richesse : un ciment humain. Quant à la gentillesse stéphanoise, elle n'est pas pour autant de la mièvrerie. » Son enfance à l'école primaire du Palais de justice lui apprend l'ouverture aux autres : « nous étions tous nécessiteux et d'origine étrangère ». Très jeune, il est attiré par la culture. Un homme lui montre le chemin : le metteur en scène Jean Dasté. « Il m'a appris que l'on pouvait entrer dans

un théâtre comme dans une épicerie, sans être obligé de prendre tout pour argent comptant, en se faisant sa propre opinion. »

Un parcours insolite

Jacky Nercessian cherche pourtant sa voie avant de devenir comédien. « À seize ans, j'ai voulu devenir pasteur », raconte-t-il. Bien qu'aucun membre de sa famille ne soit protestant, le jeune homme étudie alors la théologie à Lancaster, en Angleterre, où il reste un an. De retour dans l'hexagone, il

revient ensuite à son premier amour : l'art. « À l'époque, j'avais un seul objectif : m'amuser ! » Il n'hésite pas pour cela à concrétiser ses idées les plus farfelues. « Un jour, sans rien demander à personne, je me suis installé place de l'Hôtel de ville à Saint-Étienne, nu dans une baignoire remplie de faux billets de 500 francs ! » Épris de liberté, le jeune homme aime vivre pour l'action, sans se soucier des qu'en-dira-t-on.

Premiers pas sur scène

Devenu animateur radio et de télévision locale, le Stéphanois peut laisser libre cours à son penchant pour le loufoque. Des rencontres décisives et son don pour forcer la chance lanceront par la suite sa carrière d'acteur. Il se retrouve un jour à jouer l'imposteur dans l'émission Pirates sur TF1 où, déguisé en prêtre, il se révèle époustouflant. « Dans la vie, il y a des cadeaux à saisir. C'était l'occasion pour moi de changer mon destin. » Claude Miller le remarque et lui propose de jouer dans son film *La petite voleuse* (1988), avec Charlotte Gainsbourg, où il interprète le directeur des Folies de Paris. « Rôle facile ! Je tenais à l'époque une boutique de mode à Saint-Étienne. » Le talent paye : à partir des années 1990, il se partage entre cinéma et télévision. Il anime notamment l'émission décalée Narciso Show sur M6, vendue dans 15 pays. Sa popularité s'étend alors à toute l'Europe.

Des rencontres et des rôles

L'acteur compte aujourd'hui une quarantaine de films à son palmarès. Il a tourné aux côtés de Claudia Cardinale, Omar Sharif, Rossy de Palma, Fanny Ardant, Josiane Balasko... ou encore Gérard Depardieu, auquel il donne la réplique dans *Le Colonel Chabert*. À partir de 2000, il se produit également au théâtre. Heureux d'être comédien, Jacky Nercessian a le sentiment de « toucher de près à la magie de la vie à travers les projets et les rencontres qui se présentent ». La caméra lui donne aussi l'occasion d'explorer ses racines, comme dans le téléfilm *Mayrig* d'Henri Verneuil (1993), qui porte sur le génocide arménien.

Garder la tête froide

« Je vis un métier de passion qui comporte une large part d'inconnu. On ne sait pas de quoi demain sera fait », observe l'acteur. Cette incertitude n'est pas toujours facile à vivre mais la passion reprend vite le dessus chez Jacky Nercessian. S'il côtoie au quotidien des stars du grand écran, cela ne l'empêche pas de garder la tête froide. « La célébrité, c'est comme un verre de vin. On aime. On en prend un autre, puis un autre... Et on tombe vite dans l'ivresse. Si on ne se maîtrise pas, ça peut très vite vous tourner la tête ! » ■

Peggy Chabanole

SOYONS CURIEUX !

Une devise ? « Je ne regrette rien, j'avance » (Paul Éluard).

Il aime... « Les accents ! Surtout le stéphanois. »

Il déteste... « Les gens qui ont fait des études et qui prétendent tout savoir. »

Un acteur/une actrice ? « Josiane Balasko, ma meilleure amie. »



© Bernard Richebé

► Jacky Nercessian joue l'ami compatissant aux côtés de Patrick Timsit, dans la pièce *Les derniers jours de Stefan Zweig*, de Laurent Seksik, au Théâtre Antoine à Paris jusqu'au 22 décembre.

SOUS L'ŒIL DU FILS

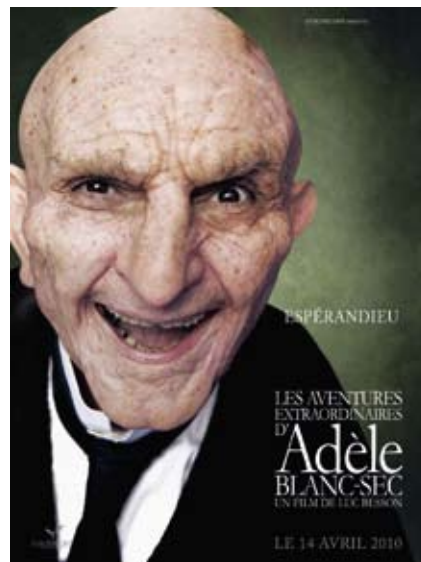


Mayak Nercessian avec son père Jacky.

© Mayak Nercessian

« Mon père fait un métier qui nécessite un investissement total et c'est lui qui m'a montré le chemin. Nos échanges sont toujours fructueux et enrichissants. Il sait me faire voyager tant humainement qu'artistiquement. J'ai acquis ma liberté au contact de celle de mon père... »

Mayak Nercessian



► Jacky Nercessian joue le rôle du Professeur Espérandieu dans le film *Les aventures extraordinaires d'Adèle Blanc-Sec*, de Luc Besson (2010). « Six heures de maquillage ! » Et c'est la métamorphose...



Les RENDEZ-VOUS de l'offre d'emploi

LE CONSEIL GÉNÉRAL DE LA LOIRE MOBILISÉ POUR L'EMPLOI

Pensez impérativement
à vous munir de
plusieurs C.V.

Vendredi 14 décembre 2012 SAINT-ÉTIENNE



Centre de congrès - Espace Fauriel • 9h-17h

Accès libre