

Loire

magazine

ACTUALITÉS

Vélocio a 90 ans

REPORTAGE

Un centre d'activités
dédié à l'autisme

PORTRAIT

Franck Deville
le roi des macarons

SUPPLÉMENT DÉTACHABLE

Votre nouvelle
assemblée
départementale

DOSSIER

À TABLE,
COLLÉGIENS



DOSSIER. Chaque année, 2 millions de repas sont servis dans les restaurants scolaires des collèges publics de la Loire. Approvisionnement en produits bios et locaux, buffets-bars, ateliers culinaires... L'objectif est d'offrir aux collégiens un vrai moment de plaisir pendant la pause méridienne.

4-7 **EN BREF ET EN IMAGES**

L'action du Département de la Loire

8-11 **ACTUALITÉS**

• 8 Estival de la Bâtie 2015 • 9 Transports scolaires : inscrivez vos enfants en ligne pour la rentrée 2015 • Prenez l'air avec TIL Découverte • 10 Que d'aventure avec le Raid nature • Par monts et par vaux • 11 Vélocio à fond la forme !

12 **INTERVIEW**

Pascal Le Roy, enfant des Monts de la Balle

21 **VIE PRATIQUE**

Une maison départementale à votre service

22-23 **REPORTAGE**

Autisme : un centre d'activités pour s'ouvrir au monde

24-25 **ILS FONT BOUGER LA LOIRE**

• Lara Cotin
• Cédric Richard
• Jean-Yves & Stevie Lacote
• Annick Bournas

26 **LOISIRS**

• Des cabanes pour déconnecter
• La ville en roses

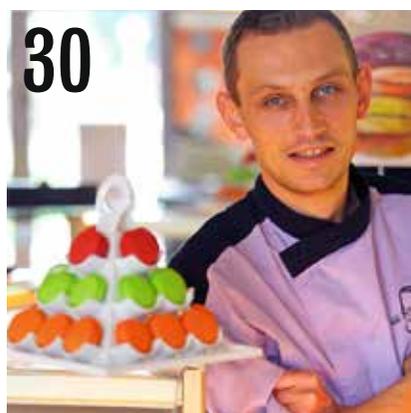
27 **À VOS PAPILLES**

• Des saucissons du Pilat haut de gamme
• Cuisinez comme un grand chef

28 **EXPRESSION DES ÉLUS**

30-31 **PORTRAIT**

Franck Deville, des macarons à la conquête du monde



BÂTIR ENSEMBLE L'AVENIR DE LA LOIRE



La nouvelle assemblée départementale au complet, le 2 avril 2015 à l'Hôtel du Département, à l'issue de la réélection du président Bernard Bonne.

Directeur de la publication :
Bernard Bonne, Président
du Département de la Loire

Rédactrice en chef :
Marie Camière

Crédits photos :
Cédric Daya/HTR-France,
Hubert Genouilhac/
Photupdesign, Frédéric
Chambert, Département
de la Loire, Georges Rivoire,
Festi'Mout, Loire Habitat,
CDOS Loire, Vélocio Loire/
Philippe Pradier, Fabrice
Roure, Vincent Poillet,
Cabanes de la Croix Couverte,
Ville de Chamboeuf, Romain
Durand/HTR-France, Franck
Deville.

Rédaction : Direction
de la Communication

Conception, réalisation :

SPHERE
PUBLIQUE

agence@spherepublique.com

Impression : Imaye Graphic

Diffusion : Adrexo

Tirage : 330 000 ex

Dépôt légal : 2^e trimestre 2015

Département 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

Loire
LE DÉPARTEMENT

Les dernières élections ont confirmé la majorité départementale que j'ai l'honneur de conduire. Notre assemblée devra naturellement continuer de travailler dans un esprit constructif et de rassemblement au service des Ligériens et des Ligériennes pour faire avancer, ensemble, les dossiers qui contribuent à bâtir l'avenir de la Loire.

Notre département a besoin de cette fédération d'initiatives et de toutes les bonnes volontés pour atteindre nos objectifs communs : l'aménagement harmonieux de notre territoire, la préservation de notre environnement, la garantie et le progrès des solidarités, la création d'emplois, le bien-être des seniors et l'épanouissement de nos enfants.

Pour y parvenir, nous devons rester rigoureux et exigeants, en poursuivant et en amplifiant les efforts déjà engagés, avec pour priorités de maintenir nos investissements à un haut niveau, de maîtriser la dette départementale, le tout en n'augmentant pas les impôts départementaux, qui sont restés au même niveau depuis 2011.

C'est en sauvegardant ces marges de manœuvre que la Loire continuera à être un département compétitif et trouvera une place centrale au sein de la future Région Rhône-Alpes-Auvergne.

Le Département de la Loire et son assemblée départementale sont au service et à l'écoute de tous les habitants, qui sont les inspirateurs de nos actions centrées sur un service public de proximité et de solidarité.

Soyez tous assurés de la mobilisation de notre institution pour répondre toujours mieux à vos attentes et à vos besoins.

Bernard Bonne,
Président du Département de la Loire

En images



2 mars 2015

Fabien Sudry, nouveau préfet de la Loire

Le nouveau préfet de la Loire Fabien Sudry prend officiellement ses fonctions lors d'une cérémonie à Saint-Étienne, en présence notamment de Georges Ziegler, 1^{er} vice-président du Département. Succédant à Fabienne Buccio, nommée dans le Pas-de-Calais, cet énarque de 58 ans était jusqu'alors préfet de Saône-et-Loire.



6 mars 2015

Un FabLab à l'Espace numérique de Roanne

L'Espace numérique de Roanne accueille désormais un « FabLab », atelier de fabrication numérique ouvert à tous. Bernard Bonne, président du Département, et Georges Ziegler, 1^{er} vice-président, visitent ce nouveau lieu de création dédié à l'impression 3D. Le projet, porté par Roannais Agglomération, a été cofinancé par le Département.



13 mars 2015

Le Paris-Nice à Saint-Étienne

Après une arrivée inédite à La Croix de Chaubouret le 12 mars, la 5^e étape du Paris-Nice débute par un parcours urbain au départ du cours Fauriel à Saint-Étienne. Le départ réel a ensuite été donné rue Paul de Vivie, d'où les coureurs se sont élancés en direction du Col de la République pour 192,5 km à destination de Rasteau dans le Vaucluse.

■ ÉLECTIONS DÉPARTEMENTALES

Une assemblée renouvelée pour six ans

À l'issue des élections départementales qui se sont déroulées en France les 22 et 29 mars, 42 conseillers départementaux ont été élus pour 6 ans dans les 21 nouveaux cantons de la Loire, avec un binôme homme-femme dans chaque canton. La majorité sortante (Groupe Union pour la Loire) a remporté 14 cantons, tandis que 7 cantons sont désormais représentés par des élus d'opposition.

La nouvelle assemblée départementale, dorénavant paritaire, compte au total 27 nouveaux élus. Lors de sa séance d'installation jeudi 2 avril, Bernard Bonne, conseiller départemental du canton du Pilat, a été réélu président du Département de la Loire à la majorité absolue.



/ Retrouvez notre supplément détachable au centre du magazine.

■ INFRASTRUCTURES

Terrassements en cours pour le contournement de Bonson

Le chantier de la déviation sud de Bonson a été lancé comme prévu début mars. La première phase a porté sur le déplacement d'une vingtaine de mares pour répondre aux mesures environnementales prescrites par arrêté préfectoral. En parallèle, EDF et Orange sont intervenus pour déplacer les réseaux électriques et téléphoniques. Les engins ont pris le relais à partir du 20 avril pour réaliser les travaux de terrassement, les fossés et les bassins de rétention ainsi que la pose des ouvrages pour le passage du ruisseau le Malbief et la gestion des crues éventuelles. Cette phase de travaux s'étendra jusqu'au mois de septembre, et sera suivie par la réalisation des chaussées. La mise en service de cette déviation de la RD 498, qui s'inscrit dans le prolongement du grand Pont sur la Loire, est programmée au printemps 2016.



■ ÉTÉ JEUNES

Découverte et aventure au programme

C'est reparti pour un été rempli d'activités ! Pour la 21^e édition de l'Été Jeunes, le Département de la Loire propose en juillet-août des stages multi-activités de quatre ou cinq jours aux jeunes âgés de 8 à 17 ans. Plus de 500 enfants et adolescents pourront ainsi allier découverte, plaisir et aventure. Le programme est varié : sport, bien-être, cirque, cinéma... En parallèle, une demi-journée d'initiation à la mini-moto est proposée aux 8-10 ans. Et comme chaque année, des stages de foot d'une semaine organisés par l'ASSE sont ouverts aux 10-16 ans, avec cette année 270 places. En 2015, le Département consacre 151 000 euros aux stages multi-activités et prévention routière, et 112 500 euros aux stages de football.

Plus d'infos et programme détaillé sur www.loire.fr/etejeunes

Renseignements et inscriptions auprès de votre structure jeunesse.

■ SOLIDARITÉ

Des stars au Chaudron pour un match de charité

Le spectacle était au rendez-vous lundi 20 avril au stade Geoffroy Guichard lors du match contre la pauvreté organisé par les Nations unies en partenariat avec le Département de la Loire. L'équipe All-Stars de l'ASSE s'est imposée 9 buts à 7 contre Zinédine Zidane, Ronaldo et d'autres légendes du football. Près de 34 000 personnes ont assisté à cette 12^e édition, dont les recettes ont été reversées au Programme des Nations unies pour le développement (PNUD) pour l'effort de relèvement de la Guinée, de la Sierra Leone et du Liberia après l'épidémie d'Ebola.



■ MUSÉE DES VERTS

La collection s'enrichit

Depuis son ouverture en décembre 2013, le Musée des Verts a déjà accueilli plus de 75 000 visiteurs. Et le premier musée de France consacré à un club de football n'a cessé d'enrichir sa collection. En début d'année, il a bénéficié de plusieurs dons. L'ancien ailier gauche de l'ASSE, Christian Sarramagna, a offert plusieurs objets : panthère du meilleur joueur, sweat Casino d'entraîneur, maillot. Le célèbre milieu de terrain Jacques Santini a pour sa part transmis au conservateur, Philippe Gastal, deux ballons emblématiques. Le premier a été utilisé lors de la finale de Coupe de France de 1977, remportée par les Stéphanois contre Reims (2-1). Le second a vu les Verts obtenir leur 10^e titre de Champion de France lors du match qui les a opposés à Bordeaux en 1981. La collection s'est aussi agrandie suite au derby gagné par l'ASSE à Geoffroy-Guichard le 30 novembre 2014, après vingt ans d'attente. Le ballon du match et le maillot de Moustapha Bayal Sall sont exposés au musée, aux côtés du trophée Coup du coach de l'Unecatef récompensant la tactique à cinq défenseurs de Christophe Galtier lors de cette rencontre. Des pièces qui ne manqueront pas d'attirer les supporters des Verts !

Plus d'infos : www.museedesverts.fr

■ RENDEZ-VOUS

La Loire accueille les Rencontres végétales du Massif central

Du 27 au 30 mai, notre département accueille les 3^e Rencontres végétales du Massif central. L'occasion pour tous les amoureux de nature de se familiariser avec la diversité végétale ! Vous pourrez découvrir gratuitement une exposition sur la flore locale à l'Hôtel de Ville de Saint-Étienne. Un village botanique sera aussi installé les 29 et 30 mai sur la place Jean Jaurès. Partenaire de l'événement, le Département vous invite à y découvrir son stand, consacré aux Espaces naturels sensibles (ENS) et à la végétation ligérienne. Vous pourrez aussi participer à des animations et des sorties botaniques dans les landes de Salvaris et à l'étang David. Enfin, le Conservatoire botanique national du Massif central, qui organise cette manifestation, convie également les professionnels à des rencontres scientifiques.

Plus d'infos sur : www.cbnmc.fr

En images



24 mars 2015

69^e congrès de la FNSEA

Bernard Bonne, président du Département, intervient lors du congrès de la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles au Zénith de Saint-Étienne. Plus de 1 200 personnes participent à ces trois jours de débats organisés par la FNSEA.



10 avril 2015

Une grille monumentale inaugurée à Saint-Étienne

Dans le cadre de la 9^e Biennale internationale du design, le conseiller départemental Paul Celle, président de Loire Habitat, son directeur général Laurent Gagnaire et le maire de Saint-Étienne Gaël Perdriau inaugurent la grille monumentale de l'ensemble immobilier Charcot, réalisée par un architecte urbaniste et une équipe de designers stéphanois.



10 avril 2015

Congrès départemental des maires

Le président Bernard Bonne et le préfet Fabien Sudry assistent au congrès départemental de l'Association des Maires de France 42 aux côtés de son président Jean-François Barnier, vice-président du Département, et de plus de 160 maires et présidents d'intercommunalités ligériens.

■ NUIT EUROPÉENNE DES MUSÉES

Un spectacle de danse gratuit à la Bâtie d'Urfé



Samedi 16 mai, les musées d'Europe vous ouvrent leurs portes à la tombée de la nuit. Au cœur de cet événement, les monuments ligériens s'animent. Au Château de la Bâtie d'Urfé, venez assister gratuitement à 20 h au spectacle *Les Inopinés!* Dans l'ambiance chaleureuse de la cour illuminée, laissez-vous surprendre par les danseurs de la compagnie Litécox, avec une performance poétique et haute en couleur, agrémentée de théâtre et de musique. Vous pouvez également visiter librement le château de 20 h à minuit. Plus d'infos sur www.loire.fr/patrimoine



■ AGRO-ÉCOLOGIE

Un groupement de producteurs ligériens labellisé

Pour la première fois en France, six groupements d'intérêt économique et environnemental (GIEE) rhônalpins ont été labellisés le 21 février à l'occasion de l'ouverture du Salon de l'agriculture à Paris. L'un de ces collectifs d'agriculteurs reconnus par l'État est implanté dans la Loire: le GIEE Plaine d'avenir regroupe huit exploitations dont le lycée agricole de Précieux, une ferme bio et deux fermes en circuit court. Celles-ci s'engagent dans une démarche d'agro-écologie en poursuivant des objectifs économiques, environnementaux et sociaux. Cela passe notamment par une réduction des épandages, une diversification des cultures, la méthanisation et la création d'outils pour développer le travail collaboratif.

■ TRAVAUX

Restructuration de la cité scolaire Honoré d'Urfé



/ Le nouveau collège Honoré d'Urfé ouvrira ses portes à la rentrée 2017.

Bernard Bonne, président du Département de la Loire, a posé vendredi 3 avril la première pierre de la nouvelle cité scolaire Honoré d'Urfé à Saint-Étienne aux côtés de Jean-Jack Queyranne, président de la Région Rhône-Alpes, et de Gaël Perdriau, maire de Saint-Étienne et président de Saint-Étienne Métropole. Ce chantier de restructuration, qui met à l'honneur le développement durable, concerne 32 000 m² de bâtiments comprenant le collège, le lycée et les locaux communs. Le Département assure la maîtrise d'ouvrage des travaux relatifs au collège, qui s'achèveront à l'été 2017, pour un coût total de 15,6 millions d'euros (dont 4,8 millions de participation aux locaux communs et abords). Les travaux de la partie lycée, locaux communs et abords, gérés par la Région, se dérouleront jusqu'à l'été 2021, avec des livraisons partielles en 2017 et 2019. Plus d'infos sur www.loire.fr/colleges

■ EXPOSITION

49 portraits de Ligériennes d'exception

Après un passage à l'École des Mines de Saint-Étienne pendant la Biennale du design, l'exposition « Stéphanoises d'hier à aujourd'hui vers demain » prend ses quartiers d'été au Couvent des Cordeliers à Saint-Nizier-sous-Charlieu, du 20 juin au 20 septembre. Réalisée par l'association Stéphanoises, elle met en valeur 49 Ligériennes qui ont marqué leur époque. Femmes d'hier, d'aujourd'hui et en devenir, toutes ont participé au rayonnement de Saint-Étienne et du département. Parmi elles figurent Antonia Perrachon, la femme de Geoffroy Guichard, l'humoriste Muriel Robin ou encore des joueuses de l'ASSE. Par la suite, les 49 panneaux de l'exposition sont appelés à vivre dans d'autres lieux emblématiques de la Loire. Plus d'infos sur www.loire.fr/patrimoine et www.stephanoises.fr

■ SANTÉ

Journée de sensibilisation à la sclérose en plaques

À l'occasion de la Journée mondiale contre la sclérose en plaques (SEP), l'Association des sclérosés en plaques Loire Sud (ASEPLS) organise un colloque le vendredi 29 mai à la Cité du design de Saint-Étienne de 9 h 30 à 18 h. Dédié aux professionnels de santé le matin, il est ouvert au grand public l'après-midi. Le réseau Rhône-Alpes SEP tiendra un stand pour vous informer sur cette maladie neurologique touchant le système nerveux central. Des spécialistes de l'aménagement du logement et des associations de patients répondront également à vos questions.

Entrée gratuite. Plus d'infos et programme sur www.loire.fr/agenda ou au 04 77 90 55 71

■ TROPHÉES DE L'ACCESSIBILITÉ

L'Espace Boris Vian primé à Saint-Étienne

Vainqueur des Trophées de l'Accessibilité 2015 pour la région Sud-Est, l'Espace Boris Vian est en lice pour obtenir une distinction nationale. Soutenu par le Département de la Loire, ce centre socioculturel stéphanois a été primé pour son projet « Un espace pour tous », visant à améliorer l'usage et la circulation dans les bâtiments publics, en associant design et accessibilité. Enfants, adultes, personnes handicapées et personnes âgées ont été impliqués dans cette démarche. Épaulé par le pôle recherche et expérimentation de la Cité du design de Saint-Étienne, l'Espace Boris Vian est en compétition dans la catégorie « Accessibilité, cadre de vie ». Le lauréat sera désigné par un jury national le 19 mai à Paris. **Plus d'infos et palmarès sur www.trophees-accessibilite.fr**

■ FESTIVAL

Le Printemps musical en Pays roannais

Du 23 mai au 13 juin, venez fêter le printemps en musique à Saint-André-d'Apchon et aux alentours! Soutenu par le Département, ce festival très éclectique propose sept concerts, allant de la musique baroque au gospel en passant par un récital de piano, une fanfare-orchestre ou un conte musical pour enfants. Le spectacle *West Side Story and Co* clôturera cette 27^e édition. Accompagnés par les soixante musiciens de l'ensemble instrumental de Saint-André-d'Apchon, une centaine d'élèves de l'école de musique reprennent les principaux airs de cette célèbre pièce. Un rendez-vous roannais à ne pas manquer!

Plus d'infos et réservations sur www.printempsmusical.com

■ HABITAT PASSIF

Des logements sociaux collectifs primés dans la Loire



Loire Habitat a créé les douze premiers logements locatifs sociaux « passifs » du département avec son programme « La Galachère » à Saint-Héand, soutenu par le Département. Investie dès avril 2014 par ses premiers occupants, la construction a décroché le label allemand « Passiv Haus », valorisant la très basse consommation d'énergie. Cette opération-pilote a été primée et valorisée début 2015 sur le plan national par la Fédération des offices publics de l'habitat, qui l'a mise en lumière dans l'ouvrage *Pour un habitat social positif*. Une belle réussite pour la Loire !

■ ÉVÉNEMENT

Festi'Mout: une randonnée et de la musique

Les 6 et 7 juin, fêtez la 19^e transhumance du Haut-Pilat à La Terrasse-sur-Dorlay! Le samedi, un concert verra défilier quatre groupes à partir de 19h: Id Pop, Faut qu'ça guinche, Tonton David et Jim Murple Memorial. Le dimanche, venez accompagner les moutons vers les pâturages d'altitude. Un troupeau de plus de 550 brebis partira de la place du village à 8h pour arriver au Col de l'Œillon à 12h30. Au fil de cette randonnée de dix kilomètres, des animations artistiques et musicales se succéderont en pleine nature. Tout au long du week-end, vous pourrez également déguster des produits locaux. Le retour au village peut se faire en bus sur réservation.

Plus d'infos sur www.festimout.org



■ FOOTBALL

1^{er} tournoi européen handi-supporters à Saint-Étienne

Les 23 et 24 mai, l'association « Territoires Ruraux: Jeunesse et Sport » organise à Saint-Étienne le premier tournoi européen de football handi-supporters. Deux délégations italiennes et une délégation suisse participeront entre autres à cet événement, ainsi que des handi-supporters français de clubs de Ligue 1 et de Ligue 2. L'île de La Réunion représentera les départements d'outre-mer. Les matches des deux poules se joueront au parc des sports de l'Étivalière le samedi, par équipes de 7. Le soir, les délégations se retrouveront au stade Geoffroy-Guichard pour assister à la rencontre ASSE/Guingamp. Le dimanche, ce sera à leur tour de fouler la pelouse du Chaudron pour les phases finales. Roland Romeyer, président du directoire de l'ASSE, l'ex-attaquant des Verts Johnny Rep et l'ancien ailier gauche stéphanois Georges Bereta prairont le tournoi.



ESTIVAL DE LA BÂTIE 2015

De la magie au programme

Du 1^{er} au 25 juillet, L'Estival de la Bâtie se déploiera au fil de la Loire. Danse, théâtre, cirque, musique et, pour la première fois, magie nouvelle sont au menu de ce festival qui séduira petits et grands. *Loire Magazine* vous donne un avant-goût de cette 5^e édition, dévoilée le 11 mai.

Comme lors des précédentes éditions, le festival, ancré à la Bâtie, se déclinera aussi en Escapades au fil de la Loire. Le coup d'envoi sera donné le 1^{er} juillet à l'Opéra Théâtre de Saint-Étienne par l'Orchestre Symphonique Saint-Étienne Loire.

Une édition dans les jardins

Le souhait du Département est de faire vivre la Bâtie et ses jardins tout au long de L'Estival. Une sélection d'activités et de spectacles donneront lieu à des déambulations au château. Un exemple ? Avec ses *Contre-visites amusées*, Marie Poppet a réservé trois dates pour proposer aux enfants comme aux adultes une visite guidée inattendue des jardins de la Bâtie. Son humour et ses suppositions



rocamboliques ne devraient pas vous laisser de marbre !

La magie au menu

Une nouveauté s'est glissée dans la programmation 2015 : la magie nouvelle. À mille lieues des lapins tirés du chapeau, cette discipline modernise le genre, grâce à des spectacles aussi originaux qu'impressionnants... Avec 50 spectacles et 300 artistes mobilisés cette année, L'Estival de la Bâtie n'a pas fini de vous surprendre. Ouverture de la billetterie le 12 mai ! ■

EN ATTENDANT L'ESTIVAL

Les 2, 3 et 4 juillet, la pièce *En attendant Godot* sera présentée par le Théâtre de l'Incendie. Pour vous faire patienter, le Département organise des rencontres théâtralisées avec la compagnie dans les structures et établissements privés et publics. L'expérience vous tente ? Il reste des dates disponibles du 8 au 27 juin.

Réservations et renseignements :
marianne.mazza@theatredelincendie.fr

PLUS D'INFOS

L'Estival de la Bâtie - Du 1^{er} au 25 juillet 2015
Programme et réservations: www.estivaldelabatie.fr - 04 77 49 90 20

UN NOUVEAU RESTAURANT VOUS RÉGALE À LA BÂTIE

Un restaurant ouvert à l'année à la Bâtie d'Urfé ? C'est le pari que se sont lancés Marion et Marin Romand. Depuis le mois de mars, ils vous proposent une cuisine fraîche et inventive, faisant la part belle aux produits locaux, avec notamment une formule tout compris à 15 euros et un plat du jour à 9 euros. L'après-midi, les visiteurs peuvent se régaler de pâtisseries maison. « La Bâtie - Le Restaurant » dispose d'une salle intérieure et d'une terrasse. Profitez de ce lieu convivial pour une pause gourmande face aux jardins Renaissance lors de votre venue au château pour une visite, une animation ou un spectacle. Cerise sur le gâteau, l'établissement est ouvert en continu de 10h à minuit sur toute la période de L'Estival !

Ouvert à midi tous les jours sauf le mercredi, ainsi que le vendredi et samedi soir. Salon de thé tous les jours de 14h à 19h. Brunch le dimanche de 10h à 14h. Réservations : 04 77 97 00 19



TRANSPORTS SCOLAIRES

Inscrivez vos enfants en ligne pour la rentrée 2015

Du 15 mai au 31 juillet, bénéficiez du meilleur tarif pour l'abonnement aux transports scolaires 2015-2016 de vos enfants avec l'inscription en ligne !

Grâce au réseau TIL, le Département de la Loire organise le transport scolaire de 18 000 enfants résidant en dehors des territoires de Saint-Étienne Métropole et Roannais Agglomération. Convivial, sûr et économique, ce service ouvert aux élèves de la maternelle au lycée facilite l'organisation quotidienne des familles. Rendez-vous dès le 15 mai sur www.loire.fr/TIL pour vos inscriptions 2015-2016.

96 euros par an

Pour tout abonnement souscrit jusqu'au 31 juillet, vous bénéficiez du meilleur tarif : 96 euros par an en situation standard*. Attention, à partir du 1^{er} août,

la participation familiale sera majorée de 30 euros et la carte sans contact MobiTIL ou OÙRA de votre enfant pourrait ne pas être active le jour de la rentrée. Ne tardez donc pas à vous inscrire !

Simple et rapide

Pour une première inscription, suivez les instructions en ligne pas à pas, jusqu'au paiement sécurisé, qui peut se faire en une ou deux fois. Vous recevrez la carte de votre enfant par courrier. En cas de renouvellement, utilisez les codes d'accès fournis pour chaque abonné. La carte de votre enfant sera mise à jour automatiquement lors de sa première validation à la rentrée. ■



PLUS D'INFOS

www.loire.fr/TIL

Pour toute question, consultez en ligne le guide des transports scolaires ou contactez la Direction des Transports et de la Mobilité : 04 77 48 40 50 (13h-17h du lundi au vendredi) - transports-scolaires@loire.fr

*Tarif réservé aux élèves résidant à plus de 3 kilomètres de leur établissement (soit moins de 10 % du coût réel pris en charge par le Département). Tarif de 172 € si utilisation des réseaux STAS, STAR ou TCL.

ÉVASION

Prenez l'air avec TIL Découverte

Vous souhaitez passer les dimanches d'été en plein air ? Du 7 juin au 27 septembre, profitez de l'opération TIL Découverte pour accéder aux sites touristiques de la Loire. Les cinq destinations desservies permettent d'accéder à des sites patrimoniaux, des sentiers de randonnée, des itinéraires cyclistes... Et pour 2 euros le trajet, le transport de vélos est gratuit ! Pensez à réserver une place sur le porte-vélos du véhicule auprès du transporteur.

Reconduite chaque année depuis 2010, cette opération enregistre un succès croissant, avec 3 000 voyages et 300 vélos transportés l'an dernier. ■



/ Les cars TIL Découverte sont équipés de porte-vélos.

LES LIGNES TIL DÉCOUVERTE 2015

- **Lyon – Vienne – Pilat**
- **Saint-Étienne – Pilat** avec trois lignes :
Saint-Étienne - Le Bessat
Saint-Étienne - Marlihes - Jonzieux
Saint-Étienne - Bourg-Argental - Annonay
- **Saint-Étienne – Saint-Bonnet-le-Château – Usson-en-Forez (Monts du Forez)**
- **Montbrison – Mont-du-Forez** avec deux lignes :
Montbrison - Marols - Saint-Bonnet-le-Château - Usson-en-Forez
Montbrison - Boën - Chalmazel
- **Roanne – Charlieu – Belmont-de-la-Loire**



PLUS D'INFOS

Prix du billet : 2 euros le trajet (incluant le transport d'un vélo)
Gratuit pour les enfants de moins de 4 ans
www.loire.fr/TIL

SPORT

Terre de sports de plein air, la Loire accueille chaque année de nombreuses épreuves ouvertes au grand public, avec le soutien du Département. L'expérience vous tente ? C'est le moment de vous inscrire.

Que d'aventure avec le Raid nature

Escalade, course d'orientation, athlétisme, VTT... Organisé par le Département et le Comité départemental olympique et sportif, le Raid nature 42 rassemble depuis 10 ans les amateurs de sensations fortes. Le 20 septembre, le départ sera donné à Sail-sous-Couzan. À vos marques, prêts... partez ! Le principe est simple : par équipes de trois, les participants enchaînent un parcours d'épreuves chronométrées. Équipés d'un sac à dos, d'un carnet de route, d'un casque et d'une boussole, ils sillonneront cette année une région sauvage pleine d'histoire.

Un élan de nouveautés

Vous avez le choix entre plusieurs parcours. Ouvert aux plus de 18 ans, le *Raid sportif* englobe huit épreuves sur 50 km, et même 70 km pour les 20 meilleures équipes. Pour les plus de 14 ans, le *Raid découverte* réunit sept épreuves sur 30 km. Nouveautés cette année : les enfants à partir de 10 ans sont invités à participer au *Raid Famille*, avec des épreuves de VTT et des activités de précision. Pour la première fois, 7 équipes handisports seront également de la partie.

Et enfin, une belle surprise vous attend, au pays d'Aimé Jacquet !

Un succès grandissant

Chaque année, le Raid nature attire de nombreux Ligériens mais aussi des sportifs venus d'autres départements, voire même de l'étranger. Quant à la composition des équipes, elle réserve souvent des surprises : grands-parents et petits-enfants, trios de femmes contre leurs époux... En 2014, plus de 500 courageux étaient de la partie. Cette année, près de 700 personnes pourront s'inscrire. Pour autant, « nous voulons conserver la dimension humaine et conviviale de l'événement en limitant le nombre de participants », souligne le directeur des sports du Département, Olivier Melin. On vous attend nombreux pour une journée d'aventure, de passion, d'émotions, de chutes, de rire, de sport... Bref, de Raid nature 42 ! ■



/ La 10^e édition du Raid nature aura lieu le 20 septembre à Sail-sous-Couzan.

PLUS D'INFOS

Inscriptions à partir de fin mai sur www.loire.fr/raidnature ou www.raidnature42.fr

Par monts et par vaux

Envie de passer un moment à la fois sportif et festif ? L'épreuve cycliste Les 4 Monts est pour vous ! Pour sa seconde édition, les familles sont conviées le 6 septembre à Valeille pour une randonnée à vélo sur les chemins des monts du Lyonnais. Non chronométrée, cette randonnée cycliste propose des parcours variés pour tous les publics. Au choix : circuits route, VTT ou parcours familial.

Choisissez votre parcours

Avec le soutien du Département, le comité départemental de cyclisme vous donne rendez-vous à 7 h au village de Valeille pour enfilez les dossards. Pour les parcours sur route, trois possibilités : *La Valeilloise* sur

60 km, *La Mini 4 Monts*, un circuit de 95 km et *La Maxi 4 Monts*, un parcours de 120 km. Pour les circuits VTT, vous avez le choix entre *La Mini Valeilloise* sur 30 km, et *La Maxi Valeilloise* sur 40 km. Enfin, le parcours famille *Les Étangs du Forez* invite petits et grands à pédaler sur 8 km. Alors, enflez les casques et enfourchez vos vélos, car à 8 h... c'est le coup d'envoi ! ■

PLUS D'INFOS

Inscription obligatoire jusqu'au 28 août sur www.les4monts.fr et www.loire.fr/4monts
Renseignements : Direction des sports du Département au 04 77 48 40 80
Comité départemental de cyclisme au 04 77 59 56 77.



Jean-Yves BONNEFOY
Vice-président chargé des sports

« Accessibles à tous, les sports de pleine nature peuvent se pratiquer pour le plaisir comme en compétition. Le Département soutient le développement des pratiques sportives en s'impliquant depuis dix ans dans le Raid nature. Cette année, il s'associe aussi à la jeune épreuve cycliste Les 4 Monts. »

Vélocio à fond la forme !

C'est la plus vieille course cycliste de France. Vélocio est une épreuve de côte chronométrée de 12,8 kilomètres, qui se lance chaque année à l'assaut du Col de la République. Fondée il y a 90 ans en hommage à Paul de Vivie, l'ascension sera ponctuée en 2015 de festivités... Rendez-vous le dimanche 7 juin !

Départ de Saint-Étienne à 8h30. Licenciés ou non, les amoureux du vélo s'élanceront du rond-point Vélocio pour grimper en direction du Col de la République. Comme de coutume, ils pédaleront jusqu'à atteindre 1161 mètres d'altitude au lieu-dit Les Trois Croix à La Versanne. Cette année, ils y seront accueillis par de nombreuses surprises.

Épreuve classique et multi courses

Ils sont fiers de participer à une épreuve de côte aussi mythique. Novices ou professionnels, enfants, seniors, personnes à mobilité réduite... La journée Vélocio est ouverte à tous. Des courses adaptées à différents publics se sont greffées à la montée classique. Pour les enfants de 7 à 11 ans, un parcours de 6,8 km sans chronométrage, au départ de Planfoy, est piloté par l'ancien coureur professionnel Dominique Garde. Avec remise de prix, coupes et cadeaux à la clé. Une course handisport, avec des départs handbike* et tandem, est également au rendez-vous. Sans oublier la « Vélocio rétro » où les cyclistes, en tenue d'époque, pédalent sur d'anciennes bicyclettes, et la « Vélocio elles », exclusivement réservée aux dames. Et bien que cet événement prenne des allures d'antan, l'innovation est aussi de rigueur avec la course de vélos à assistance électrique.

Un parrain d'exception

Parce qu'une 90^e édition, ça se fête, l'épreuve cycliste fera la part belle aux animations :



/ Les coureurs de l'édition 2014, dont Robert Marchand, 104 ans, devant le monument dédié à Paul de Vivie au Col de la République.

marchands de cycles, expositions, projections, rencontres avec des écrivains, chanteuse et bien d'autres surprises. « Ouverte à tous, la journée Vélocio est une manifestation autour du cyclisme où les mondes de la culture, du patrimoine, de l'économie et du sport s'assemblent », explique Gilles Mas, coprésident de Vélocio Saint-Étienne Loire. Des personnalités

mordues de vélo sont également attendues. Sans oublier le parrain de l'événement, Robert Marchand, 104 ans, qui s'est rendu célèbre pour ses divers records en tant que centenaire. Alors, à vos vélos, et rendez-vous devant la stèle à l'effigie de Paul de Vivie, Col de la République... pour une arrivée monumentale. ■

QUI ÉTAIT VÉLOCIO ?

Il aimait tant les routes du Pilat... Paul de Vivie, dit Vélocio (1853-1930), lance la première épreuve cycliste de l'Hexagone en 1922 : Saint-Étienne / Le Col de la République. Figure emblématique du cyclotourisme français, il a choisi le pseudonyme de Vélocio, évoquant à la fois le vélo et la vitesse.

* Vélo couché à propulsion à bras, avec trois roues (dont deux à l'arrière et une à l'avant), spécialement conçu pour permettre à des personnes atteintes d'un handicap moteur de pratiquer le cyclisme.

PLUS D'INFOS
Renseignements et inscriptions
sur www.journeevelocio.fr

FESTIVAL

Pascal Le Roy, enfant des Monts de la Balle

Les 23 et 24 mai, Verrières-en-Forez se transforme en une immense scène à ciel ouvert. Cirque, marionnettes, théâtre de rue, musique, danse... Depuis 20 ans, Les Monts de la Balle mettent à l'honneur le spectacle vivant. Pascal Le Roy, qui coordonne l'organisation du festival, a participé à sa création. Il nous fait entrer dans les coulisses de cet événement annuel.

Pouvez-vous présenter ce festival?

Traditionnellement organisé le week-end de la Pentecôte, le festival des Monts de la Balle accueille une trentaine de compagnies dans le champ des arts vivants. Pendant deux jours, plus de 10 000 spectateurs de tous âges investissent Verrières-en-Forez pour assister à des spectacles en plein air.

Un sacré challenge pour un village de 700 habitants...

Pendant le festival, Verrières est complètement dédié à l'événement et fermé à la circulation. Une dizaine de scènes sont installées dans le bourg, chez des particuliers, sur des terrains agricoles. Toute la commune est aménagée pour recevoir les compagnies et le public : parking, restauration, sanitaires, stand d'information, buvette, repos... et de nombreux artistes sont logés chez l'habitant.

Comment est né le festival?

L'association Familles rurales, à l'origine du festival, souhaitait proposer aux enfants des ateliers autour du théâtre et du cirque, et des sorties culturelles à Saint-Étienne. L'idée de faire quelque chose à Verrières est née en 1996, avec un premier après-midi spectacle. Reconduit, puis étendu et renforcé, notre festival a acquis avec le temps une belle notoriété : chaque année, plus de 500 candidatures de compagnies françaises et européennes nous sont

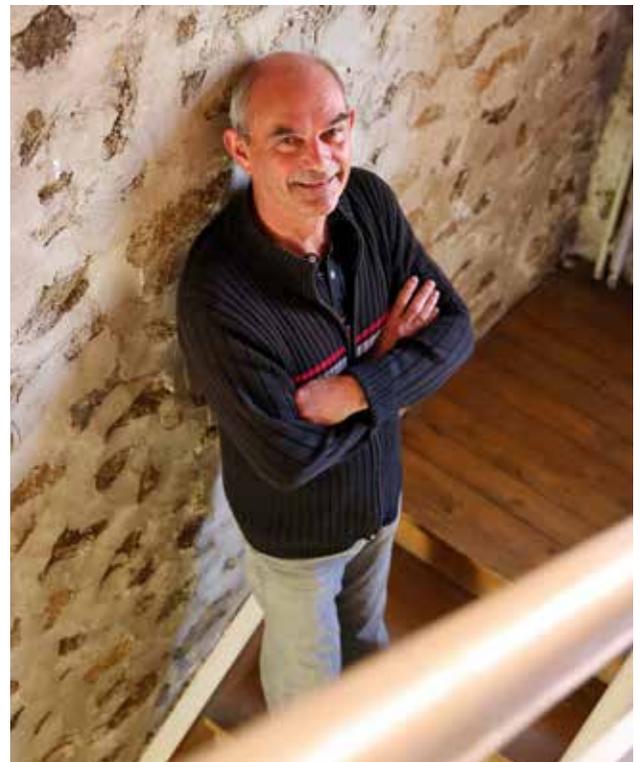
adressées ! On s'est laissé porter par l'engouement du public et le retour des artistes, toujours enchantés de l'ambiance du village.

Comment gérez-vous cette grosse machine?

Au sein de l'association, dont je suis salarié, un comité d'organisation se réunit chaque mois. Toute l'année, plusieurs commissions travaillent sur des thématiques précises : logistique, information, programmation, recherche de partenaires financiers... Pendant le festival, 250 bénévoles interviennent sur deux jours. L'organisation s'est structurée au fil des années. Nous sommes désormais rodés !

Cette 20^e édition est-elle un peu spéciale?

Pour cet anniversaire, nous avons souhaité revenir aux sources du festival. Du 14 au 21 mai, pour les « Préalables », neuf communes accueillent une soirée spectacle. En amont du festival, avec l'aide de l'artiste plasticien Alex Cobas, 20 bougies monumentales qui décoreront le village ont été créées par des volontaires à Verrières-en-Forez, mais



aussi Montbrison, Bellegarde-en-Forez et Andrézieux-Bouthéon. Nous poursuivons notre maillage territorial en restant proches de la population.

Y aura-t-il des événements particuliers?

Samedi 23 et dimanche 24 mai, dans un grand chapiteau de 300 places monté pour l'occasion, la compagnie Air de cirque proposera un spectacle entre tradition et innovation : vélo acrobatique, équilibre, lancer de couteaux, de haches, de feu... Le résultat promet d'être décoiffant ! Le dimanche soir, Les Monts de la Balle célébreront leurs 20 ans avec un grand bal populaire gratuit sur la place du village, suivi d'une manifestation lumineuse. Je n'en dirai pas plus... Rendez-vous à Verrières ! ■



PLUS D'INFOS

Festival des Monts de la Balle 2015

Les 23 et 24 mai à Verrières-en-Forez

Gratuit pour les moins de 12 ans – Pass une journée : 8 € plein tarif / 5 € tarif réduit*

Spectacle sous chapiteau : 12 € plein tarif / 10 € tarif réduit*

Forfait journée + spectacle sous chapiteau : 18 € plein tarif / 15 € tarif réduit*

Programmation complète In et Off du festival et infos pratiques sur www.lesmontsdelaballe.org

* Étudiants, bénéficiaires du RSA, demandeurs d'emploi et adhérents de l'association des Familles rurales.

| À table, collégiens ! |



13

Chaque année, 2 millions de repas sont servis dans les restaurants scolaires des collèges publics de la Loire. Ils sont gérés par le Département, qui met tout en œuvre pour assurer aux collégiens des menus équilibrés, savoureux et adaptés à leurs besoins. Approvisionnement en produits bios et locaux, buffets-bars, ateliers culinaires... L'objectif est d'offrir aux collégiens un vrai moment de plaisir pendant la pause méridienne.

Par Peggy Chabanole et Delphine Rouchon



Michèle MARAS

Vice-présidente chargée de la jeunesse et du personnel

« Garantir la qualité des produits »

Comment est gérée la restauration scolaire des collèges publics ?

Les équipes de cuisine sont formées d'agents du Département. Cette gestion directe garantit l'homogénéité et la qualité des produits servis dans nos restaurants scolaires.

Quelle est la politique alimentaire menée ?

Nous privilégions l'équilibre alimentaire et la qualité, avec des produits frais, locaux et biologiques, mais aussi le plaisir des élèves. Ces derniers deviennent acteurs de leur assiette grâce au déploiement de buffets-bars, qui leur permettent de se servir eux-mêmes.

Tous les collèges publics sont-ils concernés ?

38 des 50 collèges publics de la Loire disposent de leur propre restaurant scolaire. Pour les 12 autres, des solutions alternatives sont proposées : livraison des repas par un autre collège, déjeuner dans un lycée ou une école primaire de proximité. Nous ne laissons aucun collégien sans solution de demi-pension.

38 restaurants scolaires dans les collèges publics de la Loire



Le plaisir de bien manger

Vous serez sans doute surpris d'apprendre qu'aujourd'hui, vos enfants ont peut-être mangé un burger fabriqué au sein de leur collège à base d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et locale. Oui, c'est possible. Les collèges du Département vous démontrent qu'on peut allier santé et plaisir des élèves pour la pause déjeuner.

La Loire compte 38 restaurants scolaires de collèges publics. Ils sont gérés en direct par le Département, qui y déploie une politique ambitieuse en faveur de l'équilibre alimentaire. Ses trois axes majeurs : l'approvisionnement en produits bios et locaux, l'implication des collégiens dans leur alimentation et l'émulation des cuisiniers par le biais d'animations.

Manger bio et local

Libres dans la sélection de leurs fournisseurs, les collèges ont toutefois à cœur de suivre la politique du Département en matière d'alimentation. Les enjeux sont majeurs en termes de santé publique et d'économie locale. Privilégier les circuits courts, c'est faire vivre son territoire et préserver la planète en limitant les déplacements. Proposer des produits issus de l'agriculture biologique à nos enfants, c'est prendre soin de leur santé via des aliments particulièrement qualitatifs.

Être acteur de son assiette

Dans les collèges labellisés Établissements en démarche de développement durable (E3D), des élèves éco-délégués, désignés par leurs pairs, apportent leur pierre à l'édifice en faisant remonter aux équipes techniques les envies des collégiens et leurs astuces pour rendre les fruits et légumes appétissants. Quant aux cuisiniers, ils profitent d'ateliers culinaires pour partager recettes originales et secrets de chef. Depuis l'introduction de produits bios dans les restaurants scolaires en 2009, la démarche a été expliquée aux collégiens qui ont pu rencontrer des agriculteurs, et parfois même visiter leurs fermes. De la fourchette, tout le monde est impliqué.



Adopter les bons réflexes

Bien s'alimenter, ça s'apprend. Si le plan alimentaire mis en place au niveau national veille à l'équilibre des assiettes de nos enfants, le Département de la Loire va plus loin. Au collège, la découverte des saveurs prend une tournure séduisante. Les repas à thème restent la meilleure manière d'ouvrir les horizons et de déguster des

spécialités régionales ou internationales. « On parle beaucoup d'équilibre alimentaire mais l'objectif premier qui nous anime reste le plaisir des collégiens », défend Émeline Forest, diététicienne au Département de la Loire. « Le déjeuner est une pause nécessaire au bien-être. Dans cette optique, nous veillons aussi à l'accueil et à l'écoute proposés par les équipes. » ■

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LE COLLIMATEUR

Le Département et les collégiens luttent ensemble contre le gaspillage alimentaire. Parmi les nombreuses actions mises en place, l'installation de buffets-bars a changé la donne. Maîtres de leur assiette, les élèves mélangent les saveurs et optent naturellement pour la juste quantité.

Un service aux petits oignons

5 h 45. Les collégiens sont encore dans les bras de Morphée quand l'équipe de cuisine s'affaire déjà au collège Le Palais de Feurs. Les légumes frais n'attendent qu'à être épluchés. Le temps d'une matinée, *Loire Magazine* a suivi Éric Blanchard, chef cuisinier, dans les coulisses d'un restaurant scolaire doté d'un buffet-bar.

C'est en blouse et charlotte sur la tête que nous pénétrons dans les cuisines du collège Le Palais, à Feurs. Assaisonnement versé par poignées, lait qui chauffe dans de véritables marmites et pied de mixeur aux mesures irréelles : ce décor cache pourtant une dimension des plus humaines où le bien-être des collégiens est la priorité des cuisiniers.

Un buffet-bar pour impliquer les élèves

Éric Blanchard travaille ici depuis 17 ans. Les locaux n'ont plus de secret pour lui. Et si l'installation du buffet-bar l'a laissé sceptique il y a deux ans, aujourd'hui, il est séduit. « *Nous installons des buffets de fruits, de crudités, de desserts ou encore de féculents, raconte-t-il, enjoué. Les enfants se servent eux-mêmes, ça change beaucoup de choses, ils choisissent ce qu'ils veulent goûter.* » Le point de vue des élèves est tout aussi positif : ils apprécient de faire leur propre mélange de crudités, de choisir les aliments et la quantité. Bien



avant l'installation d'un buffet-bar, la mise en place d'un self avait déjà bouleversé les habitudes alimentaires. Les enfants passent avec leur plateau, se servent en fromages et choisissent leur plat chaud. « *Si on demande moins, le cuisinier donne moins. Ça permet de goûter un peu tout sans gaspiller si on n'aime pas* », explique Tom, élève de 5^e.

Mille et une animations

Manger est un plaisir qui s'apprend et qui se transmet. Ainsi, des animations sont mises en place pour faire du repas un moment de détente. « *Nous avons par exemple proposé un petit-déjeuner anglais,*

avec au menu pancakes, œufs brouillés ou encore bacon », sourit Éric Blanchard. « *Au début les enfants étaient surpris, un peu réticents, mais finalement ils ont adoré!* » Du jeu à l'éducation, il n'y a qu'un pas : les sixièmes ont ainsi été conviés à un petit-déjeuner pédagogique pour découvrir les éléments essentiels qui composent le premier repas de la journée. Et les équipes redoublent d'imagination et de bonne volonté pour animer la pause déjeuner à grand renfort de repas thématiques (savoyard, chinois, italien...) et d'une généreuse dose de bonne humeur. On peut également citer les ateliers pâtisseries qui se mettent en place de temps en temps



EN CHIFFRES

750 assiettes de purée, c'est :

- **250 kg** de pommes de terre,
- **50 litres** de lait,
- **3 kg** de beurre.

/ Le buffet-bar permet de proposer jusqu'à huit entrées différentes.



/ La qualité de la présentation est particulièrement soignée pour inciter les élèves à diversifier leur alimentation.



et où une poignée d'élèves passent côté cuisine. Récemment, ils ont préparé 25 kg de pâte à bugne pour régaler leurs camarades, une activité fort appréciée.

Une équipe aux petits soins

« On innove tous les jours! » déclare Hubert Barre, cuisinier, l'œil rieur. Ce jour-là, une rigotte de vache délicieusement fondante est accompagnée d'une tranche de pain aux noix fait sur place et l'avocat est proposé en guacamole pour plus de surprise. « Tout ce qui peut se faire ici est fait maison », raconte Émilien, élève de 5^e, non sans une pointe d'admiration. « On mange bien au self », ajoute Tom, qui n'aime pas

tous les légumes mais qui trouve qu'ici, ils sont bien cuisinés. L'imagination est un critère de recrutement au restaurant scolaire. Les fruits sont rarement proposés entiers: en salade ou en carpaccio, ils sont tellement plus séduisants! Les légumes aussi subissent une métamorphose. Flan de carottes, tarte aux poireaux... Les essais sont légion pour apporter un brin de fantaisie dans les assiettes des enfants, qui avouent sans peine qu'effectivement, les légumes sont souvent très bons au collège!

Chaque jour un nouveau défi

Si on demande à Aurélien, élève de 5^e, ce qu'il préfère manger au self, il répond: « Les frites, la charcuterie et les desserts », avec un sourire malicieux. Aurélien est comme tout le monde, mais le plan

alimentaire mis en place au niveau national impose une hygiène de vie plus diététique. Composer un menu complet, équilibré et qui enthousiasme les élèves relève du miracle. Éric Blanchard réalise ce prodige chaque jour, qui plus est avec des produits de qualité. Le plat proposé le jour de notre venue était composé de saucisson chaud provenant de la fameuse boucherie Chazal de Trelins, et d'une purée faite sur place à partir de pommes de terre et de lait bios de la région. « Nous sommes aussi très pointilleux sur la sécurité, le respect de la chaîne du froid est une priorité », ajoute Hubert Barre. Les températures sont relevées et notées tout au long de la matinée. Sécurité, équilibre et explosion de saveurs, les collégiens n'auront jamais si bien mangé au restaurant scolaire. ■

Les circuits courts à l'honneur

Fruits et légumes de saison, produits laitiers frais, viande locale... Le Département de la Loire encourage les collèges à proposer des produits régionaux, sains et de qualité. Pour le plus grand plaisir des producteurs ligériens ! Témoignages de fournisseurs.

Philippe MARQUET

La ferme des P'tits bio à Maringes

Depuis trois ans, je transforme le lait en yaourt. J'en produis entre 15 à 19 000 pots par semaine, dont 80 % à destination de la restauration collective. La ferme des P'tits bio fournit les collèges en yaourts, en lait pasteurisé et en œufs. Nous travaillons directement avec les chefs cuisiniers et les techniciens. Chaque semaine, nous livrons pratiquement l'ensemble des collèges publics du sud du département. Nous nous faisons mutuellement confiance. Grâce à des tarifs abordables, les collégiens profitent de nos produits bios et locaux. Cette démarche nous permet d'écouler notre production dans un rayon de 80 kilomètres autour de la ferme. Des retours ? Nous en avons beaucoup. Nous livrons certains magasins des alentours et les enfants sont heureux de voir qu'ils mangent les mêmes yaourts à la cantine ! ”



Christophe PONTET

La ferme des Charmilles à Vougy

Spécialisé dans l'élevage bovin et porcin, je livre deux collèges roannais en viande de bœuf et de porc, mais aussi en produits laitiers et en pain. Le contact se fait directement par téléphone avec ces établissements, que je fournis en grosse quantité deux fois par mois. Je travaille aussi avec des lycées et crèches des alentours. Il ne s'agit pas que de chiffre d'affaires : c'est vraiment gratifiant de véhiculer l'image du bio local dans les restaurants scolaires. Quant à leurs chefs cuisiniers, ils ont besoin de travailler avec autre chose que des boîtes de conserve ! Je goûte toujours mes produits avant de les envoyer. Les élèves semblent contents. D'ailleurs, j'interviens régulièrement dans les collèges. Expliquer ma filière, c'est quelque chose que j'aime faire. Et les collégiens mettent ainsi un visage sur les produits qu'ils dégustent. ”

LES PARTENAIRES DU DÉPARTEMENT DE LA LOIRE

- **L'Association des producteurs biologiques du Rhône et de la Loire (l'ARDAB)** introduit le bio dans les restaurants scolaires des collèges depuis 2009. Pour cela, elle met en contact producteurs et chefs cuisiniers.
 - **La Chambre d'agriculture de la Loire** s'occupe de l'approvisionnement local conventionnel.
- Ces deux organismes accompagnent les équipes des collèges d'un point de vue technique, logistique et pédagogique.

Atelier Top Chef au collège

Début du printemps. Huit toques des collèves de la vallée du Gier se retrouvent dans les cuisines d'Ennemond Richard à Saint-Chamond pour un atelier culinaire organisé par le Département. Consacré ce jour-là au *snacking**, il fait profiter les élèves d'un menu à thème original, concocté façon *Top Chef*.

Le menu *snacking* proposé aux élèves ce jeudi s'afficherait presque à la carte d'un grand restaurant ! La main à la pâte dès 6h du matin, les cuisiniers marient pour les collégiens équilibre alimentaire et « fun », tout en valorisant les produits du terroir. Par équipes de deux, ils confectionnent chacun un plat : de l'entrée au dessert, tout est fait maison. Démonstration...

Le *snacking* c'est gonflé

Triées, lavées, épluchées. Les crudités, locales et fraîches, sont installées avec adresse dans des centaines de ravers. Du côté des fourneaux, les bun's prennent forme : farine, levure boulangère, sel, sucre, lait écrémé, eau, œufs, beurre et graines de sésame. « *Tout est bio !* » commente Hervé Maurin, chef au collège Pierre et Marie Curie à La Talaudière. En attendant que ces pains burgers gonflent au four, la garniture avance : d'un côté, un émincé de volaille légèrement pimenté. De l'autre, un cabillaud mariné. « *La cuisson du poisson doit être lente. Il conserve ainsi sa couleur, sa texture et toutes ses vitamines* », précise Pascal Colomb, chef cuisinier au collège de La Grand' Croix.

Des idées qui mijotent

Approvisionnement, techniques, mélanges de saveurs... Chaque chef a ses propres recettes. C'est pour leur permettre d'échanger et de s'inspirer les uns des autres que le Département a instauré en 2009 ces ateliers culinaires. « *Deux fois par an, ces journées nous permettent de tisser des*

Au menu :
Salades de crudités bios et locales
Bun's à la volaille sauce Mornay
ou Bun's au cabillaud mariné
sauce Mornay
Yaourts ou fromages locaux
Assiette du peintre
ou Tulipe garnie à la crème légère
de mascarpone
ou Dacquoise au coeur fondant
de pommes

La râpée de carottes-pommes de terre devrait faire son effet auprès des élèves. Tandis que l'assortiment mijote, la sauce Mornay est sur le feu. L'heure défile et les chefs ont encore du pain sur la planche.

La palette du peintre

Place aux desserts. Le duo chargé de la pâtisserie a monté les œufs en neige. Pour réussir le fameux rendu de la palette du peintre, les fruits frais sont mixés. Bananes, ananas, framboises, mangues, myrtilles... Un coulis multicolore nappe les assiettes. Les tulipes sont

garnies au mascarpone et aux lentilles vertes du Puy, puis recouvertes d'un coulis de myrtilles. À la vue d'un dessert aux lentilles, les collégiens ne feront-ils pas la grimace ? « *On tente l'expérience !* » sourit M. Colomb. Le temps s'écoule, les marmites se vident, les fours s'éteignent.

À table

11h30, c'est l'heure de vérité. « *Waouh ! T'as vu, c'est quoi ?* » Plateaux en main, les élèves affamés ouvrent de grands yeux devant les plats du jour mitonnés pour eux. Trois cuisiniers circulent en salle pour faire le tour des tables : « *Le temps où les chefs restaient en cuisine est révolu* », insiste M. Maurin. L'archaïque cantine est désormais un « *restaurant* » digne de ce nom. Verdict ? « *En tous cas, ils ont tous un bon coup de fourchette !* » ■

* Cuisine inspirée de la restauration rapide.



liens. Ensuite, on s'appelle quand on a besoin d'un conseil », témoignent les intéressés. À l'intérieur des bun's, le légume s'impose.

Jusqu'à la dernière cuillère

Dans le cadre de l'Agenda 21 et du Plan Jeunes, le Département s'engage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Tous les acteurs sont mis à contribution, à commencer par les collégiens qui se prêtent au jeu avec intérêt.

Au collège de Veauche, un constat : en moyenne, 40 kg de déchets alimentaires sont jetés chaque jour. Ce cas est loin d'être isolé et même si la Loire est en dessous de la moyenne nationale avec environ 120 grammes de déchets par plateau, le gaspillage alimentaire est au centre des préoccupations.

Mission d'animation E3D

Sept collèges de la Loire ont été labellisés Établissements en démarche de développement durable (E3D) par le rectorat, en 2014. Ce projet d'envergure intègre un large volet « gaspillage alimentaire ». Pour le piloter, chacun des établissements concernés a intégré depuis septembre un animateur E3D, interface entre l'équipe pédagogique, l'équipe de direction et l'équipe technique. En lien avec les collégiens, l'animateur accompagne, entre

autres, des projets permettant de réduire les déchets alimentaires. Angélique Roux est animatrice E3D au collège de Boën. Pour elle, la lutte contre le gaspillage s'apprend : « *Je discute beaucoup avec les collégiens pour savoir ce qu'ils aiment ou non au self.* » Elle travaille à la valorisation des produits proposés. La refonte de la présentation du menu fait partie de ce dessein. « *Les cuisines doivent être transparentes pour les élèves, ils doivent savoir d'où viennent les produits et quels sont les plats faits maison* », estime-t-elle.

La maîtrise des quantités pour limiter les pertes

L'objectif est aussi de responsabiliser les collégiens en les rendant acteurs de leur assiette. La mise en place de buffets-bars dans les restaurants scolaires de la Loire a un effet positif sur

le gaspillage alimentaire. Comme ils se servent eux-mêmes, les collégiens sont plus sensibles au sujet et adaptent le contenu de leur assiette à leurs envies et à leur appétit. Au collège de Boën, 9 kg de pain étaient jetés chaque jour. La solution proposée a été de remplacer les miches par des tranches. Les déchets ont été réduits de moitié depuis. Outre le pain, la même rengaine revient dans tous les établissements : les légumes d'accompagnement finissent en grande partie dans les poubelles. La prise de conscience est amorcée avec l'instauration de poubelles de tri pour le pain, les déchets organiques et les déchets papier. Et en cuisine, le plaisir de manger reste le moteur principal : les équipes de cuisine s'affairent à rendre les plats appétissants et surprenants, afin qu'ils soient dévorés jusqu'à la dernière cuillère! ■



N'EN PERDONS PAS UNE MIETTE

Mélange d'eau et de farine, le pain n'est peut-être plus l'aliment de base mais il reste un symbole fort dans l'alimentation française. Quatre collèges l'ont érigé en cheval de bataille grâce à l'action « N'en perdons pas une miette », développée dans le cadre de l'appel à projets « Collégien... et déjà citoyen! » lancé par le Département. Les déchets de pain sont pesés et des solutions sont appliquées pour limiter ce gaspillage. Les collégiens sont aussi mis à contribution pour trouver des idées afin de valoriser ou recycler les croûtes de pain.

HABITAT ET LOGEMENT

Une maison départementale à votre service



Une question sur votre habitat ? Vous projetez d'acquérir un logement ou de faire des travaux ? Poussez la porte de la Maison Départementale de l'Habitat et du Logement (MDHL) ! Basée à Saint-Étienne, avec une antenne à Roanne, elle propose gratuitement de multiples services.

Actifs ou étudiants, propriétaires ou locataires : la MDHL est là pour vous aider. « *Ce lieu s'adresse à tous les publics* », souligne Sophie Richier, de la direction Logement et Habitat du Département. « *C'est un espace d'accueil, d'information et d'orientation pour toutes les questions liées au logement.* » Dès le hall d'entrée, des brochures sont à votre disposition, ainsi qu'une borne tactile interactive permettant de connaître la localisation des logements sociaux dans la Loire. En fonction de vos interrogations, vous serez orientés vers des professionnels compétents.

Des solutions centralisées

Ouverte en 2011 au 20 rue Balaÿ à Saint-Étienne, la MDHL rassemble dans un même lieu divers services et interlocuteurs : juristes, architectes, spécialistes de l'énergie... Ainsi, l'Agence Départementale d'Information sur le Logement (ADIL) répond aux questions juridiques, financières et fiscales relatives au logement et à l'urbanisme.

Des architectes conseils

Vous souhaitez rénover votre domicile ? Vous avez un projet de construction ? À la MDHL, des architectes tiennent des permanences pour vous conseiller et vous assister gratuitement. Pour les contacter, renseignez-vous à la MDHL ou auprès de votre communauté de communes. Des questions en matière d'économies d'énergie, d'isolation thermique ? Un espace info énergie a aussi été créé au sein de la MDHL. Les conseillers de l'association HélioSe vous informent sur les façons d'économiser de l'énergie et de recourir aux énergies renouvelables. « *Beaucoup de Ligériens viennent vers nous dans le cadre de projets*



de travaux d'amélioration énergétique », précise Sophie Richier.

Bientôt à Montbrison

Basée à Saint-Étienne, la MDHL possède déjà une antenne à Roanne. Pour mieux servir tous les Ligériens, un projet d'implantation est en cours dans le

Montbrisonnais. Cette année, la maison départementale souhaite aussi développer des conseils techniques de travaux pour les personnes en perte d'autonomie. Enfin, son bâtiment de la rue Balaÿ est lui-même en travaux : une isolation extérieure permettra d'ici juillet de faire bondir ses performances énergétiques pour en faire un site départemental exemplaire ! ■

Peggy Chabanole



Solange BERLIER
Vice-présidente
chargée du logement

« *Parce qu'elle réunit tous les acteurs du logement, la MDHL répond concrètement aux besoins de nos concitoyens. Elle leur offre des conseils gratuits pour les accompagner dans leurs projets et les informer sur leurs droits.* »

PLUS D'INFOS

Maison départementale de l'habitat et du logement - www.loire.fr/mdhl
maisondulogement@loire.fr
Site de Saint-Étienne (20 rue Balaÿ) : du lundi au vendredi, 9h - 12h et 13h - 17h, sauf le jeudi après-midi. Tél. : 04 77 59 96 50
Antenne de Roanne (5 rue Brison) : du lundi au vendredi, 8h30 - 12h et 13h30 - 17h. Tél. : 04 77 78 39 94

AUTISME

Un centre d'activités pour s'ouvrir au monde

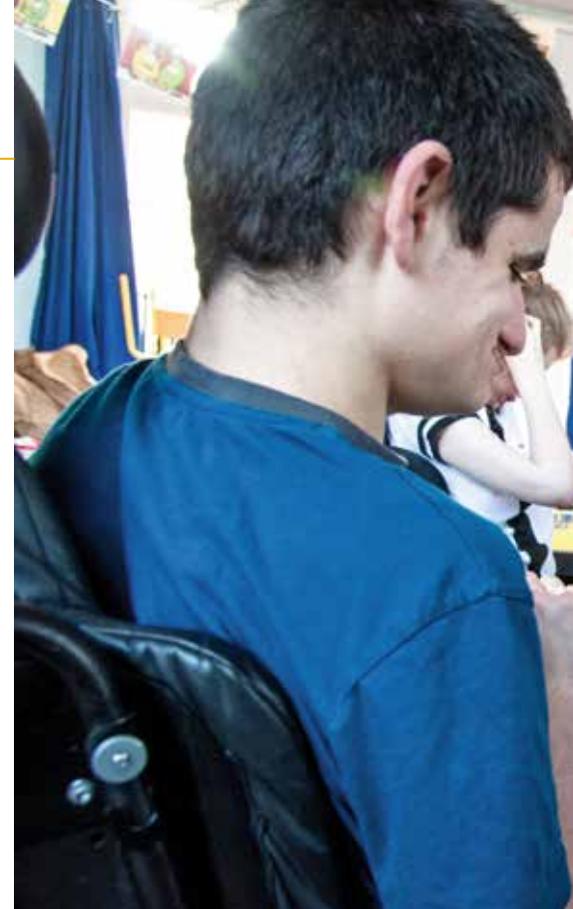
Souvent incompris, l'autisme est un syndrome qui touche quelque 400 000 Français et les isole socialement. À Saint-Chamond, l'association Eurecah*, soutenue par le Département de la Loire, tend la main à des enfants, adolescents et jeunes adultes souffrant de ce trouble aux multiples facettes. Reportage au cœur d'un centre éducatif et de loisirs qui les fait sortir de l'ombre.

« **T'**es qui ? T'es qui ?... » Troublé par notre présence, Mathieu répète inlassablement la même question. Un éducateur l'éloigne pour le rassurer. « *C'est normal, il ne vous connaît pas. L'imprévisible le dérange et augmente son angoisse* », explique Robert Laurent, président d'Eurecah. Lieu privilégié de socialisation, d'apprentissage et de découverte, le centre créé par cette association propose un accueil de jour aux personnes atteintes d'autisme ou d'autres troubles du développement. Ils sont pris en charge par une équipe spécialisée « *solide, patiente et chaleureuse* », qui leur propose un large panel d'activités artistiques, musicales ou sportives. Aux côtés d'éducateurs spécialisés, moniteurs-éducateurs, aides médico-psychologique et auxiliaires de vie sociale, les codirecteurs Julie Jourjon

et Yoann Bruyère s'efforcent au quotidien d'élargir l'univers muré de ces jeunes.

Aménager des repères

La journée commence par un point avec les jeunes gens sur le personnel présent. Pour qu'ils gardent leurs repères, la photo de Sandrine, auxiliaire de vie sociale absente ce jour-là, est collée sur un dessin de maison affiché au mur. « *Ils comprennent ainsi qu'elle est chez elle, qu'ils ne la verront pas aujourd'hui*. » Chaque recoin de la structure est aménagé : jeux de société, musique, ordinateurs, etc. À travers des activités ludiques, les enfants progressent vers une plus grande autonomie. Le regard plongé dans l'aquarium de la salle de repos, Henri, adolescent, attend de rejoindre l'atelier musicothérapie auquel il aime assister. Eurecah accueille régulièrement une centaine de jeunes, avec



une capacité maximale de 20 places par jour. L'association prévoit près d'un accompagnant par personne suivie. « *Il faut être patient, observateur, créatif et avoir une tonne d'outils en main* », souligne Julie Jourjon, tout en déployant des images cartonnées suspendues à la ceinture. « *Nous nous inspirons de toutes les approches éducatives existantes, notamment de méthodes américaines. À l'aide de repères concrets, notamment visuels, nous aidons ainsi les jeunes avec autisme à mieux comprendre leur environnement et à interagir avec lui.* »

Main tendue aux familles

En matière d'autisme, la France a « *40 ans de retard, avec une offre d'établissements en inadéquation avec la demande* », déplore M. Laurent, qui a été confronté à ce handicap avec sa fille Jennifer. « *Des familles font quotidiennement des centaines de kilomètres pour trouver des places adaptées!* » Certaines sont même dans l'obligation de déménager. Pour y remédier, Eurecah propose depuis 1999 un accueil en période scolaire avec pour chacun un projet personnalisé. En parallèle, l'association organise pour ce public des loisirs et des vacances. Cette prise en charge offre du répit aux parents et leur permet d'avoir une activité professionnelle.

Un monde à part

Ils ont entre 4 et 35 ans. Regard fuyant, mouvements de balancier, gestes répétitifs,



Accompagnée de l'éducatrice Julie Jourjon, Jennifer prépare des décorations de Pâques.



/ Œil collé à l'aquarium, Henri observe l'univers des poissons.

déficit d'attention, hyperanxiété, voire agressivité... De multiples symptômes caractérisent les personnes atteintes d'autisme. Toutes révèlent des personnalités aussi attachantes que surprenantes, se réfugiant dans un monde dont personne ne détient la clé. Henri ne décroche pas un mot. Beaucoup fuient les conversations. La communication, et plus globalement les interactions humaines sont invariablement altérées. Ainsi, les jeunes accueillis au sein d'Eurecah ont du mal à reconnaître leurs émotions et celles des autres, et à exprimer leurs sentiments. « *Récemment, une maman s'est mise à pleurer. Sa fille de 2 ans a réagi en riant* », illustre M. Laurent.

Prise de conscience

1989. L'acteur Dustin Hoffman bouscule les préjugés et crève l'écran dans le film *Rain Man*, où il interprète un autiste surdoué. En France, il crée une onde de choc. « *Avant, on parlait de maladie psychiatrique ou de psychose infantile* », souligne Robert Laurent. Et même si l'autisme ne s'accompagne pas toujours de capacités hors du commun, ce film interpelle la société et la classe politique sur cette pathologie. En 1996, la « loi Chossy » la fait officiellement reconnaître comme handicap. Son auteur n'est autre que le député ligérien Jean-François Chossy. Et si la France a un temps de retard au niveau international, « *la Loire a une voie d'avance. Elle fait figure de département pilote pour la prise en charge de*

l'autisme », estime le président d'Eurecah, qui attire même des familles venues du Rhône et de Haute-Loire.

Au programme

Le centre Eurecah propose une offre variée pour stimuler, distraire et rééduquer les personnes souffrant de troubles du développement : piscine, équitation, cuisine, lecture de contes, etc.

Pendant que la moitié du groupe fait des activités manuelles, Henri, Oriane, Aurore et trois autres jeunes sont en atelier musique. « *Les animations auxquelles ils participent sont adaptées à leurs préférences.* » Henri brandit les mains au ciel. Il est heureux, il applaudit. Piano, bambous... Et c'est le moment de gratter la guitare tendue par la musicothérapeute. D'un geste poignant, Henri agrippe la main de l'animatrice. Il veut l'écouter jouer. Non verbal, l'instrument crée ici une véritable passerelle de communication entre deux êtres.

Une grande famille

Mathieu, lui, est désormais plus calme, grâce à l'intervention de Yoann, éducateur depuis près de 10 ans. « *Pour faire ce métier, c'est comme en cuisine, il faut tester plusieurs ingrédients* », explique-t-il. Il est 16 h et les ateliers touchent à leur fin. Après une journée bien remplie, les « élèves » repartent avec leurs parents. Le samedi suivant et pendant les vacances de Pâques, l'association accueille une

QU'EST-CE QUE L'AUTISME ?

L'autisme touche 400 000 personnes en France, dont 4 000 dans la Loire. Ce trouble du développement affecte les capacités à établir des interactions sociales et à communiquer. Il apparaît précocement au cours de l'enfance et persiste à l'âge adulte. Il est conseillé d'obtenir un diagnostic au plus vite, aux alentours de 2-3 ans. Dans la Loire, un médecin spécialisé répond à vos questions à l'Hôpital Nord à Saint-Étienne.

vingtaine de personnes autistes résidant dans des centres spécialisés. « *15 bénévoles viennent nous épauler ces jours-là.* » Petite association au grand cœur, Eurecah fonctionne « *comme une famille* », expliquent les membres de l'équipe. « *Nous donnons à ces personnes toute notre attention et notre affection. Et le plus merveilleux dans tout ça est qu'elles nous le rendent si bien !* » ■

Peggy Chabanole

* Eurecah : Éducation utile régionale pour les enfants citoyens atteints d'un handicap.

PLUS D'INFOS

Association Eurecah : 04 77 31 72 71 / 06 76 74 48 30
associationeurecah@gmail.com
www.eurecah.org
 L'association est à la recherche de bénévoles, n'hésitez pas à la contacter. En 2015, le Département de la Loire soutient Eurecah à hauteur de 53 000 euros.

ILS FONT BOUGER LA LOIRE

Une rubrique de Marie Camière

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.



SA PASSION : HABILLER LES FEMMES

LARA COTIN

Lara Cotin a des doigts de fée et une sacrée détermination. Arrivée en 2008 dans la Loire, cette styliste-modéliste formée aux secrets de la haute couture vient de se relancer à son compte à Saint-Just-Saint-Rambert. Elle crée pour les femmes des vêtements de jour, de soirée ou de cérémonie. Élégance et raffinement sont la marque de fabrique de cette Rémoise, qui ne se lasse pas de manier étoffes, épingles et ciseaux. « *Toute petite, je confectionnais déjà des habits pour mes poupées. Et les défilés d'Yves Saint Laurent me fascinaient.* » Bac en poche, elle est admise à l'École supérieure des arts et techniques de la mode à Paris, où elle décroche brillamment son diplôme. La jeune femme est ensuite embauchée à Reims à La Maison du tailleur, où elle développe de fil en aiguille une activité de création sur mesure. Son talent ne passe pas inaperçu : une ancienne couturière de chez Nina Ricci souhaite lui transmettre son savoir. « *C'était*

un cadeau du ciel ! Pendant des années, elle m'a donné des cours qui m'ont permis d'évoluer vers le haut de gamme. » Lara Cotin ouvre alors son propre atelier, qui a rapidement pignon sur rue. Ses robes, vestes, chemisiers ou pantalons sont parfaitement ajustés à la silhouette de ses clientes, du 34 au 70. « *Ce qui est beau mais complexe dans ce métier, c'est qu'on n'habille pas des tops models. Il faut s'adapter au corps de chaque femme* », glisse la créatrice. Lorsqu'elle débarque dans la Loire pour des raisons familiales, elle est recrutée dans l'industrie. Mais ses mannequins, soies et dentelles lui manquent. « *J'ai donc aménagé un atelier chez moi, et me déplace chez mes clientes. Ce n'est pas évident de repartir à zéro mais je me diversifie en proposant aussi de la transformation d'habits, et je commence à avoir pas mal de travail* », se réjouit-elle. Et vu le personnage, on ne doute pas qu'elle saura retisser sa toile. ■

www.laracotin.fr

24

DES E-FORMATIONS EN LANGUE DES SIGNES CÉDRIC RICHARD

Saviez-vous que 80 % des personnes sourdes comprennent très mal le français écrit ? « *Cela renforce leur isolement social et professionnel*, déplore Cédric Richard, *d'autant plus qu'il n'existait jusqu'à présent aucune offre de formation adaptée.* » Pour y remédier, cet entrepreneur dans l'âme, issu du commerce et sensibilisé à la surdité par son entourage, a créé avec deux associés la start-up stéphanoise Signes et Formations. Après deux ans de recherche et développement, l'entreprise a lancé en janvier la première plateforme de formation à distance en langue des signes française (LSF). « *Pour le public sourd, le français est une langue étrangère. Notre solution de e-learning, baptisée Sourdoués, adopte donc leur langue, la LSF, dans son format écrit, la vidéo.* » Résolument qualitatifs, pédagogiques et interactifs, les 60 cours déjà en ligne sur www.sourdoues.com concernent le français lu/écrit (grammaire, expressions),

l'informatique (créer son site web...), la vie courante (résilier son bail...). Chacun débute par un film de mise en situation, suivi du cours et d'exercices. « *Nous ciblons les particuliers mais aussi et surtout les entreprises*, explique Cédric Richard. *Nous proposons pour les salariés sourds un parcours de formation personnalisé, incluant des séances de tutorat via webcam, afin qu'ils puissent révéler leurs talents et mieux s'intégrer dans leur firme.* » La start-up, qui compte déjà 6 salariés et a reçu plusieurs prix, voit même arriver des demandes du Canada, de Belgique, de Suisse et des pays du Maghreb. Elle développe en parallèle des services d'interprétariat en LSF pour aider les personnes sourdes dans des démarches de la vie quotidienne. Cette offre vise aussi les entreprises et les lieux accueillant du public, qui peuvent nécessiter la présence d'un interprète en langue des signes. À bon entendeur ! ■

www.signesetformations.com





À FOND LES CLAQUETTES JEAN-YVES ET STEVIE LACOTE

Ces deux-là ont le rythme dans la peau... et dans les pieds. Chaque semaine, Jean-Yves Lacote et son fils Stevie entraînent 130 danseurs de claquettes américaines et irlandaises à l'American Dancin' School, une des rares écoles en France exclusivement dédiée au tap dance. Basée à deux pas du golf de Saint-Étienne, elle propose aussi des cours au Casino de Saint-Galmier. Jean-Yves, qui l'a fondée il y a trente ans, crée chaque année une vingtaine de nouveaux ballets. « J'ai environ 1 000 chorégraphies à mon actif depuis que j'enseigne ! » Et pas moins de 7 000 costumes sont conservés dans les annexes de sa salle de cabaret La Scène du golf. À 69 ans, cet ancien champion de rock acrobatique n'a rien perdu de sa flamme. Fan du roi de la comédie musicale Bob Fosse, il a tout appris des claquettes avec le grand Georges Taps King, doublure lumière de Fred Astaire. Avant de former lui-même des générations de danseurs talentueux, à commencer par ses deux fils. Si le cadet, Alexis, s'oriente vers

une carrière de showman, l'aîné Stevie reprend progressivement le flambeau à l'American Dancin' School. Son ambition : explorer avec les claquettes des pistes plus modernes, sur des musiques actuelles. Mais sans oublier la base. « La particularité du tap dance, c'est la rythmique. C'est comme jouer d'un instrument avec son corps », explique ce jeune homme de 26 ans à l'agilité époustouflante, par ailleurs réalisateur de courts-métrages primés jusqu'au festival d'Annecy. Dans cette famille décidément artiste jusqu'au bout des ongles, la mère, Françoise, est elle-même danseuse. Tous ont fêté en grande pompe l'été dernier les 30 ans de l'école lors d'un gala où les élèves, de 7 à 77 ans, ont rendu hommage à la carrière de Jean-Yves. Cette année, ce rendez-vous annuel aura lieu les 12 et 13 juin. Rendez-vous à L'Escale de Veauche pour un show qui fera, c'est sûr, vibrer le public. ■ www.americandancinschool.com
9, rue Bel air à Saint-Étienne
Tél. : 04 77 74 36 60

LE HANDICAP COMME CHEVAL DE BATAILLE ANNICK BOURNAS

25

Une conférence du Dr. René Garrigue, pionnier de l'équithérapie en France, a changé sa vie au début des années 1990. Annick Bournas travaille alors comme aide médico-psychologique dans un institut pour enfants handicapés. Fascinée par les progrès qu'ils pourraient faire grâce à l'équitation, cette Roannaise passionnée décide de suivre une formation spécialisée. Dans la foulée, elle crée l'association À tout crin, basée au centre équestre Sylvie Vallard à Ambierle. Dix-sept ans plus tard, la structure a acquis une belle renommée. Annick Bournas et quatre moniteurs y accueillent chaque semaine une cinquantaine de personnes, âgées de 5 à 62 ans. Sans parler des groupes qui viennent régulièrement de toute la France. « Qu'il s'agisse de handicaps physiques ou mentaux, les bienfaits de l'équitation sont fantastiques, explique la présidente d'À tout crin. Les chevaux ressentent les émotions sans juger et s'adaptent

instinctivement à leur cavalier. Avec les personnes handicapées, ils sont extrêmement calmes. » Repérage dans l'espace, travail sur la mémoire... Divers jeux permettent ainsi à des cavaliers autistes d'acquiescer de nouveaux réflexes. Quant aux personnes en fauteuil, la pratique de l'équitation leur apporte un précieux renforcement musculaire et beaucoup de bonheur. « Pour eux, c'est une expérience formidable d'être à la même hauteur que tout le monde. Certains ont aussi l'impression de marcher pour la première fois », confie l'équithérapeute. Une de ses plus grandes fiertés ? Avoir aidé la cavalière Anne-Frédérique Royon, devenue tétraplégique à la suite d'un accident, à se remettre en selle. Aujourd'hui championne de para-dressage, la jeune femme « prépare les Jeux Olympiques de Rio ! » ■ www.atoutcrin.com

Le 14 juin, l'association organise une journée festive pour faire découvrir l'équithérapie au grand public à travers des démonstrations et animations.



TOURISME

Des cabanes pour déconnecter

Une cabane en plein cœur de la forêt... Qui n'en a jamais rêvé ? Dans le Roannais, les cabanes de la Croix Couverte vous proposent un dépaysement immédiat dans un cadre enchanteur. Elles ont remporté cette année le Trophée innovation & tourisme en Rhône-Alpes.

Situé près de Roanne dans un environnement naturel de deux hectares, le site de la Croix Couverte offre une rupture bénéfique avec le stress du quotidien. Atypiques, ses cabanes émoustillent les émotions de votre enfance, avec leurs noms tirés de contes de Grimm : *Les Lutins*, *La Clef d'or*, *Le Petit Poucet*... Confortables, elles peuvent accueillir jusqu'à quatre personnes. Pour que leur magie opère, télévision, wifi et autres nouvelles technologies sont ici bannis. Seuls des chargeurs solaires pour téléphones portables sont mis à disposition des hôtes. En couple, avec des

enfants ou entre amis, ce site boisé vous propose de nombreuses activités : bain norvégien, jeux, mini-ferme, centre équestre, etc. Quant aux repas, ils valent eux aussi le détour : autour d'un gril, vous dégustez uniquement des produits locaux qui varient suivant la saison... Une expérience unique pour recharger les batteries ! ■

Peggy Chabanole

PLUS D'INFOS
Cabanes de la Croix Couverte à Sevelinges
Tél. : 09 54 82 03 04
www.cabanes-croixcouverte.com



/ Inspirées des chalets scandinaves, les cabanes de la Croix Couverte ont vu le jour avec l'aide du Département.

La ville en roses

Sur les sentiers colorés de Chambœuf, les fragrances de 4 000 rosiers enivrent les passants. Il y a un an, le « village-jardin » inaugurerait sa plantation de fleurs. Quoi de plus naturel sur les terres du célèbre rosieriste Antoine Meilland ? Découvrez ce site unique en pleine floraison.

Anciennes, romantiques, grimpantes, parfumées... Des milliers de roses tapissent la commune de Chambœuf. Jalonné de tableaux évoquant la nature, venez parcourir un chemin d'un kilomètre transformé en petit coin de paradis par la senteur et la grâce de la reine des fleurs. L'an dernier, plus de 12 000 promeneurs ont flâné dans les ruelles de ce « village-jardin ». À Chambœuf, si les boutons des deux cents variétés de roses ont écloré ce printemps dans une explosion de couleurs, ce n'est pas sans la contribution de ses habitants. Au-delà de son rôle esthétique, cet aménagement a ouvert sur des champs pédagogiques, socio-éducatifs, artistiques, touristiques, culturels... « *Écoliers, personnes en difficulté... Tout a pris forme avec et grâce aux Chambutaires* », souligne le maire André Charbonnier. Même Saint-Galmier, la commune voisine qui abrite une roseraie, s'est associée à la fleurissante idée.

Sous les feux des projecteurs

Pour couronner le tout, cette année, le 17^e Congrès mondial de la rose s'invite en France et dans la Loire. Une première ! Le 1^{er} juin, 600 congressistes venus des quatre coins de la planète seront accueillis à Saint-Galmier et Chambœuf : époustoufflée par les lieux, la World Federation of Rose a tenu à faire une halte sur les terres du plus célèbre rosieriste au monde. Saviez-vous que durant la Seconde Guerre mondiale, Antoine Meilland fit éclorir la plus belle rose jamais créée ? En 1945, « Madame Meilland », fleur née de la guerre, devient l'emblème de la paix. Connue sous le nom de « Peace », elle fut offerte aux 49 délégués des pays réunis à San Francisco pour former l'ONU. Histoire de voir la vie en rose. ■

Peggy Chabanole

PLUS D'INFOS
Mairie de Chambœuf : 04 77 54 03 72
www.de-rose-en-rose.fr
Office de tourisme du Pays de Saint-Galmier :
04 77 54 06 08 - www.paysdesaintgalmier.fr



/ Le Département de la Loire a attribué 70 000 euros à ce projet de « village-jardin ».

UN HOMME, UN PRODUIT

Des saucissons du Pilat haut de gamme

Son activité a un côté ancestral. Représentant de la 5^e génération d'une famille de bouchers-charcutiers dans le Pilat, Gaëtan Duculty perpétue la tradition. Les saucissons ? C'est sa spécialité !

Jambons secs, saucissons à cuire, saucisses sèches... « Par amour du produit », Gaëtan Duculty débute ses journées à 4 heures du matin aux Salaisons du Mont Pilat. « Mes 35 heures, je les fais en temps de sommeil », sourit-il. « Ici, c'est la passion qui nous anime ! » Ce maître artisan est particulièrement fier de son saucisson sec. Composé de viandes fraîches pur porc qui s'imprègnent de l'assaisonnement, manuellement noué à la ficelle, ce dernier suit la même recette depuis cinq générations. « Les saucissons sèchent à l'air ambiant, en altitude et face au nord. » Mais quel est le secret Duculty ? « Donner du goût par la nature, c'est notre philosophie. » À La Terrasse-sur-Dorlay, la qualité de l'air optimise l'affinage et le parfum des saucissons. Fort de ses racines pilatoises, Gaëtan Duculty perpétue la tradition familiale au pays de ses ancêtres. Produisant plus de 350 tonnes de saucissons chaque année, il les vend dans la région comme à l'international. La « saucibox » proposée sur sa e-boutique rencontre un vif succès. « Sur internet, nos produits du terroir attirent tous les épcuriens qui partagent la culture traditionnelle française. » Une nouveauté en vue ? « Oui, un vrai coup de cœur... Mais ça reste encore secret ! » ■



« Dans la famille, notre activité remonte à 1816 », raconte Gaëtan Duculty, maître artisan des Salaisons du Mont Pilat.

Maison Duculty Saucisson du terroir - Le Bourg
42740 La Terrasse-sur-Dorlay - Tél.: 04 77 20 97 23 - www.maison-duculty.fr

→ CUISINEZ COMME UN GRAND CHEF !

Panna cotta aux fraises, sorbet de printemps et madeleines au miel

Pour 8 personnes

Préparation: 40 min

Cuisson: 12 min

Ingrédients

Panna cotta:

- 200 g de fraises
- 400 g de crème liquide
- 100 g de lait
- 60 g de sucre
- 4 feuilles de gélatine

Sorbet:

- 500 g de sucre
- 10 g de racines de gentiane*
- 60 g de Suze
- 1 citron

Madeleines au miel:

- 100 g de poudre d'amande
- 250 g de sucre glace
- 100 g de farine
- 9 œufs
- 250 g de beurre noisette
- 1 cuillère à soupe de miel

par **Loïc Picamal**,
Restaurant Loïc Picamal à Violay



La panna cotta aux fraises

- 1) Mixer les fraises avec le sucre.
- 2) Faire fondre la gélatine.
- 3) Incorporer le lait, la crème et la gélatine fondue.

- 4) Verser dans un verre et réserver au frais 2 heures.

Le sorbet aux racines de gentiane et zestes de citron

- 1) Faire bouillir le sucre dans 1 litre d'eau et infuser la racine de gentiane 10 minutes.
- 3) Transvaser dans un plat et ajouter les zestes de citron.
- 4) Turbiner dans une sorbetière.

Les madeleines au miel

- 1) Mélanger la farine, le sucre

glace, la poudre d'amande et le miel. Ajouter ensuite le beurre.

- 2) Incorporer les blancs d'œufs dans le mélange.
- 3) Laisser reposer une journée. Faire cuire dans des moules à madeleines à 190° C.

Le dressage

Dans une assiette rectangulaire, installer la verrine de panna cotta et les madeleines autour du sorbet.



* Vendues en pharmacie.

GRUPE UNION POUR LA LOIRE

MERCI POUR VOTRE CONFIANCE!

La confiance est le ciment d'un groupe, ainsi que le fondement de tout projet réussi. Dimanche 29 mars, vous nous avez largement accordé votre confiance et nous vous en remercions.

Grâce à vous, avec 14 binômes élus, la majorité départementale compte aujourd'hui 28 élus sur 42.

Notre majorité a mené une campagne en assumant, devant vous, son bilan en toute transparence et en présentant son projet. Notre majorité, unie et rassemblée, a réalisé une campagne de terrain, de la proximité et de la confiance centrée sur les enjeux locaux. Notre mandat le sera tout autant.

Mais nous savons que la confiance que vous nous avez accordée ne constitue pas pour autant un chèque en blanc.

Les engagements pris seront tenus et le programme sur lequel nous avons été élus sera notre ligne directrice: une vraie solidarité territoriale, une vraie solidarité sociale qui place l'humain au cœur de nos politiques. Et il n'est pas question, pour ce qui nous concerne, d'opposer ville et campagne.

Il nous appartient désormais de tenir un cap clair pour la Loire pour les six années à venir.

Dans un contexte d'incertitudes institutionnelles inédites et de tensions financières sans précédent, nous travaillerons dans l'esprit qui a toujours été le nôtre, à savoir, responsabilité et pragmatisme, proximité et écoute.

Nous agissons dans l'intérêt général de tous les Ligériens. Nous œuvrerons dans un esprit constructif d'ouverture, main dans la main avec les communes et les acteurs locaux. Le Département sera le premier partenaire des communes dans leurs efforts d'investissements. En soutenant les collectivités dans la création de crèches, d'écoles, d'équipements sportifs, culturels, touristiques, etc., il reste un acteur de premier plan dans votre vie quotidienne.

Nous avons conscience de l'ampleur du travail qui nous attend.

Il nous faudra évidemment faire des choix, en évaluant nos politiques pour

répondre, le plus efficacement possible, aux besoins des habitants, et être volontaristes pour continuer à innover et à investir dans nos territoires, à l'image des Maisons des services publics.

Enfin, nous devons nous saisir sans plus attendre du dossier de la région Rhône-Alpes-Auvergne. La Loire doit en effet peser de tout son poids pour être au cœur de cette région. Car ce sont, avec l'A45, autant d'opportunités pour le développement de notre département qui nous attendent.

Nous sommes conscients des responsabilités et des attentes qui pèsent sur nous et nous vous rendrons régulièrement compte des actions que nous entendons mener à votre service pour l'ensemble de notre département, l'ensemble de ses territoires.

- Canton d'Andrézieux-Bouthéon: Michèle MARAS / Sylvain DARDOULLIER
- Canton de Boen: Chantal BROUSSE / Pierre-Jean ROCHETTE
- Canton de Charlieu: Clotilde ROBIN / Jérémie LACROIX
- Canton du Côteau: Véronique CHAVEROT / Daniel FRECHET
- Canton de Feurs: Marianne DARFEUILLE / Pierre VERICEL
- Canton de Montbrison: Annick BRUNEL / Jean-Yves BONNEFOY
- Canton du Pilat: Valérie PEYSSELON / Bernard BONNE
- Canton de Rive-de-Gier: Séverine REYNAUD / Jean-Claude CHARVIN
- Canton de Saint-Chamond: Solange BERLIER / Hervé REYNAUD
- Canton de Saint-Étienne 1: Fabienne PERRIN / Georges ZIEGLER
- Canton de Saint-Étienne 2: Alexandra CUSTODIO / Jean-François BARNIER
- Canton de Saint-Étienne 4: Christiane JODAR / Paul CELLE
- Canton de Saint-Just-Saint-Rambert: Colette FERRAND / Alain LAURENDON
- Canton de Sorbiers: Corinne BESSON-FAYOLLE / Bernard PHILIBERT

Les élus du Groupe Union pour la Loire

www.unionpourlaloire.fr

GRUPE LOIRE SOLIDAIRE

« LOIRE SOLIDAIRE »: LE GROUPE DES ÉLUS SOCIALISTES, ÉCOLOGISTES ET APPARENTÉS, AU SERVICE DE TOUS LES LIGÉRIENS

Les élections de mars dernier ont entraîné un profond renouvellement de notre Assemblée départementale. Avec une représentation plus juste de tous les territoires, l'instauration de la parité, l'entrée de jeunes élus au Conseil départemental, l'ambiance et les débats vont être de nature très différente. Les candidats élus sous la bannière « Ensemble, pour une Loire solidaire » sont également fiers d'avoir permis à la sensibilité écologiste de faire pour la première fois, son entrée au Conseil.

Dans la période difficile que nous traversons, la Loire a besoin d'un Conseil départemental solidaire pour accompagner et protéger au quotidien. Ses compétences le placent en effet au cœur des solidarités humaines et territoriales. Il peut être un acteur décisif de notre qualité de vie et un levier pour la défense des services publics dans tous les territoires. Sa position lui permet d'exercer au mieux ces missions, en appui des communes, des intercommunalités et du monde associatif.

Notre groupe « Loire Solidaire » aura à cœur, tout au long de ce mandat, de conduire, au sein de l'Assemblée départementale, un travail d'opposition rigoureux mais constructif, toujours au service de l'intérêt général, face à l'immobilisme gestionnaire de la majorité du Président Bernard Bonne, dont on attend toujours qu'il nous présente ses projets, son ambition et sa vision pour l'avenir de notre Loire.

Lors des six années à venir, dans le cadre de la réforme territoriale en cours, vos élus départementaux auront notamment pour mission d'accompagner

l'évolution des compétences de notre Collectivité, et de prendre des décisions sur certains dossiers majeurs pour l'avenir de notre département: financement de l'A45, devenir de l'aéroport d'Andrézieux-Bouthéon...

Il nous reviendra de faire vivre le débat démocratique, sans tabou, pour défendre les positions qui nous sembleront les plus justes pour les Ligériens. Malheureusement, les premiers signaux envoyés par la majorité ne laissent pas augurer la recherche de consensus. Lors de la séance du 17 avril, nous avons en effet pu constater l'abus de position hégémonique de la droite ligérienne pour établir la représentation du Conseil départemental au sein des différents organismes où le département est amené à siéger.

Nous avons été choqués par l'attitude du Président Bernard Bonne, qui a maintenu une position de fermeture quant à la possibilité pour les élu(e)s de gauche d'être présents dans un certain nombre d'instances, en particulier sur leur canton d'élection. Nous le regrettons car cela va inévitablement affaiblir la force de notre Collectivité, à un moment où celle-ci a plus que jamais besoin de la mobilisation totale de l'ensemble de ses élus.

Cela ne nous empêchera pas d'être présents et actifs, au service de tous les Ligériens.

Le Président, Pierrick COURBON, et ses collègues Arlette BERNARD, Brigitte DUMOULIN, Joseph FERRARA, Régis JUANICO, Jean-Jacques LADET, Eric MICHAUD, Nadia SEMACHE, Marie-Michèle VIALLETON

**Groupe « Loire Solidaire », Socialistes, Écologistes et Apparentés
9, rue Charles de Gaulle - 42000 ST ETIENNE / Tél. : 04.77.59.32.04**

GRUPE GAUCHE RÉPUBLICAINE ET CITOYENNE

QUAND LA MAJORITÉ AFFAIBLIT LE DÉPARTEMENT!

En réduisant la place légitime des élus d'opposition dans le fonctionnement de notre assemblée, la majorité départementale a choisi d'affaiblir la démocratie... et notre collectivité!

En sollicitant la confiance de nos électeurs, nous savions l'importance de la tâche qui nous attendait! Face au sentiment d'abandon ressenti par plus de personnes et de territoires exclus d'une compétition économique qui oublie l'Humain, nous savions qu'il nous faudrait retrousser les manches pour défendre la raison d'être de notre Conseil départemental. Il est urgent de mieux faire vivre les responsabilités et les solidarités humaine et territoriale si l'on veut préserver la cohésion de notre société! Pour honorer cette priorité, nous voulions aborder notre mandat selon cette exigence, inscrite dans la charte de notre groupe: un engagement au seul service de notre société, pour construire un Bien Commun dans nos territoires et avec leurs habitants...

Dans son discours d'investiture, le Président du Département semblait faire écho à nos résolutions: « Parce que nous sommes tous attachés à la réussite de notre Département, ce qui nous rassemble doit être plus important que ce qui nous sépare » (dixit)... Belle intention vite oubliée, puisqu'aussitôt, la majorité départementale réduisait au minimum la présence des élus d'opposition dans les « délégations » et commissions de travail, y compris dans les collèges et maisons de retraite du canton où nous avons été élus. Et la boulimie de représentations de certains élus de la Majorité, est si forte qu'elle pourrait bien les conduire à l'absentéisme ou à la figuration!

Triste manœuvre politicienne, et déni suicidaire de démocratie: la majorité départementale préfère exclure les élus de l'opposition de leur responsabilité, au risque d'affaiblir notre collectivité départementale au moment où notre société, nos territoires et nos habitants, en ont le plus besoin!

Jean BARTHOLIN, Violette AUBERGER, Pascale VIALLE-DUTEL

Franck Deville

Des macarons à la conquête du monde



30

C'est l'histoire d'un petit artisan ligérien qui s'est imposé dans la cour des grands. Maître-restaurateur, Franck Deville s'est spécialisé dans les macarons haut de gamme, sucrés et salés, qu'il exporte aujourd'hui dans le monde entier avec son épouse Anne. Rose litchi, chocolat-foie gras, truffe, persillade d'escargot... Une explosion de couleurs et de saveurs qui ravit les yeux, les papilles, et même les investisseurs de la Bourse, où il a fait en 2014 une entrée réussie.

Dans leur nouvel atelier ultra-moderne de Roche-la-Molière, Franck et Anne Deville s'activent aux côtés de leurs vingt salariés. Ici, dans l'Ondaine, la PME produit 600 kg de macarons par jour, soit 42 000 pièces. Plus de la moitié de ce délicat produit pâtissier « made in Loire » est exportée vers la Chine, la Russie et une dizaine d'autres pays.

Sous l'aile de Régis Marcon

Fin des années 1980. Franck a seize ans et sort de l'école hôtelière Le Renouveau,

alors sise dans le quartier stéphanois du Clavier. Ce goût pour les fourneaux, l'ado en a hérité de son aïeul, ancien chef pâtissier au Royal Evian. « *L'école n'était pas mon truc mais je voulais devenir pâtissier le plus vite possible* », confie aujourd'hui le PDG de la maison Franck Deville. Après un CAP avec mention, le jeune homme décroche en 1992 son BEP en candidat libre, avec la meilleure note de l'Académie. Il enchaîne avec un bac « hôtellerie » à la Chaise-Dieu sous la houlette d'un certain Régis Marcon, chez qui il avait déjà fait un stage. Celui-ci

le prend sous son aile et le conseille tout au long de son apprentissage au Hilton de Londres et chez le chef Jean-Paul Thivert à Dijon. Le triple étoilé Michelin de Haute-Loire reste un modèle pour Franck Deville. « *Ce brillant gastronome a su mettre son savoir au service de l'apprentissage.* » Et quand Franck et Anne reprendront le restaurant Le Clos Fleuri à Saint-Priest-en-Jarez, leur premier message viendra de Régis Marcon. Auparavant, le jeune homme aura fait son service militaire comme chef de cuisine d'un général à Metz.

Successeur de Pierre Gagnaire

À 25 ans, Franck Deville a envie de se fixer. Il rencontre alors Anne, étudiante en banque et commerce. Le cuisinier et la gestionnaire s'installent à Bonson en 1999, dans un Logis de France où ils parviennent à doubler le chiffre d'affaires en cinq ans. Pour ses 30 ans, Franck lorgne vers Le Clos Fleuri, l'ancien restaurant familial où Pierre Gagnaire avait fait ses débuts. « *Ce resto avait une forte identité et j'y avais été chef de partie aux viandes. J'y revins pour l'acheter en 2003.* » Depuis, le « meilleur chef du monde » est d'ailleurs revenu sur place. « *Pierre Gagnaire était très ému. C'était l'anniversaire de la mort de son père et il a longuement contemplé son fourneau.* » Après des débuts difficiles, Le Clos Fleuri se forge peu à peu une solide réputation et ses pâtisseries deviennent un bon marqueur. En 2007, Weiss passe commande de macarons. Le couple installe un petit atelier adjacent au restaurant et les boutiques Weiss écoulent quelque 50 kg par jour. « *On produisait artisanalement et uniquement du sucré.* » Jusqu'au lancement de la gamme foie gras et chocolat pour Noël.

Des macarons siglés Byblos

Alors que le macaron, produit glamour et tendance, s'impose dans les cocktails parisiens, on s'active à Saint-Priest-en-Jarez. Anne prend sa mallette pour démarcher les professionnels. Les macarons Deville s'envolent, et des clients prestigieux frappent à leur porte, comme le célèbre restaurant Byblos de Saint-Tropez, qui commande des macarons avec son logo. Les Deville

doivent dénicher rapidement des distributeurs pour la France entière. Arrive le Mondial de foot de 2010 en Afrique du Sud où les Bleus s'illustreront de bien médiocre façon. Pour les Deville, tout va bien. Leurs macarons sont sélectionnés par la FIFA pour les réceptions officielles des équipes de France, d'Afrique du Sud et de Grande-Bretagne. Le drapeau de chaque pays figure sur le gâteau. « *Pour nous, ça a été un coup de pub formidable. On a acquis rapidement une image et les reportages se sont succédés dans la presse internationale.* » En 2011, l'entreprise quitte Saint-Priest pour louer un local à La Fouillouse. L'année suivante, Franck Deville décide de se consacrer à temps plein à cette activité. Le chiffre d'affaires double chaque année, et franchit la barre du million d'euros en 2013.

De la Loire à la Chine

La clé de ce succès : des produits de grande qualité et la conquête de marchés étrangers. En parallèle, le catalogue Deville ne cesse de croître. En 2015, la gamme compte 26 macarons sucrés et 12 sucrés-salés, auxquels s'ajoute une collection de mini-choux. Les Deville sont aussi très fiers de leurs six nouveautés « cocktails » : Litchi Bikini, Pacific Julep... Ces produits, créés avec le concours du célèbre barman ligérien Joseph Trotta, sont « *100 % purée de fruits sans alcool ni sucre* ». Franck et Anne vendent désormais



/ Anne Deville fait déguster des macarons au comédien Francis Perrin.

leurs macarons de l'Europe au Canada en passant par les pays du Golfe. La Russie reste aussi un marché porteur et, depuis deux ans, les ventes en Chine explosent.

Dans la cour des grands

Face à ce succès, le couple décide de franchir un nouveau cap. Le 17 novembre 2014, la maison Franck Deville entre en Bourse. Depuis quelques mois, le conseiller financier de l'entreprise incitait les entrepreneurs à tenter l'aventure pour procéder à une levée de fonds. Le test est effectué avec la vente de quelques actions. « *L'histoire du petit artisan qui joue dans la cour des grands a plu. La Bourse a joué un rôle d'accélérateur. Les banques se sont intéressées à nous et les clients extérieurs ont été rassurés.* » Cette levée de fonds a permis à la société de financer son déménagement en décembre dernier à Roche-la-Molière, dans un bâtiment de 1000 m². Aujourd'hui vendus dans une dizaine de magasins haut de gamme, les macarons Deville sont en dégustation lors de tous les matchs UEFA. La nouvelle boutique en ligne marche fort. Des groupes hôteliers commandent des produits siglés. La belle aventure continue. Quand on demande à Franck s'il garde les pieds sur terre, le quadra répond : « *Je conserve la tête froide. J'ai la chance d'être stéphanois. On sait d'où on vient et que rien n'est acquis. On connaît la valeur des choses. Certains collaborateurs me suivent depuis dix ans. Leur confiance m'honore.* » ■

Patrick Françon



/ En 2014, la maison Franck Deville a réalisé 1,8 million d'euros de chiffre d'affaires, dont plus de la moitié à l'export.

Les 4 Monts

2^e édition

Randonnée cycliste

3 parcours sur route - 2 parcours VTT - 1 parcours famille



Valeille

Au cœur des Monts du Lyonnais

Dimanche 6 septembre 2015

Infos et inscriptions sur www.les4monts.fr ou www.loire.fr
et au 04 77 59 56 77



42



www.loire.fr

Loire
LE DÉPARTEMENT