

(CARA'MAG')

Hiver 2011/2012

Le MAGAZINE de la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique

SOMMAIRE / Actualités - Dossier - Vie des communes - Économie/Territoire - Magazine



**L'Europe s'engage
pour la Maison de
l'Emploi de la CARA**



**L'amour
du terroir**



**Dans les coulisses
de la Criée
de Royan**



**La nouvelle station
d'épuration de Cozes
mise en service**

ACTUALITÉS

- 6/7 Brèves de conseils communautaires
- 8/9 Retour en images sur l'actualité 2011
- 10 En bref...
- 10/11 L'Europe s'engage pour la Maison de l'Emploi de la CARA
- 12 Les chantiers se poursuivent...

DOSSIER : Agriculture, Ruralité & Ostréiculture : axes de développement pour la CARA

- 14/18 L'amour du terroir - Portraits
- 19 Les animations dans les écoles redémarrent !
- 20/21 Un territoire «clairement» ostréicole !
- 22 Coopération interterritoriale : développement agricole et restauration collective au menu !

VIE DES COMMUNES

- 24/25 Restos du Coeur & Secours Populaire : faire vivre la solidarité !
- 26/27 Journée mondiale de lutte contre le sida : au collège de Cozes, l'information et la prévention s'affichent en BD
- 28/29 La CARA met en place une nouvelle politique de soutien de l'action sociale
- 30/31 Nautisme - Des tests grandeur nature
- 32/33 Dans les coulisses de la Criée de Royan
- 34 Portrait - «Des petits vélos dans la tête»

ÉCONOMIE - TERRITOIRE

- 36 La nouvelle station d'épuration de Cozes mise en service
- 36/37 Bientôt l'assainissement collectif à Floirac
- 38/39 Se déplacer sur la CARA, c'est facile !
- 40/41 CORDEE TPE : 3 nouveaux lauréats !
- 42 Un accompagnement «global»

MAGAZINE

- 44/45 Animations de Noël
- 46/47 Adoptez-les - BD - Concours photo

Magazine de la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique

Direction de la communication : 107 avenue de Rochefort -17201 Royan Cedex
Tél. 05 46 22 19 20 - Web : www.agglo-royan.fr E-mail : contact@agglo-royan.fr

Directeur de la publication : Jean-Pierre Tallieu. / **Directrice de la communication :** Bénédicte Bourgoïn.

Comité de rédaction : Nancy Bastélica, Bénédicte Bourgoïn, Alain Cholet, Cécile Ducos, Nathalie Giret, Catherine Gueydan, Didier Mauléon, Sylvie Poulin, Claire Sassi.

Rédaction : Bénédicte Bourgoïn, Claire Sassi.

Conception graphique, mise en page : Nancy Bastélica. / **Crédits photos (Droits réservés) :** Didier Mauléon
Hydroptère©Franck Socha (p.5 & 8) Elisabeth Morin-Chartier & Patrice Geay©Jean-Louis Goudstikker (p.11)
Fotolia : Illustrations©NLshop (p.5) / Kartoffein in Pfanne©Christian Schwier & Friendly fruit and vegetables©Edpictures (p.22)
Jeune femme pliant du linge près d'une femme senior©auremar (p.23 & 28) / Femme chien©Pétrouche (p.28) / Shopping©julie tromeur (p.29)
Fish illustration on a white background©Lusia & Branco tonni pinna gialla©fabbioberti.it (p.32) / Illustrations©NLshop (p.40 & 41)

Ont collaboré à ce numéro : Michelle Garreau & Véronique Coutaz

Impression : Imprimerie Vincent - Tours - Tirage : 46 000 ex.

N° ISSN : 2107-5476

N° ISSN (en ligne) : 2107-6960

Tous droits de reproduction réservés.





L'Édito

de Jean-Pierre TALLIEU
Président

Vice-président du Conseil Général
Maire de La Tremblade

Une nouvelle année s'annonce ! Ici comme ailleurs on s'affaire aux derniers préparatifs et on s'apprête à prendre de bonnes résolutions ! Mais malgré cette période festive, le contexte actuel incite à nous interroger sur l'avenir. Pour nous élus, l'avenir de la CARA est, à l'aube de cette nouvelle année, notre principale préoccupation. Néanmoins, dans une société où plus personne, élu comme non élu, n'a le monopole de la bonne réponse devant des questions de plus en plus complexes, le partage des expertises ne peut que renforcer l'efficacité de l'action. Afin de soutenir et d'améliorer l'initiative publique sans pour autant remettre en question la démocratie représentative, les talents déployés par les acteurs de la société civile sont une valeur ajoutée non négligeable pour construire notre territoire de demain.

L'avenir pour la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique, c'est aussi la croissance et la valorisation de ses richesses. L'agriculture, la ruralité, l'ostréiculture sont des éléments qui constituent les axes majeurs de notre développement, notamment, économique ; à cette saison, l'expédition dans le monde entier de nos huîtres labellisées en est le meilleur exemple. Le dossier de ce dernier CARA'MAG' vous permettra de comprendre les actions que nous menons dans ces domaines.

Enfin, je n'oublie pas que pour certains, les Fêtes sont un synonyme d'exclusion. Cependant, il n'y a pas de fatalité et la CARA se doit, aujourd'hui, d'être l'instigatrice de la solidarité sur son territoire. Aussi, la nouvelle politique de soutien de l'action sociale, qu'elle déploie, a pour objectif de mettre à la disposition des personnes âgées, des enfants et des plus démunis les solutions indispensables au maintien de leur dignité et à l'amélioration de leur qualité de vie.

Transports, assainissement, nautisme... sont les sujets que vous découvrirez dans ces dernières pages de 2011. Ce sont aussi autant de compétences que la CARA assure afin d'offrir les services nécessaires à l'épanouissement de tous et à l'élaboration d'un futur commun cohérent, riche et solidaire.

Bonne lecture et bonnes fêtes à tous.



Courant décembre, le calendrier de collecte 2012 sera distribué dans toutes les boîtes aux lettres du territoire et consultable sur le site de la CARA : www.agglo-royan.fr



ACTUALITÉS

Sommaire

Brèves de
conseils communautaires



P.06/07

Fonds de concours, Parc Naturel Marin, Eau potable, SDCI

Retour en images sur
l'actualité



P.08/09

Retour en images sur 2011

En bref...



P.10

La CARA et vous

Politique de la ville



P.10/11

L'Europe s'engage pour la Maison de l'Emploi de la CARA

Services techniques



P.12

Les chantiers se poursuivent...



Brèves de conseils communautaires

Le 19 septembre et le 14 novembre derniers, les élus de la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique (CARA) se sont réunis en conseil communautaire. À l'ordre du jour de ces deux dernières séances : l'attribution de fonds de concours, le Parc Naturel Marin, l'amendement relatif au nouveau Schéma Départemental de Coopération Intercommunale...

Des fonds de concours pour Les Mathes et Vaux-sur-Mer

En mars dernier, le Conseil municipal des Mathes délibérait sur la réfection de la piste cyclable de la promenade des 2 phares. De même, en juillet, la commune de Vaux-sur-Mer décidait de procéder à la construction d'un bâtiment «espace jeunes» dans son parc des sports. En raison de l'intérêt communautaire de ces deux actions la CARA, au-delà de ses compétences, a voté l'attribution de fonds de concours pour permettre leur réalisation. Quand un équipement est clairement conçu pour répondre à un enjeu de développement intercommunal, ou répond de facto à



à savoir

Le dernier Conseil communautaire de l'année aura lieu le lundi 12 décembre 2011 de 9h30 à 12h salle Jean Riondet, 107 avenue de Rochefort à Royan.

un enjeu dépassant le périmètre de la commune qui le porte sans que l'EPCI¹ ait forcément la compétence en termes juridiques, la question d'une participation financière de l'intercommunalité par le biais d'un fonds de concours doit être posée. Le fonds de concours est un mode de coopération financière (*une forme de participation*) versée par un EPCI à une ou plusieurs des communes membres (*ou inversement car la possibilité existe dans les deux sens*) pour la réalisation ou le fonctionnement d'un équipement. C'est donc une forme de redistribution financière. Cette participation déroge au principe de spécialité selon lequel un EPCI ne peut intervenir que dans le champ des compétences qui lui ont été transférées. Pour la commune des Mathes, le fonds de concours s'élève à 38 443,10 € et pour Vaux-sur-Mer 93 500 €.



¹ Établissement Public de Coopération Intercommunale (Communauté de communes, d'agglomération, urbaine...)

Projet de Parc Naturel Marin sur l'Estuaire de la Gironde et les Pertuis Charentais

Après examen du dossier présenté par le Préfet de Charente-Maritime, les élus de la CARA ont délibéré en **faveur du projet** de Parc Naturel Marin en émettant, toutefois, certaines remarques susceptibles d'apporter des modifications au cadre original.

- ⇒ **Le périmètre** : sa superficie (6 500 km² pour 700 km de côtes) pourrait engendrer des dysfonctionnements dans la future gestion du Parc (*problématiques et intérêts différents selon la localisation*). Pour la **limite en terre, une attention toute particulière devra être portée sur l'articulation entre les compétences actuelles de la CARA**, notamment en termes d'aménagement du territoire, **et le Parc Naturel Marin**.
- ⇒ **Orientations** : bien qu'une 6^{ème} orientation spécifique à la pêche professionnelle, à l'aquaculture et à la conchyliculture ait été ajoutée, celle-ci reste généraliste et essentiellement portée sur l'amélioration et le partage de la connaissance, la préservation et la restauration des milieux, l'implication des usagers et la coordination des acteurs. **De plus, aucune prospective économique de l'impact de la création du Parc n'est présentée.**
- ⇒ **Le conseil de gestion** : les collectivités locales ou leurs groupements pour la Charente-Maritime doivent être représentés au mieux. **Le Président de la CARA a présenté sa candidature au Préfet de la Charente-Maritime pour être nommé au sein de cette instance.**

«Eau potable», vers un élargissement de la compétence de la CARA

Comme vous en informait le dernier CARA'MAG', le conseil communautaire, lors de sa séance du 18 juillet 2011, a accepté d'étendre les compétences de la CARA à «la production d'eau potable» limitée à la production par captage ou pompage et à la protection des points de prélèvements, à compter du 1^{er} janvier 2013.

Mais aujourd'hui il apparaît opportun d'envisager une prise de compétence par la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique plus large, incluant l'ensemble des missions liées à «l'eau potable».

En maîtrisant l'ensemble du cycle de l'eau, de l'approvisionnement au traitement des eaux usées, il s'agit pour la CARA de répondre à un enjeu de santé publique essentiel, dans un contexte marqué par une forte saisonnalité et un milieu environnemental fragile et sensible. Cette perspective pourrait faciliter la mise en œuvre de solutions pour éviter, à terme, de nouvelles restrictions de consommation de l'eau du robinet (*comme ce fût le cas pour 5 communes lors du week-end du 15 août dernier*) mais également sécuriser les ouvrages.

Pour organiser administrativement le service de l'eau potable sur le territoire, les 31 communes adhérentes devront décider par délibération de déléguer la compétence «eau potable» à la CARA, dans le délai de trois mois à compter de la notification au maire de la délibération du conseil communautaire. Le transfert de compétence sera ensuite prononcé par arrêté préfectoral. Puis, la CARA, pour sa part, pourrait alors adhérer au Syndicat des Eaux de Charente-Maritime, tout en s'assurant d'une représentation satisfaisante au sein dudit syndicat.

SDCI², la CARA dépose un amendement

Dans le dernier CARA'MAG', nous vous faisons part de l'avis défavorable émis par le conseil communautaire sur le projet de SDCI proposé par le Préfet de Charente-Maritime le 12 mai dernier. En effet, les élus de la CARA **sollicitaient une extension complémentaire de son futur périmètre pour y intégrer la commune du Gua** (*au même titre que les 3 communes entrantes : Corme-Ecluse, Sablonceaux et Saint-Romain-de-Benet*). **Cette commune fait partie du bassin de vie** (*«plus petit territoire sur lequel les habitants ont accès à la fois aux équipements et à l'emploi»*) **de Saujon** qui constitue à la fois une unité d'emploi de l'espace rural et une unité urbaine. Le 26 septembre dernier une nouvelle réunion de la Commission Départementale de la Coopération Intercommunale (CDCI) s'est tenue avec entre autres sujets la modification de son règlement intérieur en ce qui concerne le **dépôt des amendements au projet de SDCI**. Aussi, la CARA va déposer un amendement confirmant la demande d'intégration de la commune du Gua à son nouveau périmètre.

(Retour en images sur 2011)



Mars

Lancement du dispositif d'aide aux Très Petites Entreprises (CORDEE TPE) .

(CARA'MAG' n° 04)



Juin

La CARA et la ville de Royan se sont associées pour accueillir l'Hydroptère, le voilier le plus rapide du monde.

(CARA'MAG' n° 05)



Septembre

Le collège public de Cozes s'est doté d'une nouvelle desserte du réseau de transport en commun, Cara'Bus'. La CARA a assuré la maîtrise d'ouvrage des travaux d'aménagement.

(CARA'MAG' n° 06)



Janvier

L'accueil de la CARA s'est refait une beauté !

Cet espace vous accueille du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30.

(CARA'MAG' n° 03)



Février

Les Relais Assistant(e)s Maternel(le)s (RAM) ont changé d'appellation pour devenir Relais Accueil Petite Enfance (Relais APE).

(CARA'MAG' n° 03)

Avril

Afin de préparer au mieux la saison estivale, la CARA et le SDIS (Service Départemental d'Incendie et de Secours) organisent chaque année en avril des sessions de recrutement des sauveteurs pour la surveillance des plages.

(CARA'MAG' n° 05)



Mai

Le 9 mai, organisation de la 3^{ème} édition de la Journée de l'Entrepreneur au Palais des Congrès de Royan où était exposé le «Cricri», 1^{er} avion électrique de voltige quadrimoteur.

(CARA'MAG' n° 05)

Juillet

Chaque année, de juin à septembre, les églises romanes du territoire accueillent tous les jeudis soir des concerts de grande qualité où se côtoient artistes de renommée internationale et jeunes musiciens de talent.

(CARA'MAG' n° 05)



Août

Les 27 & 28 août, 26^{ème} édition de la Remontée de la Seudre organisée par la CARA et la Station Nautique du Pays Royannais.

(CARA'MAG' n° 06)

Octobre

L'artiste Julie Morel a clôturé à Médis le programme artistique «Opération Containers» produit par la CARA depuis deux ans.

(CARA'MAG' n° 06)



Novembre

La première phase des travaux de restructuration de l'Hippodrome de la Côte de Beauté Royan-La Palmyre, entrepris par la CARA, s'est achevée.

(CARA'MAG' n° 05 et 06)

La CARA et vous

➔ Droit d'accès aux documents administratifs

Toute personne qui le souhaite peut demander communication de certains documents administratifs.

Sachez toutefois que certains d'entre eux ne sont pas librement communicables.

Pour en savoir + : www.service-public.fr , rubrique Papiers – Citoyenneté.

➔ Données à caractère personnel : vos droits

En vertu de la loi du 6 janvier 1978, dite loi «Informatique et Libertés», toute personne auprès de laquelle sont recueillies des données à caractère personnel la concernant bénéficie de plusieurs droits :

- Un droit d'information notamment des droits dont elle dispose ;
- Un droit d'opposition à la collecte et au traitement de ses données personnelles pour des motifs légitimes ;
- Un droit d'accès aux données personnelles ;
- Un droit de rectification et de suppression pour modifier, compléter, mettre à jour, verrouiller ou effacer des informations personnelles inexactes, incomplètes, équivoques, périmées ou dont la collecte, l'utilisation, la communication ou la conservation sont interdites.

Pour toutes demandes, merci de nous écrire :
Communauté d'Agglomération Royan Atlantique
107 avenue de Rochefort, 17201 Royan Cedex

Erratum

Dans le précédent numéro du CARA'MAG' (automne 2011), nous vous avons présenté le nouveau dispositif d'aide à l'accession à la propriété (pages 8 et 9). Une carte du territoire présentait les différentes superficies des parcelles en fonction de la commune. Pour les communes du Sud-Est du Territoire, nous avons omis d'indiquer Mortagne-sur-Gironde, qui elle aussi, fait partie des communes concernées.

à savoir

La CARA, fidèle à sa politique en faveur de l'emploi, participe à hauteur de 267 000 € à la mise en place du projet de la MDE.

L'Europe s'engage pour

Le 22 septembre dernier, la Maison de l'Emploi de la CARA (MDE) a obtenu une dotation du FSE¹. C'est la première fois que cette aide est attribuée à une Maison de l'Emploi, faisant de celle de la CARA une structure pilote au niveau national.

Un projet innovant

253 000 €, c'est le montant de l'aide que l'Europe versera, par le biais du FSE, à la Maison de l'Emploi de la CARA. La Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) est au cœur des nouvelles orientations développées dans le projet de la MDE.

¹ Fonds Social Européen



La Maison de l'Emploi de la CARA, structure pilote

la Maison de l'Emploi de la CARA

Le rôle de la MDE va se traduire par :

- ⇒ de l'ingénierie : études spécifiques sur des domaines identifiés dans le cadre du diagnostic socio-économique partagé,
- ⇒ de la coordination partenariale (mise en commun de projets, d'informations, de méthodes...),
- ⇒ de l'animation territoriale (veiller à ce que l'ensemble des publics du territoire soit concerné) en mettant en œuvre des forums, des colloques et/ou soirées débats, et différents moyens de communication (site, vidéo, article, guide...).

Cette méthode et ces outils permettront d'anticiper les mutations économiques et de privilégier :

- ⇒ les services à la personne,
- ⇒ la RSE,
- ⇒ la veille juridique, technologique et économique,
- ⇒ la gestion des ressources humaines et la sécurisation des parcours professionnels,
- ⇒ l'insertion par l'activité économique, et le rôle des points emploi,
- ⇒ la création, la transmission et la reprise d'entreprises, l'offre de services en termes d'emploi, d'insertion, de formation, de création et de reprise d'entreprises.



En septembre dernier, Elisabeth Morin-Chartier visitait l'Établissement ostréicole de Patrice Geay.

Le Fonds Social Européen, c'est quoi exactement ?

Elisabeth Morin-Chartier², députée au Parlement Européen de l'Euro-circonscription Ouest (Bretagne, Pays de la Loire, Poitou-Charentes) depuis 2007 et rapporteur permanent pour le Fonds Social Européen nous répond :

«Le Fonds Social Européen est un outil structurant des politiques de l'emploi et d'inclusions sociales. Son importance est capitale pour mieux adapter les employés au marché de l'emploi mais aussi pour lutter contre la pauvreté. Enfin, c'est un outil essentiel pour favoriser l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes...

En Poitou-Charentes, le FSE est doté de 127,89 millions d'euros, c'est un pilier de la politique européenne dans notre région en faveur de l'emploi au bénéfice des salariés, à l'exemple de la Maison de l'Emploi de la CARA qui bénéficie du soutien du FSE.»

² Elisabeth Morin-Chartier est également présidente du groupe de travail sur le Fonds Social Européen et Progress au sein de la commission parlementaire de l'emploi et des affaires sociales du Parlement européen.

Le FSE a pour objectif de promouvoir la cohésion sociale dans les Etats membres de l'Union européenne. L'Europe consacre 75 milliards d'euros sur la période 2007-2013, pour promouvoir l'emploi et rendre les employés et les entreprises plus aptes à relever les défis mondiaux par la formation professionnelle, la lutte contre les discriminations, l'égalité hommes-femmes, la lutte contre le chômage et les politiques d'insertions. Les discussions pour la période 2014-2020 viennent de commencer. La Commission européenne a présenté sa nouvelle proposition sur le FSE. Ce dernier devrait être doté de 84 milliards d'euros pour la période 2014-2020. Elisabeth Morin-Chartier va établir sur cette base son rapport, elle rencontre d'ores et déjà les acteurs locaux et les utilisateurs afin d'établir un bilan et dresser les perspectives d'utilisation du FSE.

Les chantiers se poursuivent ...

Hippodrome de la Côte de Beauté Royan-La Palmyre



La Communauté d'Agglomération Royan Atlantique (CARA) a entrepris depuis le mois de mai 2011 des travaux à l'Hippodrome de la Côte de Beauté. À la fin du mois d'octobre, la première phase des travaux, à savoir la construction d'une partie du centre d'entraînement, s'est achevée. Les premiers chevaux ont ainsi pu être transférés dans ce nouveau bâtiment. La démolition de l'écurie «Chaillé-Chaillé» a débuté quant à elle depuis le 24 octobre. Les boxes ont été installés. Les entraîneurs se disent très satisfaits de la qualité de la prestation. Le centre d'entraînement sera terminé à la fin du 1^{er} semestre 2012.

Concernant la partie hippodrome à proprement parlé, le permis de construire est en cours d'instruction. Des études techniques pour la construction de la tour des commissaires, du bâtiment des balances, du salivarium, des boxes et des stalles de passage ont démarré. Le chantier débutera après la saison des courses 2012 et sera livré avec la reprise des courses en 2013.

Déchetterie de Brie-sous-Mortagne



La réalisation de la déchetterie du Sud du territoire a débuté depuis le mois de septembre. Les terrassements ont été réalisés. La pose des quais a commencé début novembre ainsi que la pose des murs. La livraison est prévue pour le premier trimestre 2012.

A savoir :

La réfection des enrobés a été réalisée sur les déchetteries d'Arces-sur-Gironde et Saujon.

Poteaux incendie



Dans le cadre de sa compétence «sécurité des personnes et des biens», la CARA est en charge notamment de la mise en place des poteaux incendie sur les 31 communes composant son territoire. Ainsi, renouvelle-t-elle entre 40 et 60 poteaux incendie par an. En complément, dans les secteurs non desservis ou insuffisamment desservis par l'eau potable, la CARA participe aux côtés des mairies au financement et à la gestion des moyens de défense contre l'incendie. Cette année, la CARA a contribué à la pose d'une citerne incendie à Grézac. Une autre sera installée à Mageloup (commune de Floirac) assurant ainsi la défense complète du hameau. La pose d'une bache de 120 m³ est également prévue à Saint-Romain-sur-Gironde afin de protéger l'intégralité du village contre les incendies.

En chiffre :

Actuellement, le territoire de la CARA compte 1 404 poteaux incendie.

DOSSIER

Agriculture, Ruralité et Ostréiculture :
axes de développement pour la CARA



L'amour du terroir

De nombreux producteurs maillent les spécialités sont multiples, à ce patrimoine agricole, la CARA le développement de la vente en mise en place par la CARA, ces suffit de suivre « la Route des

Jonathan GUILLON,
producteur viticole «Domaine des
Claire» à Arvert



Installé depuis un an seulement sur l'exploitation familiale aux côtés de son père, Jonathan Guillon a su imposer immédiatement sa patte et enrichir cette production viticole de son savoir-faire et surtout de ses envies. Une histoire de famille entre tradition et modernité...

Dans la famille Guillon, on a de la vigne depuis 6 générations ! «C'est une exploitation familiale. Sur le domaine, certaines vignes ont 35 ans» confirme Jonathan. «Au départ, on ne faisait que du cognac qui était ensuite revendu aux négociants de grandes maisons par l'intermédiaire de courtiers», explique-t-il. Sur 15,5 hectares de vignes, 14 étaient ainsi dédiés au cognac que la famille Guillon récoltait, vinifiait, distillait. Depuis lors, de nouvelles vignes ont été plantées pour la production de vin.

«Je me suis installé il y a un an sur l'exploitation familiale avec le projet de diversifier et de vendre en direct nos bouteilles. En tant que jeune agriculteur, j'ai la possibilité d'acquérir 3 hectares de droits nouveaux. Nous allons donc accroître notre exploitation de 15,5 hectares à 18,5». Mais surtout, Jonathan Guillon a enrichi l'exploitation en proposant de nouveaux produits commercialisés depuis l'été dernier, le pineau rosé et du vin (rosé et blanc). «Je projette d'orienter la production vers 1/3 de cognac, 1/3 de pineau et 1/3 de vin». En attendant, Jonathan et son père, Thierry, doivent restructurer le vignoble. «Nous avons replanté récemment 3 hectares de vignes pour le vin et le pineau. Nous ferons de même l'année prochaine», précise-t-il. «Il a également fallu anticiper. Pour les vins, nous avons planté de la vigne en 2006 et 2007 pour une entrée en production et une vinification l'année dernière. Le pineau commercialisé cette année a quant à lui été élaboré en 2008». La diversification conduit également ces producteurs viticoles à revoir leurs installations. «Notre chai est un chai traditionnel conçu pour le cognac. Nous devons le restructurer pour l'élevage du pineau et du vin». De plus, cette diversification a aussi poussé ces viticulteurs à accueillir des visiteurs. «Nous proposons systématiquement une visite gratuite du chai, de la distillerie et pour terminer, une dégustation. Nous nous orientons également vers l'oenotourisme qui prend la forme d'une visite payante d'une demi-journée. Les participants découvrent le vignoble, les chais et la distillerie et dégustent nos produits». C'est à ce titre que Thierry et Jonathan Guillon ont décidé d'ouvrir, l'été dernier, une boutique. «En arrivant sur l'exploitation familiale, j'avais pour idée de vendre nos produits en circuit court afin d'assurer des revenus plus stables (le prix de vente du cognac étant spéculatif). A l'avenir, je souhaite aussi agrandir notre gamme de produits et proposer à la vente les produits d'agriculteurs locaux». D'ores et déjà, la famille Guillon a replanté de nouvelles vignes pour la production de vin rouge... en perspective de l'avenir.



Domaines des Claires - Thierry et Jonathan GUILLON
2 rue des Tonnelles – 17530 Arvert
www.domainesdesclaires.fr

le territoire de la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique (CARA). Viticulteurs, éleveurs, maraîchers... l'image de la diversité des paysages et des sols qui font la richesse de notre territoire. Consciente de l'importance de mène depuis plusieurs années une politique de soutien et d'accompagnement auprès des producteurs locaux pour circuit court et la diversification de leur production. Rassemblés sous la marque collective «Couleurs et Saveurs» agriculteurs s'engagent à proposer des produits locaux de qualité. Pour les rencontrer, rien de plus simple, il vous Saveurs » ... Rencontre avec quelques-uns de ces producteurs qui portent en eux l'amour du terroir.

Régine BOISSEAU, Moutonnière «Ferme de la Gravelle» à Mortagne-sur-Gironde



C'est un véritable choix de vie et même, un «projet de vie» selon les propos de Régine Boisseau. En reprenant l'exploitation de ses parents, cette «paysanne», comme elle aime se nommer, a changé radicalement de vie passant du milieu culturel à celui des éleveurs de moutons. Un choix qui se lit dans tous ses projets. En parallèle de son activité agricole, elle propose ainsi de nombreuses prestations autour de la ferme et de la nature.

C'est sur le site d'une ancienne cimenterie qu'est installée l'exploitation de Régine Boisseau, un site témoignant du passé et sur lequel son père s'était déjà établi. «J'ai repris la ferme lorsque mes parents sont partis à la retraite», raconte-t-elle. Un véritable changement de vie que Régine Boisseau n'a franchi qu'à l'âge de 37 ans. «Auparavant, je travaillais dans un centre socio-culturel à Bordeaux. Au départ à la retraite de mes parents, j'ai voulu retrouver mes racines, revenir à un rythme de vie plus lent. Plus jeune, je n'aurais jamais sauté le pas car j'avais une image très négative des paysans. Au contraire, je revendique aujourd'hui ce terme». Pas moins de

17 ans après son installation sur la ferme familiale, Régine Boisseau a mis en place ce qu'elle appelle un projet agricole : vendre en direct de la viande d'agneau «bio». «Proposer mon produit directement aux consommateurs me permet d'avoir une rémunération juste de mon travail sans pour autant augmenter la taille de mon troupeau (160 bêtes). J'ai aussi le plaisir d'être au contact des clients. Quant au label Agriculture Biologique, il correspond à ma philosophie. J'ai la satisfaction de proposer un produit de qualité. Les consommateurs m'en sont d'ailleurs reconnaissants. Je vis en équilibre avec ma conscience. J'ai la sensation de donner du sens à ce que je fais». Parallèlement à son activité d'élevage, Régine Boisseau a développé l'accueil «pour rester en lien avec le public». «J'ai voulu regrouper différents projets tous axés autour de l'environnement. Aujourd'hui, je mêle mon activité agricole avec l'accueil de visiteurs et j'ai ainsi obtenu le label "accueil paysan"». Un camping à la ferme, un gîte paysan, une cabane pour les randonneurs de passage, du pain bio fabriqué sur place par un boulanger paysan... voici quelques-uns des services proposés par Régine Boisseau. «Il y a quelques années, j'ai acheté 6 ânes que je loue à la journée pour des randonnées le long de l'estuaire. Les ânes portent les enfants, les bagages. C'est un excellent moyen pour faire renouer les familles avec la marche à pied». Cette année, Régine Boisseau a également servi un repas à la ferme à certains consommateurs «qui aiment manger des produits locaux de qualité et sont aussi soucieux de garder un lien avec l'éleveur. Ce repas nous a donné l'occasion de partager l'assiette du dernier agneau de l'année et d'expliquer notre métier», un métier que Régine Boisseau affectionne tout particulièrement. «C'est une profession formidable, rythmée par la nature, dans laquelle je me sens libre malgré certaines contraintes. Je suis très heureuse de l'exercer !»

Ferme de la Gravelle - Régine BOISSEAU
Agneau bio de l'estuaire - AB certifié par Qualité France
17120 Mortagne-sur-Gironde
www.lagravelle.com



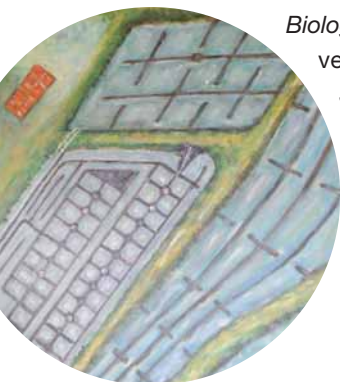
L'histoire de Sébastien Rossignol est celle d'un retour aux racines. Originaire de Mornac-sur-Seudre, expatrié quelques années dans la capitale pour exercer la profession de pompier de Paris, ce dernier est revenu sur ses terres d'origine, pour devenir producteur de sel, un métier en voie de disparition sur les bords de Seudre.

«L'exploitation a été créée par mon prédécesseur en 1999», raconte Sébastien Rossignol, propriétaire du Marais salant de Mornac-sur-Seudre et producteur de sel. En 2008, il décide de reprendre l'exploitation après une formation en exploitation agricole option sel, qui l'a amené à découvrir différentes méthodes de saliculture sur divers sites (Guérande, Noirmoutier et l'Île de Ré). Seul producteur de sel sur le territoire de l'Agglomération Royan Atlantique, Sébastien Rossignol s'efforce de perpétuer la tradition. «Toutes les claires ostréicoles sont d'anciens marais salants. Mais au fil des années, le patrimoine sel a périclité. Sur l'estuaire de

la Gironde par exemple, la production de sel a cessé dès la Seconde Guerre mondiale». Aujourd'hui, Sébastien Rossignol travaille donc seul sur son exploitation de 2 hectares soit 51 aires de production. «Mon épouse gère la commercialisation de nos produits et je m'occupe des visites que nous proposons aux groupes et aux individuels, et de la production du sel ainsi que de la fleur de sel». Fleur de sel ? «Elle se forme à la surface de l'eau tandis que le gros sel se dépose au fond des bassins de production. Au contact de l'argile, il devient gris car il en capte les particules. La fleur de sel est très blanche car justement, il n'y a aucun contact avec l'argile», explique Sébastien Rossignol. Du sel, le marais salant en produit en quantité très variable en fonction des conditions météorologiques (de 0 à 35 tonnes par an). Pour compléter cette production, Sébastien Rossignol et son épouse ont donc fait le choix de diversifier leur exploitation en cultivant de la salicorne, vendue ensuite

en conserve. «Pour cette partie de notre production, nous entreprenons des démarches pour obtenir le label Agriculture Biologique». En parallèle, Sébastien et son épouse participent à de nombreux marchés qui leur permettent de vendre en direct leurs produits. «Nous nous déplaçons sur les marchés de Royan, La Palmyre ou bien encore Saint-Palais-sur-Mer. Actuellement, nous disposons également de deux boutiques : une sur l'exploitation, l'autre dans le village de Mornac-sur-Seudre. Dès 2012, nous serons installés rue du Port dans une nouvelle boutique aux amplitudes horaires plus vastes et regroupant l'ensemble de nos activités (ensachage, aromatisation, vente, etc.). Nous projetons enfin d'agrandir l'exploitation de salicorne», conclut-il.

Marais salant de Mornac
Sébastien ROSSIGNOL
8, route des Marais – 17113 Mornac-sur-Seudre
marais-salant@orange.fr



Gaylor BAUGÉ, Maraîcher à Semussac

Du milieu commercial à celui de maraîcher, le fossé peut sembler grand. Pourtant, c'est celui qu'a osé franchir Gaylor Baugé, maraîcher depuis 2 ans à Semussac, une exploitation spécialisée principalement dans le melon mais aussi tournée vers l'avenir, grâce à l'émergence de nouveaux produits...

«L'exploitation existe depuis une vingtaine d'années, mais j'ai créé la société Odelys il y a 2 ans avec mon beau-père dans l'objectif de prendre sa suite», explique Gaylor Baugé. A son arrivée, ce jeune maraîcher a tout de suite proposé de nouveaux produits. «Nous cultivons des fraises depuis 2 ans et cette année, je vais essayer la production d'asperges. Je souhaite





Christophe MAUBAY, Éleveur de bovins à Arvert



Voilà près de 13 ans que Christophe Maubay et sa femme se sont installés sur le territoire pour exercer leur métier d'éleveurs bovins. Une profession qu'ils pratiquent dans le respect de l'environnement pour proposer aux consommateurs des produits «bons et locaux».

C'est en 1999 que Christophe Maubay est arrivé avec son épouse à Arvert. En somme, un retour aux sources pour cet éleveur originaire du territoire. *«J'ai repris la ferme de mon oncle après avoir vécu quelques années dans les Deux-Sèvres où je faisais du conseil en élevage et gérais une exploitation de bovins»,*

précise-t-il. A cette époque, Christophe Maubay travaillait avec des éleveurs pratiquant une agriculture intensive. *«Aujourd'hui, grâce à mes expériences à la fois dans l'élevage et dans la production, j'ai décidé de changer mes pratiques. Par exemple, tous les animaux sont nourris exclusivement de produits de la ferme».* Mais, comme il le confirme, il est difficile de se sortir de l'intensif car la productivité et les revenus dégagés sont moindres (un agriculteur intensif produira 12 000 litres de lait de vache par an contre 5 000 litres pour un autre). Christophe Maubay est pourtant le parfait exemple d'un éleveur heureux, reconverti dans une agriculture plus respectueuse de l'environnement et des animaux, gage de qualité pour les consommateurs. *«Les veaux sont amenés sur les prairies naturelles composées d'une flore multiple. Ils pâturent l'herbe des marais. En quelque sorte, il s'imprègne du terroir. La viande est rosée autrement dit, elle n'est pas anémiée contrairement à celle d'animaux élevés dans des conditions plus industrielles».* Une viande de qualité, selon Christophe Maubay, provient aussi du croisement de différentes espèces. *«J'élève des Limousines, des Parthenaises. Je fais aussi du croisement pour obtenir des bêtes exceptionnelles... C'est mon côté «enfant» !»* Depuis plusieurs années, cet éleveur a décidé de limiter l'usage des désherbants sur son exploitation. *«Je n'en utilise que 16 litres par an soit 0,30 litre par hectare contre 6 litres en moyenne au niveau national».* *«Finalement»,* ajoute-t-il, *«nous souhaitons décider et rester maîtres de ce que l'on vend».* Christophe Maubay vend ainsi en direct la viande de bœuf. La famille produit aussi des œufs et de la farine vendus à la ferme ou lors des marchés. *«Depuis 4 ou 5 ans, nous proposons à ceux qui le souhaitent de venir manger les produits de la ferme sur notre exploitation. Jusqu'à cette année, nous organisons également une balade gourmande qui réunissait environ 200 personnes. Nous l'avons fait pour faire connaître la ferme mais aussi et surtout pour permettre aux gens de manger bon et local !»,* conclut-il.

Christophe MAUBAY
27 rue des Blés d'Or – Dirée
17530 Arvert
christophe.maubay@wanadoo.fr

développer l'exploitation et diversifier les cultures». D'autres produits phares font également les beaux jours de la société. *«Nous produisons du melon sur 11 hectares, 4 autres sont dédiés à d'autres légumes : salades, tomates, concombres, aubergines, etc. Nous cultivons également des céréales sur un peu plus de 20 hectares»,* précise Gaylor Baugé. Ce dernier a d'ailleurs à cœur de pratiquer une agriculture raisonnée. *«Ce n'est pas du "bio", mais nous désherbons à la main et nous répandons un minimum de traitements et de produits phyto sur les cultures».* La société a aussi décidé de vendre en direct les fruits et légumes pour valoriser davantage les produits. *«L'été, nous sommes ouverts tous les jours. L'hiver, uniquement le samedi matin mais je vais très certainement développer la vente à cette période pour faire en sorte que l'hiver soit de moins en moins une saison morte».* L'été, pour faire face à ce pic d'activité, cette exploitation emploie une dizaine de saisonniers pour les melons, les tomates, les fraises, etc. et bientôt les asperges !

Odelys EARL - Gaylor BAUGE – Gérard LYS
Chez Mouchet – Camping Le Lys blanc -12, chemin des Jardins- Chez Mouchet
odelys@laposte.net

Circuit court ?

Le «circuit court» peut être défini comme la vente via un (seul) intermédiaire. Autrement dit, le produit reste propriété du producteur jusqu'à la cession au consommateur et le producteur est présent au moment de la vente.

Les textes réglementaires amènent toutefois à différencier le cas de la vente de produits issus d'une activité agricole à des établissements de commerce de détail local, fournissant directement le consommateur final dans un rayon de 80 km du lieu de production. Dans ce cas, on parle plus volontiers de «circuit de proximité».

Source : Les Cahiers de l'Observatoire CROC (Compétences Réseaux Observatoire Communication), Montpellier, février 2007, n°1

«Couleurs et Saveurs»



Afin de soutenir les producteurs locaux, la CARA a développé une marque collective, «Couleurs et Saveurs»,

destinée à assurer leur promotion grâce à divers outils de communication (plaquette de présentation, sets de table, panneaux de signalisation en bord de route). Objectifs : soutenir les agriculteurs vendant leurs produits en circuit court et ceux diversifiant leur production. En partenariat avec les communes et la Chambre d'Agriculture, la CARA organise également des marchés fermiers auxquels participent ces producteurs.

Ils sont aujourd'hui 36 à être regroupés sous la marque «Couleurs et Saveurs» dont 6 producteurs de légumes. Ces derniers adhèrent à une charte qualité. Ils s'engagent notamment à proposer aux consommateurs des légumes de saison, frais, récoltés la veille ou le jour même. Sachez que tous les producteurs «Couleurs et Saveurs» vous accueillent sur leur exploitation pour vous faire découvrir leur métier et leurs produits.

(Portraits)



Marc PETITDAN,
Responsable du service Développement Agricole, Ostréicole et Ruralité à la CARA

Depuis le 1^{er} septembre, Marc Petitdan est le nouveau responsable du service Développement Agricole, Ostréicole et Ruralité de la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique (CARA). Auparavant, celui-ci a travaillé une vingtaine d'années dans différentes structures (chambre consulaire, institutions, associations, etc.) sur le développement agricole et rural et

notamment l'agriculture de proximité, un domaine qu'il connaît particulièrement bien, ayant lui-même été éleveur et producteur de fromage de chèvre en Lozère et dans les Ardennes. Marc Petitdan a également partagé son expérience en Afrique (Burkina Faso et Guinée Conakry) où il a contribué, durant plus d'un an, à la mise en place d'un conseil en accompagnement des organisations paysannes locales.



Christelle JEAN-CHEVALLIER,
Animatrice au sein du service Développement Agricole, Ostréicole et Ruralité de la CARA

Depuis le mois de juin dernier, Christelle Jean-Chevallier est la nouvelle animatrice au sein du service Développement Agricole, Ostréicole et Ruralité de la CARA. Après un BAC agricole à Saintes, un BTS Gestion

Protection de la Nature, option «animation nature» et une licence pro «Gestion, Aménagement Durable des Espaces et des Ressources», cette jeune fille, originaire de Mortagne-sur-Gironde, s'est expatriée en Alsace durant un an et demi, pour son premier emploi d'animatrice «nature» dans un Centre Permanent d'Initiative à l'Environnement. Cette expérience lui a permis de partager ses connaissances en matière environnementale avec un public très large (des enfants de la maternelle au CM2, etc.). Une expérience qu'elle compte bien mettre à profit au sein de la CARA !

Contact : Christelle Jean-Chevallier, animatrice
Service Développement Agricole, Ostréicole et Ruralité – CARA
c.chevallier@agglo-royan.fr / 05 46 22 19 20



Les animations dans les écoles redémarrent !



Comprendre l'évolution de l'agriculture, connaître l'origine des produits agricoles, savoir composer un repas équilibré... Voici quelques-uns des objectifs des animations menées par la CARA dans différentes écoles du territoire. Après une année d'arrêt, ces activités redémarrent dès le mois de janvier avec quelques changements et surtout une nouvelle venue...



Depuis 2004, la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique (CARA) s'attache à approvisionner les cantines scolaires du territoire en produits locaux et à favoriser la mise en place de menus équilibrés (voir notre article en page 22). En parallèle, dès 2006, la CARA a souhaité sensibiliser les enfants aux questions d'agriculture, d'environnement et d'équilibre nutritionnel à travers des animations gratuites proposées aux écoles primaires et maternelles volontaires, en partenariat avec la Mission Nutrition Alimentation Poitou-Charentes (MNA PC) et l'Education Nationale. Ces animations redémarrent dès le mois de janvier et c'est Christelle Jean-Chevallier, animatrice au sein du service Développement Agricole, Ostréicole et Ruralité à la CARA, qui est aux commandes...

L'agriculture vue par la famille Paille



Pour transmettre des connaissances aux enfants, rien de tel que des jeux, des ateliers ludiques et interactifs ou bien encore des sorties pédagogiques. Et justement, c'est à travers le jeu que Christelle Jean-Chevallier propose aux enfants de découvrir l'évolution de l'agriculture, de l'environnement et l'origine des aliments. «J'ai mis en place un fil conducteur pour toutes mes animations : la famille Paille. Les enfants suivent l'évolution de celle-ci, de leur ferme, de génération en génération» explique-t-elle. Un bon moyen de capter l'attention des élèves grâce à des exemples concrets et une histoire qui pourrait être la leur. «A travers cette famille, j'explique notamment aux enfants l'évolution de l'agriculture. Je retrace son histoire sur 100 ans, d'une agriculture autarcique à une agriculture plus industrielle. J'aborde également l'impact de l'agriculture sur l'environnement. Un des ateliers consiste à connaître l'origine des aliments en reconstituant un petit-déjeuner. Les enfants apprennent d'où vient le cacao, le jus d'orange, le pain... Mon propos est bien sûr strictement informatif. Il ne s'agit en aucun cas de prendre position». Ainsi, toutes les animations proposées par Christelle Jean-Chevallier s'intègrent au programme scolaire de l'éducation nationale. «Suivant les activités que je propose, les liens se font naturellement avec d'autres matières étudiées en classe : l'histoire, les sciences, la géographie, etc.», confirme-t-elle. Des animations qui sont donc à la fois ludiques et didactiques ... de quoi faire des enfants de petits génies en herbe !

Programme des animations

Evolution de l'agriculture :

- Agriculture d'hier à aujourd'hui (cycles 2 et 3) pour comprendre l'évolution de l'agriculture au fil du temps.

Agriculture et environnement :

- Agriculture biologique (cycles 2 et 3) pour en comprendre les principes de base.
- Le sol (cycles 2 et 3) pour comprendre ses différentes fonctions afin de mieux le préserver.

Origine des produits et alimentation :

- Des produits d'ici et d'ailleurs (cycles 1, 2 et 3) pour comprendre l'origine agricole et géographique des produits.
- Jeu sur l'origine des produits (cycles 2 et 3) pour sensibiliser les enfants au kilomètre nécessaire pour faire venir les aliments dans leur assiette.
- A table ! (cycle 3) Echanges autour de photos illustrant les habitudes alimentaires par pays.

Equilibre nutritionnel :

- La marguerite alimentaire (cycles 2 et 3) pour apprendre aux enfants à repérer, classer les aliments par famille et à composer un menu équilibré.
- Ateliers produits (cycles 1, 2, 3) pour approfondir les connaissances sur les aliments.

Un territoire «clairement» ostréicole !

De La Tremblade à l'Eguille-sur-Seudre, 7 de nos communes sont dépositaires de notre identité ostréicole. Aujourd'hui, plus qu'une spécificité, l'ostréiculture est une vocation sur notre territoire. La situation privilégiée de notre terroir et ses claires, devenues le véritable patrimoine de la profession, ont fait de Poitou-Charentes la première région ostréicole européenne. Pour CARA'MAG', Gérald Viaud, président du Comité Régional Conchylicole et ostréiculteur à Chaillevette revient sur un métier et un produit qui font notre fierté.



Gérald Viaud,
«L'huître c'est magique !»

«L'huître c'est magique !... C'est un produit qu'on peut consommer toute l'année, pas seulement à Noël ! D'ailleurs à la différence d'autres sites du littoral Atlantique à forte fréquentation estivale, notre bassin s'avère préservé : les analyses effectuées régulièrement prouvent qu'il n'existe aucune différence de qualité microbiologique de l'huître entre l'été et l'hiver». Gérald Viaud est un passionné qui aime son métier et son terroir. Président du Comité Régional Conchylicole (CRC), il travaille quotidiennement à la valorisation et au développement de ce produit d'exception. «Nous produisons 4 types d'huîtres sur le bassin : la Pousse en Claire, la Fine de Claire verte, la Fine de Claire et la Spéciale de Claire. Notre objectif est de promouvoir au maximum notre produit et notre métier, l'Ostréiculture reste une importante filière économique : 300 entreprises et plus de 3 000 emplois à temps plein sont concernés.»

Une grande partie des retombées économiques de l'ostréiculture est due à l'exportation. En effet, si l'on apprécie les huîtres en France, on les plébiscite également à l'étranger.

«En ce qui concerne mon exploitation, j'ai des clients en Italie, en Belgique... Pour les fêtes nous nous apprêtons à expédier 20 tonnes de nos huîtres en Suisse ! Mais je connais des



L'affinage est l'étape clé pour produire les huîtres Marennes-Oléron

ostréiculteurs des bords de Seudre qui expédient leur production en Russie et en Chine.»

Carrière internationale donc pour les huîtres de Marennes-Oléron ! Et Gérald Viaud espère favoriser ce développement par le travail qu'il mène avec le CRC. C'est pourquoi, depuis quelques années de nombreuses actions de communication ont été mises en place.

«Nous sommes régulièrement présents sur les salons nationaux et internationaux, au Sea Food de Bruxelles, au salon de Dubaï ou à Dansk en Pologne... Les campagnes de communication nationales nous assurent aussi une bonne visibilité. Depuis début octobre et jusqu'à Noël nous avons des spots de publicité réalisés par une entreprise royannaise qui sont diffusés sur France Télévision selon un plan média bien précis. En plus ce spot est très amusant !»

Une IGP et deux Label Rouge

Le Bassin Marennes-Oléron constitue un écosystème protégé et réglementé. Depuis 2009, nos huîtres bénéficient d'une Indication Géographique Protégée (IGP¹). Cet enregistrement constitue pour la profession l'aboutissement de 20 ans d'efforts continus en faveur de la qualité et impose un niveau de contrôle exceptionnel à tous les stades de production. Par ailleurs, en 1989 et en 1999, la certification Label Rouge a été attribuée à la Fine de Claire Verte et à la Pousse en Claire, leur garantissant

Focus...

sur IFREMER



Jean Prou veille sur notre littoral

La qualité d'une huître, ou d'un mollusque quel qu'il soit, est indissociable de la qualité de l'eau dans laquelle ils sont produits. Mais outre cette notion, le soin apporté à l'éradication des maladies et autres parasites qui peuvent affaiblir la production est aussi très important. Sur notre territoire, c'est Jean Prou, directeur du Centre IFREMER¹ de La Tremblade et ses collaborateurs qui veillent au grain ! CARA'MAG' l'a rencontré.

«IFREMER a été créé en 1984 pour succéder à l'ISTPM². Il existe des centres sur tout le littoral français. Une de nos missions est de veiller à la qualité de l'eau de nos côtes.» Ainsi, Jean Prou effectue régulièrement des analyses qui permettront d'être réactif en cas de contamination. Les résultats sont, ensuite, remis aux services de l'Etat qui est le principal commanditaire de l'institut. Le travail des chercheurs d'IFREMER a, ainsi, permis en octobre dernier de déceler une concentration d'acide domoïque supérieure à la limite légale dans des coquilles Saint-Jacques, les rendant impropres à la consommation.

«Si l'eau est propre, alors le produit l'est aussi ! Mais il n'y a pas que l'eau qui est importante, les maladies sont aussi à prendre en compte. On cherche à optimiser la production conchylicole et cela passe par un travail sur la génétique et la pathologie des mollusques. Notre centre dispose d'ailleurs d'un Laboratoire Communautaire de Référence (LCR) dans la pathologie des mollusques. Nous sommes reconnus internationalement pour nos recherches.»

Ce LCR permet au centre IFREMER de La Tremblade de répondre aux appels d'offres de l'Europe et d'effectuer des recherches destinées à améliorer les relations entre les producteurs de mollusques et les scientifiques. Ainsi, Jean Prou et ses collaborateurs peuvent réaliser des recherches efficaces s'inscrivant dans une démarche qualité. Enfin, ce LCR attire beaucoup de chercheurs issus de pays producteurs de mollusques à venir se former à La Tremblade.

Aujourd'hui, l'importance des missions du centre de La Tremblade est croissante :

«L'huître est aujourd'hui le seul produit qui se mange cru et vivant. Quand on voit les critères d'hygiène requis pour la transformation de n'importe quel autre produit, la production de l'huître reste un challenge incroyable, cela nécessite un environnement irréprochable ! La qualité de l'eau du littoral est un facteur économique majeur pour la filière ostréicole. Nos missions sont donc plus que jamais d'actualité !»

¹ Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer

² Institut Scientifique et Technique de Pêche Maritime

Petit lexique.

ostréicole

Claire : bassin creusé dans l'argile imperméable qui couvre le sol du Bassin Marennes-Oléron depuis plus de 5 000 ans. Selon les circonstances, il s'agit d'un ancien marais salant reconverti, un marais naturel aménagé ou une installation créée de toutes pièces. Proches les unes des autres les claires sont reliées par un système de chenaux et de ruisseaux très élaborés.

Semi-ouvertes, les claires se remplissent à marée montante et conservent l'eau

lorsque la mer se retire. Cette régulation naturelle constitue un élément essentiel à la réussite de l'affinage et l'élevage des huîtres.

Captage : les larves, pondues en début d'été par les huîtres âgées d'au moins 3 ans, se fixent sur les «collecteurs» placés sur leur chemin par les ostréiculteurs et deviennent des jeunes huîtres appelées «naissains».

Détroquage : entre 18 et 24 mois, lorsqu'elles atteignent une taille de 3 à 4 cm, les huîtres sont détachées de leurs collecteurs ; c'est le détroquage.

Elevage en mer : une fois détroquées, les huîtres sont placées dans des poches grillagées puis déposées sur des tables métalliques dans les parcs d'élevage en pleine mer. Elles y restent deux ans.

L'affinage ou élevage en claires : étape capitale qui détermine l'appellation Marennes-Oléron et confère à l'huître ses caractères singuliers. L'ostréiculteur sélectionne les huîtres dignes d'être placées en claires. Elles sont ensuite élevées selon les variétés. La durée de l'affinage est d'au moins 28 jours à partir de novembre jusqu'à fin mars. 4 mois sont nécessaires pour la Pousse en claire.

Source dossier de presse «Huîtres Marennes-Oléron»

● Les huîtres Marennes-Oléron en quelques chiffres :

Production : 25 000 tonnes dont 21 000 tonnes de Fines de Claire, 3 000 tonnes de Spéciales de Claire, 8 000 de Fines de Claire Vertes et 200 tonnes de Pousses en Claire.



Des produits locaux dans les assiettes de nos enfants !

Coopération interterritoriale : développement agricole et restauration collective au menu !

Dans le cadre du programme européen LEADER¹ 2007-2013, le Pays Rochefortais, le Pays de Saintonge Romane, le Pays Marennes-Oléron et la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique ont souhaité s'engager ensemble dans un projet de développement agricole expérimental sur deux ans, touchant à la fois aux volets économique, social et environnemental : l'approvisionnement de la restauration collective par les produits issus de l'agriculture locale.

L'expérience de la CARA comme point de départ

Depuis 2004, la CARA organise un réseau de producteurs locaux autour de démarches de vente en circuits courts. Son expérience se matérialise, aujourd'hui, par l'approvisionnement de la restauration collective en produits maraîchers (*productions dans un rayon de 30 à 40 km*). Les produits «Bio» sont également pris en compte dans cette démarche, puisque certains restaurants scolaires proposent un repas «Bio» par mois. Cependant, cette action n'est pas optimisée : le coût élevé du transport et le code des marchés publics² constituent les principaux freins à l'approvisionnement des petits points de consommation. Afin de répondre à ces deux problématiques, la CARA cherche à accroître le nombre de points de consommation. Marc Petitdan, le responsable du Service Développement Agricole, Ruralité et Ostréiculture s'est également rendu, le 10 novembre dernier, au forum «Marchés publics et Approvisionnement local» à Bourcefranc-Le Chapus. Aujourd'hui, la CARA souhaite élargir l'offre de produits distribués (*produits laitiers, viandes...*) mais toute la prospection des capacités de production reste encore à faire. L'expérience et la capitalisation des travaux de la CARA sont donc mises à profit dans ce projet, au bénéfice de la Saintonge Romane, de Marennes-Oléron et du Pays Rochefortais.

Construire un réseau de restaurants collectifs

En fédérant les restaurants collectifs du territoire de la coopération au sein d'un réseau local, les partenaires cherchent à atteindre l'effet de seuil ouvrant des débouchés suffisants. Ceci permettra d'assurer la viabilité économique et logistique de l'approvisionnement tout en favorisant une structuration de l'offre en produits locaux.

Mobiliser et impliquer les restaurants collectifs et les producteurs

Afin d'informer les acteurs de la restauration collective et de rassembler les premiers éléments de diagnostic, un audit est en cours de réalisation auprès des cantines communales, des collèges, des lycées, des centres de vacances et des hôpitaux des 130 communes de la coopération. Cette étude précisera les besoins de la restauration collective. Parallèlement une évaluation de la production agricole locale sera prochainement menée.

Objectif : croiser et mettre en perspective les résultats des deux évaluations réalisées afin de définir un plan d'actions commun aux quatre territoires de projets. Cela permettra de réfléchir à la logistique qui devra être instaurée dans le cadre d'un approvisionnement concerté (*viable techniquement et économiquement*). Enfin, par souci de cohérence, le projet commun d'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux sera complété d'un plan de formation et d'information destiné à tirer vers le haut la qualité alimentaire : de la production à la consommation.

À savoir :

12 cantines scolaires, le lycée de l'Atlantique et la cuisine centrale de Royan sont approvisionnés régulièrement en produits locaux.

¹ Leader est un programme européen destiné aux zones rurales qui permet en France de soutenir 140 territoires porteurs d'une stratégie de développement organisée autour d'un thème fédérateur. Dans ce cadre, des projets de coopération interterritoriaux peuvent être mis en œuvre.

² Au-delà de 4 000 €, toute structure publique est soumise au code des marchés publics qui interdit de mentionner l'origine des produits dans les appels d'offres.

VIE DES COMMUNES

Sommaire

Associations



P.24/25

Restos du Coeur & Secours Populaire : faire vivre la solidarité !

Politique de la ville



P.26/27

Journée mondiale de lutte contre le sida : au collège de Cozes, l'information et la prévention s'affichent en BD !

Politique de la ville



P.28/29

La CARA met en place une nouvelle politique de soutien de l'action sociale

Nautisme



P.30/31

Des tests grandeur nature

Association



P.32/33

Dans les coulisses de la Criée de Royan

Portrait



P.34

«Des petits vélos dans la tête»

Restos du Cœur & Secours Populaire : *faire vivre la solidarité !*

En période hivernale, de surcroît en temps de crise, la précarité est plus que jamais d'actualité. Notre territoire n'échappe pas au triste constat national suivant : une importante recrudescence de familles en difficulté. Afin d'apporter aide, soutien et écoute, de nombreux bénévoles œuvrent quotidiennement au sein d'associations comme les Restos du Cœur et le Secours Populaire Français : deux structures très actives sur notre territoire.

Les Restos du Cœur de Royan

L'actualité

Ouverture :

de décembre 2011 à mars 2012, le mercredi et le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30.

Adresse :

44 avenue Daniel Hedde à Royan, tél. 05 46 08 27 46.

Il existe d'autres centres des Restos du Cœur à La Tremblade, Saint-Georges-de-Didonne, Saujon et Vaux-sur-Mer

Secours Populaire Français

L'actualité

Aide alimentaire :

inscriptions et distribution tous les vendredis de 14h à 17h toute l'année. Le jeudi de 9 h à 12 h tous les 15 jours d'octobre à fin avril.

Boutique solidaire :

ouverte à tous les mardis et vendredis et le 2^{ème} samedi du mois de 14h à 17h.

Adresse :

Secours Populaire Français : 55, boulevard Franck Lamy à Royan, tél. 05 46 39 87 39.

Les Restos du cœur de Royan : «il faudrait plus de bénévoles !»



Jean-Pierre Delavaud et Jacques Dauvillier, bénévoles aux Restos du Cœur.

Les Restos du Cœur de Royan ont rouvert leur porte le 30 novembre dernier pour 17 semaines de campagne hivernale. CARA'MAG' a rencontré Jacques Dauvillier et Jean-Pierre Delavaud les co-responsables du centre de Royan.

Des produits à distribuer

«On vient avec son cabas, un peu comme si on faisait ses courses. Sauf qu'ici, on ne passe pas à la caisse. On retire des produits à l'aide d'une carte à points, déterminés en fonction de ses ressources et de la composition de la famille» prévient Jacques Dauvillier, bénévole au centre de Royan depuis quatre ans. L'association ne fonctionne qu'avec des dons : denrées alimentaires, produits de toilette et d'entretien, vêtements, et tout ce dont un bébé a besoin. «Nous sommes approvisionnés, en partie, par l'antenne départementale de La Rochelle et puis nous avons une grande collecte en mars...

On reçoit aussi une aide précieuse de la COVED¹ dont les employés offrent des bons d'achat sur leurs étrennes» détaille Jean-Pierre Delavaud.

700 bénéficiaires

350 familles en hiver et 140 familles en été, soit plus de 700 personnes reçoivent l'aide des Restos du Cœur. «Avec une progression de 30 % des inscriptions cette année, pour un public de tous âges et d'origines sociales diverses» précise Jacques. Pour bénéficier de l'aide, il faut remplir un dossier avec divers justificatifs. «On ne peut distribuer qu'aux personnes préalablement inscrites» ajoute Jean-Pierre. Les personnes qui franchissent la porte des Restos du Cœur ne trouvent pas seulement de quoi se nourrir ou se vêtir. L'implication de Jacques et de Jean-Pierre va bien au-delà de la simple distribution de repas : «Nous les invitons à s'asseoir dans un espace de convivialité pour boire un café, échanger avec nous, entre elles... On parvient ainsi à déceler de réels problèmes et on voit de tout, c'est dément !» Cet été, certaines familles ont pu, pour la première fois, partir en vacances grâce à l'aide de la CAF, d'une participation minimale (10 € par personne) et des Restos. Enfin, chaque année les fonds récoltés lors de l'opération «paquets cadeaux» au Toys'R'Us de La Rochelle, permettent d'offrir des séances de cinéma gratuites.

Appel aux bénévoles

«Au niveau national, ils sont 62 000 volontaires qui aident plus de 900 000 personnes... Des

¹ Service de collecte des déchets



Jour de distribution aux Restos du Cœur



Une partie de l'équipe des bénévoles du Secours Populaire de Royan

formations sont proposées pour permettre de mieux s'intégrer. Ce serait bien d'avoir d'autres personnes bénévoles, surtout pour la campagne hivernale» conclut Jacques.

Secours Populaire Français : «nous recréons un lien social.»



Sylvette Marconi, responsable du Secours Populaire de Royan

35 bénévoles et un dynamisme à toute épreuve, le comité royannais du Secours Populaire Français est particulièrement actif et bien organisé. Sylvette Marconi, la responsable très impliquée de ce centre nous a reçus.

«Au Secours Populaire, nous sommes particulièrement attentifs aux problèmes d'exclusion de l'enfance et des familles défavorisées. Sur le court terme, nous développons une solidarité d'urgence basée sur l'alimentaire, le vestimentaire..., sur le long terme, nous favorisons l'insertion professionnelle, l'accès à la culture, le sport, les loisirs, la santé, les vacances, les droits, en préservant la dignité de chacun par une

collaboration réciproque» annonce l'ancienne institutrice de l'école Louis Bouchet.

Ne pas favoriser l'assistanat

C'est une réalité, on assiste à une montée de la précarité partout en France mais également dans nos communes. «On voit de plus en plus de travailleurs pauvres... Il semble que les habitants des communes rurales soient les plus touchés... Même si nous sommes là pour aider, il ne faut pas tomber dans l'assistanat, les bénéficiaires participent financièrement et parfois deviennent aussi bénévoles, ils sont très reconnaissants» ajoute Sylvette.

1€ par adulte (rien pour les enfants) c'est le montant de la participation demandée à chaque personne inscrite pour pouvoir prétendre à l'aide alimentaire. «Souvent, quand ils ont retrouvé un travail, ils viennent nous voir pour se désinscrire car ils ne veulent pas prendre la place de quelqu'un de plus nécessiteux qu'eux» insiste Sylvette.

Du choix

Le stock du SPF² est très important. À chaque distribution, des produits frais livrés par le centre départemental de La Rochelle, mais aussi des produits de base fournis par la plateforme de Nantes et des fruits et légumes achetés directement par le centre de Royan sont proposés. «...Et tout le monde a le choix ! » mentionne Sylvette. Les fonds, le SPF de Royan les obtient, notamment, grâce aux ventes effectuées à la boutique solidaire. Ici, chacun peut apporter jouets, vêtements et autres

accessoires en bon état. Ensuite, un tri est effectué par les dynamiques bénévoles et les articles sont revendus à un prix modique. 30 % des bénéficiaires sont des femmes isolées avec au moins un enfant.

Les personnes qui se rendent au centre sont, majoritairement, issues de Royan et cela représente 254 familles. Sur le territoire, le Secours Populaire est très bien identifié, des habitants de 22 communes sur les 31 que compte le territoire bénéficient de l'aide apportée par les bénévoles de l'association. «Tous les bénévoles ont une réelle volonté d'aider, ils sont à l'écoute des parents, mais aussi des enfants...» Sylvette poursuit : «Maintenant, on se connaît tous, certains nous confient leurs problèmes et nous essayons de les aider du mieux que nous pouvons, nous ne sommes pas là uniquement pour donner de quoi se nourrir mais aussi pour recréer un lien social. Nous envoyons des enfants en vacances dans des familles d'accueil, nous avons d'ailleurs un bon réseau»

à savoir

Le Secours Populaire Français est le partenaire de nombreux réseaux associatifs et est représenté dans plusieurs instances de consultation des pouvoirs publics, tant français, qu'europeens et internationaux.

Journée mondiale de lutte contre le SIDA :

au collège de Cozes, l'information et la prévention s'affichent en BD !



Echanges et discussions des enfants autour de Dav' et Laetitia



Dav', auteur de BD

Autour de David Augereau, alias Dav', auteur de BD, c'est l'effervescence ! Par ici on parle d'un western, par là d'un super-héros... Pas facile pour Dav' de canaliser les dix élèves. Il faut dire que «la lutte contre le SIDA», ce n'est pas un sujet aisé. Mais l'auteur de bandes dessinées a l'habitude de travailler avec les enfants : «Ils sont très surprenants et pleins de bonnes idées !» Ainsi, pendant deux mois, des élèves de 6^{ème} et de 5^{ème} ont planché sur la journée mondiale de lutte contre le VIH du 1^{er} décembre. L'objectif de ces séances de travail : créer quatre BD «géantes» qui, exposées dans l'enceinte du collège, transmettent des messages d'information et de prévention sur le VIH.

L'idée, pour le moins originale, ce sont les animatrices du BIJ¹ de la CARA et de l'Espace jeunesse du SIVOM² de Cozes qui l'ont initiée. Si chacune avait déjà travaillé avec des élèves du collège des Vieilles Vignes dans le cadre du MADS³, Ophélie Rogatien et Laetitia Klein réalisent là leur première action commune.

«Il s'agissait de faire travailler les enfants autour d'un même thème sur 9 sessions et 18 séances. C'est Frédéric Khadaoui, du service Jeunesse, prévention, médiation de la CARA dont dépend le BIJ qui a proposé de travailler en commun sur ce projet. Le sujet principal du MADS est la communication or la BD est un mode de communication. Cela reste un outil ludique et simple d'accès pour des élèves de 5^{ème} et de 6^{ème}, surtout compte-tenu du sujet» souligne Ophélie.

Le VIH, un sujet délicat ?

Si le sujet abordé semble ardu, Laetitia précise que le jeune âge des apprentis auteurs n'a pas été un frein : «*Finalement, ils savent bien plus de choses qu'on ne l'imagine ... Et puis la*

sensibilisation s'est faite à leur échelle, ils ont donné le ton et nous nous sommes adaptés.» Pour Nathan, 11 ans, le meneur du groupe, le thème du SIDA n'a posé aucun problème et la BD, la communication, les animateurs... tout lui a plu : «*Ce que j'ai préféré c'est imaginer les scénarii, c'est amusant et j'aime beaucoup dessiner... en plus je connaissais déjà les animatrices et je voulais travailler avec elles.*»

Hélène Robert, la Provisur du collège, est très satisfaite de cette opération : «*L'idée de travailler sur un sujet de santé publique permet une meilleure implication des élèves. La journée de lutte contre le SIDA étant mondiale et la date connue, ils ont pu recueillir un maximum d'informations et travailler au service des autres... Le thème de la Communication a aussi été traité dans sa globalité : imaginer l'événement, les outils nécessaires, la promotion, la réalisation... Le MADS permet aux enfants de travailler aussi bien le français, que le dessin ou la prise de parole dans le respect de l'autre et sans qu'ils ne s'en aperçoivent... C'est un excellent complément aux cours habituels, et c'est le premier qui permet de mettre en valeur le travail quotidien. Pour les parents, cela offre l'opportunité de découvrir le collège sous un nouvel aspect, plus ludique. C'est un bon moyen de créer un lien social.*»

Aujourd'hui, afin de pérenniser le travail des collégiens de Cozes, la mise en place d'une exposition itinérante dans les différents établissements du territoire est à l'étude.



Laetitia Klein, Hélène Robert et Ophélie Rogatien



Des bénévoles pour accompagner les personnes âgées.



Un réseau de bénévoles pour rompre l'isolement des personnes âgées !

Les professionnels qui interviennent à domicile ne peuvent pas toujours, faute de temps, consacrer entièrement leur visite à la discussion et aux échanges. L'idée est donc de permettre à des bénévoles de prendre le «relais» dans le cadre de visites de «convivialité». Ces visites ont pour objectif de rompre l'isolement des personnes âgées et/ou de leur proposer des activités. Ces bénévoles recevront une formation et seront suivis par un professionnel.

La **CARA**

met en place une nouvelle politique de soutien de l'action sociale

La Communauté d'Agglomération Royan Atlantique a toujours montré un intérêt certain pour l'action sociale. Aujourd'hui, afin de développer et de structurer son offre dans ce domaine, elle amplifie et diversifie sa politique pour répondre aux attentes des personnes en difficulté. Aide aux personnes âgées, insertion professionnelle et sociale et accompagnement des familles, tels sont les principaux enjeux de ce nouveau dispositif.

Favoriser le «Bien vieillir»

La santé physique des personnes de plus de 60 ans s'est améliorée et la longévité pose la question majeure de la "qualité" des années gagnées. C'est pourquoi, le maintien à domicile des personnes âgées et plus particulièrement des personnes dont les revenus ne permettent pas d'envisager un accueil dans une structure collective est devenu primordial.

Actions :

- Consolidation du service d'aides ménagères à domicile.
- Recrutement de personnel qualifié destiné à dispenser les premiers soins à domicile (auxiliaires de vie).
- Développement du partenariat avec les services du Conseil Général afin de garantir la juste évaluation des besoins des personnes âgées.
- Maintien de la qualité du service par l'évaluation systématique des agents.

Favoriser l'insertion professionnelle

Trouver un emploi permet de se faire une place dans la société, de prendre confiance en soi. Ainsi, dans la continuité des actions mises en place avec la Maison de l'Emploi, la CARA souhaite favoriser l'accès à l'emploi des personnes en grande difficulté.

Actions :

- Mise à disposition du public d'un lieu ressources pour :
 - ⊙ l'accueil et l'information de premier niveau sur l'emploi,
 - ⊙ l'insertion, la création ou la reprise d'entreprises avant l'orientation vers les partenaires,
 - ⊙ l'établissement du contact ou la prise de rendez-vous avec le partenaire vers lequel l'utilisateur doit être orienté,
 - ⊙ la mise à disposition d'outils informatiques, du téléphone...
 - ⊙ la consultation et l'affichage des offres d'emploi,
 - ⊙ le recueil des offres pour une transmission directe à Pôle Emploi.
- Mise en œuvre d'une action particulière de soutien au retour à l'emploi pour les personnes qui ne font plus partie du dispositif Mission Locale.

Aider et accompagner les familles en difficulté

Les aléas de la vie contraignent certaines familles à faire face à de graves difficultés. Elles sont déstabilisées et fragilisées économiquement. Les actions envers les enfants restent donc au cœur de cette nouvelle politique.

Actions :

- Accompagnement et aide aux personnes dans la vie quotidienne (conseil en gestion des ressources familiales...).
- Actions de prévention sociale autour du surendettement (partenariats avec les fournisseurs d'énergie pour des actions d'information sur la maîtrise des factures énergétiques, informations sur le logement et les crédits à la consommation...).
- Action de coordination des intervenants sociaux associatifs : une réflexion d'ensemble sur les actions des associations peut garantir une réponse adéquate pour les familles et une prise en compte globale de leurs besoins.

Enfin, la CARA souhaite développer ses relations avec les associations caritatives. L'objectif est de créer une «boîte à outils» destinée à informer les usagers qui se présentent auprès des différents CCAS¹. À terme, la création d'une épicerie sociale est envisagée.



L'Épicerie Sociale

Il s'agit de mettre à disposition de ses usagers des produits moins chers que dans les magasins d'alimentation générale. Ainsi, moyennant une participation financière les familles conservent le choix des produits. Elles ne sont pas exclues du système et gardent leur dignité. C'est un lieu d'échanges et de rencontres où différents ateliers de réinsertion dans la vie sociale peuvent être mis en œuvre.

¹ Centres Communaux d'Action Sociale



Le Président de la CARA, Jean-Pierre Tallieu, a remis au Surf Club de Royan 8 planches de surf destinées aux séances voile scolaire, expérimentées depuis le 12 septembre auprès de 5 classes du territoire.



Des tests grandeur nature

Après un été plus que maussade, les derniers rayons de soleil ont fait leur réapparition en ces premiers mois d'automne. Des conditions qui n'étaient pas pour déplaire aux enfants de cinq classes de CE2 qui, depuis le 12 septembre dernier, ont débuté les séances de surf et de kayak ; deux nouvelles activités proposées par la CARA dans le cadre scolaire !

C'est une expérience qui est menée cette année auprès de 5 classes de CE2 soit 125 enfants du territoire. Depuis la rentrée, la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique (CARA) teste auprès d'eux, deux nouvelles activités nautiques, le surf et le kayak, dans le cadre scolaire ; «une manière de répondre aux attentes des jeunes et donc de susciter des vocations» souligne Jean-Pierre Tallieu, Président de la CARA. Jusqu'à présent, seuls les élèves de CM1 et CM2 étaient pressentis pour participer aux séances de voile scolaire (catamaran, Optimist, planche à voile) pilotées par la CARA. «Nous avons souhaité élargir ce dispositif pour éviter une rupture entre le CE1, durant lequel les enfants vont à la piscine et le CM1, point de départ des séances de voile scolaire. En CE2, aucune activité liée à l'eau n'est proposée. Les enfants passent donc d'un milieu fermé, la piscine, à un milieu naturel, la mer, où ils sont confrontés aux vagues, au vent, etc.», explique Nicolas Gaubert, chargé de

mission Schéma nautique à la CARA. Valérie Menneret, conseillère pédagogique sur le secteur de Royan, confirme «grâce au surf et au kayak, l'objectif est de faire évoluer l'enfant du milieu aquatique vers le milieu marin. C'est aussi une approche agréable du bord de mer qui permet de dédramatiser les phobies que les enfants peuvent avoir avant le début du cycle voile».

«J'avais les larmes aux yeux de voir les enfants si heureux»

Faire tomber les peurs dans un esprit ludique... Un pari réussi si l'on en croit Elisabeth Rannaud-Guérin, maîtresse d'école à Saint-Palais-sur-Mer, qui, comme tous les enfants de sa classe de CE2, a affronté les vagues de Pontailac, pour deux séances de surf. «Plusieurs de mes élèves avaient peur de l'eau. Avant la première séance, j'étais terrorisée moi aussi», avoue-t-elle. «Mais, toutes nos craintes sont tombées

très rapidement grâce au professionnalisme des moniteurs et à leur grande pédagogie. Plusieurs enfants m'ont dit merci. J'avais les larmes aux yeux de les voir si heureux !» Pour de nombreux participants, comme cette institutrice, les activités surf et kayak soudent la classe et offrent aux enfants l'opportunité de mieux connaître le milieu marin. «Cette activité a changé ma classe», témoigne Elisabeth Rannaud-Guérin. «La plupart d'entre eux sont des enfants de bord de mer qui ne connaissent pas le milieu dans lequel ils vivent». Des propos confirmés par Helena, une maman qui accompagne son fils Mickaël à sa deuxième séance de surf. «L'été nous allons à la plage. Mais mon mari et moi n'avons jamais eu le réflexe d'inscrire notre fils à ce type de sport. Quand je le vois évoluer comme ça sur l'eau, je me dis pourquoi pas !». Et, c'est justement pour développer une culture marine que l'éducation nationale et la CARA veillent à la mise en œuvre dans les classes «test» d'un contenu pédagogique. Ainsi, parallèlement

à savoir

La CARA a expérimenté les activités surf et kayak auprès de 5 classes de CE2 du territoire : Saint-Palais-sur-Mer, Les Mathes, Arvert, Royan (école Jules Ferry) et Saint-Georges-de-Didonne (école Jean Zay). Ces activités se sont déroulées sur trois sites : lac de Saint-Palais-sur-Mer et La Palmyre pour le kayak et Pontailac pour le surf. Chaque enfant participe à 8

séances d'une heure et demie soit 4 séances de surf et 4 de kayak, encadrées par des moniteurs expérimentés, diplômés d'Etat et agréés par l'Education nationale. Afin de permettre aux élèves de pratiquer dans les meilleures conditions, la CARA a mis à la disposition du Surf Club de Royan 8 planches de surf, des combinaisons et a loué une vingtaine de kayak.



Témoignages

aux séances de kayak, Daniel Aguilard, professeur des écoles à l'école des Mathes, a sensibilisé les enfants à l'environnement «*Au cours des séances de kayak, nous avons abordé de nombreux sujets et notamment le respect de la nature, le ramassage des déchets, etc.*».

Faire en sorte que les enfants continuent à pratiquer

«*L'objectif de la CARA*», explique le Président, Jean-Pierre Tallieu, «*consiste également à offrir à tous les enfants du territoire la possibilité de faire ce type d'activités, quel que soit leur statut social. Donc, si l'expérimentation menée auprès de ces 5 classes de CE2 s'avère concluante, nous l'étendrons aux autres écoles. Bien sûr, cela suppose une hausse du budget mais, en développant les activités nautiques scolaires, nous souhaitons susciter chez les jeunes des passions*». A l'instar de Charline Picon, leader de l'équipe de France en planche à voile, qui a participé plus jeune aux séances de voile scolaire, la CARA espère bien voir naître de nouveaux champions !



Magalie Erable, une maman venue accompagner la classe de CE2 des Mathes à l'activité kayak

«*Aujourd'hui, c'est la dernière séance de kayak. Je trouve cela très sympa de voir évoluer les enfants sur le plan d'eau. Ils ont une facilité que nous n'aurions pas forcément en tant qu'adultes. Dès la première séance, ma fille Julie était ravie. Pour elle, c'est une vraie découverte !*»



Julie Erable, sa fille, participe à la 4^{ème} et dernière séance de kayak

«*J'ai beaucoup aimé le kayak et je voudrais bien en faire toute l'année ! J'ai appris plein de choses... à avancer sur l'eau, à faire des jeux, à lancer le ballon et à le ramasser dans l'eau par exemple !*»



Nicolas Girard, accompagne son fils, Hugo, et toute la classe de CE2 des Mathes

«*Je suis originaire de Normandie, de Rouen plus précisément. Ma famille et moi, nous nous sommes installés ici en décembre dernier. D'où je viens, il n'existe ni surf ni kayak pour les enfants. Je trouve que ces deux activités constituent une très bonne expérience pour eux. Ils se rendent compte des différents sports liés à la mer, à l'eau. Au bout de deux séances de kayak, une cohésion de groupe s'est également créée entre les élèves*».



Hugo, lors de la 4^{ème} séance de kayak

«*J'ai bien aimé le kayak car on va vite si on pagaie bien ! J'ai appris les bons gestes, les règles de sécurité. Il faut être bien assis dans le kayak et mettre son gilet de sauvetage... J'ai aussi hâte de commencer le surf. Je suis fan !*»

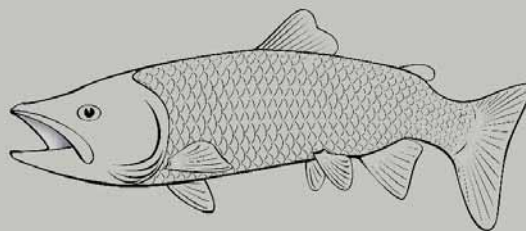


ans les coulisses de la Criée de Royan

Beaucoup passent devant sans même la connaître, d'autres en ont entendu parler sans savoir ce qu'il s'y passe... Si la Criée de Royan peut apparaître comme «une nébuleuse», selon les propos de David Passerault, directeur du Port, elle est surtout l'une des criées les plus renommées de France de par sa qualité. Visite dans les coulisses de ce lieu dédié à la vente du poisson.



David Passerault,
Directeur du Port
Responsable de la Criée



«Historiquement, la Criée de Royan était située sous les voûtes du port actuel», raconte David Passerault, directeur du Port et responsable de la Criée. «On parlait alors de la halle à marée ou du marché aux poissons». Depuis 25 ans, la Criée a déménagé à proximité du port de pêche dans un nouveau bâtiment qui se modernise au fil des années. «Aujourd'hui, la Criée est entièrement informatisée», précise son responsable. De la vente aux enchères, tout est géré par l'informatique. Une modernité qui allège la charge de travail des agents mais qui a énormément modifié l'atmosphère qui y régnait autrefois. Jean-Marc Vachon, crieur, se souvient «J'ai commencé à travailler à la Criée de Royan en 1985. Deux ans après, j'étais l'un des meilleurs crieurs de France». Crieur... un métier qui consistait à vendre à la voix le poisson en égrenant les centimes au fur et à mesure. «Je m'installais debout sur une table et je vendais la marchandise à la voix devant 35 ou 40 mareyeurs et autant de marins. L'ambiance était extraordinaire !» Aujourd'hui, les jours de vente, plus de crieur, ni de foule. La Criée est presque vide, silencieuse. Une dizaine d'acheteurs sont là devant leurs postes d'achat. Les 6 agents de la Criée s'affairent, quant à eux, à la vente et à la préparation de la marchandise avant l'expédition vers le lieu de livraison.

«Des espèces nobles qui font les belles heures de la Criée»

«En informatisant les ventes et les enchères, nous avons gagné en transparence», poursuit David Passerault. «Cette gestion

évite notamment les ententes illicites préalables entre mareyeurs. Il y a aussi une traçabilité totale par rapport au prix du marché avec des enchères publiques plus strictes et respectueuses des dispositions réglementaires». L'informatique a aussi permis d'élargir les ventes. Le poisson part ainsi à Hong-Kong, en Italie, en Allemagne, en Espagne, en Belgique... «Nous estimons le pourcentage de poisson expédié à l'étranger à 60% environ», précise le responsable de la Criée. Le poisson pêché au large de nos côtes aurait donc de nombreux adeptes... «Trois espèces font les belles heures de la Criée de Royan : la sole, le bar et le maigre, une espèce "ultra locale", indique-t-il. «Nous ne vendons que du poisson "noble"». Par conséquent, la Criée de Royan pratique un prix moyen au kilo parmi les plus élevés de France. En contrepartie, les volumes vendus sont plutôt modestes (moins de 1 000 tonnes par an). «C'est historique», explique David Passerault. «Il y a peu de bateaux sur le port de Royan, une trentaine environ, mais qui pêchent de manière responsable. La plupart des marins pratique une pêche sélective et contrôlée». Pour Jean-Marc Vachon, la Criée de Royan est ainsi «une des plus belles criées en termes de qualité !»

«Aujourd'hui l'espèce en voie de disparition, ce sont les pêcheurs»

La Criée, c'est aussi l'une des plus grosses entreprises du territoire. «Elle génère 200 emplois directs», précise son responsable. Un chiffre qui pourrait bien baisser dans les années à venir. «Je ne vous cache pas qu'il y a certainement plus de gens

Visitez la
Crée de Royan !

L'office de tourisme de Royan propose des visites guidées payantes de la Crée de Royan. Une occasion de découvrir les coulisses de ce lieu bien souvent méconnu du grand public.



qui vont partir à la retraite que de jeunes qui vont s'installer», nous confie-t-il. Le métier de la pêche attire de moins en moins. «Il y a plusieurs raisons à cela. Tout d'abord, l'acquisition d'un bateau coûte cher car il faut également acheter les droits de pêche. De plus, les jeunes n'ont pas forcément l'appui des banques. Et, pour terminer, les nouvelles réglementations notamment européennes n'arrangent pas la donne. Accorder des droits de pêche ou des droits pour allonger un bateau, autrement dit permettre aux pêcheurs d'augmenter leur capacité de capture, ce n'est pas dans l'air du temps». Conséquence selon David Passerault, le poisson prolifère mais les pêcheurs eux disparaissent. «A la Crée de Royan, nous vendons aujourd'hui 35 % de poisson en plus par rapport à l'année dernière, qui était déjà une année plus que correcte. Le poisson, il y en a contrairement à tout ce qu'on peut entendre ou dire. Certes, il y a des endroits de la planète où il y en a moins, mais ce n'est pas le cas sur nos côtes. Simplement, il y a de moins en moins de marins pour le pêcher. L'espèce en voie de disparition c'est le pêcheur !», conclut-il. Mais qu'à cela ne tienne, la Crée de Royan a encore de belles heures devant elle. Trois fois par semaine, elle entame un circuit plus que rodé, sur un train d'enfer.

«Donner confiance aux acheteurs»

«Les jours de vente¹, les bateaux débarquent dans la matinée la marchandise qui est immédiatement stockée dans un frigo», explique David Passerault. Avant la vente (qui débute à 15h30), le

poisson est calibré puis, retour au frigidaire. «À ce moment-là, la Crée inscrit les premières informations sur le poisson à l'aide d'un code-barres : nom du bateau, date de la pêche, nom de l'espèce, taille, poids, qualité, etc.». Puis, les ventes débutent et tout s'accélère. «Les agents de la Crée sortent les palettes qui sont placées sur le convoyeur. Les mareyeurs voient ainsi la marchandise passée devant eux». Les enchères peuvent commencer. «Tout va très vite. Les enchères ne durent que 4 secondes par bac environ». Pour les acheteurs sur Internet, la Crée de Royan met à leur disposition des commentaires sur le poisson. «Il faut donner la juste appréciation, être le plus transparent possible sur la qualité du poisson pour ne pas trahir leur confiance», commente David Passerault. Une confiance qui permet à la Crée de Royan de vendre chaque année près de 70 000 lots. «La Crée n'est pas propriétaire du poisson. Nous sommes mandatés par les marins pour vendre leur marchandise au mieux de leurs intérêts». Le jour de notre visite, les ventes battent leur plein. 506 lots défilent sur le convoyeur. Les acheteurs sont là, d'autres suivent les ventes à distance sur Internet. Deux heures après, les ventes se terminent. Les poissons continuent alors leur voyage... pour beaucoup, il se terminera dans les assiettes de grands restaurants en Chine, en Italie, en Espagne... et bien sûr à Royan !



❶ Lundi, mercredi et vendredi à 15h30.



«Des petits vélos dans la tête»



Nicole Meyer



Un peu de vent, c'est tout ! Les girouettes de Nicole Meyer et Ludovic Tapon ne sont pas très gourmandes... Pourtant, elles illuminent le paysage de leurs couleurs depuis 25 ans déjà.

Il suffisait d'avoir l'idée. C'est un peu ce que l'on se dit lorsqu'on découvre les girouettes en bois fabriquées par Nicole Meyer et son gendre Ludovic Tapon à Saint-Seurin d'Uzet. Mais, quelle idée ! «Mon mari, Claude Cosmades, a débuté l'activité il y a près de 25 ans. Il a trouvé ce système de girouettes qui tournent en sens inverse», raconte Nicole Meyer. En sens inverse ? «Les deux ailes ne tournent pas dans le même sens grâce à un système de paliers en téflon, ce qui crée un effet de stroboscopie. C'est très visuel ! De manière générale, tout ce qui amusait l'œil intéressait mon mari. Au départ, comme il disait, il avait "des petits vélos dans la tête". Il s'est amusé à concevoir une première girouette qui s'est avérée peu fiable. Quatre ans après, Eureka !». Le modèle de girouette en bois à deux ailes était trouvé !

Des pièces uniques

Les girouettes fabriquées à Saint-Seurin d'Uzet sont d'ailleurs uniques en France. «Nous sommes les seuls à faire cela», confirme Nicole Meyer. Conçues en pin provenant de Saujon, ce sont des pièces «artisanales et françaises». «Nous faisons tout de A à Z. C'est un travail très long qui demande de la rigueur». Au total, 9 modèles de girouette existent. «Nous fabriquons ces modèles depuis 7 ans maintenant. Nos clients s'y sont habitués». La fabrication a lieu l'hiver durant lequel Nicole Meyer et Ludovic Tapon renflouent le stock. Du mois d'avril jusqu'en septembre, l'activité de la fabrique s'oriente davantage vers la vente. «Les clients nous connaissent aujourd'hui grâce au bouche à oreille. A nos débuts, nous avons fait beaucoup d'expositions pour faire notre promotion». Située sur la route touristique, cette fabrique familiale bénéficie aussi d'un emplacement idéal. «Auparavant, nous habitions à Paris où mon mari était alors représentant en fournitures de bureau. En arrivant sur le pays royannais, nous sommes repartis à zéro. Ici, toutes les conditions étaient réunies pour se lancer dans la fabrication de girouettes... le vent, le soleil et la route touristique !» Selon Nicole Meyer, les vacanciers sont nombreux à faire étape à la fabrique et à repartir une girouette sous le bras. «Nos clients viennent de partout. Certaines girouettes sont parties à Tahiti ou bien en Amérique !» Un air de vacances souffle alors sur cette petite fabrique locale...

ÉCONOMIE & TERRITOIRE

Sommaire

Assainissement



P.36

La nouvelle station
d'épuration de Cozes
mise en service



P.37

Bientôt
l'assainissement collectif
à Floirac

Transport



P.38/39

Se déplacer sur la CARA, c'est facile !

Développement économique



P.40/41

CORDEE TPE : 3 nouveaux lauréats !

Développement économique



P.42

Un accompagnement «global»

La nouvelle station d'épuration de COZES mise en service

Le premier coup de pelle pour la construction de la nouvelle station d'épuration de COZES, située route de Saintes (D114), était illustré dans le CARA'MAG n° 3 paru en hiver 2010, et la mise en service de la nouvelle unité de traitement des eaux usées était annoncée pour fin 2011. Pari tenu !

En effet, grâce au professionnalisme des entreprises et de tous les acteurs intervenant sur ce chantier, la mise en eau des nouveaux bassins a pu intervenir en septembre dernier et la mise en service en octobre.

La dernière phase consiste en la plantation d'une haie champêtre composée d'espèces locales afin d'assurer une meilleure intégration paysagère de ce nouvel équipement.

Cette station moderne, complète et performante permettra de garantir un traitement des eaux usées domestiques fiable et donc une eau rejetée dans «la Cozillone» de bonne qualité.

Afin que cette nouvelle station donne entière satisfaction aux habitants de Cozes, voici un rappel pour les usagers du service d'assainissement collectif : seules les eaux usées domestiques doivent être envoyées au réseau d'assainissement et non les eaux de pluie qui doivent être traitées sur le terrain concerné ou dirigées vers les fossés ou le pluvial le cas échéant.

Quelques chiffres

Capacité de traitement : **3 000 Equivalents Habitants (EH)¹**
(contre 1 400 EH pour l'ancienne station)

Débit traité : **490 m³/jour**

DBO₅² : **180 kg/jour**

Montant des travaux : **1 151 700 € HT**

- ¹ L'Equivalent Habitant (EH) représente la charge polluante produite par un habitant par jour.
² DBO₅ : Demande Biologique en Oxygène à 5 jours = unité de mesure de la pollution organique biodégradable

Bientôt

Un peu d'histoire

Le filtre planté de roseaux (FPR), un jeune procédé né d'une vieille pratique. C'est dans les années 1950 qu'apparaissent en Europe les filtres plantés de roseaux. Les chercheurs du CEMAGREF¹ ont pu mettre en évidence le rôle déterminant des bactéries de la zone racinaire de ces plantes. Apparus au moment de l'urbanisation de l'après-guerre et des réglementations sur la qualité des cours d'eau, ces procédés s'adaptent parfaitement bien aux communes petites et moyennes grâce à leur faible technicité et aux coûts de fonctionnement raisonnables. 2 000 stations à filtres plantés de roseaux en service en 2011 en métropole française (200 réalisations par an depuis 2000)

¹ Institut de recherche en sciences et technologies pour l'environnement

à savoir

Marais construit ou «Constructed Wetland» : c'est l'appellation consacrée des anglophones. Pourquoi «marais construit» ? Parce que le procédé a démarré comme cela, en construisant de toutes pièces (Constructed) des ouvrages ressemblant à des marais (Wetland) dans l'espoir de reconstituer leur pouvoir épurateur. Outre-Atlantique, les Etats-Unis d'Amérique et le Canada ont compris très tôt les capacités épuratoires des filtres plantés naturels que sont les marécages et les zones humides.

l'assainissement collectif à Floirac



La construction d'équipements d'assainissement dans le **hameau de Mageloup** (commune de Floirac) débutera au début de l'année 2012. Ainsi, pour le réseau d'assainissement, ce sont plus de 2,4 km de canalisations PVC qui seront posés, 822 m de conduites sous pression en polyéthylène, 70 branchements et 2 postes de pompage. Côté station de traitement des eaux usées, il s'agira de réaliser deux filtres plantés de roseaux (FPR) (288 m² et 192 m²), suivis de 2 bassins d'infiltration des eaux traitées de 700 m² chacun. A signaler, qu'après la mise en service de ces équipements, les propriétaires desservis par ce futur réseau auront 2 ans pour se raccorder. Mais attention, les eaux pluviales ne devront pas être dirigées vers ce réseau.

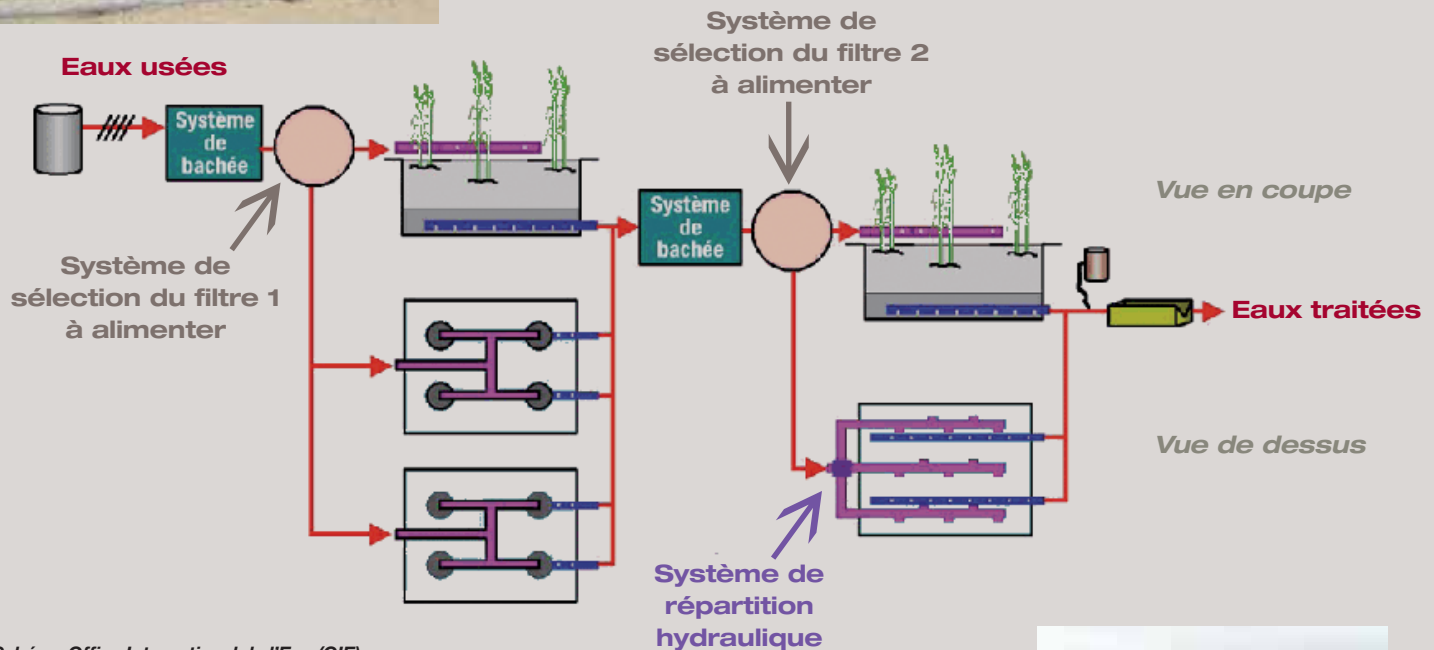


Schéma Office International de l'Eau (OIE)

Quelques chiffres

Capacité de traitement de la future station :
240 Equivalents Habitants (EH¹)

Débit traité : **32,4 m³/jour**

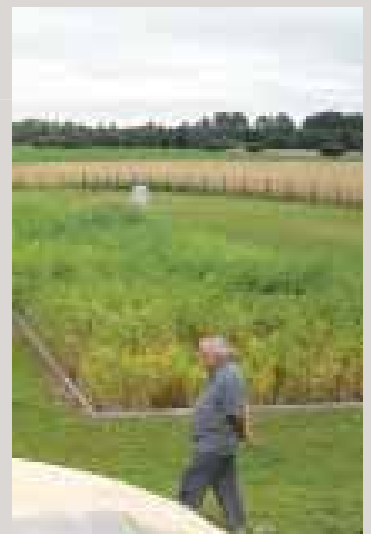
DBO5 ²: **14,4 kg/jour**

Montant des travaux : **928 614 € HT**

(canalisations, postes de pompage et station) financés par la CARA avec l'aide du Conseil Général de Charente-Maritime et de l'Agence de l'Eau Adour Garonne.

¹ L'Equivalent Habitant (EH) représente la charge polluante produite par un habitant par jour.

² DBO5 : Demande Biologique en Oxygène à 5 jours = unité de mesure de la pollution organique biodégradable



Visite d'une station avec filtre planté de roseaux par le Maire de Floirac

Se déplacer sur la CARA, c'est facile !

Cher, compliqué, en retard... le réseau cara'bus n'échappe pas au mauvais procès que l'on fait régulièrement aux transports en commun. Pourtant, notre réseau offre de multiples possibilités pour se déplacer facilement sur tout le territoire. Alors, stop aux idées reçues !



● Idée reçue n°1

Organiser mon déplacement en bus... c'est compliqué !

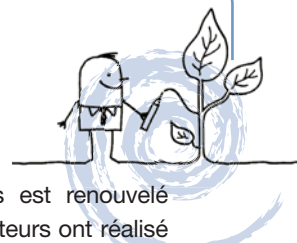
Mais non ! Il existe un guide voyageur, un site internet, un numéro de téléphone : 0 810 810 977. Les hôtesses d'accueil de la boutique cara'bus située dans le hall de la gare SNCF de Royan, vous donnent aussi toutes les informations concernant votre déplacement (horaire, ligne et correspondance).



● Idée reçue n°3

Le bus, c'est polluant !

Le parc de véhicules cara'bus est renouvelé très régulièrement. Les constructeurs ont réalisé de gros efforts et les moteurs sont de moins en moins polluants. Ils sont conformes aux nouvelles exigences européennes relatives aux émissions polluantes des véhicules à moteur (normes Euro 5). Plus il y a de monde dans les bus, moins il y en a dans les voitures particulières, donc moins il y a de pollution.

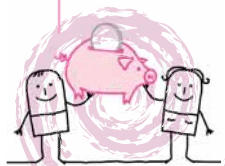


● Idée reçue n°2

Se déplacer en transport public... c'est cher !

Une large gamme tarifaire est proposée. Il suffit de consulter le guide du voyageur ou le site internet : www.carabus-transport.com. On peut calculer et comparer les moyens utilisés pour son déplacement avec la calculette disponible sur le site de l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) :

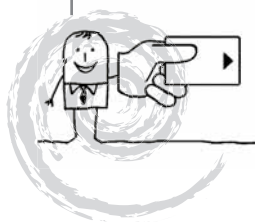
www.ademe.fr/calcullette.eco-deplacements



● Idée reçue n°4

J'ai oublié ma carte d'abonnement... Pas grave, je monte quand même dans le bus !

Non surtout pas ! On doit s'acquitter d'un titre de transport auprès du chauffeur, sinon on est verbalisable en cas de contrôle. En effet, comme sur tous les réseaux de transport en France, toute personne qui voyage sur le réseau cara'bus doit valider son titre de transport à chaque montée.

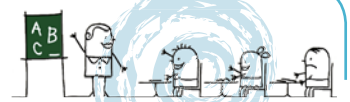




● Idée reçue n°5

**Le transport à demande (TAD)...
c'est compliqué !**

Faux ! Vous habitez à plus de 500 m d'un arrêt de bus ? Pour réserver votre transport, appelez la boutique cara'bus au 0 810 810 977 au plus tard la veille pour le lendemain ou le matin pour l'après-midi.



● Idée reçue n°7

Le transport sur les lignes secondaires à destination des établissements scolaires est réservé aux élèves !

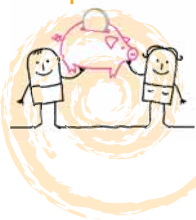
Là encore, c'est faux ! Toutes les lignes du réseau cara'bus sont ouvertes à tous les publics.

● Idée reçue n°6

**Le transport à demande (TAD)...
c'est trop cher !**

Encore faux ! On peut voyager avec n'importe quel titre de transport cara'bus.

Si vous n'en avez pas, vous pouvez acheter auprès du chauffeur un Pass unité à 1,50 € ou un Pass journée à 3,50 €. L'utilisation du TAD n'occasionne aucun frais supplémentaire.



● Idée reçue n°8

Quand j'ai une correspondance entre deux lignes, si mon bus arrive en retard, je rate le suivant !

Toujours faux ! Les correspondances sont assurées entre toutes les lignes à la gare de Royan.

La transmission par radio permet à chaque chauffeur d'être informé des retards des bus et ainsi de pouvoir assurer les correspondances.



CORDEE TPE : 3 nouveaux lauréats !

Rencontre avec 3 des derniers lauréats du CORDEE TPE, un dispositif d'aides aux entreprises porté par la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique, aux côtés de l'Etat et de la Région Poitou-Charentes.



Laurent et Isabelle MARTIN,

**Restaurant
«L'Avocette»
à Royan**

«L'Avocette» a ouvert ses portes depuis le mois d'avril. En quelques temps, ce restaurant à taille humaine a su conquérir une clientèle d'habitues. Des produits de saison, une nouvelle carte tous les 6 mois, des tarifs abordables, telle est la recette à succès de Laurent et Isabelle Martin, respectivement chef de cuisine et responsable de salle, qui, comme leur restaurant, allient naturel et simplicité.

«Nous sommes originaires de la région angevine où nous étions propriétaires d'un restaurant pendant 8 ans. Nous venions à Royan et aux alentours en vacances. C'est un territoire que nous apprécions beaucoup. Nous avons d'ailleurs pour projet de nous y installer. En 9 mois, nous avons trouvé un local. Très vite, nous avons acquis une clientèle fidèle. Pour la satisfaire, nous misons tout sur la qualité et le prix ! Nous travaillons des produits frais de saison et nous modifions la carte tous les 6 mois. Au fil du temps, nous avons également réussi à tisser des relations de confiance avec des producteurs locaux et des restaurateurs qui n'hésitent pas à nous envoyer des clients. Et puis, «L'Avocette» c'est aussi une bonne équipe ! Nous avons embauché trois employés en CDI : un serveur, un cuisinier et une plongeuse. Grâce au dispositif CORDEE TPE, nous avons amélioré l'aménagement du restaurant et des cuisines. Les fenêtres ont été changées pour éviter les déperditions de chaleur. Nous avons aussi acheté une machine pour la plonge, ce qui réduit nettement la pénibilité du travail de notre salarié. Ce dispositif nous permet de repartir sur des bases saines et d'envisager l'avenir avec peut-être à la clef, un futur agrandissement pour le stockage...».

Aide attribuée au restaurant «L'Avocette» dans le cadre du dispositif CORDEE TPE : 7 500 €



Frédéric et Marie GERVAUD et leur salariée

**salon de toilettage
QUAT'PATTES
à Saujon**

Voilà près de 14 ans que le salon de toilettage QUAT'PATTES est installé rue Carnot à Saujon. Mais bientôt, ce magasin va déménager pour offrir plus de services à nos amis les bêtes et développer ainsi de nouveaux concepts imaginés par les propriétaires, Frédéric et Marie Gervaud.

«L'ouverture de notre nouveau magasin est prévue le 2 décembre prochain. Nous allons tripler voire quadrupler la surface avec



Dominique Bonhomme,

**Chocolaterie
«La Royannette»
à Royan**

Pour les fervents amateurs, le chocolat attise les papilles autant que les passions. Ce n'est pas Dominique Bonhomme qui vous dira le contraire ... Le chocolat, elle et son frère sont «tombés dedans» il y a maintenant plus de seize années en reprenant «La Royannette», l'institution locale de la fève de cacao !

«La Royannette existe depuis 1950. Mon frère et moi, nous l'avons reprise en 1994. Alors qu'à l'origine, cette entreprise était plutôt axée sur la vente de chocolat en gros grâce à un réseau de commerciaux, nous avons progressivement développé le détail. Les voisins venaient à la boutique acheter du chocolat puis, les amis des voisins, etc. Le bouche à oreille a bien fonctionné et nous avons gagné une nouvelle clientèle de particuliers. Au fil du temps, nous avons cherché un emplacement pour construire une unité de fabrication. Notre idée : regrouper en un même lieu l'atelier de

fabrication et la boutique (tous deux situés actuellement en face du lycée de l'Atlantique à Royan) pour se démarquer des autres chocolateries. Aujourd'hui, nous sommes 6 salariés et en fonction des saisons ce chiffre grimpe à 13 ou 15. Nous avons également acheté récemment un pas de porte au centre-ville de Royan. La somme attribuée dans le cadre du dispositif CORDEE TPE a permis le réagencement de cette nouvelle boutique. D'ores et déjà, les clients sont satisfaits. Nous avons de bonnes retombées notamment parce que beaucoup d'entre eux font leurs courses en ville. Il est donc plus facile pour eux de se rendre dans le nouveau magasin. Bien sûr, nous y vendons nos produits «phares», dont la sardine en chocolat¹ créée par mon prédécesseur, mais aussi des nouveautés ! »

Aide attribuée à «La Royannette» dans le cadre du dispositif CORDEE TPE : 7 422 €

à savoir

«La Royannette» vous propose chaque année durant 4 mois de découvrir son musée du chocolat. Dominique Bonhomme vous guide dans sa chocolaterie. Vous y apprendrez notamment à déguster différentes variétés de chocolat et découvrirez sa fabrication. Dominique Bonhomme vous expliquera également le fonctionnement de l'entreprise et ses activités (export, vente au détail, etc.).

¹ Autrefois, la sardine se pêchait au large de nos côtes. On l'appelait alors «Royan». L'ancien propriétaire de «La Royannette» a eu l'idée de s'en inspirer pour fabriquer dans les années 50 des sardines en chocolat. Le concept a été largement copié depuis.

à l'avant du magasin le point vente et, au fond, l'espace de toilettage. Nous allons donc conserver notre activité de vente spécialisée chiens et chats (jouets, aliments, soins, etc.) et de livraison gratuite sur la commune. Parallèlement, nous allons développer de nouveaux concepts. Tout d'abord, nous proposerons un service de libre-service pour que les clients lavent eux-mêmes leurs chiens. Ce «lave dog» prendra la forme de deux cellules vitrées et climatisées, une pour les grands chiens, l'autre pour les plus petits. Nous mettrons à disposition des clients le matériel et le shampoing adapté avec bien sûr des conseils d'utilisation personnalisés. Nous allons également installer un «bar à shampoings et à parfums». Là aussi, il s'agit d'un libre-service. Les clients pourront remplir leur contenant.

C'est un bon moyen de réduire les coûts et d'opter pour une démarche éco-citoyenne ! Enfin, nous proposerons le même type de service pour les litières pour chats avec un système de dosette et le choix entre 2 produits. Finalement, ce nouvel espace d'une surface de 200 m² répondra aux nouveaux besoins des clients. Grâce au dispositif CORDEE TPE, nous allons y installer une porte automatique, une rampe pour faciliter l'accès aux personnes à mobilité réduite. Mais surtout, cette aide nous permettra de pérenniser l'emploi de notre salariée.

Aide attribuée au salon de toilettage «Quat'Pattes» dans le cadre du dispositif CORDEE TPE : 7 500 €

Un accompagnement «global»



Jean-Marie Ledent (à gauche) et un de ses salariés

Devenir entrepreneur est une étape que bien des particuliers n'osent franchir par peur de l'inconnu ou bien encore par défaut d'informations. Pourtant, la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique (CARA) peut vous accompagner de A à Z dans votre projet d'entreprise. **Jean-Marie Ledent**, propriétaire d'une menuiserie à Semussac témoigne.

«Originaire de Lille, j'ai eu envie de m'installer sur le territoire de la CARA avec ma famille. Mon souhait était de reprendre une entreprise après une expérience probante de dirigeant dans une société de 25 salariés dans le Nord de la France. Je n'ai pas trouvé de reprise. J'ai donc dû créer de toute pièce mon entreprise de menuiserie avec toutefois un appui. En effet, étant sans emploi après mon départ de Lille, j'avais le droit à l'Accre, une aide aux demandeurs d'emploi créant ou reprenant une entreprise. Elle consiste en une exonération de charges sociales pendant un an. Dans le même temps, j'ai pu bénéficier du dispositif «Bourse Régionale Désir d'Entreprendre» porté par la Région et la CARA. C'est une aide précieuse pour démarrer son projet. La CARA m'a également aidé à m'installer en me proposant une location dans les bâtiments relais à Cozes. Une superbe étape car les bâtiments relais sont neufs, bien conçus et ce, pour un loyer modéré ! Ces deux premières phases m'ont permis de bien démarrer mon activité, notamment grâce à une réduction importante de mes charges, et de constituer mon équipe au fur et à mesure. Pendant 2 ans, j'ai travaillé seul avec mon beau-père qui était chef d'atelier dans une grosse menuiserie dans le Nord. Ensuite, j'ai recruté un salarié à l'atelier puis deux autres pour les chantiers et deux apprentis. Aujourd'hui, j'ai 6 salariés très qualifiés. C'est un développement en douceur mais qui a été possible grâce à cette équipe. La force de l'entreprise, c'est elle ! Je dis souvent qu'on

peut investir dans les hommes ou dans les machines... comme vous le remarquez, j'ai des machines basiques mais une équipe très performante ! L'entreprise, spécialisée dans l'agencement pour les particuliers (fabrication de dressing, de meubles, d'escaliers, d'aménagements intérieurs et extérieurs, etc.) s'oriente de plus en plus vers des travaux délicats. Nous avons également déménagé pour disposer de locaux plus grands (430 m² contre 170 auparavant) et plus visibles. Afin d'aménager le hall d'exposition de ce nouveau bâtiment, j'ai constitué un dossier CORDEE TPE¹ avec l'aide de la CARA. J'ai obtenu une subvention de 7 500 €, une somme que je vais investir dans ce hall et dans l'installation d'un éclairage à basse consommation. Je souhaite aussi poser une terrasse pour que le bâtiment soit accessible aux personnes à mobilité réduite. Ce projet, c'est l'occasion d'exposer notre savoir-faire et notamment nos créations de meubles qui représentent à eux seuls 50 % de notre activité. J'ai d'ailleurs recruté en contrat de professionnalisation une jeune fille qui prépare un diplôme en agencement. C'est un investissement supplémentaire pour la menuiserie mais c'est surtout un pari sur l'avenir !»

¹ Dispositif d'aide aux entreprises porté par la Région, l'Etat et la CARA.

MAGAZINE

Sommaire

Manifestations de Noël



P.44/45

Adoptez-les



P.46

BD



P.46

Concours photo



P.47

Arces-sur-Gironde

26 décembre

Marché de Noël

Place de la Mairie

De 9h à 18h - Vente de jouets - divers

Breuillet

20 décembre

Marché de Noël

Place de la Poste

Toute la matinée : maquillage, sculpteur de ballons, arrivée du Père Noël.

Cozes

18 décembre

Marché de Noël

Logis de Sorlut

À 15h30 Spectacle pour enfants et venue du Père Noël
Tel. 06 63 43 73 19

L'Éguille-sur-Seudre

31 décembre

Réveillon de la Saint-Sylvestre

Salle des Fêtes

Meschers-sur-Gironde

Du 15 au 17 décembre

Exposition de Noël

42 rue Paul Massy

De 10h à 12h et de 14h à 18h

Venez nombreux faire le plein de petits cadeaux pas chers et uniques. Cartes de vœux, de Noël, d'anniversaire... Couronnes de portes et décorations de table en végétation naturelle.

Entrée libre

17 décembre

Concert de l'École de musique

La Passerelle - 81 rue Paul Massy

À 21h L'école fête ses 20 ans ! Concert anniversaire.

4 € (avec 1 boisson et 1 gourmandise) - Tel. 05 46 02 75 20

21 décembre

Contes et marionnettes

La Passerelle - 81 rue Paul Massy

À 16h30 Jeune public 4/9 ans. Voyage dans l'univers de Claude Ponti, spectacle présenté par la compagnie du Moulin Théâtre. Mine a perdu son histoire et M^{lle} Grimpordeau l'aide à retrouver son chemin. Au cours de leur voyage, elles entraînent les spectateurs de l'autre côté des livres, par-ci, par-là et par là-bas, dans un monde où l'univers de Claude Ponti devient réalité.

Gratuit - Tel. 05 46 02 59 26

Danse de feu

Parvis de l'Église

À 18h30 Danses de feu présenté par la Compagnie L'Arche en Sel
Ce spectacle est un rite. Laissez-vous envoûter par la danse et la manipulation du feu sur une musique celtique et festive.

Gratuit - Tel. 05 46 02 59 26

Mortagne-sur-Gironde

11 décembre

Marché de la Cagouille de Noël

Cette appellation «Cagouille de Noël» se base sur une tradition locale solidement établie depuis la nuit des temps, qui soutient en effet que «si l'on veut avoir de l'argent toute l'année, il faut manger à Noël des cagouilles» (petits gris, les meilleurs).

Royan

17 décembre

Ader Lumières

Église Notre Dame

Organisée par l'Association de Défense de l'Église de Royan

Tel. 05 46 23 77 99



Saint-Palais-sur-Mer**7 décembre****Noël en bord de mer**

Centre-ville - Place du Commerce et Place Cheyroux

Animations conviviales et familiales pour les fêtes de fin d'année.

De 16h à 17h, décoration des sapins du centre-ville par les associations St-Palaisiennes.

A partir de 17h45, un moment convivial autour d'un verre de vin chaud et de chants de Noël interprétés par les chœurs enfants et ados du Conservatoire de Musique de Saint-Palais. 18h, Monsieur le Maire, Claude Baudin, dévoile la programmation du Festival International d'Art et de Pyrotechnie 2012. Lancement des illuminations du centre-ville. Arrivée du Père-Noël et de la Reine des Océans et Conte Pyromusical «Le Noël des Couleurs».

11 décembre**Balade de Noël**

Départ de l'Église de St-Palais à 16h pour une BALADE DE NOËL à la découverte du patrimoine Saint-Palaisien. Cette visite, rythmée par des contes et des chants de Noël, se terminera par un moment convivial autour de galettes et vin chaud.

3,50 € - Tel. 05 46 23 22 58

14 décembre**Veillée de Noël**

Église de Saint-Palais- sur- Mer

Répertoire classique interprété par les chœurs du Conservatoire de musique de St-Palais-sur-Mer et le jeune orchestre en Pays Royannais. Direction Emmanuelle Piaud et Yann Le Calvé.

18 décembre**Marché de Noël**

Place de l'Océan

De 11h à 19h Idées cadeaux, produits du terroir, cadeaux, artisanat d'art.

Saujon**27 décembre****Collecte du Don du sang** Salle Richelieu

De 8h à 12h30.

Organisée par l'Amicale des Donneurs de Sang de la Côte de Beauté. - Tel. 05 46 39 11 94

31 décembre**Thé dansant des bateails de Saintonge**

La Salicorne

En soirée. Avec l'orchestre Yvan Louis.

Tel. 05 46 02 44 24 / 06 77 38 62 98

La Tremblade**Du 17 au 23 décembre****La cabane Lou Barbot fête Noël**

Port de la grève

Du 21 au 31 décembre**Marché de Noël**

Centre ville - Place Alsace Lorraine

Chalets d'artisans.

Arrivée du Père Noël le 24 décembre.

22 décembre**Spectacle jeune public «Allume ciel ferme les yeux»**

Foyer culturel - 13 avenue du Général de Gaulle

Tel. 05 46 36 37 71 / 05 46 36 06 02

Vaux-sur-Mer**Du 5 au 16 décembre****Le Noël solidaire du CCAS**

Les fêtes de Noël évoquent réjouissances et cadeaux, mais également entraide et partage.

Cette année encore, le CCAS de Vaux-sur-Mer organise une distribution de jouets pour les familles vauchoises dont les revenus modestes ne permettent pas d'offrir à leurs enfants des cadeaux pour Noël.

Dans cette démarche, le CCAS sollicite la population pour sa générosité.

Du 5 au 16 décembre 2011, parents et enfants pourront déposer leurs jouets au CCAS dont les locaux sont situés dans les bâtiments de l'Hôtel de Ville.

Pour plus de détails : Tel. 05 46 23 52 09



DB



Adoptez-les



Gitane - Basset fauve de Bretagne



Patoche - Chat roux poils mi-longs

Bien d'autres chats et chiens tatoués et vaccinés vous attendent au refuge.

Rendez-leur visite aux horaires d'ouverture au public :

Contact :

Le refuge des amis des bêtes

13 rue du Chenil - 17600 MÉDIS

Tél. 05 46 05 47 45

Tous les jours (sauf dimanche et jours fériés)

de 14h30 à 18h30 (horaires d'été)

de 14h30 à 18h (horaires d'hiver)

Vous ne recevez pas régulièrement le CARA'MAG' ?

Ø Contactez-nous par courrier ou par email

Vous possédez une résidence secondaire sur le territoire et souhaitez recevoir notre magazine à votre domicile principal, merci de nous retourner ce coupon rempli à l'adresse suivante :

Communauté d'Agglomération Royan Atlantique
Service Communication
107 avenue de Rochefort - 17201 Royan Cedex
contact@agglo-royan.fr

Nom/Prénom : _____

Adresse : _____

Code Postal : _____

Retrouvez également le CARA'MAG' en ligne sur
www.agglo-royan.fr

Concours photo

①
Quentin RIPAUX



②
Allan LABIELLE

Donnons du sens à notre avenir !

En 2012, construisons ensemble
les projets de la CARRA.

Meilleures vœux pour cette nouvelle année.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jean-Pierre Tallieu', with a large, sweeping underline that extends across the width of the signature.

Jean-Pierre TALLIEU