

magazine région

MARS 2024 #7



**Mohamed Bouhafsi :
une histoire française**

2

sommaire

P4 • L'invité de Christelle Morançais
Mohamed Bouhafsi

P10 • Portrait pour trait
Céline et Alexandre Couillon

P14 • Dossier
Génération vélo

P20 • L'esprit sport
Hélène Noesmoen

P22 • Régional & génial !
**Notre sélection de produits
made in Pays de la Loire**

P26 • Décryptage
Par la force des arbres

P30 • Destination Pays de la Loire
**Un week-end et cinq journées
clés en main**

P38 • Ça tourne en Pays de la Loire !
**La promesse verte, d'Édouard Bergeon
avec Alexandra Lamy**

P40 • Libre expression

P42 • À la table de...
Jean-René Pelletier

P46 • Ils font la région

P48 • À lire
La sélection de Thierry Mousset

P50 • Carte blanche
Iskandar Galimov

P51 • Ma région sur Insta



© Agence Brunet-Monié



© P. Chabot - Les beaux matins



© Amélie Marzouk



Retrouvez votre magazine
en version audio sur paysdelaloire.fr



paysdelaloire.fr



Directrice de la publication : Christelle Morançais • Codirecteur de la publication : Antoine Chéreau • Directrice de la communication : Maud Brétignière • Rédactrice en chef : Anne de Champsavin • Rédaction : Direction de la communication, Sébastien Dachet - Sennse • Maquette et mise en page : RC2C • Couverture : Agence Brunet-Monié • Impression : Imprimerie Agir Graphic, BP 52 207 - 53022 Laval Cedex 9 • Diffusion : Milee • Dépôt légal : 1^{er} semestre 2024 • Date de parution : mars 2024 • N° ISSN : ISSN 2552-1985.

Le magazine des Pays de la Loire est édité par la Direction de la communication du Conseil régional 44966 Nantes Cedex 9
Tél. 02 28 20 50 00 • www.paysdelaloire.fr • Un problème de distribution de votre magazine ?
Envoyez un mail à magazine@paysdelaloire.fr ou contactez le 02 28 20 53 32.

Ce magazine a été mis sous presse le 9 février 2024 : ses contenus ont été élaborés avec les données connues à cette date.





édito de
Christelle Morançais,
présidente de la Région
des Pays de la Loire

« *L'équilibre* »

S'il est un terme qui qualifie notre région, et qui explique en grande partie sa capacité d'attraction, c'est bien celui-là : l'équilibre.

L'équilibre entre nos villes et nos campagnes, nos terres et notre littoral, notre volonté d'aller plus haut, plus loin et ce sens profond, enraciné, de la fraternité qui est le nôtre.

Et l'équilibre, c'est précisément ce qui se joue actuellement à une très large échelle, et en particulier à l'échelle de notre vieux monde occidental, qui n'en revient toujours pas d'être concurrencé (peut-être même dominé) par des puissances hier émergentes, qui ne partagent pas nos valeurs, et notamment la principale d'entre elles : la démocratie.

Soyons lucides : nous vivons une période de ruptures folles – technologiques, culturelles, politiques...

Des ruptures qui s'accélèrent et qui investissent tous les domaines de la vie collective et individuelle. Des ruptures qui recèlent autant d'opportunités qu'elles peuvent susciter de craintes légitimes. Et nous ne sommes, évidemment, pas à égalité face à ces bouleversements, selon notre âge, notre profession, notre lieu de vie...

Le rôle des Régions, et c'est ce qui en fait la singularité, c'est de regarder loin, de se projeter, de chercher à tirer le meilleur parti de ce monde qui change, au bénéfice du plus grand nombre.

Et, toujours, avec en ligne de mire ce qui fait notre force : protéger nos équilibres.

A man with a beard and short dark hair, wearing a white button-down shirt and dark trousers, is sitting and talking. He is gesturing with his hands. In the foreground, the back of a person's head and shoulders in a dark suit is visible, out of focus. The background shows a bookshelf with books.

Mohamed Bouhafsi : une histoire française

Christelle Morançais,
présidente de la Région des Pays de la Loire,
dialogue avec Mohamed Bouhafsi,
journaliste et chroniqueur télé.

C **hristelle Morançais :**
Avant de vous connaître
à la télévision et à
la radio, c'est par
votre livre, intime et
absolument bouleversant
(*Rêver sous les coups,*
Éditions Larousse), que j'ai appris
à vous découvrir et à vous admirer.
Vous y racontez, avec une incroyable
sensibilité, votre enfance marquée par
les coups de votre père. Pourquoi avoir
décidé de raconter cette enfance brisée
alors que rien ne vous y obligeait ?

Mohamed Bouhafsi : J'ai gardé mon histoire pendant 28 ans, enfouie au plus profond de moi. En dehors de ma famille, personne ne savait ce que j'avais subi. Mais ma compagne d'alors avait compris qu'il y avait quelque chose, peut-être à cause d'une certaine mélancolie en moi, parfois... L'élément déclencheur est intervenu pendant le Covid et le confinement. Je suis tombé sur l'histoire du petit Daoudia, tué à 7 ans par son père parce qu'il n'avait pas fait ses devoirs, et sur le témoignage d'un voisin qui disait : « *J'ai entendu des bruits, mais je n'ai rien fait. Toute ma vie, je vais vivre avec ça sur la conscience* ». Cette phrase m'a fait l'effet d'un coup de poing. J'ai pensé à ce petit garçon et à sa mère. J'ai pensé que ça aurait pu être moi et ma mère. Je suis allé à ma table et j'ai écrit une sorte de tribune, en y racontant mon histoire et en y mettant tout mon cœur. J'étais bouleversé, mais ma compagne m'a dit que c'était très beau et qu'il fallait la rendre publique. J'ai contacté un très grand journaliste, Hervé Gattegno, qui m'a immédiatement proposé de la publier dans le JDD. La tribune a été une véritable déflagration, j'ai été submergé d'appels et de sollicitations.

J'ai compris que je n'avais plus le droit de me taire, que je ne voulais pas attendre d'avoir 60 ans pour parler, et qu'en témoignant, maintenant, je permettais à des enfants de s'identifier à moi, à cette histoire difficile que nous avons en commun. Rapidement, j'ai reçu des offres pour publier un livre. J'ai d'abord refusé, puis, j'ai fini par accepter la proposition des Éditions Larousse, parce que Larousse, c'étaient l'encyclopédie et les livres de mon enfance, des livres que mon père déchirait... C'est un éditeur qui parle aux enfants et je voulais parler aux enfants.

J'ai compris en l'écrivant que je n'avais pas le droit d'être égoïste et de garder mon histoire pour moi. Depuis, j'ai rencontré tellement d'enfants et de jeunes qui m'ont dit : « *Le gars qui interviewe Neymar, Messi, Mbappé, et qui passe à la télé, a vécu la même chose que moi* ». Si je peux être leur reflet, le reflet de leurs douleurs, et si je peux être un espoir et un grand frère pour eux, alors c'est gagné !

C. M. : **Vous évoquez, également, les violences de votre père contre votre mère et votre regard d'enfant sur cette souffrance inouïe. Que diriez-vous aujourd'hui à un enfant qui subit ce que vous avez vécu ? Comment la société peut lui venir en aide plus efficacement ?**

M. B. : Le premier combat, le plus difficile, le plus intime, c'est la lutte contre la culpabilité. Enfant, on nourrit une vraie culpabilité : est-ce que mon père frappe ma mère parce que je suis né, parce qu'ils étaient plus heureux avant moi ?



Et si mon père me frappe, c'est parce que je ne suis pas sage, que je fais trop de bruit, que je ne suis pas bon... Il faut arriver à comprendre que ce n'est pas notre faute : c'est un cap essentiel, et ça prend du temps ! Moi, je ne l'ai compris qu'une fois que mon père est parti de la maison. Je le dis souvent : je suis né à huit ans, je suis né quand mon père nous a quittés. Avant, quand il était là, je n'avais qu'une seule idée en tête : mourir avant ma mère. J'étais terrorisé à l'idée qu'elle meure avant moi. Je ne pouvais pas imaginer ma vie sans ma mère, sans sa protection... Comprendre que le problème ne vient pas de soi, ça paraît évident vu de l'extérieur, mais c'est si difficile sous les coups.

L'autre combat, c'est un combat de société, c'est cet angle mort de nos politiques publiques sur les violences intrafamiliales. 40 ans d'immobilisme.

« Face aux violences intrafamiliales, si tout le monde se sent concerné, on y arrivera ! » Mohamed Bouhafsi

40 ans de manque de courage. 40 ans de : « *la maison, ça ne nous regarde pas* », « *une claque, ça va !* ». Mais une claque, c'est le début du pire. La Fondation des Femmes le montre très bien : si la société ne s'interpose pas, la violence contre les femmes et les enfants est une spirale sans fin.

Je veux dire une chose toute simple : un mur entre deux appartements fait en moyenne 27 centimètres d'épaisseur. Combien de féminicides pourraient être évités, combien d'enfants pourraient être sauvés, si les voisins ou l'entourage composaient le 17 – juste ces deux chiffres ?!

La formule de Kennedy dit tout : « *Ne vous demandez pas ce que votre pays peut faire pour vous, demandez-vous ce que vous pouvez faire pour votre pays* ». Et c'est pareil face aux violences intrafamiliales : si tout le monde se sent concerné, à l'école, dans les familles, dans les quartiers ou le voisinage... alors on y arrivera !

C. M. : Malgré les épreuves que vous avez traversées, vous avez connu très tôt le succès. D'abord sur RMC, comme journaliste sportif, et actuellement sur France 5 et RTL. Pouvez-vous nous décrire votre parcours ? Quel a été le moteur de cette soif de réussir que l'on sent si forte en vous ? Quel message votre parcours renvoie-t-il à la jeunesse de notre pays, qui a besoin d'inspiration, qui a besoin de croire en ses rêves ?

M. B. : J'ai été baigné très tôt dans la valeur « travail ». J'ai toujours vu ma mère travailler. Quand mon père est parti, ma mère nous a élevés avec mes frères et sœurs. Elle faisait deux services par jour, au restaurant : 8h/14h et 18h/2h du matin. Elle m'a élevé dans l'idée qu'on n'a jamais rien sans travail, qu'il ne faut pas se victimiser et toujours croire en ses rêves.

Adolescent, j'étais un bon gardien de but. Un centre de formation m'avait présélectionné. Ma mère m'a dit : « *il n'y a qu'un seul Zidane et des centaines de milliers de médecins. Fais des études et deviens médecin. Ne joue pas ta vie sur un pari.* » J'aimais aussi la politique. Je regardais avec elle les émissions politiques. Ça a nourri mon ambition de devenir journaliste. Ma mère me faisait travailler mon éloquence, ma force de conviction. On faisait des jeux de rôle : elle jouait Arlette Chabot et moi Nicolas Sarkozy, Ségolène Royal ou Dominique de Villepin... Je devais la convaincre de voter pour moi. J'avais 13 ans. L'autre grande force, c'est la lecture, que ma mère m'a également inculquée. J'étais scolarisé à Saint-Thomas d'Aquin, à Paris, le lycée du Général de Gaulle. L'établissement touchait les éditions Gallimard, où je passais ma vie à lire les grands auteurs de la collection Blanche : Camus (mon préféré), Flaubert, Zola...



Ma mère m'a toujours dit : « *Tu t'appelles Mohamed, tu viens d'une cité, tu as eu une enfance difficile, et tu dois en faire plus que les autres, tu dois aller chercher ta chance avec les dents, être meilleur que les autres – pas pour les écraser, mais simplement pour t'en sortir.* » Et ça passe d'abord par les études, par les lectures, et par l'envie. J'ai un principe : si la porte est fermée, je passe par la fenêtre, si la fenêtre est fermée, je passe par la cave... et je finis toujours par rentrer. Chez RMC, j'ai commencé comme simple stagiaire, non rémunéré, mais j'en faisais plus que n'importe quel journaliste, j'étais obsédé par l'idée de ne pas laisser passer ma chance. On peut vivre avec des regrets, pas avec des remords.

C. M. : Vous faites régulièrement état de votre naturalisation et de votre fierté d'être Français. C'est un discours assez peu fréquent dans un pays qui a le culte de la culpabilité et de l'autoflagellation. Qu'est-ce qui vous rend si fier d'être Français ? Et pourquoi a-t-on raison d'aimer la France, de la chérir ?

M. B. : J'ai toujours été élevé dans l'amour de la France. J'ai pleuré de joie quand j'ai reçu mon décret de naturalisation. La France est plus grande encore dans le cœur d'un étranger qui l'aime profondément. La France, c'est la plus belle chose qui me soit arrivée dans ma vie. Ses valeurs : liberté, égalité, fraternité, son école, son histoire, sa littérature : c'est le plus beau pays du monde !

« La France, c'est la plus belle chose qui me soit arrivée dans ma vie »

Mohamed Bouhafsi

Bien sûr que tout ne va pas bien. Bien sûr que la France mérite mieux. Mais n'oublions pas que nous vivons dans un pays où l'école est gratuite, où la santé est prise en charge, où la culture est accessible au plus grand nombre.

Sortons de cette culture de la malveillance, de la jalousie. Moi, j'ai toujours cru en la France. Et la France me l'a rendu. Ce pays a cru en moi. Soyons fiers d'être Français ! Et ne laissons surtout pas le drapeau, la Marseillaise et le pays aux extrémistes !

C. M. : L'école de la République est au cœur des débats de société. Le gouvernement veut enrayer le déclin de l'école, la dégringolade dans les classements internationaux, la perte d'autorité... Qu'est-ce qui ne va pas, d'après vous, à l'école aujourd'hui et de quoi a-t-elle besoin en priorité ? Comment réparer l'ascenseur social ?

M. B. : Dans mon école primaire, à Saint-Denis, on était 40 par classe. Ça n'explique pas tout,

mais ça n'aide pas ! Et ça souligne, d'ailleurs, l'importance du dédoublement des classes de CP en zone prioritaire. Mais, au-delà de la question des moyens, il faut d'abord porter une vision d'ensemble sur l'école, sur les quartiers, sur les zones rurales. L'école n'est pas hors-sol, elle est le cœur de la société, le réceptacle de ses difficultés. Il faut un big bang autour de l'école, autour de ses valeurs, autour du vivre-ensemble, autour du temps scolaire et de ce qui se joue aussi en dehors de l'école. Il y a un sujet qui me touche beaucoup, c'est le civisme, c'est l'importance de l'éducation civique : comprendre notre Constitution, l'organisation des pouvoirs, l'action des forces de l'ordre... C'est un préalable absolu, tout comme la transmission de notre Histoire, qui me semble trop délaissée.

« Il faut un big bang autour de l'école »

Mohamed Bouhafsi





Mohamed Bouhafsi

Né le 17 mai 1992 à Oran, en Algérie, Mohamed Bouhafsi est parti vivre en France avec sa famille quelques semaines après sa naissance. Sa passion pour le journalisme sportif est née à la fin des années 1990, œuvrant dès 19 ans pour les rédactions sportives de RMC Sport et BFM TV. À la tête de deux émissions de télévision, *Breaking Foot* (2017) et *Top of the Foot* (2020), il est recruté par France TV et devient chroniqueur pour l'émission *C à vous* sur France 5 et coprésentateur de l'émission politique *20h22* sur France 2 aux côtés d'Anne-Sophie Lapix. En parallèle, il anime sur la radio RTL l'émission *Focus Dimanche* depuis septembre 2022. Depuis plusieurs années, Mohamed Bouhafsi est également engagé pour la protection de l'enfance en étant parrain de l'association *L'enfant bleu* qui agit contre la maltraitance des enfants. Mohamed Bouhafsi a accepté par ailleurs de devenir l'ambassadeur de la convention nationale de protection des droits de l'enfant, à l'initiative du tournoi de football des défenseurs de l'enfance, en célébration de la journée internationale des droits de l'enfant.

C. M. : Notre vie politique et civique est fragile, les crises s'enchaînent, les extrêmes montent... Le débat public est ultra-clivant, caricatural, brutal, c'est : blanc ou noir. Et les vrais problèmes, qui impliquent du sérieux, de la nuance, de la raison, passent trop souvent à la trappe...

Vous êtes journaliste, vous avez un rôle de « passeur » de l'information. Comment reconnecter l'opinion, et en particulier notre jeunesse, à la vraie politique, à la complexité du monde, aux grands enjeux de notre temps ? Comment leur faire partager votre amour de la République, de la démocratie ?

M. B. : Il y a une vraie priorité, c'est de parvenir à renouer avec la jeunesse. C'est la priorité absolue. L'élection d'Emmanuel Macron a permis de rajeunir la classe politique, de l'ouvrir davantage sur la société civile, mais le discours du reste de la société, lui, n'a pas suffisamment évolué. Je suis fier de travailler chez France TV et de voir que le service public essaie de développer des contenus adaptés à la jeunesse, comme *Slash*. On essaie d'investir des terrains et des lieux d'expression où la jeunesse se sent bien, où elle est à l'aise. Et on utilise ses canaux pour proposer

des contenus qui permettent de mieux comprendre le monde, de découvrir la culture, les sciences, l'actualité... Il faut investir les réseaux sociaux, et c'est d'autant plus indispensable que, sur cette plateforme, les fake-news représentent jusqu'à 80 % des contenus diffusés...

Pour susciter l'envie de s'engager, de prendre part à la vie du pays, il faut pouvoir transmettre une Histoire commune, des valeurs, mais il faut le faire intelligemment, en s'intéressant à la façon dont les jeunes se parlent, à leurs centres d'intérêt, sans mépris ni paternalisme. La jeunesse a besoin qu'on l'écoute et qu'on la respecte.

« Renouer avec la jeunesse, sans mépris ni paternalisme »

Mohamed Bouhafsi

10

portrait pour trait



© Agence Brunet-Monié



Nourrir de plaisir

Des étoiles plein les yeux, des étoiles dans l'assiette. Des étoiles dans le cœur. Alexandre Couillon est un chef étoilé de mer, à L'Herbaudière, sur l'île vendéenne de Noirmoutier. Trois étoiles mais une seule philosophie de vie, intacte, sincère et, à l'image de son île, authentique. Rencontre.

Il aurait très bien pu être menuisier, c'est lui qui le dit. Mais jamais il ne quitterait Noirmoutier, son île, son refuge, sa terre. Il y a un an, Alexandre Couillon, chef du restaurant La Marine, recevait sa troisième étoile décernée par le guide Michelin, le seul chef de l'édition 2023 promu à la plus haute distinction du célèbre guide rouge. Le jour de notre rencontre, l'émotion est encore intacte. « *C'est mon étoile et celle de Céline* », sa femme qui l'accompagne depuis le début de leur aventure culinaire. À 17 ans à peine, ils se croisaient sur les bancs de l'école hôtelière Les Sorbets, à Noirmoutier. Nous avons pris rendez-vous avec Alexandre et Céline Couillon devant La Marine, leur célèbre restaurant au format de poche, qui se dresse en face du port de L'Herbaudière. Il suffit de traverser la rue qui jouxte les pontons pour aller jusqu'aux chaluts de pêche, et c'est le chemin qu'emprunte tous les jours Alexandre Couillon pour sélectionner à la criée les poissons qu'il propose à sa carte.

Pour le reste, le couple sublime « *ce que la nature nous offre* », et les produits de leur grand potager, qui répond à 80 % aux besoins des établissements Couillon. Des légumes cueillis au dernier moment, dont la pomme de terre de Noirmoutier évidemment, tout en culture raisonnée, sans aucun traitement.

Étoilés de mer

Quand Alexandre Couillon raconte son parcours, il revient sur ses débuts. « *Nous sommes partis de loin, petits. Ma maman était couturière et mon papa pêcheur à la crevette, ils étaient devenus restaurateurs sur le tard, et un jour, ils m'ont demandé de poursuivre l'aventure de La Marine, un café transformé en restaurant saisonnier. C'était un défi fou, j'étais à l'époque en cuisine chez le chef étoilé Michel Guérard, dans les Landes, et je ne me savais pas capable d'avoir ma propre affaire.* » La suite, c'est le vertige de l'entrepreneuriat sans filet, les joies et les incertitudes.



Le couple habitait un petit appartement au-dessus du restaurant pendant plusieurs années. De petits moyens pour commencer mais une grande force de travail, avec l'humilité de remettre sans cesse le métier sur l'ouvrage. La reconnaissance est venue plus tard, à force d'avoir cru en une cuisine « *honnête, sincère et franche* ». En 2006, Céline prépare la salle et entend aux informations que La Marine vient de décrocher une première étoile au guide Michelin. « *Nous nous sommes regardés, incrédules, et cet honneur nous a boostés.* » Le chef jadis turbulent et orienté bon gré mal gré vers un BEP Cuisine vient soudainement de sauter quelques classes.

L'esprit de l'île dans l'assiette

Cette première récompense permet d'attirer une nouvelle clientèle et de placer l'île vendéenne sur l'échiquier mondial des destinations gastronomiques. Les clients viennent de l'Europe entière mais aussi d'Asie et d'Amérique, sans oublier les clients fidèles qui ne passent pas une année sans rendre visite au couple. C'est un lieu attachant grâce au service attentif de Céline et à la cuisine d'Alexandre, « *celle du produit sublimé, d'une noblesse et d'une simplicité*

Distingué

À la tête de leur restaurant La Marine depuis 1999, Céline et Alexandre Couillon ont décroché leur première étoile en 2007, suivie d'une deuxième en 2013. Dix ans après, le couple était récompensé d'une troisième étoile par le Guide Michelin et La Marine accédait à la troisième place du palmarès La Liste des meilleurs restaurants du monde ! Ils ont également ouvert dans la maison voisine en 2008 un bistrot, La Table d'Élise, puis une épicerie et pâtisserie locale en 2021, Le Petit Couillon.

qui n'appartiennent qu'aux plus grands cuisiniers » - comme le rappelle le Guide Michelin. « *Avant de penser aux étoiles, on aspirait simplement à faire que la Maison soit rentable et que, dans l'assiette, on ne trahisse ni nos émotions, ni l'esprit de notre île.* » Alexandre Couillon est ainsi. « *Je suis juste artisan de la cuisine* », dit-il, « *je propose une histoire autour d'un plat, avec des choses qui ont du sens et des valeurs.* » Une cuisine « *sur le fil du rasoir* », qui change tous les jours, avec des produits poussés sur la saisonnalité, loin des sentiers gastronomiques classiques. Le couple Couillon a réussi son pari. « *On aspire à faire mieux chaque jour, et nous mettons un point d'honneur à ne travailler qu'avec ceux qui nous entourent. La Vendée regorge de produits de qualité, et nous avons fait le choix de*

« La simplicité est un luxe »



recentrer notre cuisine sur ce que ce bout de terre au milieu de l'eau a à nous offrir. » Résultat, La Marine affiche complet longtemps à l'avance et le chef peut se permettre une sorte d'absolu pour les cuisiniers de sa réputation : fonctionner sans carte. Elle est écrite suivant les arrivages, le climat, les marées et le soir, elle change si besoin. Avec comme principe de ne rien stocker : tous les achats sont calculés sur le nombre de couverts, vingt à chaque service au restaurant gastronomique, une cinquantaine à La Table d'Élise, le second établissement du couple Couillon.

« J'entends simplement continuer à travailler les produits que je trouve sur mon île, une terre de pommes de terre, de paludiers, et de pêcheurs qui ne demandent qu'à travailler ». Alexandre Couillon fait corps avec son île, il peut parler des heures des crucifères ou de l'arroche, cultivée depuis le Moyen Âge pour ses feuilles, que l'on consommera comme des épinards et qui s'épanouit parfaitement sur un turbot avec une sauce à l'étrille. Nous n'avons quasiment pas parlé de cuisine, il a été question de projet de vie : deux restaurants, mais aussi une épicerie, un café-pâtisserie et un hôtel, témoins d'une volonté de créer de la vie sur l'île, même en période creuse, lorsque les touristes estivaux ont déserté le port.



Se sentir vivant

« Je veux rendre à Noirmoutier ce que cette île m'a offert. » Alexandre Couillon a besoin de maîtriser les choses, de vivre le produit, sans oublier de vivre tout court : trois jours de fermeture dans la semaine, les mois de décembre et janvier aussi, mais tout en conservant une grande partie de son personnel.

« Pendant la pause hebdomadaire, je dis à mon équipe "dormez, faites du sport, prenez l'air, mais soyez au top quand vous revenez prendre votre service" ». À ses convives comme à sa brigade, le chef entend transmettre sa vision d'une cuisine locale, insulaire, marine et végétale. La simplicité est son luxe, une valeur transmise par son grand-père Alexandre Couillon. Un patronyme identique, et pour rien au monde il n'enlèverait un i à son nom de famille ou serait tenté de rajouter une consonne.

« Je suis fier d'être le chef Couillon, de Noirmoutier. »

14

dossier



GÉNÉRATION VÉLO



Dès 2025,
30 gares
TER seront
équipées
de bornes
de location
courte durée

© P. Chaubot - Les beaux matins

Réchauffement climatique, engorgement des villes... Autant d'arguments qui font que le vélo, hier perçu comme un mode obsolète, fait son retour triomphal dans nos quotidiens, urbains ou périurbains. Pour répondre aux enjeux environnementaux, économiques et sociaux, l'évolution de nos modes de déplacement tend vers plus de sobriété. La jeune génération, clairement moins dépendante du tout-automobile, voit en la petite reine à la fois une réponse appropriée aux problèmes de déplacements quotidiens, et un choix fort pour un environnement de vie plus durable.

Dans ce contre-la-montre engagé pour lutter contre le réchauffement climatique, les collectivités territoriales agissent. Et la Région entend briguer le maillot jaune, à travers une ambition vélo forte. En faveur du développement du vélo pour les déplacements du quotidien, son engagement est total, car il concerne autant nos usages quotidiens, pour se rendre au travail, que nos pratiques sportives, voire touristiques. En clair, ce mode doux n'est pas seulement écologique, il constitue un excellent moyen de lutter au quotidien contre la sédentarité et il s'avère compétitif en termes de rapidité sur les trajets urbains de courte distance. Compétitif en termes de temps de trajet, compétitif en termes de coût du déplacement aussi.

Booster l'intermodalité

En Pays de la Loire, 3,3 % des déplacements domicile-travail se font aujourd'hui à vélo, soit le plus fort taux observé parmi les régions françaises. Cette position est le résultat d'actions concrètes en faveur des mobilités douces et de l'intermodalité, d'ores et déjà initiées par la Région, avec les acteurs locaux et nationaux. Le temps est venu de changer de braquet. Pour tendre vers les 12 % de part modale vélo en 2030, l'idée est d'être inventif, notamment en répondant à la problématique du « dernier kilomètre », celui qu'il reste à parcourir entre une gare ou un arrêt de bus et la maison, le bureau

ou le lieu d'études, quand on fait le choix de ne pas prendre la voiture.

Pour relever ce défi et permettre au plus grand nombre de Ligériens d'utiliser le vélo au quotidien, la Région a décidé de multiplier les services de location de vélo à assistance électrique. Ainsi, dès 2025, des bornes de location de courte durée, à la journée ou la demi-journée, seront déployées aux abords de 30 gares pour les usagers du TER (abonnés ou non) avec un système de réservation en amont. Par ailleurs, d'ici à 2025, des stationnements sécurisés pour vélos seront implantés dans toutes les gares. Un service gratuit et ouvert à tous les usagers du train (abonnés ou non). Parallèlement, à compter

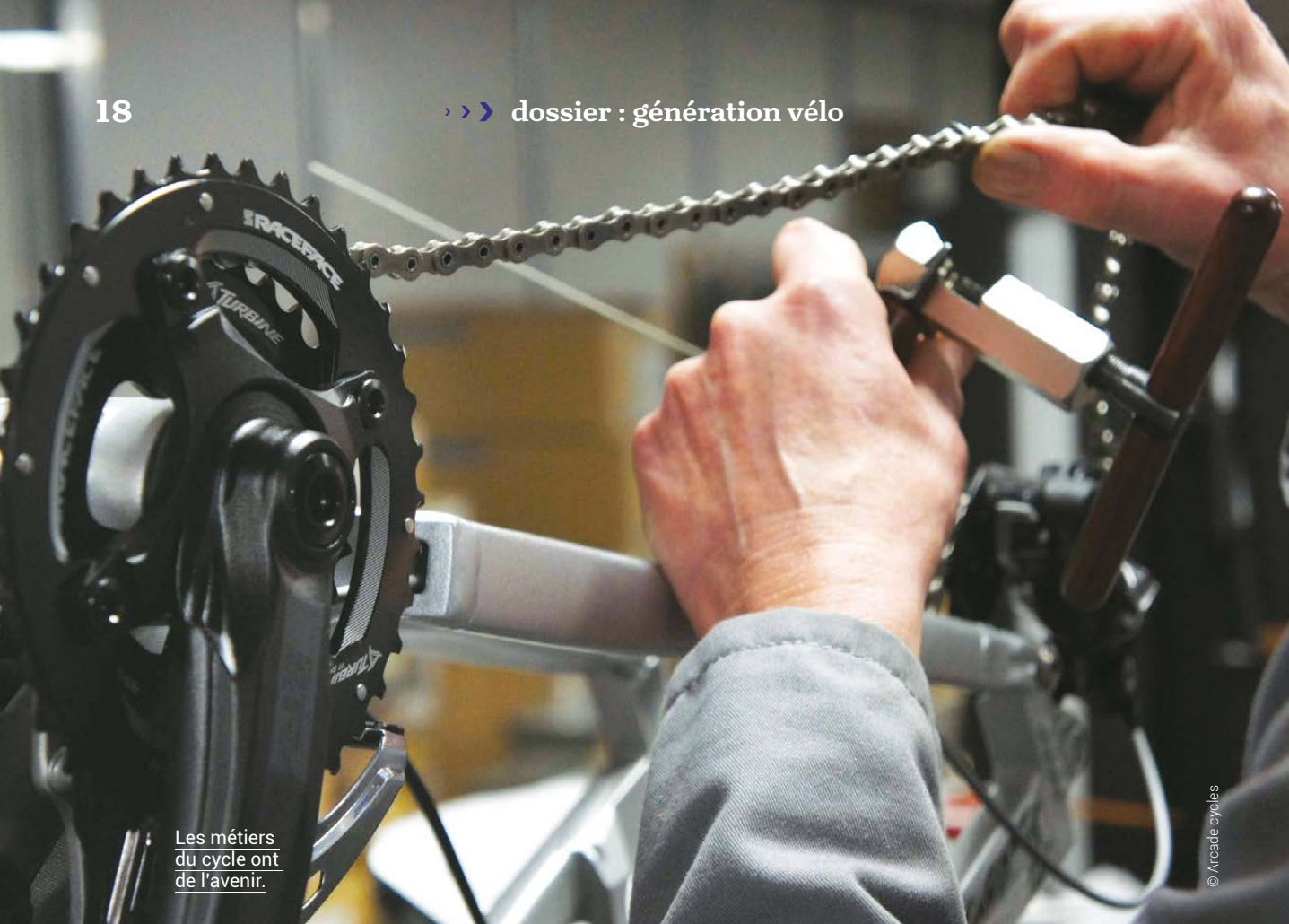
de 2025, un service de location longue durée (6/9/12 mois) sera accessible à tous les habitants des territoires qui en sont dépourvus et où la demande existe.

« Génération vélo », en selle !

Faire des Pays de la Loire une région phare du vélo en France, c'est d'abord séduire et convaincre les nouvelles générations de cyclistes du quotidien, en faisant du vélo un outil de mobilité à part entière, au service d'une société inclusive, permettant au passage de se maintenir en bonne santé. Il peut être difficile d'aller travailler ou faire ses courses à vélo lorsque l'on habite à 30 ou 40 kilomètres.

Mais privilégier la bicyclette pour les petits trajets peut avoir un grand impact. C'est là que se loge cette « génération vélo », encline aussi à tenter l'aventure de l'éco-mobilité scolaire par exemple. Pour y parvenir, la Région propose trois mesures phares : d'ici à 2028, 100 % des lycées seront équipés de stationnements sécurisés pour vélos. Des itinéraires cyclables depuis et vers les lycées seront développés, après un audit réalisé en 2024 dans une quinzaine de lycées publics afin de prioriser les projets d'itinéraires les plus pertinents. 3 M€ par an seront mobilisés pour cofinancer avec les collectivités les travaux nécessaires pour ces infrastructures.





Les métiers
du cycle ont
de l'avenir.

© Arcade cycles

Enfin, pour accélérer le changement de comportement des scolaires, la Région mise sur des actions de sensibilisation et d'incitation, tels que le Défi mobilité, du 15 au 21 avril 2024, initié avec l'ADEME et en partenariat avec les associations membres du collectif régional vélo.

La création du *Région Pays de la Loire Tour*, dont la 2^e édition se déroulera du 2 au 5 avril prochain (lire ci-contre), vise également à donner aux jeunes « l'envie de vélo » et pourquoi pas de se confronter virtuellement aux performances de sportifs de haut-niveau, en participant au « Défie un champion ! ».

Des emplois et des métiers

La révolution des pratiques observée aujourd'hui entraîne

un besoin en équipement de qualité. En outre, ce besoin en équipement arrive au moment où le vélo connaît des évolutions technologiques majeures avec le développement du vélo à assistance électrique et du vélo cargo. Levier de croissance économique et d'attractivité touristique, le vélo fait aujourd'hui partie intégrante de la culture ligérienne. Et dans ce domaine, les Pays de la Loire ne manquent pas d'opportunités de développement : faisons confiance aux pépites industrielles comme la Manufacture française du cycle à Machecoul-Saint-Même (44), numéro 1 des fabricants de vélos en France, qui fêtera ses 100 ans en 2025, ou encore Arcade cycles à La Roche-sur-Yon (85), qui vise à tripler sa production.

La filière vélo représente une source importante de création d'emplois pour les prochaines années, avec un potentiel de développement de la filière du réemploi. En s'appuyant sur la vitalité de l'écosystème local, la Région est résolue à structurer et accompagner son expansion. Objectifs : créer des formations professionnelles spécifiques, en réponse aux besoins exprimés par la filière ; promouvoir les métiers du cycle auprès des jeunes ; consolider les emplois sur les territoires, avec des postes non délocalisables et vecteurs d'inclusion sur la filière de la seconde vie du vélo. La route vers une région plus que jamais « vélo-friendly » est ouverte.



Le Région Pays de la Loire Tour revient !

Après le succès populaire de la première édition, la course cycliste internationale du *Région Pays de la Loire Tour* fait son retour du 2 au 5 avril 2024. La nouveauté de cette édition, c'est son épreuve féminine.

4 RÉGION PAYS DE LA LOIRE TOUR ÉTAPES

- **Mardi 2 avril**
Grand départ de Fontenay-le-Comte (85)
> Saint-Jean-de-Monts (85)
- **Mercredi 3 avril** -
Châteaubriant (44)
> Saumur (49)
- **Judi 4 avril**
Segré-en-Anjou Bleu (49)
> Château-Gontier (53)
- **Vendredi 5 avril**
Marolles-les-Braults (72)
> Le Mans (72)

Du tracé en bordure d'océan jusqu'à la célèbre côte de Gazonfier, au Mans, en passant par les paysages de bocage ou des bords de Loire, la première édition du *Région Pays de la Loire Tour* a su rencontrer son public : 50 000 spectateurs pour quatre jours d'étapes haletantes, plus de 3,4 millions de téléspectateurs sur la chaîne L'Équipe qui retransmettait en direct l'épreuve inscrite au calendrier des compétitions cyclistes internationales. Une vingtaine d'équipes de calibre national ou international avait joué des coudes pour soulever le trophée régional... La deuxième édition, prévue du 2 au 5 avril prochain, promet autant voire davantage d'étincelles.

L'épreuve traversera une nouvelle fois les cinq départements, lors de quatre étapes (voir encadré).

Pour cette édition 2024, une vingtaine d'équipes cyclistes sera à nouveau au rendez-vous. Nouveauté, le *Région Pays de la Loire Tour* accueillera une course féminine le 3 avril à Saumur : une épreuve de 113 kilomètres à laquelle une vingtaine d'équipes participeront, dont la Team Elles - Groupama - Pays de la Loire, coorganisatrice de l'épreuve.

Ce grand événement sera à nouveau retransmis chaque jour sur la chaîne L'Équipe, avec Thomas Voeckler comme consultant exclusif, et un athlète du Groupe élite Pays de la Loire comme parrain de chacune des quatre étapes : la para-

triathlète Mona Francis et l'archer paralympique Daniel Lelou, entre autres. Durant quatre jours, le *Région Pays de la Loire Tour* convoquera sur les routes d'intenses moments d'émotions partagées, ainsi qu'aux départs et aux arrivées où des animations sont prévues, dédiées cette année aux Jeux olympiques et paralympiques.

+ Retrouvez toute la course sur regionpaysdelaloire-tour.fr

20

l'esprit sport

*« Les Jeux ?
Ce n'est pas
un rêve, c'est
un objectif »*



Hélène Noesmoen

Elle nous rend foil

Avant de la retrouver aux Jeux olympiques en juillet prochain dans la discipline de planche iQFoil, nous avons rencontré la Sablaise pendant sa préparation sur les flots vendéens. Lumineuse, optimiste, la championne aborde l'événement avec simplicité et sérénité.

Hélène Noesmoen n'est pas du genre à se faire mousser. Elle le pourrait aisément, tant son palmarès est impressionnant : championne du monde en 2022 et triple championne d'Europe, elle a presque tout gagné sur la scène internationale depuis les débuts de l'iQFoil en 2020, faisant de cette athlète, née une fin décembre aux Sables-d'Olonne, l'une des chances de médaille aux Jeux de Paris 2024. Que de chemin parcouru depuis des débuts précoces : « C'était là [tout sourire, Hélène montre du doigt la baie des Sables-d'Olonne], je devais avoir quatre ou cinq ans, et mon papa, compétiteur en planche à voile, m'a fait grimper sur un flotteur. Je me souviens de la magie de la glisse grâce à une petite voile qu'il avait bricolée. Ado, j'ai suivi une initiation à la voile, en faisant de l'Optimist, mais c'est bien la planche à voile qui m'amusait le plus et me procurait les meilleures sensations. » La pratique a depuis bien changé, même si son image colle encore à celle d'un sport populaire, estival, estampillé années 1980.

En attendant Paris 2024

Comme pour la grande majorité des athlètes olympiques, Hélène Noesmoen ne saura qu'au printemps si elle est retenue en équipe de France de voile pour disputer les Jeux. Compte tenu de ses performances récentes, la véliplanchiste a de très grandes chances d'être au rendez-vous olympique. Elle conforterait sa place dans le Groupe élite Pays de la Loire, regroupant les athlètes ligériens de haut niveau, soutenus à ce titre par la Région des Pays de la Loire en préparation olympique ou paralympique.

+ plus d'infos sur le site
paysdelaloire.fr/Paris-2024

« L'arrivée du foil modernise ce sport, c'est évident. Cet appendice permet une glisse exceptionnelle, sans frottement, offrant une vitesse à plus de 30 nœuds, inscrivant l'iQFoil dans la tendance du vol sur l'eau. C'est grisant, quasiment addictif. »

À l'abordage de ses rêves

Son hiver a été intense, la licenciée du SN Sablais a mis à profit ces derniers mois pour alterner préparation physique, au pôle France de Brest, et de longues séquences d'entraînement aux îles Canaries et à Marseille. En comptant des périodes de compétitions aux quatre coins du globe, difficile de suivre Hélène Noesmoen : « j'habite avec ma valise », s'amuse-t-elle à dire, reconnaissant que son port d'attache est et restera Les Sables, où elle a grandi les pieds dans l'eau, ne ratant aucun départ ni aucune arrivée du Vendée Globe, le long du chenal. « Mes parents et mes amis sont ici » et, jamais très loin, son frère et actuel entraîneur, Pierre. Son statut de médaillable aux Jeux, elle l'esquive : la triple championne d'Europe dit surfer sur « un sport à matériel et à aléas. » L'incertitude du sport de haut niveau l'a motivée dans les études : devenue ingénieure en génie civil et urbain, puis salariée de Naval Group, la championne a compris à l'arrivée du foil « qu'il fallait s'y consacrer à 100 %. » 2021 : Hélène intègre l'Armée de Champions, lui permettant de continuer de jouer sur les deux tableaux, la performance à terre et le haut niveau sur l'océan. Une humilité des gens de mer, un sourire clair qui masque un tempérament déterminé, Hélène ne fait pas de concessions. Elle file sur l'eau telle une machine à gagner. « Les Jeux ? Ce n'est pas un rêve, c'est un objectif ».

Ils sont conçus, fabriqués ou assemblés en Pays de la Loire. Chacun de ces produits régionaux révèle un entrepreneur innovant qui a eu une idée géniale. Voici leur histoire.

Cooknrun - Barre énergétique
Angers (49)

Pour tous les aventuriers

Tout a commencé avec Colette et Simone, les deux grands-mères et les deux premières barres énergétiques d'Alexis Chatenay et Alexandre Bracquart, co-fondateurs de Cooknrun. Aujourd'hui, en cas de coup de barre, vous pouvez également croquer Alex, Elise, Marcelle, Lucienne, ou encore Léone. Des prénoms de leur famille pour marquer l'authenticité des recettes bio réalisées à Angers pour tous les aventuriers.



© Cooknrun

régional

Enihcam
Lunettes de sport
Chantonnay (85)

L'optique gagnante

Ancien cycliste de haut niveau et opticien, Florian Boisseau connaît son sujet. Il dessine et met à la vue les lunettes des sportifs à Chantonnay. Tester et approuver par les plus grands sportifs de différentes disciplines, les lunettes Enihcam sont notamment portées par la Team LMP de La Roche Vendée cyclisme, championne de France en National 2. Et le local de l'étape voit encore plus loin ! Avec le soutien de la Région, Enihcam investit en 2024 le marché international.



© Enihcam

HPR Solutions - Tricycle - Laval (53)

La mobilité douce partagée

Le concept a germé dans la tête de Dominique Girard, président de HPR Solutions, lors d'un voyage en Chine, l'empire du vélo. Avec trois de ses collègues du secteur de l'automobile, il invente l'Urbaner, un tricycle à assistance électrique avec un cadre fabriqué à Bourgneuf-la-Forêt (53), une carrosserie et des pièces en plastique provenant de Châteaubriant (44), une capote et une sellerie conçues à La Suze-sur-Sarthe (72). Régional et génial !



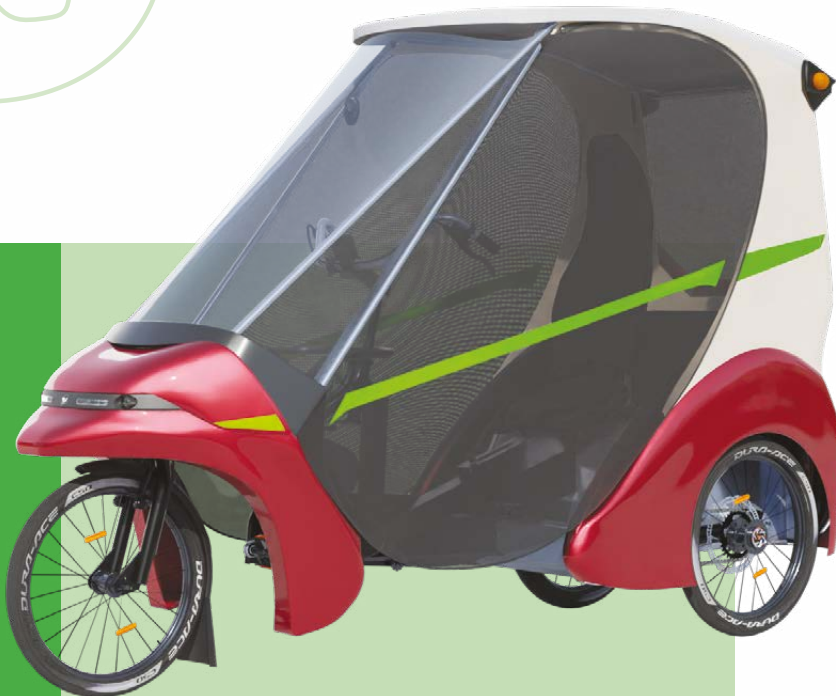
© Arcade Cycles

génial !

Arcade Cycles - Vélo - La Roche-sur-Yon (85)

Ça roule !

Spécialiste des vélos conçus pour les loueurs et les collectivités, Arcade Cycles change de braquet en 2024 avec sa nouvelle unité de production trois fois plus grande. À la tête de la société de 125 salariés, Frédéric Lucas s'est calé dans le sillage de son père François. Objectif : être un leader de la réindustrialisation du cycle en France et en Europe. À terme, 120 000 vélos devraient être assemblés chaque année à La Roche-sur-Yon, soit le double de la production actuelle.



© HPR Solutions

© CBG Mignot

CBG Mignot - Figurines
Breille-les-Pins (49)

La collection du Tour

Fondé en 1825, CBG Mignot est installé en Anjou depuis 1994.

La tradition des soldats de plomb se perpétue ainsi avec des collections qui traversent les siècles de l'Antiquité à aujourd'hui. Pour les amateurs du Tour de France, les premiers cyclistes remontent aux années 1930. À Breille-les-Pins, les figurines sont peintes, conditionnées et envoyées à la demande. Rares, ces figurines font la joie du collectionneur.

régional

La Savonnerie de Marcel
Savon - Villeneuve-en-Retz (44)

Le savon qu'elle M

En 2018, Maryline Barbedette réalise son rêve d'enfant en ouvrant La Savonnerie de Marcel, du prénom de son grand-père, maître savonnier durant quarante-cinq ans. L'atelier est installé dans une ancienne salorge et ancien port de Bourgneuf-en-Retz. Le savon labellisé Nature et Progrès y est brassé à la main et à froid, moulé, découpé et affiné durant un à six mois. Des gestes, des valeurs et un parcours, récompensés en 2023 par un Trophée Pays de la Loire Excellence artisanale.



© Emeline Boileau

La Tourangelle - Huile - Allonnes (49)

Depuis 1867

Il y a 150 ans, la Tourangelle était l'un des petits moulins artisanaux situés en bord de Loire qui extrayait l'huile des noix récoltées dans le Saumurois. La Tourangelle est devenue aujourd'hui une marque qui perpétue la tradition, notamment avec l'huile vierge de tournesol bio. Le tournesol est cultivé vertueusement à Montreuil-Bellay au cœur de la Réserve naturelle régionale Champagne de Méron. Un circuit court du champ à l'assiette

© Studio Lizet



Fermenting & Co - Kombucha
Les Sables-d'Olonne (85)

Naturellement bon

Effervescente, désaltérante, peu sucrée, le kombucha est une boisson très prisée aux États-Unis, au Canada et en Australie. Alexia Arrivé a d'ailleurs importé l'idée de la développer en France à la suite d'un de ses voyages. Depuis 2021, dans son atelier aux Sables-d'Olonne, elle prépare le kombucha à partir d'une souche mère et de thé bio sucré vert et noir. La fermentation se fait naturellement durant une dizaine de jours avant l'aromatisation. À votre santé !



© Agence Brunet-Monié

génial !



© Angélique Gruau

Amicalement soi
Carré de soie - Laval (53)

Une marque de confiance

Les carrés d'Angélique sont 100 % en soie, ça va de soi ! Imprimés à Laval, les dessins sont des créations inspirées de ses voyages, du cinéma, de la musique, de la peinture... À 20 ans, lors d'un stage d'études aux Tissus d'Avesnières, Angélique Gruau est remarquée par la directrice Nathalie Liguine-Feinte qui l'encourage. Moins de deux ans plus tard en parallèle de son Master en textile à Rome, Angélique confectionne ses premiers carrés de soie imprimés aux Tissus d'Avesnières. Amicalement soi, une marque née d'une confiance partagée.



© 28 % anti-gaspi

28 % - Conserverie anti-gaspi - Joué-l'Abbé (72)

Tartine d'écologie

Le gaspillage alimentaire représente ce que produisent 28 % des terres cultivées sur notre planète, de la surproduction à ce que nous jetons, nous, particuliers, sans jamais l'avoir consommé. C'est ce constat qui a servi de point de départ à 28 %. Cette conserverie anti-gaspi sauve des fruits et légumes invendus, ou perdus dans les vergers des particuliers, et les transforme en confitures originales peu sucrées ! Ananas, mangues, agrumes, bananes, kiwis... Le fruit est valorisé avant le sucre, soit 28 % de sucre (seulement) ajouté aux fruits dans les recettes de Séverine Morin, sarthoise responsable à l'origine de cette conserverie artisanale utile à la planète.

Par la force des arbres

Ils recouvrent environ quatre milliards d'hectares sur la planète et pourraient capter jusqu'à deux tiers du carbone généré par l'activité humaine. En renforçant notre engagement pour les poumons verts de la planète, nous prenons pleinement la mesure de la nécessité de préserver la forêt, de la régénérer, mais aussi de la gérer – et de la gérer différemment. Face aux défis qui nous attendent, les arbres sont nos plus puissants alliés pour préserver la vie sur terre et lutter contre le changement climatique.





Ils sont partout, ils sont puissants, ils cumulent les bienfaits. Les arbres jouent un rôle crucial dans la régulation du climat, la production d'oxygène, la protection des sols et la préservation de la biodiversité. Et pourtant le monde perd aujourd'hui une surface forestière équivalente à un terrain de football toutes les deux secondes. Cela se passe en Amérique du Sud avec la forêt amazonienne grignotée par les terres agricoles et l'industrie minière, mais également en Afrique, et en Asie avec la disparition de la forêt primaire. La forêt française, particulièrement précieuse pour le climat et la biodiversité, est elle aussi en proie à des crises multiples et à une mortalité croissante. L'arbre, un symbole en péril ? Le plan en faveur des forêts et des haies en Pays de la Loire est un engagement pour notre avenir et celui de notre planète.

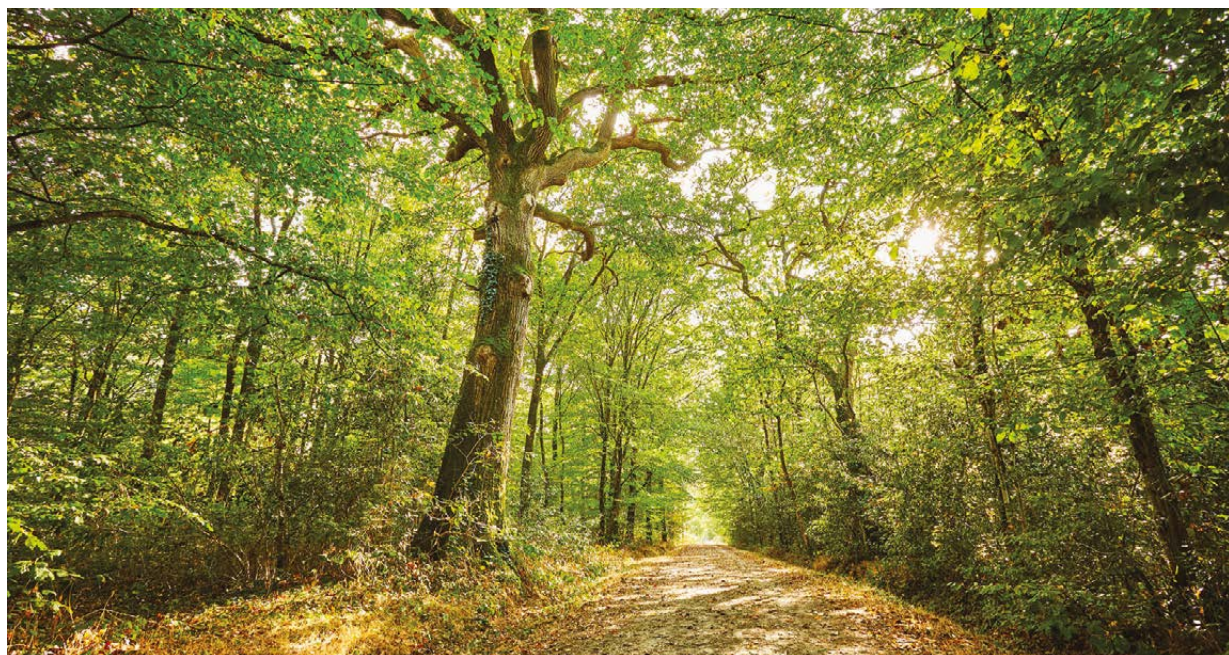
S'engager pour la planète

Avec un premier plan régional en faveur de la haie sur six années (2024-2030) et un plan régional en faveur de la forêt et du bois, nous nous engageons pour la planète d'une façon concrète, tangible. Mais pourquoi soutenir les haies et les forêts ? D'une part, elles sont nos réservoirs de biodiversité : les haies et les forêts permettent d'abriter des animaux auxiliaires de cultures – des pollinisateurs comme des prédateurs de ravageurs – elles permettent de lutter contre l'érosion des sols, d'améliorer la qualité et l'infiltration de l'eau,

de stocker du carbone et de s'adapter au changement climatique... S'il fallait s'en convaincre davantage, rappelons que ces haies et forêts sont des facteurs forts d'équilibre des territoires et de développement durable, et ils sont utiles à plus d'un titre : utiles à l'économie – par la production de bois, la création d'emplois, le développement du tourisme – utiles à l'écologie – par la préservation des ressources, la création de refuges de biodiversité, par la captation et la séquestration de carbone – utiles à l'agriculture – par leur effet protecteur sur les pollinisateurs. Et plus proche de nous, nos forêts et nos haies embellissent notre cadre de vie, nos loisirs et enrichissent notre patrimoine.

Penser à l'échelle d'une génération

Comment une collectivité peut-elle vraiment s'engager pour les arbres ? Déjà, en irriguant autour d'elle un projet qui fasse consensus, avec les acteurs de la filière bois, les agriculteurs, les associations environnementales, les chasseurs... Ce sont eux les garants de la sauvegarde de notre environnement, ils mettent en œuvre par leur action une écologie responsable, utile à tous. Le plan régional en faveur de la haie, comme le plan forêt-bois, a été élaboré avec l'ensemble de ces partenaires régionaux. De cette concertation sont nées des actions simples et fédératrices : préserver, planter, gérer, promouvoir et valoriser. Le budget régional mobilisé pour ces actions est à la hauteur des enjeux de biodiversité qui s'ouvrent à nous : 44 M€ (23 M€ pour la haie



Être combatifs sur les questions de l'écologie, nous le faisons déjà pour l'eau, nous le faisons aujourd'hui pour sauvegarder nos haies et valoriser nos forêts.

et 21 M€ pour la forêt) dont près de 7 M€ de fonds européens. Les plans haies et forêts nous encourageant à réapprendre à penser à l'échelle d'une génération, à réapprendre à agir sous le regard de nos enfants et de nos petits-enfants.

Les chiffres sont éloquentes. 28 millions de tonnes de carbone sont émises tous les ans dans les Pays de la Loire. Les actions en faveur des haies et des arbres doivent permettre de stocker un million de tonnes de carbone supplémentaires d'ici à 2030, et ainsi préserver notre climat et notre avenir. Un premier pas vers l'objectif neutralité carbone en 2050. Un autre pas reviendrait à préserver l'existant, comme ces linéaires de haies qui façonnent notre paysage : c'est un bien commun dont l'arrachage doit être soumis à autorisation, un pouvoir de police qui relève de l'État. La haie est un emblème pour notre région, il est un symbole d'équilibre, il est le début de notre action pour maintenir notre territoire dans son entièreté écologique.

Une nouvelle vision de l'écologie

Face aux enjeux climatiques et écologiques, à la perte radicale en biodiversité, nous pouvons facilement succomber aux sirènes du fatalisme. Pour autant, l'option prise en Pays de la Loire est d'être combatif sur les questions de l'écologie. Nous le faisons déjà pour l'eau, à travers un plan régional ambitieux, nous le faisons aujourd'hui pour sauvegarder nos haies et valoriser nos forêts. Mais il faut aller plus loin pour demain. Une piste d'avenir ? Structurer un véritable marché régional du carbone, dont l'objectif sera d'attirer les financements liés à la compensation des émissions de CO₂ de nos entreprises, de nos collectivités et même de particuliers, au profit de projets écologiques locaux. Cette nouvelle ambition, unique en France à l'échelle d'une région, entre totalement en cohérence avec notre vision de l'écologie : avec cette logique de transition écologique qui implique du temps long, avec cette logique du « éviter, réduire, compenser »

© Pascal Beltrami - Mayenne Tourisme



AGIR POUR DEMAIN

Préserver 187 600 km de haies déjà en place en région

Planter 500 km supplémentaires de haies par an

Renouveler 1 000 ha de forêt par an

Créer des observatoires régionaux de la haie et de la forêt

Végétaliser 100 % des lycées publics de la région à horizon 2030

Renforcer les filières de valorisation de la haie : bois énergie, bois d'œuvre, paille

Promouvoir le bois comme matériau d'avenir auprès du grand public

Renforcer l'attractivité des métiers et la création, de formations

Stocker 1 million de tonnes de carbone supplémentaires

qui implique de planifier nos efforts, avec cette logique d'unité, qui est la seule manière d'y arriver, et qui implique d'embarquer tout le monde.

En contribuant à stocker un million de tonnes de carbone supplémentaires d'ici à 2030, en protégeant la biodiversité ligérienne fragilisée, en contribuant à la qualité de l'eau, nous participerons à notre niveau à s'adapter au changement climatique. Nous améliorons notre cadre de vie et, par ricochet, nous rendons notre territoire toujours plus attractif et plus durable.

30

Destination *Pays de la Loire*

Vallée de Poupet - Saint-Malo-du-Bois

Échappée dans le Haut-Bocage

Idee week-end en Vendée (85)

Dans le Haut-Bocage, les moulins, églises et forteresses créent un tableau enchanteur de la campagne d'antan. Ici, les derniers contreforts du Massif Armoricaïn dessinent un paysage vallonné, où chaque pierre bruisse des histoires et légendes qui ont façonné l'âme de la Vendée.

Au Château de Tiffauges, les guides et comédiens en costumes vous catapultent dans ce passé vivant hanté par le fantôme de Gilles de Raie, alias Barbe-Bleue. Assistez au spectacle mettant en scène combats de chevaliers et tirs d'artillerie, actionnés à partir de la plus grande collection d'Europe de machines de guerre médiévales en fonctionnement.

Prenez ensuite de la hauteur au Mont des Alouettes, les moulins sont les témoins silencieux de l'histoire : pendant les Guerres

de Vendée, la position de leurs ailes servait de signal secret, indiquant si la voie était libre ou non. À l'église de Saint-Michel-Mont-Mercure, levez les yeux vers l'Archange Saint-Michel terrassant le dragon, point culminant de la Vendée. Puis grimpez les 199 marches qui vous séparent du clocher pour profiter de la vue à 360° sur le bocage.

Canoë, microscope et train à vapeur

Descendez ensuite dans la Vallée de Poupet, écrin de verdure où la Sèvre nantaise serpente paisiblement. Louez un canoë ou flânez le long des sentiers en vous laissant bercer par le clapotis de l'eau et le chant des oiseaux.

Au Manoir des Sciences de Réaumur, dans la demeure du savant local René-Antoine Ferchault, découvrez comment, l'œil dans un microscope ou loupe à la main comment ce Géo Trouvetou du siècle des Lumières a révolutionné la science.

Au fil de votre périple, arpentez les quatre petites Cités de Caractère du Haut-Bocage. Mallièvre vous conte l'histoire du tissage avec ses demeures de maîtres et ses maisons de tisserands. À Pouzauges, grimpez de ruelles en venelles jusqu'au Vieux-Château et au Bois de la Folie. Découvrez également Mouchamps, juchée sur un escarpement rocheux qui domine la Vallée du Petit Lay, et Mortagne-sur-Sèvre, avec ses jardins en terrasse construits contre les fortifications plongeant dans la Sèvre nantaise.

À Mortagne-sur-Sèvre encore, concluez votre escapade par un voyage dans le temps à bord du train à vapeur sur l'ancienne ligne de chemin de fer de 1900. Durant ce trajet de 22 km, vous traversez les trois vallées du Haut-Bocage, où les viaducs vous offrent une dernière perspective sur les paysages environnants.

Où découvrir l'art du vitrail ?

Plongez dedans à Vendée Vitrail à l'église Saint-Hilaire de Mortagne-sur-Sèvre, ouvert dès le 1^{er} avril les après-midi des week-ends, mercredis et jours fériés.

Où manger ?

Dégustez les saveurs d'antan au Casse-Crouïte vendéen, où le

menu en patois vous dévoile les emblèmes du territoire. À l'Auberge du Mont-Mercure, savourez une cuisine traditionnelle revisitée dans le restaurant le plus haut de Vendée.

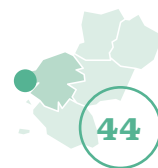
Où dormir ?

Au Domaine Terre et Eau à Sèvremont, reconnectez-vous à la nature au bord d'un étang

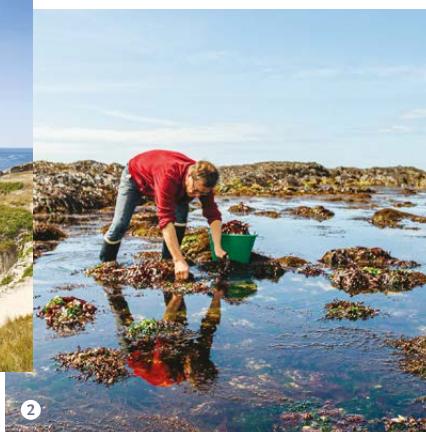
dans un écolodge sans électricité, éclairé par des lampes-tempête et bougies. Ou dormez au cœur de la Cité des Oiseaux aux Landes-Génusson dans l'une des quatre chambres d'hôtes d'une belle bâtisse du XVI^e siècle à La Closerie du Vieux-Château.

1 jour, 1 voyage

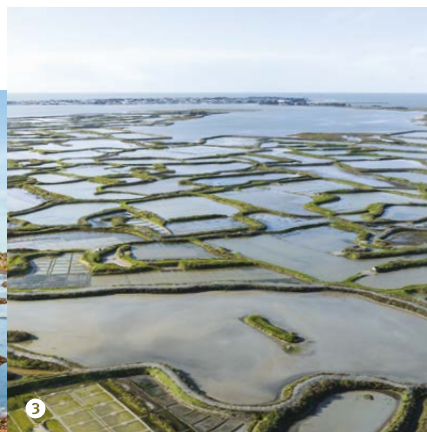
Escapade sur la Côte d'Amour



© Alexandre Lamoureux



© F. Makhlof



© J. Jehanin

9h criques et grottes

À pied ou à vélo, parcourez la côte sauvage du Pouliguen, spectacle vivant qui change au gré des marées ①. Le long du sentier des douaniers, prenez le temps de descendre vers les criques et grottes cachées. Puis grimpez en haut de la Tour Saint-Guérolé à Batz-sur-Mer, pour une vue panoramique sur l'océan et les marais.

10h30 cueillette d'algues

Chaussez vos bottes : Valérie et Jean-Marie, cueilleurs d'algues aux Jardins de la Mer, vous guident sur l'estran du Croisic, à la découverte des algues comestibles ②. Apprenez à les récolter aux ciseaux et découvrez leur texture unique et leurs

arômes iodés, avant de goûter au célèbre caviar d'algues que les tables étoilées s'arrachent.

+ lesjardins-delamer.fr

12h30 déjeuner iodé

Rejoignez le port du Croisic pour retrouver les algues de Valérie et Jean-Marie au menu du Ty Mad, restaurant gastronomique installé face à l'ancienne criée. Ou perdez-vous dans les ruelles pavées du cœur médiéval pour rejoindre Tante Germaine, généreuse crêperie traditionnelle.

14h30 or blanc

En remontant vers Guérande, les petites routes serpentent à travers un patchwork de marais, où se dressent des pyramides de sel, sculptées avec soin par les paludiers ③. Pour y accéder,

profitez des balades proposées par Terre de Sel, accessibles dès l'âge de 3 ans, pour découvrir tous les secrets de la fleur de sel et des marais salants.

+ terredesel.com

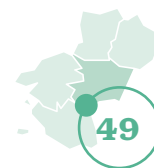
16h30 balade littorale

Terminez votre journée en découvrant La Turballe, port de pêche animé, avant de rejoindre la cité portuaire de Piriac-sur-Mer. Sur le sentier du Castelli, ressentez l'air frais de l'océan entre dunes et falaises et laissez-vous surprendre par la vue des bateaux colorés dans le petit port. Ou, depuis Assérac, empruntez le sentier côtier menant au traict de Pen Bé, un paysage unique de bras de mer et de marais salants, se dévoilant à marée basse.

+ labaule-guerande.com
+ tourisme-loireatlantique.com

1 jour, 1 voyage

Virée dans le Choletais



10h mouchoir rouge

Plongez dans l'histoire du tissage au Musée du Textile et de la Mode à Cholet ❶. Découvrez le dernier atelier de production du traditionnel mouchoir rouge, l'emblème de la ville, et assistez à une démonstration des métiers à tisser. Puis explorez le jardin de plantes tinctoriales, utilisées pour confectionner des teintures.

+ museedutextile.com

12h Cholet gourmet

Flânez dans les ruelles pavées du centre historique de Cholet à la découverte des maisons de tisserands et de l'église du

Sacré-Cœur. Cet édifice religieux rappelle les édifices romano-byzantins et abrite un célèbre carillon classé aux monuments historiques. Puis attablez-vous dans l'un des restaurants autour de la Place Travot ❷ : L'Écailler pour ses saveurs iodées, le Bistrot du Marché pour ses produits locaux de saison, ou La Tarterie de l'Orangerie pour ses tartes et gaufres originales.

14h30 cerisiers en fleurs

Puis laissez-vous transporter par la magie du printemps au Parc oriental de Maulévrier, plus grand jardin japonais d'Europe ❸. Jusqu'à début avril, célébrez la coutume de l'hanami, en venant discuter sous les cerisiers en

fleurs, et profitez de l'explosion de couleurs avec les floraisons des azalées, magnolias, camélias...

+ parc-oriental.com

17h thé et bonsaïs

À l'heure du goûter, profitez d'une parenthèse zen au salon de thé du parc, au pied du bassin de carpes koi. Puis faites halte au Pavillon des Plantes pour découvrir sa collection exceptionnelle de bonsaïs. Pour prolonger l'expérience, profitez d'une féerique visite de nuit aux lampions, guidés par des contes japonais (dès mai).

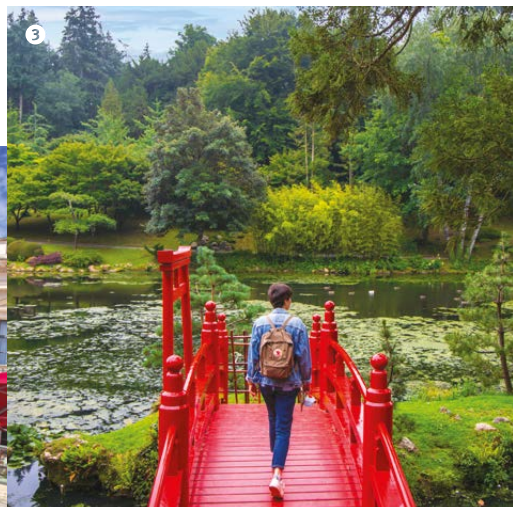
+ ot-cholet.fr
+ anjou-tourisme.com



© LUG creation-AnjouTourisme



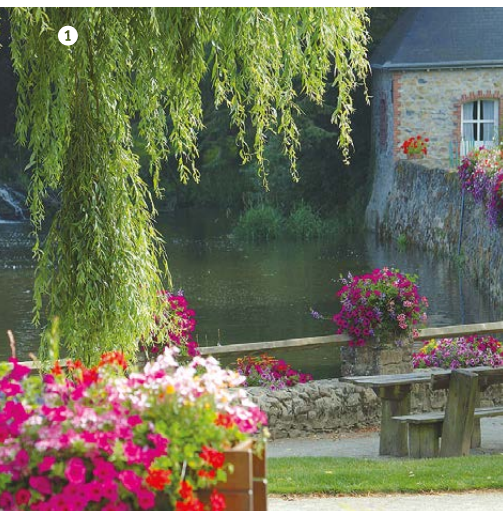
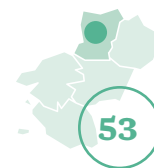
© LUG creation-AnjouTourisme



© Mathieu Genon-AnjouTourisme

1 jour, 1 voyage

Bucolique et artistique



© Dominique Vernier - Mayenne Tourisme



© Guillaume Ayer



© Dominique Vernier - Mayenne Tourisme

9h30 ancienne forge

Alors que le village s'éveille doucement, visitez Chailland ❶, niché dans la Vallée de l'Ernée baignée par la rivière. Au détour des ruelles, découvrez les bâtisses cossues, l'église néogothique et les forges, témoins du riche passé industriel de cette Petite Cité de Caractère. Grimpez ensuite vers les jardins en terrasse, la roseraie et la chapelle, et admirez la vue depuis le Rocher de la Vierge.

11h30 libellules et papillons

Promenez-vous ensuite dans la Tourbière des Bizeuls à Ernée. Sur le sentier sur pilotis, au milieu de plus d'une centaine d'espèces végétales, traquez

les chants des criquets, les libellules ❷ qui virevoltent et les papillons flamboyants.

12h30 déj' broc'

Pour déjeuner, laissez vos papilles vous guider jusqu'au bourg d'Ernée. À La Belle Époque, savourez une cuisine familiale gourmande dans un décor brocante soigné. Ou préférez Le Grand Cerf, installé dans un ancien relais de diligences, pour ses plats inventifs aux saveurs locales et de saison.

14h30 jardins envoûtants

Démarrez l'après-midi dans l'un des jardins enchanteurs du département. Dès le 31 mars, papillonnez dans le parc floral des Renaudies à Colombiers-du-Plessis, entre rhododendrons,

azalées et rosiers. À partir de mai, profitez du charme du jardin romantique de La Pellerine, magnifiquement architecturé.

+ jardinsdesrenaudies.fr
+ lejardindelapellerine.com

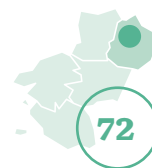
16h30 art contemporain

Passez de l'art botanique à l'art pictural au Centre d'art contemporain de Pontmain ❸. Du 24 mars au 12 mai, des œuvres de Sidonie Bilger, en écho à la crise climatique, et d'Adrien Fricheteau, qui pose un regard humoristique sur notre société de l'image. Deux visions artistiques qui éveillent les sens et interpellent l'esprit.

+ mayenne-tourisme.com

1 jour, 1 voyage

Évasion pittoresque



9h village typique

Beaumont-sur-Sarthe, charmant village des Alpes mancelles, s'éveille sous vos yeux. Depuis le pont roman qui enjambe la rivière, découvrez le point de vue sur les vestiges du château médiéval, avant de flâner dans les jardins en terrasse de la mairie.

9h30 à bicyclette

Récupérez des vélos chez "Il est Beaumont Vélo" pour vous élaner sur les sentiers de la Vélobuissonnière ❶. Vers le Nord, laissez-vous séduire par les mystères de Fresnay-sur-Sarthe avant de rejoindre Saint-Léonard-des-Bois. Au Sud, après le doux murmure de l'eau au moulin de Neuville-sur-Sarthe, faites cap sur Le Mans.



© Pascal Beltrami - Sarthe Tourisme

12h30 déjeuner gourmet

De retour à Beaumont-sur-Sarthe, trois choix célébrant la cuisine traditionnelle vous attendent pour le déjeuner. Découvrez Le P'tit Vivoin, niché dans un ancien hôtel de gare rénové. La Barque séduit avec ses spécialités gourmandes. Enfin, l'Auberge de la Croix Margot met à l'honneur des produits nobles et de saison dans les assiettes.

14h30 monstres et fées

Reprenez vos vélos pour rejoindre le Prieuré de Vivoin. Cet ancien monastère de style gothique et Renaissance accueille un centre d'art contemporain. Découvrez-y à partir d'avril l'exposition de Fabien Verschaere et son univers peuplé de monstres, de chimères et de fées.

+ prieure-de-vivoin.fr



© Pascal Beltrami - Sarthe Tourisme

17h donjon fleuri

Rendez les vélos et pénétrez dans le monde enchanté des jardins de Ballon, accessibles le week-end dès mai. Promenez-vous à l'ombre des Tilleuls, explorez la roseraie aux mille couleurs puis profitez du panorama depuis la motte. Un tunnel ombragé de hêtres ❷ vous conduit ensuite jusqu'à la Cour des Lions, gardée par le donjon millénaire ❸ et son pont-levis.

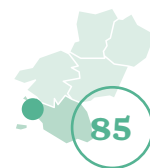
+ donjondeballon.fr
+ sarthetourisme.com



© J-P Berlose - Sarthe Tourisme

1 jour, 1 voyage

Noirmoutier, île envoûtante



9h30 passage du Gois

Avec la marée basse comme complice, empruntez le Passage du Gois, ce chemin submersible qui relie l'île de Noirmoutier au continent ❶. Surveillez les marées : celui-ci n'est accessible qu'entre 1h30 avant et 1h30 après l'heure de marée basse. Puis profitez du ballet aérien des sternes, mouettes, aigrettes et avocettes dans le très sauvage polder de Sébastopol.

11h volets bleus

À Noirmoutier-en-l'île, parcourez les ruelles pavées, bordées de maisons aux volets bleus et de roses trémières du quartier de Banzeau ❷. Goûtez aux célèbres

biscuits et caramels au beurre salé des Petits Cagniotés, puis admirez l'imposant château blanchi à la chaux, joyau du patrimoine local.

12h30 mets insulaires

Pour déjeuner, découvrez les saveurs de l'île au 11 ou à l'Assiette au Jardin, avec son audacieuse huître Fujiyama aux fruits de la passion, avant une balade digestive sur la jetée Jacobsen, entre port et marais. Ou profitez de l'ambiance méditerranéenne du Bois de la Chaise et de ses criques, pour un pique-nique entre chênes verts, arbousiers, pins maritimes et mimosas.

14h30 pêche et salines

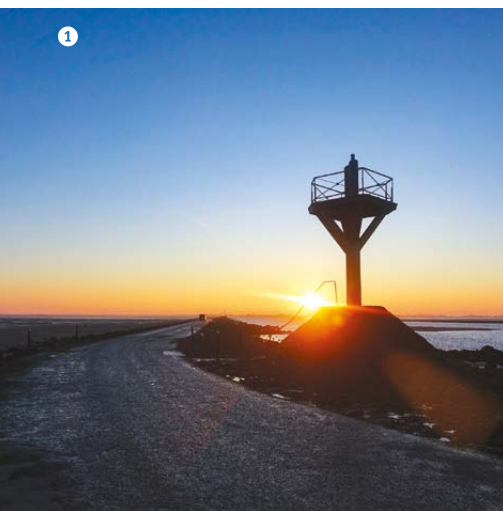
Au port de l'Herbaudière, laissez les bateaux de

pêche aux teintes éclatantes et le cliquetis des drisses vous guider le long des quais. Puis rejoignez le port de Morin pour une balade à bicyclette à la découverte des marais salants. En suivant le balisage bleu, vous traversez un labyrinthe de bassins cristallins jusqu'au pittoresque village de L'Épine.

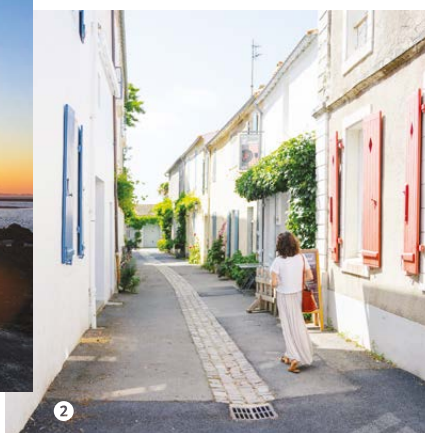
18h cabane ostréicole

Terminez votre journée par une dégustation d'huîtres au port ostréicole du Bonhomme ❸. Savourez les coquillages fraîchement sortis des bassins, dans une authentique cabane ostréicole, avec vue sur la baie de Bourgneuf et le continent.

+ ile-noirmoutier.com



© OT Île de Noirmoutier



© Quentin Boulegon



© Simon Bourcier - Vendée Expansion - OT Île de Noirmoutier

La Région se mobilise



TON
STAGE
DE 2NDE

sur nosstages.fr



paysdelaloire.fr



RÉGION
PAYS
DE LA LOIRE



Un regard sur la planète

Cinq ans après *Au nom de la terre*, tourné en Mayenne, le documentariste et réalisateur Édouard Bergeon livre *La promesse verte*, une fiction contemporaine sur fond de conscience écologique. Défenseur de la Terre avec un grand T, l'auteur insiste par cette œuvre sur une urgence absolue : il faut stopper la déforestation. En salle le 27 mars.

Un second film qui résonne comme un appel : avec *La promesse verte*, dont une partie du tournage s'est déroulée aux Sables-d'Olonne en février 2023, Édouard Bergeon ne souhaite rien d'autre qu'un « *éveil des consciences* ». Dans la cité vendéenne, Carole – interprétée par Alexandra Lamy – est professeure d'anglais. Elle apprend l'emprisonnement et la condamnation injustes de son fils Martin (Félix Moati) en Indonésie. La mère se lance alors dans un combat inégal contre les exploitants d'huile de palme, responsables de la déforestation, et contre les puissants lobbies industriels. Ça, c'est pour le *pitch*. Pour le reste, Édouard Bergeon compte sur la sensibilité du public face à l'urgence climatique, aggravée par une « *déforestation régulière et inquiétante de la forêt tropicale primaire. L'industrie transforme le paysage pour la production d'huile de palme destinée aux agrocarburants, à l'agroalimentaire ou la cosmétique... Or la disparition de la forêt tropicale, principal puits de carbone, menace autant notre biodiversité que le climat.* »

« La terre collée à mes baskets »

Dans le film, le calme de la baie des Sables-d'Olonne tranche avec l'effervescence tragique dans laquelle se déroule l'essentiel de l'intrigue, en Indonésie.

« *Je souhaitais créer ce contraste, et j'avais besoin de revenir en Pays de la Loire pour y retrouver cette lumière dingue, capter la magie de cette baie et montrer cet océan magnifique, véritable invitation à découvrir le monde pour Martin, parti à l'autre bout du monde. Comme pour le film Au nom de la terre, l'accueil qui nous a été réservé a été formidable* », dit-il. Soutenu par la Région des Pays de la Loire, le film a été présenté dans cette même ville des Sables-d'Olonne, au cinéma Le Grand Palace, en janvier dernier. « *C'était une promesse que nous avons faite aux habitants, avec mon producteur Christophe Rossignon. Je pense que nous avons réussi à rendre hommage à la Vendée et à cette région, une terre qui me ressemble. J'ai une profonde sensibilité agricole et la terre collée à mes baskets, j'ai un besoin viscéral de la défendre, je le fais avec ce film.* »

La promesse verte, film d'Édouard Bergeon, produit par Nord-Ouest Films. Sortie nationale le 27 mars.



« Je me suis sentie petite face à quelque chose d'immense »

© Amélie Marzouk

Alexandra Lamy

Une inscription au Conservatoire d'art dramatique de Nîmes sans rien dire à ses parents, des débuts de comédienne sur les planches à Paris. Puis la célébrité en incarnant *Chouchou*, dans près de 500 épisodes de la série *Un gars, une fille*. Avec près de 60 longs-métrages et films tv, Alexandra Lamy jongle avec les styles, de la comédie au romantisme, en passant par les drames contemporains.

Dans ce film, vous incarnez le rôle d'une mère au combat poignant.

Alexandra Lamy : C'est le terme en effet car La promesse verte est avant tout un thriller écologique. J'avais adoré le premier film Au nom de la terre d'Édouard Bergeon et je savais de quoi il était capable. À la lecture du scénario, j'ai immédiatement apprécié l'ampleur du rôle de cette mère de famille courageuse, qui va à la fois se battre pour sauver son fils, et contre ces grandes puissances industrielles. J'aime ces petites histoires dans la grande histoire. »

Une aventure de tournage vécue en Vendée comme en Indonésie...

A. L. : Vivre cette aventure cinématographique, ici aux Sables-d'Olonne ou là-bas en Indonésie, a été un plaisir et un choc également. Et Édouard m'a laissé une grande liberté dans l'interprétation du rôle de Carole, qui demandait beaucoup d'émotions et de justesse. Par rapport au thème du film, je me suis sentie toute petite face à quelque chose d'immense.

La thématique de l'écologie a-t-elle une résonance particulière en vous ?

A. L. : La déforestation est un phénomène bouleversant quand on en connaît l'ampleur. Mais vous savez, à travers cette histoire qui est un peu celle de David contre Goliath, je me rends compte que nous, citoyens, on nous demande de faire des efforts chaque jour pour la planète, avec nos petits gestes, nos petits moyens... Il y a parfois de la culpabilité face à l'urgence écologique alors qu'à l'autre bout

de la planète, ceux qui sont à l'origine des plus grands dégâts sont des puissants lobbies industriels... Ça fait réfléchir.

C'est à la jeune génération de prendre le relais désormais ?

A. L. : Absolument. Le film a été projeté pour un public scolaire aujourd'hui et les réactions ont été très pertinentes, très poignantes. La sensibilisation sur les grandes thématiques environnementales doit se faire dès le plus jeune âge, cela permettrait d'élever un peu les débats autour de l'écologie. Nous n'avons plus le choix, collectivement, que de s'intéresser à la sauvegarde de notre planète.*

*Le 9 janvier 2024.

Les Pays de la Loire, terre de cinéma

Retrouvez toute l'actualité du cinéma en Pays de la Loire avec les sorties des films tournés et soutenus par la Région, des vidéos sur les tournages, des interviews des acteurs, réalisateurs et producteurs en flashant ce code.



**Groupe Aimer et agir
pour les Pays de la Loire** • 42 élus

Une écologie positive mais combative

Face aux urgences climatiques et écologiques, à la perte radicale de biodiversité, nous refusons de succomber aux sirènes du fatalisme. Avec Christelle Morançais, nous défendons une écologie positive mais résolument combative.

Nous nous opposons à l'écologie de gauche et d'extrême gauche qui oppose l'Homme à la nature et qui oppose surtout les Hommes entre eux. Ces écologistes radicaux ne pensent qu'en termes de punition, d'exclusion et de contraintes moralisatrices à l'égard des Français, des entreprises, des agriculteurs. Nous les combattons car nous portons au contraire une vision optimiste et volontariste de l'écologie. Nous avons la conviction que la transition écologique ne se bâtira pas sur la crainte de la fin du monde mais dans l'exigence de solutions rapides, puissantes et concrètes. Ces solutions doivent être créatrices de richesses, d'emplois, d'innovations et de bien-être. Car au fond le combat écologique que nous menons est un véritable combat humaniste, c'est un combat pour la beauté, pour le progrès et pour la liberté.

Nous avons ainsi érigé la transition écologique en priorité absolue de notre mandat avec une ambition claire : tendre vers la neutralité carbone à horizon 2050.

Face aux défis qui nous attendent, les arbres sont nos plus puissants alliés pour lutter efficacement contre le changement climatique. L'arbre joue un rôle essentiel dans la protection de la biodiversité, dans la préservation du cycle et de la qualité de l'eau, ou dans la lutte contre l'érosion, mais c'est aussi et surtout un véritable puits de carbone. De la concertation avec l'ensemble des acteurs régionaux est né un plan d'actions simples et fédératrices :

- Préserver nos 187 600 km de haies et en planter 500 km supplémentaires/an
- Renouveler 1 000 ha de forêt/an
- Végétaliser 100 % des lycées publics à horizon 2030
- Renforcer l'attractivité des métiers et la création de formations
- Stocker 1 million de tonnes de carbone supplémentaire

Par ailleurs, nous voulons faire de la décarbonation des transports du quotidien un levier d'amélioration de la qualité de vie et de l'attractivité de notre territoire. Tel est l'objectif de l'accord historique d'1 milliard d'€ en faveur des mobilités négocié par Christelle Morançais avec le Gouvernement.

Nous voulons ainsi faire des transports la pierre angulaire de notre politique écologique. C'est notamment le cas de notre réseau TER dont nous

augmenterons de 67 % l'offre kilométrique d'ici 2030. Cela se traduira par 300 trains supplémentaires par jour, 1 train par heure et par gare dans chaque sens ainsi qu'un train toutes les demi-heures pour les liaisons métropoles/périphéries. Mais nous n'oublions pas les investissements dans les routes pour tous ceux qui ont absolument besoin de la voiture pour se déplacer.

Enfin, la Région s'est pleinement engagée pour le développement de la pratique du vélo dans toutes ses dimensions et pour les déplacements du quotidien. Cette ambition se traduit par l'instauration de nouveaux services, comme la location courte et longue durée de vélos à la sortie des gares, par la sécurisation des stationnements gratuits, ainsi que par un financement sans précédent de 121 M€ dans les aménagements cyclables.


Le Région Pays de la Loire Tour est une véritable caisse de résonance de cette ambition Vélo ! Au-delà de la dimension sportive, il existe dans notre région une véritable culture du vélo. Cette course unique en France vise à valoriser nos belles identités régionales, mais aussi tout l'écosystème autour du cycle.

Cette course est surtout l'occasion de nous rassembler autour d'un évènement qui se veut avant tout une grande fête populaire !

Retrouvons-nous tous du 2 au 5 avril au bord des routes des Pays de la Loire !

02 28 20 61 10 - aimeretagir@paysdelaloire.fr

 **AimerAgirPDL**

 **Aimer et Agir pour les Pays de la Loire**

 **aimeragirpdl**

Groupe Union Centriste • 15 élus

La Région mobilisée pour la simplification administrative

Depuis des décennies, la question de la simplification administrative est un sujet récurrent mais il est désormais temps, pour l'État comme pour les collectivités territoriales, de passer de la parole aux actes en la matière.

Les récentes manifestations du monde agricole ont mis en exergue les trop nombreuses contraintes bureaucratiques. Si le gouvernement a annoncé une série de mesures bienvenues visant à simplifier la vie des agriculteurs, le chemin est encore long.

Le Conseil Régional des Pays de la Loire agit de manière proactive pour simplifier l'accès aux fonds régionaux ou européens dont elle a la charge : digitalisation des processus, réduction des justificatifs ou diminution des points de contrôle.

La lourdeur administrative n'impacte pas uniquement le monde agricole : tous nos secteurs économiques en

souffrent. Cette complexité entrave l'innovation et la croissance de nos entreprises.

L'action des collectivités territoriales est également trop souvent entravée de normes, empêchant de répondre efficacement aux besoins des administrés. On ne peut aborder la question de la simplification sans se poser celle de la décentralisation. Pour une raison simple : il ne peut y avoir de simplicité sans proximité.

Union.Centrisme@paysdelaloire.fr

✉ @Union_Centrisme

02 28 20 64 69

Groupe L'Écologie ensemble · 12 élus

Objectif zéro précarité

Banques alimentaires saturées, records d'inflation, lois fragilisant travailleurs et privés d'emploi, étudiants mal-logés abonnés à l'aide alimentaire... La précarité s'installe durablement. 400 000 personnes sont en situation de pauvreté en Pays de la Loire, dont 120 000 enfants.

Notre région s'en sort mieux que d'autres mais nous ne pouvons nous résigner devant ces situations qui portent atteinte à la dignité des personnes, à leur santé.

Le combat contre la précarité est collectif, la Région doit être en 1^{ère} ligne aux côtés de l'État, des collectivités, des associations. Or, la majorité LR-UDI fait l'autruche et s'entête en campagnes de communication. Une inaction dont les ligériens et ligériennes font les frais.

Parce que la précarité n'est pas une fatalité, nous proposons :

- Pour les familles : des tarifications sociales et solidaires sur les transports et la cantine.
- Pour les jeunes : un accès au soin facilité, un revenu minimum et une ambition logement.
- Pour toutes et tous : des services publics renforcés.

02 28 20 61 28

ecologie.ensemble@paysdelaloire.fr

📘 <https://www.facebook.com/EcologieEnsembl>

✉ @EcologieEnsembl

Groupe Printemps des Pays de la Loire · 12 élus

Uniforme au lycée : le camouflage des inégalités

Un uniforme pour tous les lycéens à la rentrée 2026 : c'est ce que veut le Président de la République, comme la majorité régionale qui s'est portée volontaire pour l'expérimenter dès la rentrée prochaine.

Pour la réussite de chaque élève, éviter le décrochage scolaire, apprendre le respect et les valeurs de la République, ce n'est pas de tenue unique dont ont besoin nos lycéens. Mais d'enseignants devant chaque classe, de lycées en bon état, et de moyens pour les Actions éducatives ligériennes, pour les sensibiliser aux enjeux de notre monde. Mais pour la majorité régionale, l'uniforme devient LA solution. Pourtant, il ne répond ni au manque de mixité scolaire, ni à la fracture sociale, ni au harcèlement. Il n'est qu'un camouflage des problèmes de l'école et du lycée.

Les 12 millions € que coûterait la généralisation de cette mesure pourraient être tellement mieux utilisés pour les jeunes de notre région !

02 28 20 61 20

groupe.printempspdl@paysdelaloire.fr

📘 <https://www.facebook.com/printempsPDL>

✉ @printempsPDL

Groupe Démocrates et progressistes · 5 élus

Pour une agriculture d'avenir

Mobilisés, les agriculteurs ont exprimé leurs difficultés & revendications. Le gouvernement a pris des mesures pour surmonter la crise. Réussir la transition écologique nécessite la diffusion des progrès scientifiques & technologiques comme la simplification des procédures. La politique européenne doit aller dans ce sens et la Région doit aider les agriculteurs à produire plus et mieux.

02 28 20 64 84

democratesprogressistes@paysdelaloire.fr

✉ @Dem_Prog_PDL

📘 <https://www.facebook.com/DemProgPDL>

En application de la loi « Démocratie de proximité » du 27 février 2002, le magazine de la Région propose à chaque Groupe politique un espace rédactionnel proportionnel au nombre d'élus qui le constituent.

42

à la table de...



Jean-René Pelletier

Il officie aux fourneaux mais, dans chacun de ses gestes, dans chacune de ses recettes, il porte la voix de son terroir. Jean-René Pelletier, chef de l'Auberge de la Madeleine, à Gétigné (44), aspire à proposer une cuisine qui a du sens, une histoire à raconter. La voici.

Ce jour-là, à l'heure du repas, pas une casserole sur le feu. Le cuisinier n'est pas dans son restaurant de Gétigné, mais à une heure trente de route, plus au nord, au lieu-dit Le Dresny, à Plessé, en Loire-Atlantique. Il vient passer un peu de temps avec un de ses producteurs, Laurent Chalet, éleveur de vaches nantaises. L'histoire que Jean-René Pelletier veut nous raconter commence ainsi : au milieu d'un champ. Le colosse à la gentillesse brute et affairée a planté le décor de son inspiration, il a voulu nous montrer en quoi l'assiette qu'il propose dans son Auberge de la Madeleine, à Gétigné, a du sens. Mieux, de la répartie. Une fois ce cadre champêtre posé, il sera possible de parler cuisine. Le chef la définit comme « *traditionnelle, libre, qui ressemble à son terroir.* » Mais surtout « *une cuisine engagée : mon objectif n'est pas d'aller acheter des*

produits dans un magasin, de les cuisiner et de les vendre. Si cela se résumait à cela, j'aurais sans doute changé de métier depuis longtemps. »

« Manger, c'est voter trois fois par jour »

Un métier qu'il empoigne sans en faire tout un plat : un BEP puis un Bac pro cuisine en poche, Jean-René Pelletier sait ce qu'il veut, sait où il va et mesure les exigences de son activité : lorsqu'à la carte, il propose des gyozas de queue de bœuf et dés de foie gras poêlés, ou un ris de veau croustillant aux chanterelles, c'est parce que, derrière, il y a la promesse de circuits courts et celle d'un goût local. C'est comme un « *contrat de confiance* » qu'il entretient avec ses « *producteurs et artisans engagés* », comme le chef aime à le rappeler.





C'est un rêveur les pieds sur terre, exhalant autant le terroir que la loyauté vis-à-vis « *des gens qui nous font confiance dans la qualité de nos produits et que je ne m'autorise pas à décevoir.* » Il le répète à l'envi : « *Manger, c'est voter trois fois par jour* », et ainsi goûter sa cuisine revêt d'un caractère militant. C'est un héritier d'une lignée lorraine agricole, Lorraine où il est né et où il a vécu du côté de Bar-le-Duc, « *un territoire qui n'a certes pas les mêmes atouts que les Pays de la Loire, riche en produits de la mer, généreuse en légumes, remarquable en élevage et en respect des êtres vivants. Cette région m'a tellement bien accueilli !* » Pour le chef Pelletier, « *faire de la cuisine, ici, à Gétigné, ça a du sens quand on voit tout ce qu'il y a autour.* » Autour, c'est la ferme des coquelicots à Rocheservière (85) pour le porc Duroc, la ferme du Vigneau à La Chapelle-Heulin (44) pour la volaille, des Pigeonniers de la Landrière (79) pour le pigeon... De sa Meuse natale, le cuisinier a toutefois conservé un symbole gourmand – la fameuse madeleine de Commercy – pour baptiser son auberge. La petite pâtisserie a même inspiré le décor de l'intérieur du restaurant, qui affiche sur

ses murs l'extrait célèbre de *la madeleine*, dans *À la recherche du temps perdu* de Marcel Proust.

Une identité sauce plaisir

Quand on demande à Jean-René Pelletier ce qui le rend le plus fier, il répond sans hésitation « *notre façon de travailler : collaborer du mieux possible avec le monde qui nous entoure et participer à cette économie locale. Par exemple, 100 % des viandes que nous proposons au restaurant proviennent de producteurs locaux. Cela correspond à mon tempérament : je suis un fils de paysan et ce n'est pas pour rien que je me sens proche de Laurent Chalet, car j'ai ce besoin viscéral d'aller rencontrer les producteurs avec lesquels je travaille, pour comprendre la valeur de leur produit, apprécier cette conscience du respect de notre terroir. La moindre des choses, c'est de connaître leur histoire, pour, à notre tour, en cuisine puis en salle, raconter la leur.* » Autour de la table, il est question de veau bien évidemment, de quasi, de filet, de longe, de noix, des jarrets... Pour sublimer ces mets, l'assiette fait la part belle aux



La vache nantaise, tout un symbole

Une robe couleur froment, tirant parfois sur le roux, et une allure fière. La vache nantaise est aussi reconnaissable à ses grandes cornes dressées vers le ciel. Cette vache nantaise, Laurent Chalet lui voue une profonde admiration nourrie d'une seule ambition : tout faire pour sauvegarder cette race bovine emblématique. « Un travail de recensement et de suivi génétique de la reproduction a permis de relancer la Nantaise au début des années 1990, à une période où les éleveurs se détournent de cette race rustique, pourtant bien adaptée aux sols humides de ces paysages de bocages et de marais. » Au Dresny, à Plessé (44), Laurent Chalet a confirmé que cette sauvegarde avait du sens. Depuis toutes ces années, il travaille

notamment sur les problématiques de qualité de viande, de maturation de chaque muscle afin d'en d'exhausser le meilleur goût et ainsi proposer un produit de qualité aux restaurateurs locaux. La race est aujourd'hui sauvée et inscrite au cœur d'un système économique cohérent, reposant principalement sur des sources de valorisation locales : vente directe aux bouchers et aux restaurateurs. « La vache nantaise est un triple symbole », dit Laurent Chalet, « patrimonial, car incarnant le produit du terroir et de ses éleveurs ; génétique puisque la race est une composante même de la biodiversité. C'est aussi un symbole économique viable, notamment dans le contexte actuel de recherche de ses racines et de valorisation des produits du terroir. »

jus, bouillons et sauces, qui occupent une place prépondérante dans la cuisine du chef Pelletier. « J'utilise tout : avec les os, les parures, certains morceaux, je lance des fonds qui vont devenir des réductions puis des sauces. C'est ce qui fait l'identité et la singularité de mes plats, et 70 % de leur intérêt. »

Inimitable millefeuille de la Madeleine

En guise de plaisir de fin de repas, pour se définir, Jean-René Pelletier choisit un plat sucré : un millefeuille caramélisé, crème légère à la vanille, en écho à l'ivresse de ses débuts : le cuisinier était aux préludes de sa carrière un pâtissier. « On parle beaucoup de salé, de sauces, de viandes, mais il faut

venir goûter ses desserts », nous souffle sa compagne Gwenn, présente ce jour-là. Sa moue gourmande en dit long sur la délicatesse du feuilletage, croustillant, encore chaud au moment du service, sublimé par une crème à la vanille dense et fondante... Une technicité savoureuse et un savoir-faire qui font de ce millefeuille l'emblème sucré de l'Auberge de la Madeleine. Imparable.

La recette du chef en vidéo

Tartare de veau Nantais, champignons, topinambours et noisettes



Ils sont chacun acteur dans leur domaine, dans leur engagement, leur art, leur savoir-faire, leurs choix. Leurs parcours nous inspirent. Ils font avancer la région. Ils sont des Pays de la Loire.



© David Fugere

© Clémence Losfeld

musique

De l'or au bout des doigts

Alban Tixier est un précoce. À 8 ans, il commence l'apprentissage du luth au conservatoire de La Roche-sur-Yon. Une pratique dans laquelle il ne tarde pas à exceller, le garçon pinçant les cordes de son instrument comme personne. Après plusieurs saisons de récital dans les abbayes de Fontevraud et de Nieul-sur-l'Autise, il sort aujourd'hui son premier album sous son propre nom. Enregistré dans une chapelle à Saint-Laurent-sur-Sèvre (85) et produit par l'association Grande Vendée, *Suzanne un jour* est dédié à la musique française du XVI^e siècle. Un choix artistique fort pour un jeune homme de seulement 21 ans. Et un sacré tremplin pour sa carrière !

+ alban-tixier.com



santé

Femme de science

Flora Blangis est une jeune femme en mouvement. Après avoir exercé pendant plusieurs années son métier de sage-femme en milieu hospitalier à Nantes, elle se lance dans la recherche scientifique, un secteur encore trop peu féminisé. Elle travaille sur la maltraitance physique infantile, dont elle cherche à mieux identifier les signes et les facteurs de risque. Son ambition : améliorer les stratégies de prévention et de protection des enfants, un engagement qui lui a valu le Prix Jeunes Talents pour les Femmes et la Science France 2023. Parallèlement, Flora Blangis garde un pied dans son premier métier, puisqu'elle enseigne l'épidémiologie à l'école de Sage-Femme de Nantes.

+  [Flora Blangis](#)



© CNBF Frédéric Vielcane

artisanat

Pain gagné

Sylvain Belouin est un champion. Mais un champion dans une catégorie inattendue : la viennoiserie. L'automne dernier, le boulanger de 27 ans a remporté le Master national du meilleur pain au chocolat de France. Décerné par la Confédération nationale de la Boulangerie-Pâtisserie française, le prix distingue l'expertise du co-gérant de la boulangerie Le Quatre, à Brissac-Quincé (49). Car pour réussir le pain au chocolat parfait, il ne faut pas que de bons ingrédients (Sylvain Belouin privilégie les circuits courts). Il faut aussi un extraordinaire tour de main, pour monter cette fameuse « pâte levée feuilletée » qui fait tant saliver.

+  [boulangerie_lequatre](#)



DR

industrie

Le gant made in France est sarthois

Gérald Heuliez croit à la réindustrialisation du territoire. Il est l'un des fondateurs de ManiKHeir, Groupe Medicom, et a choisi Bessé-sur-Braye (72) pour installer sa nouvelle usine de fabrication de gants en nitrile. Sur le site de l'ancienne papeterie Arjowiggins, quelque 600 millions de gants vont être fabriqués en 2024, pour équiper les établissements de santé publique et les industries sensibles (agro, cosmétique, pharma). Une production vertueuse pour l'environnement (sans chlore et sans accélérateurs chimiques) et pourvoyeuse d'emplois. Avec ManiKHeir, Gérald Heuliez a recréé toute une palette de savoir-faire en Sarthe, autour d'une ingénierie qui, ces dernières décennies, avait été délocalisée en Asie.

+  [Gérald HEULIEZ](#)



DR

sport

Champion d'Europe de boxe

Jordy Weiss est un battant. La boxe, il la travaille quotidiennement, depuis son plus jeune âge. Une passion née en même temps que son emménagement à Laval, à 7 ans, ville qui lui a permis de grandir en tant que sportif. Soutenu par un père lui-même ancien boxeur, il monte sur le ring au Stade Lavallois, où il est vite repéré pour ses excellentes dispositions techniques. Comme son idole Mohamed Ali, il enchaîne les victoires, de ses débuts dans la boxe éducative (deux fois Champion de France) à son combat contre le Belgo-Albanais Meriton Karaxha à l'Espace Mayenne, fin 2023. Une étape décisive dans sa carrière, El Gitano (son surnom) devenant, à 30 ans, le champion d'Europe des poids welters !

+  [jordy_weiss_elgitano](#)

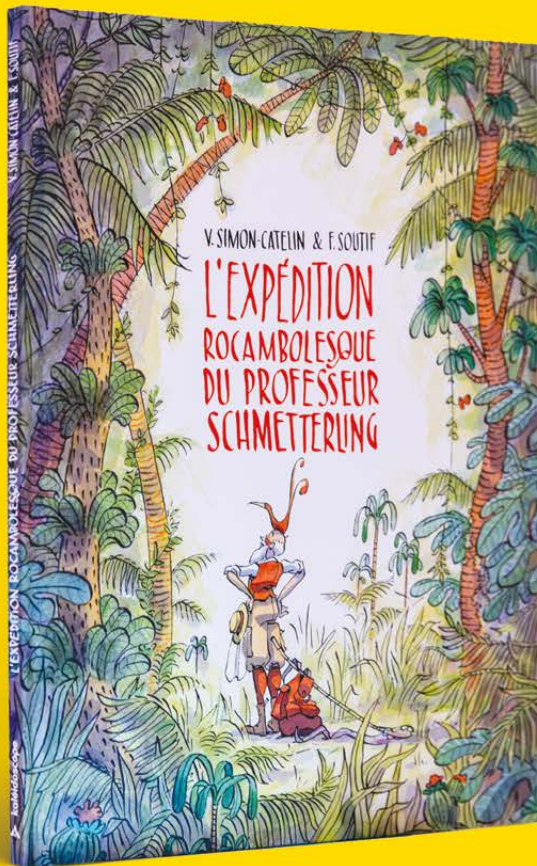
48

à lire

« Nous sommes tous éternellement jeunes »



© Agence Brunet-Monlié



Il n'est jamais rassasié par la lecture, par le jeu, par l'accueil de publics jeunes ou moins jeunes dans sa librairie indépendante... Thierry Mousset est un spécialiste de la lecture jeunesse. Installée au cœur de Laval, sa librairie Jeux Bouquine est une boîte magique : à l'étage, artistes, conteurs, temps de jeux se succèdent, dans l'esprit d'une jeunesse éternelle.

COUP DE CŒUR RÉGIONAL

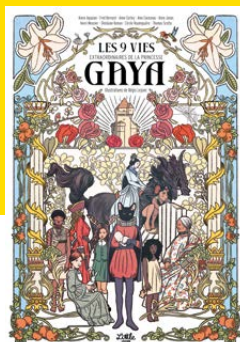
L'EXPÉDITION ROCAMBOLESQUE DU PROFESSEUR SCHMETTERLING

Vanessa Simon Catelin & François Soutif

Album jeunesse · Kaléidoscope

Le très grand professeur Schmetterling est persuadé que le mystérieux papillon *Levana Mystèriosa* n'a pas disparu comme le pense la communauté scientifique. Ainsi, accompagné de son fidèle oiseau parleur, équipé comme un grand explorateur, il décide de partir à sa recherche. Son périple l'emmènera dans des contrées aussi étranges que merveilleuses, mais sans jamais le trouver... Quoique, en cherchant bien dans l'image, peut-être le verrez-vous.

Le texte de Vanessa Simon-Catelin est magnifiquement illustré par François Soutif, auteur illustrateur mayennais qui, par la finesse de son trait, donne un charme particulier à cette histoire loufoque. Belle aventure !



NOUS TRAVERSERONS DES ORAGES

Anne-Laure Bondoux

Roman ado/jeune adulte à partir de 14 ans · Gallimard

Une famille, les Balaguères ; une époque, 1914 ; un lieu, une ferme du Morvan ; un terrible secret caché... Voici le départ de l'histoire incroyable de cette famille, qui va traverser la grande histoire jusqu'à nos jours, où les destins et les secrets vont se croiser. Anne-Laure Bondoux signe là un roman plein d'humanité. À faire lire aux ados comme aux adultes. Remarquable.

MILLE PERTUIS

Julia Thévenot

Roman ado à partir de 13 ans · Gallimard

Tome 1 : La sorcière sans nombril. Ceci n'est pas un livre de Fantasy comme les autres. Grâce à l'imagination délirante de Julia Thévenot, le monde de ces trois sœurs sorcières est hors norme, d'une richesse extravagante. La frontière entre leur univers et le monde contemporain est parfois difficile à saisir pour ces héroïnes. L'auteur nous emmène vers une exploration organique de la magie, mais

aussi dans une quête de soi particulièrement charnelle. Dans une langue riche et féconde, elle invite aussi le lecteur à faire le voyage entre l'enfance et l'âge adulte. Une pépète !

LES 9 VIES EXTRAORDINAIRES DE LA PRINCESSE GAYA

Régis Lejonc

Album contes à partir de 7 ans · Little Urban

Victime d'un sortilège, Gaya se voit offrir par la mort 9 vies complètement opposées. Ainsi, de siècle en siècle, elle devra traverser des aventures, empreintes de magie et de mystères. Cet album, conté par neuf auteurs parmi les plus grands de la littérature jeunesse et sublimé par les illustrations de Régis Lejonc, est avant tout une expérience humaine et artistique. Magnifique.

MÉMOIRES DE LA FORÊT

Mickaël Brun-Arnaud

Roman jeunesse à partir de 8 ans · L'École des Loisirs

Dans la forêt de Bellecore se trouve une librairie quelque peu atypique tenue par Archibald Renard. En effet, chaque livre est unique.

Un jour, Ferdinand Taupe, dont les souvenirs s'effacent, souhaite récupérer l'unique livre de ses mémoires. Malheureusement celui-ci vient d'être acheté. Alors Ferdinand, aidé d'Archibald, décide de le retrouver et se lance à l'aventure... Mickaël Brun-Arnaud nous emmène dans une charmante histoire pleine de tendresse, de poésie, de vie à la frontière de la réalité. Bon Voyage.

PETIT DINO VEUT TOUT FAIRE TOUT SEUL

Liz Climo

Album petite enfance à partir de 3 ans · Milan

Sur leur petite île, Petit Dino et son papa font toujours tout ensemble. Ce jour-là, Petit Dino s'ennuie mais son papa veut être tranquille. Qu'à cela ne tienne : Petit Dino prépare son petit baluchon et part à l'aventure tout seul ! Enfin presque... Ce petit album cartonné aux adorables illustrations traite, tout en humour et délicatesse, de l'apprentissage de l'autonomie et du rôle protecteur et bienveillant des parents durant cette phase pleine de surprises. Il ravira les aventuriers en herbe et les parents toujours présents pour assurer leurs arrières.



50

carte blanche

Originaire des montagnes de l'Oural, Iskandar Galimov est un adolescent touche-à-tout de 14 ans. Passionné de chant et de musique, le jeune homme s'est inscrit à l'émission de télé-crochet musical The Voice Kids 2023, où il a atteint brillamment le stade des demi-finales. Iskandar participera à des concerts les 23 et 24 mars à Donges et le 1^{er} juin à la salle de la Carrière à Saint-Herblain.

+  [iskandar_musique](#)

 [iskandar_thevoicekids9](#)

Iskandar Galimov

Il a dans le regard la malice d'un gosse de son âge, mais dégage la gravité d'une expérience débordante et abondante en performances. Son visage vous dit peut-être quelque chose, c'est surtout son timbre de voix qui surprend. Iskandar est sans doute un prodige. Il a révélé ses talents au piano et au chant. Après avoir donné ses premières représentations au conservatoire de Nantes à 9 ans, il conserve des souvenirs intacts de ses premiers concerts dans des bars nantais, sa ville. En début d'année, il a même chanté devant différents publics à l'Hôtel de Région et reviendra ces prochaines semaines pour d'autres concerts caritatifs organisés en Pays de la Loire. Iskandar ne perd pas de temps : déjà lycéen, redoutable champion d'échecs, il reste un jeune garçon fasciné par le monde qui l'entoure, tout simplement.



© Amélie Guyard

Instagram



Bravo à **Amélie Guyard**
@une_ambivalloise_en_vadrouille pour sa photo de cerisier en fleurs à **Gesnes (53)**



© Pierre Salvan

Gesté (49)
@salvan.pierre312023



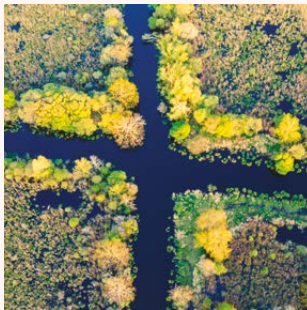
© Monsieurbob72

Montbizot (72)
@monsieurbob72



© _acg_photography

La Merlatière (85)
@_acg_photography



© Kev Drone

Saint Lyphard (44)
@kev_drone

**Vous aussi,
partagez avec
le hashtag
#paysdelaloire
votre lieu préféré
en Pays de la Loire.**

Vos plus belles photos
seront publiées dans
votre magazine !



EN DIRECT SUR
la chaîne **L'ÉQUIPE**

REGION
PAYS DE LA LOIRE

TOUR

2-5 AVRIL 2024

4 JOURS • 700 KM • 8 VILLES ÉTAPES
regionpaysdelaloire-tour.fr



RÉGION
PAYS
DE LA LOIRE