



MARQUE POITOU

**Le bon goût
du local : une saveur
incomparable !**

LA VIENNE

Le magazine

- **ACTUALITÉS** 4-5
- Alain Pichon : "Une présidence rassembleuse et combative" 6-7
- **En cette période de fêtes, tous avec nos producteurs et artisans !** 8-9
- **Le bon goût du local : une saveur incomparable !** ... 10-13
- Du local et du bio ! 14
- Le bénévolat comme tremplin d'insertion sociale et professionnelle. 15
- **DANS LES CANTONS** 16-17
De Coulombiers à Chaunay, en passant par Lusignan et Valence-en-Poitou : un caractère rural affirmé
- Agenda 18
- La recette du Chef 19
- Tribunes 19

Directeur de la publication :

Alain Pichon, Président du Département de la Vienne

Rédacteur en chef :

Virginie Saint-Faust, Directrice de la Communication

Maquette, montage et rédaction :

Service Communication - Département 86

Crédit photo : Service Communication, Département 86,

Marque Poitou, Maison du Tourisme, Denis Victot

Contact rédaction : redaction@departement86.fr



Imprimerie :

Langlet Imprimeur

Département de la Vienne, place Aristide Briand, CS 80319 - 86008 Poitiers cedex.

Le magazine institutionnel de la Vienne est diffusé à 218 000 exemplaires, sur l'ensemble du Département, par Médiapost.

Toute reproduction, même partielle, doit faire l'objet d'une demande écrite au service communication du Département.

Dépôt légal : décembre 2020

ISSN 1968-0929



Actualités



Routes Départementales et limitation de vitesse p.4

Le Département a décidé d'examiner prioritairement un ensemble d'axes départementaux...



Marque Poitou



Le bon goût du local p.12

Avec le jeu-concours "Les Saveurs du Poitou en Fête", le Département et la Marque Poitou se mobilisent...



Dans les cantons



Canton p.16-17

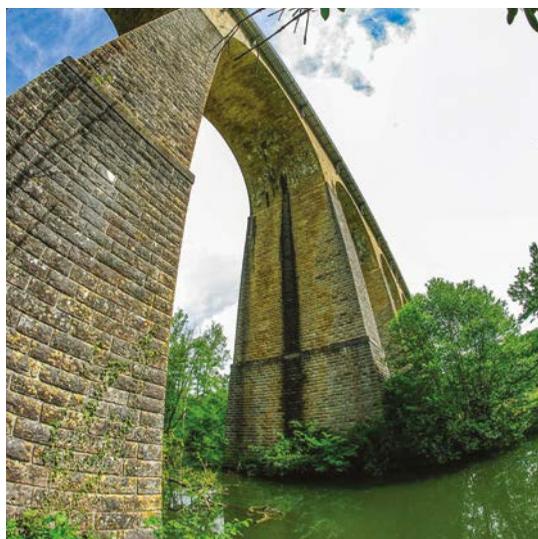
De Coulombiers à Chaunay en passant par Lusignan et Valence-en-Poitou : un caractère rural affirmé.



#departement86



@wb_photographie
Viaduc de Lusignan



77 J'aime
@Willy

#departement86

Faites comme Willy !
Rejoignez-nous sur Instagram

pour partager vos photos
sur **#departement86**

**et rendez-vous
au prochain numéro !**



Au plus près de vos préoccupations

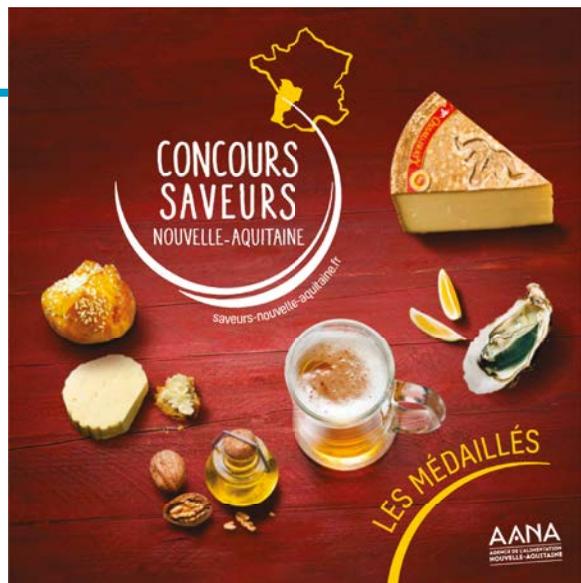
Réussir cette nouvelle sortie de confinement est une priorité. Les enjeux sont multiples et impérieux, collectivement comme pour chacun de nous. C'est essentiel avant tout en termes sanitaires. Nous devons mettre tout en œuvre pour éviter de relancer à nouveau la circulation du virus. Dans la période de rassemblements familiaux que sont les fêtes de fin d'année, il s'agit d'une gageure que seule la responsabilité individuelle peut résoudre. Le volet économique est primordial également. Le mois de décembre est capital pour l'activité des entreprises, des commerces et des producteurs. La crise que nous traversons les a fragilisés. Nous nous devons de leur redonner de l'espoir en les faisant travailler. En choisissant nos acteurs locaux, c'est le plus beau cadeau de Noël que nous pourrions leur faire. C'est exactement le message que nous souhaitons vous adresser dans ce numéro de votre Vienne Magazine : achetons local ! Et naturellement le volet social de cette crise reste une priorité pour le Département. Depuis le mois de mars, nous mettons tout en œuvre pour aider celles et ceux qui en ont le plus besoin. C'est le cœur de nos compétences sociales. Nous avons su y mettre des moyens supplémentaires, humains comme financiers. Nous poursuivrons cette attention toute particulière à l'égard des personnes âgées, en situation de handicap, éloignées de l'emploi ou qui risquent de le devenir, des chefs d'entreprises dont les activités sont interrompues depuis bien trop longtemps, notamment dans les secteurs du tourisme, des loisirs, de la restauration et de l'hôtellerie, de la culture et du sport... Dès le premier confinement, nous avons été à vos côtés. Nous le resterons tant que nous ne reviendrons pas à une situation normale. Vous pouvez compter sur vos Conseillères et Conseillers Départementaux qui restent au plus près de vos préoccupations pour réussir définitivement cette sortie de pandémie. Soyez-en assurés !

Alain Pichon
Président du Département
de la Vienne

Une histoire de goûts

La nouvelle édition du concours "Saveurs Nouvelle-Aquitaine" s'attache à récompenser, dans 28 catégories, les meilleurs produits et recettes de l'agriculture, de l'artisanat et de l'agroalimentaire issus du savoir-faire des producteurs de notre région. Divisée en trois sessions, la seconde étape organisée à Saintes a décerné six nouvelles distinctions à la Vienne dans les catégories charcuterie, boulangerie, spécialités sucrées, fromages mi-chèvre et de vache, saveurs à découvrir et spécialités salées.

saveurs-nouvelle-aquitaine.fr



Les Compagnons du goût solidaires

Les Compagnons du goût, réseau rassemblant plus de 550 artisans bouchers, charcutiers, traiteurs indépendants sélectionnés parmi les meilleurs de France, mèneront en boutique jusqu'au 24 décembre, une opération pour soutenir l'association Petits Princes. Pour l'occasion, ils ont spécialement créé une savoureuse tablette de chocolat sublimée par de délicats copeaux de coco, vendue 3€. L'intégralité de cette somme sera reversée à cette association qui aide les enfants malades à réaliser leurs rêves. Cette petite douceur cacaotée à prix mini, est disponible dans la boucherie-charcuterie de Jérémie Merle, située au 2, rue de la Poste à Avanton. compagnonsdugout.fr



Routes Départementales et limitation de vitesse : comment s'y retrouver ?

Le Département a décidé d'examiner prioritairement un ensemble d'axes départementaux, jugés les plus importants, en vue de déterminer les tronçons susceptibles de voir leur vitesse maximale autorisée repasser à 90 km/h, avant de les soumettre à l'avis de la Commission départementale de la sécurité routière. Plusieurs tronçons de routes départementales sont ainsi revenus à 90 km/h (Migné-Auxances/Maine-et-Loire (RD 347), Loudun/Indre-et-Loire (RD 61), Vouillé/Jaunay-Marigny (RD 62 et RD 169), Jaunay-Marigny/Indre-et-Loire (RD 910 et RD 161), Saint-Julien-l'Ars/Indre (RD 951), Saint-Benoît/Civray (RD 741 et RD 1) et Fontaine-le-Comte/Deux-Sèvres (RD 611). D'autres axes seront modifiés en décembre. Ce qu'il faut retenir : la vitesse maximale autorisée est fixée à 80 km/h sur toutes les routes bidirectionnelles, sauf sur les sections où un panneau de signalisation routière fixe une vitesse autre, que ce soit à la hausse avec 90 km/h ou à la baisse pour les zones à 70 km/h. Bonne route, respectez les limitations de vitesse !



Sport & Collection

Le 23 novembre, Jean-Pierre Doury, Président de l'association Sport & Collection, "500 Ferrari contre le cancer", a remis un chèque de 175 000€ au Pôle régional de cancérologie du CHU de Poitiers. Cette cérémonie s'est tenue à l'Hôtel du Département, en présence d'Alain Pichon, Président du Département, d'Anne-Florence Bourat, en charge des Politiques de Santé, d'Alain Fouché et de François Bock, Conseillers Départementaux, d'Anne Costa, Directrice Générale du CHU de Poitiers et de représentants du CHU. Programmée dans un contexte sanitaire

particulier, cette édition 2020 de Sport & Collection a bénéficié une fois de plus de la ferveur des visiteurs et de la générosité de donateurs publics et privés. Notons que l'opération "Tous ensemble contre le cancer", initiée en 2019 et renouvelée cette année dans les pharmacies de la Vienne a permis de récolter 1 630€ de dons. Au cœur des solidarités humaines et territoriales, le Département, en véritable acteur de proximité, est fier de participer à un événement qui, depuis 1995, a recueilli près de 5M€ pour soutenir cette grande cause nationale.

Un internat d'excellence pour les collégiens de la Vienne

Lors de la réunion de la Commission permanente du 19 novembre, Henri Colin, Vice-Président du Département, en charge des Collèges, a annoncé le lancement d'une réflexion concernant la construction d'un internat d'excellence destiné aux élèves à bon potentiel scolaire, mais ne disposant pas toujours des meilleures conditions d'apprentissage dans leur famille. Couplée à de nouvelles modalités d'hébergement prévues dans le cahier des charges du ministère de l'Education nationale sur "l'internat du XXI^e siècle", cette structure ambitieuse sur le plan éducatif et pédagogique a vocation à s'installer dans un collège urbain pour devenir un levier de réussite scolaire. Les partenaires vont être rapidement mobilisés pour faire de cette belle idée, un nouveau projet structurant pour notre territoire.

Le Futuroscope distingué



Le Futuroscope a remporté, en novembre dernier, deux prix Top Com pour le Grand Prix Consumer 2020, en décrochant l'or et l'argent dans les catégories "Stratégie de Communication de Marque" et "Campagne Publicité Plurimédias". Décernés par un jury de professionnels issus de grands groupes de communication, les prix Top Com récompensent les meilleures actions et réalisations de communication de l'année. Dans le même temps, la nouvelle attraction du Futuroscope, "Objectif Mars", a été récompensée par l'European Star Award 2020, dans la catégorie Meilleur roller coaster de l'année. Même si la saison a été perturbée avec les deux épisodes de confinement, coïncidant avec la fermeture du Parc, la campagne a démontré son succès en début d'année avec 200 000 visiteurs en février (15% de plus qu'en 2019) et a permis d'augmenter la notoriété du Futuroscope grâce à sa communication plurimédias.

futuroscope.com



Alain Pichon :

"Une présidence rassembleuse et combative"

Elu Président du Département, le 12 novembre dernier, Alain Pichon, 58 ans, succède à Bruno Belin devenu Sénateur de la Vienne. Elu de terrain comme il aime à se définir, cet exploitant agricole fortement ancré dans le Châtelleraudais, n'est pas un nouveau venu dans le paysage politique départemental.

Issu d'une famille à forte tradition républicaine à Antran – son père en fut le maire comme son grand-père, qui fut également conseiller général –, Alain Pichon est entré au conseil municipal de sa commune rurale en 1983, avant d'en devenir le premier édile en 1995. Conseiller départemental depuis 2011, Président de l'Association des Maires de la Vienne depuis 2018, élu Premier Vice-Président de la Communauté d'Agglomération de Grand Châtelleraut en 2020, Alain Pichon se pose en rassembleur et entend mener une politique de proximité dans le sillage de son prédécesseur.



> Rencontre avec le personnel du Centre Technique Départemental de la Vienne.

Comment appréhendez-vous le début de votre mandat à la barre du Département ?

Avec sérénité, humilité et conviction. Elu dans un contexte particulier de crise sanitaire, je souhaite développer, avec chaque membre de l'Assemblée départementale, des politiques publiques efficaces et équitables pour apporter des réponses adaptées aux préoccupations de nos concitoyens, et plus particulièrement en préservant le lien social avec les plus vulnérables. Pour moi, l'action politique c'est, certes, s'engager, mais surtout, c'est œuvrer pour l'intérêt général des habitants et des territoires.

Après le vote des orientations budgétaires, le nouveau budget 2021 se dessine. Quelles seront ses grandes lignes ?

Dans ce contexte de crise sanitaire et économique, l'un des grands défis de ce mandat sera de façonner un budget offensif. Tout en poursuivant les actions engagées en faveur des priorités départementales, nous veillerons à maîtriser l'endettement et nous continuerons à soutenir l'investissement à hauteur de 20 % du budget.



> En visite au collège Henri-IV à Poitiers pour évoquer la future réhabilitation de l'établissement.

Pour compenser l'augmentation significative du nombre de bénéficiaires du Revenu de Solidarité Active (RSA), le Département a consacré en fin d'année une enveloppe supplémentaire de 3,4M€ qui vient s'ajouter aux 76 M€ déjà votés en 2020. La santé et la solidarité, l'éducation, l'attractivité, l'environnement, les routes, avec en ligne de mire l'aménagement de la RN 147, ainsi que le numérique, avec le déploiement de la fibre Très Haut Débit sur 100 % du territoire d'ici 2025, resteront des axes de développement fondamentaux. Enfin, les chantiers de l'Arena, de l'Historial du Poitou ou encore du nouveau Parc du Futuroscope, pour lequel un accord sur le prêt de financement a été signé avec cinq établissements bancaires, nous donnent des signes de confiance extrêmement encourageants pour continuer à imaginer et à créer la Vienne de demain.

Quel type de président sera Alain Pichon ?

Pragmatique et humaniste. A l'image du leitmotiv qui anime mon engagement républicain depuis plus de 35 ans, je ne ferai pas de cette Assemblée Départementale une tribune politique, et je ne serai jamais l'homme d'un camp. Je resterai libre et indépendant et continuerai à travailler avec cette même détermination. C'est une question de bon sens.

En cette période de fêtes, tous avec nos producteurs et artisans !



Le Département soutient les producteurs et les artisans locaux, en cherchant à favoriser leur rencontre avec les consommateurs. Alors vous aussi, soutenez le commerce local ! Comme chaque année dans le magazine de décembre, laissez-vous séduire par notre sélection d'artisans d'art locaux et d'artisans des métiers de bouche, restaurateurs et producteurs de produits du terroir. Ces produits sont en grande partie disponibles dans la boutique 100 % local de la Maison du Tourisme et du Terroir de la Vienne, mais également directement chez les artisans.



Maison du Tourisme et du Terroir, 33 place Charles-de-Gaulle, à Poitiers
05 49 37 48 48 – boutique-terroir.com

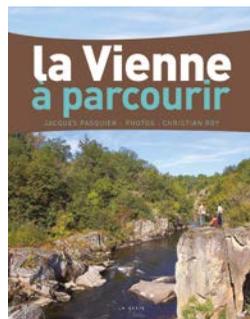
Marché de Noël virtuel en Haut-Poitou !

Pour donner un coup de pouce à la vie économique locale durant la période des fêtes, la Communauté de Communes du Haut-Poitou se met au service des artisans et des commerces en lançant un marché de Noël virtuel "En Haut-Poitou, j'achète local ! Et vous ?" sur sa page Facebook. Puis, en 2021, une plateforme sera créée pour devenir la vitrine du commerce local du Haut-Poitou.

Facebook : Communauté de Communes du Haut-Poitou

La Vienne à parcourir

L'éditeur La Geste propose une réédition 2020, actualisée, du livre, La Vienne à parcourir. Une 3^e édition revue et enrichie, signée par Jacques Pasquier, ancien journaliste, et illustrée par Christian Roy, photographe au Conseil Départemental. Réalisé en 2012, La Vienne à parcourir se décline comme une promenade dans les huit zones paysagères de notre département avec une sélection de sentiers pédestres qui éclaire les richesses naturelles, patrimoniales, touristiques et agricoles. Le marcheur peut découvrir les différents paysages de la Vienne des vignes du Neuvilleois aux habitats troglodytes, de la Vallée de la Creuse aux églises romanes du Civraisien. Conçu en collaboration avec le Conseil Départemental, ce livre est le fruit d'un travail d'équipe. Au fil des pages, le récit principal est émaillé de textes d'experts (spécialistes du paysage, des plantes et des animaux, historiens, cuisinier...).



"La Vienne à parcourir", de Jacques Pasquier et de Christian Roy. Editions La Geste - 39,90€

Vincent Duval, peintre

Dans ses dessins, Vincent Duval associe l'encre à l'aquarelle et à la finesse de la plume. Marin, il voyageait beaucoup et, en mer ou lors des escales, il s'adonnait à son plaisir favori, le dessin, le croquis sur le motif ou le dessin humoristique. L'été, non seulement il parcourt les côtes pour représenter des bateaux amarrés et les cabanes ostréicoles de l'île d'Oléron, mais il magnifie aussi la beauté des vieilles pierres de Marigny-Brizay, d'Angles-sur-l'Anglin, des maisons à colombages, des clochers, etc. Il est toujours à la recherche d'un nouveau paysage ou d'un point de vue qui fascinent. Ses coups de cœur sont les vieilles pierres et les bords de mer. wordpress.com



wordpress.com

Art'Chandèl

Noël à la douce lueur des bougies. Symbole de lumière et de paix, la bougie parée de couleurs et de sculptures, est souvent offerte en cadeau de fin d'année. Art'Chandèl met en lumière des bougies traditionnelles créées par Corinne Rousseau qui s'est formée dans la célèbre ciergerie Guédon de Poitiers. Elle a fait renaître l'activité en proposant ses propres bougies et des cierges, inspirés de techniques ancestrales et composés de produits naturels. Avec la confection de bougies en cire d'abeille ou de soja, elle propose des formes fantaisistes en fonction de l'actualité et en fait des créations uniques. boutique-terroir.com





Décibelles Bijoux

Décibelles propose des bijoux tendance et colorés qui apportent du style, du soleil et de la couleur à vos tenues. C'est dans son atelier que Lucie Bily, originaire de Poitiers, élabore des bijoux aux lignes organiques et graphiques. Pour ses créations, elle utilise de la résine – une matière qui assure brillance et légèreté –, du cuir et fait des assemblages. Toutes les pièces sont entièrement réalisées à la main dans des ateliers proches de Poitiers. Allez donc découvrir la collection automne-hiver !



instagram : [decibelles_bijoux](#) / [ungrandmarche.fr](#)

Céramiques de Yuko Kuramatsu

Yuko Kuramatsu, d'origine japonaise et poitevine d'adoption, travaille la porcelaine avec une technique ancestrale du VII^e siècle, appelée *nerikomi*. Il s'agit d'un travail



sur le mélange d'argiles colorées et assemblées donnant à ses créations, un caractère translucide et délicat. Les motifs peuvent représenter des images abstraites comme des nuages ou

des vagues, des formes géométriques, ou encore un délicat dessin de fleurs. Faites entrer la porcelaine dans votre vie, sur votre table, dans votre chambre. Douceur, transparence, blancheur, noblesse et finesse...

[yukokuramatsu.com](#)

Savons de Johann et Virginie

Dans l'atelier-boutique de Johann et de Virginie à Ligugé, vous trouverez des savons naturels fabriqués à froid avec des produits bio et d'excellentes huiles végétales et essentielles. Les créateurs offrent une sélection de savons ; chacun d'eux a une forme, une couleur, un parfum. Ils sont nourrissants et adaptés à toutes les peaux, même les plus fragiles. Cette fabrication artisanale reste volontairement dans une recherche évolutive et créative. Alors, aidez à préserver l'environnement en redonnant à ce produit cosmétique, une place de choix dans votre salle de bains.



06 60 61 71 60
[johannetvirginie.fr](#)

Parapluies

François Frères

De la haute couture... Lorsque l'on pénètre dans la boutique du 137 Grand'Rue à Poitiers, on découvre un univers animé par différentes formes, grandeurs et couleurs. Depuis cinq générations, cette entreprise familiale s'applique à concevoir, à fabriquer et à restaurer, avec un savoir-faire artisanal immuable, des parapluies haut de gamme et personnalisables. Fraisage du mat, pose des ressorts, montage du faisceau à baleine, découpe du tissu, ourlets, couture des aiguillettes, assemblage et repassage pour tendre la toile, avant une vérification finale. Pas moins de 20 étapes sont nécessaires pour que le "riflard" prenne sa forme définitive. Cette fabrique est labellisée "Entreprise du Patrimoine Vivant".



[parapluie-artisanal.com](#)

Perle et Pépins



Complice des gourmands et des amateurs de plaisirs sucrés, Estelle Rivard concocte avec passion des confitures artisanales élaborées à l'ancienne dans un chaudron en cuivre. Sélectionnant rigoureusement ses fruits, notre artisan installée à Vouzailles, s'attache à fabriquer des "douceurs" aux goûts authentiques et aux parfums insolites, garanties sans colorant, ni conservateur. Avec des compositions succulentes, à savourer sur une généreuse tranche de pain frais au petit-déjeuner ou sur un morceau de brioche au goûter, ses productions ravivent les souvenirs de notre enfance. Dégustez notamment les petits pots de caramel au beurre salé nature ou au chocolat, confectionnés avec des ingrédients de qualité. Quelques autres surprises meringuées à glisser au pied du sapin sont également disponibles.

[perle-pepins.fr](#)





Le bon goût du local : une saveur incomparable !



Avec le jeu-concours "Les Saveurs du Poitou en Fête", le Département et la Marque Poitou se mobilisent, entre novembre et décembre, pour soutenir et mettre en valeur les produits des artisans et des producteurs de la Vienne. Les gagnants recevront un bon d'achat d'une valeur de 40€, financé par le Département, à valoir dans un des quatorze établissements, adhérents de la Marque Poitou ayant pris part à cette animation. Bonne dégustation !

Fromagerie Rérolle

Fabriquée à partir du lait d'une soixantaine de chèvres de race Alpine élevées au cœur de son exploitation à Liglet, la gamme de fromages proposée par Emmanuel Rérolle offre des saveurs authentiques et aromatiques empreintes de notes fruitées et de touches corsées. En pyramide, en bûche, en crottin, nature ou cendrée, fraîche ou affinée, sa production compte également quelques spécialités (Liglet et La Fromagée) et s'attache à nous offrir, uniquement en été, une délicieuse crème glacée au lait de chèvre baptisée "Capr'Ice".

fromagererolle.fr





C'lait des champs

Éleveurs et fromagers, Nathalie et David élaborent leur partition fromagère artisanale au cœur de leur ferme de Savigné. De la faisselle au rond blanc rehaussé d'une pointe d'échalote, en passant par la traditionnelle bûche blanche, le Mothais ou le Chabis au caractère plus rustique, une douzaine de produits raviront les amateurs de "grands crus". A découvrir également : de délicieux plats cuisinés à base de viande de chèvre. Déclinée en bocal, cette cuisine généreuse propose de savourer un tajine revisité, un chevreau à l'ancienne, ou plus simplement une terrine au cognac. Idéal sur un morceau de pain frais. Fabriqués sur place, des savons au lait de chèvre complètent cette offre.

lailaitdeschamps.com



Domaine La Tour Beaumont

Une bonne bouteille à déguster, une planche de charcuterie à grignoter, des amis pour partager, il est là le bonheur. Réparties sur deux coteaux partagés par le Clain, entre Beaumont et Saint-Cyr, les vignes produisent un nectar marqué par la richesse de son terroir. Avec une vinification aussi naturelle que possible, le domaine La Tour Beaumont, propriété de la famille Morgeau, produit chaque année 150 000 bouteilles certifiées "Haute Valeur Environnementale", sous AOP Haut-Poitou et IGP Val de Loire. A une dominante de blancs (sauvignon, chardonnay, fié gris), viennent s'ajouter trois rouges (cabernet, gamay, cabernet franc) et un rosé. Ces "flacons" accompagneront poissons, viandes blanches, gibiers, plats en sauce et plateaux de fromages.

domainelatourbeaumont.fr

Huilerie Lépine

Tradition ancestrale transmise depuis huit générations, la famille Lépine s'attache à produire, depuis 1810, à Availles-en-Châtelleraut, une huile de noix vierge et naturelle garantie sans produit chimique ni conservateur. Après une sélection rigoureuse, les cerneaux sont écrasés sous une énorme meule en grès, puis chauffés à la poêle entre 70 et 100°C. De cette cuisson délicate dépend l'art d'extraire une huile savoureuse. La mélasse ainsi obtenue est pressée, et le liquide épais, aux reflets ambrés et dorés, est mis en bouteille. On presse aussi des noisettes. Une épicerie fine à la ferme, "Les Gourmandises d'Availles", vend ces huiles de qualité et des produits du terroir.

huilerie-lepine.fr



Entre Terre et Miel

Située sur la commune de Marnay, cette ferme apicole, organisée autour d'une centaine de petites colonies réparties le long du Val de Clouère, propose une large gamme de miels crémeux, liquides et durs, extraits à froid et mis en pots dans les quinze jours après la récolte, pour garantir leurs qualités gustatives et nutritionnelles. Des produits de la ruche (bougies, propolis) et des gourmandises artisanales au miel (bonbons, pain d'épices, caramiel, pâte à tartiner) sont également proposés en vente directe.

entretterreetmiel.fr



Goulibeur

Le plaisir de croquer... Au moment de la pause-café, dans la journée, au goûter ou au dessert, le broyé du Poitou Goulibeur dévoile à chaque bouchée une palette de saveurs authentiques, sous le croustillant de son biscuit doré. Son secret ? Des ingrédients simples, locaux et 100 % naturels. Farine de blé, beurre, œufs, sel, composent la base de cette galette plate, symbole jadis des grands événements de la ferme, du battage du blé, de la grande lessive, des mariages. Aujourd'hui, déclinée dans différentes dimensions, du petit sablé à savourer avec son café, à la grande galette de 400 g à briser en famille, cette douceur pur beurre ravit et rassasie toute l'année les gourmands de tous âges. Preuve de son savoir-faire artisanal, Goulibeur est labellisée, depuis 2016, "Entreprise du Patrimoine Vivant".

goulibeur.com



Gargouil

Mordus de pommes... Implantée dans le Sud-Vienne dans la commune de Charroux, cette entreprise familiale s'attache à produire, sur 5 hectares, une douzaine de variétés de pommes et de poires. Axée sur une arboriculture raisonnée limitant au maximum l'emploi de produits chimiques, tout en privilégiant des techniques naturelles comme l'introduction d'hôtel à insectes pour la pollinisation, une partie de la récolte est transformée sur place en de succulents jus de fruits, jus composés et jus pétillants, garantis sans colorant, ni sucre ajouté. Cette fabrication artisanale est régulièrement récompensée lors du Concours général agricole du Salon international de l'agriculture à Paris.

gargouil-pommes.fr



Domaine de Villemont

Le Domaine de Villemont propose une gamme variée de vins blancs, rosés et rouges, pour apprécier les recettes festives aux couleurs du Haut-Poitou. La Cuvée Prestige 2018-AOC Haut-Poitou, issue d'une sélection rigoureuse de raisins très mûrs de cabernet franc, vin rouge structuré et très tannique, a reçu une médaille d'or au Concours national des Vignerons indépendants, un Coup de Cœur et 2 Etoiles au "Guide Hachette des Vins 2020". Produit intemporel, la Méthode Traditionnelle "Perles de Villemont-Diamant noir", issue du raisin pinot noir vinifié en blanc, révèle de fines bulles, ce qui en fait le compagnon idéal de vos apéritifs pour les fêtes de fin d'année.

domainedevillemont.com



Bières de Montmorillon

En 2015, François Guillon a fait renaître de ses cendres la fierté de son terroir natal : la Brasserie de Montmorillon. Cette brasserie, nouvelle version, mise sur la qualité avec l'ambition de transmettre à la fois un "savoir-faire", un "savoir-manger" et un "savoir-boire" à la française et un raffinement, grâce à l'excellence des ingrédients sélectionnés, et à une démarche biologique dans le respect de l'environnement. On peut y découvrir une gamme riche et évolutive qui réserve quelques surprises, comme cette bière blanche infusée aux écorces de citron et à la coriandre, ou cette autre bière vieillie en fût d'Armagnac ou de Pineau, etc. L'entreprise produit également des limonades généreuses et gourmandes. bieresdemontmorillon.fr



Rucher de la Sapée

Le Rucher de la Sapée est une entreprise familiale, Giraud père et fils, qui produit du miel et du pollen à Payré dans le sud de la Vienne. Pour les fêtes de fin d'année, le Rucher de la Sapée propose son pain d'épices, à déguster en version sucrée et salée, avec du foie gras ou saupoudré en chapelure sur la dinde. Aujourd'hui, l'exploitation possède 500 ruches que toute la famille chouchoute – 80% d'entre elles sont installées chez des agriculteurs se trouvant près de grandes zones florales –, et propose ses différents miels de la ferme : printemps, été, acacia, châtaigner, sarrasin, bourdaine, bruyère. **05 49 42 49 91**

Brasserie de Bellefois

Cette brasserie a été la première à relancer la fabrication de la bière artisanale dans la Vienne à Neuville-du-Poitou, grâce au savoir-faire de Pascal Pouilly. Pour marquer son ancrage dans la région, ses bières font un clin d'œil à l'histoire du Poitou, en évoquant les Batailles Poitevines. La 732, pour la bataille de Moussais avec Charles Martel, est une bière blonde avec une belle robe dorée et quelques notes de caramel, ou bien la 1356, la bière rousse qui évoque le Prince noir durant la guerre de Cent Ans à Nouaillé-Maupertuis. Comme produits de saison, la brasserie propose aussi la bière de mars et la bière de Noël qui, avec sa belle robe cuivrée, est riche en malts aromatiques et fruités.

brasserie-de-bellefois.fr



Côté Place

Christophe Vergnaud travaille depuis plus de 20 ans à la tête de trois établissements à Poitiers : Côté Place, Côté Marché et le Relais des Desserts. Non seulement on s'y régale côté pâtisserie, mais on peut aussi y déjeuner. Les ingrédients proviennent essentiellement de la région : la farine des pains bio, par exemple, est d'origine Poitou-Charentes et écrasée à la meule de pierre. Innovant, notre maître artisan revisite des classiques comme la tarte au citron meringuée et, côté terroir, il réalise à la fois le fameux Compostelle de voyage au Cognac, que le broyé du Poitou à l'angélique et le macaroné. Côté Place, Côté Marché à Poitiers.

lerelaisdesdesserts.fr



Autour des Plantes

Retrouvez l'esprit des fêtes avec la tisane de Noël qui varie d'une année à l'autre, au gré des récoltes et des envies des producteurs, avec la même présence de petits morceaux de pommes... A découvrir en famille lors de longues après-midi de vacances. Autour des Plantes est le fruit de la collaboration entre deux amis, Antoine et Sylvain. Leur souhait est de vous faire profiter de tous les bienfaits des plantes, pour votre plaisir autant que pour votre santé, tout en défendant une agriculture respectueuse de l'environnement. Autour des Plantes produit des plantes aromatiques et médicinales en bio, avec le label AB et la mention "Nature & Progrès". L'entreprise fabrique des cosmétiques, des tisanes, des aromates.

autourdesplantes.fr



POITOU **P**

La Marque Poitou

Initiative des Départements de la Vienne et des Deux-Sèvres, cette marque fédératrice contribue à développer l'attractivité et le rayonnement du Poitou. Elle s'attache à faire connaître les acteurs du territoire, (entreprises, associations), les organismes et les collectivités, à promouvoir les produits et les activités créatrices d'emploi local et à renforcer l'attachement des Poitevins à leur territoire. La Marque Poitou compte désormais 250 adhérents.



Du local et du bio !

Implantée sur la commune de Saint-Pierre-de-Maillé, au lieu-dit La Maison Neuve, la ferme Périvier œuvre pour la préservation du patrimoine agricole local, en privilégiant des produits de qualité et le contact humain.

Offrir un voyage gustatif à chaque bouchée. Avec des recettes originales élaborées avec le conserveur CFP Gastronomie basé à La Roche-Rigault, Cécile et José Périvier développent depuis deux ans, une gamme de produits savoureux concoctés avec la viande des brebis et des agneaux nés et élevés sur leur exploitation.

En proposant cette cuisine généreuse, héritée de la culture et du savoir-faire paysan, ces amoureux du goût innovent avec des préparations culinaires décalées pour surprendre les papilles comme avec ces délicates rillettes d'agneau aux raisins et aux abricots secs ou cette succulente terrine de brebis au curcuma.

Avec la volonté de bousculer les habitudes du consommateur, le duo, adhérent de la Marque Poitou depuis un an, présent sur le stand du Poitou lors du dernier Salon international de l'agriculture à Paris, commence à "exporter" ses fameux bocaux dans les départements limitrophes, et même, pour la petite anecdote, en Lituanie. *"Cette reconnaissance naissante reste principalement due à la qualité et à l'originalité de nos spécialités, mais également à la bonne réputation de la Marque Poitou, qui offre une plus grande visibilité et permet de se démarquer dans la diversité des terroirs que propose la Nouvelle-Aquitaine"*, précise José Périvier.

Vente directe

Des agneaux et des veaux élevés sous la mère... Autrefois spécialisée dans la production laitière, la ferme familiale a fait le pari, depuis quelques années, de l'élevage ovin et bovin, dans le respect des traditions et du bien-être animal.

"Avec une trentaine de génisses de race parthenaise et 170 brebis de bergerie, l'exploitation sert à la fois de terrain de vie aux animaux et de source de fourrage", souligne Cécile Périvier. Issue en partie de l'agriculture biologique et garantie sans OGM, cette alimentation contrôlée rassure le consommateur en matière de traçabilité et lui assure une viande à la finesse et à la tendreté incomparable.

Cette production exigeante, Cécile et José la font partager en privilégiant la vente directe et vous donnent rendez-vous dans les magasins de producteurs et les épicerie fines (Au Vieux Bellefonds à Bellefonds, Ô Plaisirs Gourmands à Châtellerault, Au Marché Lésignois à Lésigny...), sur le marché de Pleumartin et dans diverses enseignes locales (Intermarché d'Yzeures-sur-Creuse, boucherie-charcuterie Champion à Martizay dans l'Indre). On en salive déjà.

**Renseignements sur lafermepervier.fr
06 73 66 69 40 et 06 37 54 69 02**

Le bénévolat comme tremplin d'insertion sociale et professionnelle

Initié par le Département dans le cadre de sa politique d'insertion, le dispositif "Bénévolat et RSA" permet aux bénéficiaires du Revenu de Solidarité Active de renouer avec une activité, sous la forme d'un engagement bénévole au sein d'une association.



Un échange gagnant-gagnant. Expérimentée dans la Vienne depuis plus d'un an, cette initiative reposant sur une démarche personnelle et volontaire, facilite l'insertion sociale ou professionnelle de chaque bénéficiaire du RSA, avec une activité dans un environnement bienveillant et solidaire. Elle permet également de leur redonner confiance, de valoriser leurs compétences, de recouvrer leur autonomie, mais surtout de les remettre progressivement sur le chemin de la vie active. Dans la Vienne, une trentaine de bénévoles ont adhéré à cette démarche et interviennent dorénavant, en fonction de leurs appétences et de leurs qualifications, dans des domaines aussi variés que le développement durable, l'aide aux personnes vulnérables, la petite enfance, l'animation... "Cette mesure peut également bénéficier aux établissements médico-sociaux pour venir renforcer le personnel", précise Valérie Dauge, Première Vice-Présidente, en charge des Personnes Âgées et des Personnes Handicapées. Pour les associations, le dispositif leur donne la possibilité de répondre à un manque récurrent de bénévoles.

Remettre peu à peu un pied dans le monde du travail

Une expérience humainement enrichissante. Cette opportunité de s'investir au sein d'une association, Jessica l'a saisie avec l'appui de sa référente sociale qui l'a informée de l'existence du site internet. Confrontée à un trouble agoraphobe depuis ses 26 ans, cette jeune

femme est devenue dans un premier temps bénévole à l'École du Chat Libre, une association de protection animale. Après cette première étape réussie, elle a intégré le CIF-SP à Poitiers. Jessica après avoir bénéficié d'un contrat aidé est désormais en CDI au sein de cette structure solidaire entre les âges qui propose des actions de lien social destinées aux personnes âgées de la Vienne (courses, transport solidaire, appels téléphoniques, visites à domicile...). Sa mission actuelle est de gérer la plateforme Transport Solidaire et de développer les outils de communication de cette association. Alors si vous êtes bénéficiaire du RSA, volontaire ou membre d'une association recherchant des bénévoles, rendez-vous sur **lavienne86.fr**. "Accessible à l'ensemble des habitants de la Vienne, le site propose une mise en relation directe entre les associations et les bénévoles afin de mieux répondre aux besoins de chacun", souligne Benoît Coquelet, Vice-Président du Département, en charge de l'Emploi, de l'Insertion et des Pôles Economiques.

Livret Bénévolat

La mise à disposition prochaine d'un Livret Bénévolat permettra également aux bénévoles d'intégrer les expériences qu'ils auront acquises au cours des différentes missions exercées dans le milieu associatif, afin de compléter leur C.V. ou d'accéder à une Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).



De **Coulombiers** à **Chaunay**, en passant par **Lusignan** et **Valence-en-Poitou** : un caractère rural affirmé



S'appuyant sur un socle patrimonial et touristique d'une grande diversité et d'une grande richesse, le canton de Lusignan s'attache à préserver son environnement tout en développant un cadre de vie moderne et attractif.

Territoire façonné autour de paysages de plaines, le canton de Lusignan dévoile un riche patrimoine naturel et culturel. Marqué par une économie agricole fortement présente, avec notamment de nombreuses exploitations céréalières, par le site de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) et l'Agri Campus de Venours à Rouillé, le canton possède également une économie plurielle avec des zones d'activités industrielles et artisanales, et des entreprises de pointe. Des commerces de proximité dans les principaux centres-bourgs participent à la vitalité du territoire. Des activités sportives et des équipements modernes (Pôle Sportif Mélusin, dojo, piste de karting...), une dynamique associative incontestable, avec des rendez-vous cinématographiques, des concerts et des expositions organisés dans différentes salles de spectacle (Espace 5, Rurart...), génèrent du lien social dans le canton. Une offre culturelle dense avec l'Opéra Gourmand, événement mensuel organisé à l'Espace Média de Couhé permettant de visionner gratuitement sur grand écran un opéra, comme les Soirées Lyriques de Sanxay interprétées au cœur de son théâtre antique gallo-romain animent le territoire et attirent le grand public.

> Vue aérienne de la commune de Lusignan.



Nature, histoire, tourisme

Des sites naturels singuliers avec la forêt domaniale de Saint-Sauvant ou l'Espace Naturel Sensible du Fontou à Payré, un patrimoine historique remarquable avec l'abbaye cistercienne de Valence-en-Poitou, le centre-ville moyenâgeux de Lusignan sur lequel planent encore les vestiges de son imposante forteresse et son église érigée en 1025 par Hugues IV, les 56 piliers octogonaux des halles de Couhé, sans oublier le site gallo-romain de Sanxay, le canton regorge de lieux insolites pour se perdre, se balader, découvrir et apprendre.

> Soirées Lyriques de Sanxay.

Fiches d'identité



Conseillers Départementaux

- **Sybil Pécriaux**, Conseillère municipale de Valence-en-Poitou
- **Jean-Louis Ledoux**, Maire de Lusignan

Démographie : 19 229 habitants, 15 communes

Rivières : La Dive, la Bouleure, la Vonne

Superficie : 527 km²



D'ailleurs, connaissez-vous l'histoire de la fée Mélusine et la légende qui tourne autour du Fontou ? Nous ne vous les raconterons pas, il faudra venir pour les découvrir. En complément de ce fantastique "héritage" patrimonial, le canton révèle une offre touristique alléchante avec la Vallée des Singes à Romagne, le Musée du Vitrail et son atelier, niché dans une partie de l'église Saint-Martin à Curzay-sur-Vonne et le "Sentier des Pas Perdus", labyrinthe végétal permanent situé au lieu-dit de Bréhus à Romagne. Le Musée Expo de Brux et sa collection de 15 000 papillons, ainsi que le parcours promenade aménagé à Va-



> L'Abbaye cistercienne de Valence-en-Poitou.



> Les îles de Payré.

lence-en-Poitou, pour découvrir l'œuvre du peintre André Brouillet continueront de vous surprendre. Toujours pas rassasié ? Alors cap sur les îles de Payré pour se balader et se lancer à la poursuite de la Grand'Goule lors d'une fantastique chasse au trésor en géocaching à suivre sur l'application Terra Aventura.

Développer le territoire

Bénéficiant d'une position géographique privilégiée, le canton situé au carrefour de l'urbanité et de la ruralité, s'appuie sur un réseau routier performant et les gares ferroviaires d'Anché, de Lusignan et de Rouillé, pour façonner un espace de vie interconnecté et équilibré. Dans le cadre du Schéma Routier du Département, l'aménagement de créneaux de dépassement sur la RD611, entre Fontaine-le-Comte et Lusignan (5,47M€), le raccordement direct de la RD7 à l'échangeur sud de la RN10 (2,5M€) sur la commune de Couhé et le contournement de Chaunay sur la RD25-RD35 (1,9M€), seront entrepris pour fluidifier et sécuriser le trafic.

La fibre arrive

Porté par son Schéma Directeur d'Aménagement Numérique, le Département, en concertation avec des acteurs et des opérateurs publics et privés, poursuit le déploiement de la fibre Très Haut Débit sur son territoire. Avec la mise en place de nœuds de raccordement d'abonnés, de montées en débit (NRA-MED) opérées dans différentes communes (Celle-l'Evescault, Brux, Jazeneuil, Curzay-sur-Vonne, Anché...), le canton se dotera du Tout Fibre en 2024.

Une offre éducative complète

Des collèges bien représentés

Encourager la réussite scolaire. Avec deux collèges publics (Jean-Monnet et André-Brouillet) et un établissement privé (La Salle Saint-Martin) situés à Lusignan et à Valence-en-Poitou, le canton propose une offre éducative conséquente pour accompagner dans des conditions optimales les élèves de la 6^e à la 3^e. Près de 900 collégiens y sont scolarisés cette année.

Agri Campus de Venours

Spécialisé dans l'enseignement agricole et dans la recherche agronomique, l'établissement accueille 350 élèves et étudiants, 350 apprentis et des adultes en formation continue répartis dans un lycée, un Centre Départemental de Formation d'Apprentis Agricoles et un Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole.

Institut thérapeutique éducatif et pédagogique de Guron

Etablissement unique dans le département, l'ITEP prend en charge des enfants, des adolescents ou des jeunes adultes présentant des troubles du comportement. Chaque pensionnaire reçoit des soins adaptés à ses difficultés et est accompagné par une équipe pluridisciplinaire pour favoriser son épanouissement et faciliter sa réinsertion dans la société.



L'expédition de l'espoir

Prix des lecteurs de la Vienne 2020 ! Le 30 novembre 1803, un bateau quitte le port de La Corogne au son de mille applaudissements. À bord, une vingtaine d'orphelins voyagent avec la plus noble des missions : porter le vaccin contre la variole, à peine découvert, de l'autre côté de l'océan, en Amérique. Les héros de cette folle expédition, dirigée par le médecin Francisco Javier Balmis, et son assistant, Josep Salvany, devront affronter tempêtes et naufrages, se heurter à l'opposition du clergé, à la corruption des élus et à la cupidité de ceux qui cherchent à s'enrichir aux dépens des plus démunis.

"L'expédition de l'espoir", de Javier Moro - Laffont. 21€50

Les JO de la ferme

Juste à côté de la ferme, un cirque s'installe avec des animaux de tous les pays. Crapoto et ses amis veulent s'amuser avec eux et faire un peu de sport... C'est l'occasion d'organiser une compétition olympique avec les nouveaux arrivants. Les participants s'affrontent joyeusement et, au final, les médailles distribuées seront à manger... bien sûr. A partir de 4 ans.

"Les JO de la ferme", de Luc Turlan* - Petit Geste. 14€

** Illustrateur de la couverture de Noël du magazine de décembre*

Je découvre, Poitiers raconté aux enfants

Poitiers est une ville au très riche passé, qui a été la capitale du Poitou, la capitale de l'Aquitaine bien avant Bordeaux, et même la capitale du royaume de France au temps de la guerre de Cent Ans, au Moyen Âge.

C'est aujourd'hui une ville surprenante, intéressante et vivante. Une invitation à découvrir en s'amusant l'histoire et les monuments de Poitiers, mais aussi les lieux où se reposer et se divertir en famille.

"Je découvre, Poitiers raconté aux enfants" d'Isabelle Soulard. Editions La Geste. 9€90

La Réserve Naturelle du Pinail

Associant des images du collectif Objectif Nat' et des textes vulgarisant des connaissances scientifiques ou naturalistes, ce livre sublimé par près de 300 photographies offre un regard artistique, pédagogique et parfois intimiste sur la nature qui nous entoure. La vie de la réserve est également abordée à chaque saison, et l'on découvre qu'en ces lieux se mêlent intimement l'histoire humaine et celle de la biodiversité, chacune se nourrissant de l'autre au cours des temps.

"La Réserve Naturelle du Pinail", de Yann Sellier, de Laurent Bourdin et de Michel Granger. Gerepi. 29€90

Rencontres en Sud-Vienne

Tenté par une balade buissonnière ? De l'affûteur de couteaux aux Hérolles, au premier salarié de la centrale nucléaire de Civaux, ce livre de 160 pages offre un autre regard sur ce petit coin de paradis à travers son économie, son patrimoine, ses associations et ses écoles. Illustré par Didier Dubreuil, rédigé par Lætitia Sardet et Michel Cordebœuf, ce magnifique ouvrage est le fruit de rencontres et d'échanges de savoir-faire entre le club des entrepreneurs du Sud-Vienne

et les habitants des Pays Chauvinois, Lussacois et Montmorillonnais.

"Rencontres en Sud-Vienne", de Michel Cordebœuf et de Lætitia Sardet. 29€90

Itinéraire Gourmand en Poitou-Charentes

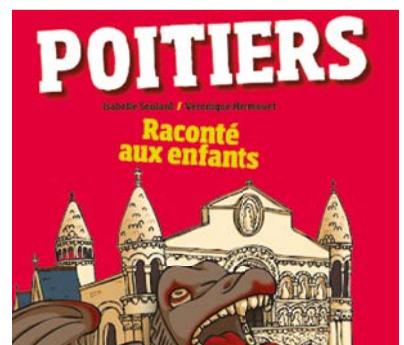
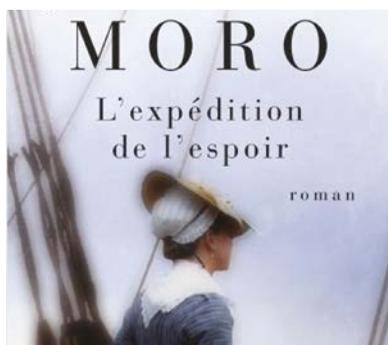
Quarante chefs de Charente, de Charente-Maritime, des Deux-Sèvres et de la Vienne se mettent aux fourneaux pour vous proposer chacun une recette, entre terre et mer, faisant la part belle aux produits du terroir. Le marbré de lapin Rex du Poitou et foie gras, la crème de moquettes de pays, les langoustines et filets de caille, l'épaule d'agneau de Poitou-Charentes de 7 heures, le farci poitevin et crème de chèvre, le minestrone glacé de melon charentais aux agrumes, la pomme de terre de l'Île de Ré, les billes de crème caramel, raviront nos papilles. Une plongée dans la diversité culinaire du Poitou-Charentes, photographiée avec gourmandise par Claude Prigent.

"Itinéraire Gourmand en Poitou-Charentes", de Claude Prigent. Editions Sud-Ouest. 19€90

D'Elizabeth à Teresa

Livre numérique de Marian Izaguirre. Endettée, Teresa Mendieta doit se résoudre à fermer l'hôtel de la Costa Brava. Cette maison du début du siècle est intimement liée à son passé et à celui d'une autre femme, Elizabeth Babel, qui y vivait cent ans plus tôt. Véritable hommage au pouvoir de l'écriture et de la transmission.

Editions Les escales. "D'Elizabeth à Teresa", de Marian Izaguirre. Ebook Prix des Lecteurs 2020





La recette du Chef

Patrick HOYUELA - Chef de cuisine
Collège France-Bloch-Sérazin à Poitiers

LASAGNES CHAUVINOISES



INGRÉDIENTS

- 1 chèvre long cendré (la Ferme du Maras)
- 250 gr de chèvre frais (la Ferme du Maras)
- 600 gr de filet de poulet (la Ferme de Tessec)
- 1 kg de tomates
- 1 oignon
- 2 poivrons rouges
- 1 gousse d'ail
- 1 carotte
- 1 bouquet garni
- 500 gr de pâte à lasagnes
- 50 cl de crème épaisse
- 100 gr d'emmental râpé
- 10 cl de vin blanc

PRÉPARATION

Mettre les filets de poulet salés et poivrés à rôtir dans un four chauffé à 140°C et cuire 20 mn. Préparer la sauce tomate. Faire revenir sans coloration l'oignon et les poivrons émincés, la carotte hachée et l'ail écrasé. Incorporer le vin blanc et réduire. Ajouter les tomates taillées grossièrement, le bouquet garni. Après 15 mn à petite ébullition, retirer le bouquet garni et mixer la préparation. Remettre la sauce sur feu doux pour réduire. Réserver. Mélanger la crème et le fromage frais, assaisonner. Tailler en tranches les filets de poulet. Tailler la bûche de chèvre cendré en fines tranches. Dans un plat, étaler un quart de la pâte à lasagnes et la moitié de la sauce tomate. Une nouvelle couche de pâte (un autre quart), puis le mélange de crème et de fromage frais. Étaler les tranches de poulet puis la moitié des tranches de bûche de chèvre. De nouveau un étage de pâte, puis le reste de sauce tomate. Le dernier quart de lasagnes. Saupoudrer l'emmental râpé et répartir les dernières tranches de chèvre cendré. Cuire 20 min à 180°C. Servir avec un mesclun de mâche et jeunes pousses d'épinards.

GRUPE UNION POUR LA VIENNE

A la hauteur des enjeux

Le budget que la Majorité Départementale présente pour 2021 est un budget offensif qui répond aux exigences auxquelles doit faire face une collectivité de proximité comme la nôtre. Comme nous avons su en prendre l'initiative au moment du premier déconfinement avec un plan de relance ambitieux, nous mettons en place toutes les solutions pour assurer nos responsabilités en termes de solidarités, que ce soit envers les personnes les plus fragiles ou les territoires, tant urbains que ruraux.

Améliorer les conditions de vie de nos aînés avec notre plan "Vieillir autrement", dynamiser encore notre stratégie de prévention et de protection de l'enfance, densifier notre organisation en matière d'action sociale au plus près des bénéficiaires, accompagner les bénéficiaires du RSA pour leur retour en emploi, accélérer la couverture en très haut débit et l'amélioration de notre réseau routier, proposer les meilleures conditions d'accueil dans les collèges de la Vienne, accompagner les communes et intercommunalités dans tous leurs projets de développement, rester le premier partenaire du secteur associatif... les missions portées par la Majorité Départementale sont essentielles pour la vie de tous les jours des habitants de la Vienne. Nous y tenons par dessus tout. Et nous mettons tous les moyens pour y parvenir.

Et ce n'est pas tout. Parce que nous sommes la collectivité la plus pertinente pour agir vite et efficacement, nous apportons des solutions pour accompagner tous les secteurs économiques en cette sortie de confinement. Les métiers du bâtiment et des travaux publics, du tourisme et des loisirs, de la culture et du sport bénéficient de la puissance du Département investisseur. Depuis 2015, nous avons apporté plus d'un demi-milliard d'euros en faveur de tous ces secteurs en créant de vastes chantiers avec notamment nos plans collèges, habitat, tourisme, routier, sans oublier des projets aussi ambitieux qu'attendus comme l'Arena Futuroscope, l'Historial du Poitou, le plan de développement du Futuroscope ou encore la création ou la reconstruction de quatre collèges, l'aide à la rénovation de l'habitat. Autant de projets qui créent de l'activité et donc de l'emploi.

Les périodes de confinement ont apporté la preuve que les Départements sont indispensables. Les élus du Groupe Union pour la Vienne en ont la conviction depuis toujours. Ils sont et seront toujours à la hauteur de ces enjeux. Et ce n'est pas prêt de s'arrêter.

Bruno Belin
Président du Groupe Union
Pour la Vienne
Sénateur

Tél. : 05 49 55 66 00
unionpoulavienne.fr

GRUPE DES ÉLUS DE GAUCHE

La majorité passe à côté...

Nous attendions des orientations budgétaires particulières en réponse à la crise sanitaire, sociale et économique. Il n'en fut rien.

Cette crise a mis en exergue les lacunes du système mais aussi des initiatives innovantes et solidaires. Le Conseil Départemental doit s'appuyer sur ces forces et faiblesses pour repenser ses politiques dans une vision plus partenariale, notamment dans son rapport avec le monde associatif, très présent en matière de solidarité. Sa politique d'insertion doit être renforcée et à l'écoute des premiers concernés. Une véritable politique jeunesse doit voir le jour pour redonner espoir.

Le Département doit créer une nouvelle dynamique collective. Il en va de l'avenir des habitants de la Vienne, des plus fragiles et de sa jeunesse, qui n'ont pas soif de béton ou de kérosène.

vienneagauche.fr

Cette année,
retrouvez nos commerçants au pied de votre sapin !

Les
Paniers du Poitou
pour les fêtes de fin d'année



Avec **100 producteurs**
et **900 références**,
venez composer le votre !

EXEMPLE

Christmas Box

- ✦ Les Clochettes du Poitou chocolat noir - *Maison Clochard*
- ✦ Galettes poitevines - *Biscuiterie Augereau*
- ✦ Bloc de foie gras 130g - *Maison Mitteault*
- ✦ Bouteille de Perles demi-sec blanc - *Domaine de Villemont*
- ✦ Mignonne d'huile de noix - *Huilerie de Neuville*
- ✦ 1 coffret (conditionnement)

35,00 €^{TTC}

Rendez-vous à la Maison du Terroir

33 place Charles de Gaulle à Poitiers

05 17 84 23 23

