

Viennemag





Le chantier du pont Henri-IV avance p.5



Entre prouesse gastronomique et simplicité p.8



Le futur visage du collège Henri-IV se dessine p.10



A picorer p.17

Votre regard sur la Vienne



#departement86

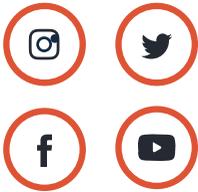
**Faites comme Flavie
Rejoignez-nous sur Instagram**

**pour partager vos photos
sur #departement86**

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

Envie d'aller plus loin ?

lavienne86.fr



Directeur de la publication :

Alain Pichon,
Président du Département
de la Vienne

Rédactrice en chef :

Virginie Saint-Faust,
Directrice de la Communication

Maquette, montage et rédaction :

Service Communication -
Département86

Crédit photo :

Couverture : Nicolas Francescon
Service Communication, Jean-
Charles Caslot, Thibaud Piroux,
L&M Evasion, @LUDOZME

Contact rédaction :

redaction@departement86.fr
05 49 55 66 87 / 05 49 55 66 93



Imprimerie :

SIB Imprimerie

Département de la Vienne,
place Aristide Briand,
CS 80319 - 86008 Poitiers cedex.
*Le magazine institutionnel de
la Vienne est diffusé à 223 000
exemplaires, sur l'ensemble
du Département, par Mediapost.
Toute reproduction, même partielle,
doit faire l'objet d'une demande
écrite au service communication
du Département.*
Dépôt légal : décembre 2022
ISSN 1968-0929



Le choix du local et de la proximité

En cette fin d'année, nous mesurons les inquiétudes qui pèsent sur le quotidien de chacun, notamment avec l'inflation et l'envolée des prix de l'énergie. Mais chaque crise a sa solution, et le Département de la Vienne l'a démontré pendant la pandémie.

Les mois et les années à venir nécessiteront, de toute évidence, une véritable stratégie de sobriété et des efforts partagés pour limiter nos consommations d'énergie. Cela fait déjà plusieurs années que nous travaillons sur des pratiques plus vertueuses au sein de notre collectivité, en diminuant par exemple l'empreinte carbone dans nos bâtiments. Nous les amplifierons !

Cette volonté de sobriété passe aussi par des changements dans nos façons de produire et de consommer.

Grâce au dispositif AGRILocal86, le Département mène une politique alimentaire ambitieuse pour soutenir la production locale. Non seulement ce système favorise les circuits courts et crée du lien entre les producteurs et les consommateurs, mais il permet aussi à chacun, à nos jeunes en particulier, d'accéder à une alimentation de qualité.

Le choix du local et de la proximité, c'est une conviction profonde.

Si, comme le Département, vous avez à cœur de promouvoir les délicieux produits locaux et les savoir-faire artisanaux, alors n'hésitez pas à pousser la porte de la Maison du Tourisme et du Terroir à Poitiers. Profitons de ces fêtes de fin d'année pour faire le plein de cadeaux 100% Poitou !

Je vous souhaite de passer de très belles fêtes de fin d'année !

Alain Pichon
Président du Département de la Vienne



// Le Président du Département et le Préfet de la Vienne ont lancé le séminaire le 12 octobre.

Emploi et insertion : lancement du SPIE

Le Département de la Vienne, en collaboration avec Pôle Emploi, figure parmi les 34 territoires retenus en février 2022, pour expérimenter la mise en œuvre du Service Public de l'Insertion et de l'Emploi (SPIE). Son objectif est de garantir aux personnes durablement éloignées du marché du travail, un accompagnement personnalisé et simplifié vers l'emploi qui soit efficace et accessible partout sur le territoire.

Le choix a été fait de mettre cette méthode au service des bénéficiaires du Revenu de Solidarité Active, des demandeurs d'emploi de longue durée, des personnes en situation de handicap et des jeunes de 18 à 25 ans. Le SPIE, expérimenté pendant deux ans dans la Vienne, fait l'objet d'une contractualisation entre l'Etat et le Département, avec un budget total de 350 000 € pour 2022-2023.



Une jeune chercheuse récompensée

Récompensée pour l'excellence de ses recherches, Mégane Bournissou a reçu le prix Jeunes Talents L'Oréal-UNESCO pour les femmes et la science, le 12 octobre dernier. Elle vient de rejoindre Bordeaux afin de continuer sa carrière à l'Institut de Mathématiques de Bordeaux (IMB, UMR 5251). Ses recherches portent sur l'analyse de la contrôlabilité de systèmes physiques. Ses recherches ont un rôle fondamental en mécanique quantique. L'équation de Schrödinger sur laquelle elle travaille, permet de décrire et de comprendre l'état d'une particule quantique dans un champ électrique piloté.



Remise à Pierre-Antoine Barbot, propriétaire du Domaine de Roiffé, du Top Tourisme d'affaires par Alain Pichon, Président du Département de la Vienne, lors de la soirée Top Tourisme 2022, organisée par "La Nouvelle République" et "Centre Presse".

Le chantier du pont Henri-IV avance

Ouvrage d'art d'exception classé au titre des Monuments Historiques, le pont Henri-IV de Châtellerault poursuit sa cure de jouvence. Après une première tranche de travaux portant sur la partie amont et concernant l'étanchéité du tablier, la restauration des maçonneries et de la voirie, le chantier mené par le Département de la Vienne, en lien avec la ville de Châtellerault et avec la participation de la Direction Régionale des Affaires Culturelles (DRAC) et de la Fondation du patrimoine, a amorcé sa seconde phase. Cette intervention débutée en septembre dernier concerne la partie aval du pont. Elle s'attache à réparer les affres du temps sur le tablier, ainsi que sur l'une des pièces en sous-sol, côté rive droite, devant être confortée et reconstruite dans sa partie supérieure. Le montant global des travaux d'étanchéité et de voirie sur l'ouvrage s'élève à 3 M€. Une troisième phase portant sur la restauration des neuf arches en pierre se fera dans les années à venir, après une étude détaillée de l'ensemble de la structure.

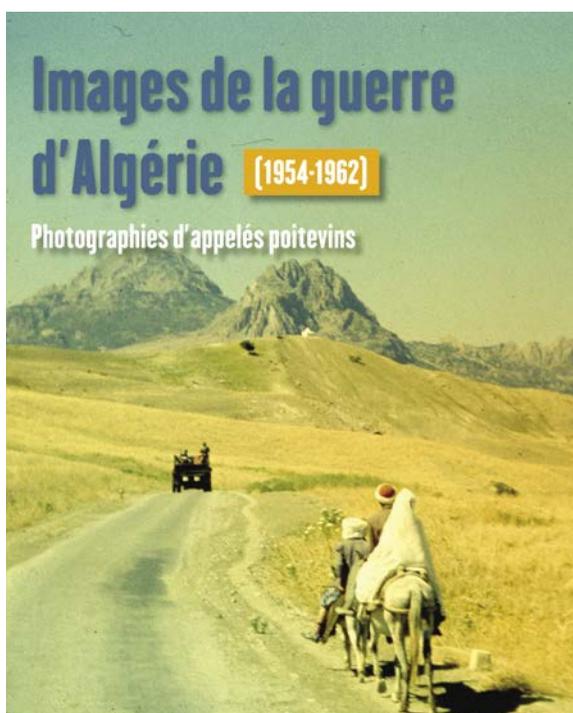


Images de la guerre d'Algérie

Appareil à la main, ils ont figé sur Kodachrome, de 1960 à 1962, leur quotidien durant cette guerre longtemps occultée par le gouvernement français. En utilisant leur objectif photographique, Jacques Defiolle et Bernard Bourdet, deux appelés poitevins, livrent sans artifice un témoignage saisissant de leur expérience individuelle et contribuent à entretenir le devoir de mémoire. Agrémentée d'une centaine de photos, cette exposition grand public a été visitée par plusieurs centaines de personnes et par les classes de 3^e du collège Clovis-Pin de Poitiers dans le cadre d'un projet pédagogique. Parallèlement, la Maison de quartier de la Gibauderie et le collectif d'artistes Gonzo portent un projet de collectage de la parole autour de la guerre d'Algérie qui débouchera en mars prochain sur un spectacle.

Exposition à découvrir aux Archives Départementales de la Vienne jusqu'au 24 février 2023.

**Du lundi au jeudi de 9h à 17h30,
le vendredi, de 9h à 16h30.**





Les élections du Conseil Départemental des Jeunes (CDJ)

Pour la seconde mandature du Conseil Départemental des Jeunes, 55 collégiens ont été élus dans leurs établissements (31 collèges du département). Afin que les collégiens se connaissent et apprennent à travailler ensemble, un séjour d'intégration dans le cadre verdoyant du CPA de Lathus a été organisé les 3 et 4 novembre derniers, encadré par des collaborateurs du Département, l'association Kurioz de Poitiers et les animateurs sportifs du CPA. L'élection de la Présidente et des Vice-Présidents s'est déroulée en présence de Pascale Guittet, Vice-Présidente Jeunesse, Sports et Citoyenneté et de Valérie Chebassier, Rapporteur de la Commission Jeunesse et Citoyenneté.

Commission Sport et Inclusion

Vice-Présidente : Liana Moreau (collège Saint-Jacques-de-Compostelle, Poitiers) Rapporteur :

Soën Lévêque (collège Arthur-Rimbaud, Latillé)

Commission Ecocitoyenneté

Vice-Président : Téva Baudy

(collège La Chaume - La Salle, Vouillé)

Rapporteur : Lyly Rémy Taburet (collège Maurice-Bedel, Saint-Gervais-les-Trois-Clochers)

Commission Vivre Ensemble

Vice-Présidente : Garance Pouvreau

(collège André-Brouillet, Valence-en-Poitou)

Rapporteur : Hugo Picard

(collège Prosper-Mérimée, Saint-Savin)

Commission Ouverture au monde

Vice-Président : Gabriel Sylvanise Robert

(collège Jardin des Plantes, Poitiers)

Rapporteur : Fanta Kaba

(collège France-Bloch-Sérazin, Poitiers)

Présidente du CDJ : Garance Pouvreau



Utiliser internet sans crainte

Mots de passe, sauvegardes, mises à jour, piratage de compte..., sont des termes que vous entendez régulièrement. Comment apprendre les gestes essentiels en cybersécurité ? Consulter le site : cybermalveillance.gouv.fr et identifier le problème avec le conseiller numérique le plus proche de chez vous en appelant le 05 67 802 222, numéro d'appel gratuit mis en place par le Département de la Vienne.

Ose le service civique !

Tu as entre 16 et 25 ans et jusqu'à 30 ans en cas de handicap ? Tu es motivé et tu as soif d'apprendre ? Alors plus aucune hésitation, engage-toi dans une mission du service civique. Sans condition de diplôme, cette expérience personnelle et professionnelle, de 6 à 12 mois, dans une association, une collectivité ou un établissement public, t'offre l'opportunité de découvrir des champs d'intervention éclectiques comme le sport, l'environnement, l'éducation, la solidarité, la culture et les loisirs, la santé, l'humanitaire...

Maintenant, la meilleure chose que les Missions Locales puissent te conseiller, c'est de réfléchir sérieusement au service civique comme solution pour te projeter vers l'avenir. Si tu as d'autres questions, ou que tu es déjà convaincu de t'engager, contacte-les vite.

Mission Locale Nord Vienne :

05 49 20 04 20 ou contact@mlnv.fr

Mission Locale du Poitou :

05 49 30 08 50 ou secretariat@mli-poitiers.asso.fr

Mission Locale Centre et Sud Vienne :

05 49 87 39 67 ou contact@mlrcsv.co



Concours des Saveurs 2022

La nouvelle session du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine s'est déroulée cette année au domaine de Mauprié à Lusignan, le 9 novembre dernier. Organisé par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), le concours a récompensé les meilleurs produits et recettes dans 30 catégories de produits. Une centaine de jurés, dont 18 élèves de 3^e du collège Jean-Monnet et leur chef de cuisine, ont départagé l'ensemble des produits autour d'une dégustation de plus de 250 produits. Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine récompense les meilleures recettes, et son objectif premier est de faire reconnaître la qualité intrinsèque des produits issus de l'agriculture, de l'artisanat et de l'agroalimentaire. Les producteurs du département de la Vienne ont reçu 40 distinctions.

saveurs-nouvelle-aquitaine.fr

Innovation, médecine et coopération

La Maison de l'Innovation de la Médecine Spécialisée (MIMS) a organisé la 2^e édition du Forum Innovation Santé en octobre dernier au palais des Congrès du Futuroscope, sous la présidence de Nathalie Delattre, Vice-Présidente du Sénat et marraine de la MIMS, et en présence de nombreux élus. Ce forum, qui a réuni 85 entreprises et plus de 300 participants, a pour ambition de favoriser et de développer l'innovation technologique et organisationnelle au service de la santé.

Dans la continuité de l'ouverture à l'international, la MIMS, ayant un représentant à Houston, a accueilli le Consul des Etats-Unis de Bordeaux, Hector Brown, et une délégation canadienne du Nouveau Brunswick dans la perspective d'une coopération avec les chercheurs de l'Université de Moncton. Le Département de la Vienne entretient avec ce territoire canadien, depuis 1983, une coopération décentralisée* fructueuse autour du développement de projets et d'échanges dans les domaines de l'éducation, de la promotion touristique et patrimoniale. Par ailleurs, de nouveaux projets sont en cours autour de la création d'une formation commune tournée vers l'international, un Master et d'un DU en Economie de la Santé à l'Université de Poitiers et de Moncton.

* Un projet de coopération entre plusieurs collectivités territoriales.

La CLI en un clic

Qu'est-ce que la Commission Locale d'Information de Civaux ? Comment



réagir en cas d'alerte ? Quels sont les impacts des activités du site nucléaire sur les personnes et sur l'environnement ? Autant de questions que chacun peut légitimement se poser et qui trouvent des réponses précises sur le nouveau site internet, plus ergonomique et plus convivial, de la CLI de la Centrale de Civaux. Instance indépendante d'observation, de vigilance, de réflexion et de débats contradictoires dédiée aux habitants, notamment aux populations riveraines, aux institutions et aux médias, la CLI s'attache à diffuser et à restituer en toute transparence, une information objective sur les différentes activités en matière de nucléaire existant dans la Vienne.

Rendez-vous sur cli-civaux.fr

Trophées de la citoyenneté

L'Association Nationale des Membres de l'Ordre National du Mérite de la Vienne (ANMONM 86), en partenariat avec le Département de la Vienne, propose aux élèves de moins de 20 ans, scolarisés dans des établissements publics et privés, encadrés par une collectivité ou investis dans une association reconnue pour ses activités éducatives auprès des jeunes, de participer au concours Trophées de la citoyenneté et du civisme des jeunes de la Vienne, mettant en avant leur engagement dans notre société. Chaque candidature devra être envoyée au plus tard le 22 mars prochain à Guy Paillier, membre de l'ANMONM 86.

Infos : paillierguy@gmail.com

Notes en Scène

En automne, la remise des instruments de musique aux écoles et aux sociétés de musique de la Vienne est très attendue. Cette 27^e cérémonie, présentée par la Compagnie de La Trace, a eu lieu, le 7 octobre dernier, à la Margelle à Civray. 72 instruments de musique ont été remis à 19 bénéficiaires dans le cadre d'un partenariat engagé depuis 1996, entre le Département et la Caisse Régionale du Crédit Agricole de la Touraine et du Poitou.



Entre prouesse gastronomique et simplicité

Le Chef Thibaud Piroux de Gençay a valorisé, cet été, les produits et la cuisine de la Vienne au cours de la grande finale de l'émission culinaire de M6, "Le combat des régions". Nous sommes allés à sa rencontre.

Lapin au vinaigre, millefeuille d'escargots et soufflé au fromage de chèvre... Les mets élaborés par Thibaud Piroux lors la finale de la 4^e semaine de l'émission ont convaincu le jury. *"Cette expérience télévisuelle restera dans mon souvenir une très belle aventure humaine. J'y ai rencontré des personnes passionnées par les produits du terroir"*, résume-t-il. *"Les spécialités ne traversent pas souvent les frontières : le farci poitevin, par exemple, il faut être d'ici pour le connaître"*, estime Thibaud Piroux.

Thibaud Piroux, 30 ans, est issu de parents auvergnats mais est né à Poitiers ; il a fait ses études au Lycée Hôtelier de La Rochelle et s'est formé auprès de grands

chefs étoilés : Philippe Etchebest, Eric Guérin et Richard Toix.

Le chef poitevin est un homme robuste à l'œil rieur ; on sent chez lui le gourmand, le créatif et le caractère entier. Comme beaucoup de personnes de sa génération, il a fait un choix radical dans sa manière de vivre, de consommer et de concevoir son métier. Alliant modernité et techniques ancestrales (fumage, lacto-fermentation, cueillette sauvage), il est toujours à la recherche de semences et de légumes anciens. Il fait feu de tout bois, quand il s'agit de nourriture et de bons produits. Thibaud Piroux a d'ailleurs pour projet d'ouvrir un établissement dans la Vienne.

"En gastronomie, le client veut découvrir quelque chose de spécial dans son assiette, il s'attend à trouver un produit noble. Je pense que c'est la façon de travailler le produit qui le rend noble. La cuisine, c'est comme l'art, c'est subjectif, cela plaît ou pas. Je fais ce métier pour transmettre des émotions."

Conscience et responsabilité des métiers de bouche

Thibaud Piroux aime revenir à l'essentiel. Pour lui, les cuisiniers sont en première ligne pour donner l'exemple au sujet de la saisonnalité d'un produit et pour utiliser les produits locaux. Selon lui, les cuisiniers doivent être en contact avec les producteurs, "ne serait-ce que pour leur rendre hommage. Le métier de chef sert à mettre en valeur leur travail !" Thibaud Piroux a récemment représenté l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (ANNA) lors du Salon "Omnivore" à Paris et il va continuer de mettre en valeur notre département.

// Pain de carpe, fèves, poutargue, pain croustillant et sauce vin blanc, perlé d'huile aux feuilles de capucine. Instagram : piroux_thibaud



Risotto de céleri rave, champignon brun et vinaigre balsamique

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 céleri-rave de 400 gr
- 2 oignons jaunes
- 1 l de bouillon de légumes
- 150 gr de vin blanc sec
- 150 gr de crème double (crème entière épaisse)
- vinaigre balsamique
- huile d'olive
- 6 gros champignons bruns fermes
- sel, poivre
- beurre 100 gr

1/ éplucher et tailler le céleri en brunoise, réserver. Éplucher les oignons et les ciseler finement, réserver.

2/ réaliser un bouillon de légumes avec des épluchures, ou à défaut utiliser un cube de bouillon de légumes, faire bouillir et maintenir au chaud, réserver.

3/ dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter les oignons et faire suer pendant 1 à 2 minutes. Ajouter le céleri et faire revenir de nouveau pendant 2 à 3 minutes ; déglacer avec le vin blanc et faire réduire de moitié. Puis faire cuire le risotto avec le bouillon de légumes.

4/ peu avant la fin de la cuisson du risotto, ajouter la crème pour effectuer la liaison, la préparation doit être très onctueuse ; assaisonner avec le sel et le poivre. Finir le risotto avec un filet d'huile d'olive.

5/ dans une assiette creuse, verser le risotto, tailler dessus de fins copeaux de champignons bruns et verser un filet de vinaigre balsamique. Ou râper de la truffe fraîche si vous avez pu vous en procurer (une truffe de 30 grammes est suffisante pour 6 personnes), dans ce cas-là, suivant ne pas ajouter de filet de vinaigre balsamique.

Bon appétit



Le futur visage du collège Henri-IV se dessine

Le Département de la Vienne réhabilite et restructure le collège Henri-IV de Poitiers pour une réouverture prévue en 2025.

Un projet patrimonial et architectural exceptionnel. L'ouverture en mai dernier du collège Joséphine-Baker de Vouneuil-sous-Biard a rendu possible le démarrage des travaux de réhabilitation du collège Henri-IV de Poitiers. Sous la conduite de l'équipe de maîtrise d'œuvre dirigée par l'architecte Philippe Prost, des opérations préparatoires de curage, de dépollution, de désamiantage et de déplombage des lieux ont démarré en juin dernier. Cette première salve de travaux sera prochainement suivie par les déconstructions.

Divisé en quatre phases, le chantier comprendra 15 lots de travaux, dont 11 feront l'objet d'une consultation des entreprises en fin d'année. L'étape de sélection finalisée, le chantier, dont le permis de construire a été accordé en septembre dernier, débutera et entraînera la réhabilitation totale de ce collège emblématique du centre-ville de Poitiers. Adapté aux besoins d'un établissement du XXI^e siècle, le futur Henri-IV devrait rouvrir en mai 2025.

Une réhabilitation importante et complexe

Un collège fonctionnel et écoresponsable. Situé dans un tissu urbain dense et nécessitant des conditions particulières d'accès, le site est composé de constructions de différentes époques, des bâtiments du XIX^e siècle (emprise du futur collège), des bâtiments du XVII^e siècle en partie classés au titre des Monuments Historiques et des bâtiments de la seconde moitié du XX^e siècle, dont la déconstruction est entamée depuis novembre. Placée sous le sceau de la qualité environnementale,

avec le recours massif aux matériaux biosourcés, cette opération a pour objectif l'implantation d'un collège de 450 à 500 élèves (SEGPA et ULIS compris), dans un ensemble immobilier fonctionnel, accessible aux personnes en situation de handicap, intégrant les cibles actuelles en matière de pédagogie notamment numérique et de développement durable. Financée par le Département de la Vienne dans le cadre du Plan collèges 2015-2025, cette réalisation est évaluée à 29 M€, avec une aide de l'Etat de 2,18 M€.

lavienne86.fr





100% Vienne !

En cette période festive, découvrez une large gamme de produits originaux et artisanaux, à retrouver pour certains à la Maison du Tourisme et du Terroir à Poitiers. Bijoux de créateurs, produits de bouche, spiritueux, jeux de société, cosmétiques, livres jeunesse, vous trouverez sans aucun doute le cadeau idoine à offrir ou à partager.

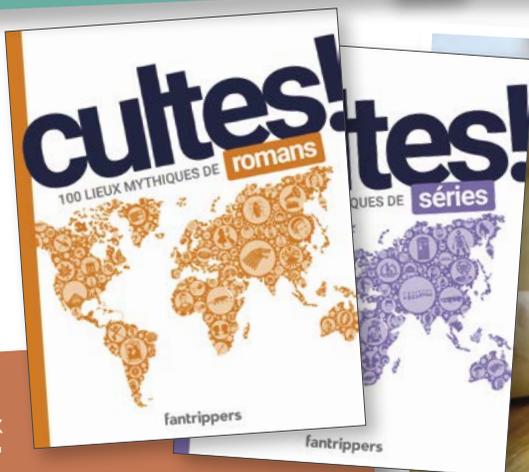
Manufacture de la bière

Avec la Manufacture de la bière à Poitiers, nous sommes bien loin de l'uniformité standard de l'industrie. Cinq amis, réunis depuis 2018 dans un lieu de 900 mètres carrés, boutique d'usine et bar, brassent et vendent des bières de caractère. On y trouve des bières permanentes : Almathées, Iphigénie, Déméter... et beaucoup d'autres, éphémères et de saison. Dans tous les cas, ce sont des bières puissantes en goût, en arômes et parfaites pour exciter les papilles. Alors pour Noël, pourquoi ne pas tester "Péléide - Triple défroquée", aux notes fermentaires qui tournent autour des fruits (banane, poire) et d'épices (coriandre, poivre, ylang ylang), une bière qui s'harmonise très bien avec les crustacés. lamanufacturedebieres.fr



Un monde de bulles

Diplômée de l'Université Européenne des Senteurs et des Saveurs de Forcalquier, Samantha Garnier présente une gamme de savons artisanaux fabriqués avec la méthode de saponification à froid pour préserver les propriétés des huiles et des beurres issus majoritairement de l'agriculture biologique. Avec une dizaine de références aux noms évocateurs (savon rose-bonbon, savon olicoco, savon poitoudou...), "La Limonière" vous entraîne dans un voyage odorant et exaltant aux bienfaits nourrissants, hydratants et apaisants pour les peaux les plus sensibles. savonnerielalimoniere@gmail.com - 06 66 78 43 23



Cultes !

Les deux nouveaux ouvrages "Cultes !" des poitevins de Fantrippers nous invitent à partir sur les lieux mythiques des séries télévisées et sur les traces des plus grands auteurs de la littérature contemporaine. Entre fiction et réalité, asseyez-vous à la table du Los Pollos Hermanos de Breaking Bad, plongez dans l'ambiance chevaleresque de Game of Thrones, réalisez le casse du siècle aux côtés de l'équipe de La Casa de Papel, découvrez les inspirations de J.R.R. Tolkien pour Le Seigneur des Anneaux, envolé pour l'espace depuis une petite rue de Londres avec Douglas Adams et son Guide du voyageur galactique ou prenez un billet pour Poudlard avec le jeune Harry Potter. Autant de lieux surprenants pour continuer à nous faire rêver, à nous effrayer, à nous émouvoir. fantrippers.com



Crafter

Fabriquer à la main, construire et assembler ! Voici un petit jeu intergénérationnel extra pour révéler son génie créatif et sa représentation de l'espace. Avec une vingtaine de formes élémentaires simples en bois, liège, caoutchouc..., vous avez pour mission de construire l'objet, l'architecture ou l'animal cité sur la carte que vous avez tirée. Vous devez faire deviner le mot en assemblant les différentes pièces, sans mimer, ni parler bien sûr. Crafter est sorti fin 2021, c'est le deuxième jeu de société créé par Benoît Filleteau, dont la société Square Village est domiciliée à La Roche-Posay. Accessible dès 3 ans. 06 63 00 43 24



A croquer

Ils croustillent délicieusement sous la dent... Broyé de Noël, nougat, P'tit'palet pépites de chocolat, lamelles aux cèpes ou crackers figues oignons, Serenity Biscuits façonne, dans son atelier-boutique de Vicq-sur-Gartempe, des gourmandises sucrées et salées, savoureuses et originales. Privilégiant les ingrédients issus des circuits courts dans la confection de ses recettes artisanales, la petite biscuiterie propose de déguster pour Noël de délicieux "sablés sucettes" craquants et croquants.

serenitybiscuits.com - 06 61 57 57 61



Un jeu qui ne vous donnera pas le bourdon

Imaginé par deux passionnés de nature et conçu à Nouaillé-Maupertuis, ce jeu de stratégie familiale s'attache à sensibiliser à la protection de la biodiversité, notamment des insectes pollinisateurs que sont les abeilles. Aventure ludique et éducative, Be happy Bees vous expose à certains aspects de la vie des abeilles au cours de leur période d'activité. Son principe est de collecter des réserves sous forme de points avant l'arrivée de l'hiver et de déjouer des attaques avec des cartes parades. Les apiculteurs pourront aussi venir à votre secours. Cumuler des réserves ou ralentir les autres, à vous de choisir la meilleure stratégie ! De 2 à 5 joueurs. A partir de 7 ans.

umpt.biodiversité@yahoo.com



Du bonheur en bocal

Explorateur du goût et des sens, la Conserverie du Moulin dévoile des recettes authentiques et traditionnelles, issues d'un savoir-faire artisanal. Elaborée avec des ingrédients bio et 100 % naturels, rigoureusement sélectionnés auprès de producteurs français et de fournisseurs locaux, cette production offre un assortiment de saveurs avec des tartinables, des veloutés et des plats cuisinés, à déguster toute l'année.

conserverie-du-moulin.fr

Cuvée royale

Au cœur de 25 hectares ancrés au carrefour des départements de la Vienne, des Deux-Sèvres, du Maine-et-Loire et de l'Indre-et-Loire, le domaine viticole du Bois Mignon propose des vins de Saumur AOP souples et élégants. Parmi cette gamme gourmande, la Cuvée Aliénor, pour partie élevée en barrique, évoque des notes de sous-bois, de fruits noirs et d'épices caractéristiques des grands Cabernet Franc de Loire. A déguster entre 15 °C et 20 °C après une demi-heure d'aération dans la bouteille.

05 49 22 94 59 - 06 79 29 25 81





Les Caprices De Marie

Spécialisée dans la bijouterie fantaisie haut de gamme, la marque Les Caprices de Marie, est née en 2005. Toujours à la recherche de diversité et de qualité, les inspirations de Marie-Laure Borde naissent de ses promenades dans la nature et toutes ses créations sont dessinées et créées dans son atelier d'Antran. Les thèmes de ses collections sont d'ailleurs assez évocateurs : "Talisman", "Nature", "Or Rose"... Toujours exigeante sur la qualité des matériaux, en laiton doré ou argenté, conçus pour la bijouterie fantaisie de luxe, la créatrice utilise aussi des matières comme la nacre, le bois, la pierre naturelle, la céramique, le cristal pour créer des bijoux tendances.

lescapericesdemarie.com



Châtelain Gourmand

Chasseur de goût et créateur de saveurs ! Se rapprocher le plus possible du plat de la cuisine familiale, c'est le défi du Châtelain Gourmand qui propose une large gamme de terrines artisanales et de tartinades gastronomiques de gibier, de poissons et de crustacés, mais aussi de foie gras et de saumon fumé.

Le concept du Châtelain Gourmand est de retrouver l'authenticité des produits, des recettes anciennes, de famille, des recettes emblématiques de notre patrimoine culinaire qui fait la richesse de notre terroir depuis toujours. A découvrir pendant les fêtes !

lechatelaingourmand.com



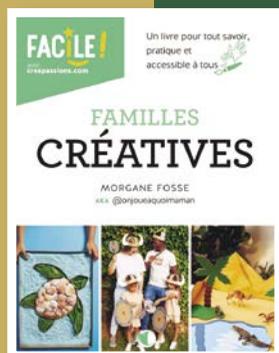
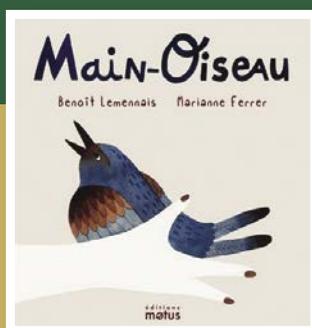
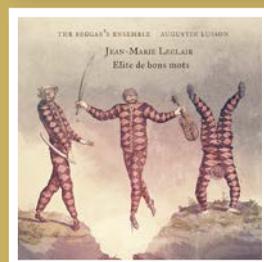
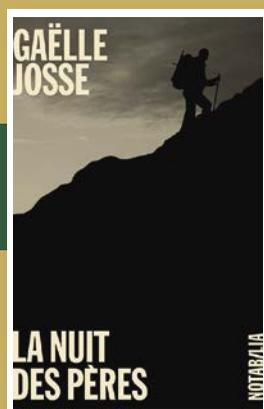
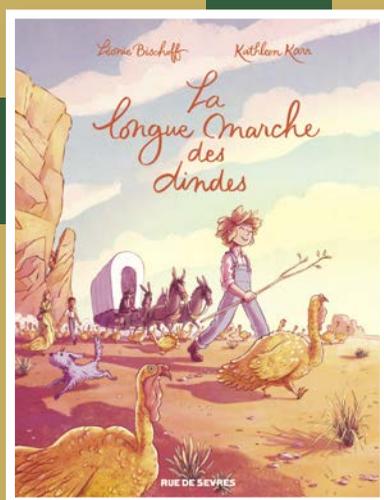
Perles de Villemont

Avec ses raisins provenant des vignes de la vallée de l'Envigne, conduites en culture raisonnée, les fines bulles Perles de Villemont, dans leur version brut rosé, raviront votre palais. Ce vin pétillant, produit avec des raisins 100% Pinot Noir, est issu d'une Méthode Traditionnelle, dont l'élaboration nécessite trois ans d'attente pour donner une finesse de bulles, agréable et légère. Apprécie à l'apéritif, il est parfait pour accompagner des petits gâteaux secs pendant les fêtes. Au Domaine de Villemont à Mirebeau, les générations, unies par la même passion, se suivent depuis bientôt un siècle pour produire des vins de qualité et régulièrement récompensés.

domainevillemont.com

Les coups de ♥ de la BDV

Bibliothèque Départementale de la Vienne



Familles créatives

Un ouvrage pratique et familial qui vous permettra de passer du temps ensemble tout en vous amusant. Les créations sont originales et esthétiques, remplies de bonnes idées récup'. Un guide pour apprendre, imaginer et se divertir en famille. La collection "Facile" de Créapassions est accessible à tous grâce à ses photos et schémas qui expliquent les activités pas à pas. N'hésitez pas à la découvrir !

De Morgane Fosse – Créapassions.com, 2022

La longue marche des dindes

Etats-Unis, 1860. Simon a 15 ans et pas mal de redoublements au compteur. Elevé par un oncle patibulaire et avare, il prend son envol en rachetant les 1 000 dindes d'un éleveur voisin en faillite pour aller les vendre à Denver... à 1 000 km de là. Cette marche sera ponctuée de rencontres fondatrices, d'amitiés solides, d'obstacles successifs. Une fabuleuse épopée initiatique, à lire avec un enfant dès 8 ans ou à faire lire à un enfant dès 10 ans.

De Léonie Bischoff, Kathleen Karr
Editions Rue de Sèvres, 2022

La nuit des pères

Appelée par son frère Olivier, Isabelle part pour le village des Alpes où ils sont nés, elle et son frère, afin de revoir son père, âgé, ancien guide de montagne. Après des années d'absence, elle espère comprendre enfin ce père si destructeur, si difficile à approcher, à aimer. Durant ce séjour, leur histoire familiale meurtrie va se nouer et se dénouer au gré de confessions et de blessures filiales refoulées. Une grande et belle histoire de silence et de quête, de transmission, de pardon et de résilience.

De Gaël Josse
Les Éditions Noir sur Blanc, 2022

Elite de bons mots

Pour ce second opus édité chez Flora et enregistré au TAP de Poitiers, The Beggar's Ensemble, fondé par le violoniste poitevin, Augustin Lusson, et la claveciniste, Daria Zemele, deux jeunes iconoclastes de la scène française de la musique ancienne, vous invite à découvrir l'œuvre dansante et flamboyante de Jean-Marie Leclair (1697-1764), pionnier du violon en France au siècle des Lumières.

beggarsensemble.fr

Main-Oiseau

Une petite fille naît avec trois doigts à la main droite. Malgré les moqueries et l'impression d'être une extraterrestre, elle suit son bonhomme de chemin, sous le regard d'abord en colère, puis apaisé, et toujours aimant, de son père. Un texte bien ancré dans le réel mais avec un abord poétique et résolument positif qui lui confère un très bel équilibre. Un album magnifique sur le thème de la différence, dès 4 ans.

De Benoît Lemennais, illustré par
Marianne Ferrer – Éditions Motus, 2022

Vivre ses rêves avec L&M Evasion

L'association L&M Evasion organise des séjours de vacances adaptés, permettant à des personnes en situation de handicap de s'échapper de leur vie quotidienne pour vivre des expériences riches et uniques.

Un jour, un week-end, une semaine, une envie, un rêve à réaliser ? L&M Evasion propose des voyages et des sorties aux personnes majeures en situation de handicap intellectuel, sensoriel et/ou moteur, pouvant rencontrer des soucis de santé (diabète, épilepsie), ou ayant besoin de soins et/ou de matériel médical durant le séjour. La spécificité médicale de L&M Evasion est unique dans le département, mais unique aussi par la richesse de ses propositions, du voyage organisé au séjour "sur mesure", en groupe ou individuel, avec différentes thématiques. *"En France, ce type de structure n'est pas très développé non plus. Il existe très peu de solutions pour des vacances de ce type"*, explique Louise-Marie Desbrousses, directrice de l'association. Quant à la question financière, il existe différents dispositifs, et organismes ou collectivités* qui peuvent être sollicités dans le cadre d'une aide exceptionnelle liée aux vacances.

Une association à dimension humaine

Trentenaires, Louise-Marie Desbrousses et Malorie Colin ont créé L&M Evasion en 2016, par vocation, par choix et par désir de faire bouger les lignes. La première est aide médico-psychologique de métier et la seconde est dotée d'une double formation en hôtellerie/tourisme et comptabilité. Une certaine complémenta-



rité, n'est-ce pas ? Ce qui a donné naissance à cette "agence" d'excursions encadrées, s'adressant à une population très demandeuse de vivre comme tout le monde. *"Nous avons plusieurs formules destinées à des personnes à mobilité réduite autant qu'à celles ayant une bonne autonomie. Nous créons aussi du "sur-mesure", comme, par exemple, un accompagnement pour voir un concert à l'Aréna Futuroscope. Une activité très demandée en ce moment !"* précise Louise-Marie Desbrousses.

L&M Evasion recrute !

Cet accompagnement de "A à Z" comprend une logistique importante, de nombreux recrutements, des investissements,

en particulier de véhicules. Le Département de la Vienne vient récemment d'aider l'association en contribuant à l'achat d'un bus pour personnes à mobilité réduite. *"D'autre part, pour réussir ces séjours adaptés, nous recrutons des responsables et des accompagnateurs tout au long de l'année auprès d'étudiants et/ou de personnes qui ont une expérience dans le domaine médico-social"*, conclut Louise-Marie Desbrousses.

Im-evasion-sejours-adaptés-handicap.com

* Maison Départementale des Personnes Handicapées, chèques-vacances, les associations caritatives, certaines mutuelles, les Caisses de Retraite, le Dispositif Public d'aide sociale, le Conseil Départemental, Régional ou bien le Centre Communal d'Aide Sociale, la Caisse d'allocations familiales, etc.



A picorer

Originales et savoureuses, les confiseries artisanales concoctées par Vincent Martin, adhérent à la marque Poitou, régaler les papilles des amateurs de plaisirs caramélisés.

Chouchous ! Douceur iconique des vacances au bord de la mer et des fêtes foraines, cette "madeleine de Proust" ravive à chaque bouchée de tendres souvenirs, quand gamin, on piochait avec avidité dans ce petit sachet transparent de pure gourmandise. Popularisée dans les années 80 par les vendeurs ambulants, arpentant de long en large les plages du littoral hexagonal, cette confiserie, qu'on se le dise, se grignote désormais en toute saison. A la baguette des Picorettes du Poitou depuis six ans, Vincent Martin façonne à l'ancienne, dans son chaudron en cuivre, de succulentes pralines 100 % artisanales aux fruits secs à coque ou aux graines. Avec comme terrain de jeu, des marchés de Noël, des rencontres médiévales ou des événements gastronomiques, notre "artiste de rue" s'attache à affoler nos cinq sens avec sa production maison.

Un goût authentique

Croquantes et fondantes, légèrement torréfiées, en accom-

pagnement d'un thé ou à pleine poignée, concassées dans une mousse au chocolat ou parsemées sur une glace, les Picorettes du Poitou apportent cette petite touche savoureuse pour régaler les gourmands. Engagé dans une démarche locale pour une grande majorité des ingrédients, Vincent Martin transforme arachides, amandes, noix, noisettes, courges et graines de tournesol, pour proposer une gamme de six recettes originales. De cette alchimie de saveurs patiemment orchestrée, associant savoir-faire et produits de qualité, naît un goût simple et authentique, sans conservateur, à la texture croustillante.

En sachet de 125g (110g pour les graines de courges) et disponible dans une dizaine de points de vente dans la Vienne, dont le Center Parcs, cette production "qui sait aller à son rythme" offre en cette fin d'année le "Méli-Mélo du Père Noël", une recette éphémère associant six variétés de graines et de fruits secs à coque. A savourer sans modération.

thes-jade.com

Retrouvez les Picorettes du Poitou sur les marchés de la Vienne

- 10 décembre : Château-Larcher
- 11 décembre : Buxerolles
- 16, 17 et 18 décembre : Neuville-de-Poitou



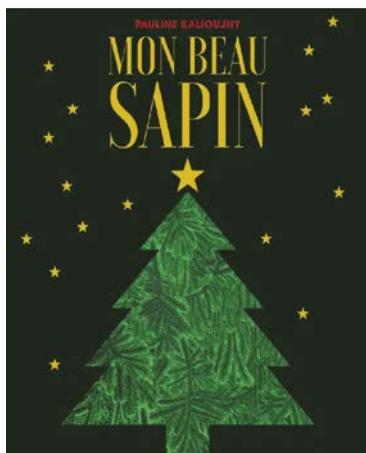


Agenda

Exposition Pauline Kalioujny

C'est dans le cadre prestigieux de la Collégiale Sainte-Croix de Loudun, que la plasticienne et auteure-illustratrice d'albums, Pauline Kalioujny, expose les planches originales de son album "Mon beau sapin", ainsi que des œuvres autour du thème du lien entre l'homme et la nature.

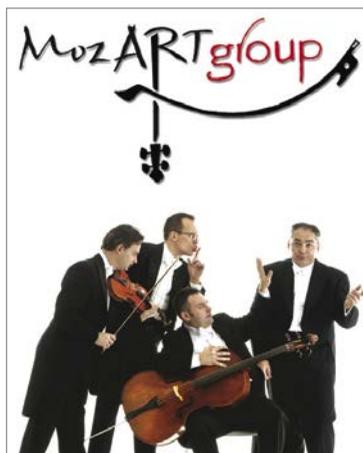
Du 10 décembre au 8 janvier
Collégiale Sainte-Croix de Loudun



MozART Group

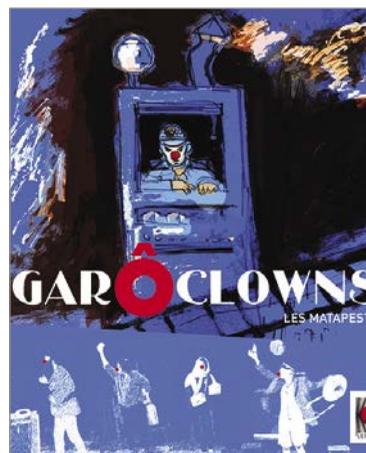
Concert de musique classique revu et corrigé. Quatre musiciens facétieux issus des prestigieuses académies de musique de Varsovie et de Lodz, sont des virtuoses décidés à jouer cette musique classique de manière humoristique. MozART Group a créé un cabaret musical unique où la musique, et non les mots, est une source de joie et de rire. Théâtre Charles-Trénet à Chauvigny le 16 décembre à 20h30. Tarifs : 45€ et 35€.

theatre-charles-trenet.fr



Garôclowns

Avec leur spectacle d'arts clownesques, Les Matapeste nous entraînent au cœur d'une gare abandonnée à la rencontre d'un Robinson des temps modernes. Bien décidé à faire de ce lieu une île déserte, le projet de ce monsieur Tout-le-monde va dérailler. Entre situations burlesques et moments poétiques, cette représentation traite avec tendresse ou férocité des problèmes d'exclusion dans notre monde. Le 16 décembre à 20h45 à La Margelle de Civray.



GRUPE UNION POUR LA VIENNE

Protocole du Clain :
la Vienne au rendez-vous de son histoire !

Le 3 novembre dernier, le Département de la Vienne a signé le protocole du bassin du Clain aux côtés du monde agricole, de l'Etat, des élus et de nombreuses collectivités. A travers ce protocole, nous nous sommes résolument engagés à garantir la pérennité de nos besoins en eau potable, des équilibres naturels et de notre agriculture. C'est une fierté d'avoir su réunir les principaux acteurs du territoire autour de ce pacte de l'eau historique pour la Vienne, car de ce protocole dépend l'équilibre et le partage de la ressource en eau. Loin des polémiques, nous voulons rappeler les engagements vertueux prévus par ce protocole et grâce auxquels nous aboutirons notamment à des cultures moins consommatrices en eau, à la restauration des milieux aquatiques, à des aménagements pour la biodiversité et à la réduction des recours aux produits phytosanitaires.

Après l'été caniculaire, la sécheresse record et les grandes difficultés que traversent nos agriculteurs, nos maraîchers, nos éleveurs, ce protocole est la seule solution durable pour accélérer la transition agro-écologique et préserver notre eau en quantité et en qualité.

C'est le bon sens, l'esprit de responsabilité et la démocratie qui l'ont emporté, et nous nous en félicitons. Le temps de l'action est maintenant venu. Dès 2023, les premiers projets de retenues de substitution verront le jour dans le but de stocker l'eau durant l'hiver pour l'économiser l'été suivant, lorsqu'elle se fera plus rare. Agir dans la confiance, la concertation et l'intérêt de tous pour faire de la Vienne un territoire plus résilient, tel est le moteur de l'action de la majorité départementale.

Brigitte Abaux, Sandrine Barraud, Isabelle Barreau, Gilbert Beaujaneau, Bruno Belin, Marie-Jeanne Bellamy, Rose-Marie Bertaud, François Bock, Anne-Florence Bourat, Valérie Chebassier, Henri Colin, Benoît Coquelet, Valérie Dauge, Guillaume de Russé, Marie-Renée Desroses, Claude Eidelstein, Jean-Olivier Geoffroy, Pascale Guittet, Gérard Herbert, Alain Joyeux, Jean-Louis Ledoux, Pascale Moreau, Jérôme Neveux, Lydie Noirault, Sybil Péciaux, Joëlle Peltier, Gérard Perochon, Alain Pichon, Benoît Prinçay, Séverine Saint-Pé.

Tél. : 05 49 55 66 00 - unionpourlavienne.fr



Lecture

Belle's retreat

Belle's Retreat, centre d'immersion linguistique à Saint-Jean-de-Sauves, offre des séjours linguistiques pendant les vacances scolaires. Immersion en anglais (à partir de 12 ans). Belle's Retreat propose aussi des week-ends en famille (max. 6 personnes). Ces week-ends sont basés sur des thèmes comme l'automne, Noël ou un lieu historique. Les activités proposées se déroulent en anglais.

Tél. : 05 49 50 69 30

belles-retreat.com



GRUPE DES ÉLUS LA VIENNE EN TRANSITION

L'eau est un bien commun à protéger

D'emblée, l'article L201-1 du Code de l'environnement énonce que "l'eau fait partie du patrimoine commun de la nation."

Et pourtant, la majorité départementale a signé le protocole d'accord sur les bassines, priorisant ainsi une vision purement économique de l'usage de l'eau. Sans équité ni partage.

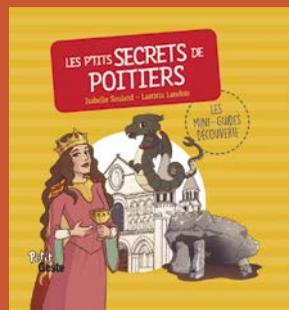
De fait, l'eau des bassines ne servira qu'à 5% des agriculteurs. Elle sera majoritairement destinée à la monoculture et à l'agriculture intensive. Les élu.e.s de La Vienne en transition soutiennent une gestion écologiquement responsable et publique de l'eau, dans le respect des équilibres naturels et pour l'intérêt général.

Ludovic Devergne, Sarah Rhallab,
Florence Harris, Grégory Vouhé

Tél. : 06 17 55 09 42

Mail : contact@vienne-en-transition.fr
vienne-en-transition.fr

Les p'tits secrets de Poitiers



Pour découvrir Poitiers, son histoire et ses monuments, accompagne la Grand'Goule, le petit dragon qui connaît Poitiers comme sa poche, dans une promenade au

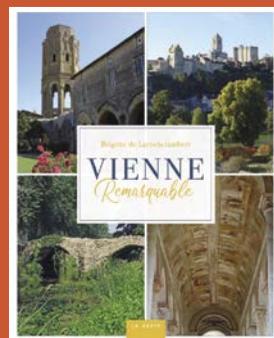
cœur de la ville, de la Pierre Levée à l'église Notre-Dame, des arènes romaines au Palais des Ducs d'Aquitaine, du Baptistère Saint-Jean au Parc de Blossac.

Un, deux, trois ! C'est parti.

Décollage immédiat !

Isabelle Soulard, Laëtitia Landois,
Petit Geste — 9,90 €

Vienne remarquable



Au détour d'une soixantaine de tableaux, partez à la découverte et à la redécouverte des lieux emblématiques de la Vienne. Au cœur du Poitou, la Vienne est à la fois une terre de culture, de nature,

de traditions et d'innovations.

Ce département foisonne de sites naturels d'exception, de richesses patrimoniales insoupçonnées et d'innombrables trésors cachés. De la cité médiévale de Chauvigny à la réserve naturelle du Pinail en passant par le Théâtre Blossac de Châtellerault, le Futuroscope ou l'abbaye de Charroux, la Vienne n'aura plus aucun secret pour vous.
Brigitte de Laroche Lambert
La Geste — 39,90 €

Pour plus de rendez-vous lecture
lireenvienne.fr



futuroscope

TOUTES LES FORCES D'ATTRACTION

**POUR NOËL,
VOUS METTREZ
40 ATTRACTIONS
AU PIED DU SAPIN.**

