

Viennemag

Pour la
fin d'année,
consommez
local!





**Conférences aux Archives
Départementales p.8**



**Une compagnie
percutante p.10**



**Agent à la Direction des Routes
Âme volontaire p.18**



**Les Heures numériques
sont de retour ! p.20**

Votre regard sur la Vienne



#departement86

**Faites comme Pierre-Antoine
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 :

Service Communication,
Freepik.com, ©Agence Zébrelle,
©cmphotography, ©Archives
CNAEF, 127C015, ©AD79, 36 FI
1389, ©Boehmplantesbio, ©Parole
gourmande, ©Maison Mitteault,
©Guillaume Heraud, ©Chocolaterie
la melusine, ©Distillerie du Poitou,
©Safran de filsoie, ©Annie Boury,
©Elle qui Croque, ©Libellud,
Parc du Futuroscope, ©DREAL
Nouvelle-Aquitaine

Contact rédaction :

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



Papier 100% recyclé

Imprimerie :

GRUPE MAURY IMPRIMEUR

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

*Le magazine institutionnel de
la Vienne est diffusé à 227 000
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 : Novembre 2024
ISSN 1968-0929



Célébrons ensemble notre terroir !

Chers habitants, chers partenaires,

En cette fin d'année, j'aimerais mettre en avant tous ceux qui incarnent l'âme de notre territoire, artisans et producteurs locaux. Chaque année à cette même période, votre Vienne Mag leur consacre tout un dossier pour valoriser la qualité et la diversité de nos produits locaux.

A l'image de la plateforme départementale Agrilocal86, nos initiatives en faveur des circuits courts et de l'alimentation locale continuent de porter leurs fruits, avec un accès de plus en plus large à des produits locaux de qualité dans les cantines scolaires, dans divers établissements, sur les marchés de producteurs et les salons qui mettent en lumière le savoir-faire de nos producteurs et de nos agriculteurs.

Privilégier les circuits courts, c'est renforcer l'économie locale en soutenant les producteurs locaux passionnés qui participent à la vitalité et à la richesse de notre département. Grâce à eux, consommer local dans la Vienne est non seulement possible, mais cela doit devenir une véritable fierté. Alors pour ces fêtes de fin d'année, je vous invite à privilégier les produits de notre terroir. En achetant local, vous faites un acte concret de solidarité envers nos producteurs et nos territoires, et vous devenez les ambassadeurs des savoir-faire de notre beau département !

Je vous souhaite à toutes et tous de très belles fêtes de fin d'année !

Alain PICHON

Président du Département de la Vienne



La Technopole du Futuroscope se refait une beauté !

Ne manquez pas les nouvelles bâches touristiques qui ornent l'avenue René-Monory. Les LUDIKS, petits êtres espiègles et accueillants, sont là pour vous guider vers les trésors touristiques de la Vienne et vous faire plonger dans des expériences ludiques et conviviales.

Retrouvez les lieux emblématiques de la Vienne : Géants du Ciel à Chauvigny, Parc de loisirs de Saint-Cyr, Réserve naturelle nationale du Pinail, Centre Thermal de La Roche-Posay, Château de Monts-sur-Guesnes, Domaine de Roiffé, Vignoble du Haut-Poitou, l'Abbaye Royale de La Réau, La Vallée des Singes à Romagne, l'Abbaye de Charroux, Abbaye de Saint-Savin (patrimoine mondial de l'UNESCO), Terre de Dragons à Civaux, le Village Flottant de Pressac, DéfiPlanet' à Dienné, l'Abbaye de Nouaillé-Maupertuis, Angles-sur-l'Anglin (plus beau village de France), l'Église Notre-Dame-la-Grande à Poitiers, Center Parcs Le Bois aux Daims à Morton.



Entretenir le lien social pour rompre l'isolement

Le Département de la Vienne, par l'intermédiaire du service Schémas-projets de la Direction de l'Autonomie, est impliqué dans une dynamique de réseau d'acteurs de la lutte contre l'isolement des personnes âgées. Ce collectif nommé MONALISA (Mobilisation Nationale Contre l'isolement Des Personnes Âgées) convie le grand public à un spectacle de théâtre interactif « Lien social, isolement : tous concernés ? », interprété par la compagnie Noctilus, afin de sensibiliser à l'engagement bénévole. Rendez-vous le 13 décembre prochain de 18h à 20h à la salle Festive de Bonneuil-Matours. Après la représentation, les échanges se poursuivront dans une ambiance conviviale autour d'un apéritif dînatoire. Gratuit.

Accueil à partir de 17h.

Inscriptions avant le 6 décembre au 05 49 37 07 78.

Lien Social, Isolement, Tous concernés ?

Entre solidarités naturelles et engagement citoyen, chacun sa façon d'agir au quotidien pour lutter contre l'isolement

13 décembre, 2024 18h - 20h
Théâtre interactif, suivie d'un apéritif dînatoire



Gratuit sur inscription
obligatoire avant le 6 décembre au **05 49 37 07 78**

Avec la compagnie **Noctilus Théâtre**

Salle festive, 3 rue de l'ancienne gare, 86210 Bonneuil-Matours





Miss France

Le Département de la Vienne accueillera à l'Arena Futuroscope, le samedi 14 décembre, le concours de Miss France 2025. Après les sacres de Patricia Spehar en 1997 et de Rachel Legrain-Trapani en 2006, ce sera la troisième fois que l'événement se déroulera dans la Vienne.

Retransmise en direct sur TF1, cette prestigieuse cérémonie suivie chaque année par des millions de téléspectateurs, verra s'opposer dans une ambiance glamour et élégante 30 candidates issues des sélections régionales, parmi lesquelles Charlie Bénard, 27 ans. Originaire d'Angoulême et interne en médecine, la jeune femme représentera le Poitou-Charentes et tentera de succéder à Eve Gilles, Miss France 2024.



Réalisées par l'artiste poitevin Saïd Boucenna avec des volontaires du quartier, la MJC Horizons Sud, des jeunes de l'ADSEA 86 et des résidents de la Résidence autonomie Les Renardières, quatre fresques créées à l'initiative du Département de la Vienne pour favoriser le vivre ensemble, embellissent la Maison Départementale des Solidarités de Proximité de Châtelleraut Sud.



Exposition « #un.e_badass » au Département de la Vienne

Carine Pichaud est une artiste passionnée par la photographie depuis plusieurs années. Trouvant que les femmes sont trop peu représentées et mises en avant dans le sport, elle a choisi, en 2023, de partir à la rencontre de personnes considérées comme des minorités (femmes, LGBTIQ+, racisées, en situation de handicap...) et pratiquant un sport ou un art martial pour en faire le portrait.

Sportive elle-même, Carine Pichaud porte un réel intérêt « à la capture de l'instant sportif, sans pose forcée ou travaillée, que ce soit un geste sportif, un échange de regard, une posture, une intention...

J'aime capturer l'essence même de ces « petits riens » qui font l'être humain. »

cmphotography.fr / camillemontrose@gmail.com

#un.e_badass de Carine Pichaud. Exposition jusqu'au 30 décembre dans le hall d'Accueil du Département (ouvert au public). Horaires : 8h30 - 12h et 13h45 - 16h45 du lundi au jeudi 8h30 - 12h et 13h45 - 16h le vendredi.

N147 : le Département, premier financeur de la déviation de Lussac-Mazerolles

Le chantier va être lancé au début de l'année 2025 avec la construction des ouvrages d'art. En effet, ce contournement de 8,220 km nécessite le franchissement de la rivière Vienne ; un nouveau viaduc de 620 m de long et de 33 m de haut enjambera donc la Vienne.

Le projet prévoit une 2x1 voie, avec deux créneaux de dépassement de 1 250 m chacun, ce qui permettra la sécurisation des usagers et l'amélioration de la qualité de vie des riverains. L'ouverture à la circulation est prévue en 2028. Ce chantier s'élève à 143 millions d'euros ; le Département de la Vienne est le premier financeur de cette route nationale avec une contribution de 53 M€.

Début des travaux 2025
ouverture 2028

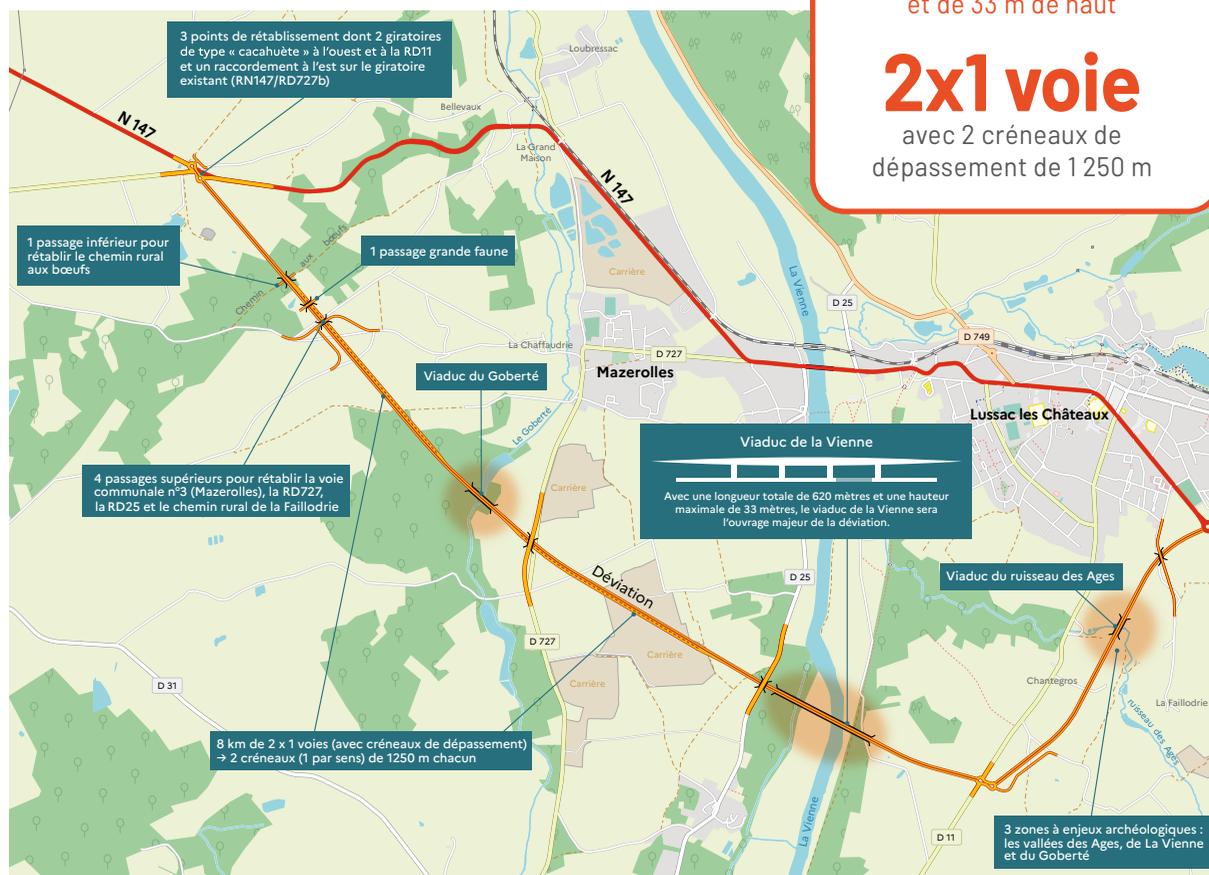
8,22 km

1 viaduc

620 m de long
et de 33 m de haut

2x1 voie

avec 2 créneaux de
dépassement de 1 250 m



Parcours sans faute pour la Française Léolia Jeanjean, 29 ans, 191^e joueuse mondiale, qui a remporté la 34^e édition des Internationaux féminins de la Vienne contre la Française Diana Martynov. Félicitations également à l'Allemande Anna-Léna Friedsam et à la Suisse Céline Naef pour leur victoire lors de la finale du double. Remise de prix aux Internationaux féminins de la Vienne avec Alain Joyeux et Jérôme Neveux, Conseillers Départementaux.



Hibernaculum au bois de la Loge à Pouillé

L'hibernaculum est un empilement de matériaux qui permet aux interstices et aux cavités de servir de gîte à la faune. La création de conditions propices à l'hibernation, à la reproduction, à la ponte, contribue à la préservation de la biodiversité. C'était une opportunité pour les jeunes de l'Espaceados de Saint-Julien-l'Ars de s'engager dans des actions de préservation de la biodiversité, d'être sensibilisés aux enjeux de protection des écosystèmes et de s'approprier ce parcours naturel.

Huit jeunes gens ont participé à ce chantier dans l'Espace Naturel Sensible (ENS) du bois de la Loge de Pouillé géré par le Département de la Vienne. Cette opération s'inscrit dans le cadre du plan de gestion du bois de la Loge et est financée à ce titre par le Département de la Vienne. La société EIVE 86 a apporté tous les matériaux nécessaires à la fabrication de l'abri.



// L'hibernaculum des jeunes a été présenté aux élus, dont Pascale Guittet, Conseillère Départementale du canton de Chasseneuil-du-Poitou et maire de Pouillé



Inauguration du campus Esigelec sur la Technopole

L'Esigelec, initialement implanté à Rouen, a inauguré son nouveau campus sur la Technopole du Futuroscope à Chasseneuil-du-Poitou. La première promotion Esigelec est constituée de 33 étudiants qui préparent leur diplôme d'ingénieur, en trois années, par la voie de l'apprentissage. L'école est reconnue pour son excellence dans la formation d'ingénieurs et la préparation des étudiants aux défis des technologies numériques. L'Esigelec a créé cette formation dans le domaine des systèmes connectés et intelligents avec deux dominantes : « Intelligence Artificielle et Big Data », ainsi que « Développement Logiciel : Test et Qualité ».

Ce projet, réalisé avec une forte dynamique territoriale, est soutenu à hauteur de 1,2M€ par le Département de la Vienne.

Pour Alain Pichon, Président du Département : « *Ce campus incarne la vision que notre territoire porte pour sa jeunesse, pour l'innovation et l'économie de demain.* »

STOP ARNAQUES ! Comment se protéger face aux arnaques ?

L'association CIF-SP, Solidaires entre les âges, propose une présentation et un temps d'échanges sur la prévention des arnaques (vols, démarchages, escroqueries...). L'association organise des ateliers de prévention des arnaques et d'autodéfense à destination des plus de 60 ans dans la Vienne, avec le soutien de la conférence des financeurs de la Vienne. Des ateliers, de 14h à 17h, sont prévus d'ici la fin de l'année, les 28 novembre et 3 décembre, salle du Chai à Cenon-sur-Vienne et les 5 et 12 décembre, salle du Conseil Municipal à Vicq-sur-Gartempe (solution de transport possible).

Gratuit.

Infos au 05 49 37 07 78

ou angelique.auteau@cif-sp.org



Les élections du Conseil Départemental des Jeunes (CDJ) se sont déroulées fin octobre et ont permis d'élire 57 jeunes dans 35 des 47 collèges de la Vienne. La jeune Présidente, Maïssa Zekri (Union Chrétienne de Poitiers) et ses trois Vice-Présidents, Ilias Chevrier et Luna Chassat (Jean-Moulin de Montmorillon), Apolline Chabasse (Notre-Dame de la Chaume à Vouillé), ont été élus pour deux ans lors du stage d'intégration à Lathus, en présence de Pascale Guittet, Vice-Présidente en charge de la Jeunesse, des Sports et de la Citoyenneté, Valérie Chebassier, Rapporteur de la Commission Jeunesse et Citoyenneté, et Marie-Renée Desroses, Vice-Présidente du Département. Pour la mandature 2024-2026, les jeunes Conseillers Départementaux travailleront autour de la thématique : « Etre citoyenne, être citoyen... », qui se déclinera en plusieurs commissions animées par un groupement d'associations d'éducation populaire.



Conférences aux Archives Départementales

Histoire critique d'un dévouement
jeudi 5 décembre - 18h

Le père Jean Fleury (1905-1982) joua un rôle méconnu auprès des Nomades dans le camp de Poitiers. Une partie de ses archives personnelles révèle les actes de secours aux personnes, mais aussi le souci de généraliser l'évangélisation des Nomades dans les camps. Conférence menée par Ilse About, Chargé de recherche au CNRS, rattaché à l'Institut interdisciplinaire sur les enjeux sociaux (IRIS), CNRS-EHESS.

Le Poitou, kétokolé ? #2
jeudi 19 décembre, à partir de 18h

Mais qu'est-ce que le Poitou ? Existe-t-il une identité poitevine ? Si oui, par quoi la définit-on ? Une langue, une zone géologique, une tradition musicale, les grands personnages et événements historiques ? Les traditions artistiques au cœur de l'identité poitevine par Jany Rouger, collecteur, musicien et chanteur traditionnel.

19h30 - « Violuns » : bal traditionnel.

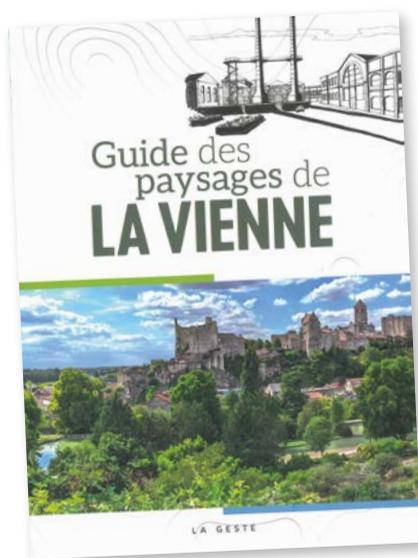
Archives Départementales de la Vienne
30 Rue des Champs Balais - Poitiers
archives-deux-sevres-vienne.fr





Au pré de l'assiette

En octobre, le collège Saint-Exupéry à Jaunay-Marigny a participé à l'opération « Au pré de l'assiette » dans le cadre de la semaine Agrilocal France. Cela a permis de mettre à l'honneur les artisans et producteurs locaux inscrits sur la plateforme Agrilocal86 et de sensibiliser et d'échanger sur les enjeux du manger local et des circuits courts. Pour cet événement, les chefs cuisiniers des établissements scolaires de la Vienne devaient cuisiner avec un produit local par jour et un repas 100% local. Cette semaine-là, 13 000 élèves ont dégusté des produits locaux dans les collèges de la Vienne.



Parution du guide des paysages de la Vienne

Invitation à redécouvrir les spécificités de notre environnement et à en comprendre les enjeux, le « Guide des paysages de la Vienne », dévoile dans un livre de 310 pages plus de 500 illustrations originales, de dessins, de vues aériennes, de photographies et de cartes. L'ouvrage, qui vient compléter le site internet Atlas des Paysages, a été piloté par le CAUE 86 et financé par le Département

de la Vienne et l'Etat. Il est le fruit d'un travail minutieux mené par une équipe de paysagistes, d'architectes et de géographes, spécialisés dans l'étude des grands territoires. Ce livre de référence propose des pistes de réflexion sur les évolutions des paysages et suggère des moyens d'agir pour les améliorer, que l'on soit habitant, élu, entrepreneur ou association.

Disponible dans les librairies, maisons de presse, Cultura, FNAC... Geste Éditions.

Site : atlas-de-paysages.lavienn86.fr

Emploi

86



Fermeture du site emploi86.com

Le site emploi86.com va fermer à compter du 31 décembre 2024. Cette décision s'inscrit dans le cadre de la loi pour le plein emploi, qui confie à France Travail le rôle de coordinateur du réseau des acteurs de l'emploi et de l'insertion. La fermeture d'emploi86.com s'opère dans une dynamique de mutualisation des ressources et d'optimisation des services.

Créé il y a plus de 25 ans par le Département de la Vienne, le site emploi86.com a été un outil précieux pour faciliter la mise en relation entre des entreprises locales avec les demandeurs d'emploi et bénéficiaires du Revenu de Solidarité Active (RSA).

Avant le 31 décembre, les demandeurs d'emploi et les bénéficiaires du RSA, sont invités à clore leur compte sur emploi86.com et à s'inscrire auprès de France Travail, pour leur recherche d'emploi. De même, les entreprises locales qui utilisent le site pour publier leurs offres sont encouragées à déposer leurs offres d'emploi auprès de France Travail.

Les agents de la Direction de l'insertion du Département restent mobilisés pour proposer des profils adaptés aux entreprises désireuses de recruter des publics en insertion, et s'engagent à accompagner cette transition pour les habitants et le développement économique.

Contact : 05 49 45 90 89 ou sur.emploi@departement86.fr



Une compagnie percutante



Depuis deux ans, le groupe de percussions brésiliennes Batuc A Rideau de Janeiro réunit des musiciens issus de l'Etablissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) André-Rideau, situé à Adriers.

Des sonorités aux accents de samba s'élèvent du théâtre de verdure du parc de l'Envol à L'Isle-Jourdain. Derrière les surdos, les caixas, les timbas et autres agogôs, neuf résidents et trois éducateurs de l'ESAT accompagnés par Yann Gilet, membre de la compagnie Batucabraz de Poitiers, nous transportent au cœur d'un tourbillon de sons et de rythmes typiques des carnivals de Rio de Janeiro ou de Salvador de Bahia.

Née d'un projet mêlant passion musicale et mission d'inclusion sociale, cette troupe unique en son genre dans la Vienne, offre la possibilité aux neuf batucueiros en situation de handicap d'évoluer dans un environnement propice à l'expression et au développement personnel dans une ambiance festive et rassurante. « Avec pour volonté de transcender les barrières du handicap à travers l'universalité de la musique, cet atelier pédagogique apparaît comme un formidable moyen de travailler les aspects cognitifs et moteurs des résidents », expose Jérémie Gault, éducateur de l'ESAT et musicien de Batuc A Rideau de Janeiro.

Aventure musicale et humaine

Après une performance remarquée au Festival de

l'Imprévu à Montembœuf, Sophie, Bruno, Stéphane et les autres musiciens de Batuc A Rideau de Janeiro poursuivent avec la même énergie communicative cette aventure caractérisée par la volonté d'échanger avec le public et de célébrer l'inclusion aux rythmes des percussions. Une implication collective qui leur offrira peut-être un jour la possibilité de se rendre au Brésil, source de cette musique qui les inspire tant.

Les personnes peuvent contacter la troupe pour une animation musicale.

Retrouvez la vidéo sur

Facebook : Batucarideau De Janeiro



Pour la fin d'année, consommez local !

Amoureux de saveurs et d'authenticité,
découvrez une sélection de produits artisanaux
et originaux de la Vienne dans notre magazine.

Le calendrier de l'avent de Boehm

Le produit phare de Noël de Boehm, c'est le Calendrier de l'Avent avec ses 24 surprises. De case en case, découvrez des infusettes de tisanes bio pour se détendre au coin du feu, un pot de miel d'acacia macéré au Thym Citron et au choix un pot de synergie d'eaux florales ou un pot d'huile. De la Nature, rien que de la Nature ! Charline Aguillon, la créatrice de Boehm, s'est installée à Valdivienne comme productrice de plantes biologiques, après s'être formée au lycée de Venours où elle a obtenu un brevet professionnel option plantes aromatiques et médicinales. Elle récolte plusieurs dizaines de plantes pour fabriquer des produits de soin tels que des eaux florales, des vinaigres, des huiles ou encore des miels aromatiques.

boehmplantesbio.fr



Le « Or d'âge », du Domaine Vallet

Vignerons indépendants depuis 1860, la famille du Domaine Vallet élève sa vigne à Saint-Léger-de-Montbrillais dans le respect de la tradition viticole et du travail bien fait. François, Eugène, Guy, Serge et aujourd'hui Sébastien, ont perpétué, par tradition et par conviction, les vendanges manuelles et l'élaboration de vins de qualité. Vinifiés en caves creusées dans le tuffeau, leurs vins bénéficient de l'appellation AOC Vins de Saumur. « Certains fûts ont plus de 100 ans », précise Sébastien Vallet. Son produit phare pour les fêtes, c'est son petit dernier, né fin 2023 : un Crémant de Loire AOC, 80% Chenin et 20% Chardonnay. La particularité de cette méthode traditionnelle provient du temps passé sur lattes : pas moins de 60 mois sont nécessaires pour atteindre le niveau de raffinement attendu. L'absence de liqueur qui fait de lui un brut zéro, sublime cette cuvée d'excellence. « Son affinage très long, cinq années, va créer une couleur dorée, un nez évolué et une bulle fine. Il est magique et se déguste avec tout », poursuit le viticulteur passionné.

Sinon, pour la vigne, l'année 2024 a été compliquée, avec un printemps très humide ; le vigneron et son équipe ont dû intervenir à maintes reprises pour protéger le vignoble de la maladie. Selon Sébastien Vallet : « La main de l'homme pour un bon vin, c'est 15%. On intervient juste pour aider les choses, pour la qualité du produit final, mais la météo, la vendange de l'année, c'est ce qui donne le ton du millésime. »

vallet-s.fr / Retrouvez la vidéo des vendanges sur lavienn86.fr



Parole Gourmande

Basée à Loudun, cette conserverie créée au début du XX^e siècle dévoile des recettes authentiques issues d'un savoir-faire artisanal. Elaborée en grande partie avec des ingrédients sélectionnés auprès de maraîchers locaux et de producteurs de la région, cette fabrication gourmande offre un assortiment de saveurs avec de délicieuses soupes et veloutés de légumes, des bocaux de lentilles et de mogettes, du coulis de tomates bio, des tartinales à la crème d'asperges et au caviar d'aubergines ou encore du coq au vin à déguster sans modération en cette période de l'année.

parolegourmande.com

Maison Mitteault

Implantée sur la commune de Chalandray depuis plusieurs générations, cette entreprise familiale reconnue pour la qualité de ses produits est l'un des très rares producteurs de foie gras français à maîtriser la totalité de la chaîne de fabrication. Avec son foie gras de canard entier mi-cuit au torchon, la Maison Mitteault propose une recette traditionnelle réalisée en faisant cuire le foie gras dans un bouillon. Pour apprécier pleinement ses saveurs, sortez le produit du réfrigérateur environ 30 minutes avant le service. A déguster sur une tranche de pain de campagne ou brioché, accompagné d'un chutney de figues ou d'une confiture d'échalions du Poitou.

maisonmitteault.com





L'Escargoterie du Sorcin

Cela vous tente de goûter un grand classique revisité pour les apéritifs gourmands des fêtes ? L'Escargoterie du Sorcin prépare un délicieux « Préfou escargot à la bourguignonne », à savoir un pain garni de beurre persillé et d'escargots hachés. L'élevage hélicicole de Champagné-Saint-Hilaire propose de savoureuses recettes selon les saisons : assiette à la bourguignonne, brochettes, des petites bouchées en pâte feuilletée et d'autres préparations traditionnelles aux escargots. Sans engrais chimiques ni pesticides, l'Escargoterie du Sorcin élève les escargots Hélix Aspersa Maxima, les gros-gris, sur son parc de 1000 m².
escargoterie-du-sorcin.fr



M&B Spirits

Passionnés par l'univers des spiritueux, Boris et Morgan conçoivent depuis 2020 leurs propres flacons dans leur distillerie artisanale de Saint-Julien-L'Ars. Après avoir brassé leur savoir-faire et assemblé le Baillargegail, le tout premier whisky du Poitou, un single malt aux accents tourbés vieilli en fût de pineau des Charentes, les deux complices ont élargi leur palette en créant une collection de quatre gins, dont les aromatiques Diamant Noir, imprégné de truffe noire du Poitou, ou l'Origine, associant fraîcheur des agrumes et notes florales. Mettant en avant la richesse du terroir et l'orge du Poitou-Charentes à l'origine d'une grande partie de leur production, les liquoristes proposent désormais de s'aventurer dans des contrées gourmandes et fruitées avec le Rhum du Poitou né d'une triple distillation en alambic traditionnel à feu direct. A consommer avec modération.
distilleriedupoitou.com

La Mélusine

Rendez-vous au 97, rue Bourbon au centre-ville de Châtelleraut, pour se délecter de petits délices raffinés et sucrés. Maître chocolatier et artisan pâtissier, Alexandre Burgault expose dans sa boutique un large choix de macarons, de chocolats, de confiseries, de tartinables et de gâteaux confectionnés avec des matières premières de qualité, selon des méthodes artisanales traditionnelles au cœur de son laboratoire. Parmi ce tourbillon de gourmandises, Alexandre Burgault propose de nombreuses spécialités maison, dont les Romanes Poitevines, savoureux mélange d'amandes, d'écorces d'oranges confites enrobées de chocolat et poudrées de sucre glace, qui régaleront petits et grands.
chocolaterie-la-melusine.fr



Safran de Filsoie en Vienne



Saviez-vous que le safran se cultive très bien en France ? La preuve, c'est qu'il pousse depuis dix ans sur la parcelle de Jean-Pierre Malbrand, qui produit et commercialise l'or rouge sur la commune de Senillé-Saint-Sauveur. Plutôt cultivé dans le sud, on trouve aujourd'hui des producteurs un peu partout en France. C'est une plante rustique qui nécessite pour la cultiver, quelques caractéristiques précises : une terre de nature argilo-calcaire, bien exposée, drainée et à l'abri du vent.

La cueillette des fleurs de Safran se réalise à l'automne. C'est un cycle inversé, et la récolte dure environ un mois, car il faut cueillir chaque jour les nouvelles fleurs qui sont apparues. L'émondage, le séchage, le conditionnement se font dans la même journée. L'entreprise Safran de Filsoie vend du safran en pistils, des bulbes de « *crocus sativus* » pour les plantations ou des produits dérivés, comme des sirops, des huiles et des moutardes. safranbiodefilsioie.fr



LA RECETTE DE SAFRAN DE FILSOIE

Coquilles Saint-Jacques au safran et à la crème

Pour 6 personnes

- 24 à 30 coquilles Saint-Jacques
- 3 cuillerées à soupe de cognac
- 60 g de beurre
- 250 g de crème fraîche
- 2 jaunes d'œufs
- Sel, poivre, piment de Cayenne
- 1/10^e de g de safran en stigmates

- Faites mariner pendant 30 à 40 minutes coraux et blancs de Saint-Jacques avec du sel et du poivre.
- Réserver les 6 plus beaux coraux, écrasez les autres en les pressant bien pour récupérer toute la crème.
- Faites revenir les blancs dans le beurre juste pour les faire raffermir sans les laisser colorer.
- Versez dessus le cognac de macération, laissez infuser quelques minutes à couvert avant de les sortir avec l'écumoire et de les réserver.
- Pour préparer la sauce, mettez dans le beurre chaud la crème fraîche, le corail écrasé, salez, poivrez, ajoutez un peu de piment de Cayenne et le safran. La sauce va bouillir quelques minutes, elle doit être onctueuse, très relevée et d'un beau jaune.
- Mettez alors les blancs de Saint-Jacques et les coraux et faites chauffer jusqu'à ébullition. Il reste alors à faire une liaison avec les jaunes d'œufs délayés dans un peu de sauce. La liaison est versée dans la sauce qui ne doit plus bouillir.
- Servez aussitôt accompagné d'un riz créole.



BALADE GOURMANDE AUX QUATRE COINS DU GLOBE

A Yversay, Ludivine et Thierry Léger réinventent l'émblématique broyé du Poitou.



Ludivine et Thierry Léger façonnent depuis un an et demi une gamme de broyés atypiques mariant subtilement tradition et modernité. Après de multiples expérimentations, les deux artisans repensent le traditionnel broyé du Poitou, en y intégrant une touche d'audace grâce à des mélanges créatifs de fruits, de plantes et d'épices.

« *Alliant saveurs locales et influences venues d'ailleurs, comme la cannelle, la noix de coco, le poivre de Timut ou le cranberry, chacune de nos créations reflète notre profonde passion pour la nature et pour la gourmandise* », exposent Ludivine et Thierry Léger.

Pâtisserie généreuse et authentique

Avec 13 parfums, dont des préparations aussi variées que la douceur pistache, fraise-basilic, rose-framboise ou des Iles, à l'ananas, aux papayes et au gingembre, Ludivine et Thierry ne cessent de surprendre nos papilles. Mais le broyé qui connaît le plus grand succès est celui au caramel.

On retrouve également un petit broyé traditionnel sous forme de médaille, conçu pour les enfants ou pour les associations sportives et culturelles. Une idée ludique qui ravira les plus jeunes et permettra de marquer d'une douce note sucrée sa participation à une manifestation.

lesdouceursgourmandes.fr



Les décorations de Celle qui croque

Dans l'air du temps, le cyanotype est très tendance avec ses tonalités bleutées et ses dessins blancs. Installée à Guesnes, Laëtitia Baudu produit des abat-jour, des bijoux fantaisie, des cadres, des pièces uniques dans des nuances de bleu. Le cyanotype peut être réalisé sur papier, tissu, bois, ou toute autre surface naturelle. Il s'agit d'un très ancien procédé photographique datant de 1842, permettant d'obtenir une sorte de tirage photo monochrome mais à dominante « bleu de Prusse ». Chaque pièce est faite manuellement, rendant les réalisations absolument uniques.

cellequicroque.com



Le nouveau jeu « Harmonies »

Créez un monde miniature dans lequel les animaux vivent en parfaite harmonie avec leur environnement... Toutes les tactiques se trouvent dans la nature, à vous de révéler la vôtre ! Dans ce nouveau jeu de société signé Johan Benvenuto et illustré par Maëva Da Silva, la stratégie et le développement se conjuguent à l'émotion, à l'implication, au plaisir de voir grandir un espace tranquille, pour accueillir la vie. La maison française d'édition de jeux de société de Poitiers, Libellud, fondée en 2008, a connu un très grand succès avec son premier jeu, Dixit.

A partir de 10 ans. 32,50 € - libellud.com





Ambiance festive au Futuroscope

Dès le 7 décembre, le Futuroscope revêtira ses habits de Noël. La magie opérera les premiers week-ends de décembre (7-8 et 14-15) pour s'étendre du 21 décembre 2024 au 5 janvier 2025.

Au cœur du **Village de Noël**, les plus jeunes seront comblés par de nombreuses activités. Au chalet « Les Bouilles de Noël », ils pourront se faire maquiller, découvrir une sculptrice de ballons, écouter les récits d'un conteur et des groupes musicaux. Les gourmands ne seront pas en reste avec les chalets « Douceurs de Noël » et « Étoile des Gourmets ».

Les enfants rencontreront les **Lapins Crétins** pour des selfies et poseront bien sûr avec le Père Noël pour une photo souvenir ! Des lutins espiègles déambuleront chaque après-midi et achèveront leur parcours par un spectacle inédit en plein air.

Les visiteurs profiteront de la magie du grand écran avec la projection en 3D de « L'Ours et l'Écureuil » dans la salle **KinéKid**.

Pour prolonger la magie, ne manquez pas « **IllusiO** », le spectacle de grandes illusions signé Bertran Lotth. Et pour clore cette journée, partez en quête de « **La Clé des Songes** », un spectacle nocturne.



Aquascope

Venez vous baigner dans une eau à 29 °C et vivez une expérience aqua-ludique unique ! Partagez en famille des sensations inédites avec 8 toboggans XXL et nagez au cœur du premier cinéma aquatique d'Europe dans un monde fantastique et coloré de mapping vidéo.

OFFRE SPÉCIALE AQUASCOPE POUR LES HABITANTS DE LA VIENNE

Un tarif unique de 20 euros par personne (adulte ou enfant de 5 à 12 ans inclus) sera appliqué sur le billet d'entrée Aquascope jusqu'au 20 décembre inclus. L'offre est exclusivement proposée en réservation sur vienna.futuroscope.com.

FUTUROSCOPE OFFRE GRATUITE pour les enfants du 16 novembre au 5 janvier

Du 16/11 au 25/12/2024 inclus (selon calendrier d'ouverture) et du 01/01 au 05/01/2025 inclus, pour 1 billet daté Futuroscope adulte (13 ans et plus) payant (tarif moyenne ou haute saison), le même billet (même durée, même(s) date(s)) est offert à un enfant de 5 à 12 ans inclus. Billet Futuroscope gratuit pour les enfants de moins de 5 ans (sous conditions).
Détails de l'offre, calendriers et tarifs sur futuroscope.com

Agent à la Direction des Routes

Âme volontaire

Gestionnaire du matériel et expert en mécanique au sein du Département de la Vienne, Bertrand Sir incarne la figure du sapeur-pompier pleinement engagé au service de la communauté.

Depuis plus de 25 ans, la vie du première classe Bertrand Sir est cadencée par les interventions. De jour comme de nuit, la semaine et le week-end, le sapeur-pompier volontaire de 50 ans, basé à la caserne de Saint-Sauvant, intervient avec treize autres équipiers pour secourir et servir la population.

Son attachement profond à cette vocation trouve ses racines en Corse, lors de son service militaire effectué dans les rangs de la sécurité civile en 1995. Cette expérience initiatique à la fois enrichissante humainement et professionnellement, confortera et modèlera son parcours de vie. Dès lors, revêtir l'uniforme de sapeur-pompier se révèle bien plus qu'un engagement citoyen, mais un sacerdoce inscrit dans son ADN.

Cet esprit altruiste et cette polyvalence, il les a développés au fil de ses années d'expérience et des formations du SDIS de la Vienne. Ce qui le touche le plus, c'est le sentiment d'appartenance à une véritable famille. Le milieu des sapeurs-pompiers reste pour lui une seconde maison où la fraternité et la solidarité soudent les équipes et forgent les âmes.

Cette flamme de l'engagement, Bertrand Sir l'a transmise à sa fille Lou-Ann. Ensemble, au sein de la même caserne, ils s'attachent désormais à perpétuer cette tradition de dévouement familial au service des autres.





Sapeurs-Pompiers Volontaires, un atout pour les employeurs

Dans le département de la Vienne, 1520 sapeurs-pompiers dont 1300 volontaires, soit 86% de l'effectif total des sapeurs-pompiers, participent à la continuité de la réponse opérationnelle en apportant leur disponibilité et leurs compétences.

Le Service Départemental d'Incendie et de Secours (SDIS) de la Vienne propose aux entreprises de signer des conventions de disponibilité pour libérer leurs employés volontaires lors d'interventions urgentes ou de formations.

Pour soutenir l'action des sapeurs-pompiers, l'employeur peut donc prendre part à cette responsabilité collective, avec un dispositif flexible qui facilite la disponibilité de ses employés.

En 2023, 329 sapeurs-pompiers ont été conventionnés auprès de 120 entreprises privées ou publiques, 40 communes et les établissements publics de coopération intercommunale (EPCI).

Qu'est-ce que la convention de disponibilité ?

C'est un accord tripartite signé entre le SDIS, l'employeur et le sapeur-pompier volontaire (SPV) lui-même, qui définit les conditions et le seuil des autorisations d'absence, afin que le volontaire puisse

"En signant une convention avec le SDIS, les entreprises de la Vienne témoignent d'un engagement fort en faveur de la sécurité de tous."

Benoît Coquelet

Président du Conseil d'Administration du SDIS de la Vienne

exercer ses missions opérationnelles ou se former sur son temps de travail. L'avantage pour l'entreprise d'accueillir un sapeur-pompier volontaire au sein de ses équipes, c'est bien plus qu'un acte de solidarité.

C'est un véritable atout.

sdis86.net

Le Département de la Vienne est conventionné avec le SDIS. La collectivité compte 18 sapeurs-pompiers volontaires. Fort de cet engagement, le Président Alain Pichon a constitué un groupe de réflexion afin d'améliorer la disponibilité diurne des sapeurs-pompiers volontaires en fonction et de favoriser le recrutement de nouveaux volontaires au sein des services départementaux.

LES HEURES NUMÉRIQUES sont de retour !

Le Département et Vienne Numérique proposent les 30 novembre et 1^{er} décembre, à Montmorillon, la troisième édition des Heures Numériques sur « la technologie au service de l'humain ».

« Cet événement s'adresse à ceux qui cherchent à mieux comprendre la culture numérique et ses usages, en montrant comment les sciences et la technologie nous aident à améliorer et comprendre nos capacités humaines, tout en ouvrant la voie à de nouvelles formes d'interaction et de communication », explique Séverine Saint-Pé, Vice-Présidente du Département de la Vienne en charge de l'Aménagement et l'Inclusion Numériques.

L'univers du jeu vidéo

Le rendez-vous est pris pour une LAN party organisée par FuturoLAN. Au programme Super Smash Bros. Ultimate et des tournois familiaux sur Nintendo Switch Sports et Mario Kart 8 Deluxe. Les orKs GP animeront une initiation à l'e-sport tandis que Silver Geek proposera un match senior e-bowling.

Un espace rétrogaming avec les classiques du jeu vidéo est prévu pour vivre un moment de partage transgéné-

rationnel. Il sera aussi possible d'incarner Mario pilotant son kart sur un circuit en réalité augmentée.

La technologie au service de l'humain

L'association Silver Geek et ReSanté-Vous vous inciteront à vous « glisser » dans la peau d'un senior gamer. Des chercheurs de l'Université de Poitiers expliqueront comment le « suivi des yeux » se met au service du jeu vidéo, du design et de la recherche.

A travers des jeux et des expériences, Les Petits Débrouillards vous feront découvrir le fonctionnement des intelligences artificielles ou comment comparer sa course avec celle d'Usain Bolt.

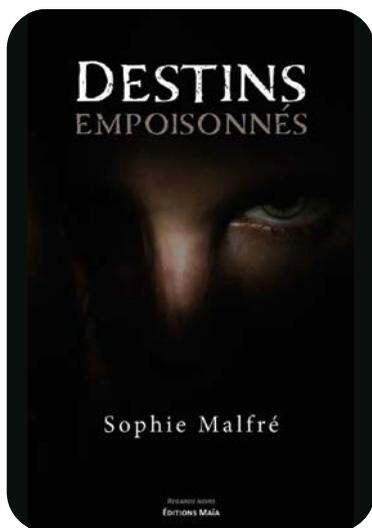
Venez vous défier lors d'une expérience mêlant jeux de réflexe, de mémoire, de stratégie ou de précision, avec un mur digital interactif proposé par SportGames. De nombreux ateliers à découvrir afin d'explorer les différentes facettes du numérique.



Accès gratuit et accessible à tous
(enfants, adultes, novices, curieux...)

Samedi 30 nov. : 10h à 18h
Dimanche 1^{er} déc. : 10h à 17h
Espace Gartempe de Montmorillon.

Plus d'infos sur lavienne86.fr
ou lesheuresnumeriques.fr



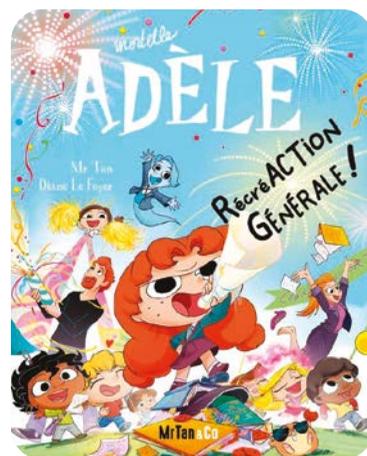
Destins empoisonnés

Lucie, mère de Constance, la cherche sans relâche depuis sa disparition. S'interrogeant sur les raisons de sa fugue, elle découvre lors de sa propre enquête de nouveaux indices qui la mèneront à suspecter un enlèvement. Par qui ? Pourquoi ? La mère et la fille se retrouveront-elles ? Ce thriller psychologique raconte l'histoire d'une adolescente de quinze ans, prisonnière de ses tourments existentiels et perdue dans les méandres de la vie. Il s'imprègne de la relation mère-fille, avec la force d'un amour aussi vital que destructeur, qui les mettra à rude épreuve quand, séparées par une tragédie, elles devront l'une et l'autre se battre corps et âme, dans l'espoir de se retrouver.

Destins empoisonnés de Sophie Malfré. Éditions Maïa. 20€.

Mortelle Adèle RécréACTION Générale !

Mortelle Adèle revient dans le 21^e tome de ses aventures ! « Au secours, mes parents sont d'un ennui... Pourtant, à une époque, ils faisaient autant de bêtises que moi, c'est mamie qui me l'a dit ! Je dois faire quelque chose pour les aider, et vite ! » Suivez les aventures d'Adèle, une petite fille au caractère bien trempé et à l'humour noir. L'héroïne passe son temps à réaliser des expériences farfelues sur son chat Ajax et désobéit souvent.



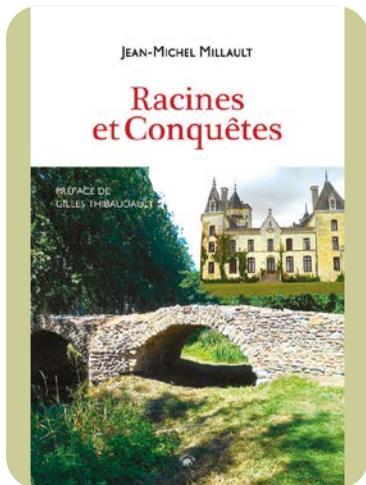
RécréACTION Générale ! de Mr Tan et Diane Le Feyer, Éditions Mr Tan & Co - Pour les 8 à 13 ans. 11,50 €

Poitiers, retour à la ligne

Durant deux ans, Emmanuel Denis-Touron a arpenté les rues de Poitiers afin d'y peindre et dessiner les recoins de la ville. Aquareller Poitiers, c'est accepter le vertige de l'infini tant le sujet est inépuisable. L'éclat de la cathédrale dans le matin de juin, la fraîcheur d'un passage pavé, la lenteur du Clain dans l'été, la hachure des colombages, la rouille d'un vieux volet récalcitrant, le charme des lignes années 50 adossées à la robustesse médiévale, la brique qui surgit avec parcimonie, l'ombre du soir glissant sur les ardoises. Surtout et partout, des points de vue qui emportent, côté plateau ou au-delà des vallées de la Boivre et du Clain. Il suffit d'une percée entre deux bâtis...

Poitiers, retour à la ligne d'Emmanuel Denis-Touron. La Geste. 20€.





Racines et Conquêtes

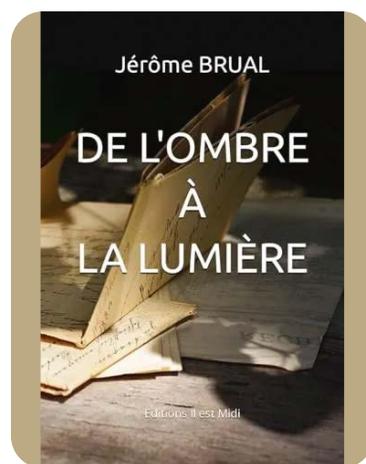
La vie d'une famille originaire du Loudunais, les Thibaudeau, romancée à travers un récit historique, depuis le Moyen Age jusqu'à l'avènement de Napoléon 1^{er}. Tous les Thibaudeau ont été les témoins d'événements quand ils n'y ont pas eux-mêmes participé avec leur part de rêves et de désillusions. Les plus aventureux entreprendront la conquête d'immenses territoires vierges par-delà les océans. Ce vent de liberté de ces Français laboureurs avant tout, devenus le peuple acadien, allait être brisé par l'hégémonie grandissante des Britanniques. Un deuxième souffle, celui-là révolutionnaire, émancipera les colons américains de la tutelle anglaise, alors qu'en France, le peuple renversera la monarchie et donnera naissance à une nouvelle ère de conquêtes sous l'Empire.

Racines et Conquêtes de Jean-Michel Millault. Geste Éditions. 25€

De l'ombre à la lumière

Après « Simon et les fous de Bassan », son premier roman, Jérôme Brual nous livre ici une sélection de ses textes, parfois engagés, parfois imagés, mais toujours très profonds. Ils nous invitent à travers leur lecture à une sage réflexion sur le sens de notre existence. Sans jamais se voiler la face, l'auteur nous dresse un tableau plutôt alarmiste de notre société humaine (De l'ombre...), sans toutefois oublier de laisser une place à l'espoir d'un monde meilleur dans un univers poétique qui lui est propre (... à la lumière...).

De l'ombre à la lumière de Jérôme Brual. Éditions Il est Midi. 16€.



MUSIQUE



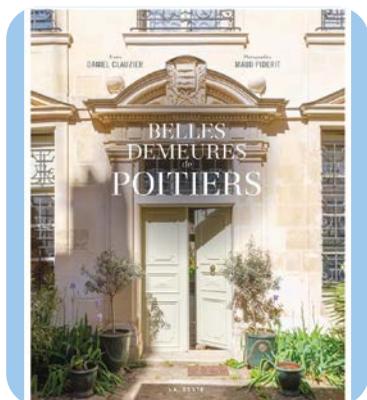
EP « Aérogare » de La Parade

« Aérogare » compte cinq titres d'électro pop poétique composés et enregistrés par Victor Hérault et Sébastien Moreau. Les deux

auteurs-compositeurs qui ont des attaches dans la Vienne, ont franchi une nouvelle étape avec la sortie en ligne de leur premier EP. « Aérogare » est un mélange de cinq titres électro, rock et trip-hop groovy ; on voyage entre Supertramp, Gorillaz et Gainsbourg ou encore Higelin. Comme ils le disent : ils essaient de faire sonner le français à l'américaine. On est dans l'aérogare de la pop française. A découvrir !



7
Deux ans après son premier album « Travel », Greg Haye, auteur-interprète originaire de Neuville-de-Poitou, revient avec « 7 ». Avec ce nouvel opus de 7 titres, composé essentielle-



Belles demeures de Poitiers

De l'hôtel particulier à la maison d'architecte, en passant par la cité-jardin et la demeure des champs, ce livre richement illustré de plusieurs centaines de photos présente un panorama large de l'habitat d'exception à Poitiers et dans ses environs immédiats, couvrant une période allant du Moyen Âge au XXI^e siècle.

Belles demeures de Poitiers de Daniel Clauzier et Maud Piderit, sous la direction d'Élisabeth Morin-Chartier. Geste Éditions. 50 €

ment en français, l'artiste nous entraîne dans un univers sensible et poétique teinté de pop hexagonale et inspiré par Francis Cabrel, Alain Bashung, Christophe Maé ou Julien Doré. Enregistré auprès de l'ingénieur du son Jonathan Jeudy pour le mix et le mastering, et développé musicalement par l'arrangeur et compositeur Guillaume Barbier, « 7 » est disponible sur toutes les plateformes de streaming musicale.

GRUPE VIENNE AVENIR

SOS : le Département en danger !

Le 17 octobre dernier lors de la commission permanente, à l'initiative du Président et de l'ensemble de la majorité, nous avons voté à l'unanimité une motion pour dénoncer l'ampleur de l'effort budgétaire demandé par l'Etat et la menace qu'il fait peser sur les finances de notre collectivité. L'Etat nous impose ainsi une nouvelle réduction budgétaire en faisant les poches du Département pour rembourser sa dette. Cela revient à prendre l'argent que nos habitants nous ont confié pour améliorer leur quotidien. Et cela, nous ne pouvons pas l'accepter ! Le Département, qui a l'obligation de voter un budget à l'équilibre, n'a pas à combler le déficit de l'Etat, alors même que nos marges de manœuvres sont aujourd'hui inexistantes : une autonomie fiscale réduite à néant, une explosion des dépenses supplémentaires imposées par l'Etat et non compensées (23 millions d'euros depuis 2022) et une baisse drastique de nos recettes (23 millions d'euros de perte de Droits de Mutation à Titre Onéreux en 2 ans).

Face à ce nouveau tour de vis budgétaire, le pronostic vital du Département de la Vienne est engagé. Si l'Etat cherche la mort des Départements, alors c'est le modèle de solidarité français qu'il détruira, et avec lui, la fin de la cohésion territoriale, le péril des services de proximité essentiels à nos habitants et au final, l'abandon du monde rural. SOS : il y a urgence à refonder en profondeur les mécanismes de financements des collectivités territoriales et à recréer un véritable pouvoir fiscal pour les Départements !

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 Pécriaux, Joëlle Peltier, Gérard Perochon, Alain Pichon, Benoît Prinçay, Séverine Saint-Pé.

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

GRUPE DES ÉLUS LA VIENNE EN TRANSITION

Trop d'argent gaspillé au détriment des missions du Département

En ces temps de disette budgétaire, l'argent coule à flots pour la promotion du Tourisme d'affaires : près de 200 000€ en deux ans. Pour payer les ruptures conventionnelles des salariées des boutiques de la Maison du Tourisme et de Center Parcs, condamnées par la droite départementale, mettant ainsi en difficulté nombre de petits producteurs locaux (160 000€). Pour financer un jeu immersif, qui coûte déjà près d'un demi-million à notre collectivité, dont les caisses sont vides. À ce rythme, un million sera bientôt gaspillé. Il est temps de fermer le robinet. Le Département doit se recentrer sur ses compétences. Nous continuerons d'y veiller et de dénoncer les abus.

Bonne fin d'année à chacune et à chacun.

Ludovic Devergne, Sarah Rhallab, Florence Harris, Grégory Vouhé

Tél. : 06 17 55 09 42

**E-mail : contact@vienne-en-transition.fr
vienne-en-transition.fr**

LES HEURES NUMÉRIQUES **GRATUIT**

La technologie au service de l'humain

**30 novembre
& 1^{er} décembre 2024**

**Montmorillon
Espace Gartempe**

**Numérique
immersif
Ateliers
Lan party
Grand jeu**