



REVUE DE PRESSE
SUD OUEST ET CHARENTE LIBRE
DU 22 OCTOBRE 2014

■ CHÂTEAUBERNARD
du 22 oct 2014
**Réservations ouvertes
 pour le concert
 de Benabar au Castel**

Pierre-Yves Briand, maire, annonce l'inauguration du Castel, la nouvelle salle festive et culturelle de la commune, pour le 16 janvier prochain, avec la participation des musiciens en uniforme des forces aériennes de la base de Mérignac (BA 106).

Les spectacles programmés par la commission culture de la mairie suivront, avec d'abord, la venue de Benabar, dimanche 8 février à 17h30. L'artiste de variétés (registre CL) proposera un concert au Castel dans le cadre de sa tournée de rodage en province, avant de s'attaquer au Zénith, à Paris. Tarif: 30 € debout, 35 € assis. Billetterie ouverte sur internet, à Auchan, Ticketnet, FNAC.



« Il faut faire vivre ce bel outil qu'est le Castel. Cela fait plus d'un an que Dominique Petit, 1^{er} adjointe, Marylène Carteron, la directrice de la médiathèque, travaillent sur cette programmation. » a dit le maire. Puis, à propos de la salle elle-même: « Maria Godiewska, l'architecte parisienne, est à tous les jeudis. C'est le premier chantier irréprochable, sans aucun retard que nous connaissons. » a salué l'élu.



Marie-Lucie Rivallin (FO), Corinne Couvidat (FO), Patricia Baudrant (CGT), Thierry Caillbault (CGT) et Francis Fredon (FO). PHOTO G.S.

So 22 oct 2014

Hôpital : 20 postes à supprimer en trois ans

SANTÉ L'établissement, déficitaire, doit appliquer un plan de retour à l'équilibre (PRE). Les syndicats FO et CGT protestent. Ils s'invitent aujourd'hui au conseil de surveillance

OLIVIER SARAZIN
 o.sarazin@sudouest.fr

C'est un fier vaisseau, un bel établissement qui a coûté 475 millions d'euros à la collectivité. Le nouveau centre hospitalier intercommunal du pays de Cognac, inauguré au printemps 2013, connaît une situation financière délicate. L'exercice budgétaire 2014 sera négatif. Selon les syndicats FO et CGT, le déficit pourrait atteindre environ deux millions d'euros. Jérôme Trapeaux, le directeur, conteste ce chiffre. Selon lui, « le déficit prévisionnel sera de 1,2 million, ce qui représente 2,7 % des recettes annuelles ».

Une certitude, en revanche : l'établissement, contraint de redresser la barre, doit faire des économies. Hier, lors d'un comité technique d'établissement (CTE),

les grandes lignes d'un plan de retour à l'équilibre (PRE) ont été officiellement présentées aux partenaires sociaux. Ce plan, d'une durée de trois ans, prévoit notamment une suppression d'une vingtaine d'équivalents temps plein à l'horizon 2017. Les postes devraient être supprimés parmi le personnel non médical.

Pour rappel, l'hôpital compte aujourd'hui environ 600 salariés et environ 650 équivalents temps plein.

1,3 million d'économies

« Les économies à réaliser en trois ans s'élèvent à 1,3 million d'euros. Des départs en retraite ne seront pas remplacés et de nombreux services seront réorganisés », déclarent Francis Fredon et Thierry Caillbault, les secrétaires de FO et de la CGT. Les syndicalistes dénon-

cent des mesures « inadmissibles et inacceptables ». Ils le rediront haut et fort, cet après-midi, en s'invitant avec de nombreux agents hospitaliers à la table du conseil de surveillance, auquel doit participer Michel Gourinchas, le maire, mais aussi un représentant de l'Agence régionale de santé (ARS), MM. Fredon et Caillbault sont d'autant plus remontés que, selon eux, « un remède de cheval est prescrit avant un diagnostic précis ».

« On ne sait pas, disent-ils, si l'ARS nous accordera une aide financière comme l'an passé, quand elle avait apporté près d'un million d'euros. »

Il faut ici préciser que malgré ce coup de pouce exceptionnel, le déficit 2013 avait atteint 530 000 euros. À l'hôpital de Cognac, le dernier exercice budgétaire équilibré

remonte à 2009. Pour Jérôme Trapeaux, le directeur, « les recettes au sein du monde hospitalier ne se décrètent pas. Elles sont le fruit de l'activité de l'établissement, laquelle découle des liens de confiance avec la population et la médecine de ville ».

Or, l'hôpital de Cognac a vu partir à la retraite de nombreux « piliers », des praticiens réputés et appréciés qu'il a fallu remplacer. À ce titre, il est heureux de citer des spécialistes récemment recrutés : Kibos et Fouquolre en cardiologie, Revault en oncologie, Martin et Tuvignon en gastro-entérologie, Largeaud en obstétrique.

Sur ce point – l'indispensable confiance autour d'une équipe de spécialistes renouvelée et solide – direction et partenaires sociaux sont d'accord. Dans un contexte tendu, c'est déjà ça.

L'hôpital de Cognac se renforce

■ Sept nouveaux praticiens ont rejoint le Centre hospitalier intercommunal ■ Des spécialistes qui s'inscrivent dans la durée et viennent consolider l'offre de soins ■ Zoom sur ces nouveaux venus.



Iona Mercore, anesthésiste.



Benoît Fouquoire, cardiologue.

Gilles BOLLLEY
g.bollley@charenteinfo.fr

Deux cardiologues, deux gastro-entérologues, une anesthésiste, une généraliste spécialisée en oncologie et une gynécologue-obstétricienne. Depuis le début de l'été, le Centre hospitalier intercommunal du Pays de Cognac compte sept nouveaux praticiens. «Des spécialistes inscrits dans la durée qui vont nous permettre de consolider une offre de soins de qualité en mesure de répondre aux besoins et aux attentes sur le territoire», se réjouit son directeur Jérôme Trapeaux, qui présentera à nouveau son plan de retour à l'équilibre aujourd'hui lors d'un conseil de surveillance de l'établissement qui promet

d'être agité (voir encadré). Zoom sur ses nouveaux venus dont l'arrivée met fin en grande partie au recours à un intérim médical qui pesait sur les comptes d'une structure dont le déficit 2014 a été annoncé à 2,2M€ (lire CL du 16 octobre).

Muzeyyen Largeaud, gynécologue-obstétricienne, 57 ans.

Un mari cognaçais et des envies de revenir dans la région après cinq ans passés à Mayotte, dans l'une des plus grandes maternités d'Europe (7 000 accouchements annuels). Cette praticienne expérimentée est la première femme gynécologue à intégrer ce service au centre hospitalier depuis quinze ans. Remplaçante du docteur Vacquier, parti à la retraite,



Jérôme Trapeaux, le directeur du centre hospitalier, en compagnie de ses nouvelles recrues: les docteurs Revanit, Turvignon, Kibos, Martin et Largeaud (de gauche à droite). Photo Majid Bouzzat

elle est en fonction depuis le mois de juin et permanente. «Depuis son arrivée, les rendez-vous se sont accélérés», se félicite Jérôme Trapeaux, ravi de voir se renforcer un peu plus encore un service maternité très coté «et doté d'équipements très intéressants», vante pour sa part cette spécialiste en colposcopie (examen du col de l'utérus) qui rappelle aussi que les consultations en gynécologie «sont ouvertes à tous les âges confondus».

depuis le 1^{er} juillet, il vient apporter à l'établissement son expérience d'une spécialité qu'il a principalement exercée dans la grande région pendant quinze ans après être passé par les hôpitaux de Jonzac, de Saint-Jean-d'Angély, de Saint-Junien et donc de Saintes.

Ambroise Kibos, cardiologue, 41 ans.
Recruté à temps plein, cet «électricien du cœur» exerçait en Normandie. Après des études en Roumanie, au Québec et à Taiwan, il s'est spécialisé dans cette discipline et en arithmologie. Il se dit ravi de rejoindre Cognac «au sein d'un établissement qui dispose d'un très bel équipement moderne.»

Marie-Hélène Revanit, généraliste, 54 ans.
Des études à la faculté de Nice, treize ans au sein d'un service de réanimation à Cannes, un passage par la case clinique aussi: cette praticienne arrive de l'hôpital d'Ussel où elle exerçait ces quatre dernières années. Elle a choisi de rejoindre Cognac pour poursuivre sa carrière dans une Charente où réside une partie de sa famille. Forcé pour le centre, elle est aussi titulaire d'un

diplôme d'oncologie, plus communément de cancérologie.

Noahine Turvignon, gastro-entérologue, 37 ans.
Toulouse, Marseille, Paris, Albi d'où elle est originaire, puis Saint-Etienne et Cognac. Benjaminine du groupe, cette spécialiste en hépatologie également va partager son temps avec l'hôpital de Girac près d'Angoulême. Elle vient renforcer un service déjà fort de deux autres praticiens. Elle consultera et pratiquera des examens endoscopiques les mardis et jeudis.

Ioana Mercore, anesthésiste, 40 ans.
Originnaire de Roumanie où elle a fait ses études, elle exerce depuis 2007 et son arrivée en France. Recrutée à temps partiel, cette quadragénaire également spécialisée en réanimation assure un second poste à l'hôpital d'Amiens. Elle fait son retour à Cognac où elle avait déjà exercé dans l'ancien hôpital en 2009 dans le cadre d'un recours à l'intérim d'un an. «Attirée par les nouvelles perspectives offertes par ce centre hospitalier tout neuf et doté de très bons moyens plus importants que dans l'ancien site», vante-t-elle.

Rififi attendu au conseil de surveillance

Ils ont envahi le comité d'établissement lundi soir. Des personnels réunis sous la bannière d'une intersyndicale OIG-FD vont remettre le couvert aujourd'hui pour le conseil de surveillance. «On entend élever une fois encore nos griefs», expliquent en chœur Francis Froidon et Thierry Galliault, respectivement secrétaire général FD et CGT du centre hospitalier. Visé, le plan de retour à l'équilibre dévoilé par le directeur Jérôme Trapeaux. Il comporte notamment la suppression à terme de 20 postes de personnel de soins. «On s'y oppose, surtout dans ce secteur

qui fonctionne déjà à flux tendu, fustigent-ils. Cela ne peut que contribuer à inquiéter la population et à encourager la fuite des patients. Il y a d'autres pistes à explorer pour faire des économies». Les deux hommes dénoncent «des mesures prises dans la précipitation, sans savoir encore quel sera le soutien financier de l'Agence régionale de santé (ARS) notamment» et demandent à leur direction «de s'asseoir autour d'une table pour prendre le temps de travailler ensemble pour continuer à assurer le bien-être des patients à l'avenir».

CARNET

CHATEAUBERNARD
M. Alain DEFREVAL et Marie-Claire, M. et M^{me} Christian DEFREVAL, ses frères et ses belles-sœurs, ses neveux, M. Robert BARRAUD ainsi que toute la famille, ses amis ont la douleur de vous faire part du décès de
M. Patrick DEFREVAL,
survenu dans sa 58^e année. Ses obsèques religieuses seront célébrées le vendredi 24 octobre 2014, à 10 heures, en la chapelle des Templiers du Bourg de Châteaubernard, suivies de l'inhumation au cimetière de cette même commune. CL 22 oct 2014
P.F. Fleuret: D. Hervault, 32, rue des Bataux, Cognac, Jarnac, Segonzac, tél. 05.45.360.360.

CHATEAUBERNARD
M^{me} Hélène DESUCHE, son épouse; M^{me} Brigitte DESUCHE, M^{me} Nicole DESUCHE, M. et M^{me} Catherine BAUBIT, M. et M^{me} Michel DESUCHE, ses enfants; ses petits-enfants et arrière-petits-enfants, M^{me} Jacqueline DESUCHE, sa sœur, ainsi que toute la famille ont la douleur de vous faire part du décès de
M. Robert DESUCHE,
retraité de Saint-Gobain,
survenu dans sa 84^e année. Ses obsèques religieuses seront célébrées le jeudi 23 octobre 2014, à 14 h 30, en la chapelle des Templiers du Bourg de Châteaubernard, suivies de l'inhumation au cimetière du Breuil. M. Desucche repose à la maison funéraire du Plassin, entrée n° 2 à Gensac-la-Pallue, où la famille recevra les visites ce jour, mercredi 22 octobre, de 15 h 30 à 18 heures. CL 22 oct 2014
P.F. Fleuret: D. Hervault, 32, rue des Bataux, Cognac, Jarnac, Segonzac, tél. 05.45.360.360.

Plus de 250 seniors accueillis pour la matinée récréative



Plus de 250 seniors ont répondu à l'invitation de la matinée récréative cinématographique offerte par la municipalité, en partenariat avec les Cinémaniacs Jarnacais. Avant la projection du film, «Du'est-ce qu'on a fait au Bon Dieu?», très applaudi, Anne Martron, adjointe entourée de quelques élus, s'est réjouie de ces moments de rencontres et d'échanges amicaux, clos par un délicieux goûter (photo CL) à la salle des fêtes.
Collecte de sang demain à Jarnac. L'Amicale des donneurs de sang du canton organise une collecte demain, de 16h à 20h, à la salle des fêtes de Jarnac. En raison des besoins croissants, fidèles et nouveaux donneurs sont attendus nombreux.
Café de L'Union, précision. Nadia Peltier, nouvelle propriétaire du Café de L'Union à Jarnac et son équipe (voir CL d'hier), tiennent à préciser que leur établissement est un «bar-brasserie», avec restauration et non un «café-snack».

So 22 oct 2014

La graine du jardin médiéval a germé

DÉCOUVERTE Une visite guidée inédite vient d'être créée dans ce nouvel espace

Saviez-vous qu'en d'autres temps, le fusain était utilisé contre les poux, que le lierre était préconisé contre la cellulite ou encore que le pissenlit était réputé pour faire disparaître les taches de rousseurs ? Si vous l'ignoriez, c'est sûrement parce que ces pratiques remontent à plusieurs siècles.

Si, de tout temps les plantes ont été utilisées pour leurs vertus, qu'elles soient réelles ou supposées, certaines ont pourtant été totalement oubliées avec le temps.

C'est un des nombreux enseignements de la visite guidée mise en place par l'office de tourisme dans ce jardin médiéval situé sur le chemin de ronde, près du château de Jonzac. Les visites ont commencé avant-hier et se poursuivront cet après-midi et lundi et mercredi de la semaine prochaine.

Une friche transformée

Il y a pourtant encore un an, le terrain n'était qu'une friche où fleurissaient les ronces et les canettes de bière. L'association les Amis de Jonzac, dont le propriétaire de la parcelle est membre, a décidé de s'investir dans le nettoyage de ce trou de verdure où chante une rivière.

« Vu l'histoire de la ville, nous nous sommes dit que créer un jardin médiéval serait une bonne façon d'agrémenter ce lieu », confie



Aline, la guide, fait découvrir le monde du jardin médiéval où chaque parterre représente une fonction qu'elle soit médicinale ou religieuse. PHOTO T. G.

le président de l'association, Laurent Broquaire. Après le nettoyage en octobre 2013, avec l'aide de la municipalité, l'espace a été préparé en mars avant les plantations en mai.

Moins de six mois plus tard, le lieu est ouvert aux visites guidées et les quelque 118 plantes présentées ont plutôt fière allure.

C'est Aline qui se charge d'expliquer à un public, pas toujours néophyte, l'histoire et les us et coutumes liés aux jardins médiévaux. Meunière de formation, elle dit « s'intéresser au contexte autour du moulin » et plus particulièrement à la

nature. Et d'ailleurs ce n'est pas dans le jardin médiéval que commence la visite, mais bien au bord de la Seugne, pour découvrir « la richesse naturelle spontanée et sauvage », comme elle l'explique.

Une richesse maîtrisée par l'homme il y a déjà bien des siècles et qui se retrouve dans le chemin de ronde. Si le jardin bucolique se compose notamment de végétaux relativement communs comme des vignes ou des roses trémières, il compte également des variétés plus méconnues comme la ciboule ou la croix de Jérusalem. Il y a même des « plantes maléfiques ou

sumaturelles », selon leur ardoise descriptive. Des ardoises qui proviennent du chantier de réfection de la toiture d'une tour du château.

Quant aux parterres, ils sont composés de branches de saules tressées issues du territoire de la Communauté de communes de Haute-Saintonge. Rien ne se perd, tout se transforme.

Thomas Ghiloni

Réervations obligatoires auprès de l'office de tourisme de Jonzac au 05 46 48 49 29. Visites à 14 heures et 15 h 30 aujourd'hui, lundi 27 et mercredi 29 octobre. Nombre de places limitées.

« L'aviron, c'est une belle école de la vie »



Les CM2 de l'école Pablo-Picasso de Châteaubernard se sont régalés à l'aviron. PHOTO S.B.

Les CM2 de l'école Pablo-Picasso font partie de la dizaine de classes que reçoit le club d'aviron de Cognac le CYRC (Cognac Yacht Rowing-Club) chaque année pour une initiation scolaire. L'aviron qui est aussi le premier sport en club à s'être invité dans les écoles primaires de la Communauté de communes du Grand-Cognac, il ya de cela vingt ans.

Carole Coulaud, éducatrice sportive d'aviron, s'en souvient très bien. L'aventure avait alors même commencé avec une classe castelbernardine. Elle a été rejointe l'année suivante par une école de Cognac.

« Avoir l'esprit collectif »

Après une séance préalable en piscine afin de vérifier leur aptitude à nager, les élèves de Châteaubernard et leur maître Christian Meunier ont donc retrouvé les bords de la Charente et le CYRC une fois par semaine en matinée pour cinq séances d'initiation à l'aviron jusqu'aux vacances de la Toussaint (plus une sixième séance organisée sous forme de défis sportifs avec l'école de Saint-Sulpice-de-Cognac). Les enfants étaient encadrés par deux éducateurs sportifs

Carole Coulaud et Mickael Groos. « L'aviron c'est dur, très technique. Tout est à l'envers. C'est une belle école de la vie », assure Carole Coulaud.

Répartis en deux groupes durant les cours d'initiation, ils ont très vite compris que les règles de sécurité sur l'eau étaient autrement plus exigeantes que sur la terre ferme, que manipuler le matériel nécessitait tout un protocole et que ramer n'était pas une science innée. « Un sport où il faut rester humble et avoir l'esprit collectif », des qualités que n'ont eu de cesse de rappeler les éducateurs aux écoliers. Seuls ou à deux sur un bateau découverte, les élèves ont progressivement expérimenté les volettes, bateau accueillant quatre rameurs et un barreur.

Ils ont aussi goûté aux joies de l'ergomètre (rameur en salle), du tank à ramer (bateau fixe avec plusieurs postes de nage sous couvert). Des rendez-vous hebdomadaires très physiques et très attendus des enfants d'où vont sans nul doute germer quelques graines de jeunes rameurs.

Sandra Ballan

A la (re)découverte des aliments

Directeur d'Intermarché Pons depuis janvier, Olivier Stolz, originaire de Bretagne, a travaillé vingt ans dans la grande distribution avant de venir à Pons pour « redonner du dynamisme en s'imprégnant de l'identité locale ». Et pour débiter ce challenge, il a proposé à l'école Agrippa-d'Aubigné de Pons de participer à la Semaine du goût, qui avait lieu officiellement du 13 au 19 octobre, une animation qu'il a déjà mise en place lors son parcours précédent.

Les enseignants enthousiastes ont immédiatement accepté. Pendant quinze jours, plusieurs classes ont donc passé la matinée entière dans la grande surface à la découverte des différents produits frais.

Le goût des produits sains

Mercredi dernier, dans le hall d'accueil, une présentation colorée de fruits et légumes, coupés en très fines lamelles ou en petits dés, avait été faite : du radis noir, du fenouil, du panais, des saveurs pas forcément connues des petits qui ont volontiers accepté de goûter.

Les enfants ont également (re) découvert le pain au maïs ou au noix.

Les fruits ont rencontré beaucoup de succès. Certains écoliers ont reconnu la mangue, la noix de coco ou le fruit de la passion. « C'est important de montrer aux enfants



Les enfants de l'école Agrippa-d'Aubigné ont fêté la Semaine du goût dans les rayons d'un supermarché. PHOTO L.

les différents goûts de produits sains, des fruits et légumes qui sont bons même crus », a apprécié le directeur.

Cours de sciences naturelles

La petite troupe s'est ensuite arrêtée devant l'étal du boucher puis devant la poissonnerie pour découvrir merlu, saumon (reconnu par tous), sole et coquillages ou crustacés. L'espace dédié aux légumes a été visité. Les petits ont ap-

précié les odeurs du céleri branche, les variétés de salades, les haricots verts ou plats, les pommes de terre ou patates, les tomates ronde ou allongée.

Une chose est sûre, quand les petits écoliers reviendront faire des courses avec les parents, ils sauront parfaitement montrer ce qu'ils ont découvert et goûté. Une belle leçon de sciences naturelles, au plus près de produits.

Nadine Julliard

TOUR EN VILLE

Les Soroptimist changent de tête

Les Soroptimist se sont choisies une nouvelle présidente, lors de leur réunion mensuelle, au château de l'Yeuze mardi. Pierrette Dubois succède à Marie Kevorkian pour deux ans.



Pierrette Dubois. ARCHIVES « SO »

Impliquée dans le club depuis plusieurs années, la nouvelle présidente y a déjà assuré la fonction de trésorière. Rigueur et organisation, ce sont les mots-clés du premier discours que Pierrette Dubois a tenu à ses « optimistes sœurs ». Au nombre des objectifs qui tiennent à cœur à ce club de service féminin, on note la défense et la protection des femmes victimes de violences, l'aide aux femmes en recherche d'emploi et une forte volonté d'apporter leur contribution au respect de l'environnement. Trois rendez-vous sont déjà inscrits au calendrier. Samedi, projection de « Phi-

loména ». Le 15 janvier, soirée théâtre avec la participation de la troupe des Borderies. Le 10 mars, la traditionnelle randonnée.

« Ni cigarettes ni alcool et beaucoup de femmes »

Elie Giraud fête, hier, ses 102 printemps. Pour l'occasion, ses quatre enfants Jean-Claude, Jean-Pierre, Françoise et Michel avaient organisé un repas surprise dans l'un des salons des Jardins de Louise, la résidence pour personnes âgées où il demeure depuis deux ans avec sa compagne, Denise, une « petite jeune » de 87 ans. Elie Giraud, Cognacais pure souche, qui a passé sa carrière professionnelle au sein de la société Rémy-Martin a visiblement apprécié l'initiative. Le secret de sa longévité ? « Pas de cigarette, pas d'alcool et beaucoup de femmes », souriait l'un de ses fils. Rendez-vous est d'ores et déjà pris pour l'année prochaine et les 103 ans.



Elie Giraud (à droite) fête ses 102 ans aux côtés de Denise sa compagne et ses enfants. D.F.

So 22 oct 2014

■ Vingt-six médecins charentais ont signé l'appel «Alerte des médecins sur les pesticides» lancé par un généraliste de Limoges ■ L'initiative sera présentée demain soir lors d'une conférence à Soyaux.

Pesticides: l'alerte des médecins

ismaël KARROUM
lkarroum@charentelibre.fr

Mille quatre cent quarante signataires en France; 1 440 médecins qui disent «Halte aux pesticides». Parmi eux, 26 Charentais (1) qui ont répercuté l'appel de Pierre-Michel Périnaud, généraliste à Limoges et à l'origine de la tribune titrée «Alerte des médecins sur les pesticides». Un appel qui sera présenté demain soir à Soyaux (2) par le D^r Périnaud lui-même.

Les pesticides, c'est une problématique à laquelle il s'intéresse depuis longtemps. «En particulier les perturbateurs endocriniens». Une famille dans laquelle on retrouve les célèbres bi-phénoles et phtalates, notamment. Il l'assure: «Nous, médecins, on a tous un ressenti face à certaines pathologies qui ont tendance à augmenter, comme les cancers, les problèmes de fertilité, les maladies non transmissibles.»

Un lien fort établi

Le D^r Périnaud a fait des recherches, recueilli de la littérature médicale à foison, noté que la recrudescence des cancers était indépendante de l'âge de la population. Et puis il y a cette étude de l'Institut national de la santé et de la recherche médicale (Inserm) qui va dans le même sens que le «ressenti» des médecins de terrain. Une compilation de trente années d'études sur «santé et pesticides» qui établit «un lien fort», entre l'usage des produits phytosanitaires et quinze maladies, telles que Parkinson, cancer de la prostate, cancer de la lymphome, myélomes. Mais aussi leucémies d'enfants dont les mères ont été exposées. «Pour ces quinze maladies, le lien est établi

de manière forte. Et pourtant, une seule, Parkinson, est reconnue maladie professionnelle par la MSA [Mutualité sociale agricole, NDLR], note le médecin. En France, la première véritable étude date de 2006. On a du retard à l'allumage. C'est une sorte de cécité, sinon organisée, du moins tolérée.»

En Charente, terre agricole et fortement consommatrice de produits phytosanitaires, l'appel du médecin de la Haute-Vienne n'a eu aucun mal à obtenir un écho favorable auprès des généralistes. En particulier auprès de Thierry Cerf, à Blanzac depuis vingt-six ans. «Tous mes patients qui ont un cancer de la lymphome sont des agriculteurs à la retraite qui ont été exposés aux pesticides. Dont un qui était en parfaite santé et qui l'a développé quelques mois après sa retraite. C'est peut-être un hasard, mais je ne le crois pas.»

Dans les vignes du Castelnoy, Jean-Louis Levesque constate: «Parkinson, ce n'est plus exceptionnel.» Généraliste à Angoulême, Louis-Adrien Delarue n'est pas confronté à une patientèle touchée directement par la question des pesticides. Mais il a signé, car il se souvient de son «grand-père, agriculteur conventionnel, qui voyait ses collègues touchés par des cancers dans de fortes proportions.»

Certains cancers multipliés par trois en zone viticole

Étayer le lien entre pesticides et maladies est un travail gigantesque et onéreux. «C'est d'ailleurs là-dessus que joue l'industrie dans son argumentaire. Sur certaines maladies, ce n'est pas le lien entre pesticides et maladies qui est faible. Ce sont les études qui sont faibles.»



Pierre-Michel Périnaud présentera demain soir son appel et les différents travaux sur «santé et pesticides».

Repro CL

»

En France, la première véritable étude date de 2006. On a du retard à l'allumage. C'est une sorte de cécité, sinon organisée, du moins tolérée.

Exemple avec le gliome, l'une des variétés de tumeurs cérébrales. La seule étude qui existe sur le sujet démontre que les proportions de gliomes sont trois fois plus importantes en zone viticole – en l'espèce en Gironde – qu'en zone non viticole. «Mais comme il n'y a qu'une

étude, on dit que le lien est faible. Il faudrait deux ou trois études de plus, aux mêmes conclusions, pour que le lien soit jugé fort. Du coup, on a une étude inquiétante et en attendant, on ne fait rien», dénonce Pierre-Michel Périnaud, convaincu que notre «système de protection sanitaire laisse passer beaucoup de choses». Un refrain repris par Louis-Adrien Delarue. «Les médecins sont mal à l'aise sur ce sujet car cette problématique est totalement absente de leur formation. Et les autorités sanitaires n'en parlent pas. Elles ne font pas leur boulot, comme l'agence du médicament n'a pas fait son boulot à l'époque du Mediator.» Si l'agriculture est le premier utilisateur de pesticides – et les agriculteurs les premières victimes –, les médecins comptent aussi sensibiliser les particuliers et les jardiniers du dimanche, avides d'herbicides, fongicides et insecticides. «Ce qui est difficile à faire com-

prendre, c'est que beaucoup d'effets des perturbateurs endocriniens ne sont pas liés à la dose d'exposition. Il suffit d'y avoir été exposé. Le système hormonal fonctionne ainsi», conclut Pierre-Michel Périnaud.

(1) Pierre Alary (Briquais), Jacques Bernat (Angoulême), Michelle Bouvy (Angoulême), Thierry Cerf (Blanzac), Didier Combe (Mérignac), Françoise Delcast (Beauesse), Louis-Adrien Delarue (Angoulême), Patrick Fontanaud (La Couronne), Guy Galopin (Saint-Laurent-de-Céris), Bénica Galopin Gayet (Saint-Laurent-de-Céris), Stéphane Galot (Blazac), Claude Jonquille (Linars), Renée Jourdes (Saint-Vivien), Laurence Jourdes (La Rocheloucault), Marc Lefebvre (Montmoreau), Jean-Louis Levesque (Châteaufort), Isabelle Maillard (Champagny), Philippe Miché (Linars), Ingrid Miché (Linars), Jean-Marie Paget (Blazac), Marie-Pierre Raymond (Vars), Gilles Raymond (L'Isle-d'Espagnac), Christian Rioux (Rozanvillers), Xavier Rocquart (Mazières), Vivienne Soucramni-Ménard (Blazac), Jean-Marc Vialle (L'Isle-d'Espagnac).

(2) La conférence-débat organisée par le collectif Vigilance OGM et pesticides aura lieu demain soir à 20h30 à l'espace Matisse à Soyaux.

Viticulture

À Segonzac, le plus grand domaine viticole de la région sans pesticide

La conviction, il l'a forgée lors de sa formation universitaire scientifique. Tout jeune homme, Patrick Brillet, déjà fin observateur et pas encore viticulteur, a vu les molécules, les a étudiées. N'a pas vraiment compris – on était à l'aube des années 90 – si c'était la chimie ou le vigneron qui dirigeait la vigne. Mais il avait compris une chose: «La révolution chimique des années 70 avait complètement envahi l'agriculture. Plus on approfondissait nos recherches, plus c'était effrayant.» Alors quand il s'est installé à Segonzac, en 1991 à la tête du domaine du Breuil, il s'est mis à l'agriculture raisonnée, à une époque où le label n'existait pas. En 1998, avec sa femme Maria, il a franchi le pas du bio. «Par éthique de production, vis-à-vis de la nature, des générations futures et des salariés qui travaillent sur le vignoble.» Aujourd'hui, le domaine du Breuil de Segonzac (87 hectares) est le plus grand domaine viticole bio de la région, le troisième de France par la taille. Patrick Brillet fait un peu de vin; beaucoup de cognac. Pour le grand négociant. «Et jamais le négociant ne m'a demandé de faire autrement», jure-t-il. Mais cette année, c'est aussi la première fois que le négociant lui offre une prime au bio, lui achète son eau-de-vie un peu plus cher grâce à son label bio et ses certificats sans résidus de pesticides. Une fierté. Dans leurs vignes, Patrick, Maria et leurs salariés travaillent dur. Le bio, ce n'est pas

laisser faire la nature et attendre la récolte. C'est labourer les rangs. Désherber plutôt que d'inonder de glyphosate. Utiliser des produits de contact, comme la bouillie bordelaise, et pas des systémiques qui pénètrent la plante, au gré, ses raisins. À l'époque du mildiou, c'est traiter dès que le soleil le permet, recommencer après chaque pluie, et pas juste pulvériser du Mikal tous les 12 jours. Maria Brillet tient les comptes. En bio, elle a un coût de production de 6 108 €. «En conventionnel, pour 60 ha, la moyenne est de 5 800 €.» 300 € de différence. Moins de 20 € par hectolitre d'eau-de-vie. Face au bio, elle comprend les réticences de ses collègues, ne veut pas donner de leçon: «L'environnement économique, ce vignoble prestigieux qui fait pourtant partie des moins rentables de France. Le manque de formation...», elle connaît les arguments. Mais elle tord le cou à une image d'Épinal, celle des récoltes penines régulièrement, une année sur cinq. «C'est faux et archi-faux! On n'a jamais perdu une récolte. Et en 2013, on a fait 11,08 de pure par hectare, quand certains en conventionnel ont perdu 50% de leur récolte.» Maria a une autre conviction. C'est le marché, le consommateur qui finira par dire stop aux pesticides. «Ça arrivera forcément. Le jour où un pays fermera ses marchés aux produits qui ont trop de résidus de pesticides, on ôtera des molécules des vignes.»



Patrick et Maria Brillet, à Segonzac, n'utilisent aucune molécule systémique.

Photo Mollig Bouzard