



REVUE DE PRESSE
SUD OUEST ET CHARENTE LIBRE
DU 26 MAI 2015

Accompagner les personnes âgées en fin de vie

L'hôpital de Cognac organise une journée sur le thème de la prise en soin de la personne âgée, de son lieu de vie à son lieu de soins, jeudi 25 juin. Réservée aux professionnels de santé, elle a pour but d'améliorer cette prise en charge en termes de nutrition, de troubles du comportement ou de troubles psychosociaux. Plusieurs intervenants, médecins gériatres des hôpitaux de Cognac, Angoulême et Limoges prendront la parole et partageront leur expérience tout au long de la journée à la Salamandre.

La promenade donne Rendez-vous aux jardins

Les 5, 6 et 7 juin, la 13^e édition des Rendez-vous aux jardins portera sur le thème de la promenade, une invitation à la flânerie et à la déambulation. Ce sont donc 42 sites publics et privés qui seront ouverts pour l'occasion en Charente. Entre visites libres et exposition d'œuvres d'art, voire de concerts, le programme de ces Rendez-vous est extrêmement riche et varié. Liste des jardins sur le site Internet à : www.poitou-charentes.culture.gouv.fr/jardins/

Calmels en avant-campagne

ANGOULÊME

La tête de liste UMP aux régionales était en visite hier

Une visite d'entreprise et un déjeuner entourée d'élus. Tête de liste de liste UMP aux élections de la future grande région et première adjointe d'Alain Juppé à la mairie de Bordeaux, Virginie Calmels a passé hier une journée charentaise entre les studios d'animation de Ouat Entertainment et le Relais d'Alsace, face à la mairie. Une pré-campagne, d'un département à l'autre, au cours de laquelle se « co-construit » le projet de la candidate.

« Il ne faut pas qu'on ait un tropisme bordelais, que la métropole écrase le territoire », énonce Virginie Calmels, citant « le pôle image » dont elle retient la « dynamique entrepreneuriale » et « le cognac ». Des formules somme toute génériques. Sans doute parce que l'heure n'est pas à l'énumération d'un programme



Virginie Calmels et Xavier Bonnefont, hier après-midi. ANNE LACAUD

mais à la définition du « projet et ses avantages en terme de développement », dit l'élue bordelaise.

« Élus de renouvellement »

Les 15 élus présents, dont les conseillers régionaux sortants Vincent You et Véronique Marendat, étaient ainsi invités à phosphorer dans l'après-midi. « Il y a eu un fort renouvellement d'élus en Charente. Cette visite permet à Virginie Calmels de

découvrir beaucoup de talents », assure Xavier Bonnefont lui-même.

Le nom du maire d'Angoulême revient d'ailleurs avec insistance à la tête de la liste départementale de la future élection. « À ce stade, je ne communique pas sur les têtes de liste potentielles », répond Virginie Calmels. Non sans aviser : « Xavier Bonnefont fait partie de ces élus de renouvellement sur lesquels je compte m'appuyer. »

Les douze travaux de la zone du Fief du Roy

COMMERCE Vieille de 25 ans, la zone cherche une nouvelle jeunesse. Le chantier s'annonce très long

SOPHIE CARBONNEL

s.carbonnel@sudouest.fr

C'est au moment même où une nouvelle zone commerciale a vu le jour au Mas de la Cour-Bellevue, que l'historique Fief du Roy a entamé sa renaissance. Stéphane Musseau a repris les rênes d'une association de commerçants endormie depuis belle lurette. Le patron du Fief fleuri s'attelle à une lourde charge, celle de rendre une attractivité à la zone, un chantier herculéen.

1 Qui est responsable de quoi ?

C'est une interrogation que tout le monde s'est posée lorsque Grand Cognac a reçu Stéphane Musseau. « Il faut savoir que le Fief du Roy est une zone qui n'a pas été construite par une collectivité, explique Daniel Pereira, responsable du service économie de Grand Cognac. Ce sont des particuliers qui s'y sont installés. Si aujourd'hui, le Fief du Roy est communautaire, il n'a pas été conçu de manière globale. »

Première difficulté donc. Qui appartient à qui ? Traversée par des voies communales et des routes départementales, tout le monde s'y perd. Une chose est sûre, la collectivité n'a sous sa compétence voirie qu'un mètre de chaque côté des routes. Les espaces verts situés au-delà de cette limite doivent être entretenus par les propriétaires des terrains.

2 Être vu et savoir sortir du labyrinthe

On y a presque tous été confronté. Circuler dans le Fief du Roy demande un sens de l'orientation aigu. Stéphane Musseau a repéré les différentes signalétiques. À commencer par les « barrettes »



La signalétique va être mise à jour. PHOTOS S.C.



Les herbes folles envahissent les trottoirs



L'affichage sauvage ternit l'image de la zone



Avenue de l'Europe, une route « abandonnée »

d'indication des commerces. « Elles ne sont pas à jour, elles sont sales et peu visibles », note-t-il. « Grand Cognac fait deux passages par an pour vérifier les signalétiques, répond Daniel Pereira. 2015 est une année de changements. Beaucoup d'enseignes partent pour le Mas de la Cour, d'autres arrivent. Quand tout sera fait, nous ferons une mise à jour. »

Les accès vers les commerces devraient également être simplifiés. Exemple avec Feu vert (qui est aujourd'hui parti s'installer au Mas de la Cour mais qui va bientôt être reloué), pour lequel le client est obligé de faire tout un parcours pour y accéder. « Il faudrait ouvrir l'accès au niveau du rond-point, reconnaît Daniel Pereira. Nous avons

mandaté un cabinet pour nous fournir un plan d'étude de la circulation. » Stéphane Musseau peut se réjouir, lui qui est le propriétaire des murs de Feu vert. « Mon futur locataire ne viendra s'installer qu'à cette condition. »

3 Sécuriser et mettre au propre

C'est certainement la première chose que voit le client en arrivant au Fief du Roy : son insalubrité. Les affichages sauvages sont maîtres dans les lieux, les herbes folles s'attaquent aux trottoirs et les enseignes fermées depuis plusieurs mois sont noires de crasses. « On a demandé à nos adhérents de faire un effort sur la propreté », exige le président de l'association. Les

transformateurs électriques vont être repeints par des artistes locaux pour lutter contre l'affichage. Les propriétaires sont sommés de s'occuper des herbes folles.

Autre point lourd du Fief, l'aménagement de la sortie Angoulême, près d'Auchan, théâtre régulier d'accidents. « La sortie est extrêmement dangereuse, il faudrait un rond-point », assure Stéphane Musseau. Grand Cognac le concède. Reste encore à s'arranger avec la mairie qui a la compétence des routes. « Nous sommes très contents de voir renaître l'association et d'avoir un seul interlocuteur, conclut Daniel Pereira. Nous ne pourrions pas améliorer l'ensemble sans la volonté des propriétaires. »

Une nouvelle crédibilité

FORMATION Fort d'un bilan 2014 très positif, l'Iréo se laisse aller à de beaux projets pour 2015



La remise des diplômes s'est faite à la suite de l'assemblée générale vendredi après-midi. PHOTOS: C.

Qu'il est loin le temps où l'Institut d'éducation et d'orientation (Iréo) de Richemont accusait un déficit de 248 000 euros. C'était en 2006. Le redressement a été spectaculaire puisque, vendredi, le directeur Wali Nourestani a rappelé la bonne santé de la structure lors de l'assemblée générale. Une bonne santé autant financière que structurelle. Aujourd'hui, l'Iréo peut enfin imaginer des projets.

Même si l'horizon s'annonce plutôt clair, l'année 2014 a été marquée par la réforme des voies professionnelles. Résultat, l'Iréo a dû fermer deux classes de bac professionnel Services aux personnes et aux territoires (Sapat). « Notre objectif était de maintenir la masse salariale, explique Wali Nourestani. Nous avons donc ouvert deux autres formations. C'était un défi. Il n'y a eu aucun licenciement et nous avons même embauché du personnel enseignant. »

La deuxième ombre au tableau concerne une filière en particulier, le secteur viticole qui, malgré sa capacité d'embauches, n'attire que peu d'inscrits. « On en a une dizaine en 2014, on espère que ça va s'intensifier », poursuit le directeur.

Des résultats excellents

Autre satisfaction, le taux de réussite de l'Iréo n'a jamais connu un tel niveau. En 2014, la formation responsable d'établissement de l'économie Sociale (REES) a obtenu

100 % de réussite. Du jamais vu. Les autres filières ne sont pas en reste. 91 % des inscrits ont obtenu le diplôme d'état de conseiller en Économie sociale familiale (DCESF), et trois autres formations en BTS ont franchi la barre des 80 % de réussite. Toute filière confondue, l'Iréo affiche un taux moyen de 83 % de reçus.

Aujourd'hui, l'Iréo accueille 300 élèves. Une moyenne stable qui lui a permis de trouver sa vitesse de croisière. Pour autant, les effectifs risquent de gonfler pour atteindre les objectifs de l'année 2015. À la prochaine rentrée, la formation REES passe en apprentissage et un groupe de formation pour la préparation aux concours d'aide-soignante et d'auxiliaire de puériculture fait son apparition.

Pour donner un nouvel élan aux formations liées à la viticulture, la formation de responsable technique de pépinière viticole, initié depuis deux ans, a rencontré un franc succès et sera à nouveau proposé en 2015. Une demande de certificat a été déposée pour que cette formation soit diplômante. Si c'est le cas, les trois dernières promotions seront validées a posteriori.

« Nous voulons donner une continuité dans le projet d'établissement, souhaite Wali Nourestani. Notre principal objectif est de faire réussir les jeunes. Par leur succès, c'est une belle crédibilité que s'offre l'Iréo. »

Sophie Carbonnel

LOUZAC-SAINT-ANDRÉ

L'urbanisme au menu du Conseil municipal

Dans sa séance du 21 mai, le Conseil municipal a reçu Dominique Segalen, directeur général des services de la Communauté de communes (CdC) de Grand-Cognac, accompagné de Nathalie Gourdet responsable du pôle Territoire, venus présenter la compétence communale concernant la mise en place de PLUI (plan local d'urbanisme intercommunal) avec application de la loi Alur (Accès au logement et urbanisme rénové).

Cette loi a des conséquences et oblige à des évolutions et des modifications de la politique d'urbanisme tout en tenant compte de l'environnement, de ses possibilités mais également de ses contraintes. Par exemple, il est préférable d'utiliser des petites parcelles inoccupées plutôt que de diriger vers de grands espaces plus loin.

État des lieux

Un état des lieux a été fait : sur les 14 communes de Grand-Cognac, trois disposent d'un POS (Plan d'occupation des sols) qui sera caduc au 31 décembre 2015 et sept sont concernées par un PLU qui deviendra illégal au 31 décembre 2016.

Une commune dispose d'un PLU grenellisé - qui devra être alurisé lors de la prochaine réfection - et, enfin, deux disposent de la carte communale (document d'urbanisme simplifié).

Cognac, pour sa part, possède un POS en cours de révision vers un PLU qui deviendra caduc si ce PLU n'est



Nathalie Gourdet et Dominique Segalen sont venus faire un point sur le plan local d'urbanisme intercommunal. PHOTO: G.

AU FIL DES DOSSIERS

À l'ordre du jour également, la validation de l'accès gratuit aux quatre services communs proposés dans le cadre du schéma de mutualisation par la CdC de Grand-Cognac : conseil juridique, recherche de financements, marchés publics et droits des

sols. Ensuite, le cas d'inscriptions scolaires de deux élèves en Charente-Maritime, avec une participation financière de la commune d'environ 1 650 euros à l'année, a été abordé. Le Conseil a émis un avis négatif à l'unanimité.

pas approuvé avant le 26 mars 2017. Une procédure d'engagement vers un PLUI permet de conserver les documents d'urbanisme dans la commune jusqu'en 2019.

Comité de pilotage

Dominique Segalen a précisé les grandes lignes en matière de gouvernance qui pourraient être : un comité de pilotage constitué des 14 maires, des ateliers de groupes de travail thématiques pour l'élaboration du

Padd (Plan d'Aménagement et de Développement Durable) ; des ateliers avec groupe de travail territorialisés par secteurs géographiques regroupant plusieurs communes et ouverts à tous les élus municipaux.

Cette mise en place aura forcément un coût non négligeable puisqu'il faudra compter environ entre 180 000 et 270 000 euros pour l'ensemble des 14 communes de la CdC de Grand-Cognac.

Colette Guné

CHÂTEAUBERNARD

Pochoirs et crayons de couleur

Pour célébrer la Semaine des arts qui s'est déroulée du 11 au 16 mai au magasin Art passion Dalbe Cognac, sa gérante Évelyne Bonnet-Boissinnot a eu envie d'offrir deux coups de projecteurs artistiques à sa clientèle. Tous deux sont dessinateurs, Johann Thomas s'adonne au pochoir, Patrick Rogelet manie les crayons de couleur.

Johann Thomas habite Fouras (Charente-Maritime) et était plutôt prédestiné à un avenir dans la publicité avec sa maîtrise en communication visuelle mais les effluves artistiques ont été plus fortes. Voilà un an et demi que le jeune homme explore le dessin aux pochoirs (portraits, paysages urbains). Aux premiers jets noir et blanc succède à présent la couleur pour donner une âme supplémentaire à son œuvre.

« Transcrire une émotion »

« Le pochoir est une belle façon de retranscrire une émotion », reconnaît Johann Thomas. Le protocole est toujours le même : posteriser une photo pour dissocier les couleurs et en faire des pochoirs. Johann Thomas découpe et évide au cutter avant de bomber chaque support successivement : « C'est la superposition de couches qui crée l'image. » Certaines de ses toiles (voir ci-dessus) ont nécessité cent trente heures de coupu-



Patrick joue du crayon et Johann Thomas manie le pochoir. PH. S. B.

res, une journée de peinture et sept pochoirs !

Si Patrick Rogelet regarde avec admiration le travail de son confrère, il sait qu'il demeure à des années-lumière de la spontanéité créative qu'autorisent la peinture et même le pochoir. Voilà vingt-huit ans qu'il s'adonne à son art en « sous marin ». Au total, 56 œuvres qui nécessitent une gestation d'au moins six mois. Patrick Rogelet, qui réside à Genté et travaille à Paris, a failli jeter l'éponge. C'était avant que l'association Maecene Arts de Brive-la-Gaillarde ne le prenne sous ses ailes. Depuis, il est inscrit à la Maison des artistes et compte bientôt vivre sa passion à plein-temps. Car l'artiste à l'imagination débordante s'ap-

puie sur ses connaissances en dessin industriel développé en classe préparatoire : ligne de fuite, d'horizon, prédessin au crayon mais pas seulement. L'outil informatique a toutes ses faveurs aussi. Quand l'œuvre arrive à maturation, il déroule le rouleau et devient le virtuose du crayon de couleurs, « une peinture en trompe-l'œil ». Et de poursuivre « avec la cire des couleurs, je sature le papier. La technique n'est pas enseignée. C'est une approche lente, détaillée, qui ne souffre pas de repentis ! ».

Sandra Ballan

Pour en savoir plus sur les artistes : www.facebook.com/JT.stencil et Patrick Rogelet Drawing Pencil.

■ Une personne âgée charentaise doit verser entre 1 327 et 2 383 euros par mois pour sa maison de retraite ■ Des prix parmi les moins chers de France, mais pas toujours faciles à assumer.

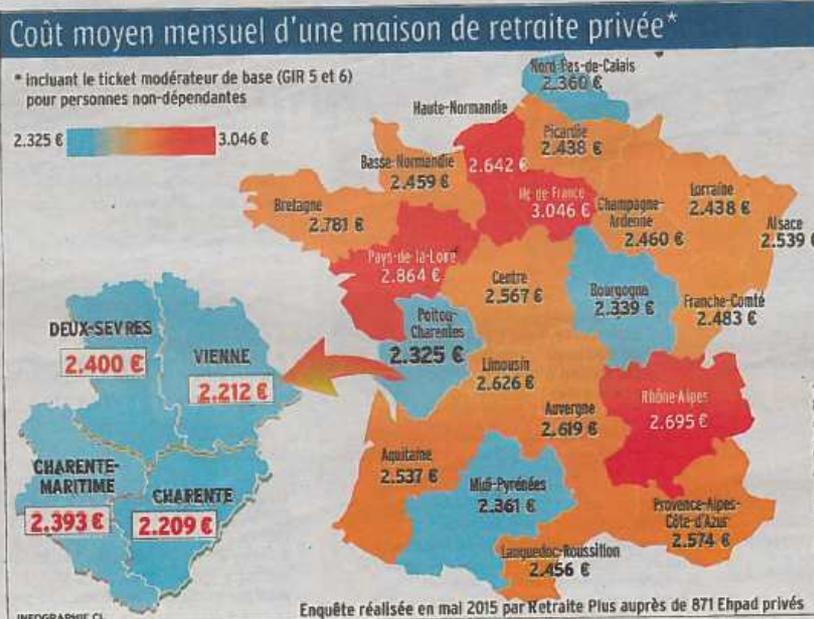
Le vrai coût des maisons de retraite en Charente

Amandine COGNARD
a.cognard@charentelibre.fr

8 29 € par mois de pension de retraite et de complémentaire, mais, à la fin du mois, une facture de 2 000 à 2 250 € de maison de retraite à régler. «Voilà l'équation à laquelle est confrontée ma maman», décrit Chantal Martin, de Cognac. Depuis une hospitalisation l'été dernier, sa mère, âgée de 84 ans, a dû entrer en établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad) au Château de Cressé à Bourg-Charente. «J'ai bien fait une demande d'aide au logement, mais elle n'a droit qu'à 46 € par mois, autant dire rien.» Pour payer la différence, Chantal Martin, 63 ans, et ses deux frères puisaient jusque-là dans l'épargne de leur mère. «Mais elle a fondu comme neige au soleil. Pour faire face, on a été obligés de vendre sa maison, notre seul héritage. C'est inadmissible!»

«On est loin du compte»

Avec un coût moyen de 2 209 € par mois, les Ehpad privés de Charente sont pourtant les moins chers de France: 38% moins chers que ceux d'Ile-de-France. C'est ce que révèle une étude menée par l'organisme d'orientation en maison de retraite, Retraite Plus, parue la semaine dernière. Selon le conseil départemental, qui se base sur un autre panel, la moyenne des établissements privés serait



Repères

La Charente compte: **63** Ehpad pour **4 859** lits. **16** Ehpad privés commerciaux, **19** privés associatifs, **28** publics. D'après les chiffres du conseil départemental, le coût mensuel d'un Ehpad (hébergement + ticket modérateur de base) varie entre **1 327 € et 2 383 €**. Il est en moyenne de: **1 681 €** dans le public, **1 810 €** dans le privé associatif, **2 096 €** dans le privé commercial.

plutôt les gens à 95 ans qu'à 80. Et ils restent en moyenne trois ans, contre dix auparavant.» Et quand des familles se retrouvent en difficulté pour payer, comme c'est le cas de deux de ses pensionnaires en ce moment, il trouve toujours un arrangement. «On étale les versements, on patiente le temps de la vente d'un bien...»

Listes d'attente

Arnaud Kessler, lui, préfère prévenir les problèmes en n'acceptant que les résidents présentant des garanties suffisantes. «Si on voit que sera trop juste, on redit-voit que sera trop juste, on corrige la personne vers les établissements associatifs ou publics, éligibles à l'aide sociale [lire par ailleurs]», explique-t-il. Des places moins chères, mais plus prisées, qui font souvent l'objet d'une liste d'attente. «Ça dépend de l'urgence du cas», nuance Anne-Claire Gautron, qui gère les Ehpad publics de Beau-lieu à Angoulême, de La Providence à Gond-Pontouvre et de Girac et Font-Douce à Saint-Michel, soit plus de 600 lits, à des tarifs entre 1 500 et 1 670 €. «Si on estime que suite à une hospitalisation le patient ne peut pas rentrer chez lui, on peut lui trouver une place en quelques heures. S'il n'y a pas de réelle urgence médicale, cela peut prendre quelques semaines.» Son challenge à elle consiste à «garder des tarifs suffisamment faibles pour que toutes ses places restent éligibles à l'aide sociale, versée par le conseil départemental».

«La situation va se tendre. La prochaine génération a moins la possibilité d'épargner.»

pations du conseil départemental, de l'Agence régionale de santé et des résidents, mais la situation va se tendre, analyse-t-il. La prochaine génération a de moins en moins la possibilité d'épargner, d'investir dans du foncier.» Une vision que partage Gérard Morelle, le directeur du Château de Cressé, même s'il la nuance. «Oui les Ehpad coûtent plus cher qu'il y a quinze ans, mais les gens y restent moins longtemps, affirme-t-il. Grâce aux efforts pour le maintien à domicile, on accueille

Hébergement, soins, dépendance: à quelles aides prétendre?

1 500, 2 000, 2 200 €, par mois. Le prix d'une maison de retraite paraît élevé, mais que comprend-il vraiment? Il se décompose en fait en trois parties: les soins, la dépendance et l'hébergement. Les soins, la prise en charge médicale, les pansements, les piqûres... sont directement pris en charge par la Sécurité sociale, sans que les résidents aient à s'en soucier. La partie dépendance, elle, varie selon le niveau d'autonomie du patient. Cette autonomie est classée sur une échelle de 1 à 6, selon la grille Aggr (autonomie gérontologique groupe iso-ressources). Les groupes 5 et 6 représentent les personnes valides ou semi-valides. La dépendance coûte alors entre 4 et 6 € par jour en Charente. Les groupes 3 et 4 sont les personnes moyennement dépendantes. La facture s'élève alors entre 10 et 13 € par jour. Enfin, les groupes 1 et 2, les personnes fortement dépendantes, paient entre 16 et 20 € par jour. Chaque année, chaque Ehpad propose ses tarifs dépendance au conseil départemental qui doit les valider. Le ticket modérateur, c'est-à-dire celui correspondant aux groupes 5 et 6, est toujours à la charge du résident. Mais pour le surplus correspondant aux niveaux 1 à 4, le résident peut solliciter l'APA, l'allocation personnalisée

même de 2 096 €. Alors qu'il faut en moyenne compter 1 681 € pour un Ehpad public et 1 810 € pour un privé associatif. Des tarifs moins élevés qu'ailleurs donc, mais qui restent tout de même difficiles à supporter pour beaucoup de pensionnaires. Yvette Germon, 97 ans, habite depuis trois ans aux Jardins d'Iroise, Ehpad privé de Mansle. «Je paie 2 200 € par mois, cal-

cule-t-elle, attablée pour le goûter dans la salle commune. Même en ajoutant la réversion de la retraite de mon mari et la miennne, on est loin du compte. Surtout qu'à 2 200 €, il faut ajouter un petit budget pour les vêtements, les chaussures, le coiffeur... Alors je complète avec le fruit de la vente de ma maison. Pour l'instant ça suffit, mais jusqu'à quand?», s'inquiète la dame en pull rose, loin de laisser paraître ses presque 100 printemps. «On essaie d'augmenter le moins possible nos tarifs, assure Arnaud Kessler, le directeur des Jardins d'Iroise. Mais avec les charges qui ne cessent d'augmenter, eau, gaz, salaires... c'est parfois inévitable.» En quatre ans, le prix de la chambre aux Jardins d'Iroise a grimpé de 2 € par jour, soit 732 € par an. C'est surtout pour l'avenir que le responsable s'inquiète. «Pour l'instant, on réussit encore à trouver un équilibre entre les partici-



Yvette Germon et ses amies au goûter de la maison de retraite privée les Jardins d'Iroise à Mansle.

Photo Phil Mezelet

Virginie Calmels à Angoulême: «Multiplier les talents»

La tête de liste de la droite pour les régionales était hier à Angoulême. Premier contact avec le département depuis son investiture pour une «photo de famille».

D'Endemol à la mairie de Bordeaux

Virginie Calmels.
Tête de liste UMP/UDI/MoDem pour la grande région.
44 ans.
Née à Talence (Gironde).
De 1998 à 2003. Directrice financière de Numéricable, puis à Canal +.
Directrice générale d'Endemol France puis d'Endemol monde de 2003 à 2013.
Première adjointe d'Alain Juppé à la mairie de Bordeaux depuis mars 2014.
Vice-présidente depuis 2010 du think tank «Centre d'étude et de prospective stratégique».



Virginie Calmels, première adjointe au maire de Bordeaux, a été accueillie à Angoulême par le maire, Xavier Bonnefont, qui devrait être sa tête liste charentaise pour les élections régionales du mois de décembre.

Photo Renaud Joubert

Ismaël KARROUM
i.karroum@charentelibre.fr

La Charente, elle connaissait déjà. Pour avoir grandi en Charente-Maritime d'abord; pour y avoir aussi des attaches familiales à Cognac où vit son demi-frère, le bâtonnier Philippe Calmels. Mais hier, c'était la première fois depuis son investiture le 7 mai par les instances nationales de l'UMP que Virginie Calmels venait dans le département. Accueillie par Xavier Bonnefont, le maire d'Angoulême, et une quinzaine d'élus UMP et UDI charentais dans le cadre de sa tournée des territoires pour préparer la campagne des régionales. Après avoir visité l'entreprise de jeux vidéo Ouat Entertainment, la juppéiste assumée, première adjointe au maire de Bordeaux, n'a esquivé quasiment aucun sujet. Même ceux qui agitent la droite charentaise en coulisses.

Si elle a refusé de confirmer ouvertement que Xavier Bonnefont sera sa tête de liste charentaise - «Les douze têtes de liste seront annoncées fin juin.» -, elle a convenu: «Il fait partie de ces élus de renouvellement sur lesquels je compte m'appuyer très fortement.» Xavier Bonnefont réaffirmant qu'Alain Juppé et Nicolas Sarkozy lui ont demandé «d'y réfléchir», nul doute que le maire d'Angoulême partira au front des régionales. Avec en challenger charentais socialiste le président de l'agglo, Jean-François Dauré. Beau match en perspective. Pour les listes, Virginie Calmels renvoie «à septembre». «Aujourd'hui, je voulais vraiment avoir une photo de famille globale. Avec les élus qui comptent, de l'UMP, de l'UDI, du MoDem. Avec des Angoumoisins, des Cognacais et des ruraux. Je voulais réunir tout le monde pour qu'ensuite chacun, qu'il soit sur

la liste ou pas, contribue à la victoire et à la dynamique de notre grande région.»

«Je veux parler d'efficacité»

Économie, formation professionnelle, enseignement supérieur: ce sont ses trois priorités, les trois compétences régionales qu'elle met en avant. Comme Alain Rousset, tête de liste socialiste et président du conseil régional d'Aquitaine depuis quinze ans. Et comme lui, le cognac, le pôle image, l'œnotourisme, l'agriculture sont les thèmes que l'ex-patronne d'Endemol - qui a aussi crevé l'écran dans les coulisses de Canal + - met en avant. «Mais vous verrez que beaucoup de choses nous différencient, promet celle qui n'est encartée dans aucun parti. Je veux démontrer que la grande région, ce n'est pas l'addition de trois taux de chômage,

trois endettements et trois politiques socialistes dogmatiques. Ce que je souhaite faire, c'est multiplier les talents.» Et de tacler son concurrent: «Il était contre la grande région, estimait que ça allait coûter plus cher. Ce n'est pas audible et c'est une vision dépassée. Moi, je veux parler d'efficacité des politiques publiques, faire mieux, au service du plus grand nombre, de ceux qui créent de la richesse pour cette région, salariés et chefs d'entreprise.» Elle déroule ses convictions et, dans sa tournée des départements, s'attache à rassurer. Comme en Haute-Vienne, comme en Dordogne, elle a affirmé: «Cette grande région doit bénéficier du tropisme bordelais, de sa dynamique, mais la métropole ne doit pas écraser les territoires. C'est cet équilibre que nous devons nous attacher à préserver.» Mais avant, c'est l'équilibre de ses listes qu'elle va devoir trouver.

■ À Bourg-Charente, le projet arménien d'implantation d'un élevage d'esturgeons est au point mort
 ■ Plombé par des surcoûts ■ Des investisseurs en mesure de le relancer seront sur le site cette semaine.

Le projet de caviar à l'arrêt

Ismaël KARROUM
 i.karroum@charenteinfo.fr

Jean Mardikian l'assure et rassure : le caviar Petrossian-Hakobian «made in Bourg-Charente» sera bien mis en boîte. Un jour prochain. D'ailleurs, l'homme de confiance charentais du duo d'investisseurs arméniens mise désormais sur une communication à minima sur ce dossier. Silence radio, alors même que des investisseurs potentiels seront présents cette semaine sur le site, pour tenter de débloquer le dossier. Une note sacrament optimiste, pour un dossier qui s'enlise depuis maintenant... sept ans. Sept années d'annonces, de contrecoups et de contretemps (lire ci-dessous).

Scepticisme sur l'avenir du projet

Le dernier gros caillou dans la chaussure du prestigieux duo, c'est la facture engendrée par les fouilles archéologiques préventives qui ont été réalisées sur le terrain de Gardemoulin qui doit accueillir les bassins d'élevage et l'usine de conservation prévus dans le projet. Un terrain de 3,8 hectares en bordure de Charente, sur lequel a été découvert au printemps 2010 le squelette d'un homme du mésolithique (entre 10.000 et 5.000 ans avant Jésus-Christ). Surcoût total : 930.000 eu-

ros. Dans ce laps de temps, les collectivités locales (commune de Bourg-Charente; Région; Département; communauté de communes) ont investi 86.000 euros pour calibrer les chemins d'accès au terrain. Longtemps, Armen Petrossian et

930.000 euros : la facture engendrée par les fouilles archéologiques préventives imposées par l'État et réalisées sur le site en 2010.

Hrayr Hakobian sont restés convaincus que l'État, qui a imposé ces fouilles, financerait la note à hauteur de 40%. Mais la sentence est tombée : il ne faudra pas compter sur un coup de pouce de l'État. Armen Petrossian et Hrayr Hakobian se retrouvent donc avec un trou de 930.000 euros dans leur plan d'investissement. Problème : selon nos informations, vu le montage financier prévu jusque-là, Armen Petrossian et Hrayr Hakobian deviendraient actionnaires minoritaires de la société qu'ils ont eux-mêmes



Le site n'a connu que des travaux de décapage dont subsistent quelques traces (au fond). Autour, la nature a repris ses droits. Photo G. B.

enfantée, s'ils prenaient à leur charge cette note imprévue. Effet ciseau : les investisseurs prêts à s'installer à la table du caviar de Bourg-Charente veulent bien investir dans la construction et l'exploitation de la pisciculture de prestige, mais ils ne sont pas prêts à prendre en charge une dette antérieure. Surtout quand elle atteint 850.000 euros.

Face à l'inertie, aux travaux qui n'avancent pas malgré les effets d'annonce, le plus grand scepticisme entoure désormais l'avenir du projet. Au point que c'est désormais une certitude que le caviar Petrossian ne sera pas le tout premier caviar produit dans le Cognac, le pisciculteur de Cognac Yann Lafond ayant désormais plusieurs longueurs d'avance (lire l'encadré

grisé). Mais il ne peut, lui, s'appuyer sur l'étiquette Petrossian. Pour débloquer – enfin – le dossier, l'arrivée dans le pool d'investisseurs de nouveaux financiers est espérée. Ils pourraient apporter la moitié de la somme nécessaire, ce qui suffirait à faire lever pour boucler le tour de table. Ce sont eux qui sont attendus dans la semaine, à Bourg-Charente.

L'institut de formation de Richemont tient le cap

L'institut a tenu son assemblée générale vendredi dernier. Excédentaire depuis six ans, il devrait gagner des élèves à la rentrée.

Près de 80.000 euros d'excédent budgétaire. Un taux de réussite moyen de 83%, toutes filières confondues. Une hausse d'effectifs prévue pour la rentrée, plaçant le curseur au-dessus des 300 élèves actuellement accueillis. Tout tourne plus rond que rond à l'institut supérieur de formation par alternance de Richemont. L'association a présenté ses bons résultats vendredi, lors de son assemblée générale. Tout sourire, le directeur Wali Nourestani a salué les efforts consentis durant l'année passée. « Nous avons réussi à surmonter la réforme de la voie professionnelle qui nous a fait perdre deux classes », rappelle-t-il, « notre défi a été de maintenir l'effectif salarié. C'est chose faite. Nous en avons profité pour rebondir et ouvrir de nouvelles formations ».

Renouer les liens avec les écuries de Boussac

Le BTS économie sociale et familiale par alternance, les prépas aux concours d'aide-soignante et d'auxiliaire de puériculture, ainsi que la seconde production végétale ont su trouver leur public. Et les résultats sont au rendez-vous. Jamais jusque-là, l'établissement n'avait dépassé les 80% de taux de réussite toutes filières confondues. « Nous sommes très satisfaits. C'est le résultat d'un travail quotidien, même si on est con-



Trois élèves ayant suivi la formation de responsable d'établissement d'économie sociale ont été diplômés vendredi. Photo J. K.

scient qu'il y a aussi un petit facteur chance », commente lucidement le directeur. Côté financier aussi le bilan est bon, avec une sixième année excédentaire consécutive. Pour 2015, l'institut ouvre de nouvelles perspectives. Il proposera la première formation régionale de responsable d'établissement d'économie sociale par le biais de l'apprentissage. Les classes préparatoires seront élargies aux concours d'assistant de vie sociale ou encore d'éducateur spécialisé. « On a lancé les démarches pour obtenir une certification nationale, voire internationale, pour notre formation de responsable technique de pépinière viticole, unique en France », se réjouit Wali Nourestani.

L'équipe devrait aussi renouer des liens – distendus depuis trois ans – avec les écuries de Boussac pour sa formation équestre. « Avec le changement de direction aux écuries, nous devrions pouvoir reconduire un partenariat. Nous ne sommes qu'à 500m des infrastructures, c'est dommage de ne pas en profiter ». Enfin, l'institut poursuit son développement à l'étranger et notamment en Arménie. « Cinq élèves agronomes arméniens ont été accueillis à Richemont. Nous y allons à notre tour pour consolider les liens ». La prochaine rentrée s'annonce aussi faste que l'année écoulée.

Julie KOCH

Nouveaux patrons et nouvelle partition pour Le Coq d'or

Sandrine et Renaud Parenteau ont pris la tête de la brasserie de la place François-I^{er} à Cognac. Ils veulent en faire un lieu festif et convivial.

Gilles BIOLLEY
g.biolley@charentelibre.fr

Si l'on s'en tient à leur sourire, leur joie d'être à Cognac ne fait aucun doute.

«Et c'est le cas. Nous sommes vraiment très heureux d'être là», clament en chœur Sandrine et Renaud Parenteau, les nouveaux patrons du Coq d'or.

Installé depuis peu en ville avec ses deux enfants, ce couple a repris la célèbre brasserie centenaire de la place François-I^{er} que Thierry Saviot et Yves Minot avaient rénovée et relancée après des mois de travaux et plus d'un an de fermeture, en août 2013.

Le couple sera officiellement aux commandes de l'établissement le lundi 1^{er} juin, à la tête d'une équipe inchangée de 14 personnes, si ce n'est aux cuisines avec Willy Lebrun aux manettes. Ce dernier monte d'un rang après avoir été le second du chef Eric Roulaud, parti monter sa propre affaire.

«Réveiller» le comptoir

«On a eu un véritable coup de cœur pour Le Coq», souligne avec enthousiasme le couple qui dirige déjà en multi-association un autre restaurant à Mont-de-Marsan depuis quatre ans. On voulait avoir notre propre affaire. On cherchait plutôt sur la côte royannaise, avant de venir déjeuner ici un jour à l'improviste. On est tombé sous le charme. On s'est dit, c'est ce qu'il nous faut.



Avec ses deux enfants, le couple a posé ses valises à Cognac, ravi d'y débiter une deuxième aventure dans la restauration.

Photo G. B.

Un coup de cœur partagé par la famille «qui était venue ensuite prendre la température», dévoile Renaud Parenteau. «Coup de chance: Thierry souhaitait s'en séparer».

L'affaire s'est alors réglée rapidement, entre rugbymen. Renaud Parenteau, 41 ans, ayant été élevé comme Thierry Saviot au biberon de l'ovalie, lui au Stade Montois où il a joué durant 30 ans.

Pour son épouse Sandrine, 34 ans, fille de restaurateur, le plaisir est d'autant plus grand de se poser à Cognac qu'elle est originaire de Saintes, où vit encore sa famille.

«Ça ne pouvait pas mieux tomber, on cumule tous les avantages. En plus, on dispose d'une bonne équipe et Thierry nous accompagne. C'est génial», se réjouissent-ils, impatients désormais de dé-

marrer et de faire «tourner l'établissement avec notre propre recette tout en conservant le caractère brasserie authentique.»

Simple, elle associe esprit festif et convivialité. Deux ingrédients qu'ils souhaitent distiller dans tout l'établissement. Dans les assiettes – «On va travailler sur la carte pour la moderniser un peu et aller dans ce sens» –. Au comptoir par ailleurs et surtout: «Le réveiller», c'est le grand pari du couple. Pour cela, afterworks, planches charcuterie, tapas... – «Tout ce qu'on peut travailler autour du comptoir pour lui redonner vie» –, devraient rapidement trouver leur place. «On veut faire du Coq un lieu ouvert», concluent les époux qui vont le faire chanter toute l'année, sept jours sur sept.