



**REVUE DE PRESSE
SUD OUEST ET CHARENTE LIBRE
DU 28 JUILLET 2015**

Comment faire remonter la cote du bœuf

Consommer plus de viande française pour soutenir les éleveurs. Une idée simple mais pas toujours facile à mettre en œuvre

PIERRE TILLINAC

p.tillinac@sudouest.fr

Achetez français ! François Hollande vient de remettre le vieux slogan à sa sauce – si l'on peut dire – en demandant aux consommateurs de faire aussi un effort pour soutenir les éleveurs du pays. De la Lozère, il les a invités à « manger autant qu'il est possible les produits de l'élevage français ». Consommer français pour soutenir l'économie française... l'idée n'est pas nouvelle.

En 2012, pour ne pas remonter plus loin, Arnaud Montebourg avait beaucoup fait parler de lui en posant à la une d'un quotidien avec une marinière bretonne pour vanter les mérites du « made in France ». L'an dernier, la FNSEA avait

lancé des actions sur le thème « Produire français pour manger français ». Dans la foulée, Manuel Valls avait déjà invité la grande distribution à faire preuve de patriotisme alimentaire en mettant davantage « nos produits » en avant dans les rayons.

Davantage de made in France

À l'heure de la mondialisation galopante, ces appels ont-ils une chance de faire évoluer les comportements des consommateurs et des distributeurs ? Les Français semblent en tout cas s'intéresser toujours plus aux produits bleu-blanc-rouge. Depuis quelques années, des sites spécialisés ont fait leur apparition, comme madine-france.com ou 100pour100-madeinfrance.fr. Un salon des produits

et innovations made in France, le MIF Expo, a également vu le jour. Sa troisième édition aura lieu au mois de novembre à Paris. « Acheter français, c'est moins coûteux pour l'emploi, pour l'environnement et pour la santé », résument les promoteurs de l'opération.

Le problème est que cela n'est pas forcément moins coûteux pour le consommateur, alors que le prix est son premier critère de choix. Ce n'est pas non plus, quoi qu'on en dise, une garantie de qualité. Pour compliquer encore un peu plus les choses, il n'est pas toujours facile de savoir d'où viennent les produits qui se trouvent dans notre assiette. Même si des progrès ont été réalisés, les étiquettes ne fournissent pas toujours les informations que seraient en droit d'at-

tendre les consommateurs. Qu'en est-il pour la viande ? Les éleveurs dénoncent les prix pratiqués, mais les produits français sont assez bien représentés – et bien signalés – dans les rayons de boucherie de la grande distribution. Pour les plats cuisinés, les industriels restent en revanche très opaques en ce qui concerne l'origine des produits qu'ils utilisent. Les restaurateurs quant à eux ne sont obligés d'indiquer l'origine de la viande qu'ils vendent que lorsqu'il s'agit de bœuf, et McDonald's affirme qu'il franchira cette année les 50 % de viande bovine d'origine française (25 000 tonnes), ce qui signifie qu'il restait jusqu'à présent au-dessous de cette barre.

Des idées pour les cantines

« C'est bien de vouloir mettre des produits français partout, mais il faudrait peut-être davantage parler de la qualité. Il faut savoir ce que l'on veut », s'agace un boucher béarnais. « On souhaite que les gens achètent des produits français, mais on ne fait rien au niveau national pour les y aider », regrette Jean-Philippe Oudot, coordonnateur de l'Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) des Deux Mains, qui distribue ses produits à La Rochelle et à Dompierre. « Pour développer le lo-

cal et le bio, la seule solution, pour l'instant, est citoyenne. Pour avancer, nous passons par la petite porte. »

« De plus en plus de gens cherchent de la qualité et des produits locaux », confirme Nathalie Morlot, qui commercialise les produits de l'élevage Morlot-Manseau, de Birac, en Gironde. Elle livre elle-même à ses clients des caissettes de viande bio issue de son troupeau de race bazadaise. « Ce n'est pas réservé aux bobos, relève-t-elle. Il y a des familles, des personnes âgées. Éleveur, c'est un beau métier qui demande un très gros travail. Si les revenus ne suivent pas, un jour il n'y en aura plus. »

Malgré tout, ce n'est pas sur ces circuits courts que les éleveurs peuvent aujourd'hui compter pour écouler des tonnages importants. Les collectivités et les cantines, qui servent chaque année des dizaines de millions de repas, peuvent représenter des enjeux plus importants. Pour l'instant, elles sont peu consommatrices de viande française puisqu'elles privilégient les prix bas et n'ont pas le droit de mettre en avant dans leurs appels d'offres une préférence locale ou nationale. Les associations d'élus locaux demandent maintenant une évolution de la réglementation pour pouvoir ouvrir grandes leurs portes aux exploitations françaises. Mais rien ne pourra se faire sans le feu vert de Bruxelles...

D'où viennent les produits en rayon ?

Il est parfois difficile de s'y retrouver entre les produits 100 % français et les autres

Les pêches plates viennent d'Espagne, les aubergines rondes d'Italie. Les pommes Pink Lady ont été cueillies au Chili. Elles sont vendues 2,99 € le kilo, exactement le même prix que les pommes rouges françaises. Les goldens d'origine France sont affichées à 1,99 € le kilo. Au rayon bio, le kilo de poivrons rouges espagnols est à 3,99 €, comme le kilo de poivrons verts français.

Dans les rayons de fruits et légumes de cette grande surface de l'agglomération bordelaise, les clients n'ont pas vraiment l'occasion d'hésiter entre les produits français et étrangers : la majorité est très clairement affichée « France » et presque jamais mise

en concurrence avec des produits similaires importés. Petite exception dans le coin des salades, avec les barquettes « mélange jeunes pousses ». La barquette de 100 grammes d'origine UE est vendue 0,99 €, celle de 200 grammes d'origine France 1,99 €. Rapportés au kilo, les prix sont à peu près les mêmes : 9,90 € pour l'origine UE, 9,95 € pour l'origine France.

Attention aux étiquettes

Au rayon des viandes, presque toutes les barquettes présentent de façon très visible la signature « Viandes de France » : la carte de l'Hexagone stylisée et les trois couleurs bleu, blanc et rouge. Les choses sont toutefois moins claires pour les chipolatas. Aucune indication claire ne figure sur le paquet, et seule une petite affiche précise que les produits présentés sont fabriqués en France. Sur le présentoir voisin, l'origine des

produits préparés ne saute pas non plus aux yeux : seule l'indication « produit élaboré » dans telle ou telle région figure sur l'emballage. Pour le jambon en tranches, les consommateurs ont un large choix. Certains fabricants affichent de façon visible l'origine française du produit ; d'autres, plus discrets, laissent le soin à l'enseigne d'annoncer un produit « transformé en France ». Sur les barquettes de lardons, l'origine est précisée de façon très visible quand le produit est français, mais il faut lire de près l'étiquette pour voir que les lardons d'à côté sont à base de poitrine de porc d'origine UE : 9,27 € le kilo de lardons fumés français, 6,45 € le kilo de lardons nature UE. Rien de comparable au rayon du lait : les lettres sont plus ou moins grosses sur les paquets, mais toutes les bouteilles affichent « lait origine France ».



Les artisans bouchers-charcutiers privilégient la viande française et locale. PHOTO ÉMILIE DORVILLE/ALDOUS

MADE IN FRANCE

Le député PS de la Dordogne plaide pour une relocalisation de la production agricole

« **Sud Ouest** ». Inviter les Français à consommer des produits français, est-ce vraiment une solution pour sortir l'élevage de la crise ?

Germinal Peiro (1). Nous sommes tous à la fois consommateurs et citoyens. Nous devons tous prendre conscience que notre comportement de consommateur a des conséquences sur l'économie et l'emploi du pays. Ce n'est pas la première fois que des appels à consommer des produits français sont lancés pour les produits industriels ou agricoles.

Est-ce vraiment crédible à l'ère de la mondialisation ?

Ce que nous disons, c'est qu'à prix égal, à qualité égale, si le consommateur a le choix, il doit essayer de privilégier les produits français. Cela ne veut pas dire que les produits étrangers ne sont pas bons. Nous sommes tous traumatisés par le chômage de masse, par le fait que nous avons perdu des pans entiers de notre industrie ou qu'une partie de la production agricole s'est délocalisée. Ce nouvel appel à consommer français est simplement un rappel de bon sens.

Est-il plus facile de connaître l'origine des produits agricoles que celle des produits industriels ?

Un grand pas en avant a été réalisé pour la traçabilité de la viande fraîche. Mais l'étiquetage n'est pas toujours aussi clair qu'il le devrait. Dans



Germinal Peiro. J.-C. SOUNALET/« SO »

la dernière loi sur la consommation, je suis par exemple intervenu pour que nous obtenions enfin la traçabilité sur les plats préparés. Nous n'avons pas réussi.

En plus, même quand la traçabilité est acquise, il faut voir comment l'origine est indiquée. S'il faut faire trois fois le tour d'un paquet de viande pour arriver à trouver d'où il vient ou s'il faut savoir décoder une étiquette, l'information est mal donnée. Il faut que le consommateur puisse facilement connaître la provenance du produit qu'il achète, et, à travers la provenance, avoir des indications sur la qualité.

Mais l'indication d'origine n'est pas forcément une garantie de qualité.

C'est un fait. Mais, en France, nous appliquons des normes assez drastiques. Le problème, c'est que les pays n'ont pas tous les mêmes con-

traintes, même si les choses progressent au sein de l'Union européenne.

Manger français, ce n'est malgré tout pas toujours possible.

Il est normal que certains produits soient transportés d'un pays à l'autre, mais les déplacements ne sont pas tous indispensables. Le jour où l'on considérera vraiment que ces transports nuisent à l'environnement, le problème se posera de façon différente. Faire des productions légumières en Afrique alors que l'on pourrait les faire chez nous, cela n'a pas de sens. Je pense qu'un temps viendra où l'on cherchera à relocaliser les productions agricoles quand ce sera possible.

De plus en plus, les gens cherchent à consommer des produits locaux : la traçabilité est plus simple et on fait fonctionner les circuits de proximité. En Dordogne, les magasins de producteurs de pays connaissent un vrai succès. On a aussi ouvert des marchés de producteurs de pays où l'on ne trouve que des produits issus de l'agriculture locale. Ils fonctionnent très bien. Il est possible de construire aujourd'hui une vraie agriculture de proximité, mais presque tout est à faire.

Les consommateurs seraient-ils prêts à payer plus cher ?

Je le crois. À condition qu'ils s'y retrouvent en termes de qualité. Les habitudes alimentaires ont évolué, la part du budget des familles dévolue à l'alimentation a baissé, mais le désir de bien manger, au moins de temps en temps, n'a pas disparu.

(1) Président du Conseil départemental de Dordogne, député et secrétaire national du Parti socialiste chargé de l'agriculture, de la ruralité et de la mer.

Les obligations d'étiquetage

L'origine géographique (pays) des fruits et légumes vendus au détail doit être affichée clairement sur les lieux de vente. Les textes précisent même que l'origine doit être signalée avec des caractères d'une taille égale à celle du prix.

Pour la viande bovine, les lieux de naissance, d'élevage, d'abattage et de découpe doivent figurer depuis juillet 2000 sur les étiquettes des morceaux. La mention « origine » stipule que la naissance, l'élevage ou l'abattage ont eu lieu dans le même pays. Pour la viande bovine hachée, le nom du pays dans lequel le produit a été élaboré doit être mentionné, ainsi que le pays d'origine de la viande si le hachage n'a pas eu lieu dans le pays d'élevage.

L'obligation de l'indication de l'origine a été étendue pour les viandes, fraîches ou congelées, de porc, de mouton, d'agneau et de

chèvre par le règlement européen sur l'information des consommateurs de 2002, entré en application depuis fin décembre 2014. Pour les produits de la pêche, l'étiquetage doit préciser, entre autres, le mode de production (pêché, élevé ou pêché en eau douce) et la zone de pêche selon les zones définies par la FAO. D'une manière générale, le règlement européen rend obligatoire la mention « pays d'origine » ou celle de « lieu de provenance » dès lors que son omission pourrait induire le consommateur en erreur.

Début 2014, les professionnels des filières ont en plus lancé une nouvelle signature « Viandes de France » pour le porc, la volaille, le lapin, les viandes bovine, chevaline, ovine et caprine. Ce logo facilement identifiable et promu par le ministère de l'Agriculture, rappelle la silhouette de la France avec les couleurs bleu, blanc et rouge.

55 % des Français prêts à payer plus

■ Ce n'est pas un raz-de-marée, mais une petite majorité de Français se disent prêts à payer plus cher un produit alimentaire pour garantir un revenu correct aux agriculteurs. Selon le sondage Ifop réalisé pour « Sud Ouest », 55 % des consommateurs seraient ainsi disposés à faire un geste de solidarité envers les producteurs. Les événements de ces derniers jours et les appels réitérés à « manger français » ne semblent pas malgré tout avoir pesé dans la balance : les résultats du sondage de ce mois de juillet sont en effet comparables à ceux réalisés en février 2014 ou 2010 autour de la même question.

Dans le contexte économique actuel, le surcoût jugé supportable par les consommateurs reste relativement marginal : 36 % accepteraient de payer 5 % de plus, et le pourcentage diminue rapidement dès que la

question porte sur les hausses plus élevées. 15 % seulement seraient prêts à payer 10 % de plus et 3 % 15 % de plus. Cette façon d'envisager la solidarité avec les agriculteurs français est logiquement très dépendante des revenus. C'est dans les

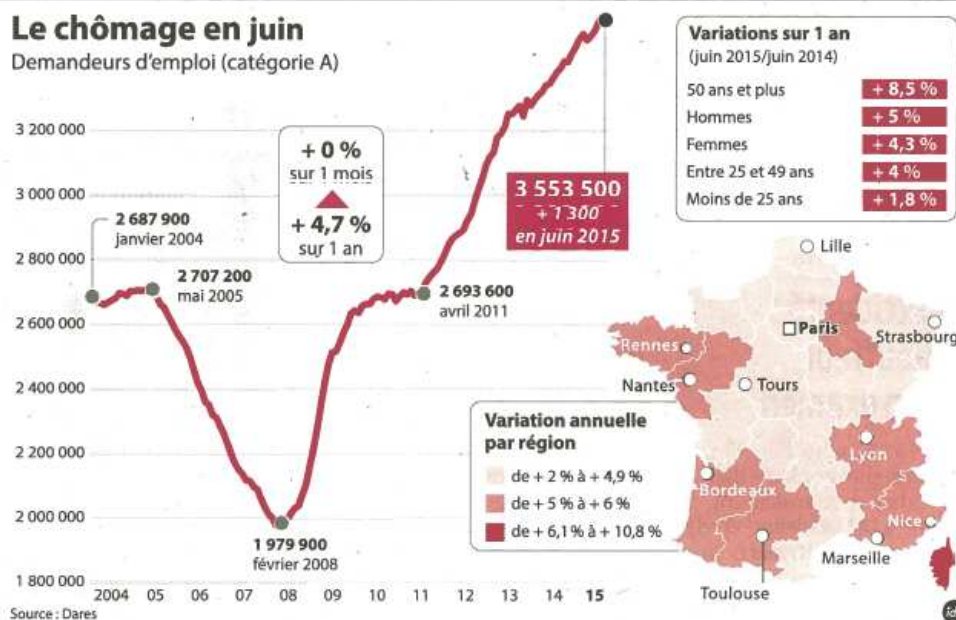
catégories socioprofessionnelles les plus aisées que le taux de réponses favorables est le plus élevé : les professions libérales et cadres supérieurs sont 71 % à accepter une augmentation, contre 43 % chez les employés et ouvriers.

Est-ce que vous seriez prêts à payer plus cher vos produits alimentaires pour garantir un revenu correct aux agriculteurs ?	Ensemble Juillet 2015 (%)	Professions libérales, cadres sup. (%)	Employés, ouvriers (%)
TOTAL Oui	55	71	43
- Oui, 5 % plus cher	37	36	33
- Oui, 10 % plus cher	15	28	8
- Oui, plus de 15 % plus cher	3	7	2
Non, vous ne seriez pas prêt à payer plus cher	45	29	57
TOTAL	100	100	100

Sondage réalisé pour « Sud Ouest » par l'Ifop par questionnaire auto-administré en ligne le 20 juillet sur un échantillon de 953 personnes.

Stagnation incertaine du chômage en juin

EMPLOI La prise en compte de nouvelles données par Pôle emploi empêche de mener des comparaisons avec le mois précédent



PIERRE TILLINAC

p.tillinac@sudouest.fr

Le chômage se stabilise au niveau national et diminue en Aquitaine et Poitou-Charentes. Ce serait une bonne nouvelle si Pôle emploi n'avait pas fait évoluer sa façon d'analyser la situation de certains demandeurs d'emploi. Selon l'opérateur lui-même, ces « améliorations » ont un impact à la baisse sur le nombre d'inscrits dans les catégories A, B et C. Elles rendent, insiste le ministère du Travail, toute comparaison avec les mois précédents impossible.

Cette rupture est essentiellement due au fait que Pôle emploi accède à des « données administratives plus complètes ». Ce qui lui permet de mieux connaître la situation des personnes en formation, en service civique ou en contrat aidé, et, par conséquent, de revoir les catégories dans lesquelles elles se trouvent. « Ce n'est pas un changement de modalité de calcul. On continue à mesurer le nombre de demandeurs d'emploi sur les listes de Pôle emploi de la

même manière », assure l'agence pour l'emploi. Mais, le ministère évalue à environ 25 000 personnes au total le nombre de sorties des catégories A, B et C (sans activité ou avec une activité réduite) en raison de ces nouveaux recoupements de données.

3,55 millions en catégorie A

Avec ce nouveau système, Pôle emploi a recensé en juin 3,55 millions de demandeurs d'emploi sans aucune activité, soit autant qu'en mai, même si, encore une fois, les comparaisons ne sont plus pertinentes. À cette réserve près, les directions régionales ont publié hier – avec les avertissements d'usage – les données du mois de juin avec les évolutions sur un mois et sur un an.

En Aquitaine, le nouveau mode de calcul retenu par Pôle emploi, fait apparaître que 1 806 535 personnes étaient inscrites en catégorie A (sans aucune activité). Ce qui représente une baisse de 0,9 % par rapport au mois de mai, mais une hausse de 4,7 % sur un an. Le nom-

bre de demandeurs d'emploi des catégories A, B et C enregistre en revanche une très légère hausse de 0,1 % (288 493 inscrits). Pour la catégorie A, la baisse sur un mois se retrouve dans tous les départements. Pour les catégories A, B et C confondues, la hausse s'établit aussi à 0,1 % pour trois départements, sauf pour les Landes, où elle atteint 0,7 %, et la Dordogne, orientée à la baisse (-0,1 %).

En Poitou-Charentes, le nombre de demandeurs d'emploi sans aucune activité est également en retrait par rapport au mois précédent (-0,2 % ; 87 280 inscrits). La Charente-Maritime (+0,1 %) et la Charente (+0,5 %) sont dans des situations moins favorables que les deux autres départements. Le nombre de demandeurs d'emploi reste en revanche en progression pour le cumul des trois catégories A, B et C (+0,2 % sur un mois ; 146 394 inscrits). Les Deux-Sèvres et la Vienne sont à la baisse. La Charente enregistre une hausse de 0,2 %, la Charente-Maritime de 0,5 %.

Un bulletin de paie « plus lisible » d'ici à 2017

ENTREPRISES

Le gouvernement veut simplifier le document pour le rendre plus « intelligible »

Document crucial, le bulletin de paie est devenu au fil du temps une « énigme » pour les salariés, qui ne retiennent que le solde en bas de page. Le gouvernement a annoncé hier vouloir changer la donne « d'ici à 2017 » avec une version qui sera « lisible et intelligible ».

Cette réforme faisait en effet partie des 50 premières mesures dévoilées en avril 2014 dans le cadre du « choc de simplification » voulu par François Hollande. Hier, le gouvernement a dévoilé la tenue d'une expérimentation par des entreprises volontaires, « à compter de 2016 », d'une maquette de bulletin simpli-

fiée. « L'objectif est de généraliser ce nouveau bulletin de paie d'ici à 2017 », ont indiqué les ministres du Travail, François Rebsamen, des Finances, Michel Sapin, des Affaires sociales, Marisol Touraine, et la secrétaire d'État à la Simplification, Clotilde Valter. « Dès la rentrée », cette dernière « mènera une concertation avec les partenaires sociaux » pour définir les modalités de cette généralisation.

300 millions de bulletins

Certains syndicats craignent de voir le bulletin perdre de la substance. La CGT a ainsi prévenu que « simplifier n'est pas cacher », dénonçant « une très grande perte d'informations indispensables », notamment sur les « détails relatifs aux retraites », y voyant un « enfumage ». Pour FO, le risque existe de ne plus pouvoir à l'avenir « déceler » les éventuelles « erreurs » ou « fraudes de

l'employeur ».

Les ministres soulignent de leur côté que la fiche de paie actuelle « présente trop de lacunes : accumulation de mentions et d'intitulés ni clairs ni harmonisés, informations trop nombreuses, incompréhension du calcul du montant dû au salarié et payé par l'employeur... » Alors que plus de 300 millions de bulletins sont diffusés chaque année dans l'Hexagone, ils font valoir que « les informations périphériques ont fini par noyer l'essentiel ».

Pour que « le salarié comprenne mieux » à quoi servent les prélèvements sur son salaire brut, la mission, qui ne chiffre pas le coût d'un nouveau modèle de bulletin, propose notamment d'établir une liste des différents intitulés et de regrouper les cotisations par thème (santé, retraite, chômage).

Le Jardin respectueux, Château de l'Yeu, 65 rue de Bellevue à Châteaubernard. Tél. 05 45 80 81 15 demander Rémi, 06 12 16 44 94 (port), Email jardinrespectueux@gmail.com, Internet : www.jardinrespectueux.com. Ouverture : tous les jours à partir de 9 h, visites guidées sur RDV. Tarifs : 3 € (visite libre), 5 € (visite guidée).

Ce jardin en terrasses, conçu dans le respect de la biodiversité, constitue une maille du vaste tissu écologiste de la vallée de la Charente. Baladez-vous sur ce trait d'union entre le fleuve et le château de l'Yeu où le paysage de la vallée est le cadre sans limites du jardin. La recherche de l'équilibre entre l'homme et la nature, entre le cultivé et le sauvage, l'indigène et l'exotique, est le maître mot de ses créations. Rémi Marcotte, l'architecte paysagiste des jardins respectueux, reste présent sur le site dans sa cabane perchée,



Le Jardin respectueux du château de l'Yeu. ARCHIVES PH. M.

son atelier disponible pour une visite guidée passionnante. Ce jardin respectueux vise à sensibiliser chaque visiteur à des gestes simples pour améliorer notre environnement et retrouver une nature évoluant en harmonie avec l'être humain.

■ CHÂTEAUBERNARD

Deux randonnées à vélo. L'AS Verriers cyclotourisme organise deux randonnées à vélo dimanche. Départ à 8 heures devant l'usine Verallia. Circuit 58 km.

La cantine sera écolo et pédagogique

ANGOULÊME

La Ville a lancé un appel d'offres aux producteurs locaux

MARIE FAUVEL

m.fauvel@sudouest.fr

Ne parlez pas de cantine à Stéphanie Garcia, l'adjointe aux affaires scolaires de la Ville d'Angoulême, mais plutôt « de restauration scolaire. La cantine a une image péjorative, avec des plats pas bons », explique l'élue et c'est bien là son combat. Elle, et toute l'équipe municipale, veut défendre l'idée d'une éducation aux goûts pour toute une génération de futurs consommateurs.

Alors Angoulême, à l'instar d'autres communes du département, se lance – ou plus exactement poursuit puisque la commune avait été récompensée d'une Marianne d'or pour sa restauration scolaire voici quelques années – dans la bonne bouffe pour ses écoliers. Pour ce faire, la Ville a proposé un appel d'offres de 23 lots pour fournir des pro-



L'éleveur, M. Drouillard avec Xavier Bonnefont et le vice-président de la Chambre d'agriculture, Franck Olivier. PHOTO C. L.

duits locaux et fermiers à la restauration scolaire. « Nous avons trois critères de sélection », révèle Vincent You, en charge de la commande publique : « la qualité gustative pour 50 %, le prix pour 30 % et la dimension pédagogique pour 20 % ».

Visite d'exploitation

Cette dernière dimension permettra aux classes candidates de visiter des exploitations et ainsi, pour les enfants, de mieux appréhender les

produits qu'ils retrouveront dans leurs assiettes.

La ferme du Mas à Dignac, exploitée par M. Drouillard, est inscrite dans ce pan. Il a décroché par l'intermédiaire de la maison Lafaye un des lots portant sur la viande. Ici, les élèves pourront, dès la rentrée 2015, découvrir la vie d'un éleveur de bovins lors d'un circuit « d'une heure et demie à deux heures afin de ne pas les ennuyer », promet pédagogue ce père de famille.

La base aérienne veut élargir ses horizons



Le colonel Faury ne perd pas de vue la première mission de la base, son rôle militaire. PHOTO P.H.M.

DÉVELOPPEMENT L'ouverture au trafic civil et un point de contrôle hors espace Schengen sont dans les tuyaux

PHILIPPE MÉNARD

p.menard@sudouest.fr

La base aérienne 709 de Cognac-Châteaubernard est un chantier permanent. En première ligne sur la carte du paysage militaire français tel qu'il est en train de se dessiner, elle est aussi en passe d'étendre son rayon d'action, à travers deux dossiers majeurs.

Le premier, c'est la mise en place d'une « porte d'entrée » pour les appareils dont le point de départ se situe hors de l'espace Schengen. À l'intérieur de cette zone comprenant 26 États européens, les procédures de contrôle sont simplifiées. Mais les avions qui viennent d'ailleurs ne peuvent pas atterrir directement à Cognac.

La BA 709 ne peut pas accueillir des avions qui auraient décollé de Grande-Bretagne (hors espace Schengen), par exemple. Même les propres aéronefs de la BA 709 qui reviennent d'une « opération extérieure », en Afrique par exemple, doivent faire une escale dans un aéroport dûment assermenté.

Des recettes pour l'armée

Le sujet est technique et assez complexe, mais l'affaire suit son

cours. Tout comme la deuxième cartouche que se prépare à tirer la base, une ouverture vers le trafic civil. « Aujourd'hui, ce n'est pas un sujet tabou », affirme le colonel Etienne Faury, à la tête de la base depuis septembre 2014. Il s'agit

d'un changement de cap. Partenaire privé de la base pour la fourniture et l'entretien des appareils et des simulateurs de base, la société Cassidian s'est récemment heurté à un blocage pour développer des activités annexes sur le site. Elle a rebondi à l'aérodrome situé à Champniers.

« La décision venait d'en haut. Les choses ont tourné », observe le colonel Faury. En accueillant un peu de trafic civil, l'armée poursuit deux objectifs. D'une part, gé-

nérer des recettes pour participer à la rentabilité des pistes. De l'autre, « participer au développement économique de la région »

en offrant des solutions sur mesure aux entreprises du bassin.

Le Jet s'est positionné

Aujourd'hui, le trafic civil existe, mais sur une base « dérogatoire », avec une autorisation qui doit remonter jusqu'au ministère, ce qui requiert un délai de cinq jours pour traiter une demande. Les avions se posent donc au compte-gouttes. Des acteurs se sont déjà positionnés pour des vols plus fréquents, en particulier la société Le Jet, pilotée par Christophe Ducluzeau (notre édition de samedi).

Pour le colonel Faury, tout cela doit se faire en accord avec le Con-

seil départemental et le syndicat mixte des aéroports de Charente. Il n'est pas question de concurrencer le site de Champniers. La rentabilité du dispositif doit aussi être avérée.

« Mon premier métier, c'est que tous les jours, il y ait des avions de l'école de pilotage qui décollent, que l'escadron de drones soit fonctionnel, et que le site soit sécurisé », souligne le commandant de la base. À un moment où le pays a été confronté à plusieurs attaques, l'accent vient d'ailleurs d'être mis sur la sécurisation d'une enceinte où travaillent 1100 personnes.

L'école de pilotage agrandie en 2018

FORMATION

La réforme donnera un rôle plus important au site de Cognac

Le nom de code de la restructuration de la formation des pilotes de l'armée de l'air a changé. On ne parle plus de « Cognac 2016 », l'échéance initiale, mais de « projet Cognac ». Le calendrier a pris du retard, ce qui est logique pour un dossier qui implique un renouvellement total du parc des aéronefs, et une refonte de tout le dispositif. Mais il est bien sur les rails, puisque l'armée a lancé la procédure d'appel d'offres pour le choix du futur avion, « soit à hélices, soit à turbo-réacteur ». Le temps que la procé-

sure suive son cours, les appareils devraient être livrés fin 2017 ou courant 2018.

Des drones en entraînement

Comme le nom l'indique, la base de Cognac reste au cœur du dispositif. Elle a pu faire valoir des atouts-maîtres, un espace aérien de 12 000 mètres carrés, deux pistes de décollage, ainsi que la possibilité d'utiliser, lors des vols, les installations voisines d'Angoulême, Rocherfort ou Niort.

Conçue pour un volume de 50 000 décollages et atterrissages par an, elle en compte aujourd'hui 17 000. En intégrant la phase de formation actuellement dispensée sur la base de Tours, elle passerait à environ 23 000 heures de vol. Ce

qui laisse de la marge pour un peu de trafic civil. Le projet initial prévoyait un départ d'une partie de l'activité à Salon-de-Provence, mais cela ne sera pas forcément le cas.

L'arrivée de Tours se traduira aussi par des constructions de bâtiments, qui passeront au préalable par une phase de « dépollution pyrotechnique » d'éventuels restes des bombardements pendant la Seconde Guerre mondiale.

Dans le même temps, l'escadron de drones confirme son rôle majeur. Les trois appareils américains « Reaper » récemment livrés, ainsi que deux « Harfang » sont en mission en Afrique.

Deux autres Harfang sont utilisés à Cognac pour les entraînements.



Les Epsilon vont faire des heures supplémentaires. P.H.M.

■ Maladies du bois, pollution, météo... le vignoble du cognac fait face plusieurs défis ■ La situation est «préoccupante» selon un rapport parlementaire ■ «Il y a urgence» martèle le sous-préfet.



Après les traitements aux pesticides, il y a un protocole de nettoyage des outils de pulvérisation. Très peu d'exploitants le respectent.

Photo Phil Messelet

Les vendanges avancées

On va finir par s'y habituer. Après 2011 et des vendanges dès les premiers jours de septembre, cette année encore elles seront avancées, sans doute dès la mi-septembre. Les étés chauds qui se succèdent sont une autre des réalités qui s'imposent à la viticulture. «En trente ans, les

vendanges ont avancé en moyenne de trois semaines», explique Jean-Bernard de Larquier, le président du Bureau national interprofessionnel du cognac (BNIC). Cette année, la canicule de juillet a accéléré le cycle végétatif et la station viticole du BNIC prévoit le début des vendanges entre le 15 et le 20 septembre. Cela dit la véraison

(maturation, ndlr) n'a pas encore commencé et c'est seulement quand les raisins changent d'aspect que l'on peut fixer une échéance précise, en général 40 jours après cette véraison. Pour le potentiel de rendement, on table sur 110 hectolitres par hectare, un chiffré dans la moyenne.

La viticulture face à ses défis

Frédéric BERG
f.berg@charentelibre.fr

Ce n'est pas nouveau mais aujourd'hui un mur d'évidences se dresse devant la viticulture charentaise. Un rapport parlementaire publié début juillet avance un constat très clair: le vignoble du cognac est le plus malade de France (lire ci-dessous). Dans le même temps, un accord-cadre vient d'être signé pour réduire la pollution issue des rejets organiques des chais et des distilleries et des produits phytosanitaires, le mot diplomatique pour dire pesticides (lire également ci-dessous).

La Charente est polluée, c'est un fait. Pas autant qu'un rapport du Commissariat général au développement durable ne l'avait laissé entendre en juillet 2013, faisant de la

Charente le fleuve le plus pollué de France, mais la situation est tendue et surveillée de près.

«L'avenir est en jeu»

Les acteurs de la filière connaissent cette situation mieux que personne parce que s'ils sont parfois mis en cause, ils sont surtout les premières victimes de ces réalités.

«Notre rôle est de sensibiliser les 5.000 opérateurs. On doit améliorer nos comportements. L'eau nous est essentielle et elle est le reflet de nos actes», reconnaît Jean-Bernard de Larquier, le président du Bureau national interprofessionnel du cognac (BNIC) quand il évoque la pollution de l'eau. Son constat n'est pas différent s'agissant des maladies du bois: «Le rapport parlementaire arrive au bon moment. Ce qui est important ce n'est pas de

stigmatiser mais de responsabiliser les viticulteurs, qu'ils prennent conscience que c'est leur avenir qui est en jeu. Si on ne fait rien, on pourrait disparaître.»

Les lignes bougent déjà. «La filière est consciente des efforts à fournir», souligne le président du BNIC. Hennessy a ainsi débloqué 600.000 euros pour aider la recherche contre l'Esca, un champignon qui détruit la vigne.

Un accord-cadre pour limiter la pollution de l'eau

«**L**a qualité de l'eau est un enjeu primordial pour le cognac, cette démarche s'insère dans la politique de développement durable de la filière», a martelé Jean-Bernard de Larquier, président du Bureau national interprofessionnel du cognac (BNIC). Le viticulteur a tenu ce discours vendredi matin lors de la signature de l'accord-cadre pour la gestion des effluents de viticulture, vinification et distillerie à Cognac. Une trentaine de partenaires dont l'agence de l'eau Adour Garonne, le conseil régional, la chambre d'agriculture ont ratifié le document qui trace la feuille de route pour la période 2015 à 2018.

Le contrat prévoit une amélioration de la qualité de l'eau en réduisant la pollution issue des rejets organiques des chais et des distilleries et des produits phytosanitaires. Sur les 1.400 distilleries du bassin cognacais, seules 34% ont un système de traitement des effluents. La majorité des distilleries des bouilleurs de cru ne sont pas aux normes. Côté produits phytosanitaires, seulement 15% des surfaces viticoles ont un système de

traitement dédié et très peu d'exploitants respectent le protocole de nettoyage des outils de pulvérisation.

Un constat alarmant.

«Beaucoup de travail a été engagé pour arriver à cet accord gagnant-gagnant. Il y a urgence à engager un processus de bonnes pratiques. La filière ne peut pas perdre la bataille de la communication sur ce point», a insisté Olivier Maurel, le sous-préfet. L'agence de l'eau Adour Garonne va débloquer quatre millions d'euros pour aider les viticulteurs à se mettre aux normes.

Un périmètre prioritaire a été défini entre Cognac, Pons, Jonzac et Barbezieux. «C'est là que la densité des distilleries et des cours d'eau est la plus importante», explique Laurent Bergeot, directeur de l'agence de l'eau, «les viticulteurs devront demander un diagnostic pour ensuite prétendre à des subventions et se mettre aux normes». L'accord prévoit que, d'ici à 2018, 80% des effluents organiques et 40% des résidus phytosanitaires soient traités.

J. K.

«Le vignoble du Cognac est le plus malade de France»

Catherine Quéré est députée PS de Charente-Maritime. Elle est aussi viticultrice. Avec Jean-Marie Sermier, député Les Républicains et viticulteur dans le Jura, ils viennent de rendre un rapport sur les maladies de la vigne et du bois (1). Leurs conclusions sont inquiétantes. 13% du vignoble français est devenu improductif en une quinzaine d'années et le manque à gagner est considérable.

Quelle est la situation du vignoble français?

Catherine Quéré. Sans vouloir être trop alarmiste, je vais dire que la situation est préoccupante. 12 à 13% du vignoble est touché. On perd ainsi au moins un milliard d'euros par an, c'est de l'argent qui s'envole pour la viticulture mais aussi pour la France. Il faut réagir et vite parce que le mal progresse. De 0,5 à 1% du vignoble est atteint en plus chaque année avec une forte variation selon les cépages et les aires de production.

Le vignoble du cognac est-il très touché?

C'est le plus malade en France, avec celui du Jura. Il est touché principalement par deux maladies: l'Esca causée par un champignon et la flavescence dorée transmise par un insecte. La pire c'est l'Esca. On est clairement assez



Catherine Quéré, née à Angoulême, est députée et viticultrice en Charente-Maritime. Photo archives Majid Bouzzit

proche de la situation du phylloxera au XIX^e siècle. À l'époque, comme il n'y avait pas de remède il avait fallu tout arracher.

Aujourd'hui existe-t-il des solutions moins radicales?

Pour l'Esca, il y a une solution expérimentée dans nos deux départements, le recépage. Ce n'est pas une greffe, on coupe le pied au niveau d'un rejet. Comme c'est une maladie descendante, ça pourrait offrir de bons résultats. Pour la flavescence dorée, l'arrachage de toute la parcelle est obligatoire dès lors

que la maladie touche plus de 20% de cette dernière. C'est très important et il faut une prise de conscience. Certains viticulteurs attendent parfois trop longtemps.

Votre rapport va-t-il servir à aider la filière?

Nous allons alerter tous nos collègues de l'Assemblée et nous devons rencontrer Stéphane Le Foll, le ministre de l'Agriculture, fin septembre. Il y a des mesures urgentes à mettre en place: la création d'un observatoire des maladies du bois du vignoble et donner des moyens financiers à la recherche.

On souhaite également proposer deux projets de loi. Le premier pour permettre une indemnisation quand une parcelle touchée par la flavescence doit être arrachée, ce n'est pas le cas aujourd'hui. Et nous militons aussi pour que sur une même circonscription, on puisse créer plusieurs Groupements de défense contre les organismes nuisibles (GDON), ce sont des outils très efficaces. Aujourd'hui si vous en avez un qui lutte contre les ragondins sur une circonscription vous ne pouvez pas en créer un autre contre les maladies de la vigne. C'est un peu aberrant.

F.B.

(1) <http://www.assemblee-nationale.fr/14/pdf/rap-info/i2946.pdf>

Pas de quartier pour les friches

■ L'incendie de samedi dans un garage vide, propriété de Magelis, rappelle l'urgence de raser cet ensemble ■ Acheté dans les années 2000, il ne vaut plus rien ■ Sauf des ennuis.



L'incendie qui s'est déclaré samedi soir dans l'un des bâtiments désaffectés de l'Ilot du Port montre le danger des friches Magelis. L'ensemble de cet îlot de 1 200 m², acheté 345 000 € entre 2001 et 2007, est estimé aujourd'hui à... un euro !

Photo Phil Messelet



Ces 1330 m² de la rue de Bordeaux ont été acquis entre 2001 et 2004 pour 384 000 € par Magelis. Ils sont aujourd'hui estimés à 155 000 €. Photo Renaud Joubert



Acheté 137 000 € en 2003, ce terrain de 760 m² situé boulevard Besson-Bey vaut aujourd'hui 55 000 €. Soit deux fois et demi moins... Photo Renaud Joubert

sommes d'accord avec Magelis, les délibérations seront prises à la rentrée et la démolition pourrait commencer en 2016.»

Une fois ces bâtiments rasés, le maire d'Angoulême, également vice-président de Magelis, imagine ensuite demander aux habitants ce qu'ils aimeraient trouver dans ce quartier en bordure de Charente.

De 345 000 € à... «un euro symbolique»

Cela demanderait tout de même un effort de Magelis : les 3 300 m² de foncier achetés entre 2000 et 2005 pour une valeur à l'époque de 870 000 € n'ont pas fait l'objet d'une dépréciation dans les comptes du syndicat mixte. Et aujourd'hui, les Domaines estiment la valeur de ces biens à 210 000 €. Soit 660 000 € de moins en quinze ans.

Les bâtiments et terrains de l'ilot du Port, où a eu lieu l'incendie, ont ainsi été achetés 345 000 €. Au-

jourd'hui, les Domaines estiment leur valeur à... «un euro symbolique». Une maison avec jardin de 80 m², achetée 78 000 € en 2007, ne vaut plus rien aujourd'hui. A part des taxes foncières pour Magelis, de l'ordre de 250 000 € par an au total, pour la totalité de ses biens. Ce qui fait dire à François Bonneau que la vente de ces ensembles à un prix quatre fois inférieur de l'achat, ne serait pas si douloureuse, puisqu'il n'y aurait plus une partie de ces taxes à payer.

Un peu plus loin, l'enfilade de sept maisons de la rue de Bordeaux sur 1335 m² de surface a encore un peu de valeur : 155 000 € en 2015, au lieu des 384 000 € de l'époque. Mais elles attendent aussi leur coup de bulldozer.

Des chiffres impressionnants qui ne sont pourtant rien, comparés à la «bulle» Magelis des années 90. Quand une maison de la rue de Bordeaux avait été achetée 30 000 francs par des investisseurs, pour être préemptée quel-

Maurice BONTINCK
m.bontinck@charentelibre.fr

Un avertissement sans frais. L'incendie, heureusement sans gravité de samedi soir dans un garage désaffecté, rappelle un peu plus l'urgence de trouver une solution pour les friches – ou plutôt ruines – Magelis.

Propriétaire des lieux depuis des années, le syndicat mixte semble enclin à céder une grosse partie de ses réserves immobilières à la Ville. «Nous sommes à un doigt d'un accord», confirme François Bonneau, le nouveau président de Magelis et du département.

A ses côtés, la semaine dernière lors de la visite des Studios Paradis (lire CL de mercredi), l'autre énorme épine dans le budget du pôle image, Xavier Bonnefont précise sa volonté : «On peut rapidement trouver un accord sur la base du prix des Domaines, puis se tourner ensuite vers l'EPF (1). Si nous

»

Cela doit être l'occasion de vendre les autres biens, pour se concentrer uniquement sur la filière image.

ques années plus tard entre 90 000 € et 100 000 € !

Ces acquisitions du siècle dernier ont bien failli enterrer le pôle image en octobre 2014, quand la Région avait annoncé sa «volonté de quitter Magelis». Son président Jean-François Macaire expliquait que Poitou-Charentes, qui abonde à hauteur de 20 % du budget (2), n'avait «pas vocation à faire de l'immobilier d'entreprises, ce que fait beaucoup Magelis».

En 2015, Magelis existe toujours,

mais Jean-François Dauré, président de l'agglo, estime que le pôle image doit aller plus loin sur ce désengagement. *«Quand on voit ce que vont coûter ces friches, cela doit être l'occasion de vendre les autres biens, pour se concentrer uniquement sur la filière image.»*

François Bonneau ne veut pas jeter le bébé avec l'eau du bain. *«Nous avons quand même besoin d'un minimum de foncier, pour être réactif quand une entreprise ou une école de l'image veut s'installer. Et ce sont aussi des loyers qui rentrent.»* Ce qui n'est plus le cas depuis longtemps de ces ruines qui menacent chaque jour un peu plus de s'effondrer.

(1) L'EPF Poitou-Charentes est un outil mis en place en 2008 par l'Etat et la Région pour permettre aux collectivités d'acquérir les terrains et sites nécessaires à leurs projets.

(2) Soit 700 000 € par an pour la Région, sur un budget global de 4 millions d'euros. Le reste est apporté par le Département (60 %), Angoulême (10 %) et GrandAngoulême (10 %).

Les imprimeries Hebert ont enfin trouvé preneur

De l'extérieur, c'est une friche presque comme les autres de la rue de Bordeaux. Mais l'ancienne imprimerie Hebert, désertée depuis 1975, est bien un bâtiment classé «en totalité» aux Monuments historiques depuis 2001. A l'intérieur, des machines datant du XIX^e siècle sont également considérées comme appartenant au patrimoine industriel national. Le Département, propriétaire des lieux, a fini par trouver un acquéreur en novembre 2014 pour ces 2 000 m² des Imprimeries Hébert, que les élus avaient un temps voulu transformer en écomusée ou encore en Fonds

régional d'art contemporain. Ce ne sera ni l'un ni l'autre puisque ce bâtiment dégradé ne pouvait de toute façon pas accueillir suffisamment de public. Il appartient désormais à un privé, l'architecte bordelais Francis Guieysse. Contacté par CL, ce dernier n'a pas voulu préciser quelles étaient ses intentions pour cet édifice. L'arrêté ministériel de 2001 exige de conserver «l'ensemble des machines» comme ces «machines à plier les enveloppes» datant des années 1870. A Bordeaux, Francis Guieysse travaille depuis de nombreuses années avec l'aménageur public In'Cité, chargé de réhabiliter l'habitat ancien

au cœur de la métropole régionale. Pierre Cazenave, le conservateur régional des Monuments historiques, a rencontré à plusieurs reprises l'architecte. *«C'est un spécialiste de ce genre de dossier. Il a acheté le site à titre privé, en évoquant la possibilité d'un projet mixte, avec du logement et des activités tertiaires.»* Pierre Cazenave explique que ce projet sera certainement «très long à mettre en place». *«Mais c'est un projet qui a du sens; on retrouverait la ligne de production et ses machines du XIX^e siècle au milieu d'un grand atelier qui accueillerait des entreprises en lien avec le pôle image d'aujourd'hui»,* avance le conservateur.



Désertées depuis 40 ans, les imprimeries Hebert, classées aux Monuments historiques appartiennent maintenant à un architecte bordelais.

Photo Phil Messelet

■ Manon Hansemann

L'Architecte des Bâtiments de France, sur le départ

L'Architecte des Bâtiments de France (ABF) en Charente, chargée de la protection du patrimoine, quitte son poste le 1^{er} août

Archive Phil Messelet



et devient administratrice régionale pour le Centre des monuments nationaux. Manon Hansemann (à droite sur la photo) s'occupera particulièrement des édifices les plus prestigieux du Poitou-Charentes, et propriétés de l'Etat: les tours de La Rochelle, le site gallo-romain de Saixay et l'abbaye des Charroux, tous deux dans la Vienne ou encore le château d'Oiron (Deux-Sèvres). Elle sera donc la patronne du personnel chargé de protéger et d'animer ces sites ouverts au public. Elle était arrivée en juin 2010 à Angoulême pour assurer l'intérim

de Loïe Guilbot. C'est au tour de son actuelle adjointe, Laura Léger (à gauche sur la photo), d'assurer ce même intérim, au moins jusqu'à la fin

de l'année. «Le remplaçant de Manon Hansemann n'est pas encore connu», confirme Pierre Cazenave, le conservateur régional des monuments historiques. En Charente, l'ABF et son équipe de six architectes délivrent près de 4 000 avis par an, dont environ deux tiers concernent des demandes de particuliers, le reste touchant les collectivités. Leur travail se concentre autour des 460 monuments historiques, des sites classés, des zones protégées, appelés dans le jargon ZPPAUP (Zone de protection du patrimoine architectural, urbain et paysager).

■ Martine Pinville

secrétaire d'Etat au Commerce et à l'Artisanat, est au Vietnam depuis hier. Une visite ministérielle de deux jours présentée comme «une mobilisation générale du gouvernement pour l'élevage

et l'importation de viande française».

L'élue charentaise doit notamment rencontrer le ministre vietnamien de l'Agriculture comme celui de l'Industrie et du Commerce pour «échanger sur le système sanitaire européen et français, ou encore la coopération industrielle».

Archive Majid Bouzzit



■ Arnaud Dos Santos

et son compère Arnaud Potel organisent ce soir l'assemblée générale des Vieux Pavés, association créée en juin 2014. Les deux coprésidents feront un bilan des événements de l'année écoulée aux quelque 120 adhérents qui ont notamment organisé une grande journée et soirée blanche le 6 juin dans le Vieil-Angoulême ou encore une soirée espagnole en septembre dernier. Ils ne couperont pas non plus au traditionnel bilan financier ainsi qu'à la présentation des prochains projets. Pour l'occasion, la boîte de nuit Le Privilège, place des Halles, ouvrira ses portes à une heure et un jour inhabituels: l'assemblée générale y débute ce soir à 19h15.



Archive M. B.

Chômage, le chiffre incomparable

Si le chiffre du chômage en juin n'est comparable à aucun de ses prédécesseurs, ce n'est pas en raison de son recul (il augmente encore) mais parce que Pôle Emploi a changé son mode de calcul



Pôle emploi reconnaît que sans modification des règles de calculs, l'augmentation du nombre de chômeurs serait de 10.000 le mois dernier.

Photo archives AFP

Le chômage reste à des sommets: Pôle emploi recensait en juin 3,55 millions de chômeurs en métropole, une statistique toutefois obtenue à partir de données plus affinées que les mois précédents, rendant toute comparaison impossible.

Avec cette nouvelle donne, l'opérateur a comptabilisé 3,82 millions de demandeurs en incluant l'Outre-mer, 5,70 millions en y ajoutant ceux ayant exercé une activité réduite au cours du mois, a annoncé hier le ministère du Travail. On ne peut pas parler «d'inversion de la courbe du chômage» car il faut prendre ces chiffres du mois de juin avec prudence pour plusieurs raisons. Les chiffres du mois de mai étaient biaisés à cause d'une procédure inhabituelle de rappel des chômeurs. Autres causes: la

forte très augmentation des sorties de Pôle emploi (+18,7%), qui reste encore inexpliquée et la forte augmentation des chômeurs dispensés de recherche d'emploi (+2,8%) Pôle emploi reconnaît que sans modification des règles de calculs, l'augmentation du nombre de chômeurs serait de 10.000 le mois dernier.

Selon le cabinet du ministre du Travail François Rebsamen, jusque-là, «des demandeurs d'emploi n'étaient pas classés dans les bonnes catégories». Le changement assure «des chiffres plus fiables».

Il s'agit du deuxième mois consécutif où les chiffres de Pôle emploi ne sont pas interprétables. En mai, ils avaient été entachés par un «événement inhabituel»: l'envoi de deux messages de relance supplémentaires aux chômeurs, par SMS et message vocal, afin de leur rappeler de penser à «actualiser» leur situation auprès de Pôle emploi. Cette anomalie a abouti à doubler l'ampleur de la hausse, selon le ministère du Travail, qui avait refusé d'interpréter les chiffres.

Ce mois-ci, au contraire, le minis-

tre s'est risqué au jeu des comparaisons. Il a noté une «stabilisation» en juin par rapport à mai (3,55 millions) et s'est réjoui d'un «ralentissement» de la hausse du chômage sur l'ensemble du premier semestre 2015 (+8.800 par mois en moyenne, soit deux fois moins qu'au second semestre 2014); y voyant un «signe encourageant». Il a également noté une «baisse» du chômage des jeunes en juin (-1,1%) et «sur les six premiers mois de l'année», qui traduit, selon lui, «le succès» des dispositifs mis en œuvre pour accompagner les jeunes en difficulté vers l'emploi (emplois d'avenir, Garantie jeunes).

Pôle emploi a recensé en juin 545.300 chômeurs de moins de 25 ans et, à l'autre bout de la pyramide des âges, 852.900 chômeurs de 50 ans et plus.

Par ailleurs, 2,38 millions de demandeurs d'emploi étaient inscrits à Pôle emploi depuis plus d'un an. Les aléas administratifs ne suffisent pas à expliquer la hausse quasiment continue enregistrée par Pôle emploi depuis début 2008. En sept ans et demi, plus de 1,5 million de chômeurs supplémentaires ont franchi le seuil d'une agence Pôle emploi en métropole, dont environ 630.000 depuis l'élection de François Hollande.

”

Des demandeurs d'emploi n'étaient pas classés dans les bonnes catégories