



REVUE DE PRESSE

Samedi 21 octobre 2017



Vacances de la Toussaint: trop tôt, trop longues?

Les vacances de la Toussaint ont débuté hier soir.

Les cours s'arrêtent pendant 2 semaines.

Les parents sont partagés.



(Source: Le Parisien, sondage Easyvoyage)

Le yo-yo depuis 1965

suivant les remaniements ministériels

- ✓ 1965 3 jours
- ✓ 1978 1 semaine complète
- ✓ 1986 2 semaines
- ✓ 1987 1 semaine
- ✓ 1997 à 1999 2 semaines complètes puis une dizaine de jours
- ✓ 2002 1 semaine
- ✓ 2003 une dizaine de jours
- ✓ 2012 2 semaines

Le ministre va lancer une concertation sur la durée des congés d'automne

TOP 5 des pays européens où les écoliers ont le moins de jours d'école par an

1 FRANCE (162 jours)

2

Lettonie

(169 jours)

3

Islande

(170 jours)

4

Estonie/Grèce
Espagne

(175 jours)

5

Suède

(178 jours)

INFOGRAPHIE CL

Initiative

Des parrains pour les recevoir

C'est un système qui fait ses preuves à Limoges depuis plus de vingt-cinq ans. Une opération capable, malgré quelques écueils, de faire naître de belles histoires, créer des complicités, tisser des liens insoupçonnables et des relations durables au-delà des frontières.

Désormais, la Charente aussi va proposer des parrains à ses étudiants étrangers. Le 13 octobre dernier, le centre Information Europe Direct Charente a lancé le concept à la préfecture d'Angoulême à l'occasion des trente ans du programme Erasmus+. Invitant une soixantaine de jeunes internationaux et une trentaine de Charentais en vue de les mettre en relation. «Pour faire en sorte que les jeunes qui arrivent en Charente aient un référent, quelqu'un vers qui

se tourner, afin de les aider par exemple dans leurs démarches administratives et bien entendu leur faire découvrir le territoire, notre culture, etc.», éclaire Mathieu Begaudeau, le référent d'Europe Direct. Du point de vue des Charentais, c'est aussi une excellente opportunité «de s'ouvrir à d'autres cultures, de nourrir un échange forcément intéressant», apprécie Arnaud Delalande, prof d'éco-droit au lycée professionnel Sainte-Marthe d'Angoulême et parfaitement volontaire pour accueillir un(e) étudiant(e). Si l'expérience Limougeaise - «Accueil Familles Étudiants» - impose des critères stricts, comme une fréquence de rendez-vous minimale, et demande aux étudiants de motiver leur candidature, le

processus charentais dont on essuie les plâtres se veut beaucoup plus souple. La mise en relation des étudiants avec leurs parrains doit même tout au... hasard. La semaine passée à la préfecture, chaque participant était invité à tirer au sort un nom de pays ou de capitale. Charge à chacun de trouver le porteur ou la porteuse de l'élément manquant. C'est ainsi qu'Ulrika Rossi, Gabonaise de 19 ans venue étudier le génie mécanique et la productique à l'IUT d'Angoulême, a fait la connaissance de Carole Hanaut, 20 ans, étudiante elle aussi, en commerce international au lycée Marguerite-de-Valois d'Angoulême. Ils ont le même âge, la même soif de curiosité. Et se sont ajoutés en amis sur Facebook. Pour les affinités, «on verra



La semaine dernière à la préfecture, une trentaine de Charentais ont «adopté» un étudiant étranger.

plus tard», rationalisent-ils. «Après trois minutes de discussion, on ne peut pas savoir si ça collera.» Arnaud Delalande abonde: «Ce genre de relation se construit au fil du temps, en fonction des attentes de l'étudiant. Pour ma part, je ne veux rien imposer, simplement être là si besoin, et avec plaisir.»

La Charente terre d'accueil des étudiants étrangers

» Pour le département, cela induit forcément une dynamique.

■ Alors que le programme Erasmus+ fête ses trente ans, ils sont chaque année environ 200 à venir poursuivre leur cursus dans le département
■ La Charente en tire bénéfice.

Benoît CAURETTE
b.caurette@charentelibre.fr

Elle a appris le français au Canada, sans rien prendre de l'accent québécois. Mayra Bastos-Fernandes, Brésilienne de Charente pour les deux ans à venir, a déjà une sacrée expérience de l'international et une époustouflante maîtrise de la langue de Molière. À 29 ans, cette blonde aux yeux clairs veut pousser les études le plus loin possible, «connaître le monde», s'enrichir intellectuellement et culturellement avant de réaliser son rêve: enseigner la communication «dans une fac». Guidée simplement - à l'image de tous ses semblables - par un choix de formation et l'espoir de tomber «sur une ville à taille humaine», elle a débarqué à Angoulême début septembre, trouvé un appart au Champ-de-Mars, et suit les cours du Centre européen des produits de l'enfant (Cepe), là où l'an passé ils étaient dix, comme elle, issus d'autres horizons, d'autres continents.

Cinq étudiants sur cent d'autres nationalités

Chinois, Algériens, Angolais, Coréens du sud... environ deux cents jeunes étrangers - et de moins en moins d'Européens - s'assoient chaque année sur les bancs des établissements supérieurs charentais.



La semaine dernière à la préfecture d'Angoulême, la diversité des pays d'origine des étudiants était nettement visible sur une mappemonde géante.

Photos Renaud Joubert

Ce qui représente peu ou prou 5% de l'effectif étudiant global dans le département (4 023 à la rentrée 2015, selon les derniers chiffres publiés par l'Éducation nationale). Ils bénéficient pour la plupart du programme Erasmus+, qui fête cette année ses trois décennies. «Mais il existe d'autres dispositifs, sur lesquels nous n'avons pas spécialement de retours», prévient Mathieu Begaudeau du centre Information Direct Europe Charente, organisme rattaché au point information jeunesse d'Angoulême et chargé, entre autres, d'accompagner les jeunes dans leur mobilité, tant au départ de Charente qu'à l'arrivée.

«Nous avons aussi des partenariats bilatéraux, entre établissements», confirme Isabelle Caillet, directrice adjointe de l'IUT d'Angoulême qui accueille chaque année une grosse cinquantaine d'étudiants du monde entier, dont une vingtaine de doctorants, mais aussi, pour des cycles courts, une dizaine de profs venus d'ailleurs et

qui interviennent «sur des compétences plus que dans le domaine linguistique». À l'IUT, le phénomène international a pris une telle ampleur depuis trois ans que la structure a chargé deux personnes de le faire vivre.

Une mixité essentielle

«Nous avons adapté toutes nos formations pour qu'elles puissent devenir accessibles aux étudiants étrangers, à différents niveaux, détaille Isabelle Caillet. Nous envisageons même sérieusement d'aller vers de la co-diplômation, des titres valables en France et dans le pays d'origine.» Outre l'institut angoumois, «Le Cesi et le Pôle image sont les structures qui, du fait de leurs formations très ouvertes à l'international, accueillent le plus d'étudiants étrangers», observe Mathieu Begaudeau. La plupart, «cravés des niveaux d'enseignement proposés ici, entre autres dans le domaine de l'image», sont donc logés en pé-

riphérie d'Angoulême, au Crous, au foyer des jeunes travailleurs ou dans le parc locatif privé. Mais on en trouve aussi en Cognacais, du côté de l'université des eaux-de-vie de Segonzac.

Au-delà de la Charente, qui y trouve «forcément une dynamique, un élément d'attractivité», les établissements voient dans cette politique d'accueil de véritables effets d'aubaine. «Elle induit chez nous une mixité essentielle, une ouverture d'esprit indispensable à la formation d'ingénieurs responsables», salue Olivier Grosse, directeur du Cesi qui reçoit cette année des étudiants du Cameroun, du Mexique, du Maroc et du Sénégal. Les séjours ne durent parfois qu'un semestre, le plus souvent un ou deux ans. Le temps tout de même de s'attacher à la Charente, d'y tisser des liens solides. Mais de là à s'établir durablement ici, il y a un pas que les étudiants internationaux n'ont pas encore franchi. L'économie locale a pourtant bien envie de ces cerveaux.

Moins de cent Charentais en Erasmus l'an passé

À en croire l'observatoire Erasmus+ de Bordeaux, «la Charente n'est pas le département le plus actif, avec moins de 1% des mobilités au départ du département sur la période 2014-2017». Au cours de l'année scolaire dernière, les Charentais ont été «moins de 100» - sans autre précision - à profiter du programme d'échanges le plus connu pour poursuivre des études à l'étranger. Leurs destinations favorites? Dans l'ordre de préférence, l'Espagne, l'Allemagne et le Royaume-Uni. Près de la moitié des étudiants qui partent à l'étranger ont au moins un de leurs parents de profession intellectuelle supérieure. Une tendance qui se vérifie aussi du côté des entrants.

Cérémonie

Les obsèques de Jacques Bobe lundi

Les obsèques de Jacques Bobe, l'ancien président du conseil général décédé jeudi, se dérouleront lundi à 15 heures en l'église de Châteauneuf. Il sera ensuite inhumé au cimetière de Touzac. Conseiller général dès 1994, président de 1998 à 2003, député de 2002 à 2007 et maire de Châteauneuf de 1995 à 2001, Jacques Bobe, figure de la droite charentaise, est décédé des suites d'une longue maladie (lire CL d'hier).

La maison Martell prend son envol aux États-Unis

César Giron, P-DG de Martell Mumm Perrier-Jouët, s'est adressé hier aux viticulteurs partenaires. Avec de bonnes nouvelles chiffrées.

Julie PASQUIER
j.pasquier@charentelibre.fr

Une belle croissance annoncée mardi chez Rémy Martin. Une usine à 100 millions d'euros inaugurée mercredi chez Hennessy. Et de très bonnes nouvelles apportées hier par la maison Martell à ses partenaires viticulteurs. Cette semaine a montré que le cognac était au top. Avec une croissance de 6% sur un an, «Martell redevient l'un des moteurs de la croissance de Pernod-Ricard», a assuré hier César Giron, P-DG de Martell Mumm Perrier-Jouët, pour conclure l'assemblée générale de la Sica UVPC (1) au domaine de Gallienne à Javrezac.

Alors que «le marché chinois se cassait la figure» ces dernières années, les ventes sont reparties à la hausse en 2017. La marque a surtout réalisé un bel envol aux États-Unis où elle affiche une croissance à deux chiffres depuis le début de l'année. «C'était compliqué, on est parti avec beaucoup de retard», observe César Giron. On a décidé de jouer à fond la carte du Blue Swift. Qui sera prochainement lancé en Afrique. Sorti il y a un an, contesté localement, ce VSOP vieillit en fûts de bourbon cartonne dans les états où il est lancé. «Il nous permet de toucher des consommateurs

qui n'avaient jamais goûté aux produits de notre région», dit Pierre Joncourt, directeur de l'activité cognac, d'autant plus satisfait qu'un compromis vient d'être trouvé avec l'interprofession.

À l'issue des discussions entamées au lancement du produit, le terme «cognac» aurait pu disparaître. Ce ne sera pas le cas. «Pour pouvoir l'apposer, il fallait que la compréhension soit claire», indique Jean-Bernard de Larquier, président du BNIC (2). La nouvelle étiquette, qui sortira le 1^{er} décembre, comprendra donc la mention «spirit drink», mais également les mots «cognac» et «bourbon». «On n'est pas des apprentis sorciers, on a trouvé la bonne façon de faire», estime César Giron, qui souhaite aller encore plus loin. Si la seule histoire qu'on a à raconter c'est «je suis un VS», «je suis un XO», ça va vite devenir barbant.»

Revoir le niveau de la réserve climatique

La maison s'implique d'ailleurs au sein d'un groupe «innovation» au BNIC. «Ça va permettre de définir les choses collectivement», relève Pierre Joncourt. Il faut qu'on arrête d'interdire au cognac ce que nous autorisons aux autres spiritueux mondiaux. Avec cette question sous-jacente, posée par Jean-Ber-



Avec Blue Swift, Martell veut partir à la conquête des États-Unis, comme l'a rappelé hier César Giron.

Photo J. P.

nard de Larquier: «Comment rend-on un produit plus dynamique sans porter atteinte aux fondamentaux?» «Nous avons trouvé un compromis en un temps record, se félicite César Giron. La suite prendra peut-être un peu plus de temps.» Mais les perspectives sont nombreuses pour les viticulteurs, à qui Pierre Joncourt a annoncé hier une augmentation du prix des eaux-de-vie de 1,5%. Pour la récolte 2016, les apports d'eaux-de-vie de la société s'élèvent à 42 426 hl d'alcool pur, en

diminution de 2% par rapport à 2015. Le coup de gel de cette année devrait entraîner certains viticulteurs à aller puiser dans leur réserve climatique. Un sujet qui inquiète autant Pierre Joncourt que Bernard Laurichesse, le président de la Sica. Tous deux exhortent l'interprofession à revoir le niveau de la réserve. «En cas d'aléas l'année prochaine, on risque de perturber la filière.»

(1) Union des viticulteurs producteurs de cognac.
(2) Bureau national interprofessionnel du cognac.

”

Si la seule histoire qu'on a à raconter c'est «je suis un VS», «je suis un XO», ça va vite devenir barbant.

Le préfet «épinglé» Pascale Belle



C'est sous les applaudissements de sa famille et sous les blises de sa mère que Pascale Belle a étreigné sa médaille.

Photo G. B.

Le décret était tombé en mai dernier. La remise de la médaille s'est effectuée hier soir lors d'une cérémonie officielle dans les locaux de la mairie. Entre les deux, la maire de Javrezac Pascale Belle avait eu le temps de s'y préparer. Sauf que l'émotion l'a quelque peu rattrapée et envahie à juste titre à l'heure d'être décorée chevalier de l'ordre national du Mérite par le préfet Pierre N'Gahane.

«L'une des distinctions les plus prestigieuses qui récompense l'investissement et l'engagement pour les autres d'une femme d'abord, et d'une élue», a-t-il salué lors de son discours.

«C'est une reconnaissance pour tout le travail de mon équipe municipale aussi, comme pour les Javrezacais et

dont je suis évidemment très fière», a confié Pascale Belle qui n'avait pas caché sa surprise, en 2015, d'avoir alors été choisie pour nomination par l'ancien Préfet Salvador Pérez. Le «pourquoi moi ?» de l'époque s'était depuis transformé en «pourquoi pas?» pour cette élue engagée depuis son plus jeune âge dans l'associatif d'abord, une règle dans la famille, la politique ensuite. Comme son grand-père. Une famille présente bien sûr hier, tout aussi fière. À commencer par sa mère et ses filles, à ses côtés comme ses amis, quelques élus, des habitants et la sénatrice Nicole Bonnefoy, pour ce moment qui s'est terminé sous une salve d'applaudissements avant d'être fêté comme il se doit.

G. B.

Cognac plonge dans le noir

Aujourd'hui samedi

Au centre de congrès La Salamandre.

Grand Prix Télévision

«unitaire francophone»

8h30. «Un bon chanteur est un chanteur mort» de Didier Le Pêcheur, France 2.

9h30. Ouverture de la Grande Librairie et de l'Espace bibliothèques et médiathèques (9h30-12h30 et 14h30-19h).

9h30. Clin d'œil au «Polar russe» avec une conférence «Le Polar, Stroganov et Vodka» animée par Gérard Streiff, suivie de la projection de «The Major» de Yuri Bykov.

10h. Rencontre avec deux auteurs Prix «Grand Cognac», Jacques Bablon et Cédric Fabre, animée par Nathalie Drouillard.

Grand Prix Télévision

«unitaire francophone»

10h30. «Meurtre à Sarlat»

de Delphine Lemoine.

Grand Prix Cinéma «long-métrage»

14h30. «Mémoire du 304»

de Pascal Luneau.

14h30. Rencontre avec deux auteurs

Prix «Grand Cognac»

Frédéric Paulin et Noël Boudou,

animée par Nathalie Drouillard.

Grand Prix Cinéma «long-métrage»

16h30. «Pédro Noura»

de Karolos Zonaras.

Grand Prix Cinéma «court-métrage»

18h30. «Corps défendants»

de Geoffrey Fighiera. «Jamais je ne

pourrai t'oublier» de Philippe Beheydt.

«Skin of the night» d'Alexandre Ubeda.

«Unattended Item» de Filippos Vokotopoulos. (deuxième projection au «Garage bar» à 22h).

20h. Hommage à «Loustal».

20h15. Projection du film «Le gang des Antillais» de Jean-Claude Barny.

Aux Abattoirs

14h30. Théâtre «Et je danse, aussi»

avec Olivia Lancelot, Loïc Rojouan

et Kristophe Bach.

Au Musée des arts du cognac

16h. Rencontre autour de la série BD

«Cognac» avec les auteurs

Chapuzet et Corbeyran

et le dessinateur Brahy, animée

par Philippe Tomblaine. Réservation

obligatoire au 05 45 36 2110.

Demain dimanche

Centre de congrès La Salamandre

Grand Prix Cinéma «long-métrage»

8h30. «Caïd» d'Ange Basterga

et Nicolas Lopez.

9h30. Ouverture de la Grande Librairie

et de l'Espace bibliothèques

et médiathèques

(9h30-12h30 et 14h30-19h).

9h30. Clin d'œil à Julien Duvivier

avec une conférence animée par

Gérard Lapagesse, suivie de la

projection de «Marie Octobre».

10h. Rencontre avec deux auteurs Prix

«Grand Cognac», Éric Maneval

et Claude Amoz,

animée par Nathalie Drouillard.

Grand Prix Cinéma «long-métrage»

10h15. «Carbonne» d'Olivier Marchal.

14h15. Remise du Prix 2017

des bibliothèques et des médiathèques

de Grand Cognac.

14h15. Cérémonie de remise

des Grand Prix 2017 Cinéma

et télévision, présentée par

Fabrice Tallon et Marie-Do Ferre.

14h30. Clin d'œil «Le 36,

un siècle d'enquêtes»

avec Claude Cancès, commissaire

à la Crim et ancien patron de la PJ,

animé par Gérard Lapagesse.

15h. Hommage et projection

de «Boulevard du Palais», épisode 1.

Avant-première «Cinéma»,

hors compétition

17h. «Hexing» de Christophe Leblack.

Avant-première «Télévision»,

hors compétition

19h. «La forêt», épisode 1.

20h30. Hommage et projection de

«Boulevard du Palais», épisode 55.

Expositions, La Salamandre

«Jacques de Loustal»,

exposition d'une vingtaine de dessins

réalisés par l'illustrateur.

«Festival Polar de Cognac,

26 pièces à conviction»,

photographies de Jean-Daniel Guillou,

photographe officiel du festival.

Julien Duvivier, exposition

d'affiches de ses films.

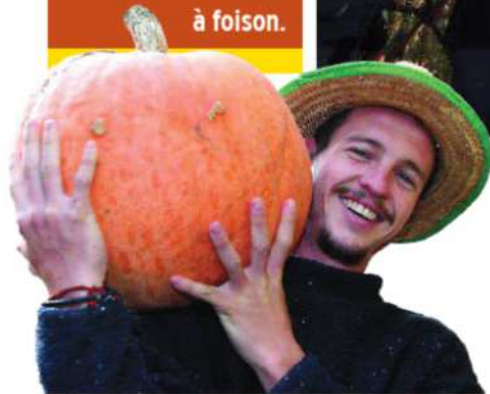
animation



● La 6^e fête de la courge se déroule ce week-end aux Jardins respectueux

● Une cinquantaine de variétés produites sur place, un nombre incroyable d'usages

● Et des animations à foison.



Sous le dôme à courges, passage obligé de la course de brouettes, où pullulent des courges de toutes formes.

Photos Majid Bouzzit.

La **courge** reine à Châteaubernard

Thierry CORDEBOEUF
t.cordeboeuf@charentelibre.fr

Au printemps, la fête de la poule, et à l'automne la fête de la courge. Entre les deux, les animations estivales, et du monde, beaucoup de monde à chaque fois. Les Jardins respectueux de Châteaubernard, immense espace associatif qui dégringole en beauté du château de l'Yeuse à la Charente, ont l'art d'attirer les foules. Ce remarquable site cultive une certaine idée du jardinage, de la nature et du partage. Aujourd'hui et demain, place à la courge, donc, dans tous ses états, de toutes les tailles et de toutes les couleurs, comestibles ou utilitaires, des centaines de cucurbitacées qui poussent sur place, avec les graines produites par l'équipe des Jardins, ses quatre salariés, ses jeunes stagiaires, et son armée de bénévoles.

Course à la brouette et parcours courgesque

«Nous avons plus de cinquante variétés différentes, cultivées sur plus de 2 000 m², avec nos propres semences», précise Rémy Marcotte, le directeur du lieu, en évoquant cette fameuse «banque des graines» que développe l'association avec fierté, «résistance citoyenne face aux grands groupes». Débarqué en 2000 à l'Yeuse pour tenter de refaire le paysage dévasté par la tempête de décembre 1999, l'architecte paysagiste est toujours là, fourmillant d'idées, entraînant dans son sillage des

entreprises, des associations, des habitants, pour faire vivre ces jardins pédagogiques de plus en plus grands et leurs seize petits frères implantés dans autant d'écoles.

L'an dernier, 3000 personnes ont participé à la fête de la courge, «dans une ambiance de fou» se souvient le jardinier en chef, alors que son frère Alexis, un des trois animateurs de l'association, se charge d'organiser deux événements phares de ce week-end: la grande course à la brouette et une chasse aux trésors en version courgesque. «Il faut chercher une quinzaine de courges cachées dans le jardin,

une façon de découvrir les lieux de manière ludique», précise Alexis Marcotte. Une façon aussi de gagner son poids en courges! Le parcours retenu pour la course à la brouette est une autre invitation - plus chaotique - à visiter ce domaine superbe, en passant notamment sous le dôme à courges où pendent d'étranges variétés, encore accrochées aux branches. On y admire la massue d'Hercule, le col-de-cygne, la pèlerine «qui servait de gourde aux pèlerins», la lilliputienne «très utilisée pour les décors de Noël», l'impressionnante amphore qu'une artiste du cru, Sophie Richard, transforme



joliment en luminaires, ou encore le long «penishild», originaire du Brésil, «que des tribus utilisaient comme étui pénien»! À chaque courge son histoire, ses bienfaits, ses surprises: «L'idéal pour se rassembler autour de choses très simples», note Rémy Marcotte, devant le massif coloré aménagé devant le château, en guise d'accueil. Citrouilles, potirons et autres coloquintes se dégustent aussi, évidemment, en gratins, en soupes, à l'apéro avec ses graines, en cakes et en confitures. Ce week-end, la

confitrouille inventée par la famille Pinard, à l'origine de la première fête de la courge qui se déroulait alors à Foussignac, figurera parmi les nombreuses productions à savourer ou acheter. Quant aux artistes, ils sont comme chez eux aux Jardins respectueux, comme le prouvent les sculptures et autres créations réparties dans le parc. Ce week-end, trois compagnies de théâtre et trois groupes musicaux pousseront le public à «s'éclater la courge», la plus sympathique expression inspirée par ces drôles de plantations.



PROGRAMME

Théâtre, concerts et gourmandises

» AUJOURD'HUI
14h15. L'épopée de Gilgamesh (cic Duo des nuages)
15h-17h. Course de brouettes.
15h15. Sur un air d'autoroute (cic Pas par hasard)
15h30. C'est pas gagné (Théâtre de la terre battue)
17h30. Podium course de brouettes, remise des courges.
18h-20h. Disco-soupe avec Les Mattiouz (chanson française déjantée) et la fanfare rock les Trompettes de la mort.
20h30. La banque de graines: vidéo du spectacle participatif.

» DEMAIN
10h à 12h. Venez braquer la banque (des graines).
11h30. Contes du jardin (cic Duo des nuages)
12h30. Repas «Tout courges» (12€, réserver au 05 45 36 82 40). 12h30. Fanfare les Trompettes de la mort
15h. Sur un air d'autoroute.
15h30. C'est pas gagné.
16h. Concert Jean Baptiste Gasselain.

Participation libre.
jardinsrespectueux@gmail.com
05 45 00 01 15.

Vers l'union sur le travail détaché

Un accord sur le travail détaché pourrait être acté lundi entre les 28 pays de l'Union européenne. La position de l'Espagne et du Portugal sera déterminante.

Emmanuel Macron espère pour bientôt un accord des 28 de l'Union européenne sur la réforme de la directive du travail détaché, au cœur d'une vive bataille l'été dernier entre Paris et les pays de l'Est, Pologne en tête.

Plus de dix-huit mois après une proposition de la Commission européenne de réviser les règles européennes encadrant le détachement - un système permettant à des Européens de travailler dans un autre pays que le leur, tout en cotisant dans leur pays d'origine, les ministres du Travail de l'Union pourraient s'accorder sur la question lundi, lors d'une réunion à Luxembourg.

99

Je souhaite finaliser cet accord le plus vite possible (...) Il touche les salariés les plus fragiles en particulier

Cette réforme est jugée particulièrement nécessaire par Paris, mais aussi d'autres pays d'Europe de l'Ouest, comme l'Allemagne et le Bénélux, car le détachement fait l'objet de nombreuses fraudes et la première directive date de 1996,



L'Espagne et le Portugal n'ont que la France comme porte d'entrée sur l'Union. L'accord dépend de leur position. Photo archives Renaud Joubert

donc bien avant l'élargissement à l'est de l'Union européenne en 2004.

«Je souhaite finaliser le plus rapidement possible notre accord sur le travail détaché, car il touche évidemment les salariés les plus fragiles en Europe et en particulier en France», a déclaré Emmanuel Macron, à l'issue du sommet des 28 chefs d'Etat et de gouvernement à Bruxelles.

Hier, plusieurs participants à la réunion de lundi au Luxembourg se montraient prudemment optimistes. «Nous pensons qu'un accord est proche même si trouver un compromis équilibré ne sera pas facile», a commenté Annikky

Lamp, porte-parole de la présidence tournante de l'UE, occupée par l'Estonie.

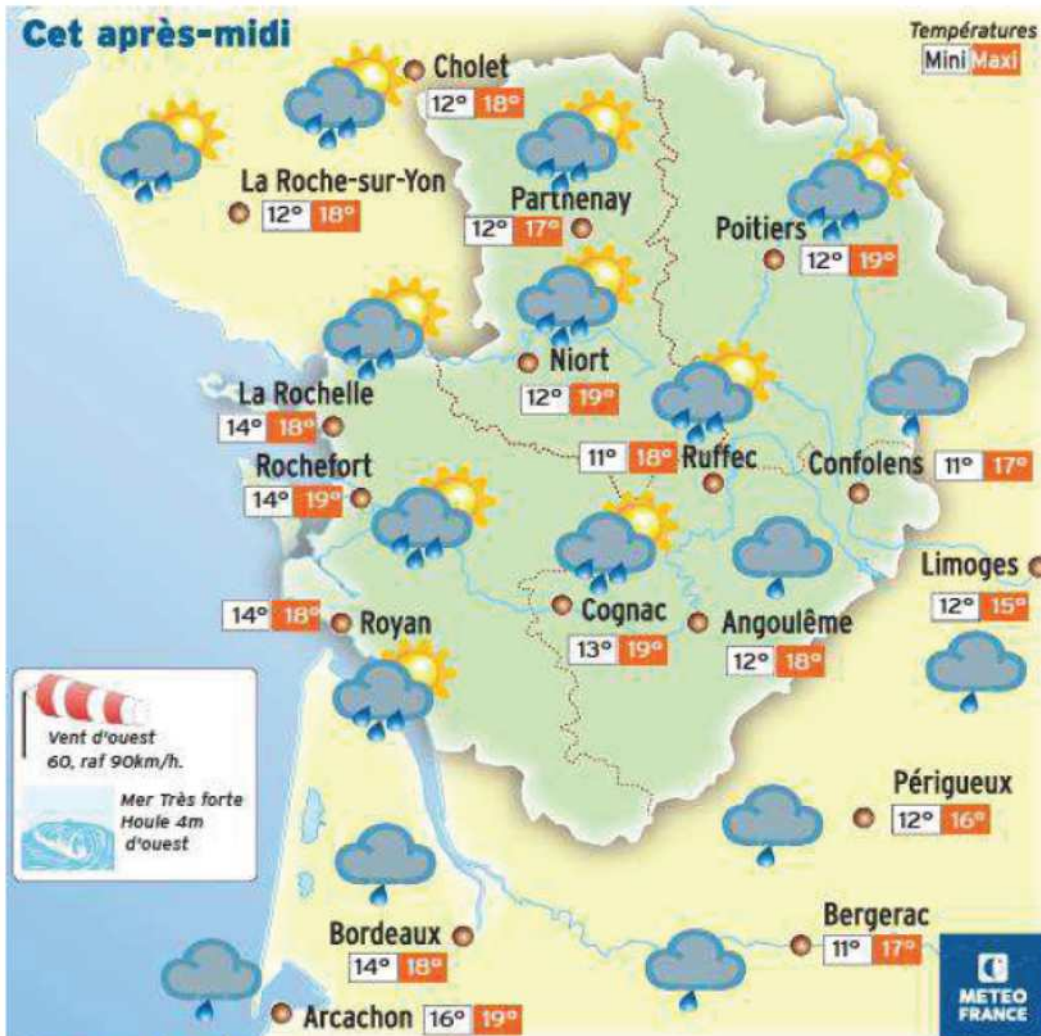
Trouver un accord d'ici la fin de l'année paraît à beaucoup nécessaire car dès 2018, la Bulgarie, peu encline à une réforme, prend la présidence de l'Union pour six mois et est susceptible de faire traîner l'affaire en longueur.

«Tout dépend des Espagnols», a expliqué une source diplomatique à Bruxelles. Madrid détient en effet la clé du problème et Emmanuel Macron ne s'y est pas trompé en rencontrant jeudi soir à Bruxelles le Premier ministre espagnol Mariano Rajoy sur ce dossier. L'Espagne comme le Portugal, qui n'ont que

la France comme porte d'entrée sur l'Union, effectuent des opérations de cabotage - une pratique qui consiste à quitter un pays avec un véhicule et à charger puis décharger, à plusieurs reprises, dans un autre pays - dans l'Hexagone et concurrencent ainsi les routiers français.

Conclusion d'Emmanuel Macron: «La préoccupation de l'Espagne, légitime, c'est d'avoir des règles internationales en termes de transport international et de cabotage qui leur permettent d'être compétitifs par rapport à des transporteurs qui ont le plus gros du flux et qui sont eux-mêmes localisés dans le cœur du périmètre européen».

Cet après-midi



Averses et vent.

Temps instable, avec des averses, parfois fortes.

Vent modéré dans les terres, mais plus soutenu sur le littoral, de Sud-Ouest à Ouest, avec des rafales entre 50 et 60 km/h, et jusqu'à 80 ou 90 km/h près de la mer l'après-midi.

Dimanche



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi



HIÉR

Midi / 16h

Immobilisme bis à Magelis

On se souvient de la réaction du député Thomas Mesnier qui avait taxé « d'immobilisme » les élus locaux pour ne pas avoir « saisi » la main tendue par Alain Rousset et la Région prête à investir dans Magelis à condition d'en prendre le pilotage. Cette fois, c'est l'opposition de gauche au Département qui enfonce le clou, en concentrant son tir sur le seul président François Bonneau (et donc en épargnant le maire d'Angoulême Xavier Bonnefont et leur ex-collègue de banc Jean-François Dauré). L'opposition se dit perplexe : « L'action de Magelis est à bout de souffle [...] La main tendue par Alain Rousset nous semblait être à l'évidence le prochain chapitre à écrire pour le pôle image. Pour des raisons d'affichage politique et pour garder son pré carré électoral, le président du Département regarde cette main tendue avec scepticisme au lieu d'accueillir à bras ouverts un partenaire souhaitant investir ». La gauche départementale prévient : « Que chacun prenne ses responsabilités rapidement, car d'autres territoires risquent de faire leurs choux gras de cet immobilisme ». Voilà, c'est (re) dit.

Bienvenue dans le Canard

Thomas Mesnier a vécu cette semaine son baptême de « Canard Enchaîné ». Parce que Charentais, le parlementaire LREM est soupçonné d'avoir quelques connivences avec le monde du cognac. Alors que le gouvernement se serait apprêté à taxer les alcools forts de plus de 15°, Thomas Mesnier aurait obtenu, en tant que responsable, pour son groupe, du texte de loi sur le financement de la sécurité sociale, que la vindicte fiscale de l'État se concentre plutôt sur la taxe soda modulé en fonction du taux de sucre. Épargné, le monde du cognac peut-il remercier Thomas Mesnier pour son soutien ? Pas vraiment en réalité. Le Canard se tromperait. Le député a assuré, à nos confrères de « Charente Libre », qu'il n'était pas impliqué dans ce choix...

Petit pont

Le maire de Saint-Sulpice-de-Cognac, Dominique Souchaud, enjoint son homologue de Cherves-Richemont de rouvrir l'accès d'un petit pont de bois entre les deux communes. L'entrée côté Cherves est bloquée pour des questions de sécurité. « Il y a des gens qui passent par-dessus la barrière, c'est encore pire. » Il considère que cela reste moins dangereux que de se promener dans les carrières de Saint-Sulpice. Des carrières qu'il espère un jour ouvrir au public. « Quand ce sera sécurisé », dit-il.

Blue Swift porte l'essor de Martell aux États-Unis

COGNAC La maison de négoce a trouvé un compromis avec l'interprofession sur l'étiquetage de son VSOP vieilli en fûts de bourbon. Le flacon contribue à une croissance exponentielle

PHILIPPE MÉNARD
p.menard@sudouest.fr

Quelle insolente santé, le cognac ! Mardi, Rémy-Cointreau annonçait une croissance de 13,8 % de sa marque Rémy-Martin au premier semestre. Mercredi, Hennessy inaugurait une usine à 100 millions d'euros. Et hier, Martell a livré un baril de bonnes nouvelles à ses viticulteurs, lors de l'assemblée générale de la coopérative UVP.

César Giron, le Pdg de Martell Mumm Perrier-Jouët, se délecte. « Il y a deux ans, le marché chinois se cassait la figure, et Martell n'était pas exposé à la croissance américaine. » Renversement de tendance. En Chine, Martell a retrouvé une croissance à deux chiffres. Idem aux États-Unis, où l'essor est d'autant plus fort que le numéro 2 du cognac partait de très bas.

« Une petite victoire »

Cette percée a un nom : « Blue Swift », un cognac VSOP dont le vieillissement s'achève en fûts de bourbon. Lancée à l'été 2016, cette innovation a secoué la filière. « Blue Swift » sort de la catégorie « cognac », mais le mot figure très lisiblement sur l'étiquette. Un compromis vient d'être trouvé avec l'interprofession. « C'est une petite victoire. Le produit pourra garder sur sa face avant "cognac" et "VSOP", dévoile Pierre Joncourt, directeur de l'activité cognac.

Martell a dû accepter d'indiquer, en plus gros, le terme « Spirit Drink » (boisson spiritueuse), suivi de la mention « Made of cognac VSOP then finished in bourbon casks » (fabriqué avec du cognac VSOP ensuite fini en fûts de bourbon). La maison de négoce espère que la filière saura désormais se



Pierre Joncourt a dévoilé la nouvelle étiquette de « Blue Swift » à ses viticulteurs. PHOTO REGIS FELIGIERE

montrer plus audacieuse en s'appuyant sur un groupe « innovant » qui vient d'être créé au sein du Bureau national interprofessionnel du cognac. « Bonne nouvelle : nous allons tenir le crayon ! », se réjouit Pierre Joncourt, qui ne veut pas laisser le sort du cognac dans les mains de l'administration ou des autres spiritueux.

« Blue Swift n'est pas une fantaisie marketing, pas une extravagance. Nous utilisons une stratégie qui a créé de la valeur dans toutes les catégories. Regardez comment le whisky a innové avec les malts. Ici, la seule histoire que l'on a à raconter, c'est "Je suis un VS, un VSOP, un XO..." Il faut apporter de la joie, de la richesse, de l'ambition », insiste César Giron.

Géant des spiritueux, Pernod Ricard se pose comme un « challenger » aux États-Unis. Ses livreurs en ont eu quelques aperçus, il investit massivement. Martell y a retravaillé son VS (au moins deux ans d'âge) dans une formule « Single Distillery ». « Dans la région, on voit le VS comme l'entrée de gamme. Mais aux États-Unis, il est deux fois plus cher qu'une marque de vodka. C'est un produit "premium". La croissance aux États-Unis est portée pour moitié par le Blue Swift, pour l'autre par le VS. »

+1,5 % pour les eaux-de-vie

Autre bonne nouvelle servie aux viticulteurs : les prix d'achat des eaux-de-vie en compte double 0 vont augmenter d'1,5 %, au-delà de la hausse du coût de revient esti-

mée à 1,2 %. Une façon d'inciter à aller vers la démarche « viticulture durable ». Sur 4 400 viticulteurs de l'appellation, 700 se sont engagés dans cette démarche. « 60 % sont des partenaires de Martell. Notre objectif est d'arriver à 80 % en 2018 », lance Méline Py, la directrice des opérations eaux-de-vie.

Avec un tel essor, la matière première n'en viendra-t-elle pas à manquer ? « Cela permet de mettre de la tension sur la chaîne de valeur. On a une gestion de stock différente », répond César Giron. Martell entend s'appuyer sur le « business plan » de l'interprofession pour bien évaluer les besoins. Cela suppose de le remanier pour le rendre plus souple qu'aujourd'hui. Il n'avait pas anticipé des croissances aussi fulgurantes.

Les autres prix décernés hier soir

Meilleure BD (série) : « NoBody », tome 1, de Christian de Metter (Ed. Soleil).

Meilleure BD : « Le Coup de Prague », de Jean-Luc Fromental et Miles Hyman (Ed. Dupuis).

Meilleur film étranger : « Nocturnal Animals », de Tom Fords.

Meilleur film francophone : « Le Gang des Antillais », de J.-C. Barny.

Meilleure série TV étrangère : « Beau séjour » (Belgique), diffusion Arte.

Meilleure série TV francophone : « Cherif », avec Abdelhafid Metalsi et Carole Bianic (France), diffusion France 2.

Meilleur spectacle théâtral : « Nature morte dans un fossé », pièce de Fausto Paravidino, mise en scène de Céline Lambert, qui fut présentée au festival off d'Avignon.



Le Prix Polar. Les Grands Prix, eux, sont annoncés demain. DR

Cantines : marche arrière sur la dissolution du Sivu

VALLÉE DE L'ANTENNE Jeudi soir, le comité syndical du Sivu de la Vallée de l'Antenne a proposé de revenir sur la dissolution décidée en juin dernier. Les élus de Cherves-Richemont, Javrezac et Saint-Sulpice-de-Cognac n'ont pas encore trouvé d'accord sur la répartition du personnel, lequel veut rester dans sa spécialité (lire notre édition de mardi). Avec quatre agents, le syndicat gérant les cantines est en surcapacité. Mais selon les calculs de Cherves-Richemont et Javrezac, sa disparition coûterait encore plus cher, car il faudrait confier le personnel sans mission au centre de gestion, et payer l'équivalent de 150 % de leur salaire. « On a opté pour la continuité », indique le président, Francis Paumero, élu à Cherves. Dominique Souchaud, maire de Saint-Sulpice-de-Cognac, a voté contre. « Trois ans que ça dure... C'est reculer pour mieux sauter. Il vaut mieux prendre ça avec philosophie », soupire-t-il. Lui voulait

aller le plus vite possible pour changer de régime. Il n'exclut pas de recourir à un prestataire extérieur.

Un cimetière tout beau

La Fédération régionale de défense contre les organismes nuisibles (Fredon) du Poitou-Charentes est un organisme dont l'une de ses missions à vocation sanitaire (OVS) concerne la santé des végétaux. Le chargé d'études, Franck Ouvrard, animateur du bassin-versant du Né (Bassin Adour Garonne), est venu à la rencontre du Conseil municipal, des élus des communes voisines, des représentants de l'Établissement et service d'aide par le travail (Esat) Les Sapins et des employés des services techniques.

Une séance de formation et d'information à l'entretien des cimetières s'est déroulée dans la matinée, mardi, sur le site. Le maire et son conseil ont précisé que les tombes de ce cimetière seront toutes restaurées. Une enquête publique a d'ailleurs été diligentée pour vérifier la propriété de celles qui ont été abandonnées.

Objectif zéro pesticide

Un rabot de piste, un petit motoculteur équipé d'une sorte de herse, avait été amené pour effectuer un travail dans les allées. Philippe Frougier, le responsable des services techniques, et Franck Ouvrard ont guidé les participants sur ce site, où l'objectif zéro pesticides est appliqué. La commune a fait le choix de



Une demi-journée de formation et d'information au cimetière a été animée par Franck Ouvrard (en rouge). PHOTO A.M.

la végétalisation des allées en utilisant les propriétés désherbantes de certaines plantes, comme l'origan, et une action mécanique.

La fétuque ovine, une plante fourragère, sera utilisée dans ce cimetière, car elle ne nécessite qu'une tonte annuelle. Il y aura aussi l'utilisation de jachères fleuries qui ont une propriété limitante. Fortement impliqués dans cette dy-

namique d'action préventive et écologique, les élus étaient particulièrement satisfaits que l'emploi aidé du jeune Florian Ballutaud, recruté en contrat d'avenir janvier dernier pour l'entretien des espaces verts, ait été reconduit. Il a ajouté : « Les produits phytosanitaires sont interdits en voirie, nous, on a choisi de semer des fleurs ! »

Alain Michaud

