VILLE DE
Châteaubernard

REVUE DE PRESSE

Vendredi 3 novembre 2017

SUD OUEST

Charente Libre

ENTRETIEN

« L'économie circulaire s'impose à l'eau »

STRATÉGIE Directeur général Eau France de Suez, Bertrand Camus évoque les enjeux de l'eau face au changement climatique

« Sud Ouest » Face au dérèglement climatique, quels sont les enjeux actuels et à venir de l'eau ?

Bertrand Camus Quand on se projette à long terme sur le sujet du changement climatique et de la croissance de la population, la question qui s'impose à tous, collectivement, est celle de la gestion de la ressource en eau. Mais aussi de la capacité à faire face aux tensions associées, comme c'est le cas ici dans la région Nouvelle-Aquitaine en raison du déficit de précipitations ces derniers mois. Une région qui est d'ailleurs particulièrement exposée aux conséquences du changement climatique. Ces phénomènes ont aujourd'hui, et auront encore davantage demain, un impact pour les villes, notamment sur la gestion des eaux pluviales.

Vous évoquez les questions, mais quelles sont les réponses ?

La réponse passe par l'évolution de nos métiers et notamment par le développement de l'économie circulaire. Nous devons optimiser la gestion du grand cycle de l'eau. Travailler sur la sobriété, l'optimisation des process, le potentiel énergétique des services d'eau et d'assainissement, la résilience… Il faut aussi réduire les pertes en eau dans les réseaux et mieux utiliser la ressource disponible, la protéger afin de s'assurer de disposer de réserves suffisantes et de qualité.

La réutilisation des eaux usées ou encore la réalimentation des nappes phréatiques sont également des techniques qui permettent d'apporter une réponse concrète à la question de la gestion de la ressource. D'une manière générale, aux côtés des collectivités qui doivent faire face à de nouveaux défis, nous devons continuer d'innover et d'adapter des solutions qui ont parfois fait leurs preuves à l'étranger.

Bertrand Camus : « Nous devons optimiser la gestion du grand cycle de l'eau. » PHOTO LAURENT THEILLET

« Les progrès techniques permettent d'apporter de nouveaux services, au-delà de notre cœur de métier »

Vos métiers ont changé ?

L'expertise acquise dans nos métiers et les progrès technologiques nous permettent d'apporter de nouveaux services. Et nous pouvons aussi aller parfois au-delà de notre cœur de métier dans notre proposition de services. Illustration : la Métropole de Dijon a lancé un appel d'offres pour la gestion connectée de l'espace public. Nous avons remporté cet appel d'offres en partenariat avec Bouygues, EDF et Capgemini.

Rien à voir avec l'eau et l'assainissement ?

C'est vrai, mais nous avons utilisé notre capacité à savoir utiliser la donnée numérique pour nos outils de pilotage et d'intervention sur les réseaux d'eau et d'assainissement, pour proposer un outil capable de collecter toutes les données de la ville et de diffuser de l'information en temps réel au citoyen via une application mobile. Le centre de pilotage fait aussi remonter l'information du citoyen vers les services de la ville. C'est la première fois qu'en France va être mis en place un outil centralisé et connecté de gestion des équipements publics. C'est à mon sens la première réalisation concrète de la « smart city », et cela démarre le 1er janvier 2018.

Recueilli par Pascal Rabiller

À Nouméa, le cap sur 2018

AUTODÉTERMINATION Les élus de Nouvelle-Calédonie étaient hier à Paris pour s'entendre sur le référendum qui déterminera bientôt l'avenir du Caillou

JEAN-DENIS RENARD
jd.renard@sudouest.fr

Au plus tard en novembre 2018, les Néo-Calédoniens devront dire s'ils restent dans le giron français. Prévu par l'accord de Nouméa de mai 1998, ce référendum d'autodétermination renoue avec une période de décolonisation des Outremer tombée dans l'oubli. Les habitants de Mayotte avaient choisi le drapeau tricolore en 1976, quand Djibouti en 1977 et le Vanuatu en 1980 avaient définitivement pris le large.

C'est pour discuter des modalités du référendum que les élus calédoniens étaient réunis hier à Matignon par le Premier ministre Édouard Philippe et par Annick Girardin, la ministre des Outre-Mer. L'enjeu est de taille. Territoire lointain du Pacifique (17 000 km), la Nouvelle-Calédonie relève de la souveraineté française depuis 1853. L'indépendance y est devenue un sujet brûlant dans les années 1980, quand les Kanaks ont secoué le joug colonial – ou perçu comme tel pour des raisons objectives.

C'est dans un climat de quasi-guerre civile que cette décennie maudite s'est déroulée. Le point culminant en reste la tuerie de la grotte d'Ouvéa en mai 1988, quand l'épilogue d'une prise d'otages s'est traduit par la mort de 19 indépendantistes kanaks et de deux militaires français.

Quel corps électoral ?

C'est sur ce passé douloureux que les accords de Matignon, quelques semaines plus tard, puis l'accord de Nouméa en 1998 ont organisé le rééquilibrage du territoire en faveur des Kanaks et des transferts de compétence massifs. Quasiment tout ce qui n'est pas régalien est aujourd'hui dans les mains des élus calédoniens. Reste cette ultime question : Français ou non ? Son libellé exact n'a pas été déterminé hier. Il sortira d'un autre « comité des signataires » de l'accord de Nouméa, probablement au printemps. Ce n'est pas le seul problème pendant. Le résultat du référendum d'autodétermination sera fortement influencé par la composition de la liste électorale. Les Kanaks, qui sont les descendants des peuples premiers, représentent à peu près 40 % de la population de l'archipel.

Celle-ci est forte de 275 000 habitants et majoritairement favorable au maintien du lien avec la France. Tous n'auront pas le droit de voter. Il sera a priori limité aux personnes qui résident sur le territoire sans discontinuer depuis 1994. Toutefois, un différend entre indépendantistes et « loyalistes » n'est toujours pas tranché sur l'inscription automatique des natifs du territoire. Il devra l'être sans ranimer les braises qui n'ont jamais cessé de couver.

Les modalités du référendum prévu pour l'an prochain ont été discutées hier à Matignon. PHOTO AFP

LA NOUVELLE-CALÉDONIE EN DATES CLÉS

Depuis 1988, la Nouvelle-Calédonie est lancée dans un difficile processus de décolonisation par étapes.

Le 26 juin 1988, les accords tripartites dits « de Matignon » sont conclus. Ratifiés par référendum le 6 novembre, ils créent trois provinces et prévoient l'organisation d'un scrutin d'autodétermination dans les dix ans.

Le 5 mai 1998, la signature de l'accord de Nouméa, sous l'égide du Premier ministre Lionel Jospin, instaure en Nouvelle-Calédonie un processus de décolonisation sur vingt ans.

Le Parlement adopte en 2009 un projet de loi qui permet des transferts progressifs de compétences de l'État à la Nouvelle-Calédonie.

L'accord de Nouméa doit s'achever au plus tard en novembre 2018 par le référendum au cours duquel les Calédoniens décideront s'ils souhaitent accéder à la pleine souveraineté.

Loyers des HLM : des baisses étalées

LOGEMENT La mesure contraignant les bailleurs sera appliquée progressivement sur trois ans

La réduction des loyers atteindra 1,5 milliard en 2020.

PHOTO XAVIER LÉOTY

Le gouvernement veut moduler la baisse des loyers imposée aux bailleurs sociaux mais leur imposera comme prévu une ponction financière annuelle de 1,5 milliard d'euros dès 2018, une mesure « mortifère » selon eux, sur laquelle ils demandent un moratoire. Le projet de loi de finances pour 2018 prévoit de compenser une réduction des Aides personnalisées au logement (APL) perçues par les locataires HLM par une baisse des loyers imposée aux organismes HLM, de 1,5 milliard d'euros par an.

Mais celle-ci sera progressive, comme le prévoit un amendement déposé par le gouvernement dans le cadre de l'examen hier soir, en première lecture à l'Assemblée, des crédits du ministère de la Cohésion des territoires au sein du Projet de loi de finances pour 2018. Ce texte modifie l'article 52 afin de réduire les loyers de 800 millions d'euros en 2018, de 1,2 milliard en 2019, puis de 1,5 milliard par an à compter de 2020. Mais l'économie budgétaire annuelle de 1,5 milliard d'euros visée par le gouvernement sera atteinte dès l'an prochain grâce à une hausse de la cotisation versée par les bailleurs sociaux à la Caisse de garantie du logement locatif social (CGLLS).

Une fraction de cette cotisation sera attribuée au Fonds national d'aide au logement (Fnal) afin de « garantir dès 2018, une réduction d'1,5 milliard d'euros de crédits de l'Etat au Fnal ».

L'état valide la surtaxe des grandes entreprises

FISCALITÉ La surtaxe sur les bénéfices des grandes entreprises a été validée hier en Conseil des ministres et concernera les 320 plus grands groupes français réalisant plus de 1 milliard d'euros de chiffre d'affaires annuel, a indiqué le porte-parole du gouvernement Christophe Castaner. Cette mesure exceptionnelle doit rapporter environ 5 milliards d'euros à l'État pour boucler son budget en 2017.

EN BREF

ACTIONS RENAULT

L'État a cédé hier les actions Renault acquises il y a deux ans par Emmanuel Macron, alors ministre de l'Économie, pour obtenir les droits de vote double au sein du groupe automobile, avec à la clé une plus-value de 55 millions d'euros. Par cette cession, l'État redescend à 15,01 % du capital de Renault.

RÉSERVE PARLEMENTAIRE

Les députés ont adopté à l'unanimité, hier, un amendement du gouvernement visant à reverser 25 millions d'euros aux petites associations, crédits issus de l'ex-réserve parlementaire, supprimée cet été par la loi sur la confiance dans la vie politique.

LÉGION D'HONNEUR

Emmanuel Macron a décidé de réduire le nombre de récipiendaires de la Légion d'honneur à partir de 2018 et de rajeunir les prochaines promotions. Le nombre de décorés civils sera réduit de 50 %, ceux des décorés militaires et des étrangers de 10 % et de 25 % respectivement.

CHARENTE

Cambriolages : la police rappelle les précautions

En cette période de vacances, la police rappelle quelques précautions afin d'éviter les cambriolages. « Si c'est une évidence de fermer toutes les issues, portes et fenêtres comprises, lorsque l'on part de chez soi (...) N'oubliez pas de vous enfermer à clé, chez vous, surtout la nuit », écrit la police dans un communiqué. Par ailleurs, « beaucoup de cambrioleurs utilisent les outils qu'ils trouvent sur place ». Si vous constatez qu'une vitre a été fracturée, les forces de l'ordre préconisent d'appeler tout de suite le « 17 ». La vigilance des voisins peut être une arme efficace contre les cambrioleurs. Enfin, lorsque quelqu'un sonne à l'interphone et se présente comme policier, dans le doute, « n'ouvrez pas et n'hésitez pas à aller vérifier par vos propres yeux ».

ANGOULÊME

C'est le moment de donner son sang

Les donneurs se font de plus en plus rares. En Poitou-Charentes, la baisse de fréquentation est estimée à 10 % par l'Établissement français du sang (EFS). L'organisme lance donc un appel aux dons. En Charente, il est possible de donner son sang, à l'hôpital de Girac aujourd'hui de 8 à 14 heures et de 14 h 30 à 19 h 30. PHOTO ANNE LACAUD

L'hôtel Chais Monnet mise sur un ancrage local

ÉCONOMIE Le futur cinq étoiles va recruter 70 personnes. Il souhaite privilégier la filière locale et être un lieu de proximité, loin d'un établissement sélectif. Ouverture prévue en juillet

JONATHAN GUÉRIN
j.guerin@sudouest.fr

Pas encore ouvert et déjà plébiscité. L'hôtel Chais Monnet, projet actuellement en chantier pour 60 millions d'euros, suscite un certain engouement. En tout cas pour les demandeurs d'emploi. « Depuis plusieurs mois, je reçois beaucoup de candidatures », raconte Arnaud Bamvens.

L'homme de 46 ans a été embauché en février par Jawad Marandi (l'investisseur britannique à l'origine du projet) comme directeur du futur complexe cinq étoiles. Depuis, l'équipe s'est développée autour de lui. Un directeur du marketing a été recruté avec deux assistantes. « Nous allons bientôt monter en puissance, assure le numéro 1. La prochaine étape, ce sont les embauches d'un directeur des ressources humaines, d'un directeur commercial, d'un autre pour les finances et enfin d'un dernier pour la maintenance. »

Arnaud Bamvens, le directeur, présente la première chambre témoin. PHOTO S.QUENTIN PETIT

L'hôtel va former les jeunes

À terme, le lieu comptera 70 à 90 personnes à l'année (même si le volant pourrait grimper à 120 ou 150 en pleine saison). « On essaye de privilégier des personnes qui ont déjà participé à une ouverture d'hôtel car c'est un événement particulier. Mais nous souhaitons être un établissement avec un ancrage local. »

Cette volonté va se traduire très concrètement. « Nous allons accompagner les stagiaires, les apprentis et les personnes en formation, assure Arnaud Bamvens. Dans les métiers de l'hôtellerie, cette transmission est très importante. J'ai déjà rencontré plusieurs structures pour imaginer des passerelles et l'hôtel sera présent dans les forums pour l'emploi. »

D'ailleurs, un poste va être bientôt pourvu : celui du chef du restaurant gastronomique dont l'ambition est d'obtenir deux étoiles. « Il y a trois personnes en lice, confie le directeur. Le choix devrait être fait avant la fin de l'année entre deux chefs étoilés et un Meilleur Ouvrier de France. En tout cas, nous lui fixerons pour objectif que l'ancrage local soit retranscrit dans sa cuisine. Ici, nous sommes entre la terre et la mer avec de beaux produits. Nous insisterons beaucoup sur l'artisanat local et les produits frais. » On l'a compris, s'il s'agira bien d'un cinq étoiles, l'idée est de s'inscrire dans le territoire : « Il faut que les gens de la ville sachent que l'hôtel sera un lieu de vie, pas du tout fermé sur lui-même, martèle Arnaud Bamvens. Nous voulons développer une "proximité affective". Certaines personnes n'osent pas pousser la porte d'un hôtel haut de gamme. J'espère que ce ne sera pas le cas ici. » Pour cela, différentes parties de l'hôtel seront accessibles au public, en plus du restaurant : le bar, la brasserie, le salon de dégustation de cognacs, ou encore le spa et la piscine.

Partenariat avec les festivals

Plus largement, l'hôtel souhaite s'associer aux événements locaux : « Je peux prendre l'exemple du Polar. Si le festival a besoin d'accompagnement pour gérer l'hébergement de ses invités, nous serons là. On peut aussi imaginer des formules mêlant une chambre d'hôtel et un accès aux festivals. »

Alors, même si le tarif d'entrée est de 250 euros la nuitée (petit-déjeuner compris), l'hôtel affiche son envie d'être ouvert sur la ville. Peut-être à l'inverse de ce que suggèrent les hauts murs d'enceinte qui seront conservés sur l'avenue Firino-Martell.

sur sudouest.fr
Les photos de l'état d'avancement du chantier de l'hôtel Chais Monnet

Le chai cathédrale, futur restaurant gastronomique, en pleine cure de nettoyage

Il a fallu démonter les pierres des chais pour consolider la structure, puis les reposer

L'espace central, entre les deux chais, accueillera un jardin

Visite guidée d'une chambre

Les plus observateurs l'ont remarqué : la dernière grue a quitté le chantier la semaine dernière. Le gros œuvre vient de se terminer. Actuellement, 130 ouvriers s'activent sur les 2,5 hectares du site mais, en janvier ou février, le chiffre pourrait monter à 200 pour terminer les 92 chambres et 13 appartements. Car l'ouverture est toujours prévue pour coïncider avec le Blues Passions 2018, début juillet. « Le calendrier est respecté, assure le directeur. On s'attaque maintenant à l'intérieur. »

Avec une concrétisation importante : une chambre témoin a été installée dans un local (notre photo principale). « On avait, jusque-là, des images de synthèse mais de voir à l'échelle réelle, c'est autre chose, témoigne Arnaud Barnvens. Cela nous permet de voir si le matériel va bien vieillir, peut être entretenu facilement et, aussi, de rectifier quelques détails. » Une commode va ainsi perdre quelques centimètres tandis qu'une table, trop basse, sera rehaussée. Le directeur a l'œil à tout : « Il manque une prise USB ici, près de la table de chevet, fait-il remarquer aux ouvriers. C'est devenu incontournable maintenant. »

Cette suite « executive » est une offre de moyenne gamme : 300 euros par nuit pour 37 m² avec douche et baignoire (les premiers prix, à 250 euros, sont sans baignoire). À ce prix-là, pas de personnel qui frappe à la porte en criant « service de chambre » mais une sonnette délicate. Et, pour le client, un clavier numérique permet de déclencher un signal lumineux dans le couloir précisant « ne pas déranger » ou « prière de faire le ménage ».

LE PIÉTON

A appris ce qu'était vraiment le luxe en visitant l'hôtel Chais Monnet. Les détails sont poussés à l'extrême. Ainsi, les clients se verront proposer, à la réception, un catalogue d'oreillers. Ils pourront ainsi choisir quelle texture ils préfèrent. De même, du parfum sera vaporisé pour s'endormir avec son odeur préférée. Le luxe à la française...

CHÂTEAUBERNARD

Permanence du Cidvat. Le Collectif interprofessionnel pour la défense des victimes de l'amiante et du travail tient sa permanence, mercredi 8 novembre de 15 h à 18 h 15 à la salle Jean-Tardif. Ses bénévoles rappellent que les personnes s'estimant victime d'une maladie professionnelle et leur entourage ne doivent pas hésiter un seul instant à se rapprocher de l'association.

La viticulture mais pas seulement

EMPLOI Pôle Emploi organise, mardi prochain, une rencontre autour des différents métiers de la filière cognac qui offre des opportunités

DIDIER FAUCARD
d.faucard@sudouest.fr

Pour la 10e édition, l'agence Pôle Emploi de Cognac-Barbezieux a voulu innover. Les traditionnelles Rencontres viticoles changent de nom et deviennent les Rencontres de la filière cognac.

Au-delà du nom, cela signifie que la manifestation, qui se déroulera mardi 7 novembre de 9 heures à 12 h 30 à l'Espace 3 000, change aussi un peu d'optique. En plus de la simple viticulture, elle s'ouvre à d'autres pôles d'activités bien évidemment liés à l'économie du cognac. Il s'agit de la tonnellerie, la mécanique et le machinisme agricole ou encore l'industrie (packaging, imprimerie, chaudronnerie…).

Rencontres et démonstrations

Autrement dit, tout un secteur qui est généralement assez fortement demandeur de main-d'œuvre et qui a, souvent, bien du mal à trouver les personnes qualifiées. « Il existe beaucoup d'opportunités d'emploi et de formation sur ce territoire, il y a une logique de filière », confirme Laurence Trouvé-Langlais, du Pôle Emploi. La meilleure preuve est de constater que le taux de chômage dans le Cognaçais et de 7,5 % alors qu'en globalité, sur la Charente, il est de 9 %.

La matinée sera donc l'occasion de montrer les différents métiers et leur évolution ainsi que les possibilités de formation et de travail. Une centaine d'offres seront ainsi présentées. Et même si ce n'est pas là un « job dating », les visiteurs ont tout intérêt à venir avec des CV, Pôle Emploi se faisant fort de les transmettre aux entreprises par la suite.

Mais l'essentiel lors de cette matinée sera bien de rencontrer les entreprises (une vingtaine a répondu présent) et les différents organismes de formation. « Il y aura même des démonstrations de tonnellerie, de viticulture et une présentation de matériel agricole. »

L'occasion, pourquoi pas pour certains, de se découvrir des compétences qu'ils ne soupçonnaient pas forcément et qui peut les amener à évoluer dans leur demande ou leur carrière. « La matinée est ouverte aux demandeurs d'emplois mais aussi à ceux qui sont déjà en entreprise », explique Laurence Trouvé-Langlais. Une matinée qui s'annonce riche en informations et que le Pôle Emploi de Cognac-Barbezieux organise en collaboration avec ceux de Jonzac, Saintes et Saint-Jean-d'Angély, en Charente-Maritime. Question de cohérence. « Nous sommes bien dans le même bassin de population et dans le secteur d'économie du Cognac », précise Laurence Trouvé-Langlais.

La tonnellerie, l'une des filières concernée par ces rencontres, mardi. PHOTO ARCH. C. B.

CHÂTEAUBERNARD

Des monstres aux Quillettes

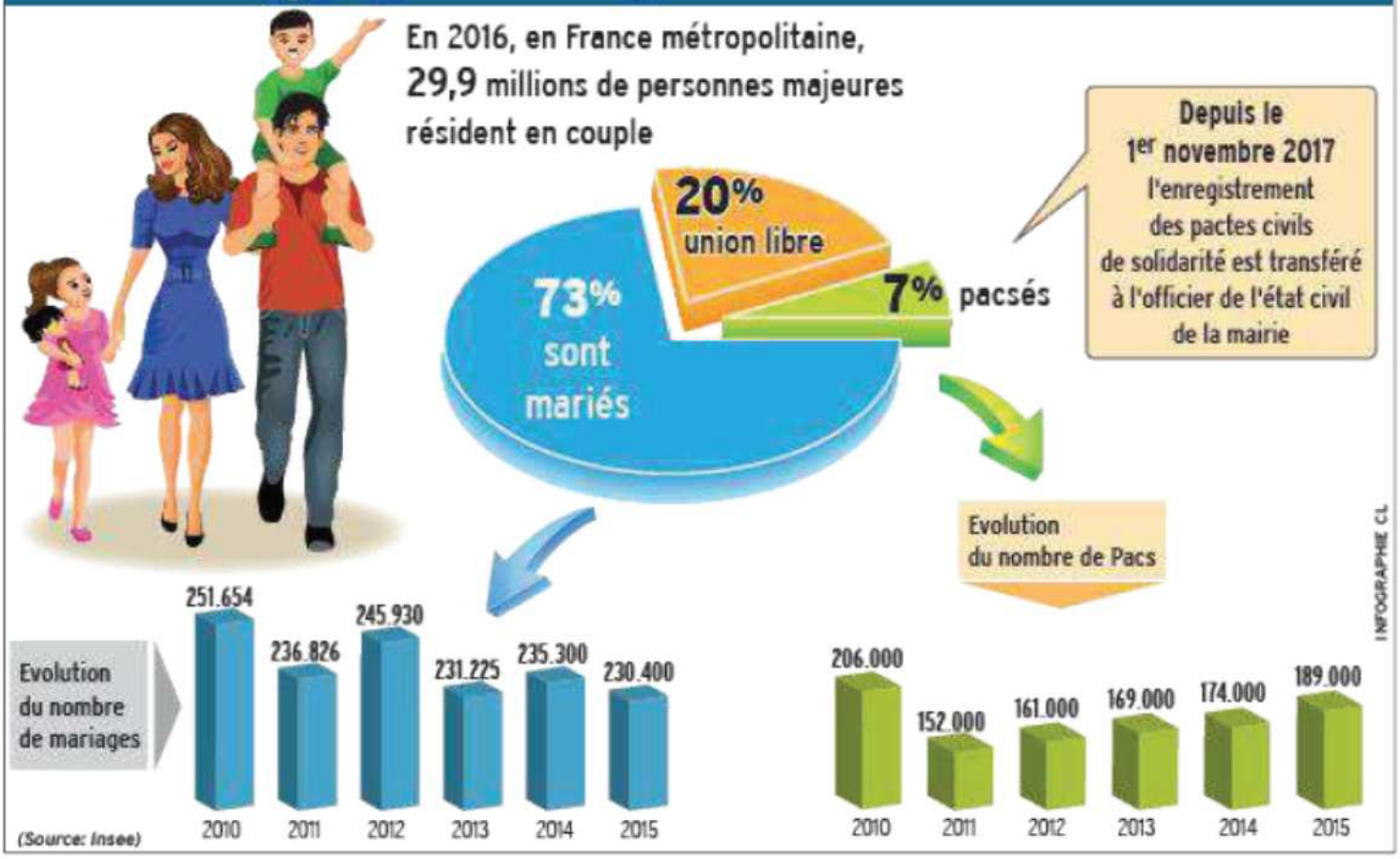
Mardi, 19 heures. La nuit est tombée dans le quartier des Quillettes. La chasse aux bonbons peut commencer pour messire et mesdames vampires, sorcières et morte-vivante. PHOTO SANDRA BALIAN

CHÂTEAUBERNARD

Précision. À la suite de l'article paru hier «Ils ont attrapé le virus du géocaching», Patrick Ourtaau souhaite dissiper tout malentendu : « Léa Vezin n'est pas ma compagne, seulement une compagne de loisirs et une amie sur qui je peux compter. »

L'infographie

Le mariage en baisse, le Pacs en hausse



■ Plus grandes et en sortie de ville, avec parking ■ Des boulangeries nouvelle génération fleurissent partout en Charente ■ Alors que dans les centres-bourgs et les villages, les petites enseignes sont à la peine.

Boulangeries: ils voient plus grand et plus loin

> Le métier évolue. On sait que c'est comme aux États-Unis: «no parking, no business».

Myriam HASSOUN
m.hassoun@charentelibre.fr

Des sandwichs ou une baguette, une pizza et un café autour d'une table, avec wifi gratuit. Dans 250 m² qui ne désemplissent pas entre midi et 14 heures dans la zone du Fief-du-Roy. «Ma boulangerie café», ouverte le 9 octobre à Châteaubernard rue Louis-Bréguet, sur un rond-point à l'ancien emplacement du Feu Vert, cartonne: 1 000 baguettes, Banette et tradition, y sont vendues chaque jour. *«On a démarré à 7 salariés et on est monté à 11*, sourit Paul Roche, responsable de la boutique. *Et on ne fait pas de pain surgelé, le pain est pétri et cuit sur place.»* Une franchise montée en partenariat avec Banette, dont l'enseigne charentaise *«est la 17e à ouvrir, après Châtellerault, Poitiers ou la Vendée»*, assure le responsable.
Comme à Châteaubernard, à Ruffec, Barbezieux, La Couronne, Gond-Pontouvre..., les boulangeries voient grand. Snacking et café, couplés à une position en entrée de ville avec parking: c'est la stratégie qui semble désormais faire recette pour le commerce du pain. Dessinant peu à peu un nouveau visage au secteur en Charente.

250 m² de surface, des tables pour déjeuner, le wifi: «Ma boulangerie café» à Châteaubernard est un exemple du nouveau visage de la boulangerie en Charente. Photos Renaud Joubert

«Le métier évolue»

«Il faut qu'on essaie de proposer un autre service, constate Christophe Troplong. *Le métier évolue. Aujourd'hui, on sait bien que c'est comme aux États-Unis: "no parking, no business". En centre-ville, on garde notre clientèle de quartier, mais les gens qui s'arrêtent deux minutes en voiture pour prendre leur pain n'ont pas envie de payer le stationnement.»* Le boulanger angoumoisin, en conservant son enseigne familiale rue de la Corderie à Angoulême, a ouvert dès 2013 «Graines de Pains» à Ma Campagne: 330 m² où l'on peut acheter sa baguette artisanale mais aussi venir s'asseoir pour manger un sandwich ou boire un café avec un croissant fait maison. *«La boulangerie a toujours été un lieu de vie et d'échange. On essaie de conserver cela, mais il faut bien aussi satisfaire les demandes des clients d'aujourd'hui»*, dit encore le boulanger qui ouvrira un second «Graines de Pains» à Saint-Yrieix en mars prochain au rond-point de la Combe, au sein d'un complexe commercial de 1 000 m². Dix autres enseignes de boulangerie avaient postulé pour s'installer auprès de Pascal Quiras, l'entrepreneur.
Le commerce du pain attire les convoitises et la Charente, jusqu'ici préservée, ne devrait pas rester longtemps vierge d'une enseigne comme Ange, déjà installée dans la plupart des départements limitrophes et où les promos alléchantes sont nombreuses. Avec la force de frappe marketing d'un grand groupe national.

L'inquiétude des petits

Une énième concurrence pour les petits boulangers, qui vient s'ajouter à celle de la grande distribution et des «points chauds» tels que «PatàPain», dont un nouveau magasin doit bientôt voir le jour à Montplaisir à Châteaubernard (*CL* de mercredi). *«Ça commence à devenir économiquement difficile*, observe Jean-Claude Christmann, président de la Fédération des boulangers de Charente et lui-même boulanger à Ars, près de Cognac. *Dans les villages, il n'y a plus grand monde dans les boulangeries et les enseignes ferment, alors qu'on a une responsabilité sociale: on emploie des gens, on anime les centres-bourgs.»* Même inquiétude chez Joëlle Rousseaud, patronne du Moulin des Planes à Saint-Yrieix: *«On tient parce qu'on travaille beaucoup, mais l'avenir est incertain.»*
Pour se démarquer des «boulangeries chaînées», une seule planche de salut: la qualité. Les minotiers qui créent des baguettes comme Festival ou Victor se positionnent sur ce créneau, en plus de proposer du clé en main aux boulangers qui s'installent (lire encadré). *«À Bordeaux, avec l'arrivée des chaînes, ça été une grande remise en question pour les boulangers*, affirme Nadia Ternet, directrice générale de la minoterie Moulins Centre-Atlantique à Saint-Claud. *Mais nos artisans sont déjà en route et nous, on est là pour dire: la seule façon, c'est le fait maison.»*
Jean-Claude Christmann, lui, insiste sur le label «Saveurs artisanes» mis en place par la chambre de métiers et qui vient sanctionner un haut niveau de qualité de l'artisan boulanger traditionnel. *«Il y a aussi l'enseigne nationale "B" qui prouve que le pain est pétri, façonné et cuit sur place.»* Mais une vingtaine de boulangers seulement ont choisi de prendre cette enseigne en Charente. Alors ne reste qu'un moyen, selon Jean-Claude Christmann: *«Au consommateur de faire la différence. Parce qu'il ne va y avoir bientôt presque que des gros et plus beaucoup de petits boulangers. Et les petits, il va falloir qu'ils soient bons... et qu'ils n'aient pas peur de communiquer.»*

Le chiffre

222 C'est le nombre de boulangeries en Charente. Cette année, la chambre de métiers a dénombré 13 immatriculations contre 16 radiations.

Festive, Victor, Pétrisane... Derrière le boulanger, le minotier

Banette, Festive, Victor... Derrière ces «marques» connues: les minotiers. Qui créent les recettes, ou travaillent pour une grande marque nationale, et vendent au boulanger les farines pour les réaliser. Souvent sous forme de «mix», pour les pains spéciaux par exemple. Tous les boulangers ne travaillent pas ces recettes. C'est le cas de Christophe Troplong qui préfère garder sa liberté de création. *«C'est sûr que d'ouvrir avec un nom déjà connu, c'est plus facile et ça apporte le soutien de la publicité*, note de son côté Jean-Claude Christmann. *Mais on a la contrainte de faire les produits qu'on nous impose et on n'a pas le choix du prix d'achat de la matière première. Dès que la minoterie vous aide financièrement, vous lui êtes lié.»* Joëlle Rousseaud, à Saint-Yrieix, a choisi il y a trois ans, quand elle a ouvert le Moulin des Planes avec son mari, de travailler les farines La Pétrie: son minotier est en Dordogne. *«On est libre, on n'a pas de contrat*, promet-elle. *Ce qui nous convient, c'est la bonne qualité de la farine et surtout ça plaît aux clients.»*
En local, la minoterie Moulins Centre-Atlantique à Saint-Claud est l'un des 32 moulins français à travailler pour Festival. Il emploie 35 salariés et compte une quarantaine de boulangers clients dans le département, en plus de ceux des départements limitrophes et de l'île de la Réunion. *«On fait environ 10 000 tonnes de farine par an*, décrit la directrice générale, Nadia Ternet. *Uniquement à partir de blé cultivé en Charente.»* La Festive de tradition Label rouge et la Parisse, c'est eux. *«Nous ne vendons nos farines qu'à des boulangers artisans et surtout pas aux grandes surfaces»*, affirme encore Nadia Ternet. Les Moulins Centre-Atlantique proposent aussi d'aider les boulangers à s'installer, les forment aux recettes. Leur chiffre d'affaires *«est en progression constante»*, assure la directrice. Tout comme Méchain à Courcelles, à deux pas de Saint-Jean-d'Angély. Le minotier inventeur de la baguette Victor, qui emploie 22 salariés et écrase 6 000 tonnes de blé local par an, propose aussi fonds de commerce, formation dans son labo et concepts de boulangerie, comme Le Talmeunier et Victor by Méchain. Et ça marche: 3,6 millions de chiffre d'affaires réalisés cette année, soit *«18% de plus que l'an dernier»*, affirment Ludovic Fontaine, directeur commercial, et David Defaux, directeur général. Qui vont agrandir et moderniser la minoterie en 2018. Le moulin séculaire familial compte une quinzaine de clients en Charente. Et deux nouvelles enseignes Victor devraient voir le jour bientôt à Ma Campagne et à Gond-Pontouvre.

David Defaux et Ludovic Fontaine, qui dirigent la minoterie Méchain en Charente-Maritime, tablent sur la modernisation et le développement de leur concept de boulangerie.

Il pointe les couacs à la fac

Le père de deux jeunes inscrits à la fac de médecine de La Couronne liste les «dysfonctionnements graves» de la nouvelle formation. «Fantaisiste», répond l'université. «Exagéré», selon les étudiants.

Stéphane URBAJTEL
s.urbajtel@charentelibre.fr

Les cours sont proposés en vidéotransmission. Elle n'a pas marché il y a quelques jours. Mais c'était la même chose à Poitiers. Photo Renaud Joubert

Son courrier, adressé mardi aux cinq parlementaires charentais, est intitulé *«Fiasco de la Paces d'Angoulême»*. Une critique au vitriol de la première année de médecine, en place sur le campus de La Couronne depuis la rentrée universitaire (1). Le Dr Abdallah Ider, papa deux garçons de 18 et 20 ans, inscrits l'un et l'autre en médecine en Charente – la première promo compte une soixantaine d'étudiants – a pris la plume pour dénoncer une *«promesse d'égalité des chances non tenues»* et listé une *«série de dysfonctionnements majeurs qui entravent les chances de réussite»*.

Il cite pêle-mêle: *«dysfonctionnement récurent de la vidéotransmission conduisant à l'annulation des cours, retard voire absences de polycopiés, horaires du tutorat inadaptés avec parfois annulation de séances pour des raisons logistiques, absence de travaux dirigés, explications non accessibles en télétransmission...»*

«La carrière des enfants risque d'être sacrifiée»

Pour Abdallah Ider, pédiatre et diplômé de la Faculté de Paris, la déception est d'autant plus importante que sa famille n'a aucune attache avec la Charente et a fait le choix de s'installer près de la fac de La Couronne, séduite par le portrait dressé en amont d'une formation proposant des conditions identiques à celle de Poitiers. *«J'ai cessé de travailler pour permettre à nos deux enfants d'être au plus près des cours»*, explique l'épouse d'Abdallah Ider.

«Ce n'est pas juste une année de perdue pour nos enfants. C'est peut-être leur carrière qui risque d'être sacrifiée à cause de dysfonctionnements», assène le praticien.

Critique isolée et symptôme d'une maladie grave? Il suffit d'interroger les étudiants sur le campus universitaire de La Couronne pour privilégier plutôt la première hypothèse: *«Franchement, ils exagèrent»*, lâchent de concert Audrey et Marie, à la lecture du courrier d'Abdallah Ider.

> Que cette famille aille voir comment se passent les cours à Poitiers et à Bordeaux. Les conditions en Charente sont bien plus favorables.

«A Poitiers, c'est la jungle»

«Le problème avec la vidéotransmission, c'est arrivé une ou deux fois. Mais, de toute façon, on peut revoir les cours sur internet», défend Marie. *Les polycopiés manquants, oui ça arrive, mais on trouve toujours des solutions.»*

«Le tutorat éloigné de la fac [il est proposé tous les après-midi de la semaine à l'Espace Franquin] *et l'obligation d'aller à Poitiers pour passer les examens? C'est vrai, mais ça, on le savait avant de s'inscrire. On ne peut pas s'en étonner»*, constate Audrey.

«J'ai plein de copains à Poitiers et je peux vous dire que je ne regrette pas d'être ici. Les conditions de cours dans des amphis de 1000 personnes, c'est la jungle», ajoute Sybille.

«On peut dire ce qu'on veut, on est dans un cocon ici, défend Mickaël. *De toute façon, pour savoir si la Paces ici était une bonne ou une mauvaise idée, il suffira d'attendre les résultats. Si on est cinq à passer en deuxième année, c'est fini pour l'expérience de La Couronne.»*

«Que cette famille aille voir comment se passent les cours à Poitiers et à Bordeaux, estime de son côté le médecin urgentiste et maire de Vars Jean-Marc de Lustrac, dont la fille est en première année de médecine à La Couronne. *J'ai enseigné à Poitiers il y a quelques années et je peux vous assurer que les conditions ici sont largement plus favorables.»*

Des accusations «pas sérieuses»

Ils parlent d'une initiative *«isolée»*, *«truffée d'éléments tronqués»*, déplorent des accusations *«pas sérieuses»*, voire *«fantaisistes»* formulées par un homme qui *«visiblement ne connaît ni la faculté de médecine, ni la Charente»*. Gilbert Pierre-Justin, conseiller municipal angoumoisin en charge de l'enseignement supérieur, et Philippe Mocellin, ex-directeur général des services à la mairie d'Angoulême, sont tombés des nues, hier, en découvrant le raffut suscité par le courrier adressé par le Dr Ider aux parlementaires charentais. Les deux artisans de la création de première année de médecine à La Couronne démontent un à un ses arguments. La vidéotransmission qui ne marcherait pas? *«Il y a eu un problème mardi effectivement*, confirme-t-on à la fac. *Mais pas lié au dispositif local: la transmission n'a pas fonctionné non plus à Poitiers.»* Un simple *«incident»* depuis *«parfaitement résolu»*. L'université veut bien reconnaître quelques problèmes de *«calage»* ou de *«réglage»* en début d'année. Un ou deux cours de tutorat à Franquin ont démarré un peu en retard. *«Mais rien de plus.»*

(1) L'université de Poitiers, soutenue par les collectivités charentaises, a créé en septembre une antenne délocalisée en Charente de la première année de médecine, proposée jusqu'alors exclusivement à Poitiers. Il n'y a pas de prof: les cours sont données par vidéotransmission dans un amphi du site de La Couronne tandis que le tutorat a lieu les après-midi à l'Espace Franquin d'Angoulême.

À l'intérieur des chais, les chambres sont en cours d'aménagement.

Au centre du complexe, le bar sera accessible à tout le monde. Repro CL

Arnaud Bamvens, directeur général, dans la chambre témoin.

■ Le futur hôtel cinq étoiles de Cognac prend forme ■ Après le gros œuvre, les ouvriers s'attaquent à l'intérieur du bâtiment ■ Le directeur général lance les recrutements ■ 90 postes sont à pourvoir.

L'Hôtel Chais Monnet recrute

Julie PASQUIER
j.pasquier@charentelibre.fr

Le gros œuvre est terminé. La dernière des trois grues a quitté le chantier la semaine dernière. C'est maintenant à l'intérieur que ça se passe. Sur l'avenue Paul-Firino-Martell à Cognac, les Chais Monnet poursuivent leur transformation en hôtel cinq étoiles. Un projet à 60 millions d'euros porté par Javad Marandi, investisseur britannique originaire d'Iran.

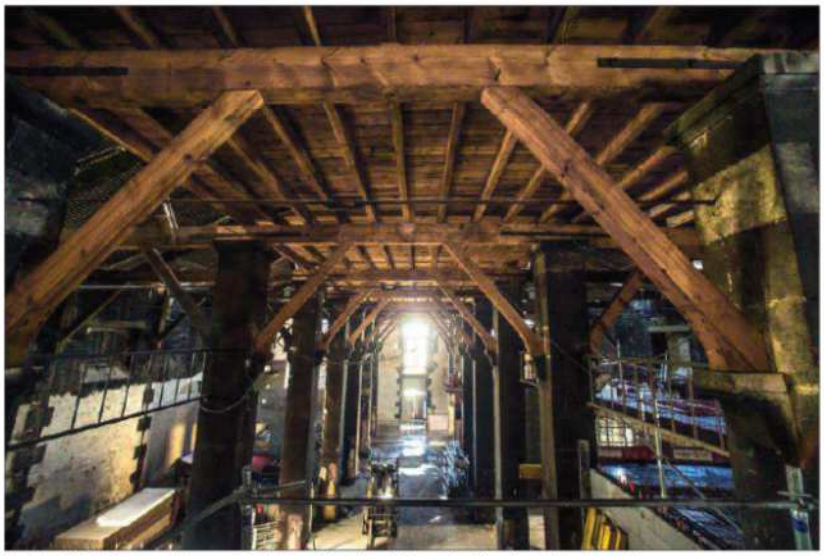
> **Le recrutement, c'est un volet aussi sensible que la commercialisation. Il faut être innovant, différent pour attirer dans nos métiers.**

Les premières des 92 chambres, *«que l'on veut luxueuses mais pas clinquantes»*, annonce Arnaud Bamvens, le directeur général, sont en train d'être aménagées. Le chai cathédrale, qui abritera la brasserie et le restaurant gastronomique, est en pleine cure de nettoyage. Tandis que le bar central prend forme au pied des deux nouveaux bâtiments qui sont sortis de terre, ces derniers mois, près des chais historiques.

Une vraie fourmilière. Entre 130 et 140 ouvriers s'activent sur le site. Un pic à 200 est attendu d'ici deux à trois mois, selon le directeur. Un responsable satisfait : aucune mauvaise surprise sur le chantier, aucun retard à déplorer... L'hôtel devrait officiellement ouvrir ses portes début juillet, avant le lancement de Blues Passions. Les réservations seront ouvertes au mois d'avril.

En plusieurs étapes

Mais d'ici là, il va falloir recruter. *«Ça va se faire en plusieurs étapes»*, annonce le directeur, qui a déjà reçu une centaine de candidatures de profils très divers. Aujourd'hui entouré de trois personnes, dont un directeur marketing, il compte constituer son comité de direction d'ici la fin de l'année : des postes clefs sont à pourvoir aux finances, aux ressources humaines, à la technique... *«Entre janvier et mars, nous embaucherons les responsables de services. Plus on va se rapprocher de l'ouverture, plus on va étoffer les équipes.»* Des journées de recrutement devraient être organisées au début du printemps sur le site, avec des visites de l'établissement pour les candidats. L'hôtel prévoit aussi de participer à des salons à Angoulême, La Rochelle... *«Le recrutement, c'est un volet aussi sensible que la commercialisation. Il faut être innovant, différent pour attirer dans nos métiers.»*



Le chai cathédrale est en pleine cure de nettoyage. Il abritera la brasserie et le restaurant gastronomique. Photos Renaud Joubert

Au total, 70 à 90 personnes devraient être employées à temps plein, entre 120 et 150 en haute saison. *«On étudie aussi la possibilité de faire appel à des sous-traitants locaux pour l'entretien des jardins, par exemple, ou la lingerie»*, ajoute Arnaud Bamvens, qui rencontre actuellement des entreprises. *«On interroge, on met en concurrence.»*

Côté cuisine, *«une short list de trois chefs qui viennent de régions différentes»* a été établie. *«Nous avons beaucoup d'ambition pour le restaurant»*, précise le directeur général. Il espère confirmer un nom d'ici la fin de l'année. *«Dans notre liste, deux sont déjà étoilés, un fait partie du réseau Meilleur ouvrier de France. Tous sont intéressés par le projet.»*

Un projet qui veut mettre en avant les produits régionaux, entre terre et mer. S'inscrire dans le local, c'est l'un des objectifs du futur cinq étoiles. Et la raison pour laquelle Arnaud Bamvens rencontre ceux qui font la vie cognaçaise. *«On souhaite accompagner les événements locaux, qui ont parfois des problématiques logistiques ou de budget... Être partenaire de ces événements, c'est donner des occasions pour que les gens rentrent facilement chez nous»*, ajoute le directeur, qui espère que les Cognaçais s'approprieront les lieux, à travers la brasserie et le restaurant notamment.

Grand Cognac dessine l'avenir des Vauzelles

Le projet d'installation d'une brasserie près du futur cinéma a fait débat hier soir en conseil communautaire, à Châteaubernard.

Noël Belliot (au premier plan) craint que le développement des Vauzelles se fasse au détriment du centre-ville de Cognac. Photo J. P.

Julie PASQUIER
j.pasquier@charentelibre.fr

Un complexe aquatique, un nouveau cinéma… et bientôt une brasserie aux Vauzelles. Comme nous l'annoncions dans notre édition de mercredi, les élus de Grand Cognac se sont penchés hier soir sur la vente d'un terrain de 3.000 m² à la société Bertrand pour l'implantation de l'enseigne Au bureau. *«Le groupe nous a fait une proposition à 70 euros le mètre carré»*, a indiqué Véronique Marendat, vice-présidente en charge du développement économique, qui estime qu'il *«y a un intérêt à voir se développer la restauration»* dans cette zone, à la fois ludique et sportive.

Si le projet est mené à terme, la brasserie prévoit de créer une vingtaine d'emplois.

Pas suffisant pour convaincre Noël Belliot, conseiller municipal à Cognac, qui est monté au créneau pour défendre le centre-ville. Pour lui, déplacer le cinéma et créer un nouveau restaurant aux Vauzelles risquent de nuire à l'activité commerciale cognaçaise. *«Je n'y suis pas favorable du tout. Déjà que la restauration à Cognac ne fonctionne pas très bien aujourd'hui.»* L'élu s'oppose également à l'installation de l'enseigne Patapain sur la zone de Monplaisir. *«On va vers une catastrophe si on continue à démultiplier ce genre d'activités dont on n'a pas besoin.»*

Faux, pour Véronique Marendat, qui en appelle à la vision centriste de Noël Belliot. *«Je suis triste que tu ne défendes pas la liberté d'entreprendre. Le groupe Bertrand est de lui-même venu vers nous. Au nom de quoi on pourrait lui refuser de vendre?»* Et d'ajouter que si ces projets ne se font pas sur des parcelles communautaires, ils verront le jour sur des terrains privés. *«Le cinéma, de toute façon, ne peut pas rester où il est,* ajoute Michel Gourinchas, le président. *On a mené une réflexion pour qu'il aille le moins loin possible. J'ai le sentiment qu'il y a encore de la place pour la restauration sur le territoire.»*

Les prix de la piscine fixés

Il faut même plutôt le voir *«comme une chance»*, note encore Véronique Marendat. *«On crée un espace pour garder les gens sur Cognac plutôt que de les laisser partir chez nos voisins»*, à Saintes ou Angoulême.

Les Vauzelles, il en avait déjà été question au début du conseil avec l'adoption des tarifs du complexe aquatique X'eau. L'entrée est fixée à 4,50 euros (3,60 en tarif réduit). Elle sera gratuite pour les moins de 3 ans. Il faudra débourser 9,50 euros pour une entrée à l'espace bien-être. Ces tarifs n'ont provoqué aucun débat.

En revanche, la discussion s'est engagée autour de la présentation du complexe faite en amont.

> **On va vers une catastrophe si on continue à démultiplier ce genre d'activités dont on n'a pas besoin.**

Avec son nouvel équipement, Grand Cognac compte sur 170.000 entrées par an. L'agglo estime les recettes à 1.042.240 euros et les dépenses à 1.482.760 euros. Cela donne un déficit annuel de 440.000 euros… plus important encore si l'on y ajoute les 411.000 euros versés par Cognac pour le transfert de charges.

«C'est quand même de l'argent public», observe Émilie Richaud, élue à Cognac. *«Cela porte le déficit à 851.000 euros»*, ajoute Noël Belliot, qui s'interroge sur la masse salariale. Elle représente 60% des frais de fonctionnement, *«alors que c'est plutôt 30 ou 40% ailleurs»*.

Pour l'heure, aucune date d'ouverture n'est confirmée pour l'X'eau. Ce devrait être début février. Selon Gérard Faurie, le décalage des embauches a engendré un surcoût d'un peu moins de 40.000 euros.

Candidate pour le stade d'eaux vives

Avec 65 voix pour, quatre contre et dix abstentions, l'agglo s'est portée candidate, hier soir, pour créer un stade d'eaux vives à Jarnac.

La communauté de communes Cœur-de-Charente (Mansle) est également sur les rangs. C'est le Département qui tranchera.

Mais selon Gérard Faurie, chargé de présenter le dossier, Grand Cognac présente davantage d'atouts.

À Jarnac, le stade pourrait *«marcher naturellement avec le débit de la Charente. La période où les pompes doivent fonctionner est moins importante qu'à Mansle, où la voirie et le parking doivent être également créés sur des parcelles privées.»* Ce qui n'est pas le cas ici. *«À Jarnac, il y a aussi le camping juste à côté.»*

Ce stade d'eaux vives, en projet dans le département depuis quinze ans, permettrait d'offrir un site d'entraînement aux sportifs locaux de haut niveau. Il profiterait également à la section canoë-kayak du collège. Et s'intègre *«dans une stratégie de diversification de l'offre touristique du territoire»*.

Des arguments convaincants pour Bernard Mauzé, le maire de Gensac. *«Le projet me séduit assez. J'ai envie de soutenir les jeunes qui réussissent.»*

Mais il y a tout de même un problème, selon lui.

«On vote des dépenses assez importantes. On engage de l'argent alors qu'on nous dit qu'on n'en a pas» (lire notre édition d'hier). L'élu demande au bureau plus de clarté, *«qu'on travaille avec des données chiffrées». «Si on s'engage, c'est qu'on a les moyens d'y aller.»*

«Les soucis financiers du moment sont sur le fonctionnement, pas l'investissement», répond Gérard Faurie. Le coût du stade d'eaux vives est estimé à 3,5 millions d'euros. Un montant qui pourrait être subventionné à hauteur de 60%.

Sandrine Papon,

la directrice de l'Aserc (Photo Majid Bouzzit), l'association socio-éducative de la région de Cognac, organise avec son équipe du centre social et culturel de Crouin, un vide-dressing (femmes, hommes et enfants) samedi 18 novembre de 10h à 17h à la Maison de l'enfant située impasse Alphonse-Daudet, en face de la crèche Gribouille.
Le dépôt des vêtements est fixé du 13 au 15 novembre de 14h à 17h à la Maison du temps libre, et les 14 et 16 novembre de 15h à 19h à la Maison de l'enfant.
Les invendus seront à récupérer les 22 et 24 novembre.

Renseignements au 05 45 36 87 50.

DON DE SANG

Collecte lundi à Châteaubernard. L'amicale des donneurs de sang de Cognac organise une collecte lundi 6 novembre de 16h à 20h, à la salle des fêtes des Pierrières à Châteaubernard.

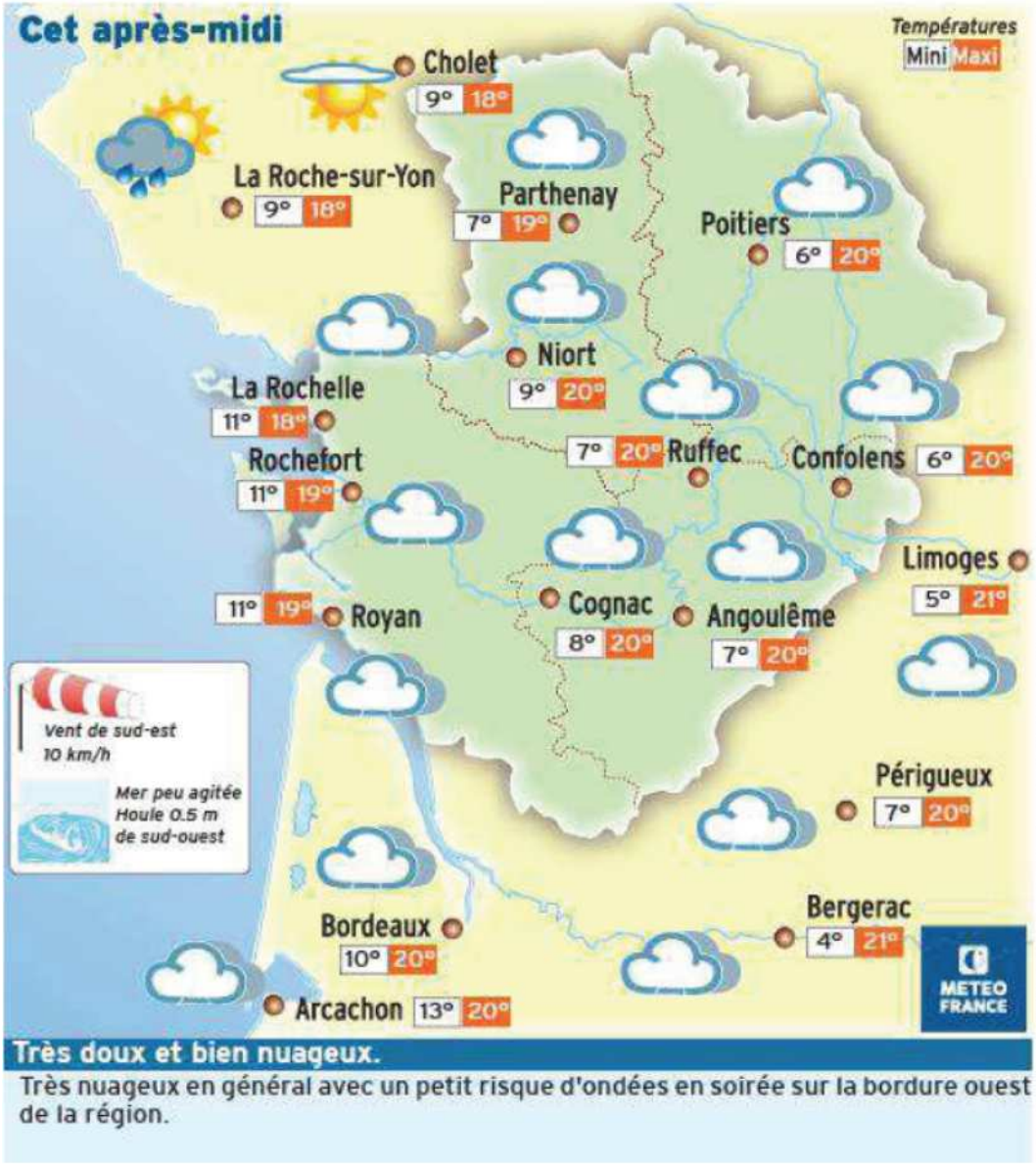
BUDGET

La surtaxe pour 320 entreprises validée

Le gouvernement a validé hier en Conseil des ministres une surtaxe *«exceptionnelle»* (38,3% ou 43,3% au lieu de 33,3% en 2017) concernant les 320 plus grandes entreprises françaises qui lui permettra de tenir ses engagements budgétaires européens, en compensant partiellement l'annulation de la taxe sur les dividendes. Le ministre des Finances, Bruno Le Maire, et celui des Comptes publics, Gérald Darmanin, ont élaboré un projet de loi de finances rectificative d'urgence après une décision du Conseil constitutionnel qui invalide la taxe sur les dividendes, introduite sous la présidence Hollande en 2012 et contraignant l'État à rembourser 10 milliards d'euros.

HLM: la baisse des loyers modulée

Le projet de loi de finances pour 2018 prévoit de compenser une réduction des APL perçues par les locataires HLM par une baisse des loyers imposée aux organismes, de 1,5 milliard d'euros par an. Mais celle-ci sera progressive, comme le prévoit un amendement déposé par le gouvernement dans le cadre de l'examen hier soir, en première lecture à l'Assemblée, des crédits du ministère de la Cohésion des territoires. Ce texte modifie l'article 52 afin de réduire les loyers de 800 millions d'euros en 2018, de 1,2 milliard en 2019, puis de 1,5 milliard par an à compter de 2020. Mais l'économie budgétaire annuelle de 1,5 milliard d'euros visée par le gouvernement sera atteinte dès l'an prochain grâce à une hausse de la cotisation versée par les bailleurs sociaux à la Caisse de garantie du logement locatif social(CGLLS).



Très doux et bien nuageux.

Très nuageux en général avec un petit risque d'ondées en soirée sur la bordure ouest de la région.

	Royan	Cognac	Angoulême	Confolens
Samedi	11° 17°	10° 18°	10° 17°	9° 17°
Dimanche	8° 13°	6° 14°	6° 12°	6° 11°
Lundi	5° 12°	4° 13°	3° 12°	3° 11°
Mardi	4° 14°	2° 13°	1° 12°	2° 11°
Mercredi	7° 12°	6° 12°	5° 12°	5° 11°
Jeudi	6° 12°	5° 12°	4° 11°	4° 11°