



REVUE DE PRESSE

Mardi 14 août 2018





Photo AFP

Paris teste les «Uritrottoirs»

Un petit rectangle rouge surplombant la Seine fait rire les touristes. En plein cœur de la capitale, Paris poursuit son

expérimentation d'«uritrottoirs», des pissotières qui se veulent écologiques et sans odeur. Inventés par une petite entreprise de Nantes, les «uritrottoirs» sont avant tout des urinoirs écologiques pour leurs concepteurs. «L'urine est stockée avec de la matière sèche (de la paille, N.D.L.R.) qui peut ensuite être transformée en compost», explique Laurent Lebot, l'un des deux designers de l'entreprise.

Le bonheur est dans le wwoofing

■ Quelques heures de travail en échange du gîte et du couvert...

■ Le concept du wwoofing a de plus en plus la cote en Charente

■ Et chacun y trouve son compte

■ Rencontres.

Amandine COGNARD
a.cognard@charentelibre.fr

« Il y a plusieurs façons de voyager: partir ou faire venir à soi des gens d'ailleurs. Alors quand on n'a pas le loisir de pouvoir s'absenter beaucoup, on choisit la deuxième solution. » C'est avant tout dans cette optique que Baptiste Brigot, 26 ans, maraîcher à Longré, propose depuis février d'accueillir des wwoofers chez lui et sur son exploitation.



Baptiste Brigot, maraîcher. Photo A. C.

Le wwoofing consiste à effectuer des séjours actifs dans des fermes biologiques. Le plus souvent, il prend la forme de quelques heures de travail dans la journée en échange du gîte du couvert et permet aux wwoofers d'apprendre et de découvrir des techniques agricoles saines et plus respectueuses de l'environnement. En Charente comme en France, le nombre d'exploitations qui le proposent et le nombre de wwoofers ont beaucoup augmenté ces dernières années. « En 2012, seules neuf fermes charentaises étaient



Jeanne et Manon, étudiantes en école de kiné à Nantes, ont choisi de faire du wwoofing à Réparsac, au milieu des chèvres et des poneys.

Photos Quentin Petit

inscrites sur le site wwoof.fr, qui met en relation hôtes et wwoofers. En 2018, elles ont été jusqu'à vingt-deux et sont quatorze actuellement, chiffre David, de l'équipe Wwoof France. Car des volontaires ne s'inscrivent qu'à certaines périodes de l'année. » Le nombre de wwoofers a lui aussi presque doublé, passant de dix-huit en 2012 à trente-deux, déjà, en 2018.

«Des vacances pédagogiques»

Des wwoofers qui ont 31 ans en moyenne. Mais certains commencent très tôt, à 18 ou 20 ans, comme Jeanne et Manon, des étudiantes en école de kiné à Nantes qui ont décidé de venir passer une semaine chez Norbert Baudry et Marie Belloy, 51 et 53 ans, à Réparsac. « Ce sont des vacances pédagogiques et pas chères qui permettent avant tout de rencontrer des gens », décrit Jeanne, qui avait déjà testé le wwoofing dans l'Ariège l'an dernier et est tombée amoureuse du concept. Chez Norbert et Marie, elles s'occupent un peu des chèvres, des poneys, des chiens, des chats... al-

dent un peu à faire la cuisine. Le reste du temps, elles profitent du grand air et visitent la région. « Quand on a une remorque de foin à décharger, c'est toujours plus facile à quatre », sourit Norbert Baudry qui partage son temps entre la pose de poêles à bois et l'association qu'il a créée avec sa femme pour fabriquer du fromage de chèvre et du pain bio.

« Nous proposons d'accueillir uniquement des gens qui désirent se former. »

« Tout ce qu'il y a à faire ici, on pourrait le faire nous-même. On s'est mis à faire du wwoofing avant tout pour échanger avec de nouvelles personnes, découvrir d'autres cultures. J'ai rénové, il y a quatre ans, une vieille caravane, et on s'est dit qu'on pourrait proposer à des wwoofers de venir y sé-

journer. » Depuis, des gens de différentes régions de France, mais aussi des Japonais, des Italiens, des Hongrois, des Belges, des Espagnols, des Suédois..., sont venus partager quelques jours ou quelques semaines leur quotidien. « L'an dernier, on a reçu une quarantaine de demandes, parfois du jour pour le lendemain », décrit Norbert, qui sélectionne ses wwoofers « au feeling ».

Et parfois, cela aboutit à de très belles rencontres, comme celle de Joao, un jeune Brésilien, que son séjour a profondément marqué. « Ça a été comme un déclic pour lui, raconte Marie Belloy. Il est rentré près de Rio, a acheté un fournil, et fabrique maintenant son pain bio, comme on le lui a montré. C'est une grande fierté pour nous, confie-t-elle. Il nous envoie régulièrement des vidéos et nous a invités à venir le voir l'année prochaine. » Transmettre son savoir-faire pour favoriser l'agriculture biologique et responsable, c'est là le premier objectif du wwoofing. C'est pour cela que Baptiste Brigot, qui vient de reprendre l'entreprise de maraîchage biologique familiale à Longré, a été très précis dans son

annonce. « Nous proposons d'accueillir uniquement des gens qui désirent se former et pour minimum un mois, note-t-il. Dans les formations qui existent en maraîchage, il y a très peu de pratique sur le terrain, alors il est important de transmettre ainsi nos techniques, mais aussi notre philosophie de l'agriculture. »

Enrichissant de part et d'autre

C'est de ce précieux savoir-faire qu'est venu se nourrir un couple d'Aveyronnais de 24 et 25 ans. Elle, travaillait dans la culture; lui, comme technicien acousticien. Ils ont décidé de se reconverter dans le maraîchage bio. « Préparation des sols, amendement, entretien, plantations, récolte... On essaie de tout leur montrer. Ils travaillent avec nous cinq matins par semaine et le reste du temps, ils profitent. Ils dorment dans une chambre à la maison, de l'autre côté de la rivière, et partagent les repas avec nous et nos enfants. Là, on parle d'agriculture, mais aussi de plein d'autres choses, c'est très enrichissant de part et d'autre. »

Une soirée américaine à la maison

« À ton avis, c'est quoi ça? », interroge Daphné Sorlut, 33 ans, maraîchère à Réparsac, en montrant du doigt de grosses feuilles vertes. Valeria Menendez, 21 ans, a beau étudier l'anthropologie biologique à Boston, aux États-Unis, elle sèche littéralement devant les feuilles de pastèque. Arrivée depuis une semaine au sein de la petite exploitation, la jeune femme, originaire de l'Indiana, a pourtant déjà appris beaucoup du vocabulaire des légumes. Appris aussi à les reconnaître, les désherber et même un peu les vendre. « Je n'aimais déjà pas gaspiller, mais maintenant que j'ai désherbé 1 000 carottes, je ne suis pas près d'en laisser un jour dans mon assiette », sourit Valeria qui, après un semestre en Erasmus à Paris, avait envie de quitter la pollution et d'aller

découvrir la campagne française. Elle a écrit à huit hôtes de wwoofing et Daphné lui a répondu. Deux jours après, elle était là. « Pouvoir accueillir des gens du monde entier et leur faire découvrir ce qu'on fait, c'est très intéressant », assure Daphné Sorlut, qui accueille régulièrement des wwoofers depuis quatre ans. Une expérience enrichissante pour elle, qui aimerait pouvoir voyager, mais aussi pour ses deux enfants de 6 et 9 ans. « Ça leur apprend un peu la géographie, les langues, mais aussi les cultures d'ailleurs. Chaque fois qu'on accueille des étrangers, on essaie d'organiser une soirée à thème sur leur pays avec de la déco, des drapeaux, des musiques... » Cette fois, Valeria leur a cuisiné un poulet aux 40 gousses d'ail et leur a fait une démonstration de claquettes. « C'était un super moment. »



Daphné Sorlut, maraîchère à Nercillac, montre à sa wwoofeuse américaine les différents légumes de la serre.

L'empire du cognac ne cesse de grandir

Avec 205,9 millions de bouteilles expédiées dans le monde du 1^{er} août 2017 au 31 juillet dernier, le cognac a réalisé une campagne historique.

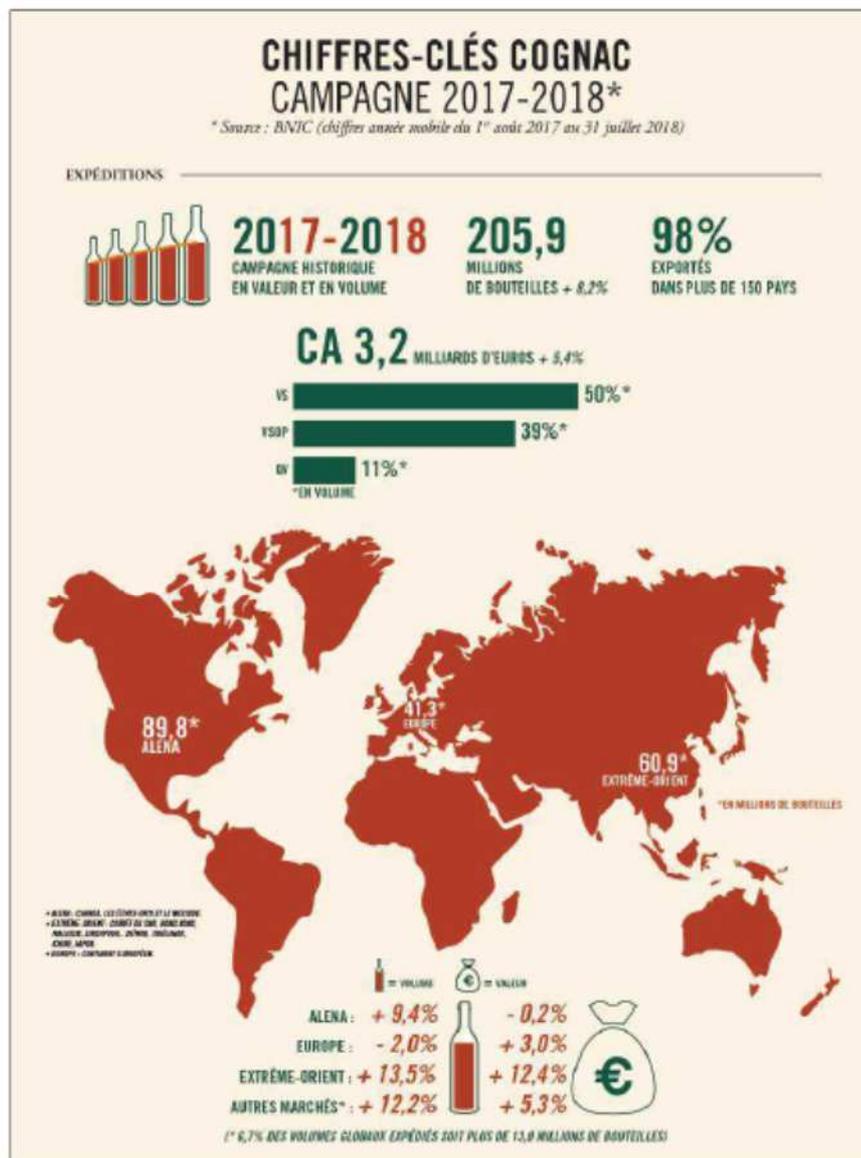
Une campagne historique. 205,9 millions de bouteilles expédiées à travers le monde. Un chiffre d'affaires de 3,2 milliards d'euros. Les chiffres de la campagne 2017-2018 (1), publiés hier par le Bureau national interprofessionnel du cognac (BNIC), le confirment: l'empire du cognac ne cesse de grandir. «*Quel meilleur signal donné à la région?, interroge Patrick Raguenaud, le président. Les efforts et les moyens paient. Tout le monde doit s'en féliciter.*»

Pour la quatrième année consécutive, les expéditions poursuivent donc leur ascension: +8,2 % en volume et +5,4 % en valeur. Encore davantage sur le marché nord-américain. 86,5 millions de bouteilles ont été envoyées aux États-Unis, le plus gros consommateur de cognac.

«L'appétence durable des Chinois»

Belle progression en Asie également avec 60,9 millions de bouteilles expédiées, dont 26,2 rien que pour la Chine, troisième pays consommateur après Singapour. Jolie percée, encore, dans les zones «à fort potentiel» comme l'Afrique du Sud, le Vietnam ou les Caraïbes... Seule l'Europe, finalement, reste à l'écart de l'envolée (-2 % en volume), avec même des ventes en légère baisse sur l'ouest et le nord.

«Une croissance de 10 % par an, techniquement, ce n'est pas possible, mais cela démontre le potentiel du secteur», observe Patrick Raguenaud, qui estime que le cognac a trouvé sa place par «son excellence et sa qualité». «Un produit authentique qui raconte des histoires.» Sans surprise, ce sont les cognacs jeunes qui ont le vent en poupe. Porté par la dynamique américaine, le VS continue sa progression (+6 % en volume) et compte pour la moitié



Infographie BNIC

des expéditions de cognac. Les VSOP sont juste derrière avec une progression de +10 %. À l'échelle de l'ensemble des vins et spiritueux français, le cognac représente à lui seul aujourd'hui près d'un quart de la valeur totale des expéditions. «Les perspectives sont très positives pour l'avenir, assure Patrick Raguenaud. Les viticulteurs ne peuvent que se réjouir que les ventes progressent.» Cela im-

plique, toutefois, des objectifs de production toujours plus importants. Rappelons que le rendement maximal autorisé a été fixé à 12,5 hectolitres d'alcool pur par hectare pour une année, impactée par la grêle et le mildiou. Un chiffre qui pourrait être revu à la baisse ou à la hausse à la fin du mois, en fonction des prévisions de récolte.

(1) Du 1^{er} août 2017 au 31 juillet 2018.

Demain, les poubelles seront ramassées

DÉCHETS Demain, le jour férié de l'Assomption ne s'appliquera pas aux agents de Veolia. En tout cas, à Cognac. Car sur le territoire de l'Agglomération, son concurrent Calitom ne travaille pas. En revanche, la ville centre fait figure d'exception : le ramassage des déchets recyclables sur les deux secteurs est maintenu. La collecte se fera donc comme un mercredi habituel ; les sacs et bacs des déchets recyclables seront bien ramassés.

■ CALITOM

15 août: la collecte des déchets sera décalée

Ce mercredi 15 août étant un jour férié, les collectes des sacs noirs et des sacs jaunes assurées par Calitom seront décalées d'un jour à compter de ce jour férié. Ainsi, les collectes du mercredi 15 août reportées au jeudi 16, celles du jeudi au vendredi et celles du vendredi au samedi. Les 28 déchetteries de Calitom seront fermées le mercredi 15 août.

■ Patrick Estève

le président de l'union départementale des médailles militaires de la Charente déposera une gerbe et rendra hommage aux quelque 600 soldats charentais tombés en 1914 lors de la terrible bataille de Moislains, dans la Somme. La cérémonie se déroulera ce dimanche 26 août à 10 h 30, à Moislains. Dans le même temps, une messe du souvenir sera célébrée en l'église du Sacré-Cœur, dans le quartier de Victor-Hugo à Angoulême, en la mémoire de ces réservistes morts sur le champ de bataille.



Photo CI

■ Les Anglais restent en haut du classement, même s'ils donnent moins ■ Mais qui les suit? ■ Tour des comptoirs de la place François-I^{er} en ces jolis jours d'été.

Pourboires: les touristes sont-ils généreux?

Julie PASQUIER
j.pasquier@charentelibre.fr

«**R**egardez! Ces Allemands ont laissé 40 centimes! C'est exceptionnel!»

À La Renaissance, place François-I^{er}, Marvyn Guyton a le sourire aux lèvres. Avec sa tchatche, les pourboires, c'est son affaire. Mais à Cognac, il a dû revoir ses ambitions à la baisse. En saison à La Palmyre, il pouvait compter sur 90 euros environ chaque jour. De quoi vivre tout l'été sans même toucher à son salaire. C'est loin d'être le cas dans la cité des eaux-de-vie. Ici, en fin de semaine, il récupère entre 20 et 30 euros. Tous les pourboires laissés sur les tables sont partagés entre les employés, en salle et en cuisine. Onze personnes au total.

«On fait 115 couverts le midi, 70 le soir. Si tout le monde laissait 10 centimes...», calcule encore le jeune homme, cela permettrait d'arrondir des fins de mois pas toujours faciles. Les serveurs touchent le Smic hôtelier: un peu moins de 1.300 euros nets par mois.



À La Renaissance, les pourboires sont divisés entre les salariés. En moyenne, 20 à 30 euros par semaine chacun. Photo Ch. Barraud

Partager les pourboires, c'est la règle dans les établissements de la place François-I^{er}... sauf au Gar-

den Ice, où c'est chacun pour soi. Olivier Gauchet arrive en moyenne à s'y faire entre 30 et 40 euros de pourboires par jour. Alors oui, pour lui, les touristes ont plutôt le cœur sur la main. En fonction des soirées, l'un de ses collègues grimpe jusqu'à 50 euros. Pas mal, mais «On ne compte pas dessus», indique Olivier Gauchet. Ça reste un plus.»

«Les étrangers sont plus généreux»

Un plus apprécié par tous les pros du service. «Même si on a mal mangé, on peut laisser cinq balles au serveur qui n'y est pour rien», estime Denis Nicolas, au Coq d'Or, où l'on touche aussi une vingtaine d'euros en fin de semaine. «Il y a quatre ans, j'ai connu des pourboires de 50 euros», se souvient Caroline Veron... Grâce aux Anglais, surtout, les plus généreux: «Pour une note de 50 euros, ils peuvent laisser 10 euros.» Mais c'est moins le cas au-

aussi du doigt la concurrence. «Aujourd'hui, il y a des destinations qui marchent très bien, comme l'Espagne ou le Portugal.» Pour autant, pas question de voir le verre à moitié vide. «Les gens décalent de plus en plus leurs vacances.» Et alors que la grosse saison tournait du 14 juillet au 15 août auparavant, elle se situe maintenant entre le 1^{er} et le 31 août. Ça se confirme à Cognac. «En ce début de mois, on est blindé de chez blindés», assure la directrice, qui rappelle aussi qu'en Charente, l'arrière-saison est plutôt belle, avec des touristes qui ont un budget supérieur.

En juillet, une fréquentation en baisse par rapport à 2017

«Pour le mois de juillet, la tendance est claire. Elle est largement à la baisse.» Propos de Coline La Fontaine, directrice de l'office de tourisme, au sujet de la fréquentation touristique du début de l'été. «Mais ce n'est pas que pour nous. Globalement sur la Nouvelle-Aquitaine, toutes les destinations sont en baisse cette année», tempère-t-elle. En juillet, le compteur installé à l'office de tourisme a enregistré au mieux entre 400 et 500 passages par jour, contre 600 à 700 l'an dernier. «Notre ressenti, c'est qu'il n'y a pas eu foule.» Les raisons? «La Coupe du monde de foot, la canicule...», avance Coline La Fontaine, qui pointe

Billet

Pas sympas les aoûtiers?

Sur les dents. C'est comme ça qu'ils sont, les touristes du mois d'août à Cognac. Leur agacement, on l'a d'abord mis sur le dos de la canicule... Ben oui, quand il fait chaud, on supporte moins les choses. Ça donne envie de râler. Soit, mais les commerçants n'y sont pour rien. Et puis, les températures ont baissé et la pression, elle, en terrasse, n'est pas retombée. «Ils sont en vacances, mais pressés et pas forcément agréables, contrairement à ceux du mois de juillet», s'étonne Caroline Veron, au Coq d'Or. «Ils veulent leur plat tout de suite. C'est parfois insupportable quand la terrasse est pleine», confirme Nabil Sekrane, à L'Express. En face, au Globe, on approuve: «Jeudi midi, on était complet. Un groupe de dix personnes est arrivé et nous a demandé s'il était possible de manger en vingt minutes. C'est à peine si on ne s'est pas fait engueuler quand on leur a dit non», raconte Sonny Lusseau. Allez, on va prendre un petit verre de cognac et on va se détendre. C'est encore l'été. On a bien le temps de penser à la rentrée.

J. P.

«Ils prennent un plat pour deux, ne boivent plus toujours de vin, ont appris à dire «eau du robinet» et commandent un café noisette.»

ont appris à dire «eau du robinet» et commandent un café noisette au lieu d'un café-crème.» Malgré cela, ils restent moins pingres que les Espagnols, «qui ne lâchent rien» et les Chinois «qui ne laissent pas toujours...» «Les étrangers sont globalement les plus généreux», indique Nabil Sekrane à L'Express, qui cite dans son top les Allemands et les Norvégiens. Dans cet établissement, les pourboires sont reversés aux employés à la fin du mois. Entre 70 et 80 euros chacun. «Ca sert aussi parfois à compenser les trous de caisse, quand il y en a.» Sans surprise, les Français, eux, arrivent en bas du classement. Au Globe, où chacun - apprentis compris - peut compter sur une centaine d'euros de pourboires à la fin du mois, Sonny Lusseau relativise: «Les Français donnent des petits pourboires, mais c'est assez régulier.» Dans sa main, 20 centimes qui viennent d'être laissés par un client régulier pour un sirop d'orgeat.

Rue Jules-Brisson à Cognac, ils ne supportent plus les voitures

Une pétition a été signée par une quarantaine d'habitants il y a deux ans. Mais rien n'a bougé. Ville et Département se renvoient la balle.

Julie PASQUIER
j.pasquier@charentelibre.fr

«**I**ci, c'est une catastrophe.»
«Intenable, infernal!»
«C'est des fous, camions comme voitures.» Rue Jules-Brisson, dans les Hauts de Saint-Jacques, à Cognac, les riverains doivent composer au quotidien avec la vitesse excessive des véhicules en tous genres. «Aux heures d'embauche et de débauche, ça va. Il y en a toujours pour ralentir la cadence», observe Alain Diesny.
«Mais à partir de 19 heures, certains se font vraiment plaisir», assure l'un de ses voisins, en face.
Les 50 km/h réglementaires sont souvent dépassés. Sa plus jeune fille en a fait les frais avec sa première voiture. «Elle l'a cassée en sortant de la maison.»

Des anecdotes comme celle-ci, tout le monde semble en avoir une à raconter, dans le quartier. Il y a deux ans, une quarantaine d'habitants a signé une pétition pour demander des aménagements: ralentisseurs à hauteur des passages piétonniers, radars dans les deux sens... Mais depuis, rien n'a vraiment bougé. La rue Jules-Brisson, également appelée

avenue de Saint-Jean-d'Angély dans sa partie haute, est une départementale, la 731, mais elle est située dans l'agglomération de Cognac. Résultat: «La Ville et le Département se renvoient la balle. C'est devenu un court de tennis», ironise Alain Diesny.

«Les voitures ne s'arrêtent pas»

«On nous répond que le rond-point de Cherves fait ralentir, ajoute-t-il. Mais juste après, ils repartent de plus belle.» Et le radar pédagogique – quand il fonctionne, ce qui n'était pas le cas hier – ne change pas tellement la donne. D'autant qu'avec la végétation, le panneau d'entrée dans Cognac n'est pas toujours visible. Plus bas, dans l'autre sens, des rehausseurs et un feu qui passe au rouge en cas d'excès de vitesse ont bien été installés. Mais ça ne règle pas les problèmes dans la portion haute de la rue. Assistante maternelle, Ghislaine Diesny entend régulièrement les parents râler à leur arrivée, à cause de la vitesse dans la rue. Du coup, son époux raccompagne chacun de ses invités et régule lui-même la

”

**L'autre jour,
je me suis même
fait cracher dessus
en prenant
les passages cloutés.**

circulation. Tout comme il aide sa voisine à traverser le passage piéton. «Si je ne le fais pas, j' imagine le pire.» «Les voitures ne s'arrêtent pas, témoigne un autre habitant. L'autre jour, je me suis même fait cracher dessus en prenant les passages cloutés.» Un problème dont «les conseillers de quartier sont conscients», assure Mario Jaen, élu référent de Saint-Jacques. «C'est un endroit sensible, il n'y a pas grand-chose qui empêche les gens d'aller vite», dit-il, rappelant tous les aménagements réalisés et les projets menés plus bas. Pour la partie haute de la rue? «Je pense que des contrôles de radar inopinés seraient la meilleure solution», note le conseiller.

Cet après-midi



Ensoleillé.

Le ciel est nuageux, puis le soleil fait de plus en plus de larges percées l'après-midi. Vent de nord-est faible puis, de Nord-Ouest modéré. Températures maximales : entre 21 et 27 degrés, d'Ouest en Est, de Chassiron vers Saintes.

Jour	Royan	Cognac	Angoulême	Confolens
Mardi	14° 28°	14° 30°	12° 30°	12° 29°
Jeudi	16° 26°	16° 30°	15° 29°	14° 29°
Vendredi	14° 24°	15° 25°	13° 25°	14° 25°
Samedi	13° 26°	13° 28°	12° 28°	12° 28°
Dimanche	15° 29°	15° 31°	13° 31°	14° 31°
Lundi	17° 31°	17° 33°	15° 33°	16° 32°

La filière cognac pèse 3,2 milliards d'euros

ÉCONOMIE Elle a expédié et vendu 205,9 millions de bouteilles ces douze derniers mois

Comment va le petit monde du cognac ? Bien, merci pour lui ! Ces douze derniers mois, lors de la campagne viticole 2017-2018, pas moins de 205,9 millions de bouteilles ont été distribuées et vendues à travers le monde, nous apprend un communiqué du Bureau national interprofessionnel du cognac (Bnic).

Ces expéditions, en hausse de 8,2%, ont généré 3,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires, une somme en hausse de 5,3% (valeur au départ des chais charentais, bien plus au détail sur les marchés étrangers).

Tous les voyants au vert

La filière – plus lucrative que celle des vins de Bordeaux – bat des records. Elle « contribue largement à l'excédent commercial des vins et spiritueux français et pèse près d'un quart de la valeur totale de ce secteur, en se plaçant en tête des grandes appellations », se félicite le Bnic. Tous les marchés, tous les continents sont bien orientés ou stables.

Avec 89,9 millions de cols, la zone de libre-échange nord-américaine progresse de 9,4% en volume et de 0,2% en valeur. « La catégorie des alcools bruns est ici en pleine croissance. La présence historique du cognac et les investissements constants des maisons confortent nos performances », note Patrick Raguenaud, le président du Bnic.

En Extrême-Orient, la reprise est réelle : 60,9 millions de flacons, +13,4% en volume et +12,4% en valeur. Enfin, l'Europe se maintient : -2% en volume et +3% en valeur. 41,3 millions de bouteilles ont été écoulées dans le Vieux continent, où les affaires se portent bien en Russie et en Lettonie, mais sont plus difficiles ailleurs. « Les expéditions au Royaume-Uni, premier marché européen avec 10,8 millions de bouteilles, restent stables, malgré le contexte délicat du Brexit », dit encore Patrick Raguenaud.

Toutes les qualités de cognac (VS, VSOP et XO) sont en progression.

Olivier Sarazin

Viticulture : Bordeaux et Cognac, si loin, si proches

ÉCONOMIE

Une étude de l'Agreste, publiée au printemps, prend le pouls des deux bassins

OLIVIER SARAZIN
o.sarazin@sudouest.fr

Avec 228 000 hectares de vignes, 54 100 emplois et 14 000 entreprises, la filière viti-vinicole en Nouvelle-Aquitaine pèse lourd dans l'économie régionale. Ses deux piliers, ses deux fleurons s'appellent Cognac et Bordeaux. Ces bassins viticoles concentrent 95 % de l'emploi salarié du secteur régional. Ils partagent la même image d'excellence. Mais ces bassins sont à la fois « proches et très distincts », nous détaille une étude de l'Agreste (service de la statistique agricole du ministère de l'Agriculture) publiée au printemps (1). En voici les trois idées importantes.

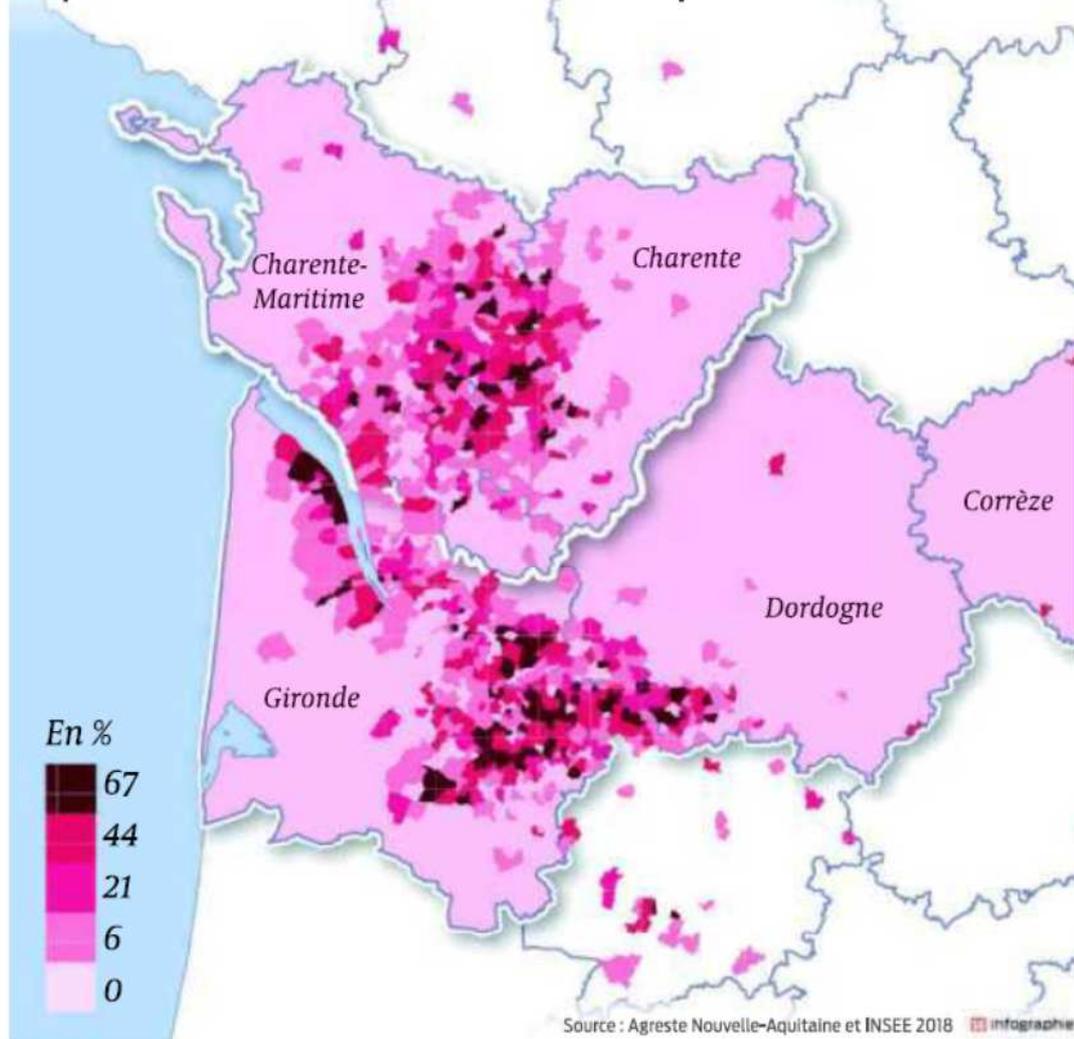
1 Les points communs : qualité et export

Les deux bassins portent haut et fort les couleurs de la viticulture française. Leurs points communs : la qualité des productions et leur importance économique : 28 700 salariés (hors saisonniers) à Bordeaux, 15 900 emplois à Cognac. L'étude de l'Agreste souligne combien les deux bassins contribuent aux bons résultats de la balance commerciale régionale. Les vins de Bordeaux réalisent 44 % de leur chiffre d'affaires à l'export ; la filière cognac, 98 %.

2 Bordeaux intègre vinification et négoce

Le bassin Bordeaux-Aquitaine couvre une superficie de 127 500 hectares dans quatre départements, dont 90 % en Gironde. Il compte 70 appellations d'origine, où l'on produit 80 % de vins rouges, 15 % de blancs

Le poids de la filière viticole dans l'emploi salarié communal



et 5 % de rosés. « La majeure partie des exploitations produisent, vinifient en chais particuliers, embouteillent et commercialisent elles-mêmes leur production [...]. Constituée de petites et moyennes unités, la filière maille le territoire. Les grands groupes sont peu nombreux, mais ils se distinguent par l'emploi de la moitié des salariés de la filière », note l'Agreste, qui cite deux zones d'emplois fortement dépendantes (Pauillac et Libourne) et a compté 17 800 salariés viticoles.

3 Cognac : une filière plus segmentée

Les services de la statistique agricole rappellent que le bassin Cognac-Charentes est spécialisé dans le vin à distiller. « Les activités sont ici plus segmentées et tournées vers l'industrie des boissons [...].

Avec 44 % des salariés, la viticulture fournit le plus d'emplois, l'industrie des boissons un cinquième des salariés, les segments tertiaires un sixième. La concentration de l'emploi est plus importante dans

les gros établissements de Charentes-Cognac qu'à Bordeaux-Aquitaine [...]. Les grandes maisons de cognac, négociants expéditeurs, rassemblent la majeure partie du salariat de l'activité de commerce (1800 emplois dont 1700 salariés)», écrit l'Agreste.

(1) « Bordeaux-Aquitaine et Charentes-Cognac, deux bassins proches et distincts », 22 pages, avril 2018, collection Analyses et résultats.

Cherves-Richemont

De gros travaux pour la rénovation de la voirie



L'entreprise Sobeca est en charge de l'enfouissement des réseaux.

Photo CL

La commune de Cherves-Richemont, qui s'étend sur près de 38km², compte de nombreux villages qu'il est nécessaire de desservir. Le programme annuel de rénovation et de restructuration des routes et chemins représente donc un lourd investissement. Depuis la mi-juillet, d'importants travaux de rénovation de la voirie ont débuté sur la place du champ de foire et dans la rue de la Garnerie. Des travaux nécessaires pour desservir la distillerie de La Salle à la Garnerie, qui reçoit de nombreux poids lourds, et pour le chantier d'agrandissement actuel. Dans un premier temps, l'enfouissement des réseaux (électricité, téléphone et fibre) est en cours, sous maîtrise d'œuvre du Syndicat départemental d'électricité et de gaz (Sdeg). Le financement est assuré pour deux tiers par le Sdeg, le reste étant à la

charge de la commune. Ces travaux seront complétés par la réalisation de trottoirs du côté des habitations, ainsi que des emplacements de parking côté place. Pour clore ce chantier, sont prévues la pose d'un enrobé peu bruyant et la construction de deux plateaux ralentisseurs près des écoles et de la mairie, où la circulation est dense. Concernant le rond-point de l'Abaca, imposé par l'État pour desservir l'espace culturelle et le moulin de Prézier, sa construction débutera le 27 août pour une durée de trois mois. Après l'achat de terrains aux particuliers, la démolition et reconstruction des murs des propriétaires par la commune, le rond-point arboré d'un diamètre de 16,50 mètres sera construit. La circulation sera alternée par feux tricolores dès le début du chantier. Enfin, des déviations seront mises en place pour la desserte de la route des Pins et le moulin de Prézier.

« C'est que du bonheur »

CYCLISME

Le Cognaçais Alain Clouet est à la tête du Tour Poitou-Charentes qui partira la semaine prochaine. Petit tour d'horizon

« Sud Ouest » Quand et comment êtes-vous arrivé sur le Tour Poitou-Charentes ?

Alain Clouet J'ai vécu mon premier Tour Poitou-Charentes en 1987 et, en 1988, j'ai rejoint Daniel Mangeas en tant que speaker. Après, je suis devenu président de l'association organisatrice Poitou-Charentes Animation, en octobre 2000. Des membres de l'association n'étaient plus d'accord avec le président de l'époque, Michel Prévost. Ils m'ont demandé de prendre la relève. J'ai accepté à condition de pouvoir construire une équipe solide autour de moi. C'est parti comme ça et j'ai vécu mon premier Tour, comme responsable, en 2001. Depuis, on essaie toujours de faire le maximum, malgré les embûches.

Mais votre amour du cyclisme est bien antérieur à cela ?

C'est une passion que j'ai depuis l'enfance, même si je n'ai jamais fait de vélo (l'homme était plus handball, NDLR). Mon père, lui, était dans le milieu.

Non cycliste, cela-t-il été difficile de vous faire accepter ?

Il m'a fallu faire un peu ma place, mais cela n'a pas été trop difficile. J'ai commencé à animer des courses en 1975 et, ensuite, j'ai tenu le micro pendant trente, trente-cinq ans. Il y a dix ans, j'ai arrêté d'être speaker, ce n'était pas facile à concilier avec l'organisation du Tour Poitou-Charentes, on ne peut pas tout faire. En tant que président, j'essaie d'amener ce qu'il y a de mieux pour développer et faire perdurer le



Alain Clouet est à la tête du Tour Poitou-Charentes depuis dix-sept ans. PHOTO ANNE LACAUD

Tour-Poitou-Charentes. Cela demande du temps. D'autant que les choses ont évolué dans le cyclisme, l'ambiance n'est plus la même, il y a moins de coureurs, moins de gens sur le bord des routes. Prenez une classique, comme Bordeaux-Saintes par exemple, je ne suis pas sûr qu'elle continue à faire le plein.

Quelles évolutions avez-vous constatées ?

Il faut toujours donner un peu plus d'envergure à l'épreuve, apporter de l'embellissement, se rapprocher, dans le décor ou autre, de ce que les gens voient sur le Tour de France par exemple. Et puis, depuis 2004 et la création du Pro Tour, la multiplication des courses, certaines équipes ne viennent plus chez nous. Heureusement, nous avons eu des fidèles comme Sylvain Chavanel ou Thomas Vaucler. Je leur suis reconnaissant de nous avoir apporté leur notoriété. Après, il faut

aller chercher des équipes étrangères de bon niveau.

Mon regret est de ne pas pouvoir faire de la télé en direct. Cela représente un coût de 200 000 euros, nous n'avons pas les moyens et trouver une aide des collectivités ou de partenaires privés n'est pas évident. Nous avons, malgré tout, quelque chose avec France 3 sur la dernière heure de course et via leurs réseaux sociaux.

Vous avez parlé d'embûches, organiser est-il de plus en plus difficile ?

Le problème est qu'il faut des têtes d'affiche. C'est devenu difficile avec le World Tour. Il y a un grand nombre de courses importantes et les grosses équipes se focalisent dessus. ASO (Amaury Sport Organisation, organisateur notamment du Tour de France et propriétaire de « L'Équipe », NDLR) vient de lancer le Tour d'Allemagne. C'est une affaire de gros sous, mais ça devient compliqué pour des organi-

TPC 2018

21 AOÛT. Jonzac-Cognac : 192,8 kilomètres.

22 AOÛT. Segonzac-Melle : 189 km.

23 AOÛT. Gençay-Couhé : 97,9 km. Champagne-Saint-Hilaire-Couhé : 22,9 km, contre-la-montre.

24 AOÛT. Brioux-sur-Boutonne-Poitiers : 156,6 km.

sations comme la nôtre, à côté. En France, il y a 100 jours de courses pros chaque année, ASO en prend 40, le reste est assuré par des bénévoles comme nous, le calendrier français est le plus riche, mais l'UCI (Union Cycliste Internationale) pousse à la mondialisation. On ne respecte pas ceux qui font le cyclisme à la base.

C'est pareil au niveau des lourdeurs administratives, c'est compliqué. Il y a un manque de reconnaissance de l'État de tout ce qui est fait par les bénévoles alors qu'on nous demande d'agir comme des pros.

L'organisation du Tour Poitou-Charentes, c'est combien de temps de travail ?

Plus d'un an. Par exemple, si le tracé n'est pas encore fait, nous connaissons déjà les villes étapes pour 2019. À ce titre-là, 2018 a été un peu compliquée car nous avons eu le malheur de perdre notre vice-président en charge des tracés, hyper impliqué, et avec qui je travaillais beaucoup.

Quel regard portez-vous sur le Tour Poitou-Charentes ?

L'aventure est belle. Pour moi, cela n'a été que du bonheur. Cela m'a permis de rencontrer des gens formidables. J'ai eu, également, la chance d'être très bien entouré. Cela dit, c'est aussi usant. J'ai 65 ans et j'ai déjà dit que j'arrêterai la présidence dans deux ans, tout en restant au sein de l'association. L'essentiel est de continuer à faire vivre ce Tour encore longtemps.

Recueilli par Didier Faucard

Gare aux vélos mardi prochain

CIRCULATION La semaine prochaine, le Tour cycliste Poitou-Charentes passe par Cognac. Cet événement va engendrer des restrictions de circulation mardi. En tout premier lieu, les axes empruntés par les coureurs seront interdits au stationnement à partir de 12 heures, et à la circulation dès 14 heures : rue de Segonzac, boulevard de Paris, avenue Victor-Hugo, boulevard de Chatenay, rue Jean-Jaurès, avenue Victor-Hugo. Toutes les rues débouchant sur ce circuit seront interdites à la circulation dès 14 heures. Plus de renseignement sur le site Internet de la mairie, www.ville-cognac.fr.

Pas de trêve estivale pour les travaux

Commencés il y a plus d'un mois, les travaux menés par l'entreprise de travaux publics Sobeca en direction de la Garnerie avancent parfaitement. Sous la maîtrise d'œuvre du SDEG, il s'agit de procéder à l'enfouissement des réseaux (électricité, téléphone, gaine pour la fibre optique) jusqu'aux dernières maisons du bourg. Il a fallu couper la chaussée et bloquer ainsi la circulation, heureusement peu dense en cette période.

« À l'avenir, déclare Jean-Louis Etourneau, l'adjoint au maire chargé de la voirie, on peut s'attendre à 60 poids lourds par jour : il est donc urgent de terminer ce chantier ». Ce sera chose faite dans deux semaines au plus tard. Il restera à procéder à la création de trottoirs et d'emplacements de parking le long du champ de foire. Ce chantier est le premier d'une série de travaux d'envergure.

Le dernier rond-point

Le suivant concerne la création du rond-point de l'Abaca. Effectués par l'entreprise Colas, les travaux vont commencer le 27 août, et durer trois mois. Dès le démarrage, la route des Pins sera totalement fermée. Sur la RD 731 (Cognac-Burie), la circulation sera alternée avec feux tricolores. L'accès à l'Abaca se-



L'enfouissement des réseaux avance à grands pas. PHOTO P. B.

ra fléché. Le coût du chantier est évalué à plus de 400 000 euros, la moitié incombera à la commune qui en plus a pris en charge l'achat des terrains nécessaires à l'emprise du rond-point (diamètre : 16,5 m), la destruction et reconstruction des murs des riverains.

Le Département, maître d'œuvre, participe à 50 %. Par la suite, l'entretien du rond-point arboré sera à la charge de la commune. Pour l'heure, il s'agit du dernier rond-point créé dans la commune, après ceux des Josselettes, de la place Guillot, du Solençon, de l'Épine et de la Biche. Prochainement, la res-

tauration du pont de fer sur l'Antenne par le chantier d'insertion la Clé de Voûte sera réalisée.

À plus long terme, l'étude faite par ATD 16 envisage huit pôles ; le premier, prévu en 2019, sera l'aménagement du bourg de Cherves, avec réfection de la bande de roulement préconisée par le Département, rétrécissement de la chaussée, limitant ainsi la vitesse et le passage des camions. Suivra l'aménagement du bourg de Richemont. Non vraiment, même en temps de disette, les chantiers ne manquent pas.

Pierre Barreteau