



REVUE DE PRESSE
Mercredi 15 août 2018



Handicap: les mêmes vacances que tout le monde

Des gîtes déco pour s'éloigner du côté clinique des instituts.

- En Charente, 174 logements sont labellisés Tourisme et Handicap
- C'est le troisième département
- Une aubaine pour les familles.

Lénaëlle SIMON
l.simon@charentelibre.fr

Quand François Weller-Stortz a eu l'idée d'ouvrir des chambres d'hôtes dans une vieille longère d'Abzac il y a deux ans, il les a d'emblée aménagées pour obtenir le label Tourisme et Handicap. L'ancien maire d'Abzac, 56 ans, est paraplégique depuis trente ans et témoin des difficultés à dénicher des locations de vacances chaleureuses et adaptées. «À Noël 2009, j'ai demandé ma femme en mariage. Je voulais l'emmener dans le sud de la France pour avoir du soleil. J'ai cherché pendant un mois, gîtes, chambres d'hôtes, hôtels. Je l'ai demandée en mariage dans un hôtel en Normandie.» Il en rigole aujourd'hui - d'autant que Madame a dit oui! -, mais l'anecdote est révélatrice. «Entre ce que l'on veut faire et ce que l'on peut faire, il y a une marge énorme. On va là où l'on peut plutôt que là où l'on veut.» La Charente, bonne élève, voit son offre s'étoffer chaque année. Avec 174 logements labellisés Tourisme et Handicap, c'est le troisième département français le mieux pourvu, la Charente-Maritime le premier (345). «Dès le début, on a fait le choix que tous nos agents sur le terrain aient l'habilitation pour le label», souligne Jean-Hubert Lelièvre, président délégué de Charentes Tourisme. Dans un département comme la Charente, j'ai la conviction qu'il faut se singulariser, aller sur un marché de niche.» Reste à faire connaître la destina-



Au gîte du Maine-Patrat, à Saint-Léger, Valentin Barbier et ses parents ont passé une semaine de vacances paisible dans un site accessible aux fauteuils.

Photos Majid Bouzzit

tion auprès du public handicapé. «Il représente 20 % de ma clientèle, soit une trentaine de personnes chaque année, surtout des handicapés moteur mais aussi des victimes d'AVC», précise François Weller-Stortz dont la maison d'hôtes est labellisée pour les quatre déficiences (trouble moteur, visuel, auditif, mental). «Les chambres font 25 m², la salle de bains 8 m². Le lavabo est creux en dessous pour qu'un fauteuil puisse passer et les douches assez grandes pour y installer un lit. Mais pour autant, ce n'est pas l'hôpital», insiste-t-il.

Pas plus cher

La décoration a été pensée en fonction des contrastes pour les malvoyants. Seule la troisième chambre, à l'étage, n'est pas accessible aux handicapés moteur parce qu'il n'y a pas encore d'ascenseur (c'est 20 000 € de plus). Si le couple a investi 200 000 € dans l'aménage-

ment des lieux, les tarifs ne sont pas plus chers. Pour éviter l'effet «double peine». La chambre est louée 68 € la nuit, avec le petit-déjeuner mais aussi des petits rien gratuits

«Il faut se singulariser, aller sur un marché de niche.»

qui font beaucoup pour cette clientèle. «L'été dernier, on a reçu durant trois semaines une prof qui souffrait d'une forme sévère de sclérose en plaques. Elle était venue seule. On est allé la chercher à Poitiers. Le fait que je sois moi-même handicapé met de l'huile dans les rouages. Je sais ce dont des paraplégiques ont besoin. Ils n'ont pas besoin de demander, surtout pour des cho-

ses qui touchent à l'intime.» Il assure même le relais avec les services médicaux. «Quand un client a besoin d'un lit médicalisé, c'est moi qui traite avec un fournisseur local. Je peux aussi solliciter l'intervention d'une aide-soignante. Quand la personne arrive, elle n'a qu'à mettre les pieds sous la table, parfois pour la première fois de sa vie.»

«Des leçons de vie»

Destination, accessibilité, activités alentours attractives, pas facile de trouver le lieu qui coche toutes les cases. Avant d'arriver au gîte du Maine-Patrat, à Saint-Léger, avec Valentin, leur fils de 17 ans tétraplégique, Sandrine et Jean-François Barbier, de Coutances dans la Manche, ont longtemps cherché. «Certains gîtes se disent accessibles mais ne le sont pas totalement et l'offre est encore rare. Pour un logement qu'on avait repéré en Dordogne, où l'on voulait aller initialement, il aurait fallu réserver un an à l'avance. Finalement, nous sommes passés par Handivoyage, une plateforme de réservation spécialisée. On s'y est pris en février, c'était la dernière semaine disponible.» Ils ne regrettent pas. Pas un bruit de voiture à l'horizon. Le parc autour de la maison des propriétaires et des deux gîtes, tapissés de lierre, est immense, planté de 180 espèces de

roses. Pour le rendre accessible sur 1,5 kilomètre aux fauteuils jusqu'à l'étang peuplé de nénuphars, Pierre Lethu, le propriétaire, le tond régulièrement comme un terrain de golf. Valentin s'y balade tous les jours avec ses parents. Anne, peintre professionnelle, a exercé auprès d'enfants malades dans les hôpitaux et propose d'ailleurs des ateliers aux clients. C'est cette sensibilité qui a rendu évidente la démarche de labellisation. «On a fait des gîtes très déco, pour s'éloigner du côté clinique et froid des instituts. Nous avons aussi joué sur du modulaire. Les évier creux en dessous n'étant pas très esthétiques, nous pouvons les installer uniquement pour les clients qui en ont besoin. Ils n'ont par exemple pas d'utilité pour des personnes tétraplégiques», relate Anne et Pierre Lethu qui ont ouvert en 2012.

Depuis l'an passé, le couple reçoit en moyenne dans la saison trois familles concernées par le handicap, avec qui se tissent complicité et tendresse. «On s'investit énormément, on a envie qu'ils passent un bon séjour. Il y a des leçons de vie bouleversantes.» Comme cette mère courage de 34 ans, venue avec ses deux enfants et son mari. À la suite d'un AVC, elle ne bouge plus que les paupières. Son mari a déjà prévu de réserver le gîte pour l'an prochain.



Dans les chambres d'hôtes de François Weller-Stortz, à Abzac, les salles de bain font 8 m² et peuvent accueillir un lit douche.

Un label délivré par une commission

Tourisme et Handicap est une marque d'État, lancée en 2001 par le ministre de la Santé de l'époque et développée depuis 2003 dans les Charentes qui comptent aujourd'hui 519 établissements labellisés. C'est l'association nationale Tourisme et Handicap qui délivre le label - révisé tous les cinq ans - sur la base d'un cahier des charges comportant 300 critères et en s'appuyant sur des référents d'association comme

l'Association des paralysés de France, l'Adapei ou Valentin Haüy. Les visites sont effectuées par deux évaluateurs, l'un issu du monde du tourisme et l'autre du monde du handicap. Chaque demande est ensuite examinée par une commission. Deux ont lieu chaque année en Charente, quatre en Charente-Maritime. En 2017, Charentes Tourisme a accompagné 150 établissements dans leur démarche de labellisation.

De nouvelles mesures de restriction d'irrigation

On est loin des niveaux de restriction atteints l'an dernier, mais les restrictions d'irrigation se renforcent tout de même en ce début de mois d'août en Charente. L'irrigation est totalement interdite sur le sous-bassin de la Bonnieure depuis le 8 août. Il est toujours, depuis le 25 juillet, interdit d'irriguer, sur le Bandiat, les mercredis, vendredis et dimanche. La Tardoire est en alerte renforcée, le taux hebdomadaire d'irrigation est restreint à 5 % à compter de ce jeudi 16 août. Sur l'Echelle-Leche, le niveau de restriction vient de passer en «alerte» et le taux hebdomadaire d'irrigation

sera limité à 7 % à partir de ce jeudi également.

Ces restrictions sont applicables jusqu'au 30 septembre. Les sous-bassins de Karst, Bonnieure-Aval et Touvre restent en volume libre. Même si les niveaux de restriction grimpent, *«il faut remonter à très loin pour retrouver un contexte aussi favorable que celui de cette année»*, notait le préfet de la Charente, Pierre N'Gahane, lors d'un point avec l'Observatoire de l'eau charentais, le 24 juillet dernier, rappelant qu'en 2017, *«la situation était si tendue que les pêcheurs menaçaient de venir jeter les poissons morts dans la cour de la préfecture»*.

La question

Le 15 août férié ? Merci Louis XIII



Photo AFP

Le 15 août, les catholiques fêtent l'Assomption – à ne pas confondre avec l'Ascension du mois de mai. Cette fête évidemment religieuse célèbre à la fois la mort, la résurrection, l'entrée au paradis et le couronnement de la Vierge Marie. Le mot «assomption» tient sa racine du latin «assumere» qui signifie prendre, enlever. Traduction: Marie fut ainsi «enlevée au ciel», corps et âme.

«Autrement dit, selon ce dogme, le corps la Vierge Marie n'a pas connu la décomposition comme celui des autres humains», indique le site du diocèse d'Angoulême qui poursuit: «Cet épisode ne figure pas dans les évangiles, mais dans d'autres récits non reconnus par l'Église, dits apocryphes.»

Cette fête est célébrée dès le V^e siècle. Mais cette journée n'est fériée en France que depuis 1638 et une décision de Louis XIII. L'histoire est d'ailleurs savoureuse. Frustré de n'avoir aucun héritier mâle après

vingt ans de mariage, il demande à ses sujets de faire, dans chaque paroisse, le 15 août, une procession afin d'avoir un fils. Le miracle a lieu. Louis XIV naîtra l'année suivante. En guise de reconnaissance, en 1638, le roi publie l'édit officiel qui déclare prendre la Vierge comme protectrice et patronne du royaume. Le 15 août devient alors fête nationale. Et un jour férié! Merci Louis XIV d'être venu au monde!

Une petite parenthèse a marqué l'histoire du 15 août, tout en subtilité: entre 1806 et 1815, sous Napoléon Bonaparte, le 15 août était célébré la... Saint-Napoléon qui était également la Fête nationale.

À noter que le 15 août est un jour également férié en Belgique, au Luxembourg, en Italie, en Espagne.

L'Assomption est marquée par de grands pèlerinages, comme celui de Lourdes, des processions, des messes et des bénédictions, notamment de bateaux ou de bétail.

Le chiffre

167 coureurs du Tour Poitou-Charentes

seront accueillis à l'X'eau mardi soir. Pas pour plonger mais pour se retrouver autour du pot qui y sera organisé. Partis le matin de Jonzac, ils arriveront dans l'après-midi à Cognac et repartiront le lendemain de Segonzac, direction Melle.

■ Les extérieurs, c'est le point noir du complexe aquatique qui a été inauguré en avril aux Vauzelles ■ L'agglo cherche des solutions pour l'été prochain.

On se pique les fesses sur les pelouses de l'X'eau



Impossible de poser sa serviette sur les espaces enherbés de la piscine. La pelouse a laissé place aux mauvaises herbes et aux chardons.

Photo J. P.

Julie PASQUIER
j.pasquier@charentelibre.fr

Ils étaient nombreux à en faire le constat, samedi, autour du snack. Les baigneurs cherchent ombre et pelouse, cet été à l'X'eau. Bye bye les plages enherbées de l'ancienne piscine de Cognac. Au nouveau complexe aquatique des Vauzelles, il faut se contenter des dalles minérales du «solarium»... sans les transats, réservés à l'espace bien-être.

«Vraiment dommage, déplore ce nageur. Parce que l'été, à la piscine, on a quand même envie d'un peu de nature.» Et là, «entre les cailloux, la terre, les chardons et les mauvaises herbes épaisses durcies par la sécheresse, on se pique les pieds». À l'accueil de l'X'eau, on ironise: «Un problème avec la pelouse? Quelle pelouse?» La terre et les mauvaises herbes, il va falloir s'en contenter, cette année. Car le

retard pris dans l'hiver sur le chantier de la piscine n'a pas permis de travailler sur les extérieurs. Pour poser les brise vue, cause du délai supplémentaire, les engins devaient pouvoir manœuvrer autour du bassin extérieur. Impossible, donc, de semer le gazon et de faire les plantations en temps et en heure. «On a fait ça après l'ouverture officielle, qui était le 7 avril», indique Lionel Pereira, l'un des responsables de l'X'eau.

Un record d'entrées à 1 020 personnes

Cela laissait peu de temps à la pelouse pour sortir de terre. «D'autant qu'après avoir été brassé et rebrassé, le terrain n'est pas optimal pour le gazon. C'est vrai qu'on aurait aimé avoir la pelouse du Stade de France, mais Rome ne s'est pas faite en un jour.» Comprenez: ce sera mieux

”
Un problème avec la pelouse ?
Quelle pelouse ?

l'année prochaine. Gérard Faurie, le vice-président de Grand Cognac en charge des sports, le souhaite aussi. «Ça fait partie d'un des sujets à revoir. On est pleinement conscient du problème mais on ne sait pas encore ce qu'on va faire. On doit en discuter avec l'entreprise Tardy, qui était titulaire du lot.»

L'autre point noir, c'est le manque d'ombre sur ces espaces extérieurs. «On va voir si on ne peut pas installer des pare-soleil», indique Lionel Pereira. «On cherche des solutions pour l'été pro-

chain», ajoute Gérard Faurie, qui reconnaît que «c'était compliqué d'avoir quelque chose de complètement prêt cet été».

En attendant, ce nageur a trouvé le compromis: «Je viens à l'X'eau pour nager. Si je veux me détendre, passer du temps, je vais plutôt à Jarnac, où il y a de l'herbe et des arbres pour être à l'ombre.»

Ces petits couacs n'empêchent d'ailleurs pas la structure d'atteindre les objectifs de fréquentation qu'elle s'est fixée, selon le maire d'Angeac-Champagne. «On a battu un record d'entrées lors de la canicule avec 1 020 entrées sur une journée», observe Gérard Faurie. La partie spa, qui peut accueillir jusqu'à 70 personnes simultanément, a aussi fait le plein à plusieurs reprises.

Notons que la piscine fermera ses portes dimanche 2 septembre au soir. Elle ne rouvrira que lundi 17 après sa vidange technique.

Initiative Greenpeace tient son stand

Greenpeace a posé ses valises rue d'Angoulême, à Cognac, hier. Et au lieu d'aller à la rencontre des passants comme on le voit parfois, elle a plutôt attendu que les passants viennent à elle sur un stand (Repro CL). Une initiative saluée par le coiffeur Stéphane D sur sa page Facebook: *«C'est une très bonne idée, il n'y a aucun ratissage de rue par des équipes harcelantes. Serait-il possible que pour les prochaines associations voulant démarcher dans la rue il en soit de même?»*, demande-t-il au maire, Michel Gourinchas, et à son directeur de cabinet, Jonathan Muñoz. *«C'est ce à quoi nous les invitons»*, a aussitôt répondu l' élu. Réponse commentée par le caviste voisin, Philippe Piquet-Pellorce, qui écrit aussi que ce *«harcèlement plutôt intrusif est assez mal perçu par notre clientèle, a fortiori lorsque cela se double d'une drague lourdingue»*.

Ouvrage d'art

Un pont de Cherves-Richemont fragilisé



Le pont de «Batte-Chèvre» est victime d'un affaissement dangereux. Photo CL

Le pont de «Batte-Chèvre» qui enjambe le ruisseau du Fossé-du-Roy situé entre «Le Vanneau» à Cherves-Richemont et «Batte-Chèvre» à Nercillac, se dégrade. Les responsables de la voirie des trois communes concernées (Boutiers est la troisième) ont pris la décision par arrêté municipal de limiter la circulation sur l'ouvrage d'art à une seule voie, avec un poids des véhicules limité à 7,5 tonnes maximum. Ce pont qui a été élargi pour permettre le passage des engins agricoles et de camions de plus en plus lourds,

est victime d'un affaissement. Cette intervention provoque des fissures sur la surface de roulement. Le danger est réel, une expertise est nécessaire et si des travaux indispensables ne sont pas entrepris, le pont pourrait être fermé à la circulation. Le Fossé-du-Roy est placé sous la responsabilité des communes de Cherves-Richemont, Nercillac et Boutiers, mais également du Symba (Syndicat mixte pour l'étude et la gestion de l'aménagement du bassin de l'Antenne et de ses affluents) et à ce titre, des subventions pourront être sollicitées.

■ ORDURES MÉNAOÈRES

Modification du ramassage dans l'agglomération... Ce mercredi 15 août, jour férié, la collecte des sacs noirs et des sacs jaunes assurée par Calitom sur le territoire est décalée. Les collectes habituelles du mercredi sont reportées à demain jeudi 16 août et ainsi de suite jusqu'à samedi. Pour suivre l'information collecte en temps réel, rendez-vous sur www.calitom.com rubrique «Ma commune»

... **Mais pas à Cognac.** Sur la ville de Cognac, la collecte des déchets se fera comme un mercredi habituel, les sacs et bacs des déchets recyclables seront bien ramassés.

Genté retrouve un boulanger

Claude Bertrand vient d'investir le local construit par la commune pour redynamiser le bourg. Il rejoint la coiffeuse. Une bonne nouvelle pour les habitants.

Julie PASQUIER
j.pasquier@charentelibre.fr

Il a l'accent marseillais et il dit «pain au chocolat», mais on ne lui en voudra pas, parce qu'il place déjà des «ohu» dans ses phrases. Claude Bertrand, 45 ans, est le nouveau boulanger-pâtissier de Genté. Il a ouvert son commerce la semaine dernière dans le local de 160 m² construit par la mairie, qui avait la volonté de redynamiser le bourg.

Cela faisait «au moins deux ans» qu'il n'y avait plus de boulangerie dans la commune de 1.000 habitants. «Alors que quand j'étais petit, il y en avait deux», se souvient le maire, Christian Valtaud. Sept années qu'il travaillait sur ce projet de multiple rural... sur un terrain qui était, au départ, non constructible. «Le plus long, ça a été le plan local d'urbanisme», reconnaît-il. Pour la suite, il s'est associé aux architectes des Bâtiments de France et à la chambre de métiers et de l'artisanat. Du temps et près de 400.000 euros d'investissement plus tard, la commune compte donc sur une coiffeuse, qui s'est installée en mars, et un boulanger-pâtissier. «Super, assure cette cliente, baguette à la main. Avant, j'étais obligée d'aller à Salles-d'Angles ou Segonzac.»

«On vit beaucoup mieux en Charente»

Monter son affaire, ce n'était pourtant pas forcément l'objectif de Claude Bertrand. Lui, ce qui lui plaît, c'est de «sauver un village». Natif de Limoges, où il a effectué son apprentissage en pâ-



Dans sa boulangerie de Genté, Claude Bertrand veut développer la biscuiterie.

Photo J. P.

tisserie, il était installé à Marseille depuis 14 ans. Avec sa compagne, Tania, il a eu envie de quitter la canicule et le Mistral pour trouver «une meilleure qualité de vie». «Et on vit beaucoup mieux en Charente que dans les Bouches-du-Rhône», assure-t-il, un an après son arrivée à Rouillac. Après de nombreuses expériences, notamment en grandes surfaces où il a appris la vitesse d'exécution, Claude Bertrand lance donc sa première affaire (1). Avec des produits

«qui ont du goût». Ne cherchez pas de baguette blanche sur ses étals. «Je perds peut-être deux ou trois clients mais je préfère les pains qui ont du caractère.» Comme le meule ou le païsou qui trônent à côté de la gentéenne. Ses spécialités, ce sont aussi le chocolat et les biscuits. L'occasion de découvrir les navettes, petits gâteaux marseillais, ou les canistrelli corses. Notez cette petite bizarrerie: dans sa vitrine, Claude Bertrand propose aussi des «soirées». «Ça

vient de Marseille, mais a priori, ce n'est pas connu ici», dit-il, en souriant, sans promettre de grandes fêtes. Il s'agit, en fait, de desserts, entre la mignardise et le gâteau individuel classique. Pour craquer sans culpabiliser.

(1) Il est locataire, mais propriétaire du fonds de commerce.

La boulangerie est ouverte de 6 heures à 13h30 et de 16 heures à 19h30. Fermeture le dimanche après-midi et le mercredi.

Ils revisitent Tartuffe ce soir sur la place d'Armes

La compagnie Cycl'arts a démarré sa tournée à vélo à Nantes le 23 juillet. Elle fait escale aujourd'hui dans la cité des eaux-de-vie.

Une tournée de théâtre à vélo. C'est l'aventure dans laquelle s'est lancée la compagnie Cycl'arts, arrivée hier à Cognac et qui proposera ce soir, sa version de Tartuffe, place d'Armes. Durant un mois, les cinq comédiens parcourent l'ouest de la France, de Nantes à Bordeaux, pour proposer de ville en village, de revenir aux sources du théâtre: «Défendre un art accessible à tous» au beau milieu de la rue, explique Grégory Charpenne, metteur en scène et comédien.

Basée à Montreuil en région parisienne, la troupe est partie de Nantes le 23 juillet. «On est ensuite passé par la Vendée. On a pris le passage du Gois avec un vent à 50 km/h et les voitures tout autour», racontent-ils. Après la côte, ils sont entrés dans les terres... plus dur pour les jambes de ces sportifs non confirmés mais branchés «zéro carbone». «En fait, on se surprend», reconnaissent-ils, enchaînant les étapes de

”

On a retravaillé tout le texte, utilisé un langage plus actuel pour en faire une version contemporaine.

30 à 60 km. Ils ont joué dimanche à Montembœuf en Charente limousine, et ont fait une étape à Montignac, lundi. Hier, en un coup de pédale ou presque, ils étaient à Cognac.

Quelque 400 km au total

Au menu donc ce soir: Tartuffe de Molière... «complètement revisité», précise Grégory Charpenne. On a retravaillé tout le texte, utilisé un

langage plus actuel pour en faire une version contemporaine. On a juste gardé l'intrigue générale.» Leur Tartuffe à eux n'est pas religieux... mais coach en développement personnel. Attention: participation du public requise. Demain, l'équipe prendra la direction de Pons, où elle jouera dans la soirée, avant de rejoindre Talmont-sur-Gironde, dernière étape de cette tournée. «En fait, on va descendre jusqu'à Bordeaux, mais on n'a rien de calé pour le moment», indique Grégory Charpenne.

Au total, les comédiens auront enquillé quelque 400 km. «Un joli défi», estime Grégory Charpenne, attaché aussi au «principe du partage». «Dans les moments galère, on a toujours pu compter sur des gens super», résumant les comédiens, qui ont aussi proposé des ateliers théâtre à certains endroits. C'est toujours gratuit, «mais on fait tourner le chapeau à la fin».

Tartuffe revisité, ce mercredi à 19 heures, place d'Armes à Cognac. Participation libre.

Nette accélération de l'inflation

Les prix à la consommation ont augmenté de 2,3 % en juillet sur un an, soit 0,3 point de plus que le mois précédent, en raison notamment d'une accélération des prix de l'énergie, selon les chiffres définitifs publiés hier par l'Insee. « Cette inflation plus soutenue résulte essentiellement d'une accélération sur un an des prix de l'énergie et, dans une moindre mesure, de ceux des services et du tabac », a détaillé l'institut statistique. Très faible depuis plusieurs années, l'inflation française s'établit ainsi en juillet légèrement au-dessus de la cible fixée par la Banque centrale européenne (2 %), après avoir déjà atteint 2 % les deux mois précédents. Les prix de l'énergie, « en hausse pour le quatrième mois consécutif », ont bondi de 14,3 % sur un an, indique l'institut statistique, en raison d'une « forte accélération des prix du gaz » (+17,3 %) et des produits pétroliers par rapport à l'an dernier (+21,8 %). Selon l'Insee, les prix des produits alimentaires accélèrent légèrement par rapport à juin (+1,9 % sur un an), comme ceux des produits frais (+6,4 %), tandis que la hausse des prix de l'alimentation hors produits frais (+1,2 %) reste stable. Sur un mois, les prix à la consommation se sont repliés de 0,1 % en juillet après une stabilité au mois de juin.

Le chômage en lente décrue

En légère hausse au premier trimestre, le taux de chômage a repris sa baisse au deuxième et s'établit à 9,1 % au niveau national.

Après une légère remontée au premier trimestre, le taux de chômage a repris sa baisse au deuxième trimestre (-0,1 point), pour s'établir à 9,1 % en France entière (hors Mayotte), selon des chiffres provisoires de l'Insee publiés hier.

Sur un an, le taux de chômage, mesuré par l'Institut national de la statistique selon les normes du Bureau international du travail (BIT), est en baisse de 0,3 point. L'indicateur reste au-dessus du plancher de 8,9 % (chiffre révisé à la baisse) atteint fin 2017.

La baisse du deuxième trimestre est moins forte qu'attendu. Dans ses dernières prévisions publiées en juin, l'Insee tablait sur un recul de 0,2 point.

Toutes ces évolutions sont toutefois à analyser avec prudence, car elles se situent dans la marge d'erreur de l'indicateur (+/-0,3 pt).

Sur le trimestre, les jeunes (-0,6 point) et les catégories d'âge intermédiaires (-0,1 point) ont vu leur situation s'améliorer, tandis que celle des seniors est restée stable.

Le taux de chômage des jeunes au plus bas

Le taux de chômage des 15-24 ans s'est établi à 20,8 %, son plus bas



Photo AFP

niveau depuis fin 2008, celui des 50 ans et plus à 6,5 %.

En moyenne, l'Insee a comptabilisé 2,70 millions de chômeurs au deuxième trimestre, en baisse de 48.000 (-1,7 %) sur trois mois et de 104.000 (-3,7 %) sur un an.

Sur le deuxième trimestre, la métropole a enregistré une plus forte baisse (-0,2 point) que le reste de la France, à 8,7 %. En valeur absolue, l'Insee y a comptabilisé 2,54 millions de chômeurs. Parmi eux, 1,04 million cherchent du travail depuis au moins un an.

Le taux de chômage de longue durée est stable sur trois mois, à 3,6 % de la population active. Parallèlement au taux de chômage, le « halo autour du chômage » a, lui aussi, baissé au deuxième trimestre. Ces personnes souhaitant

travailler, mais pas comptabilisées parce qu'elles ne cherchent pas activement ou ne sont pas disponibles immédiatement, étaient 1,46 million au deuxième trimestre (-19.000 sur le trimestre, -25.000 sur un an).

Par ailleurs, le taux de personnes en sous-emploi, c'est-à-dire qui souhaiteraient travailler davantage, a aussi légèrement baissé (-0,1 %), à 5,9 % au deuxième trimestre. Il diminue de 0,2 point sur un an. Il s'agit, pour l'essentiel, de travailleurs à temps partiel subi.

Enfin, le taux d'emploi, c'est-à-dire la proportion de 15-64 ans qui travaillent, a légèrement augmenté (+0,1 point), à 65,8 %, son plus haut niveau depuis le début des années 1980.

Le taux de chômage en petite baisse

ÉCONOMIE

Le chômage reprend sa lente décrue, après un sursaut en début d'année

Le taux de chômage publié par l'Insee a très légèrement baissé au deuxième trimestre, pour s'établir à 9,1 % en France, un résultat moins bon qu'attendu.

Dans ses dernières prévisions publiées en juin, l'institut de statistiques tablait sur un recul, déjà minime, de 0,2 point. La baisse est finalement encore plus infime (+0,1 point), selon les chiffres provisoires publiés hier. Sans compter que cette baisse est à prendre avec des pincettes, puisqu'elle se situe, tout comme celle de 0,3 point sur un an, dans la marge d'erreur de l'indicateur (+/-0,3 pt).

En moyenne, l'Insee a comptabilisé 2,7 millions de chômeurs au deuxième trimestre, en baisse de 48 000 (-1,7 %) sur trois mois et de 104 000 (-3,7 %) sur un an. « C'est positif mais c'est encore trop peu », a estimé la ministre du Travail, Muriel Pénicaud, dans un tweet matinal, rompant avec son habitude de ne pas réagir à chaud aux chiffres du chômage.

Ce ralentissement devrait se poursuivre, l'Insee voyant la croissance ne remonter que légèrement aux troisième et quatrième trimestres (+0,4 % à chaque fois). Les performances exceptionnelles enregistrées en 2017, avec quatre trimestres à 0,7 % et 0,8 % de croissance, sont loin.

Les jeunes en profitent

Ce sont les jeunes qui profitent le plus de cette baisse du chômage. Quelque 20,8 % des actifs de 15-24 ans étaient au chômage au deuxième trimestre (-0,6 point sur le trimestre, -2,5 points sur un an), un taux qui atteint son plus bas niveau depuis fin 2008. La situation des seniors reste, quant à elle, stable, à 6,5 %.

Sur le deuxième trimestre, la métropole a enregistré une plus forte baisse (-0,2 point) que le reste de la



La baisse reste insuffisante pour Muriel Pénicaud.

PHOTO ARCHIVES S. DE SAKUTIN/AFP

France, à 8,7 %. En valeur absolue, l'Insee y a comptabilisé 2,54 millions de chômeurs, dont 1,04 million cherchant du travail depuis au moins un an. Le taux de chômage de longue durée est stable à 3,6 %.

Parallèlement au taux de chômage, le « halo autour du chômage » a, lui aussi, baissé au deuxième trimestre. Ces personnes souhaitant travailler, mais pas comptabilisées parce qu'elles ne cherchent pas activement ou ne sont pas disponibles immédiatement, étaient 1,46 million (-19 000 sur le trimestre, -25 000 sur un an).

« Réforme du travail »

Les chiffres de l'Insee sont, en outre, meilleurs que ceux de Pôle emploi. L'autre thermomètre du chômage a fait apparaître une hausse de 0,2 % du nombre de chômeurs inscrits sur ses listes. Pôle emploi en recensait 3,7 millions au deuxième trimestre, soit un million de plus que l'Insee.

La promesse de campagne d'Emmanuel Macron de descendre à 7 % de chômage d'ici à 2022 est, pour l'heure, hors d'atteinte. Mais Matingon a estimé récemment qu'il est « raisonnable de penser que le chômage va baisser ». Le gouvernement compte sur les effets de sa réforme du Code du travail, en vigueur depuis l'automne 2017, et de celle de la formation professionnelle, de l'apprentissage et de l'assurance chômage, qui sera promulguée à la rentrée, pour atteindre son objectif.

Situation favorable des nappes phréatiques

ENVIRONNEMENT Les niveaux des nappes phréatiques sont « globalement a u-dessus » de ceux généralement observés en été, a indiqué hier le Bureau de recherches géologiques et minières (BRGM), décrivant une situation « assez favorable » grâce aux pluies du printemps malgré la canicule et la sécheresse qui ont frappé la France.

Les cagouilles, vedettes de La Cagouillarde à Segonzac

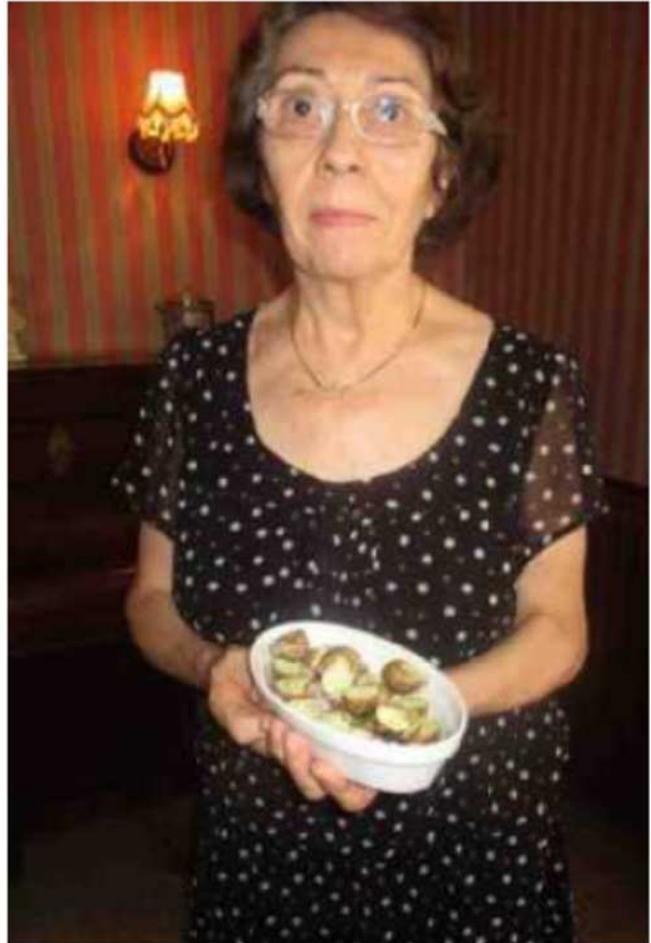
Marie-Odile et Philippe Chacun Dans son restaurant de Segonzac, le couple met en avant les produits charentais

Une adresse familiale. Ici, derrière la façade en bois, le temps semble s'être arrêté. Au pied de la grande cheminée de la salle à manger, entre les nombreux meubles et buffets anciens... Non pas que Marie-Odile et Philippe Chacun vivent dans le passé, mais l'idée est de perpétuer l'esprit des bistrotts et restos de campagne charentais. Un lieu cocooning, presque familial, à cent mille lieues des espaces design, épuré (et parfois un peu froids) contemporains. Une tradition qui se retrouve dans la cuisine proposée où les produits locaux ont la part belle.

Un nom féminisé. « J'ai repris le restaurant de mes parents, M. et M^{me} Gouyon. Auparavant, il s'appelait l'hôtel du Commerce », indique Marie-Odile Chacun. À la suite de cette reprise, elle a cherché un autre nom et s'est d'abord orientée vers La Cagouille, « mais il existait déjà un restaurant qui portait ce nom à La Rochelle et son propriétaire m'a demandé de changer », explique Marie-Odile Chacun qui était, au départ, en cuisine avant de passer en salle. C'est ainsi que La Cagouille s'est muée en Cagouillarde.

Des accords mets-cognac. Avec un tel nom, on se doute que les escargots, spécialité typiquement charentaise, sont ici chez eux. Ils sont préparés de deux façons, soit à la charentaise, soit farcis, la recette que Philippe Chacun présente plus loin. Mais ils ne sont pas les seuls, l'incontournable mojquette a également sa place. « Et puis nous essayons vraiment de mettre en valeur le cognac. Et nous nous apercevons qu'il est finalement assez méconnu des touristes. Outre des dégustations, nous proposons des plats comme une salade de roquefort au cognac ou bien des accords mets-cognac, comme le suggère le BNIC... Enfin, nous faisons des viandes grillées au feu de bois, il n'y a plus beaucoup de restaurants qui font cela, mis à part le Sarment Brûlant à Cognac, c'est pourtant excellent », renseigne Marie-Odile Chacun.

La recette. Cagouilles farcies (pour 10 personnes).
Ingrédients : 200 cagouilles, 250 g de beurre salé,



Marie-Odile Chacun présentant une vingtaine d'excellentes cagouilles farcies. PHOTO D.F.

trois têtes d'ail, du persil, du poivre du moulin et de la mie de pain. Élaboration : laver les cagouilles dans plusieurs eaux. Les faire dégorger avec du gros sel et du vinaigre. Les plonger ensuite dans un court-bouillon avec un oignon, un clou de girofle, deux têtes d'ail tranchées, une poignée de gros sel, un filet de vinaigre, du poivre du moulin et un bouquet garni (laurier, thym, romarin, persil), pendant une heure et demie à 2 heures selon la grosseur. Pour la farce, laissez ramollir le beurre et le passer ensuite au mixeur avec l'ail, le persil et la mie de pain. Une fois les escargots sortis du court-bouillon, les farcir et les passer au four (160-170 °C) pendant dix minutes.

Didier Faucard

COGNAC

D'importants travaux nocturnes à anticiper



Le Département s'apprête à refaire des routes entre Cognac et Châteaubernard, causant leur fermeture. Il s'agit d'axes très fréquentés mais les travaux auront lieu dès 20 h : du 20 au 21 puis du 21 au 22 août, sur l'avenue d'Angoulême entre le rond-point de l'hôpital et celui d'Auchan. Puis du 22 au 23 et du 23 au 24 août, route de Segonzac, jusqu'au rond-point de But. PHOTO J. GUÉRIN

Les boulangers mettent les clients dans le pétrin

COMMERCES Durant les congés estivaux, il est parfois difficile de trouver une boulangerie ouverte dans son quartier. D'autant que les professionnels ne se concertent pas tellement

JONATHAN GUÉRIN
j.guerin@sudouest.fr

Les Cognçais qui restent en Charente en août en savent quelque chose : trouver un commerce ouvert relève parfois du défi entre les vacances et le jour férié de l'Assomption. C'est surtout le cas pour un produit de consommation courante : le pain.

D'ailleurs, hier matin, certains clients ont pris grand soin de vérifier : « Vous êtes ouvert le 15 août ? », questionne un habitué de la boulangerie du Parc. Jacques habite le quartier : « Je prends aussi ma baguette au marché, mais le relais est fermé aujourd'hui. À cette saison, on sait qu'il y a toujours des commerçants qui baissent le rideau. Alors il faut faire attention : on essaye de regarder qui ferme quand. »

L'enseigne de la place Cagouillet, elle, est bien ouverte aujourd'hui. « Eh oui, on rentre tout juste de vacances », répond Valérie Neveur, l'épouse du boulanger, qui tient la caisse. La réouverture correspond au moment où Mickaël Lemétayer, son collègue de la place d'Armes, part en vacances.

« On est désormais loin des pénuries connues il y a une dizaine d'années »

Mais il n'y a que nous. Il faut dire que les boulangers se pensent concurrents alors qu'on est tous collègues. Certains imaginent même qu'il ne faut pas rester fermé trop longtemps, de peur que les clients partent chez les autres. Mais c'est un peu bête, car nous avons des habitués qui habitent quartier. »

Alors, risque-t-on une pénurie de pain, ce mardi à Cognac, faute d'accord

entre boulangers ? Pas vraiment. « Grâce à nos salariés, nos boutiques restent ouvertes toute l'année », met en avant Loïc Breccq, le patron de l'enseigne La Fromentière, comptant trois magasins dans la ville.



Valérie et Denis Neveur, installés sur la place Cagouillet, font partie des seuls boulangers à parler aux autres enseignes pour s'accorder sur les périodes de vacances. PHOTO J.G.

cord entre boulangers ? Pas vraiment. « Grâce à nos salariés, nos boutiques restent ouvertes toute l'année », met en avant Loïc Breccq, le patron de l'enseigne La Fromentière, comptant trois magasins dans la ville.

Ils ne se parlent plus !

Ailleurs, c'est au petit bonheur la chance. « Quand les boulangers ne sont pas de trop de fortes têtes, ils arrivent tout de même à s'accorder un minimum », analyse Jean-Claude Christmann. Le retraité d'Ars parle en tant que président de la Fédération des boulangers de Charente : « On est désormais loin des pénuries connues il y a une dizaine d'années. Mais il est vrai que la concurrence étant accrue, certains ne posent pas un mois entier de vacances. Ils préfèrent égrainer tout au long de l'année. »

En tout cas, la solidarité intraprofessionnelle semble bel et bien avoir disparu. « Quand je suis arrivé il y a

Les temps sont durs

vingt ans, on se concertait », se souvient Nicolas Guyon, à la tête de La Mie de Nico (ouverte aujourd'hui). « De nos jours, il n'y a plus de contacts. Quand un nouveau arrive, il ne vient même plus se présenter. Avant, c'était même les anciens gérants qui venaient annoncer officiellement leur successeur. »

Si les boulangers se parlent si peu, c'est peut-être l'effet d'une concurrence accrue. À Cognac, on frôle l'overdose de pain. L'ouverture annoncée de Patàpain, au rond-point de la route de Saintes, est dénoncée par certains comme un pas de plus vers la saturation. Les grandes surfaces sont également dans la ligne de mire.

Plus généralement, les boulangeries font face à une baisse de la demande. Selon l'Association nationale de la meunerie française, la consommation quotidienne de pain pour chaque Français est passée d'une moyenne de 150 grammes en 2003 à 120 aujourd'hui.

Enfin, la profession s'attend de nouveaux soubresauts sur les prix, liés à l'inflation constatée en ce moment sur le cours de la farine.

Laurent Mairesse, à la boulangerie de la rue de Barbezieux, s'accorde sur ce constat. « C'est vrai qu'on ne se parle pas, avoue-t-il. Mais quand on regarde dans le détail, ça fonctionne plutôt bien. Personne ne prend ses vacances en même temps. Les derniers arrivés s'adaptent à ce que font les plus anciens et posent leurs congés en fonction de ça. »

En termes de communication, les boulangers ont donc du pain sur la planche.

Laurent Mairesse, à la boulangerie de la rue de Barbezieux, s'accorde sur ce constat. « C'est vrai qu'on ne se parle pas, avoue-t-il. Mais quand on regarde dans le détail, ça fonctionne plutôt bien. Personne ne prend ses vacances en même temps. Les derniers arrivés s'adaptent à ce que font les plus anciens et posent leurs congés en fonction de ça. »

En termes de communication, les boulangers ont donc du pain sur la planche.



Les maisons situées au 143 de la rue de Montplaisir ont été rasées pour faire place à une galerie commerciale. PHOTO J.G.

Une nouvelle perspective sur l'horizon urbain

COMMERCE Si vous êtes passé par le rond-point de la route de Saintes, vous avez certainement pu constater une grosse disparition : les maisons qui faisaient l'angle, derrière le cimetière de Crouin, ont été rasées. Le point de vue offre ainsi une perspective inédite sur la ville. Mais cette image ne durera pas. Une mini zone commerciale va pousser. Il s'agit d'une affaire ayant agité la municipalité : au départ, les promoteurs de Limoges avaient voulu réaliser 2 000 m² de surfaces commerciales,

accueillant neuf enseignes et 130 places de parking. Finalement, le maire a pu faire opposition au projet. Mais Didier Grespier, l'investisseur, a concentré les commerces sur moins de 1 000 m², rendant le contrôle du maire inopérant pour cette petite surface. Ainsi, de nouvelles enseignes devraient voir le jour sur le secteur de Montplaisir. À l'origine, plusieurs professionnels étaient prêts à s'installer : un pressing, un coiffeur, une boulangerie, un coin de restauration axé sur les produits du terroir, une coopérative de fruits et légumes ou encore un bar-tabac et une salle de sport. Mais on ignore qui s'implantera vraiment.

JAVREZAC

Du producteur au consommateur

Florent Brechbient et Marion Babinot ont uni leur volonté de faire profiter les consommateurs de produits issus directement de la ferme et ont créé un commerce, Clin d'œil paysan.

Depuis la fin juin, ils ont ouvert une boutique qui privilégie les circuits courts afin de proposer des produits de la ferme ou artisanaux : viande de bœuf, volaille, autruche sur commande, produits laitiers : fromages yaourts etc. Mais aussi des fruits, des légumes de saison, de l'épicerie, des conserves fabriquées à la ferme sans oublier bien entendu des boissons non alcoolisées et alcoolisées telles les vins charentais, du pineau, du cognac... Mais bien entendu cette liste est loin d'être exhaustive.

Service de livraison rapide

Ajoutons à ce qui précède une nouveauté qui sera mise en place dès le 1^{er} septembre, une sorte de « drive » mais Florent Brechbient n'est pas adepte de ce terme. Il faut plutôt parler de « livraison rapide pour personne très occupée » puisqu'un fichier des produits à la vente pourra être envoyé, par mail, aux clients qui en feront la demande. Ce fichier servira à établir une liste



Florent Brechbient, à la caisse de son nouveau magasin, vend des produits de la ferme, issus de circuits courts. PHOTO C.G.

des besoins qui donnera lieu à une préparation de commande qui pourra, soit être retirée au jour et horaire précisé mais aussi être livrée au domicile et ce pour les commandes groupées, les entreprises, les comités d'entreprise, etc.

Chaque vendredi après-midi, un camion proposant du café en grain, moulu ou en capsules pour machines, complètera l'éventail de choix cité précédemment. Florent

Brechbient et Marion Babinot sont confiants, chacun des produits proposés dispose d'une traçabilité et puis « pourquoi aller chercher à l'étranger ce que l'on peut trouver localement ? »

Colette Guné

31, rue de Gâte-Chien, à Javrezac.
Tél. 0619 75 10 50. Ouvert du mercredi au samedi inclus de 10 heures à 12 h 30 et de 15 à 19 heures.