



**REVUE DE PRESSE**  
**Vendredi 17 août 2018**



■ À la sortie de l'hiver, une hécatombe a frappé les abeilles de Dordogne et de Charente-Maritime  
 ■ Rien de comparable chez nous ■ Mais l'élevage réclame une vigilance de plus en plus grande.



Le rucher-école de Saint-Yrieix forme une vingtaine d'apiculteurs chaque année. Il n'est épargné ni par la hausse de la mortalité des abeilles, ni par le frelon asiatique. Photos Majid Bouzitt

# Les abeilles font-elles encore leur miel ?

Fanny LAISON  
 flaison@charentelibre.fr

Si il y a une chose sur laquelle les apiculteurs s'accordent, c'est qu'en trois décennies, le métier a bien changé. Professionnels comme amateurs, ils ont tous cette image : « Avant, vous mettiez une ruche dans le fond du jardin, elle donnait du miel en ne faisant presque rien. Maintenant... » Maintenant, il faut beaucoup de technique, du savoir-faire et un sens de l'observation ultra-aigu. Malgré tout, en mars, plusieurs éleveurs ont découvert des colonies décimées. « J'en avais seize, je n'en ai plus que six », constate cet apiculteur de l'Isle-d'Espagnac qui ne souhaite pas que son nom soit cité. « J'en avais dix, je n'en ai plus que six », par-

tage Jean-Marie Lachaud, installé près de Cognac. Tous les deux amateurs et membres de la Société charentaise d'apiculture (SCA), ils décrivent le même phénomène, similaire à celui observé en Dordogne et en Charente-Maritime. « C'est arrivé d'un seul coup. Jusqu'à la mi-février, les colonies étaient en bonne santé, les ruches pleines de provisions. Et lors de la première quinzaine de mars, il y a eu une dégradation du cheptel : les abeilles étaient mortes. Elles étaient en grappe, la tête dans les cellules. » Idem près de Ruffec, chez Jean-Marie Gauducheau. Sur quatre-vingts colonies, seulement vingt étaient encore vivantes au début du printemps. « Elles étaient pleines de miel, mes abeilles ne sont donc pas mortes de faim. »

Les professionnels contactés, eux, n'ont pas été confrontés à des cas de surmortalité. Les taux sont aux alentours de 10-15 %. Mais ils sentent bien que quelque chose cloche. François Flécher élève des abeilles depuis vingt ans à Brévillat. Ce qui l'intrigue, c'est que lorsqu'il s'est lancé, sans expérience ni beaucoup de connaissances, « ça marchait très bien ». Plus éclairé et plus attentif aujourd'hui, il est face à un paradoxe. « Avant, on récoltait 50-60 kilos par ruche ; on est passé à 20-25 kilos. » Autre cas de figure qui pose question, à Dirac, Francis You a dû renouveler plus de reines cette année. Des problèmes de fécondation et de ponte. « Autrefois, une reine vivait cinq ans. Aujourd'hui, au bout de deux ans, elle ne tient pas le choc. »

## Un phénomène multifactoriel

Autant de symptômes qui montrent que le monde des abeilles charentaises ne tourne pas tout à fait rond. À qui la faute ? « C'est multifactoriel », assurent les apiculteurs à l'unisson. Les monocultures qui entraînent un manque de biodiversité. Les aléas climatiques. Le varroa, un acarien qui pique les abeilles, pompe leur hémolymphe et transporte des bactéries. Un fléau contre lequel les apiculteurs se battent en traitant deux fois par an leurs ruches. Autre cause, le frelon asiatique qui stagne devant les ruches, ce qui stresse les abeilles et affaiblit les colonies. « Il peut aussi y avoir la pratique apicole, un traitement qui n'a pas été fait, le choix d'implantation des ruches », souligne Francis Duquerroy, responsable

## Chez nos voisins, des colonies décimées

Plus de 3 000 ruches dévastées en Dordogne ; 51 % de mortalité en Charente-Maritime. La fin de l'hiver a été très rude pour les apiculteurs des départements voisins. Et le phénomène ne se cantonne pas à nos contrées. Il s'observe de la Bretagne au Doubs, en passant par l'Aisne. Aux yeux des apiculteurs concernés, les coupables, ce sont les insecticides néonicotinoïdes. Face à cette surmortalité, la région Nouvelle-Aquitaine a lancé un plan « abeilles » doté de 700 000 € afin d'aider les apiculteurs à reconstituer leur cheptel. Mais certains jugent les sept critères trop restrictifs. L'aide ne pourra bénéficier qu'aux apiculteurs affiliés à la MSA (Mutualité sociale agricole), exploitant au moins 50 ruches, ayant perdu au minimum 30 % de leur élevage et affiliés à une association apicole ou un groupement sanitaire apicole. Le Groupement de défense sanitaire apicole de Dordogne a ainsi demandé l'assouplissement de ces critères. Les apiculteurs ont jusqu'au 30 septembre pour déposer leur dossier de candidature auprès de la Région. De son côté, l'État a lui aussi débloqué 3 millions d'euros afin de soutenir les apiculteurs. Les critères d'attribution sont en cours de définition, en lien avec les organisations professionnelles. Le dispositif devrait être mis en route dès la fin septembre.



Josiane Vinuesa retire la cire afin de récolter le miel.

## Services vétérinaires: rien à signaler

En cas de mortalité massive, les apiculteurs sont censés déclarer la situation auprès de la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP), autrefois appelée « services vétérinaires ». Aucune déclaration n'a été effectuée en Charente depuis deux ans. « Soit les agriculteurs font attention lorsqu'ils utilisent des produits phytosanitaires, soit il y a une sous-déclaration », tente d'expliquer Rabah Bellahsene, directeur adjoint de la DDCSPP. D'après sa définition, une mortalité massive se produit sur une journée voire quelques jours, et concerne un pourcentage important de colonies. « On peut retrouver un litre de cadavres devant les ruches », précise l'expert. Mais ça peut aussi être une disparition

des abeilles, elles ne reviennent pas. » Quand la DDCSPP est alertée, les cadavres sont prélevés et envoyés au Service régional de l'alimentation. C'est lui qui enquête afin de déterminer la ou les causes de mortalité. « Les agents recherchent autour des ruches, dans un rayon de 3 kilomètres, si sur les quinze derniers jours les cultures ont été traitées, notamment celles qui fleurissent, comme les tournesols », détaille le directeur adjoint. Les agriculteurs doivent inscrire sur un registre les périodes de traitement, les substances et la quantité utilisées. « Un seul facteur ne va pas forcément entraîner la mort, précise le directeur adjoint. Les produits phytosanitaires, les maladies, la malnutrition ou une négligence de l'apiculteur peuvent agir en synergie. »

du rucher-école de Saint-Yrieix, rattaché à la SCA. Quant aux insecticides et pesticides, ils sont toujours cités. Désignés responsables à des degrés divers. Pour Bernard Breuil, apiculteur professionnel et président du Centre d'études techniques apicole, ces produits ne sont pas étrangers aux problèmes rencontrés. « Mais les accuser ne suffit pas. Il y a eu de grandes améliorations dans les traitements, assure celui qui élève 700 colonies près de Cognac et affiche un taux de mortalité de 6,5 %. Le vrai problème, il se tient debout derrière la ruche : c'est l'apiculteur et sa façon de travailler. » De son côté, Josiane Vinuesa, la présidente du SCA, n'a aucun doute sur la part de responsabilité

des insecticides. Immense à ses yeux. Elle s'alarme tout particulièrement de l'utilisation de graines enrobées d'insecticides. « Leur rémanence dans la terre dure trois ans. Ça veut dire que lorsque la récolte est faite, l'insecticide est toujours dans les sols. Ça tue les abeilles, mais aussi les autres insectes pollinisateurs, les vers de terre, le gibier. » Conscient qu'un problème se pose, le ministère de l'Agriculture a lancé une enquête auprès des apiculteurs « pour objectiver au mieux le phénomène pendant l'hiver 2017-2018 ». Fin juillet, 212 apiculteurs charentais y avaient répondu, dont 37 possédant au moins 50 ruches. Les résultats seront connus début octobre.

# En Dordogne, le «maïs paysan» fait de la résistance

Depuis six ans, un jeune agriculteur bio de Dordogne n'utilise plus les semences des géants industriels mais celles issues de variétés produites localement. Il ne s'est pas lancé seul.

Jaune bien sûr, mais aussi noir, violet ou multicolore: dans sa ferme bio du Périgord, Armand Duteil cultive du maïs à partir de «semences paysannes» issues de variétés produites par les agriculteurs eux-mêmes. Un moyen de préserver la biodiversité, mais aussi leur indépendance face aux semenciers industriels.

«J'avais la volonté de rompre avec un système qui ne laisse aucun choix au producteur, sur sa production, sur le prix... Aujourd'hui, pour mon maïs, je n'achète ni semences, ni engrais ou pesticides chimiques, je suis totalement autonome depuis 2012», explique cet agriculteur installé en polyculture dans la commune de Bourdelles, après de Brantôme, à quelques kilomètres de la Charente, et passé au bio en 2010.

Depuis six ans, Armand Duteil n'a plus recours aux semences brevetées des géants industriels, qu'il devait racheter chaque année. Il n'utilise que ses semences, sélectionnées et multipliées par lui-même, sans manipulation génétique et totalement libres de droit. Il peut les échanger avec d'autres agriculteurs depuis 2016 et, selon une nouvelle directive européenne, devrait pouvoir les vendre à partir de 2021.

Mais il ne s'est pas lancé seul. «Il faut échanger, partager, car on a

perdu beaucoup de connaissances et de savoir-faire» pour sélectionner et multiplier les semences comme on le faisait en France jusqu'aux années 50. Et il y a le risque de perdre sa récolte et de se retrouver sans semences.

L'agriculteur fait alors appel à la «Maison de la semence» de Dordogne. Cette structure pionnière a été lancée au début des années 2000 par un autre agriculteur du cru, Bertrand Lassaïgne, avec l'association Agrobio Périgord, pour retrouver des semences paysannes, en particulier de maïs, longtemps aliment de base du Sud-Ouest. À l'époque, Bertrand Lassaïgne, agriculteur biologique au Change, à une trentaine de kilomètres de là, regrettait de n'avoir à disposition que du maïs hybride, issu de croisements industrialisés et qui ne se ressème pas.

## «Pris pour un fou»

Il se rend en Amérique centrale et rapporte une dizaine de variétés de semences de maïs locaux, issus de l'agriculture traditionnelle. «Tout le monde me prenait pour un fou, raconte-t-il. Mais on a commencé les premières expérimentations avec Agrobio, le bouche à oreille a fait le reste. Certains m'ont ramené des semences qui venaient de leurs aïeux.»



Armand Duteil est installé à Bourdelles, non loin de la Charente.

Photo AFP

Un autre voyage au Brésil où existent des «Casas das sementes» inspire la création sur son exploitation de cette première «Maison de la semence» française. «Au début, on a fait les choses discrètement car on pouvait être poursuivi pour "contrefaçon".» Car la loi impose que toute semence qui circule par échange, don ou commercialisation

soit inscrite au Catalogue officiel des variétés, dépendant du ministère de l'Agriculture. Pour rester dans les clous, les agriculteurs utilisent une brèche: la loi permet d'échanger et semer, sans passer par le Catalogue, dans le cadre d'«expérimentations». «Plus il y a eu d'agriculteurs expérimentateurs», plus nous avons eu de retours de semences. Nous

avons besoin d'une structure de gestion collective des échanges, d'où la Maison de la semence», explique Bertrand Lassaïgne. Car tout agriculteur qui reçoit gratuitement des «semences paysannes» s'engage à en rendre à la structure trois fois le volume dès sa première récolte.

À ce jour, un millier d'agriculteurs d'Aquitaine et d'ailleurs sont passés par la structure avec une «augmentation des demandes depuis deux ans», constate Élodie Gras, responsable de programme à Agrobio Périgord. Le projet a aussi permis de retrouver des variétés qui ne figuraient pas dans la banque de semences collectées par l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) dans les années 50-60, dit l'agronome. Il faut, dit-elle aussi, cultiver ces variétés et non pas simplement les conserver, pour garantir l'évolution génétique.

Bertrand Lassaïgne comme Armand Duteil expriment leur satisfaction de «retrouver la chaîne complète» de production, d'autant que leur maïs se révèle bien plus nutritif. Mais la nouvelle directive européenne qui doit autoriser les agriculteurs bio à vendre leurs semences paysannes, suscite la méfiance: il ne faudrait pas qu'elle permette aux semenciers d'utiliser le bio pour une nouvelle industrialisation et de nouveaux brevets, craignent-ils.

## Social

# Hausse du nombre de bénéficiaires de la prime de rentrée scolaire

**14** 705 foyers charentais ont bénéficié de l'allocation de rentrée scolaire hier. Soit une augmentation de 1,8 % par rapport à l'année dernière. Philippe Arnould, directeur de la Caisse d'allocations familiales (CAF) de la Charente, tente d'expliquer ce nombre croissant de bénéficiaires. «En Charente, les salaires dépassent rarement le plafond qui permet de bénéficier de l'aide.» Philippe Arnould souligne le fait que cette allocation ne profite pas qu'aux personnes monétairement pauvres, mais aussi à celles ayant «des revenus moyens mais appartenant à la tranche basse». Pour pouvoir bénéficier de ces aides, une famille ayant un enfant doit gagner au maximum 24 453 € par an, 30 096 € pour un ménage avec deux enfants.

«Ce plafond n'est pas très bas, c'est pour cette raison que la prime touche autant de familles», explique le directeur de la CAF. Autre élément d'explication: les familles monoparentales charentaises, estimées à quatre points au-dessus de la moyenne nationale. Les familles bénéficiaires perçoivent une somme unique modulée en fonction de l'âge des enfants: 336,73 € pour les enfants de 6 à 10 ans, 388,02 € de 11 à 14 ans et 401,47 € de 15 à 18 ans. Ces aides, reçues en une seule fois, sont versées de fait pour chaque famille avec des enfants de moins de 16 ans. De 16 à 18 ans, les familles doivent déclarer à la CAF que leur enfant est bien scolarisé.

Salomé RAOULT

»  
Aujourd'hui, pour mon maïs, je n'achète ni semences, ni engrais ou pesticides chimiques, je suis totalement autonome depuis 2012.

## Le chiffre

# 14

C'est le nombre de permis de conduire que les autorités ont retirés sur-le-champ le week-end dernier en Charente.

Entre le 10 et le 12 août, les policiers et les gendarmes ont relevé 119 excès de vitesse (hors radars fixes), 19 conduites sous l'empire d'un état alcoolique, 9 conduites sous stupéfiants et 40 autres infractions diverses (conduite sans permis, sans assurance, sans ceinture, téléphone au volant...). Prudence si vous prenez la route ce week-end.

## Le buzz

# La semaine de com' du cognac



Le cognac, «Le roi de l'exportation», selon le titre du reportage, était à l'honneur mercredi soir dans le 20 Heures de TF1.

Capture d'écran

**Le cognac sur tous les écrans.** Mercredi soir 15 août, le JT de 20 heures de TF1 s'est penché sur le succès du cognac après les excellents chiffres publiés lundi par le BNIC (lire notre édition de mardi 14 août). Un petit tour chez Courvoisier à Jarnac, un clin d'œil aux rappeurs qui sont les meilleurs ambassadeurs aux États-Unis... Dans le reportage, sous le titre «Cognac, le roi de l'exportation», on retrouve quelques figures locales aussi. Patrice Pinet, donc, à la tête de Courvoisier, mais aussi Philippe Piquet-Pellorce, le caviste de la place d'Armes de Cognac, ou encore Frédéric Bourgoïn, le viticulteur de Saint-Saturnin.

Les records du cognac ont en fait offert une semaine de com' tous azimuts au spiritueux charentais. Un sujet qui permet de claquer des bretelles et de faire cocorico, un creux d'actu lié à la torpeur d'une semaine de 15 août, un service com' efficace: c'est la recette d'une campagne efficace qui a permis d'arroser d'eau-de-vie les pages de *CL* évidemment, de toute la presse locale, mais aussi du *Figaro*, des *Échos*, de *Capital*, du *Parisien* et de nombreux sites d'actu. Français ET étrangers. On a retrouvé des mentions de ce record sur des sites américains, anglais, polonais, allemands... Ça en jette!

■ Le chantier de l'hôtel Chais Monnet  
entre dans sa dernière ligne droite, à Cognac  
■ Dans les bâtiments, le contre-la-montre  
est engagé ■ Les premiers groupes seront  
accueillis début septembre avant  
une ouverture au public prévue le 24.

# Cinq étoiles en cours d'achèvement

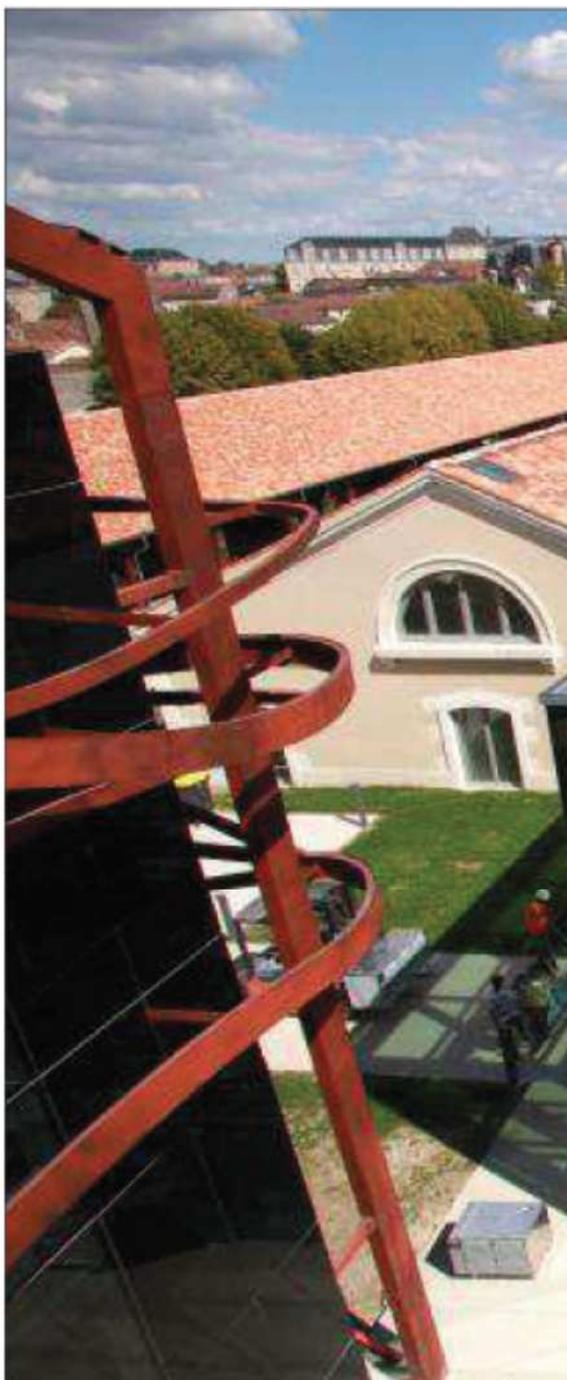
**A** deux semaines de l'ouverture des portes, c'est encore une vraie fourmilière. 360 personnes s'activent chaque jour à l'hôtel Chais Monnet, pour boucler, en temps et en heure, le plus grand chantier hôtelier mené actuellement en France. 60 millions d'euros investis dans la rénovation d'un site historique, sur plus de deux hectares... Et c'est à Cognac que ça se passe.

Casques sur la tête, les ouvriers de Vinci bossent sur le restaurant gastronomique. En gilet bleu, dans les chambres et les couloirs encore imprégnés d'une odeur de peinture fraîche, 70 employés envoyés par une entreprise anglaise reprennent chaque accroc ou défaut sur les murs et les plafonds pour lever les réserves. «*Et les gilets verts, c'est nous*», explique Gaëtan Penec, le directeur marketing. Les équipes, recrutées par l'établissement, font face à un gigantesque chantier: celui du ménage. La tâche semble interminable.

Toutes les chambres ou presque ont été livrées. «*Il nous reste à installer les éléments de décoration*, observe Arnaud Bamvens, le directeur général. *Et on va commencer à les tester en cette fin de semaine. Nous d'abord, avant de recevoir des gens de l'extérieur.*»

### **«On est surpris tous les jours»**

Dès lundi et jusqu'au 31 août, tout le reste du mobilier, stocké à une trentaine de kilomètres de là en attendant la fin des travaux, va être expédié sur le site. L'Angélique Café, le salon d'accueil, qui fera aussi office de salon de thé l'après-midi, n'attend plus que ça. À côté, autour de l'escalier monumental, il manque encore les lus-



### **A couper le souffle ! Le toit terrasse de L'établissement ouvrira ses portes dans**

tres en forme de goutte d'eau... Mais on est très proche des vues proposées par les architectes il y a quelques mois.

Il reste un peu plus de travail dans l'ancienne tonnellerie. Le bar jazz de 170 m<sup>2</sup> est en cours de finalisation. On imagine, entre les sacs de ciment qui défilent encore, les



La dalle vient d'être coulée dans le chais cathédrale, où les foudres ont été reposés.



L'escalier monumental a trouvé sa place à la réception. Reste les lustres à poser.

# en cours d'achèvement

## Le chiffre

**109** personnes vont participer au lancement de l'établissement. Parmi elles, 95 % ont un CDI à temps plein. Dans les équipes, qui se forment depuis plusieurs mois, on compte 50 % de femmes et 50 % de Charentais. Le plus jeune a 19 ans et la plus âgée 62. «L'établissement a une aura qui a apporté de nombreuses candidatures spontanées.» Des employés qui aujourd'hui «trépident d'impatience».

présents la veille ont laissé place à une terre bien aplanie. Détour par la brasserie, où les verrières attendent leurs vitres, où les jolis carreaux demandent à être foulés par les premiers clients. Reste encore à mettre en place les tables et les chaises. Mais on peut déjà profiter de la vue panoramique sur Les Foudres, le restaurant gastronomique.

### Un bar sur le toit en 2019

C'est le lieu qui a pris le plus de retard sur le chantier. La dalle n'a été coulée qu'en début de semaine. La livraison n'aura pas lieu avant la fin du mois de septembre. L'ouverture, elle, est prévue courant octobre. «Nous avons beaucoup d'éléments de décoration, ici. Du sur-mesure. Ça prend plus de temps», indique Arnaud Bamvens, pointant du doigt le futur fumoir, la cave, les salles de restaurant et l'entrée tourniquet. Mais le chef et son équipe - une cinquantaine de personnes au total - vont commencer à cuisiner dès lundi... après des mois passés à peaufiner les menus. Ça tombe bien: dans les cuisines, bien calmes, les pianos semblent avoir envie de flamber. Pour le plaisir, avant de repartir, on s'accorde enfin une pause sur le toit terrasse. Un bar devrait voir le jour l'an prochain, face au roof-top de Martell. Pour l'heure, avant que le chef ne vienne mettre son grain de sel dans le potager et avant que les ruches ne soient posées, l'espace a été entièrement végétalisé. Les plantes sont si odorantes qu'elles propulsent directement vers les dunes de l'Atlantique. Une part de rêve. C'est ce que veulent vendre les nouveaux Chais Monnet.

## Une ouverture échelonnée

L'hôtel Chais Monnet sera ouvert partiellement en septembre. La période va permettre aux équipes de se roder. Les premiers groupes, comme Mercedes qui vient avec une quarantaine de journalistes, seront accueillis en début de mois. «Nous aurons aussi des invités», indique Gaëtan Penec. C'est ce qu'on appelle, dans le milieu hôtelier, un «soft-opening». L'ouverture officielle aura, elle, lieu le 24 septembre. C'est ce jour-là que les Cognacais pourront découvrir la brasserie, le bar Jazz et le salon de thé. À partir de là, aussi, que les particuliers pourront réserver leur chambre à l'hôtel. Il faudra en revanche, patienter encore un peu, jusqu'en octobre, pour s'attabler aux Foudres, le restaurant gastronomique de l'établissement. D'ici là, l'hôtel Chais Monnet accueillera le 20 septembre, la Part des Anges. L'événement caritatif, organisé par le Bureau national interprofessionnel du cognac, s'ouvrira dans la salle de spectacle, à la brasserie et sur la terrasse. Les 650 invités prendront ensuite place sous une structure installée à l'extérieur.



L'hôtel offre une vue panoramique sur Cognac, la Charente et les chais. L'occasion de se rendre compte du travail accompli. quelques jours.

Photos Christophe Barraud

bouteilles, posées à l'arrière-bar, ou le piano sur la scène encombrée. «On est en train d'installer les luminaires et les voilages vont arriver», glisse Arnaud Bamvens, optimiste, mais conscient de la tâche

qu'il reste encore à accomplir. Plus bas, l'espace bien-être a pris forme aussi. Les spas et hammams fonctionnent, ils ont été testés. La piscine, à laquelle le grand public devrait avoir accès

via un système d'abonnements, est remplie. Sur la partie extérieure, la couverture rétractable a été posée. «On est surpris tous les jours», lance Gaëtan Penec: dehors, les amas de gravats encore



Sébastien Broda, le chef-cuisinier, a hâte de mettre en route la machine. L'équipe restauration, qui compte une cinquantaine de personnes, doit démarrer lundi.



La piscine est remplie. Longue de 23 mètres, comprenant un jacuzzi, elle se prolonge, à droite, vers l'extérieur.

## Cet après-midi



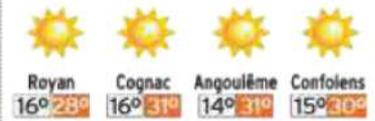
## Samedi



## Dimanche



## Lundi



## Mardi



## Mercredi



## Judi



## Beau temps

Le ciel est changeant alternant quelques nuages avec de beaux passages ensoleillés. Vent de Nord faible à souvent modéré.

# A Bréville, les petites mains s'activent

**ART ET PASSION DU BOIS** Les bénévoles sont indispensables à la bonne marche du festival

Samedi et dimanche, le bourg de Bréville sera occupé par la troisième biennale Art et Passion du bois. Déjà, depuis mardi, des stages de tournage sur bois et d'initiation au soufflage de verre ont commencé en petit groupe, avant que ne démarre véritablement, pour le grand public, la 13<sup>e</sup> édition du festival.

Cette manifestation portée par l'association ARBBRE (Art et bois à Bréville) ne serait pas possible sans l'engagement de bénévoles, têtes pensantes ou petites mains. Et même si leur nombre a tendance à s'amenuiser au fil des éditions, leur énergie est indispensable au succès du festival emblématique de ce village de 500 habitants. Ils sont là pour l'installation des ateliers, des espaces de concours et

d'expositions, la mise en place des toilettes sèches, mais aussi la gestion de la buvette, des aires de stationnement ou encore de la tombola. De quoi donner le tournis ! En ce qui concerne la restauration des 18 et 19 août, à défaut de service du restaurant local, il sera possible de s'adresser à deux espaces de restauration rapide venus avec leurs camions ; et le soir, les repas seront animés au son du violon. **Pierre Barreteau**

Contact et informations complémentaires au 0545 80 8205 ; courriel : [arbre@breville.org](mailto:arbre@breville.org) ; site Internet : [www.art-bois-breville.com](http://www.art-bois-breville.com) L'entrée du festival est fixée à 5 euros par jour (gratuit pour les habitants de Bréville, et les enfants jusqu'à 16 ans).



À Bréville, la 13<sup>e</sup> édition du Festival art et passion du bois va durer tout le week-end. PHOTO ARCHIVES MICHEL AMAT

# Le pass culture veut rayonner largement

**GRAND-COGNAC** L'Agglo va créer un parcours culturel pour les enfants. Voici quelques précisions



**Nicole Roy évoque cette mesure d'envergure qui reste encore à valider.** PHOTO ARCHIVES BENJAMIN PELSY

Tous les enfants de Grand-Cognac vont pouvoir apprendre à nager en quittant l'école. Voilà une réalisation concrète de l'Agglomération, qui a annoncé vouloir reproduire ce schéma en matière culturelle. Lundi, Nicole Roy, vice-présidente de la collectivité, expliquait à « Sud Ouest » les détails de cette mesure. Il s'agit de prendre exemple sur l'ancienne Communauté de communes de Jarnac, qui prenait en charge le transport par car des enfants, de leur école vers une médiathèque, trois fois dans l'année. « Nous désirons étendre ce dispositif, poursuit Nicole Roy. Nous devrions rester sur trois visites par an pour les CE2 et CM1. »

Notre précédent article ne parlait que des visites à la médiathèque. Il faut en réalité parler des médiathèques :

à Châteauneuf et Jarnac (déjà présentes dans le giron de l'Agglo), s'ajouteront au 1<sup>er</sup> janvier 2019 Cognac et Segonzac.

Et ce n'est pas tout. Ce pass culture laissera également libre choix aux directeurs d'écoles d'aller aussi dans des musées : les deux de Cognac (musée d'Art et d'Histoire, musée des Arts du cognac) et celui de Saint-Simon (la Maison des gabariers).

Pour être exhaustif, on citera le conservatoire de Cognac. « Cette initiation existe déjà sous la forme de présentation des instruments », ajoute Nicole Roy.

Enfin, reprécisons que cette mesure est, pour l'heure, à l'état de projet. La commission culture devrait valider les derniers aspects début septembre.