



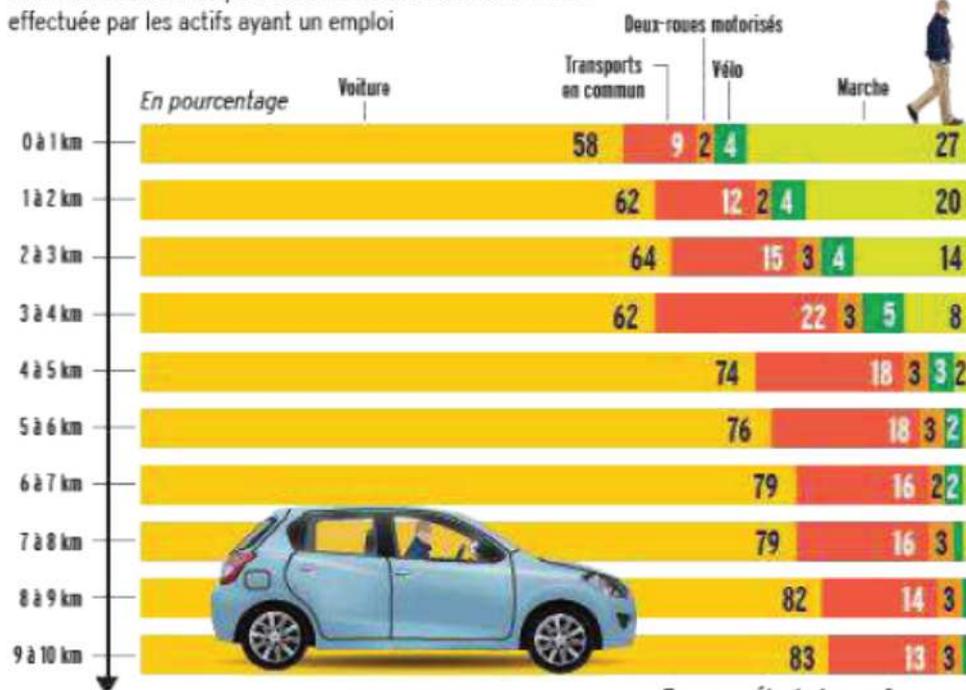
REVUE DE PRESSE
Jeudi 08 novembre 2018



Les Français ne peuvent pas se passer de leur voiture

70% des Français vont travailler en voiture même pour des trajets très courts

Part du mode de transport selon la distance domicile-travail effectuée par les actifs ayant un emploi



Source : Insee, enquête annuelle de recensement 2015

INFOGRAPHIE CL

Source : étude tns-sofres.com réalisée du 6 au 11 avril 2018, pour AramisAuto.com, auprès d'un échantillon de 1.003 personnes selon la méthode des quotas

La popularité en ligne du **blocage des routes** prévu le **17 novembre** contre la hausse de prix des carburants est une confirmation de la **place énorme** qu'a prise la voiture dans le quotidien des Français.

Près de **9 Français sur 10** utilisent leur voiture **au moins une fois par semaine** (88%), et la **majorité tous les jours** (60%)

Pour **68%** des Français la voiture reste une **nécessité** et elle le restera pour **77%** des automobilistes

TRIBUNAL

Cognac Automobiles: l'affaire sera jugée le 19 juin

Didier Roy, l'ex-gérant de Cognac Automobiles, l'entreprise de mécanique et de vente de véhicules d'occasion longtemps installée au rond-point de la Trèche à Châteaubernard, était convoqué au tribunal correctionnel d'Angoulême hier pour répondre d'un abus de confiance pour une plainte datant de 2016. Seulement depuis, le dossier s'est considérablement étoffé de multiples plaintes de clients. Le service régional de police judiciaire (SRPJ) de Limoges avait été mandaté. Le tribunal a convenu qu'il était «peu logique» de juger un fait isolé et a renvoyé cette affaire

à la date du 19 juin prochain, quand les autres plaintes seront jugées. Élise Bozzol, la procureure, était favorable au renvoi: «Le mode opératoire étant le même, autant tout juger en une seule fois.»

Pour faire simple, Didier Roy, qui faisait face à des difficultés financières, encaissait l'argent de ses clients et faisait ensuite traîner, des semaines, parfois des mois, la livraison de la voiture convoitée. Il mettait également beaucoup de temps à rembourser ceux qui lui avaient confié des véhicules à vendre. Hier, il était présent à l'audience et a assuré: «J'assumerai.»

Quatre jours pour se mettre à la récup avec Charente Nature

Charente Nature organise dès ce vendredi la «Faites de la Récup». Zéro déchet, compost, réparation: quatre jours pour s'y mettre.

Myriam HASSOUN
m.hassoun@charentelibre.fr

La cinquième édition de la Faites de la Récup démarre vendredi soir. Dans un lieu symbolique: le centre de tri de Calitom Atrion à Mornac où l'inauguration des animations aura lieu à partir de 19h30. Plus la peine d'espérer s'inscrire pour visiter les lieux à 18 heures: l'animation est complète depuis plusieurs jours, les 80 places ont été prises d'assaut. Ce qui fait dire à Jean-Claude Caraire, administrateur de Charente Nature, l'association qui organise l'événement, que la question de la prévention des déchets «est une problématique qui touche de plus en plus de monde». «Quand on a commencé la Faites de la Récup, c'était presque marginal. Aujourd'hui, ça l'est de moins en moins.»

D'Angoulême à Anais

L'objectif de ces quatre jours autour de la récup est précisément de continuer à élargir le public concerné. Avec, nouveauté de cette année, un «circuit de la récup» à Angoulême et les alentours, organisé ce samedi 10 novembre (1). Toute la journée, les acteurs du réemploi, de la réparation, du fait-maison ou du zéro déchet organisent des ateliers à leur adresse. Par exemple à l'ARU à Angoulême où la Charentaise Isabelle Carman viendra présenter les cou-



Pour Sylvie Caillaud et Jean-Claude Caraire de Charente Nature (au centre), les problématiques des déchets et des modes de consommation touchent un public de plus en plus large.

Photo CL

ches jetables autour desquelles elle compte ouvrir prochainement un service de location. «L'idée, c'est de tester plusieurs choses, en pratique, de mettre aussi en valeur des structures et des entreprises qui œuvrent pour moins de déchets», explique Sylvie Caillaud, de Charente Nature. Pour Claire Brisson, qui animera avec Charlotte Gervais un atelier «Cuisine zéro déchet» à la Drôle d'Épicerie à Angoulême, les gestes et les habitudes «viennent quand on fait, quand on pratique». Le Créa-Lab, Envie Charente, Vélacité de l'Angoumois..., douze structures en tout organisent des ateliers.

La «Faites» se poursuivra jeudi 15 novembre au cinéma de Marthon avec la projection du film «Ma vie zéro déchet». Et enfin le dimanche 18 novembre, à partir de

10h, des stands et des animations seront regroupés à la salle des fêtes d'Anais. Expos, Repair Café (avec possibilité de réparer ses appareils de motoculture), jardinage au naturel, faire soi-même ses cosmétiques ou ses produits ménagers... Et même, toute la journée, une mystérieuse animation «scènes de crime», une enquête sur les déchets du quotidien à éviter avec GrandAngoulême et Calitom. De quoi repartir avec des idées plein la tête pour changer ses habitudes de consommation et faire le moins de déchets possibles. En 2016, la «Faites de la Récup» avait attiré 2 500 visiteurs.

(1) La carte du circuit est sur le site de Charente Nature www.charentenature.org. On y trouve également l'intégralité du programme qui est à retrouver dans nos pages agenda.

Les mauvaises ondes

La TNT déraile encore

Écran noir. Angoulême, Vœuil-et-Giget, La Couronne, Mornac... Les semaines se suivent et se ressemblent malheureusement sur le front de la TNT. Depuis la semaine dernière, deuxième vague d'écrans noirs sur les télévisions de très nombreux Charentais. Il semble une nouvelle fois que ce soit la météo qui joue un mauvais tour aux téléspectateurs et brouille la réception des ondes de la télé numérique. À part prendre son mal en patience et attendre un retour à la normale, pas grand-chose à faire malheureusement, si ce n'est pester. Il est déconseillé de faire une nouvelle recherche de chaînes qui pourrait dérégler totalement le récepteur.



Photo archives Majid Bouzzit

■ Les nocturnes de fin de semaine n'étaient pas assez fréquentées ■ Un agent a proposé ses compétences d'ancien disc-jockey ■ L'idée est devenue un tube.

Le vendredi, l'X'eau baisse la lumière et monte le son

Marc BALTZER et Gilles BIOLLEY
cl.cognac@charentelibre.fr

C'était mi-octobre, durant l'une de ces réunions de service qui permettent de faire un bilan de la semaine entre agents de l'X'eau. «Le directeur, Réginald Galland, nous expliquait qu'il pourrait y avoir un peu plus de monde lors des nocturnes du vendredi, se souvient le technicien Mickaël Baidez. Il pensait à haute voix et nous a dit: "On ne pourrait pas mettre de la musique?" C'est là que je lui ai proposé ça.»

”
On a presque l'impression de nager chez soi, tranquille.

Ça, c'est une extinction des lumières à partir de 19h30, et le passage d'un peu de musique dans les haut-parleurs pour le seul jour d'ouverture tardive du complexe (jusqu'à 21 h). Comme les bonnes idées, celle-ci était simple. Facile même, pour Mickaël Baidez. Car à 34 ans, l'habitant de Bourg-Charente s'est déjà fait un petit



La dernière heure chaque vendredi soir, le bleu domine. Ce qui donne des allures de lagon tropical au grand bassin. Photo G. B.

nom de DJ en animant des soirées dans sa prime jeunesse. Alors il s'est lancé avec une playlist «années 1980», puis salsa, ou ambiance zen. Et ça marche. «Maintenant, on a des gens qui

appellent pour savoir si on le fait ou pas», sourit le DJ. Résultat: la pratique est systématique depuis ce mois de novembre.

Olivier Houget, la quarantaine, membre du club des Dauphins cognacais, a découvert par hasard cette proposition. Il en est devenu un inconditionnel «Je suis venu une fois avec mon épouse pour tester ce créneau horaire. J'ai alors découvert cette belle initiative. C'est super agréable, apaisant, une ambiance particulière. ça déstresse. On a comme une impression de nager dans le grand bleu en plus.» Même son de cloche chez Morgan Berger, 30 ans, enthousiaste, qui a découvert le concept, vendredi dernier. «Ce côté tamisé offre un vrai moment de détente, d'autant qu'il entraîne le silence et que tout le monde en est respectueux. Au final, on a presque l'impression de nager chez soi tranquille, d'avoir la piscine rien que pour soi. C'est vraiment

bien, le seul danger c'est de le faire savoir, à force ça va attirer du monde», sourit-il.

Côté sécurité, on se félicite également de cette opération, qu'on pourrait penser contraignante. Il n'en est rien, assurent de concert les maîtres nageurs Anne-Sophie et Nicolas. «Au contraire, c'est presque mieux qu'en plein jour: avec le contraste entre les spots qui illuminent l'intérieur des bassins et la pénombre extérieure, on voit encore beaucoup mieux finalement. Et puis c'est très sympa pour nous aussi de travailler dans ces conditions.»

Reste un petit hic: des enceintes subaquatiques existent et pourraient enrichir l'expérience mais ne renvoient pas de son. Pour l'instant du moins. «Un petit bug informatique simplement, qu'on va tâcher de corriger rapidement», indique Réginald Galland. Ce serait dommage de perdre le rythme après un début aussi tonitruant.



Mickaël Baidez était DJ. Il ne s'est pas fait prier pour mettre l'ambiance. Photo M. S.

En vue

Le vaisseau fantôme arrive enfin



Le bateau restaurant devait assurer la saison 2018. Après une série de couacs, il débarquera demain.

Repro CL

On ne l'attendait plus et abracadabra, le voici qui débarque en grande pompe. Cet après-midi, à moins d'une énième mauvaise surprise, le bateau-restaurant de Cognac sera livré au port par convoi exceptionnel.

Pour l'occasion, le stationnement est proscrit toute la journée rue Basse-Saint-Martin, entre le boulevard Oscar-Planat et la rue du Port. Ce sera la fin d'un feuilleton de huit mois, qui aura abouti à une deuxième saison sans bateau touristique dans la cité des eaux-de-vie, après le naufrage de la gabare Dame-Jeanne, propriété de l'agglo, en 2016. Dans un premier temps, Grand-Cognac et l'entrepreneur Pierre-Marie Chevallier (qui exploite aussi les petits trains d'Angoulême, de Cognac, et la base nautique de Fléac) avaient annoncé la mise en service du bateau au début de l'été, à partir du ponton de feu Dame-Jeanne. Puis le début de l'activité a été repoussé à juillet, août, septembre... pour finalement être reporté au printemps prochain (lire CL du 27 août). En cause: des autorisations tardives de l'agglo, une renégociation du contrat initial, puis des embrouilles administratives au moment du transport.

■ DÉGUSTATION

Week-end gourmand à l'Espace découverte en Pays du cognac. L'équipe de l'Espace découverte invite les visiteurs à la boutique ces samedi et dimanche, de 14 h à 18 h pour un week-end dégustation. Un moment convivial à partager en famille ou entre amis autour de nombreux produits de la région: salés, sucrés et autres gourmandises. L'entrée et la dégustation sont gratuites et pour tous les publics.

Un jour un village

Chaque samedi dans

Charente Libre

” La phrase

*Ils préfèrent perdre seul
que gagner accompagné!*

**Isabelle LASSALLE, conseillère RN à Cognac
et probable candidate à la mairie en 2020.**

La mousse est vite montée... pour redescendre illico, comme une bière tiède. Hier, au détour d'une question de nos confrères de «Sud Ouest», l'élue RN n'exclut pas de s'aligner au président des Républicains, le Cognaçais Philippe Lecorne. Sauf que dans la journée, l'ancien commerçant de la place d'Armes a démenti tout contact via un communiqué officiel. Dans la foulée, Isabelle Lassalle en a pris acte dans une conversation sur son compte Facebook. Fin du feuilleton, en attendant le prochain.

Le concert

Les Abattoirs accrochent Gringe à leur palmarès

Belle prise pour Gaëtan Brochard, le programmeur de la salle de concert cognaçaise. Le 23 mars, les Abattoirs recevront le rappeur français Gringe, connu pour avoir accompagné l'éclosion d'Orelsan, dans le groupe des Casseurs Flowteurs, au cinéma («Comment c'est loin», 2015) et à la télévision (la mini-série «Bloqués», en 2015 et 2016 sur Canal +). Gringe a sorti son premier album, «Enfant lune», la semaine dernière et sa première tournée solo passera donc par Cognac. Son concert est le premier de la programmation de printemps, dont les autres dates seront communiquées bientôt. Attention: il aura bien lieu le 23 mars et non le



Le compère d'Orelsan (en haut) passera par Cognac samedi 23 mars.

Repro CL

23 février, comme annoncé par erreur sur la page Facebook de la salle de concert cognaçaise.

Gringe (avec première partie), samedi 23 mars à 21 h. Tarifs: 20,99€. Réservation sur www.lesabattoirs-cognac.fr

L'image

Des ciseaux, de la colle, une gomme et des gommettes, il n'en a pas fallu plus aux enfants (Photo CL) et aux résidents de l'Arche de Châteaubernard pour s'offrir un bel après-midi et se payer leur propre tête.

Créer son portrait avec des légumes de saison (fictifs), c'était l'animation gratuite que leur a proposée hier, le Musée d'art et d'histoire de Cognac. L'occasion de s'amuser pour chacun, et pour le musée de croiser des publics autour de ce rendez-vous qui aura d'ailleurs une suite en décembre prochain, sur le même thème mais en version selfie cette fois. Pour participer, il suffit de s'inscrire auprès de l'établissement. Contact au 05 45 32 07 25.



**Espèce de tête
de cucurbitacée !**

Gondeville: la confiture, ça conserve

Comment vaincre le blues du retraité ? En faisant des confitures. L'ex-menuisier Daniel Allaire s'y est mis avec succès. Au Tambourinour, «Papy confiture» est la star.

Gilles BIOLLEY
g.biolley@charentelibre.fr

Daniel Allaire n'est pas tombé dans le confiturier tout petit. Le truc de ce fringant retraité de 71 ans, c'était plutôt la menuiserie, une affaire de famille. Quarante ans d'artisanat. A son compte dès l'âge de 20 ans quand il a repris l'atelier de son oncle à Plaizac, où il est né, puis à Fleurac où il a ensuite transféré l'activité et où il vit depuis l'âge de 25 ans. La confiture, «c'est venu à l'heure de la retraite, un peu par hasard, en 2011», indique-t-il avant de confier. «Ça m'a sorti de la déprime qui avait suivi ma fin d'activité. Ce sont des voisins qui m'ont dit fait ça et va les vendre, ça va t'occuper. J'en faisais déjà des confitures, des conserves aussi, pour le plaisir, je me suis dit pourquoi pas.»

Un premier marché de Noël à Mérignac, puis un autre, plusieurs autres, puis des foires, Daniel Allaire s'est pris au jeu. L'aventure était lancée, «une belle qui continue», souligne ravi celui que tout le monde surnomme «Papy confiture», connu et reconnu partout dans le Cognacais, même au-delà, pour la qualité de ses produits comme pour sa gouaille. Qui, le succès aidant, est devenu auto-entrepreneur confiturier en 2012 «quand je suis passé à la vitesse supérieure en rejoignant le marché du Tambourinour à Gondeville.»

Huit confitures classées à Saint-Fraigne

Un coup d'accélérateur pour une activité qui tourne aujourd'hui plein pot avec une gamme de confitures et de gelées qui dégouline de 48 saveurs, du classique à l'exotique. Du coing au pissenlit. Du 100 % naturel, sans gélifiant, «1 kg de fruits, 500 g de sucre, rien d'autre», du fait maison avec passion. «Tous les fruits et légumes viennent des vergers et potagers de copains, du mien, de clients parfois, j'en achète aussi un peu.»



«Papy confiture» s'est cuisiné une solide réputation depuis ses débuts en 2011. Jamais avare en fruit dans ses pots, ni en gouaille, ni en facéties, comme ici pour animer le marché du Tambourinour à Gondeville.

Photo G. B.

”
Va même peut-être falloir que j'aménage le garage, la cuisine suffit plus vraiment. J'ai mis le doigt dans quelque chose là, faut assurer maintenant.

Sur la liste, figurent des spéciales comme il les appelle, pour diabétiques, «20 % de sucre, faut que tout le monde puisse en manger», une pour retraités «34 fruits, un carton, faut penser aux vieux aussi», se marre-t-il. Et d'autres aux goûts surprenants, pivoine ou

coquelicot. Papy ne chôme pas. Innove, revisite, expérimente. «Va même peut-être falloir que j'aménage le garage, la cuisine suffit plus. J'ai mis le doigt dans quelque chose, faut assurer maintenant.» Et assumer les lauriers. Début octobre, Daniel Allaire s'est distingué au concours amateur de la 8^e édition de la Fête de la confiture à Saint-Fraigne. Huit confitures classées et une quatrième place pour son «agrumes». «Même si le podium ça aurait été mieux, c'est une belle satisfaction, s'auto-félicite-t-il avec un petit brin de fierté au passage, l'agrumes c'est la plus dure à faire, ça demande une préparation minutieuse.» Quand les «classiques» coulent toutes seules. La mûre-fraise-framboise notamment, «le succès du moment», à l'inverse de la tomate verte peu adoubee. Lui consent une préférence pour la fi-

gue-noix, tout en avouant «ne pas être friand de confitures, j'en mange très peu en fait.» Ses clients le font pour lui. Parmi eux, d'anciens de la menuiserie et d'autres vieilles connaissances qu'il retrouve sur les foires et marchés. «C'est l'avantage de cette activité, j'en recroise parfois que je n'avais pas vu depuis un bail, alors on en profite pour discuter, j'aime ça le contact en plus», souligne-t-il. «Papoter surtout», rectifie avec le sourire son épouse qui lui laisse volontiers la cuisine pour élaborer des confitures dont Papy tire les recettes de livres glanés ici ou là et de sa grand-mère dont il a toujours suivi le «truc». «Une goutte dans un verre d'eau, si elle touche le fond sans se mélanger, c'est parfait, sinon tu peux recommencer.» Une petite goutte sous laquelle s'est noyée une déprime aujourd'hui oubliée.

Les superbactéries font des ravages en Europe

Les bactéries résistantes aux antibiotiques auraient provoqué 33.100 décès dans l'UE en 2015. Soit autant que le nombre de victimes de la grippe, tuberculose et sida réunis. Et les prévisions sont alarmantes.

Alors que les médecins alertent régulièrement sur le danger de la surconsommation d'antibiotiques qui rend résistantes de redoutables bactéries, les chercheurs tirent la sonnette d'alarme. Selon les calculs de chercheurs européens publiés dans la revue *The Lancet Infectious Diseases*, les bactéries multi-résistantes ont été responsables en 2015 de la contamination de 671.689 personnes et du décès de 33.110 d'entre elles, en Europe. La majorité des décès touchent les jeunes enfants de moins

de 12 mois et les plus de 65 ans. L'impact est «comparable à l'effet cumulé de la grippe, de la tuberculose et du virus du sida», sur la même période, notent les auteurs. Une équipe australienne a notamment mis en garde en septembre dernier sur la diffusion d'une bactérie résistante à tous les médicaments connus, *Staphylococcus epidermidis*, qui peut entraîner des maladies graves ou la mort, et qui est apparentée au staphylocoque doré résistant à la pénicilline (MRSA). Près des deux tiers des infections en 2015 ont été contractées dans le milieu hospitalier, notent les chercheurs qui soulignent «l'urgence d'une prise en compte de la résistance aux antibiotiques comme une donnée de santé vitale pour les patients et le besoin de concevoir des traitements alternatifs pour les patients qui ont d'autres maladies et qui sont vulnérables du fait de défenses immunitaires amoindries ou de l'âge».

Dans un rapport publié hier, l'OCDE (Organisation de coopération et de développement économiques) souligne par ailleurs que les bactéries résistantes aux antibiotiques ne mettent pas seulement des vies en danger mais pèsent également sur les systèmes de santé: elles pourraient entraîner

jusqu'à 3,5 milliards de dollars de dépenses annuelles d'ici 2050 dans chaque pays de l'OCDE. «Ces bactéries coûtent plus cher que la grippe, que le sida, que la tuberculose. Et elles coûteront encore davantage si les états n'agissent pas pour régler ce problème», a expliqué Michele Cechini, spécialiste de santé publique à l'OCDE. Selon lui, les pays consacrent déjà en moyenne 10% de leur budget de santé au traitement des bactéries résistantes aux antibiotiques.

Jusqu'à 2,4 millions de morts d'ici 2050

Selon les projections du rapport, qui concerne 33 des 36 pays de l'OCDE, les bactéries résistantes pourraient tuer 2,4 millions de personnes en Europe, en Amérique du Nord et en Australie d'ici 2050.

Pourtant, on pourrait les combattre avec des «mesures simples» au coût modéré, selon l'OCDE: «encourager une meilleure hygiène» (en incitant par exemple à se laver les mains), «mettre fin à la surprescription d'antibiotiques» ou généraliser les tests de diagnostic rapide pour déterminer si une infection est virale (auquel cas les antibiotiques sont inutiles) ou bactérienne. Selon



Au Brésil, en Indonésie et en Russie, entre 40 et 60% des infections sont déjà résistantes, contre 17% en moyenne dans les pays de l'OCDE. Photo AFP

Le chiffre

29,9

Avec 29,9 doses pour 1.000 habitants et

par jour, la France se situe parmi les pays les plus consommateurs d'antibiotiques en Europe, même si elle n'occupe plus le premier rang, selon l'Agence nationale de sécurité du médicament. En 2014, elle se plaçait 3^e, derrière la Grèce et la Roumanie. En Europe, la consommation d'antibiotiques en médecine de ville (donc hors hôpitaux et cliniques) était en moyenne de 22 doses.

l'OCDE, ces mesures ne coûteraient que deux dollars par personne et par an et permettraient d'éviter trois quarts des décès.

«Les investissements consentis dans un vaste programme de santé publique incorporant certaines de ces mesures pourraient être amortis en une année seulement et déboucheraient sur une économie de 4,8 milliards de dollars par an», juge l'OCDE.

Cet après-midi



Vendredi



Samedi



Dimanche



Lundi



Mardi



Mercredi



Des éclaircies en cours d'après-midi.

Après la grisaille et les bancs de brouillard du matin, l'après-midi verra le retour de périodes ensoleillées. Vent de Sud-Est modéré. Températures de 13 à 14° l'après-midi.

« La CAF doit rester un service de proximité »

SOLIDARITÉ La Caisse nationale d'allocations familiales et les 101 caisses départementales réunies en conférence annuelle à Biarritz

Présidente, depuis janvier dernier, de la Caisse nationale d'allocations familiales, Isabelle Sancerni est aujourd'hui à Biarritz (64) pour la conférence annuelle des présidents, qui réunira autour d'elle et du directeur général de la Cnaf, Frédéric Mazaury, leurs homologues des 101 caisses départementales.

« **Sud Ouest** » La nouvelle convention d'objectifs et de gestion de la Cnaf a été signée avec l'État...

Isabelle Sancerni Elle a été signée en juillet dernier et porte sur la période 2018-2022. L'objet de la présente conférence annuelle est justement de discuter, avec les représentants des CAF départementales, des modalités de sa mise en œuvre et d'attribuer des feuilles de route adaptées à chacun des différents territoires. L'un des points principaux de cette convention d'objectif et de gestion est de créer 30 000 places nettes d'accueil pour la petite enfance d'ici à 2022. Cela portera leur nombre à 439 472 places, sans oublier les 23 400 destinées enfants handicapés accueillis en crèche et centres de loisirs, car il s'agit aussi d'œuvrer en faveur d'une société plus inclusive.

Cet objectif s'inscrit dans la continuité de la précédente convention, au terme de laquelle 32 000 places avaient été créés. 425 millions d'euros vont être consacrés à cet investissement, sur les 600 millions dont sera doté, d'ici à 2022, notre Fonds national d'action sociale, qui s'élèvera alors à 6,38 milliards d'euros.



Isabelle Sancerni PHOTO CNAF

La baisse des APL (aides personnalisées au logement) a fait couler beaucoup d'encre. Que pouvez-vous dire sur la refonte de ces aides ?

Cette réforme souhaitée par le gouvernement interviendra à partir de 2019. Elle vise à simplifier les démarches des allocataires. Leurs ressources seront désormais calculées sur l'année en cours et non pas l'année N-2, et elles seront réactualisées tous les trimestres, au lieu d'une fois par an.

Ces changements impliqueront

« Les ressources des allocataires seront désormais recalculées tous les trimestres »

donc de moderniser et renforcer votre outil informatique...

Tout à fait, et c'est un des chapitres importants de cette convention 2018-2022. 555 millions d'euros d'investissements informatiques vont être effectués d'ici à 2022 pour répondre aux enjeux numériques : base unique des allocataires pour faciliter les mutations entre CAF, développement des téléservices, nouvelles infrastructures pour stocker les données. Le site Internet de la CAF reçoit déjà chaque année 337 millions de visites et le traitement du RSA se fait déjà entièrement en ligne depuis 2017.

Je précise, cependant, que le renforcement de notre offre numérique ne diminuera en rien nos autres modes de contact qui sont tout aussi importants : 9,7 millions de visites physiques, quelque 18,1 millions d'appels téléphoniques ou encore près de 111 millions de courriers reçus. Nous souhaitons vraiment conserver et améliorer cette relation de proximité avec les allocataires, en pensant aussi à celles et ceux qui sont loin du numérique. Les CAF sont et doivent rester un service public de proximité.

En 2018, comment se porte la branche famille ?

Elle a fêté son cinquantenaire, l'an passé. Nous sommes dans la continuité de ses créateurs, au service des familles et de leurs besoins, surtout les plus fragiles. Et nous maintenons aussi les valeurs d'universalité de la politique familiale.

Recueilli par Benoît Lasserre

Les Départements sur le qui-vive

INSTITUTIONS Ils tiennent leur congrès aujourd'hui et demain à Rennes

« On a eu des mots d'amour, on attend maintenant les preuves. » Dominique Bussereau résumait ainsi l'état d'esprit des présidents de départements à la veille du congrès annuel de leur association qui se tient aujourd'hui et demain, à Rennes. Un mois et demi après « l'Appel de Marseille », lancé par les associations d'élus pour réclamer plus de considération de la part de l'État et la venue d'Édouard Philippe devant le congrès des Régions dans un climat très lourd, l'ambiance semble s'être un peu détendue, mais chacun reste sur ses gardes.

Le remaniement y est pour quelque chose : « Nous avons maintenant un interlocuteur unique », se félicite le président de l'Assemblée des départements de France (ADF), allusion à la nomination de Jacqueline Gourault à la tête d'un nouveau ministère des Collectivités territoriales.

Toutefois, plusieurs points d'achoppement demeurent : d'abord la ques-

tion des minima sociaux (RSA, allocations aux handicapés...) que gèrent les Conseils départementaux. « Nous versons 19 milliards d'euros et l'État ne nous en redonne que la moitié, ce n'est pas suffisant », se plaint Dominique Bussereau. Autre sujet qui est monté en puissance depuis l'été : les mineurs non accompagnés qui ont afflué depuis la fermeture par l'Italie de ses frontières. Un véritable casse-tête pour les Départements qui ne peuvent pas suivre : en août, ils étaient déjà 40 000 arrivés sur le sol français depuis le début de l'année, contre 25 000 sur toute l'année 2017. « L'État nous paie 14,8 %. Nous demandons plus », insiste le président de l'ADF.

« Le compte n'y est pas »

Lequel attendait, toujours, hier soir, des réponses précises du gouvernement. « Il y a eu de petites avancées, mais le compte n'y est pas », nous confiait-il, pas certain de recommander aux ministres de venir devant le con-

grès, rapport à l'accueil peu chaleureux que ceux-ci pourraient recevoir...

Emmanuel Macron, qui a rencontré à la mi-octobre les trois présidents d'associations d'élus en compagnie du président du Sénat, Gérard Larcher, leur avait pourtant promis de trouver une solution à ces deux problèmes avant le congrès qui s'ouvre aujourd'hui... Il les a aussi assurés de sa volonté de travailler avec eux en 2019 sur la fiscalité locale, ainsi que sur une nouvelle formule pour remplacer la Conférence nationale des territoires que boycottent désormais les grandes associations d'élus.

« Ça n'a pas marché. Nous voulons moins de discussions et plus de négociations », déclarait, hier matin, François Baroin en présentant le prochain congrès des maires, qui aura lieu dans deux semaines. Et qui devrait être plus houleux encore que celui des Départements.

Bruno Dive, rédaction parisienne

La filière cognac teste les cépages du futur

AGRONOMIE Ce matin à Châteaubernard, le Bureau national interprofessionnel du cognac (BNIC) fait le point sur l'expérimentation de vignes résistantes à l'oïdium et au mildiou

OLIVIER SARAZIN
o.sarazin@sudouest.fr

On les appelle 1D10, 3G3, 3B12 et 2E5. Ces cépages aux noms d'espions sauveront peut-être un jour le vignoble du cognac des assauts de l'oïdium et du mildiou. Ils ont été conçus pour résister à ces deux maladies cryptogamiques de la vigne, aujourd'hui soignées par pulvérisation de fongicides. Demain, à l'horizon 2030, lorsque les nouveaux cépages seront cultivés à grande échelle, les traitements seront réduits de 90%.

Science-fiction ? Pas du tout ! On le vérifie ce jeudi matin, à Châteaubernard, où le Bureau national interprofessionnel du cognac (BNIC) organise une journée d'information technique (lire ci-contre) et fait un point détaillé sur un programme de recherche lancé il y a plus de quinze ans.

Croisement par pollinisation

« Au début des années 2000, nous nous sommes rapprochés de l'Institut national de la recherche agronomique de Montpellier. Nous souhaitions disposer de variétés de vigne résistantes à l'oïdium et au mildiou mais aussi adaptées au changement climatique et aptes à produire de bons vins de distillation », explique Gérard Ferrari, le directeur adjoint de la station viticole du Bureau national interprofessionnel du cognac.

Les scientifiques ont alors croisé par pollinisation de l'ugni blanc (le cépage emblématique du Cognac) avec le RV4 résistant du chercheur Alain Bouquet. En 2004, on a bichonné plus de 800 pépins. Les 43 meilleures pousses furent plantées en 2008, à raison de 10 souches. Depuis, ces obtentions (comme disent les scientifiques) ont bien grandi. Leurs moûts furent analysés ; leurs vins et distillats dégustés. Au fi-



Cette vigne est « l'enfant » de l'ugni blanc et d'une obtention résistante conçue par l'INRA de Montpellier. PHOTO J. BRUNETEAU/BNIC

nal, seuls quatre nouveaux cépages furent retenus aptes à l'éventuelle production de vin blanc cognac et cultivés à plus grande échelle (100 souches) sur des parcelles expérimentales, en Charente et en Charente-Maritime.

Conditions réelles

Au printemps dernier, ces cépages du futur ont été plantés sur trois plus grandes parcelles d'un hectare (soit environ 3 000 souches), dans les domaines Jean-Martell à Rouillac (Fins Bois), Rémy Martin et Hennessy à Saint-Preuil (Grande Champagne). Leurs aptitudes sont

désormais mesurées dans les conditions réelles d'une exploitation viticole. Cette seconde phase d'études se terminera en 2022 ou 2023. Viendront ensuite les phases d'inscription, d'homologation et de déploiement, selon un calendrier qui sera précisé ce jeudi, lors de la réunion à Châteaubernard.

Il est d'ailleurs possible que de récentes dispositions de l'Institut national de l'origine et de qualité (INAO) sur « l'introduction à titre d'essai de cépages résistants dans les vignobles » accélèrent ce calendrier. On en parle également ce matin.

REPÈRES

300 000

C'est, en euros, le budget annuel moyen que le BNIC consacre au programme de recherche sur les cépages résistants depuis 2003.

30 ans

La durée moyenne entre le début des recherches et le déploiement à grande échelle des innovations.

800

Le nombre de pépins, fruits de croisements, qui furent obtenus dans les labos de l'INRA et du BNIC en 2003.

90 %

L'objectif de réduction des traitements fongicides.

AUJOURD'HUI

LA JOURNÉE TECHNIQUE ÉVOLUE

C'était une grand-messe appréciée par les 4 500 viticulteurs du pays du cognac. La Journée technique de la station viticole du BNIC était organisée tous les deux ans. Elle change de nom, de fréquence et de rythme. Elle prend l'intitulé « Cognac 2025, innovons ensemble », aura deux déclinaisons annuelles et privilégie des interventions plus courtes mais toujours aussi « pointues » et prises. La première, ce matin, au Castel à Châteaubernard, a pour thème « la production viticole durable ».

Les prix du foncier viticole font débat

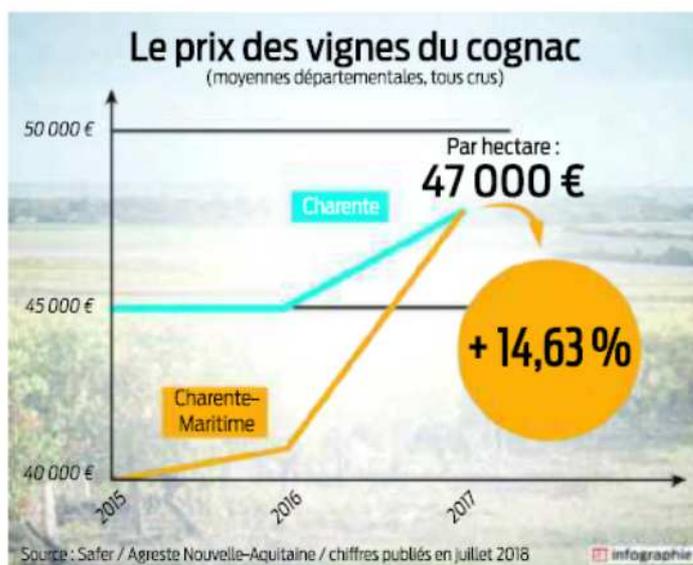
POLÉMIQUE Le syndicat UGVC en appelle à une réforme du fonctionnement des Safer

Le 17 octobre, « Sud Ouest » publiait dans ses éditions de Charente et de Charente-Maritime un dossier sur les prix des terres agricoles et le fonctionnement des Sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural (Safer). Ces articles ont intéressé les professionnels et suscité la réaction de l'Union générale des viticulteurs pour l'AOC cognac.

Dans un communiqué, le syndicat UGVC déclare : « Nous ne pouvons que constater que, malgré l'action de la Safer et la volonté de ses équipes, la spéculation et la hausse des prix du foncier ne sont pas enrayerées. La politique actuelle de régu-

lation n'apporte pas les résultats escomptés [...] L'UGVC souhaite qu'une réforme en profondeur de la Safer soit lancée afin de réadapter l'outil à la réalité du terrain. Un modèle pragmatique et efficace doit être imaginé pour permettre à la Safer d'exercer ses missions. » Christophe Véral, président de l'UGVC, ajoute que « le mode de financement de la Safer est lié au prix du foncier préempté et que cela n'incite pas à une politique tarifaire modérée ».

Ces déclarations interviennent alors que le prix moyen des vignes en Charente-Maritime est devenu aussi élevé qu'en Charente.



VU SUR LE SITE WWW.PRIX-CARBURANTS.GOUV.FR

Où trouver le gazole le moins cher de Charente ?



C'est aux pompes de Leclerc et d'Intermarché à Cognac que le litre de gazole était vendu le moins cher (1,428 €), le 7 novembre, en Charente. Le site gouvernemental plaçait également Intermarché et Leclerc Angoulême et Auchan à La Couronne en bonne place, à 1,430 € le litre. Venait ensuite le Super U de Mansle (1,434 €). PHOTO LOÏC DEQUIER

Municipales : Lecorne bouscule le jeu à droite

POLITIQUE Le patron des Républicains en Charente fait acte de candidature pour la mairie. Émilie Richaud ne se présentera pas. Jean-Hubert Lelièvre s'en remet au choix du parti

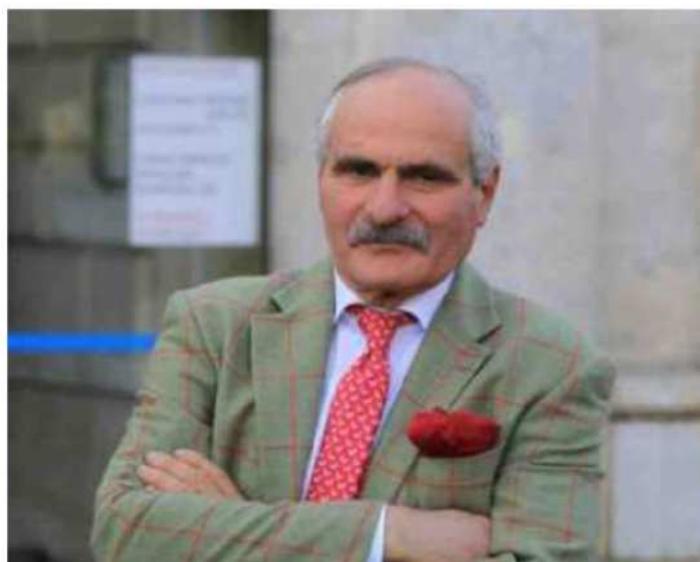
JONATHAN GUÉRIN
j.guerin@sudouest.fr

Elle a visé juste. En tendant la main à Philippe Lecorne, Isabelle Lassalle a joué un coup de billard à trois bandes à droite. Pour rappel, « Sud Ouest » a publié, hier, une interview de l'élue Rassemblement national où elle propose de faire une liste commune avec Philippe Lecorne pour les municipales de 2020. Aujourd'hui, l'intéressé refuse (lire ci-contre). Mais en prononçant son nom, Isabelle Lassalle a certainement mis le doigt sur une question délicate : la candidature de Philippe Lecorne est bien d'actualité. « Je suis candidat à l'investiture des Républicains pour la mairie de Cognac », nous confirme-t-il en exclusivité.

L'annonce va probablement provoquer une petite déflagration dans le paysage politique cognacais. Car jusqu'à présent, le célèbre commerçant ne faisait pas partie des favoris. Alors, de quand date sa décision ? « Du moment où j'ai été élu président des Républicains en Charente », raconte Philippe Lecorne. C'est donc il y a un mois que « la porte s'est ouverte », comme il le dit. Une porte qu'il compte bien enfoncer. « J'ai rendez-vous à Paris mardi 13 novembre pour défendre mon biffeck. Ce sont les instances nationales et les élus charentais qui vont décider. » L'ancien rugbyman se montre confiant : « Si je me présente en 2020, j'ai mes chances. À 68 ans, j'ai des idées et beaucoup d'expérience. »

« Pas d'opposition »

Oui mais voilà : à sa place, les fins connaisseurs de la politique voyaient plutôt Émilie Richaud. Même si elle n'est pas encartée LR, l'élue d'opposition (divers droite) a l'avantage de l'expérience du conseil municipal. « Je ne



Philippe Lecorne, 68 ans, réfléchit à briguer l'investiture depuis qu'il a été élu numéro 1 des Républicains en Charente. PHOTO J.G.

partirai pas en tête de liste en 2020 », nous révèle-t-elle en primeur. La salariée de Garandau justifie sa décision par « des contraintes personnelles ».

Reste donc Jean-Hubert Lelièvre. Le secrétaire général des Républicains est dans les starting blocks - c'est un secret de polichinelle. « Pour une ville de la strate de Cognac, le choix du candidat revient au comité départemental, précise l'élue départementale. Je suis légaliste et je me plierai à son choix. » Mais tout de même, il va devoir affronter Philippe Lecorne. « Il n'y a pas d'opposition entre nous, assure Jean-Hubert Lelièvre. Chacun a sa façon de voir les choses. » Son collègue ferait-il un bon maire ? « Pour l'instant, on est au simple stade de la candidature à la candidature. Après, il faudra mener campagne, et c'est autre chose. »

Même si les sourires sont de façade, on peut imaginer que les couteaux vont s'aiguiser en coulisses pour décrocher l'investiture.



Jean-Hubert Lelièvre veut passer par le vote. ARCH. A. LACAUD



Émilie Richaud renonce à être tête de liste. ARCHIVES PHILIPPE MÉNARD

Pas d'alliance avec Lassalle

Hier matin, quelques heures après la parution de l'interview d'Isabelle Lassalle dans nos colonnes, les Républicains de Charente se sont fendus d'un communiqué pour réagir à la proposition d'alliance avec le Rassemblement national. Il est cosigné du président Philippe Lecorne et du secrétaire général Jean-Hubert Lelièvre : « Jamais il n'a été évoqué, de près ou de loin, un rapprochement avec cette personne. La ligne édictée par Les Républicains est claire sur le sujet : pas d'alliance avec les représentants du Rassemblement national. » Philippe Lecorne, à titre personnel, enfonce le clou : « Je suis gaulliste et je ne m'associerai pas au Front national. D'autant que je suis d'origine juive et je me souviens de Jean-Marie Le Pen faisant une blague sur "Durafour-créma toire". Donc je ne courtoiserais jamais le FN. »

Interrogée à la suite de cette réaction, Isabelle Lassalle, élue Rassemblement national, persiste et signe : « Je garde ma main tendue. Je ne me vexe pas facilement et reste ouverte au dialogue. De toute façon, il reste encore deux ans. Les Républicains changeront peut-être d'avis après les élections européennes. Mais il existe déjà des alliances ailleurs ! Pour les municipales à Cognac, ce sera perdre sans moi ou gagner avec moi. » Elle répond aussi à la polémique : « Le RN n'est plus le FN. Jean-Marie Le Pen n'est plus là. Une grande partie de la communauté juive est représentée chez nous. »



Lors des cérémonies du 14 juillet 1919 sur la place François-1^{er}. PHOTOS ET DOCUMENTS MUSÉES DE COGNAC

Le lointain tumulte de la Grande Guerre

COGNAC Quelle était la vie quotidienne, il y a un siècle, en ville, à 800 km du front ? Des images d'archives nous renseignent

Une semaine dans le souffle glacé de 14-18. Partout en France, le centenaire de l'armistice fait entendre le lointain tumulte de la première conflagration mondiale. Ce jeudi matin à Cognac, Michel Gourinchas détaillera le programme des cérémonies. Puis le maire se rendra à Verdun, où il se recueillera avec son homologue de Königswinter, ville jumelée en Allemagne.

Zoom arrière. Il y a un siècle, quelle était la vie à Cognac, à 800 km du front ? « C'est avec le calme et la confiance, avec la froide et virile résolution qu'inspirent les plus nobles causes [...] que l'ordre de mobilisation a été accueilli », écrit le 2 août 1914 Pascal Combeau, le maire de l'époque.

Des photos couleur sépia

Oui, Cognac est loin du front et, très vite, des hôpitaux temporaires de la Croix Rouge sont aménagés au collège Elisée-Mousnier, à l'école Cagouillet, à la Providence, mais aussi dans un hôtel particulier rue de Pons. Des photographies couleur sépia montrent des blessés et des amputés. Ils posent. En groupe. Sans que l'on puisse deviner ce qu'ils éprouvent. Il n'y a que le trait du peintre Géo Maresté, qui, dans ses croquis



L'un des hôpitaux de la Croix-Rouge, dans une école de la ville.

préparatoires, ses esquisses et ses fusains, s'approche des visages. L'un des plus saisissants dessins, une eau-forte, a fixé le regard d'un tirailleur sénégalais touché à la tête. Le regard est glaçant.

D'autres images – notamment des cartes postales – dévoilent la liesse des festivités du 14 juillet 1919, place François-I^{er}, où défilent les légionnaires tchécoslovaques. Cela nous rappelle un épisode méconnu de la Grande Guerre. Entre 1917 et 1919, trois régiments de chasseurs tchécoslovaques (soit un effectif total d'environ 11 000 soldats) furent formés en France, notamment en Charente, à Cognac et à Jarnac.

Un livret pour en savoir plus

En 2004, Cognac ville d'art et d'histoire avait édité un petit ouvrage d'une vingtaine de pages. « Laissez-vous conter la Grande Guerre à Cognac » est toujours disponible. En vente 3 euros à l'office de tourisme.



Retrouvez plus d'images d'archives de Cognac entre 1914 et 1919.

Le cognac avait le col patriotique

Des réclames aux couleurs bariolées pour la « cuvée Joffre » de la maison Foucauld. Des étiquettes de cognac tricolores. Des gourdes. Des mignonnettes. En 2014, une exposition sur Cognac et la Grande Guerre au musée d'Art et d'Histoire nous rappelait que l'alcool a aidé les soldats à tenir dans l'enfer du front. Elle soulignait aussi que les viticulteurs et négociants charentais participèrent, à leur façon, à « l'effort de guerre ».

Le 15 novembre 1914, Ducaud, le préfet de Charente, écrit : « Les vaillants, là-bas, sur la ligne de feu, ont besoin du chaleureux réconfort du vin de Charente, qui leur donnera la vigueur et les forces nécessaires pour repousser l'invasisseur



Une étiquette du cognac Joffre-75 de la maison Lucien Foucauld & Co. MUSÉES DE COGNAC

[...] C'est à vous, Messieurs les Maires, que je confie la mission de rechercher dans vos communes ceux de vos administrés qui voudront bien offrir gracieusement du vin de la récolte ou de l'eau-de-vie, cette gloire de Charente, qui seront envoyés à nos soldats. Je suis persuadé que tous [...] y contribueront parce qu'il n'y a pas une chaumière, pas un château, qui ne compte actuellement un de ses enfants aux armées.»

Enrayons cependant une idée reçue : selon les historiens, les Poilus n'avaient pas que l'alcool et l'ivresse pour tenir. Le sens du devoir, la camaraderie des tranchées et la fidélité aux copains tués ont beaucoup compté.

Prélèvement à la source, mode d'emploi

FISCALITÉ Dès le 1^{er} janvier 2019, l'impôt sur le revenu sera prélevé à la source. Voici ce qui va changer



Tous les revenus du travail sont concernés par le prélèvement à la source. PHOTO ILLUSTRATION QUENTIN SALINIER

Ce prélèvement à la source (PAS) doit mettre fin, en principe, au décalage d'un an entre la perception du revenu et son imposition. La réforme s'applique à tout le monde (les employés de maison bénéficient d'un délai de grâce jusqu'en 2020). Tous les revenus du travail sont concernés par ce dispositif.

Le montant de l'impôt sur le revenu sera ainsi déduit chaque mois sur le bulletin de paie. De même, les revenus de remplacement (pensions de retraite, allocations chômage, indemnités maladie, etc.) et les rentes viagères à titre gratuit vont subir une retenue mensuelle appliquée directement par l'organisme chargé de verser la rémunération. De plus, la réforme n'épargne pas les revenus fonciers ainsi que ceux perçus par les travailleurs indépendants. Mais, ils seront fiscalisés sous forme d'acomptes, directement ponctionnés par le fisc sur le compte des contribuables. Les autres revenus, notamment ceux générés par les placements financiers (dividendes, intérêts, plus-values), gardent leur propre imposition.

Même si le gouvernement prétend œuvrer pour la simplification du système fiscal, les contribuables devront bien continuer à remplir une déclaration annuelle de revenus. La mise en œuvre du prélèvement à la source aura au moins un impact positif pour le contribuable : l'absence d'imposition sur les revenus 2018. C'est la fameuse année « blanche » qui permettra d'éviter une double peine fiscale. Toutefois, les revenus considérés comme exceptionnels par le fisc n'échapperont pas à la taxation.

Taux modulable

Par ailleurs, le taux de prélèvement applicable sur vos revenus 2019 vous a été communiqué par le fisc

sur votre dernier avis d'imposition. Il est calculé sur la base des revenus perçus en 2017. Toutefois, ce taux ne s'appliquera qu'aux prélèvements qui seront réalisés entre janvier et août 2019. Un nouveau taux sera recalculé pour la période comprise entre septembre et décembre 2019. Il tiendra compte cette fois des revenus perçus en 2018 et déclarés en mai 2019.

Ce processus sera reconduit tous les ans. Contrairement à ce qu'affirme Bercy, le taux de PAS ne sera donc pas parfaitement synchronisé avec vos revenus. Cependant, vous pourrez demander, sous conditions, une modification de votre taux de prélèvement lorsque vous subirez une baisse substantielle de vos revenus.

Autre inconvénient notable induit par la réforme : le calcul du taux n'intègre pas les réductions et crédits d'impôt. Les contribuables qui en profitaient régulièrement pour alléger leur facture fiscale devront désormais faire une avance de trésorerie à l'Etat.

C'est pour atténuer quelque peu l'impact de cette disposition que le projet de loi de finances pour 2019 envisage de consentir dès le mois de janvier 2019 une avance de 60 % aux bénéficiaires d'avantages fiscaux. Le solde serait réglé durant l'été 2019. Attention : cette avance ne concernerait que certains crédits et réductions (investissements locatifs, emploi d'un salarié à domicile, dons aux associations, etc.) et ne s'appliquerait qu'aux dépenses effectuées en 2017.

Bon à savoir : pour vous permettre d'évaluer le montant de votre PAS, l'administration fiscale a mis en ligne un simulateur dédié au calcul du prélèvement à la source de l'impôt sur le revenu (rendez-vous sur www.impots.gouv.fr).

Thierry Gironde