métropole
LE MAGAZINE #90
NOV. 2020
angersloiremetropole.fr

PROJET ALIMENTAIRE

Manger mieux et local

angers loire métropole
communauté urbaine

EDITO

Le mieux manger, une ambition partagée

Manger mieux, manger local : notre feuille de route est aussi claire que le vote des élus communautaires qui, courant octobre, ont approuvé à l'unanimité le projet alimentaire territorial (PAT) d'Angers Loire Métropole.

Cette unanimité de l'assemblée est une vraie satisfaction car elle valide un objectif commun qui concerne l'ensemble des habitants de notre territoire. Mais c'est aussi une très grande responsabilité prise devant nos concitoyens, nécessaire au vu de l'importance des enjeux sanitaires, économiques et sociétaux.

Ce PAT a été élaboré avec une cinquantaine de partenaires. C'est un outil qui permet aux acteurs locaux de s'accorder sur une stratégie prônant une alimentation durable, avec un premier horizon à échéance 2030.

Mais le PAT, ce sont surtout des ambitions partagées par tous ceux qui ont mission de nous nourrir. Nous en avons d'ores et déjà chiffré trois qui sont autant de défis à relever :

• mettre 50 % d'alimentation durable dans nos assiettes, qu'il s'agisse des produits bio, frais ou de saison ;

• doubler l'autonomie alimentaire de notre territoire ;

• doubler également le nombre d'exploitations agricoles qui répondent aux normes de qualité environnementale.

Dans ce domaine comme dans beaucoup d'autres, notre territoire et notre collectivité doivent montrer l'exemple afin de développer et de promouvoir une alimentation saine et locale qui bénéficie au plus grand nombre.

L'alimentation est au cœur des Assises de la transition écologique que nous venons de lancer et qui sont ouvertes à tous. Sont prévus six mois d'échanges, de travail en atelier et d'animations pour découvrir les enjeux environnementaux sur notre territoire et les actions déjà engagées.

"Se nourrir" est en effet l'une des thématiques retenues. L'occasion nous est donnée de présenter le PAT, de mobiliser les habitants, d'aider à l'émergence d'initiatives citoyennes qui permettront d'enrichir de façon pertinente notre projet et d'ajuster si nécessaire notre feuille de route.

Ce PAT est également un enjeu de développement économique, car créateur d'emplois et de dynamiques dans une filière qui a toutes les cartes en main pour se réinventer. L'erreur serait d'opposer l'écologie à l'économie. Car, pour l'un comme pour l'autre, c'est l'homme et son épanouissement qui restent au cœur de nos préoccupations.

Christophe Béchu
Président d'Angers Loire Métropole

SOMMAIRE

03 | Actu
- Les essais ont commencé sur le nouveau tronçon du tramway | 3
- Les premiers bus au gaz naturel arrivent sur le réseau Irigo | 4
- Assises de la transition écologique : comment y participer ? | 5

06 | Le point
Manger mieux, manger local

LE POINT MÉTROPOLE

Manger mieux, manger local

Comment faire pour que le plus grand nombre ait accès à une alimentation saine, durable et, mieux encore, locale ? Le Projet alimentaire territorial constitue la première étape des Assises de la transition écologique qui viennent de s'ouvrir.

10 | Zoom
Boucles vertes : de nouvelles balades à la carte

12 | Communes
- Les constructions scolaires se modernisent dans le territoire | 12
- Mûrs-Érigné : apprendre à gérer ses émotions à dos d'âne avec Érimur'Ânes | 13

14 | Rencontre
Saint-Barthélemy-d'Anjou : l'école des arts du cirque fête ses dix ans

15 | À l'affiche
Soleils d'hiver : le charme de Noël

Votre magazine *Métropole* est imprimé sur un papier 100 % recyclé.

Directeur de la publication : Christophe Béchu. **Directeur de la communication :** François Lemoulant. **Responsable du pôle digital/médias :** Gaël Maupilé. **Rédactrice en chef :** Nathalie Maire. **Rédaction :** Pascal Le Manio, Nathalie Maire, Julien Rebillard, avec la participation de Juliette Cotin et Jennifer Semet. **Photo de Une :** Thierry Bonnet. **Renseignements pôle média et diffusion :** 02 41 05 40 91, journal@angersloiremetropole.fr **Conception graphique :** Scoop Communication - 11492-MEP. **Photogravure/Impression :** Easycom Imaye. **Distribution :** Médiapost. **Tirage :** 69 000 exemplaires. **Dépôt légal :** 4e trimestre 2020 **ISSN :** 1772-8347.

Les essais ont commencé sur le nouveau tronçon entre Saint-Serge et Foch/Maison Bleue. La ligne A y circulera à partir du 4 janvier.

Les essais ont commencé sur le nouveau tronçon du tramway

Le 4 janvier, la ligne A du tramway empruntera le nouveau tronçon réalisé entre l'université Saint-Serge et la station Foch/Maison bleue à Angers. Les essais techniques ont démarré le 19 octobre et vont se poursuivre jusqu'à la fin de l'année.

La réalisation des nouvelles lignes de tramway va s'accélérer ces prochaines semaines à Angers, plus particulièrement sur le tronçon qui relie Saint-Serge à la station Foch/Maison bleue. Depuis le 19 octobre et jusqu'à la fin de l'année, le tramway y circule, sans passagers, dans le cadre des premiers essais.

"Ceux-ci visent à vérifier que tout fonctionne bien : les aiguillages, la ligne aérienne de contact, les passages de carrefour et les feux de signalisation, explique Marie-Pierre Trichet, la directrice du projet pour Angers Loire Métropole. *Le tramway y progresse à toute petite allure et de nuit pour ne pas gêner le fonctionnement de l'actuelle ligne A en journée."*

Fin novembre, les essais passeront à la vitesse supérieure pour l'étape dite de la marche à blanc, toujours en nocturne. *"Cette fois, le tramway circulera à son allure commerciale moyenne de 19 km/h dans les conditions du réel, ou presque"*, poursuit la directrice.

Nouvel itinéraire dès le 4 janvier

Cette étape technique augure la mise en service de ce nouveau tronçon dès le 4 janvier. C'était bien l'objectif : réaliser la nouvelle ligne A, dans un premier temps, pour ensuite réaliser les travaux place Molière. Là où, demain, les lignes B et C du tramway convergeront. Pour compenser l'absence de tramway, dès le début de l'année prochaine, rue de la Roë, place du Ralliement et rue d'Alsace, Angers Loire Métropole vient d'acter la mise en service par RATP Dev (Irigo) d'une navette électrique gratuite au départ de la place Molière *(lire ci-contre)*.

Pour ce qui concerne le tronçon Université-Foch/ Maison bleue, il comprend les nouvelles stations : "Saint-Serge/Université" (repositionnée sur le boulevard Ayrault), "Centre de congrès" et "Hôtel de Ville". ■

Navette gratuite entre Molière et Foch/Maison bleue

Pour compenser l'absence du tramway dans le cœur de ville à partir du 4 janvier, Angers Loire Métropole mettra en service une navette électrique. Jusqu'à la fin des travaux, celle-ci fera l'ascenseur entre la place Molière et le haut de la rue d'Alsace, suivant l'itinéraire de l'actuelle ligne A, avec cinq points d'arrêt dont un place du Ralliement. En fonction de sa fréquentation, cette navette, d'une vingtaine de places, circulera à haute cadence aux heures de pointe, du lundi au vendredi, de 7 h 30 à 19 h 30 dans un premier temps ; et le samedi, de 9 h à 19 h 30. Totalement gratuite, elle est bien évidemment accessible aux personnes à mobilité réduite.

Les premiers bus au gaz naturel arrivent sur le réseau Irigo

THIERRY BONNET

Un bus au biogaz sera exposé place Lorraine à Angers, le samedi 14 novembre.

Après en avoir passé la commande à Scania, Angers Loire Métropole va fournir ses premiers bus au gaz naturel à RATP dev, en charge d'exploiter le réseau Irigo. Ceux-ci, articulés et au nombre de cinq dans un premier temps, prendront la route dès novembre pour desservir les grandes lignes. Cette nouvelle flotte aura surtout la particularité d'être alimentée au gaz naturel produit par la station de dépollution des eaux usées de La Baumette d'Angers.

10 autres bus en 2022 et 2023

En 2018, la Baumette devenait en effet la première station d'épuration du Grand Ouest à valoriser ses boues sous forme de bio-méthane, transformé ensuite en biogaz. En partie vendu à Engie, celui-ci – qui donne lieu à des certifications d'origine – est racheté par Angers Loire Métropole.

En 2021, cinq nouveaux bus au gaz naturel seront livrés, puis cinq autres en 2022 sachant que 160 bus desservent l'ensemble du réseau actuellement. *"Angers Loire Métropole n'achètera plus de bus diesel"*, assure Corinne Bouchoux, vice-présidente en charge de la Transition écologique et des Déplacements. Pour alimenter les bus, Angers Loire Métropole a investi 1,9 million d'euros dans la construction d'une station de compression, au dépôt de Saint-Barthélemy-d'Anjou. Quant à l'achat des bus, il en coûte 1,9 million : *"Pas plus que si nous avions acheté des bus diesel, mais c'est surtout plus vertueux"*, conclut l'élue. ■

LE SAVIEZ-VOUS ?

1200 composteurs distribués gratuitement

L'engouement pour le compostage à domicile se confirme. Depuis le début de l'année, Angers Loire Métropole a distribué près de 1200 composteurs, désormais gratuits. Cette démarche s'inscrit dans la réduction des déchets pour laquelle la collectivité s'est engagée à diminuer de 1%, chaque année, le volume global des ordures ménagères, des emballages recyclables et des déchets apportés en déchèterie. Selon les communes, le retrait des composteurs s'opère au centre technique environnement-déchets à Saint-Barthélemy-d'Anjou (sur le site Biopole) ou dans les mairies. Demandes à formuler sur angersloiremetropole.fr

EN BREF

Environnement

HORAIRES DES DÉCHÈTERIES

Les déchèteries de l'agglomération adoptent leurs horaires d'hiver à compter du 2 novembre et jusqu'au 31 mars. Ouverture du lundi au vendredi, de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h ; le samedi, de 9 h à 17 h sans interruption et le dimanche, de 9 h à 12 h (exceptée la recyclerie-déchèterie Emmaüs de Saint-Jean-de-Linières).

Réemploi

JOURS D'OUVERTURE DES BISCOTTES

La recyclerie des Biscottes, située avenue du Moulin-Marcille, aux Ponts-de-Cé, a élargi ses heures et jours d'ouverture aux mardis, jeudis et vendredis, de 9 h à 13 h, et aux mercredis et samedis, de 9 h à 13 h et de 14 h à 18 h. 02 53 20 31 96.

Animations

AVENIRS NUMÉRIQUES, LE 7 NOVEMBRE

Angers Loire Campus renouvelle "Avenirs numériques", le 7 novembre, à l'Espace Welcome, à Angers. Démonstrations et ateliers, de 10 h 30 à 17 h 30. Entrée libre.

Plan local d'urbanisme

L'ENQUÊTE PUBLIQUE SE POURSUIT

Dans le cadre de la révision générale du Plan local d'urbanisme intercommunal (PLUi), une enquête publique est organisée jusqu'au 13 novembre, dans les communes. Une dernière permanence se tiendra à Angers Loire Métropole, 83, rue du Mail à Angers, le 13 novembre, de 14 h à 17 h. Toutes les dates sur le site : angersloiremetropole.fr/plui

Assises de la transition écologique : comment y participer ?

C'est parti pour les Assises de la transition écologique. Ouvert le 23 octobre au centre de congrès d'Angers, le débat ne demande plus qu'à vivre. *"Face à l'enjeu, nous espérons y associer le plus grand nombre. Habitants, chefs d'entreprises, associations, étudiants…, tout le monde a son mot dire sur la transition écologique. Voici pourquoi nous proposons des formes de participation qui tiennent compte à la fois du contexte sanitaire spécial et des emplois du temps de chacun,* précise la vice-présidente à la Transition écologique et aux Déplacements, Corinne Bouchoux. *Nous annoncerons les premières actions dès le mois de juin prochain. Celles-ci seront en phase avec le quotidien, voici pourquoi la participation des citoyens est capitale."*

Ouvertes le 23 octobre, les assises s'adressent à tous les habitants de l'agglomération.

S'inscrire sur ecrivons.angers.fr

Pour s'adapter au contexte sanitaire, plusieurs niveaux et formes de participation ont en effet été prévus. En présentiel pour ceux qui le peuvent et le souhaitent, ou par voie numérique. Première possibilité : jusqu'à fin janvier, chacun est invité à déposer ses idées sur ecrivons.angers.fr, en lien avec les thèmes explorés durant les six prochains mois : se loger, se nourrir, produire et travailler, consommer, s'épanouir et vivre en bonne santé dans un environnement propice.

Le second niveau de participation s'adresse à ceux qui souhaitent s'engager davantage. Une option prévoit la création "d'équipes". Elles se regrouperont physiquement à plusieurs reprises jusqu'au printemps pour pousser plus loin la réflexion, sachant que le conseil communautaire d'Angers Loire Métropole aimerait se prononcer avant l'été sur la feuille de route de la transition écologique. ■

angersloiremetrople.fr

Cross du 11-Novembre : moins de chronos, plus de solidarité

JEAN-PATRICE CAMPION / ARCHIVES

Cette année, les courses s'étaleront du 7 au 11 novembre avec une jauge limitée.

Si les barnums, podiums et autres stands du Cross du *Courrier de l'Ouest* et de la Ville d'Angers ne seront pas de sortie dans le parc de Pignerolle ce 11 novembre, le sport demeurera. À contexte particulier, organisation spéciale pour cette 46e édition. Il sera en effet possible de chausser les baskets running le jour de son choix, entre les 7 et 11 novembre ; sur le parcours balisé de son choix, de 2, 4 ou 9 km ; et à l'heure de son choix, de 9 h à 17 h. Chaque créneau n'accueillera pas plus de 100 coureurs. Les familles aussi pourront se dégourdir les jambes sur 1 km (100 inscrits maximum), les 8 et 11 novembre, de 9 h à 11 h ou de 15 h à 17 h. *"Depuis 45 ans, notre cross porte des valeurs de solidarité et de popularité. Nous ne pouvions nous résoudre à l'annuler sans imaginer une solution alternative, dans le respect des préconisations de la fédération française d'athlétisme. Cette édition a donc été repensée pour permettre au plus grand nombre d'y participer dans un esprit responsable"*, atteste le directeur de la compétition, Claude Guillet. Les courses se joueront à titre purement individuel, loin des chronos et des classements. Et chaque participation se traduira par un euro reversé au Secours populaire.

Inscriptions sur klikego.fr (jusqu'au 6 novembre). Dossards à retirer sur place.

Manger mieux, manger local

Comment faire pour que le plus grand nombre ait accès à une alimentation saine, durable et, mieux encore, locale ? Le Projet alimentaire territorial constitue la première étape des Assises de la transition écologique qui viennent de s'ouvrir.

De diagnostics en groupes de travail, chacun a, depuis un an, sa petite idée sur la manière dont se nourriront demain les habitants de l'agglomération. *"Pour autant, rien n'est acté,* avertit le vice-président chargé de l'Agriculture et de l'Alimentation, Dominique Bréjeon. *Les Assises de la transition écologique, qui viennent de s'ouvrir, sont l'occasion supplémentaire de conforter les actions proposées par nos partenaires et les co-porteurs de projet dans le cadre du Projet alimentaire."*

Rien n'est complétement acté en effet, et il faudra attendre l'été prochain pour que la feuille de route complète du projet le soit. Pour autant, les objectifs sont clairs, votés à l'unanimité des élus, et les premières actions bientôt engagées. D'ici à 2030, il s'agira de doubler la part de l'alimentation durable, tout en augmentant encore celle du bio, chez les ménages et dans la restauration collective notamment. En parallèle, l'autonomie alimentaire du territoire devra s'affirmer ; de même que les terres agricoles devront davantage encore être préservées du grignotage et accompagnées vers des modèles d'exploitation plus vertueux.

> *"Améliorer la visibilité des producteurs et développer les filières courtes."*

Promouvoir les produits locaux

"Les objectifs sont ambitieux mais notre territoire se caractérise déjà par une diversité de productions, et la vente en circuits courts est dynamique. On peut cependant toujours faire mieux, dans l'accompagnement des repreneurs ou des porteurs de projet agricole par exemple, concède Paul-Bernard Rabin, président de l'antenne Angers Confluences à la Chambre d'agriculture. *Les marges de progression résident dans la visibilité qu'il reste à apporter à nos producteurs. Je pense à la marque "Le Bœuf des Basses Vallées angevines" qui peine à se faire connaître des consommateurs. L'autre piste sera la relation à établir entre producteurs et grossistes, en vue de développer les filières courtes. C'est comme cela que les habitants du territoire auront davantage accès aux produits locaux."*

"Promouvoir les produits locaux, c'est aussi l'un de nos axes de travail, enchaîne Franck Bourasseau, le directeur du marché d'intérêt national Angers Val de Loire (MIN). *Depuis septembre, notre plateforme d'Angers accueille son premier grossiste spécialisé dans l'achat et la revente de denrées 100 % bio produites localement."*

Voici pour l'exemple, car le plus gros reste à venir : soutien à l'agriculture respectueuse de l'environnement, nouvelles stratégies économiques à mener en lien avec l'industrie agro-alimentaire ou la grande distribution pour soutenir les producteurs locaux. Mais également, amélioration de l'aide alimentaire auprès des personnes les plus vulnérables et déploiement d'espaces cultivés, y compris en milieu urbain, comme leviers d'équilibre alimentaire… Toutes les portes seront ouvertes pour tenir les objectifs. ■

PHOTOS : PHILIPPE NOISETTE

Donner plus de visibilité à la marque de viande "Le Bœuf des Basses Vallées angevines", produite par une dizaine d'éleveurs, comme David Gélineau à Cantenay-Épinard, ou développer le nombre d'associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap) sur le territoire : ces deux pistes seront suivies dans le cadre du Projet alimentaire qui sera acté avant l'été.

Halte au gaspillage avec SolidariFood

Tout va très vite dans les rangs de l'association SolidariFood. C'est bien simple, ses fondateurs, Joïc, Anicet et Alexis, et la ribambelle de bénévoles qui les a rejoints, sont partout. Juchés sur leur "vélo smoothies", sous leur tente AntiGaspi chaque samedi, sur le marché de la place Leclerc à Angers ; dans les lieux collectifs avec "leurs" frigos partagés nourris de produits arrivés à date ; dans les lycées, les restaurants scolaires, dans la cuisine de la Cité des associations… Pour les trois amis, les journées ne sont plus assez longues pour sensibiliser et éduquer à la lutte contre le gaspillage.

"Aujourd'hui, les associations et les entreprises sont de plus en plus nombreuses à nous commander des repas et des apéritifs dînatoires concoctés à partir de denrées alimentaires destinées à la destruction. C'est bien la preuve qu'une alimentation saine et de proximité passe aussi par la lutte anti-gaspi", assène Joïc Orzolenc.

Éco Glan' en projet

Depuis cinq ans, SolidariFood creuse son sillon entrepreneurial et plus encore depuis qu'elle a reçu, ces derniers mois, les bons conseils du premier incubateur d'Angers Technopole dédié à l'économie circulaire. Après avoir tissé des liens solides avec les paysans, les boulangers, la moyenne et grande distribution et les acteurs de l'aide alimentaire, l'association travaille à sa nouvelle arme labellisée AntiGAspi. *"Notre plateforme numérique Éco Glan', pour laquelle nous avons remporté un appel à projets de la Région, visera à faire le lien entre les producteurs et les consommateurs pour commercialiser les restes au champ"*, conclut Joïc. ■

solidarifood.org

THIERRY BONNET

Chaque matin, SolidariFood récupère les invendus pour les cuisiner et les remettre ainsi dans le circuit alimentaire.

Au cœur de l'écosystème alimentaire

140 000 tonnes de denrées alimentaires y transitent chaque année. Ces volumes expliquent que le marché d'intérêt national (MIN) Angers Val de Loire soit considéré comme LA plateforme alimentaire du territoire. Chaque matin, les restaurateurs et détaillants de proximité, entre autres, y trouvent de quoi remplir leurs paniers. *"L'autonomie alimentaire de notre territoire au sens proximité du terme, c'est aussi notre travail. Sur ce point, nous continuons de progresser avec les opérateurs du MIN"*, explique le directeur Franck Bourasseau, membre du comité stratégique du Projet alimentaire territorial.

MIN ANGERS VAL-DE-LOIRE

Les deux tiers des fruits et légumes qui transitent par le marché d'intérêt national d'Angers (MIN) sont produits dans les Pays de la Loire.

77 entreprises

Car, en soixante années d'existence, le Rungis local a bien changé. Du "marché de gros" des débuts, le MIN est devenu le cœur battant de l'écosystème alimentaire local. *"Avec 77 entreprises, l'activité est très diversifiée. Le commerce et la distribution alimentaire sont représentés par nos deux* cash&carry*, des distributeurs nationaux. Sans oublier la production ; c'est ici que sont fabriqués le Crémet d'Anjou et les pâtisseries Bécam, entre autres"*, souligne Yves Gidoin, le président du MIN. Ici aussi que le Jardin de Cocagne alimente son "carré" des invendus au profit de l'aide alimentaire. Ici encore que la vente en circuits courts continue de prendre son envol. Le MIN compte aussi deux restaurants et les Maîtres Bouchers engagés dans la valorisation des produits. *"La question qui va se poser sera celle des livraisons sur les courtes distances vers le centre-ville. Pour accompagner la transition écologique, nous réfléchissons à un dispositif de mutualisation des livraisons alimentaires avec les entreprises, à partir du MIN"*, conclut Franck Bourasseau. ■

2030

C'est l'horizon que se fixent Angers Loire Métropole et ses partenaires pour doubler la part de l'alimentation durable et locale dans les assiettes des habitants de l'agglomération.

18 %

La part de la production alimentaire qui termine à la poubelle selon les données de l'Ademe. Un Français gaspille en moyenne chaque année 30 kg de denrées alimentaires.

20 %

La proportion de produits issus de l'agriculture biologique que sert, depuis cette année, Papillote et compagnie à près de 80 établissements de l'agglomération (écoles, crèches, centres de loisirs).
Les 13 500 repas fabriqués quotidiennement par la cuisine centrale le sont, pour 50 %, à base de produits achetés dans un rayon de 150 km. D'ici à 2030, ces chiffres seront revus à la hausse, avec 80 % de produits locaux et 50 % de bio.

PHILIPPE NOISETTE

Depuis l'an dernier, la cuisine centrale d'Angers Loire Métropole, Papillote et Compagnie, passe ses commandes directement aux producteurs sans passer par une centrale d'achats.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Des restaurateurs préparent un menu "zéro déchet"

Le 20 novembre, une dizaine de restaurateurs de l'agglomération proposera à sa clientèle un menu "zéro déchet". L'occasion pour ces professionnels de sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire et d'expliquer les actions quotidiennement menées dans leurs établissements pour réduire les déchets. Développée et accompagnée par la Chambre de commerce et d'industrie, également partenaire du Projet alimentaire, cette opération vise à identifier les bonnes pratiques, de l'achat au service.

3 QUESTIONS À...

THIERRY BONNET

Dominique Bréjeon

Vice-président en charge de l'Agriculture et de l'Alimentation

Les Assises de la transition écologique vont permettre d'aborder la question d'une alimentation durable et accessible. Le projet alimentaire territorial en tiendra-t-il compte ?
Oui, et c'est d'ailleurs pour cela que nous attendrons la fin des assises pour valider notre projet alimentaire avant l'été. Le plan d'actions s'appuie sur un diagnostic du territoire et sur l'expertise de nos partenaires et co-porteurs de projet. Il est donc solide, mais son adéquation aux besoins réels des habitants mérite encore d'être confortée.

Quelles ambitions guideront les élus dans leurs choix ?
D'ici à 2030, 50 % au moins de notre alimentation devra être durable et locale. Chacun de nous, en restauration collective, dans l'aide alimentaire aussi. L'autre grand objectif visera à doubler l'autonomie alimentaire du territoire qui se caractérise déjà par une grande diversité des productions : fruits, légumes, viande… Enfin, et c'est le commencement de tout, la Chambre d'agriculture nous accompagnera pour doubler le nombre d'exploitations agricoles engagées dans le bio ou la démarche de haute qualité environnementale. Cela représenterait 40 % de la surface agricole utile, contre 20 % actuellement.

Les premières actions sont prévues dès 2021 ?
Le Projet alimentaire sera acté avant l'été mais certaines actions ont en effet déjà été retenues pour un lancement rapide. Nous allons par exemple aider la marque "Le Bœuf des Basses Vallées angevines" à améliorer sa visibilité auprès des consommateurs ; ou encore faire en sorte, avec nos partenaires tels que la Chambre d'agriculture, Interbio, le groupement des agriculteurs biologistes et biodynamistes de l'Anjou (GABB)…, d'identifier les exploitants agricoles proches de la retraite pour accompagner la transmission de leurs activités, en lien avec nos objectifs d'une alimentation plus durable. ■

Boucles vertes : de nouvelles balades à la carte

L'ouverture du pont de Segré en octobre et la possibilité, au printemps prochain, de traverser la Sarthe par bac depuis Écouflant permettront de parcourir à vélo les 16 km du tour extérieur de l'île Saint Aubin.

Franchir la Maine en passant sur le pont de Segré est désormais une réalité pour les cyclistes. D'ici à l'été prochain, il sera même possible de faire le grand tour extérieur de l'île Saint-Aubin grâce aux aménagements réalisés ces derniers mois dans le cadre des Boucles vertes. Depuis cinq ans, Angers Loire Métropole développe ce projet touristique piloté par Destination Angers. Après deux premiers tronçons ouverts entre Angers et Montreuil-Juigné puis entre Saint-Barthélemy-d'Anjou et Angers, réalisés sur l'emprise d'anciennes voies ferroviaires déclassées, c'est au tour du pont de Segré, sur la Maine, en amont du pont de l'autoroute A11, de s'ouvrir aux modes actifs. L'ouvrage, encore propriété de la SNCF qui l'a déferré, permet désormais aux vélos et aux piétons de faire la jonction entre les deux rives de la Maine au plus près des deux véloroutes venant du nord d'Angers : la Vélo Francette et la Vallée du Loir à Vélo. *"L'aménagement de cet ouvrage apporte en effet du sens à ce qui a déjà été aménagé au nord dans le cadre des Boucles vertes"*, abonde Véronique Maillet, vice-présidente en charge du Tourisme. Créer des chaînons manquants pour garantir des continuités cyclables et rayonner sur le territoire, c'était bien l'un des objectifs des Boucles vertes.

Au débouché du pont

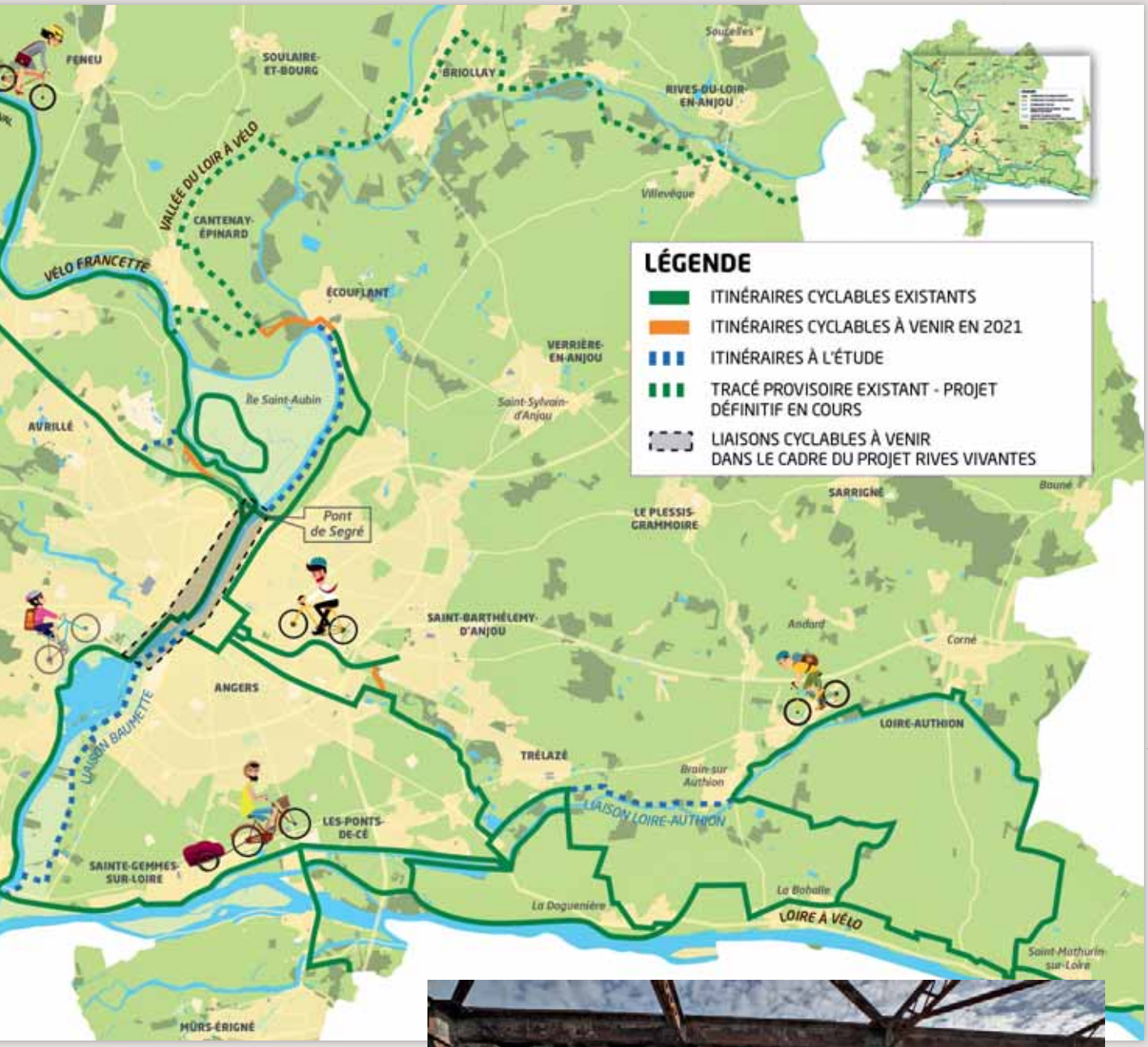
Illustration de l'autre côté du pont, côté rive gauche. Ici, les cyclistes seront peut-être surpris de ne pas pouvoir pédaler en bord de Sarthe. *"Des études sont en cours, en lien avec le Département, pour voir comment aménager les berges de Sarthe pour les vélos dans le respect des enjeux environnementaux,* explique à son tour, Jean-Marc Verchère, 1er vice-président d'Angers Loire Métropole. *Il n'est pour l'instant pas souhaitable de favoriser le passage de vélos sur cette rive, un itinéraire dédié a donc été jalonné."* Depuis le pont de Segré, il est possible de partir en direction d'Écouflant ou de rejoindre le centre-ville d'Angers via un itinéraire nouvellement aménagé à l'arrière du centre commercial Saint-Serge. Celui-ci permet de gagner le marché d'intérêt national (MIN), la patinoire… *"C'est ici que le projet Rives vivantes, porté par la Ville d'Angers, prendra le relais, avec l'idée de créer de nouvelles liaisons cyclables le long du quai Gambetta, elles-mêmes raccordées aux quais côté rive droite, puis à la Loire à Vélo"*, conclut l'élu. ■

angersloiremetropole.fr

1,5

En million d'euros, l'enveloppe annuelle qu'engage Angers Loire Métropole pour aménager les infrastructures cyclables sur le territoire, qu'elle soient utilitaires, de loisirs ou touristiques. Inscrit au plan Vélo, l'aménagement du pont de Segré permet de résorber l'impossibilité jusqu'alors de traverser la Maine au niveau de l'île Saint-Aubin et permettra, à terme, de prolonger les Boucles vertes de la Mayenne sur l'autre rive.

Les itinéraires cyclables de l'agglomération



DIRECTION DE LA COMMUNICATION ANGERS LOIRE MÉTROPOLE

THIERRY BONNET

En surplomb de la Maine, le pont de Segré, reconnaissable à ses poutrelles croisées métalliques, a été recouvert d'un tablier en bois sur une largeur de 8 m. Ces aménagements ont été financés intégralement par Angers Loire Métropole pour 1,9 million d'euros. Le passage du pont permet au Nord de rejoindre les Hauts-de-Saint-Aubin, au niveau de l'ÉSEO, Terra Botanica ou encore la Vélo Francette, en direction d'Avrillé et de Cantenay-Épinard. Au Sud, de rejoindre la patinoire et le parc Saint-Serge en passant sous l'A11 puis en longeant le marché d'intérêt national (MIN). L'aménagement d'une section permet en outre de gagner Écouflant.

PHILIPPE NOISETTE

Le nouveau groupe scolaire Florence-Arthaud fera sa rentrée le 2 novembre, dans le quartier de la Quantinière, à Trélazé.

Dans les communes

Les constructions scolaires se modernisent dans le territoire

Que ce soit sous forme de maîtrise d'ouvrage, de subventions ou d'aides aux communes de moins de 8 000 habitants, Angers Loire Métropole intervient pour améliorer les conditions de vie dans les groupes scolaires. En 2020, plus de 4 millions d'euros auront été investis. Quelques exemples.

• **Trélazé.** En novembre, c'est à l'école primaire Florence-Arthaud que six classes et leurs enseignants feront leur rentrée. La Covid-19 ayant eu raison du planning des travaux, les élèves étaient scolarisés, depuis septembre, au centre social Jean-Guéguen. Piloté par la communauté urbaine, ce projet de 2,6 millions d'euros (TTC) comprend aussi un restaurant scolaire, financé par la commune. Dans ce quartier de la Quantinière, soumis à une forte urbanisation, l'école voisine Aimé-Césaire fait en effet déjà le plein avec 15 classes.

• **Loire-Authion**. Côté projets, c'est vers Corné que les regards se tournent. Début 2021, commencera le chantier de construction du nouveau groupe scolaire. Celui-ci permettra, à la rentrée 2022, de tirer le rideau sur les préfabriqués occupés par les maternelles et de regrouper les élèves de l'élémentaire, aujourd'hui dispersés dans plusieurs sites. Soit 14 classes au total. Le projet intègre la construction d'un restaurant scolaire (financé par la commune à 85 %). Coût du chantier : près de 7 millions d'euros (TTC).

• **Beaucouzé**. Pour répondre à la croissance de la population liée à l'urbanisation des quartiers Hauts-du-Couzé, Échats III et du centre-ville, le troisième groupe scolaire Émilie-Oberkampf ouvrira en septembre 2022, avenue de la Vauragère. L'école regroupera huit classes et une cantine. Début des travaux en mars prochain.

• **Verrières-en-Anjou**. À la rentrée 2022, une nouvelle cantine attend les élèves de Jean-de-la-Fontaine, à Saint-Sylvain-d'Anjou. Quant à l'ancienne cantine, elle sera remodelée pour accueillir trois classes supplémentaires. Cette opération de 2,3 millions d'euros sera financée pour 1,2 million d'euros par Angers Loire Métropole. ■

EN BREF

Loire-Authion

SCULPTURES ET DESSINS "SECRET SOUS BOIS"

L'artiste Catherine Borel de Larivière expose son travail sur bois flotté notamment, à Loire-Odyssée, à Saint-Mathurin-sur-Loire. Sculptures et dessins à voir jusqu'au 20 novembre. Entrée libre.

Montreuil-Juigné

MARCHÉ ALIMENTAIRE PLACE DE LA RÉPUBLIQUE

Pour favoriser les circuits courts et permettre aux habitants d'y accéder, la commune est à l'origine du nouveau petit marché alimentaire qui se déploie chaque mardi, place de la République, de 16 h à 19 h 30. Composé de quelques étals, ce marché "bis" est complémentaire du marché hebdomadaire du vendredi, rue Émile-Zola.

Comment broyer ses végétaux

Pour apprendre à broyer les végétaux à domicile, Angers Loire Métropole propose des ateliers dans ses déchèteries dans l'objectif d'obtenir un broyat de qualité, utile en paillage au pied des plantations et arbustes, dans les potagers ou en complément de matière sèche pour les composteurs.
Du 4 au 16 novembre, de 10 h à 12 h et de 14 h à 16 h, sachant qu'il est possible de bénéficier de 15 euros de réduction sur la location d'un broyeur auprès des loueurs conventionnés. Rendez-vous le 4, à Saint-Jean-de-Linières (Emmaüs) ; le 6, à Bouchemaine (Brunelleries) ; le 9, à Saint-Sylvain-d'Anjou (Petit-Guichard) ; le 13, à Montreuil-Juigné (Haut-Coudray) et le 16, à Saint-Barthélemy-d'Anjou (Villechien).
Infos déchets au 02 41 05 54 00 ou sur angersloiremetropole.fr

Mûrs-Érigné

Apprendre à gérer ses émotions à dos d'âne avec Érimur'Ânes

Et si le dicton "têtu comme un âne" était faux ? C'est l'autre facette de cet animal que découvrent chaque semaine les jeunes cavaliers de l'association Érimûr'Ânes, comme Mejd, 9 ans : *"J'adore monter à dos d'âne, ils sont si gentils."* De leur mauvaise réputation, la monitrice, Caroline Bosc, en joue dans son cours Équim'aide. *"Avant de négocier avec l'âne Marcel, il faut de la patience !"*, s'amuse-t-elle devant la hâte d'un de ses jeunes participants, avant d'ajouter : *"Ici les enfants apprennent à prendre soin de l'animal. On leur transmet aussi le sens des responsabilités et de la coopération. La visée des cours va au-delà des techniques d'équitation. À travers les exercices, ils sont amenés à gérer leurs émotions, à prendre confiance en eux."*

PHILIPPE NOISETTE

Tout au long de l'année ou sous forme d'initiation, l'association accueille tous les âges.

La médiation par l'équitation est proposée depuis sept ans, loin des podiums de compétition. Pour les adultes, plusieurs cours sont ouverts. L'un d'eux, dédié à l'éthologie, étudie le comportement animal afin de mieux comprendre les modes de communication des différents animaux. L'association enseigne également l'équitation avec des poneys et des chevaux. Un choix que les 80 adhérents apprécient. *"Arrivent ici des profils très différents comme des anciens cavaliers venus apprendre des manières plus douces d'approcher l'animal, ou des personnes qui ne peuvent pas monter mais aiment rester à pied avec lui."*

Pas de prérequis pour s'inscrire aux cours d'Érimûr'Ânes mais une envie d'apprendre en s'amusant. Comme le montre Bruno Courant, moniteur, *"C'est comme si on était dans la jungle et qu'on levait le bras pour attraper un fruit"*. Ce jour-là, il emmène ses jeunes cavaliers se balader dans leur imaginaire, pour progresser, l'air de rien ! ■

asso.erimuranes.free.fr

PHILIPPE NOISETTE

Les Ponts-de-Cé

La ville expérimente les zones "zéro mégot"

"Un mégot jeté par terre, c'est 500 litres d'eau polluée et une décomposition qui dure au moins douze années", rappelle Robert Desœuvre, adjoint à la Transition écologique et aux Travaux de la Ville. Pour sensibiliser le public, la commune déploie ce message "Ici commence la Loire" depuis quelques temps. Quatre bornes installées devant la mairie, le Théâtre des Dames, la salle Emstal et l'Espace Ligéria viennent compléter ce dispositif. Celles-ci permettent de collecter les mégots. ***"Actuellement, cinq collecteurs mobiles et deux distributeurs de cendriers de poche sont également mis à la disposition des associations pour leurs évènements. À l'occasion du Forum des associations, près de 3 000 mégots ont été récupérés"***, souligne encore l'élu. Une fois ces bouts de cigarettes collectés, une seconde vie les attend via l'intervention de la start-up bordelaise ÉcoMégot. Sa filière de recyclage permet en effet de les réemployer soit sous forme de combustible pour les industries soit sous forme de polymère plastique recyclable utilisé, par exemple, dans la fabrication de mobiliers de jardin.

Saint-Barthélemy-d'Anjou

L'école du cirque fête ses dix ans

Dans le grand bâtiment du site de La Paperie à Saint-Barthélemy-d'Anjou, Océane, Camille et Yaïr supervisent l'échauffement des enfants. Allongés sur des grands tapis de sol dans l'une des quatre salles d'entraînement de l'école des arts du cirque La Carrière, ils préparent leurs articulations aux cours qui vont suivre. *"Aujourd'hui, ils vont faire du trampoline et des échasses,* précise Océane. *Cette année, on se focalise sur l'acrobatie, en vue d'une future spécialisation."* Pour les autres enfants du groupe, âgés de 11 à 13 ans, ce sera trapèze, corde ou mât chinois. Aux commandes de cette grosse machine, le directeur Khalid Lammini, ancien membre de la compagnie Jo Bitume, à l'origine de la toute première école en 1997. *"Depuis dix ans, notre fréquentation a été multipliée par trois. En 2017-2018, nos effectifs nous ont valu d'être premiers au sein de la Fédération française des écoles de cirque. Chaque année, 3400 personnes pratiquent le cirque avec nous, via les 25 cours hebdomadaires pour adultes et enfants durant les périodes scolaires ou via les stages pendant les vacances."*

PHILIPPE NOISETTE

Près de 3400 enfants et adultes découvrent l'art du cirque, chaque année, à La Carrière.

PHILIPPE NOISETTE

Khalid Lammini est un directeur heureux.

Spécial anniversaire en juin

Avec la crise sanitaire, l'équipe s'est adaptée et assure ses cours avec des jauges revues à la baisse. *"Notre projet est à la fois pédagogique, artistique et culturel, et certaines activités sont plus impactées que d'autres par la situation sanitaire. C'est le cas des actions menées avec les écoles et les organismes avec lesquels nous avons des partenariats, comme le CHU, le Cesame ou la Protection judiciaire de la jeunesse. Également de notre programmation et de l'activité de nos artistes qui montent des spectacles."* Depuis dix ans, pas moins de dix créations ont vu le jour drainant un public de 3000 spectateurs. L'équipe de l'école entend bien fêter néanmoins ce bel anniversaire. Du 14 au 19 juin prochain, le site vibrera au rythme de la programmation des spectacles d'artistes de cirque réputés, parmi lesquels des anciens élèves de l'école devenus professionnels, à l'image de Charlotte de la Bretèque ou de Pierre et David Cluzeau. Ce sera aussi l'occasion pour les Angevins de découvrir "Mirabilia…", la nouvelle création mettant en scène le talent des élèves de l'école. À vos agendas! ■

artsducirque-lacarriere.fr

UN AMBITIEUX PROJET DE RESTRUCTURATION

L'école accueille entre 350 et 400 pratiquants réguliers sur 700 m² et refuse des élèves faute de place. *"Nous aimerions pouvoir accueillir plus d'élèves et de spectacles, mais aussi proposer de nouvelles disciplines et ouvrir notre espace à un plus grand nombre de compagnies en résidence"*, pointe le directeur de l'école des arts du cirque, Khalid Lammini. Le projet d'aménagement, dont la Ville d'Angers est partenaire, devrait permettre d'atteindre ces ambitions dès 2023. Au programme, une réorganisation totale de la structure et un doublement de la surface utilisée actuellement: isolation et relèvement de la charpente de la salle "Rue" pour en faire une salle de spectacle de 900 m² utilisable toute l'année, mais aussi réfection de la façade et extension des salles de cours.

DIRECTION DE LA COMMUNICATION - VILLE D'ANGERS. GRAPHISME : FRANCK DENIEL

LE CHARME DE NOËL

Il sera près de 16 h 45 lorsque le père Noël fera son apparition au jardin du Mail, le samedi 28 novembre, juste après que la chorale d'enfants "Les Airs y sont" aura entonné quelques refrains depuis le kiosque. En calèche et accompagné de ses lutins, le père Noël ouvrira les réjouissances. Le public n'aura alors plus qu'à suivre les échassiers en direction du cœur de ville où les chalets seront ouverts depuis le matin-même. Installés place du Ralliement, rue Lenepveu, place du Pilori, place Sainte-Croix et place Molière, ceux-ci seront accessibles au public chaque jour de 11 h à 20 h et feront nocturne, les vendredis jusqu'à 21 h et les samedis, jusqu'à 22 h. À noter aussi le retour de la grande roue, au jardin du Mail jusqu'au 3 janvier, des Ateliers du père Noël et du chalet Noël solidaire, place Sainte-Croix, sans oublier l'ouverture dominicale des commerces du centre-ville les 6, 13 et 20 décembre. **angers.fr/soleilsdhiver**

agir face à l'enjeu TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Proposez vos idées pour le territoire

sur angersloiremetropole.fr

angers loire métropole
communauté urbaine

© Direction de la Communication et du Rayonnement – Ville d'Angers-ALM / Graphisme logo : Mediapilote