

métropole

LE MAGAZINE #132 JAN. FÉV. 2026

angersloiremetropole.fr



Flantastique Food'Angers

Un budget maîtrisé et porteur d'ambitions



THIERRY BONNET

Christophe Béchu
président d'Angers Loire Métropole



“Nous continuons à protéger notre capacité d'action et à préparer les transitions qui feront toute la différence pour nos habitants et nos entreprises.”

Dans un contexte national particulièrement incertain pour les finances publiques, Angers Loire Métropole fait le choix de la clarté et de l'action. Le budget que nous présentons cette année s'inscrit pleinement dans cette ligne: il protège notre capacité à agir aujourd'hui, tout en préparant l'avenir de notre territoire.

Les décisions prises au niveau de l'État ont évolué en cours de route et pèsent davantage sur les collectivités locales. Nous avons donc choisi d'anticiper, en construisant un budget prudent et réaliste.

Ce budget intervient à un moment particulier: il s'inscrit dans la dernière ligne droite du mandat des élus communautaires, élus en 2020 et engagés jusqu'en mars 2026. C'est l'occasion de mesurer le chemin parcouru et de constater le sérieux du travail accompli. Depuis cinq ans, notre cap est resté constant: une gestion rigoureuse, des taux de fiscalité stables, une dette maîtrisée et une capacité d'investissement préservée. Les résultats budgétaires que nous présentons témoignent de cette prudence et de cette efficacité, et reflètent l'engagement collectif des élus et des services d'Angers Loire Métropole.

Cette solidité financière n'est pas une fin en soi. Elle nous a permis d'investir concrètement dans des projets qui transforment le quotidien des habitants et renforcent l'attractivité du territoire. En 2026 encore, près de 130 millions d'euros seront engagés dans ces projets.

Notre situation financière solide se traduit également par une dette maîtrisée et sécurisée, avec une capacité de désendettement de 7,5 ans, bien en deçà du seuil critique de 12 ans. Cette prudence nous permet d'investir tout en gardant des marges de manœuvre pour l'avenir.

Dans un contexte national où l'investissement public tend à ralentir, Angers Loire Métropole fait le choix de la continuité et de l'audace. Car un territoire qui cesse d'investir est un territoire qui se fragilise. Nous continuons à penser le long terme, à protéger notre capacité d'action et à préparer les transitions qui feront toute la différence pour nos habitants et nos entreprises.

Je veux saluer le travail remarquable des équipes de la collectivité et l'engagement des élus communautaires au service du territoire. Leur sens des responsabilités et leur investissement permettent de présenter un budget clair et ambitieux.

Alors que ce mandat s'achève, nous pouvons être fiers de ce que nous avons accompli ensemble. La collectivité est solide, les projets sont lancés, les finances sont équilibrées: Angers Loire Métropole entre dans une nouvelle étape de son histoire avec confiance et détermination. ■

Directeur de la publication: Christophe Béchu. **Directeur de la communication:** François Lemoulant. **Responsable du pôle digital/médias:** Gaël Maupilé. **Rédactrice en chef:** Mathilde Cesbron. **Rédaction:** Mathilde Cesbron, Sitraka Guyot, Pascal Le Manio et Julien Rebillard, avec la participation de Lucie Tanneau. **Photo de une:** Thierry Bonnet. **Renseignements pôle média et diffusion:** 02 41 05 40 91, journal@angersloiremetropole.fr **Conception graphique:** agencescoopcommunication 15863-MEP. **Photogravure/Impression:** Easycom Imaye. **Distribution:** Médiapost. **Tirage:** 71 000 exemplaires. **Dépôt légal:** 1^{er} trimestre 2026. **ISSN:** 1772-8347.





THIERRY BONNET

La ferme de Sainte Marthe, à Brain-sur-l'Authion, produit quelque 1200 variétés de graines qu'elle commercialise aussi en boutique.

Cultiver les graines oubliées

La ferme de Sainte Marthe, à Loire-Authion, ouvre ses portes pendant *Made in Angers*, du 16 au 28 février. Des visites pour découvrir la production de graines et le rôle particulier du semencier, protecteur d'un patrimoine végétal méconnu.

Des graines par milliers. C'est ce que le visiteur contemple, ébahi par la quantité, charmé par les arômes, dans ce qu'Arnaud Darsonval appelle des "coffres-forts". Le co-gérant de la ferme de Sainte Marthe, avec son associé Dominique Velé, veille sur quelque 1200 variétés de graines potagères, florales et aromatiques, produites et entreposées sur place, à Loire-Authion. Elles sont ensuite vendues en boutique ou en ligne, partout en France, aux particuliers comme aux professionnels (maraîchers, jardineries, restaurateurs ou autres semenciers). La particularité de ces graines ? Elles sont bio, reproductibles et, pour beaucoup, méconnues ou oubliées. "En plus de la production, nous endossons une

mission de préservation du patrimoine végétal. Nous cultivons la diversité des espèces qui ne sont pas rentables et qui ont failli disparaître et dont nous avons pu retrouver les souches, comme l'aubergine monstrueuse de New York ou la tomate reine des hâtives", explique Arnaud Darsonval. La première a la spécificité d'être énorme et la seconde de mûrir très tôt dans la saison. Une fois la graine récoltée, elle traverse tout un processus : le séchage, le tri par des tamis manuels et mécaniques, puis la mise en sachet par de drôles de robots qui tamponnent les pochettes pour les ouvrir et déverser les graines au compte juste. Enfin, les semences sont commercialisées à la graineterie-épicerie, tout comme les œufs des poules de la ferme de Sainte Marthe, les légumes de son

potager ainsi que d'autres produits locaux. Le passage en boutique offre aussi l'occasion de recueillir quelques conseils, dispensés par les employés, pour reproduire ses graines ou cultiver son potager. ■

fermedesaintemarthe.com

157 entreprises angevines à visiter

Pour découvrir les savoir-faire locaux, rendez-vous à *Made in Angers*. De nombreuses entreprises ouvriront leurs portes, du 16 au 28 février pour des visites tout public. Cette année, 26 nouvelles sociétés se prêteront au jeu dont Novéa, Véolia, Pépina, Les Vergers d'Anjou, AlternaTri, Green Creative, La Marque noire ou encore Nuances de chocolat... La liste de tous les participants est à retrouver sur madeinangers.fr. La billetterie est ouverte.

Le parc-expo bientôt en travaux



DESTINATION ANGERS

L'actuel parc-expo, à Verrières-en-Anjou, s'étend sur une surface de 34 000 m².

Le conseil communautaire, réuni en novembre, a donné son feu vert à la construction d'une terrasse de 5 200 m² devant le hall du Grand Palais du parc-expo, à Verrières-en-Anjou. L'objectif est de pouvoir y installer une structure temporaire de 4 000 m² qui permettra d'accueillir de plus gros événements ou davantage d'exposants

durant un salon. En dehors des manifestations, cette terrasse pourra être utilisée comme zone de stationnement et de déchargement. Les travaux s'étendront de mai à septembre 2026. Leur coût: 1,2 M€. En 2024, le chiffre d'affaires de la structure s'élevait à 7,9 M€. ■

destination-angers.com

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le festival du voyage à vélo, les 21 et 22 février

Le 39^e festival international du voyage à vélo, organisé par l'association Cyclo-camping international, se tiendra au centre de congrès, à Angers, les 21 et 22 février. Cette manifestation rassemble chaque année quelque 3 000 visiteurs qui viennent s'informer par simple curiosité ou dans l'objectif de préparer un périple. Sur place: plus de 80 exposants (stands de vélocistes, matériel, associations et écrivains-voyageurs), projections, débats, conférences et ateliers. festival.cyclo-camping.international



THIERRY BONNET

Le centre de tri Apivet, à Verrières-en-Anjou.

EN BREF

ALDEV S'INSTALLE À MÉTAMORPHOSE

L'agence de développement économique d'Angers Loire Métropole, Aldev, a quitté le quartier Orgemont pour emménager au sein de l'immeuble Métamorphose, Quai Saint-Serge, à Angers. Sa nouvelle adresse: Immeuble Métamorphose, 11, avenue de la Constitution – CS 10406 – 49104 Angers CEDEX 02. Les horaires sont inchangés: du lundi au jeudi, de 8 h 45 à 12 h 30 et de 13 h 45 à 17 h 30. Le vendredi, de 8 h 45 à 12 h 30 et de 13 h 45 à 17 h. angers-developpement.com

NUIT DE L'ORIENTATION

La Nuit de l'Orientation, organisée le 30 janvier par la chambre de commerce et d'industrie, permet de réfléchir à son avenir, à son profil et à ses motivations. Comment? En rencontrant des professionnels de l'entreprise, du conseil en orientation et des spécialistes de la découverte de soi, le tout dans un cadre festif. Au programme, des animations (job-dating, tests, conférences, ateliers et animations...) à destination des collégiens, lycéens, étudiants, rythmeront la soirée. Sur réservation, de 17 h à 21 h, au campus Pierre-Cointreau, à Angers. paysdelaloire.cci.fr

Une aide exceptionnelle pour Apivet

Les recettes de l'association sont en baisse. La faute, en partie, de la "fast-fashion", des vêtements à bas prix et de mauvaise qualité, composés de plastique, impossibles à réemployer ou à recycler. Cette mode express prive aussi l'association de clients, des revendeurs qui préfèrent s'approvisionner auprès des marques moins chères que des vêtements proposés par Apivet. Un vrai défi pour la structure angevine dont les clients représentent un tiers de son budget. Angers Loire Métropole octroie ainsi une aide exceptionnelle de 70 000 € à l'association en 2025, puis 50 000 € en 2026, idem en 2027. Cette subvention, votée au conseil communautaire de novembre, s'accompagne de l'installation de cinq nouvelles bornes de collecte à La Bohalle, La Daguenière, Saint-Martin-du-Fouilloux et Soulaire-et-Bourg. ■ apivet49.com

Angers Loire Métropole mise sur l'énergie solaire

L'objectif de la collectivité? Augmenter la part de l'énergie solaire pour qu'elle représente 50% des énergies renouvelables produites dans le territoire en 2050 (contre 12% aujourd'hui). Et que, *in fine*, ces énergies renouvelables permettent de couvrir 76% des consommations d'énergie à l'échelle de l'agglomération. Pour ce faire, les communes, réunies en conseil communautaire le 8 décembre, ont voté un plan sur la période 2025-2050. Cette feuille de route indique une intention mais aussi une méthode pour déployer efficacement et de manière consensuelle le photovoltaïque chez les particuliers, au sein des entreprises et auprès des agriculteurs.

Des panneaux photovoltaïques à l'aéroport de Marcé

Dans cette démarche, la communauté urbaine se doit d'être exemplaire. Ainsi, elle s'engage, dès que l'opportunité se présentera, à doter ses équipements de panneaux photovoltaïques. Ce sera le cas à la médiathèque Toussaint dont la rénovation en cours prévoit 500m² de capteurs en toiture. Idem à la pyramide du lac de Maine, actuellement en travaux. L'installation de panneaux sur le parking visiteurs de l'aéroport de Marcé a également été actée au conseil de décembre.

Angers Loire Métropole étudie aussi l'opportunité d'occuper les abords délaissés des autoroutes ou les bords de voies de chemin de fer. Elle estime également pouvoir



La ferme photovoltaïque de la Petite-Vicomté, aux Ponts-de-Cé.

THIERRY BONNET

faire naître d'autres fermes photovoltaïques comme celle de la Petite-Vicomté, aux Ponts-de-Cé, ou de la Baumette, à Angers. Tout comme elle espère renouveler l'expérience des boucles solaires d'énergie, à l'instar de celle d'Écouflant. Plus généralement, la communauté urbaine compte jouer un rôle de coordinateur et de facilitateur, main dans la main avec les acteurs du secteur (Alizée, Atlansun, Siéml...). Développer les énergies renouvelables permettra de diminuer la dépendance du territoire aux énergies fossiles, démarche nécessaire pour des raisons géopolitiques, économiques et écologiques. ■

L'école du cirque inaugurée à Saint-Barthélemy-d'Anjou



La première partie du chantier – la rénovation de la salle Rue – est désormais terminée (photo). Ce nouvel espace a été inauguré le 9 janvier. Parmi les travaux: isolation complète du bâtiment pour permettre son utilisation toute l'année, installation d'un portique d'acrobatie réhaussé pour un apprentissage et des représentations de plus haut niveau, réaménagement des vestiaires et création d'un hall d'accueil. La réhabilitation de l'autre partie de l'école s'achèvera en mai. L'établissement, propriété de la Ville d'Angers, disposera alors de 1700 m² de locaux contre 600 m² avant travaux. Coût total: 2,1M€. L'école des arts du cirque accueille à l'année 1400 élèves et stagiaires, enfants comme adultes, ainsi que 1500 scolaires. Les disciplines enseignées sont variées : acrobaties, jonglerie, équilibre sur objets, mât chinois, hip-hop... artsducirque-lacarriere.fr

Saveurs angevines

Du 30 janvier au 8 février, la 10^e édition du festival Food'Angers déroule un programme alléchant: savoir-faire locaux, concours du meilleur flan, focus sur la cuisine végétale...

Polpette (boulettes italiennes) aux champignons, servies avec une purée de haricots blancs et du chou braisé au vin rouge. Une soupe harira réconfortante ou un velouté hyper protéiné de pois chiches et de champignons. Ces plats végétariens, riches en légumes et légumineuses, figurent à la carte du Chardon, "cantine" de la rue de Frémur, à Angers, spécialisée dans la cuisine végétale. "Mon pari est de démontrer que ce type de cuisine, et les légumes secs en particulier, ne sont ni fades ni monotones. J'essaie de proposer des mets colorés, structurés, en jouant sur les textures et les modes de cuisson. Ce sont aussi des plats complets dont les apports en protéines, en graisses et en féculents sont suffisants pour se sentir rassasié", défend Marine Sanvelian, la propriétaire du restaurant. Pendant Food'Angers, festival qui célèbre le patrimoine culinaire et œnologique angevin, du 30 janvier au 8 février, elle proposera un dîner où les légumes locaux et de saison sont au centre de l'assiette (5 février, sur réservation).

Réenchanter les légumes secs, c'est également le défi lancé par l'école supérieure des agricultures (ESA), à Angers. Cette dernière porte le projet Jack, financé à hauteur de 4,4 M€ par l'Agence nationale de recherche et la région Pays de la Loire. Et soutenu par 17 partenaires dont de grandes marques de

"Les légumineuses pour lutter contre le réchauffement climatique."

l'agroalimentaire. Son but ? Inciter les usagers à manger plus de légumes secs. En effet, un Français consomme seulement 2 kg par an de légumineuses contre les 10 kg recommandés par le Programme national nutrition santé. "Composées à 25 % de protéines, 50 % d'énergie et 10 % de fibres, elles représentent une alternative sérieuse à la viande dont la production entraîne une forte empreinte carbone", explique Isabelle Maître, enseignante-rechercheuse à l'ESA, responsable du projet Jack qui sera au cœur d'une conférence pendant

Food'Angers, co-organisée par le campus de la gastronomie. "Les légumineuses figurent dans tous les scénarios de lutte contre le réchauffement climatique", ajoute-t-elle.

Le plaisir avant tout

Pour convaincre les consommateurs, la recherche se concentre sur la dimension plaisir de ces aliments. Ainsi, l'ESA a confié le soin à des chefs de concocter quelque 150 recettes à base de légumineuses, desserts inclus (à paraître en 2026). "Nous croyons que la gastronomie, comme la mode, a un pouvoir d'influence. Si les chefs s'y mettent alors la tendance s'exportera dans les restaurants et chez les particuliers", explique Isabelle Maître. En parallèle, l'ESA fait appel à des testeurs volontaires pour déguster des plats ou des produits bruts. "Nous entraînons ces personnes à détecter les différentes notes que l'on retrouve dans les légumineuses pour comprendre ce qui plaît ou non. Nous travaillons aussi à identifier leurs propriétés culinaires. Il existe peu d'études sur leurs fonctionnalités ou leur génétique. Cela pourrait nous permettre, par exemple, de cerner quelle légumineuse ferait la meilleure alternative à une farine de blé", précise la chercheuse. ■

foodangers.fr

Le plein d'animations végé

À Angers, la tour Saint-Aubin accueille un dîner végé et musique, le 30 janvier, tandis que la maison Watson concocte un brunch 100 % végétal, le 1^{er} février. La brasserie Penrose ose un repas "sans": charcuterie sans viande, pâtisseries végétales sans allergènes et boissons sans alcool, le 6 février. L'Interprofession des fruits et légumes frais fait découvrir les fruits et légumes de saison sur le marché La Fayette, le 4 février. Et, en clôture de Food'Angers, la Maison de l'environnement propose une journée consacrée à l'alimentation gourmande et durable.

THIERRY BONNET

LÉO RIFFÉ



Marine Sanvelian, dans son restaurant Le Chardon où les légumineuses sont au centre du menu. Ci-dessous, Isabelle Maître, chercheuse à l'École supérieure des agricultures et porteuse du projet Jack qui étudie les manières d'inciter le consommateur à se tourner vers les légumes secs. Dans ce cadre, les chefs de la CCI 49 ont concocté des recettes à base de légumineuses, dont cet échalion au cœur tendre de lentilles.



THIERRY BONNET

14 flans angevins à goûter et à (dé)partager

"J'aime quand la pâte du flan est feuilletée, qu'elle s'effrite et qu'on en met un peu partout. C'est plus gourmand", se délecte Aurélien Trottier, de la chocolaterie-pâtisserie Artisan Passionné, à Angers. Pour les pâtissières du salon de thé angevin Le Chou, Estelle Gibergues et Céline Chureau, la pâte est sucrée, "entre ferme et fondante". Et selon Claire Rivière, la tenancière de l'épicerie voisine, Racynes, la couche de crème qui la surplombe est forcément "onctueuse et bien vanillée. Le goût de vanille est régressif. Il renvoie à l'enfance", ajoute-t-elle pour expliquer le succès de cet incontournable du paysage culinaire français qui se mange facilement, à la main, en toute saison, aussi bien au goûter qu'en dessert.

Prêts pour le "Flan tour"?

Quatorze enseignes angevines*, dont ce trio, participeront au "Flan tour". Tout au long de Food'Angers, elles proposeront la meilleure version de leur flan. Les habitants de l'agglomération seront invités à élire en ligne leur préféré, entre le 30 janvier et le 7 février (modalités sur foodangers.fr). En parallèle, un jury de professionnels, réuni



THIERRY BONNET

Claire Rivière (Racynes), Céline Chureau et Estelle Gibergues (Le Chou) et Aurélien Trottier (Artisan Passionné) participeront au "Flan tour".

en clôture du festival, le 7 février, fera également son choix en sélectionnant les "4 flanstastiques".

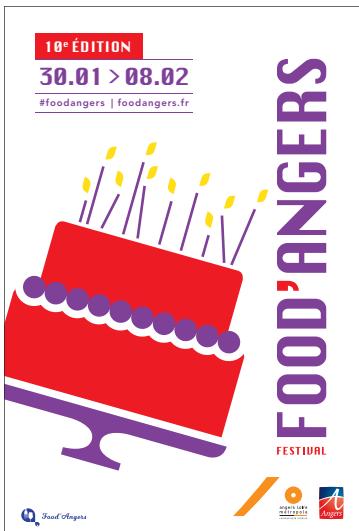
En attendant le concours, chacun livre ses secrets de fabrication. "Pour rendre la pâte feuilletée plus croustillante et caramélisée, je saupoudre le fond du moule de cassonade. Et j'attends que la crème vanillée refroidisse avant d'enfourner", précise Aurélien Trottier. Chez Racynes, au contraire, l'ensemble

est cuit alors que la crème est encore chaude. Ce qui fait naître une fine peau moelleuse sur le dessus. Au Chou, le flan est parsemé de vanille grillée et de sarrasin... Il ne reste plus qu'à tous les déguster! ■

* Damien Vétault, Artisan Passionné, Bourdillat, Laurent Petit, Once Upon A Time, Nectar, Markus Coffee Shop, Les Petits Bonheurs, Boulangerie des Carmes, La Maison des pains, Les Pâtisseurs, La Doréenne, Racynes, Le Chou.

Un programme spécial anniversaire

10^e ÉDITION
30.01 > 08.02
[#foodangers | foodangers.fr](#)



FOOD'ANGERS

FESTIVAL

Food'Angers

angers agglomération

Pour sa 10^e édition, une animation du festival Food'Angers explorera les traditions de l'anniversaire selon les cultures. Un autre atelier s'intéressera aux odeurs de l'anniversaire. Et, pour célébrer, une *murder party* réunira les apprentis détectives au Grand-Théâtre d'Angers. En dehors de ce thème spécial, Food'Angers prévoit mous rendez-vous. Soulaines-sur-Aubance accueillera un *Run and brunch*, des courses de

5 ou 10 km suivies d'un *brunch* bien mérité. Pour les inconditionnels de l'*English Breakfast*, direction l'institut municipal, à Angers. Au Repaire Urbain, en parallèle de l'exposition de l'artiste Makiko Furuichi, la cérémonie du thé japonaise sera mise à l'honneur. La bibliothèque et ludothèque Annie-Fratellini, à Angers, organisera des contes gourmands et des soirées jeux de société autour de la nourriture. Invitation aux voyages

aux halles Biltoki où les commerçants proposeront de goûter à des mets exotiques.

Les traditionnels cavardages, ces dégustations-conférences, auront lieu chez des cavistes, des fromagers, des restaurateurs... et même dans une librairie. La Cohue, à Angers, recevra ainsi les autrices de la bande dessinée *Le Sens de la vigne*, dont l'histoire a pour cadre un domaine viticole du Maine-et-Loire. ■



10^E édition de Food'Angers.
Le festival, né en 2017, propose dix jours d'animations autour de la gastronomie et du vin, des savoir-faire et des produits locaux.



80 animations organisées du 30 janvier au 8 février : dîners, dégustations, ateliers, conférences, *murder party*...



150 partenaires pour faire vivre ce festival : artisans, restaurateurs, producteurs, vignerons...

LE SAVIEZ-VOUS ?

Une vingtaine de salons professionnels autour du vin

Angers Loire dégusT' regroupe les trois salons professionnels Demeter (vins biodynamiques), la Levée de la Loire (vins bio) et des vins de Loire (tous modes de production) au parc-expo, les 2 et 3 février. En tout, une vingtaine de salons pour professionnels et grands amateurs se déroulent dans l'agglomération pendant le festival Food'Angers. Parmi eux : Sec et fruité (vins naturels), aux Ponts-de-Cé, les 29 et 30 janvier ; Les Pénitentes (bio), à Angers (hôtel des Pénitentes), du 29 au 31 janvier ; Il était une fois (vins naturels) au château du Plessis-Macé, à Longuenée-en-Anjou, le 31 janvier ; Madavin (biodynamie), à Angers (ensemble Saint-Jean), les 31 janvier et 1^{er} février ; Primaire (vins paysans), à Angers (La Terrasse, place Kennedy), les 31 janvier et 1^{er} février ; CHAI ! (artisans vinificateurs), à Angers (au 1006, promenade de la Baumette), le 1^{er} février. Ces salons rassemblent autour de 1600 vignerons et 13 000 visiteurs de 140 nationalités.

Café et chocolat : la torréfaction au cœur des saveurs

Avant de finir en tablette ou dans une tasse, les fèves de chocolat et de café sont soumises à une étape cruciale : la torréfaction. Elles sont ainsi chauffées, ce qui révèle la diversité et l'intensité de leurs arômes. "La torréfaction est un processus presque scientifique basé sur des températures précises. En fonction du degré et du temps choisis, le chocolat revêt différentes notes", explique Jérôme Duffault, créateur de Nuances de chocolat.

Son atelier angevin, ouvert à la visite pendant Food'Angers, abrite toutes les étapes de confection du chocolat : torréfaction, concassage, conchage et moulage. "Je reçois les fèves séchées. Elles proviennent de producteurs qui travaillent en agroforesterie. La culture de la fève dépend alors seulement du terroir, de l'hydrométrie, du climat, de la faune et de la flore environnantes", explique le chocolatier. Même philosophie chez Alexandre Guilleminot, fondateur de Drupe Lab, atelier de confection de café. "Dans le cas du café, la torréfaction permet aussi de jouer avec la texture. En fonction, elle sera plus ou moins aqueuse", explique-t-il.

Drupe Lab et Nuances de chocolat animeront un atelier commun pendant



THIERRY BONNET

Jérôme Duffault et Alexandre Guilleminot, respectivement torréfacteurs chocolat et café, animeront un atelier à La Pépiterie, à Angers.

Food'Angers, au coworking café La Pépiterie, à Angers. Le but : faire découvrir la torréfaction "mais aussi les différentes manières d'extraire le café, en ce qui me concerne, ajoute le torréfacteur. Le filtre ne donne pas forcément un jus de chaussettes, l'expresso n'est pas le seul café qui vaille, la cafetière japonaise confère à la boisson un arôme subtil. Et le café n'est pas qu'un produit de fin de repas.

Il se marie bien avec les huîtres, certains plats salés et même le fromage." L'artisan proposera ainsi un second atelier sur les accords café/fromage ou comment marier une tomme florale avec un café filtre. ■

La visite de l'atelier Nuances de chocolat ainsi que les dégustations café/chocolat et café/fromage, à La Pépiterie, à Angers, sont sur réservation.

Chez les Chiens guides, des yeux et du cœur

Depuis 50 ans, l'association bouchemainoise entraîne des canidés à devenir les yeux d'une personne déficiente visuelle. Leur formation est dispensée avec bienveillance par des éducateurs et des familles d'accueil aux petits soins.

Usko s'élance sur le parcours d'entraînement de l'école des Chiens guides d'aveugles de l'Ouest. Sans hésiter, il s'arrête pour signaler le franchissement d'un trottoir. Il slalome entre les cordelettes d'une file d'attente, ralentit la cadence pour descendre un escalier et pointe de sa truffe une place libre sur un banc. Un sans-faute! En récompense, une croquette qu'il enfourne d'un coup de langue. Après deux ans d'apprentissage, Usko s'apprête à être remis à son futur maître déficient visuel. Pendant six ans environ, il permettra à cette personne de se déplacer de manière fluide, en toute sécurité. Ensuite, il prendra une retraite bien méritée car son travail est exigeant. "Les chiens de montagne ou policiers travaillent avec leur flair, explique Élodie, éducatrice au sein de l'association. Nos chiens doivent utiliser leurs yeux. Ce n'est pas inné pour eux. Ils sont en vigilance constante et toujours en réflexion."

À l'aise dans ses coussinets
En 50 ans, l'institution, installée à Bouchemaine depuis 2008, a remis plus de 880 chiens. Le parcours du canidé commence à deux mois lorsqu'il intègre une famille d'accueil pendant deux ans, dont un an à temps plein. Cette dernière lui inculque la base du savoir-vivre: "ne pas sauter sur les gens, rester à sa place, être propre...", énumère Anne, qui héberge son 4^e pensionnaire cette année. La famille bénévole rencontre régulièrement l'éducateur attitré du

chien. Ensemble, ils le font travailler en situation: en ville, par exemple, pour lui apprendre à emprunter les transports et désamorcer ses peurs. "L'objectif de ces deux ans est de bien connaître son caractère pour l'aider à se sentir à l'aise dans ses coussinets", explique Pierre, également éducateur. Les professionnels, très complices avec leurs chiens, prônent l'éducation positive à grand renfort de récompenses et sans brusquerie. Au bout de sa formation, l'animal est déclaré apte à devenir guide. Il peut aussi être réorienté en chien de médiation ou d'assistance, qui ont un rôle d'apaisement auprès de publics fragiles, ou bien mis à l'adoption.

Des chiens presque parfaits

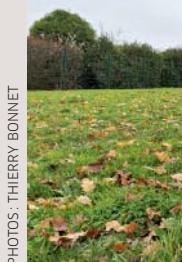
"Les chiens ne sont pas réformés parce qu'ils sont nuls, précise Pierre. Ce sont tous de bons chiens. Mais certains ne parviennent pas à se débarrasser de leurs peurs. D'autres ne supportent pas le harnais. Leur mal-être est trop grand et ils seraient malheureux dans leur rôle." Environ un toutou sur deux devient guide. L'école met toutes les chances de son côté en assurant la reproduction de croisés labradors et golden retrievers. Le mélange fait naître des chiens presque parfaits: robustes, sociables, émotionnellement équilibrés, doués d'une bonne capacité d'adaptation. "Ce sont des amours, approuve Anne. Ils sont calmes et toujours contents. C'est dur lorsque l'on doit s'en séparer définitivement. Mais il ne faut jamais oublier la finalité qui est d'aider un aveugle." ■

chiens-guides-ouest.org

50 ans
L'association des Chiens guides d'aveugles de l'Ouest a vu le jour en 1975.

2
écoles pour le Grand Ouest: à Bouchemaine, le centre historique, et à Pont-Scorff, près de Lorient, depuis 2002.

99 %
du financement de l'école provient de dons privés et de legs. Former un chien coûte environ 25 000 €.



PHOTOS: THIERRY BONNET



1/ À un an, le chien entre en internat toute la semaine au chenil de l'école. Il s'entraîne sur un parcours où il apprend à pointer les poignées de porte, les rambardes ou une boîte aux lettres, à descendre les escaliers ou à trouver une place libre sur un banc... Il doit être capable d'évaluer si l'espace est suffisamment grand pour qu'une personne puisse s'asseoir. À chaque situation, c'est au chien de trouver la solution. Le parcours est changé tous les jours.



2/ Pierre, éducateur canin depuis 16 ans au sein de l'association des Chiens guides d'aveugles, assure la formation de Vargas. Élodie, éducatrice depuis 11 ans, est accompagnée d'Usko.

3/ Isabelle, technicienne d'élevage, tient un chiot de moins de deux mois dans ses bras. Depuis 2012, l'association dispose de sa propre Maison du chiot qui a vu naître plus de 500 chiots, en grande majorité des labradors, des golden retrievers et des croisés de ces deux races.

4/ Pierre et Vargas dans un moment de détente après un entraînement sur le parcours.

5/ Lorsque les chiens dorment au chenil, ils sont apaisés par de la musique et une glace ! Un jouet creux est rempli de croquettes, son ouverture est bouchée par du fromage frais. Le tout est passé au congélateur. Le chien le lèche avant de s'endormir.



À la recherche de familles d'accueil

L'association manque de familles bénévoles pour accueillir un chien guide en formation pendant deux ans. Le panel des profils acceptés est large : que l'on habite en appartement, dans une maison, en ville, à la campagne, que l'on travaille ou non. Les frais de nourriture, de vétérinaire et de matériel sont pris en charge par l'association. Un éducateur assure un suivi régulier auprès des familles. En 2024, les Chiens guides comptaient 75 familles bénévoles, à Angers, Nantes et Pont-Scorff, en Bretagne.

Renseignements :
avecmoichangezunevie.org
ou au 02 4168 59 23.

Mûrs-Érigné et Les Ponts-de-Cé

“Ça chauffe” toujours un peu plus



CIE VOLANDA

“La Guerre des zonzones”, farce extra-terrestre au programme du festival “Ça chauffe”.

Une épopée galactique zinzin où les envahisseurs portent des chaussettes anti-froid et les extra-terrestres n'ont pas la fibre (*La Guerre des zonzones*, tout public, à partir de 12 ans). Un voyage émotionnel sur l'île aux mouettes lorsqu'un homme redécouvre les trésors de son enfance et se lance dans une quête intérieure (*L'Île aux mouettes*, jeune public, à partir de 3 ans). Le combat super-héroïque de Ciboulette et ses copains les herbes et les insectes contre le méchant GrosGrasGoudron (*Plantée*, jeune public, à partir de 5 ans). Le nouvel arrivage des Petites Marchandes: des histoires d'amour, de loups ou de grand-mère, racontées avec gouaille, en tablier (*Les Petites Marchandes*, jeune public, à partir de 4 ans). Ou encore une rencontre musclée, sur un banc, entre un vieil homme lassé et une jeune femme avide de liberté (*Alors on danse et...*, tout public, à partir de 12 ans)... Ces quelques lignes ne sont qu'un bref aperçu de la

programmation foisonnante du festival de théâtre “Ça chauffe” qui aura lieu du 23 au 28 février dans les villes de Mûrs-Érigné et des Ponts-de-Cé.

La billetterie est ouverte

Véritable vitrine de la création angevine, la manifestation est co-organisée par les deux communes et une cinquantaine de compagnies du Maine-et-Loire, membres du SAAS (Structures Artistes Associés Solidaires). Avec 32 représentations, cette 18^e édition, fidèle à une ligne éditoriale éclectique, brasse les genres (burlesque, clownesque, philosophique, rêve, intime, poésie, humour toujours, musique, chant, danse...). Elle s'adresse ainsi à tous les publics et même aux très jeunes enfants, dès 5 mois!

La billetterie est ouverte. En 2025, le festival avait rassemblé 3 800 spectateurs et professionnels du secteur culturel. ■

festival-chauffe.fr

EN BREF

Beaucouzé

PREMIERS PLANS

Dans le cadre du festival de cinéma Premiers Plans, la Maison de la culture et des loisirs de Beaucouzé accueillera la projection du long métrage *La Vérité*, de Henri-George Clouzot, avec Brigitte Bardot (tarif : 6 €) ainsi qu'une exposition gratuite, du 11 au 15 février, sur les affiches de films collectionnées au fil du temps par le cinéphile Jean-Pierre Bleys.

Verrières-en-Anjou

JARDIN MÉDIÉVAL

Le château à motte fait découvrir son jardin médiéval, le 4 février : superstitions liées au pouvoir du végétal, usages culinaires et médicinaux des plantes du Moyen Âge, essais d'outils anciens, observations à la loupe et manipulations de plantes. Cet événement est organisé dans le cadre de la Semaine du développement durable qui comprend aussi un atelier autour de l'arbre, le 6 février, la fabrication de nichoirs et la présentation du Refuge de l'Arche (un sanctuaire pour animaux sauvages), le 7 février. Gratuit. verrieresenanjou.fr

Saint-Barthélemy-d'Anjou

EXPO LEGO

L'association des parents d'élèves de l'école la Jaudette expose des créations Lego réalisées par des passionnés, en partenariat avec les Afol angevins (Adults Fans of Lego). Rendez-vous les 7 et 8 février à la salle de la Gemmetrie. Tarif à partir de trois ans : 2 €.

Cantenay-Épinard

Des vaches pour préserver les Basses Vallées angevines

Quand on arrive à la ferme de David Gélineau, tout paraît classique: des vaches, de l'herbe, des bâtiments agricoles. Sauf que l'exploitation, située au cœur des Basses Vallées angevines, entre Cantenay-Épinard et Montreuil-Juigné, est en zone Natura 2000 et... à 60% inondable! La crue de 2024 l'a obligé à déplacer 60 génisses en urgence, il s'en souvient encore! Cette année, les vaches pâturent paisiblement dans les Basses Vallées et sur l'île de la Tour, où il possède quelques hectares accessibles par le passage à gué. "Chaque année est différente." C'est ce qui plaît à cet éleveur. Installé depuis 2014, il s'agrandit peu à peu jusqu'à 200 ha et 200 bêtes aujourd'hui, dont il s'occupe avec un apprenti et des stagiaires.

Fournisseur de Papillote et Cie

La viande, 100% biologique, est en vente directe (via deux Amap ou à la ferme, le vendredi) et par l'intermédiaire de la filière bio Pays de la Loire. Un quart de sa production est aussi consommée par les écoliers des cantines servies par Papillote et Cie. En effet, le restaurateur scolaire fait appel à l'association des Éleveurs des vallées angevines qui regroupe 13 exploitations du territoire, dont celle de David Gélineau. Elle garantit de la viande de bœufs élevés à l'herbe, avec le label "Haute valeur environnementale". Cette certification offre un débouché aux éleveurs et permet de préserver la biodiversité,



JEAN-PATRICE CAMPION

David Gélineau, éleveur bovin des Basses Vallées angevines.

comme le râle des genêts, grâce à un engagement de fauche tardive. "Etre installé en bio au cœur des Basses Vallées m'impose deux cahiers des charges stricts qui correspondent à mes valeurs: je ne pollue pas ma ferme", se réjouit celui qui vient aussi d'installer des panneaux photovoltaïques sur l'un de ses bâtiments. Ce hangar stocke, entre autres, les copeaux de bois issus de la taille des haies. Ces derniers sont vendus en circuit court grâce à la filière développée par Angers Loire Métropole pour alimenter notamment la chaufferie du CHU d'Angers. ■

Loire-Authion

Apprendre à repérer et recenser les oiseaux



THIERRY BONNET

Pour les ornithophiles ou les simples curieux, le muséum des sciences naturelles d'Angers organise un atelier "Birdlab", à Saint-Mathurin-sur-Loire, le 18 février (de 14 h à 16 h 30, gratuit sur réservation, à partir de 12 ans). Le principe ? Partir à la rencontre des oiseaux de la commune, découvrir leur mode de vie et apprendre à les reconnaître. Grâce à une application smartphone pensée comme un jeu, les participants pourront enregistrer les allers et venues des oiseaux sur deux mangeoires. Ces ateliers sont menés dans le cadre de l'Atlas de la biodiversité intercommunal porté par Angers Loire Métropole et soutenu par l'Office français de la biodiversité. Pendant les vacances de février, le muséum propose également une animation, à Angers, avec l'association l'Établi où les familles sont invitées à fabriquer une mangeoire et à être formées au protocole "Birdlab". ■

Réservation sur angersloiremetropole.fr

Une application qui fait Sens

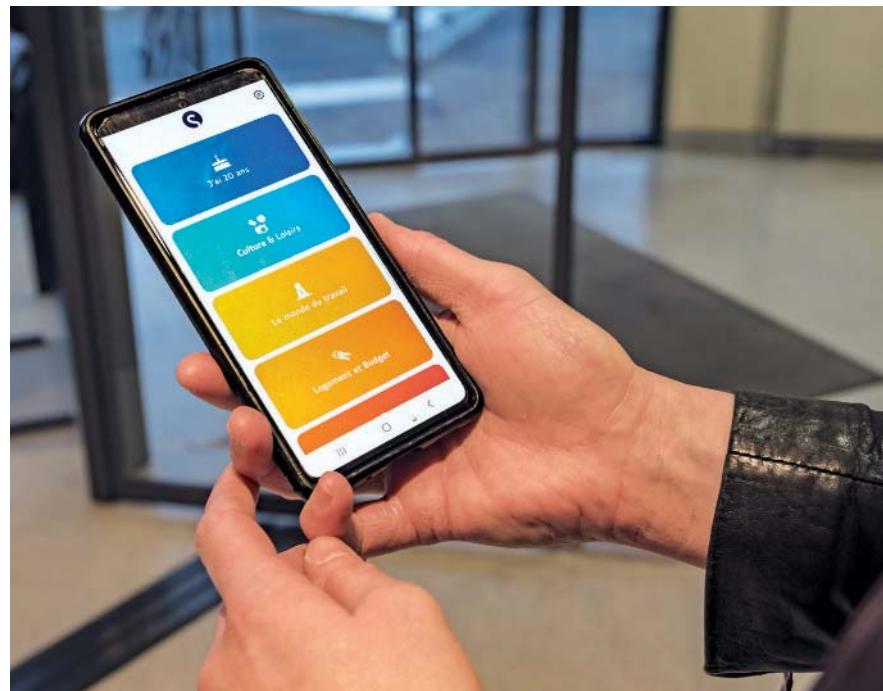
Sens répond à toutes les questions que l'on peut se poser: quels sont les droits du travailleur handicapé déficient visuel ou auditif ? À quel logement puis-je prétendre ? Qui dois-je appeler en cas d'urgence ? Si j'ai envie d'aller au théâtre, au cinéma ou faire du sport, où dois-je m'adresser ? Et si je souhaite utiliser les transports en commun ? Grâce à la géolocalisation, les informations sont adaptées à la ville où vous séjournez", explique Freddy Halet, directeur adjoint du centre Charlotte-Blouin et de l'institut Montéclair (VYV³ Pays de la Loire), à Angers. Ces structures accompagnent respectivement les personnes déficientes auditives et visuelles dans leur quotidien jusqu'à leur majorité. Elles bénéficient alors d'une assistance dans diverses démarches tout au long de leur scolarité.

À 18 ans, elles doivent donc se débrouiller seules, sans forcément savoir vers qui se tourner pour obtenir de l'aide ou des renseignements.

"Nous faisons ce constat depuis longtemps: quand nos jeunes quittent nos établissements, ils sont perdus. Nous leur offrons un fascicule ou une



Freddy Halet, directeur adjoint du centre Charlotte-Blouin et de l'institut Montéclair.



JEAN-PATRICE CAMPION

L'application Sens, lancée en septembre 2025, est un outil 100 % gratuit et pérenne à l'intention des déficients visuels et auditifs.

mallette à leur sortie. Mais ce n'était pas assez 2.0 pour les nouvelles générations", précise Freddy Halet. L'idée de l'application Sens est née en 2017 et s'est concrétisée grâce à un appel à projets lancé par l'Agence régionale de santé des Pays de la Loire qui a donné lieu à une subvention. S'ensuivent plusieurs années de recueil d'informations, de conception de technologies et de versions test jusqu'au lancement officiel à l'automne 2025.

Des informations 100 % fiables et vérifiées

Pour établir le contenu de l'application, les équipes de Charlotte-Blouin et de Montéclair ont sondé les anciens usagers des deux centres, ainsi que les adolescents toujours accompagnés. Le but: créer un outil pour eux, pensé par eux. Cette consultation a donné naissance à dix grandes thématiques pratiques

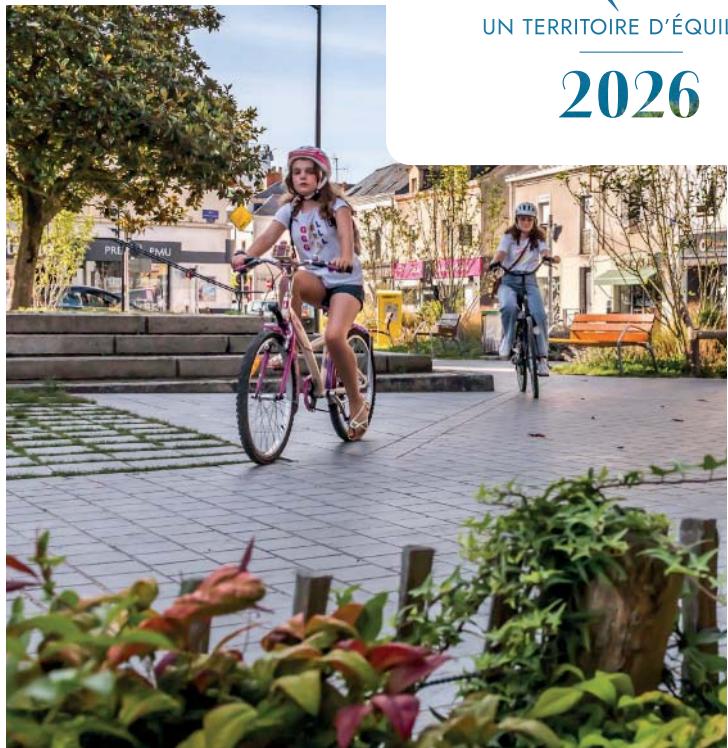
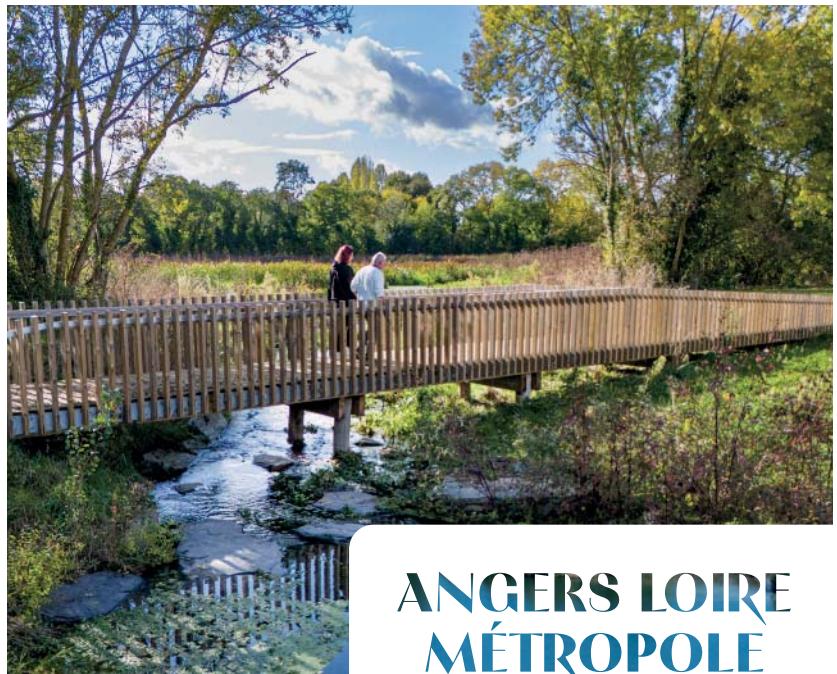
que l'on retrouve dans l'application. Les personnes déficientes visuelles et auditives obtiennent alors en un scroll des informations 100 % fiables et vérifiées sur leurs droits, le monde du travail, le logement et le budget, la citoyenneté, les transports ou encore la culture et les loisirs. Ces articles sont traduits en langue des signes, contrastés en noir et blanc ou les deux en même temps, lus par une synthèse vocale, codés en langue française parlée complétée, ou encore résumés par des vidéos facilitatrices qui emploient texte simple et images. Au départ, le directeur adjoint a imaginé Sens comme une application locale. "Désormais, elle peut s'utiliser partout en France et elle pourrait même s'exporter. La Belgique, par exemple, s'y intéresse", se réjouit-il. Prochaine étape ? "Développer l'actualité en temps réel grâce à une personne qui alimenterait quotidiennement l'application." ■

Toutes les sorties sur
www.angers.fr/agenda
et l'appli Vivre à Angers



TAPISSERIES 4 COULEURS

Tout le monde connaît la marque BIC et ses stylos largement répandus. Le baron Bich, fondateur franco-italien de cet empire industriel, l'est moins. Grand amateur de l'art du Moyen Âge et de la Renaissance, l'entrepreneur était un collectionneur chevronné. Il possédait notamment un ensemble de 14 tapisseries du XVI^e siècle. D'ordinaire exposées à Paris, elles seront présentées pour la première fois dans les salles du logis royal du château d'Angers, du 14 février au 17 mai. L'occasion d'admirer les bestiaires fantastiques, les allégories, les scènes galantes, les couleurs et les techniques de ces œuvres. Cette exposition, dont le tarif est compris dans le billet d'entrée au château, s'accompagne de plusieurs ateliers créatifs/goûters pour les 4-6 ans et les 7-12 ans, les 17, 18 et 19 février, de 14h30 à 17h. Tarif: 8 € par enfant.
chateau-angers.fr



**ANGERS LOIRE
MÉTROPOLE**
UN TERRITOIRE D'ÉQUILIBRE

2026

**Le président
et les élus du territoire
vous présentent
leurs meilleurs voeux.**