métropole

LE MAGAZINE #100

JAN. FÉV. 2022

angersloiremetropole.fr

FESTIVAL FOOD'ANGERS

Pour une alimentation engagée

angers loire métropole
communauté urbaine

THIERRY BONNET

Christophe Béchu
président d'Angers Loire Métropole

Disparition
Philippe Reverdy, maire de Saint-Martin-du-Fouilloux

THIERRY BONNET

C'était un enfant du pays. Le maire de Saint-Martin-du-Fouilloux, Philippe Reverdy, marié et père de deux enfants, est décédé à l'âge de 62 ans, le 8 janvier. Le président d'Angers Loire Métropole, Christophe Béchu, et les élus de l'agglomération s'associent à la douleur de la famille de Philippe Reverdy et leur adressent leurs sincères condoléances.

302 399

Notre communauté urbaine compte au dernier recensement 302 399 habitants. Le cap symbolique des 300 000 habitants a été passé et cela confirme la dynamique de nos territoires.

Angers Loire Métropole s'inscrit dans cette dynamique d'attractivité de l'ouest de la France. Le Covid, cumulé au télétravail et au désamour des grandes métropoles, ne devrait pas ralentir cette tendance.

Faut-il pour autant se lancer dans une course effrénée "au toujours plus" ? Je ne crois pas.

Notre territoire est un territoire d'équilibre alliant l'enracinement de notre filière agricole et les innovations de nos industries technologiques, alliant l'étendue des Basses Vallées angevines à la densité urbaine du centre-ville d'Angers, alliant les milliers d'associations aux clubs sportifs qui irriguent chacune de nos 29 communes. Cet équilibre est fragile, cette alchimie est subtile, c'est une équation où les 125 habitants de Béhuard ont autant d'importance que les 155 850 habitants d'Angers.

Avec les 28 autres maires d'Angers Loire Métropole, nous travaillons à porter un développement équilibré de notre communauté urbaine. Offre de logements, offre de déplacements. Politique de traitement des déchets, de distribution d'eau. Soutien à l'enseignement supérieur et au développement économique. Transition écologique et territoire intelligent que nous faisons avancer ensemble car l'un ne va pas sans l'autre. Depuis le 1er janvier, nous gérons aussi la voirie à l'échelle communautaire. Pour chacune de ces compétences, nous nous demandons ce qui est le mieux pour les 302 399 habitants de la communauté urbaine.

Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin. Où voulons-nous aller en 2022 ?

La question sera posée en avril et en juin à l'occasion des élections présidentielle et législatives. Quels projets, quelles priorités pour les cinq ans à venir ? Chacun devra se déterminer à l'issue d'une campagne qui, je le souhaite, offrira un débat d'idées de qualité. Je souhaite également que la participation du plus grand nombre vienne souligner le lien particulier qui unit les Français à l'élection présidentielle.

En ce mois de janvier, je souhaite à chacun des 302 399 habitants de notre communauté urbaine une très belle année. Vœu de santé et de joie dans ce contexte si particulier. Je forme le vœu que chacun de vous puisse trouver les clés de son épanouissement dans l'une de nos 29 communes, auprès de celles et ceux que vous aimez.

Très belle année 2022. ■

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 Charles Dubré-Beduneau et de Juliette Cotin. **Visuel de Une:** Direction de la Communication Ville d'Angers - Angers Loire Métropole. **Renseignements pôle média et diffusion:** 02 41 05 40 91, journal@angersloiremetropole.fr **Conception graphique:** agencescoopcommunication 12400-MEP. **Photogravure/Impression:** Easycom Imaye. **Distribution:** Médiapost. **Tirage:** 68 000 exemplaires. **Dépôt légal:** 1er trimestre 2022 **ISSN:** 1772-8347.

Acheter moins d'emballages, composter, réparer, faire soi-même : Aurélie et Pascal Le Bouar de Saint-Barthélemy-d'Anjou sont prêts à relever le défi.

Cent foyers de l'agglomération se lancent le défi du zéro déchet

C'est une première dans l'agglomération. Angers Loire Métropole invite cent foyers à relever le défi du zéro déchet. Pour les aider à changer leurs habitudes, cinq ateliers leur sont proposés d'ici à cet été.

Depuis début janvier, cent foyers de l'agglomération (couples avec ou sans enfant, personnes seules, étudiants, actifs et retraités) participent au premier défi Zéro déchet initié par Angers Loire Métropole. *"55 % d'entre eux vivent à Angers, 30 % en première couronne et près de 20 % dans les communes de seconde couronne"*, soulignent Caroline Boussin et Charlotte Baranger de l'entreprise Cocycler, retenue par la collectivité pour coordonner ce défi.

Leur expertise sera précieuse pour animer les prochains mois qui viseront à infléchir, de manière notoire, le poids des déchets de chacun. *"Tous les foyers participant se sont vu remettre un peson et nous leur avons demandé de profiter de ce mois de janvier pour ne rien changer à leurs habitudes afin de se constituer un référentiel"*, poursuivent-elles. Tous les déchets sont concernés : ordures ménagères, biodéchets (30 % de la poubelle de cuisine environ), emballages recyclables et verre.

Cinq ateliers d'ici à juin

C'est en février que les choses sérieuses vont commencer. Aurélie et Pascal Le Bouar, de Saint-Barthélemy-d'Anjou, et leurs deux filles de 4 et 12 ans, sont prêts. "*L'idée du défi nous a amusés, sachant que nous sommes une famille standard. Nous essayons de réduire notre production de déchets mais, bien loin d'être exemplaires, nous attendons de ces prochains mois des astuces et des conseils pratiques pour nous aider à changer nos habitudes d'achat"*, témoigne Pascal Le Bouar.

Pour motiver les troupes, Cocycler proposera cinq ateliers, par petits groupes, d'ici à juillet, chacun visant une thématique pour apprendre à réduire les emballages de cuisine et de salle de bain, composter, réparer ou acheter d'occasion, faire soi-même les produits d'entretien, par exemple, ou éviter le gaspillage alimentaire. Pour constater leurs progrès, les foyers sont invités à peser très régulièrement leurs déchets et à enregistrer les données chiffrées sur une plateforme dédiée.

"Pour que chacun partage ses bonnes pratiques, un groupe privé a été créé sur les réseaux sociaux et nous convierons tous les participants à un pique-nique zéro déchet, au printemps. L'idée, c'est d'essaimer et donner envie à d'autres de suivre l'exemple. Recycler, c'est un premier pas, mais il ne suffit pas à endiguer le flux incessant de déchets", conclut Jean Louis Demois, vice-président en charge des Déchets. ■

Festival Premiers Plans : la compétition est ouverte

THIBAULT GRABHERR

Melvil Poupaud préside le jury des longs-métrages du 34e festival Premiers Plans.

Jusqu'au 30 janvier, Premiers Plan présente, à Angers, une centaine de premiers films réalisés par la nouvelle génération de réalisateurs européens. Le festival, resserré sur une semaine, a fait le choix de présenter 13 longs-métrages en avant-première, en soutien au cinéma après une année 2021 particulièrement difficile.

Cinéastes et acteurs viendront les défendre devant le public. La présence de Sandrine Bonnaire et Rod Paradot est annoncée pour *Umami,* tourné près de Saumur, par Slony Sow, avec également Gérard Depardieu et Pierre Richard.

Vincent Lacoste sera également de la partie pour présenter *De nos frères blessés*, d'Hélier Cisterne. Autre jolie rencontre en perspective avec l'actrice Laure Calamy pour la projection de quatre de ses films dont *Antoinette dans les Cévennes*.

Côté compétition aussi, il y en a pour tout le monde : des courts et des longs-métrages, des films d'animation, une sélection jeune public et des films d'école. Le festival d'Angers, ce sont aussi des lectures de scénario, des masterclass, des hommages et, pour la première fois, les Ateliers créés par Jeanne Moreau. Généralement organisés fin août, ceux-ci visent à donner le dernier coup de pouce à des réalisateurs prêts à passer derrière la caméra. Cette année, le festival a la grande particularité de se tenir sur fond de présidence française de l'Union européenne. ■

premiersplans.org

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les démarches d'urbanisme en ligne

Permis de construire, d'aménager, de démolir, déclaration préalable de travaux et autres certificats…, les démarches d'urbanisme peuvent désormais se faire sous forme dématérialisée, pour l'ensemble des communes d'Angers Loire Métropole. Rendez-vous pour cela sur le guichet numérique https://gnau3.operis.fr/angers/gnau/#/ pour déposer un dossier et suivre en temps réel l'avancée de son instruction. À noter : il est toujours possible d'opter pour une version papier de la demande auprès du service de la commune de résidence.

Un défi écologique lancé aux étudiants

Dans le cadre de ses 30 ans, l'agence de la transition écologique (Ademe) lance un défi aux étudiants. Seuls ou en petits groupes, ceux-ci sont invités à proposer un projet en lien avec le climat, l'énergie, l'économie circulaire, l'alimentation, la mobilité, la qualité de l'air… Les projets sélectionnés seront présentés sous forme d'un pitch de 5 min par leur(s) porteur(s), le 27 mars, au siège de l'Ademe, à Angers. Le jury sera présidé par Fred Courant, journaliste de l'émission "C'est pas sorcier". Les projets lauréats se verront attribuer une subvention pour aider à leur mise en œuvre. Inscriptions jusqu'au 27 février. legranddefiecologique.ademe.fr

EN BREF

Consultation

CONCERTATION SUR LE FUTUR CENTRE PÉNITENTIAIRE

Une concertation préalable est organisée, jusqu'au 28 février, sur le projet de construction d'un nouveau centre pénitentiaire (850 places), à Brain-sur-l'Authion (Loire-Authion), et sur la mise en compatibilité du plan local d'urbanisme d'Angers Loire Métropole notamment. Pour prendre connaissance des modalités de la concertation et y participer : concertation-justice-angers.fr

Événement

LE GEEK FESTIVAL DE RETOUR EN AVRIL

La 3e édition d'Angers Geekfest se tiendra les 2 et 3 avril au parc des expositions d'Angers sur le thème de la culture geek au féminin. Au programme : jeux vidéo et de plateau, cosplay, hightech, mangas, conférences. Billetterie sur angersgeekfest.com

La voirie désormais entretenue par Angers Loire Métropole

Depuis le 1er janvier, Angers Loire Métropole gère l'ensemble des voiries des 29 communes qui la composent. En 2016, c'était l'une des conditions réglementaires pour passer de communauté d'agglomération à communauté urbaine.
Depuis six ans, ce transfert de compétence faisait l'objet d'une convention avec chaque commune, le temps de préparer cette prise de compétence impliquant le transfert des moyens humains, des matériels, des emprises du domaine public, etc.

THIERRY BONNET

Le transfert de la compétence voirie ne change rien pour l'habitant qui continue de s'adresser à sa mairie.

Près de 200 agents

"À terme, cette nouvelle direction de la voirie rassemblera 204 professionnels, des femmes et des hommes provenant pour 128 d'entre eux de la Ville d'Angers, 15 des autres communes et 10 qui étaient déjà en poste à Angers Loire Métropole. Le compte n'y sera pas, nous devrons recruter, explique Jean-Marc Verchère, premier vice-président d'Angers Loire Métropole. *Il nous faut en effet pallier les départs en retraite ou des mutations non remplacées par les communes au cours de ces six dernières années. Nous avons désormais la responsabilité d'entretenir, de rénover voire de conforter les 2 000 km de voies revêtues du territoire, qui accueillent près d'un million de déplacements quotidiens."*
Pour l'habitant, rien ne change vraiment. Il garde le lien avec sa mairie qui fait remonter les besoins à Angers Loire Métropole. Pour une plus grande efficacité, le territoire a été organisé en quatre secteurs. Les lieux d'embauche des agents se situant à Montreuil-Juigné, à Verrières-en-Anjou, aux Ponts-de-Cé et à Angers. *"Pour simplifier, disons que tout ce qui est goudronné est sous la responsabilité d'Angers Loire Métropole, et ce qui ne l'est pas reste à la charge de la commune"*, précise l'élu. Et si les infrastructures sont passées dans le giron d'Angers Loire Métropole, les "accessoires" (poubelles, bancs, panneaux d'information, etc.) restent bien à la charge des communes. ■

La 23e édition de Made in Angers revient avec des nouveautés

Dix-huit nouvelles entreprises vont faire leur entrée dans le programme 2022 de Made in Angers. Du 7 février au 4 mars, les particuliers et les scolaires auront le choix parmi 152 entreprises participantes. *"Une occasion toujours aussi unique de découvrir des savoir-faire très divers, de l'artisanat à l'industrie"*, souligne Mathilde Favre d'Anne, l'élue en charge du Tourisme et du Rayonnement. Cette année, il sera encore possible de découvrir des métiers à l'occasion de 96 focus. Ceux-ci permettent d'échanger 15 min environ avec un professionnel de différents secteurs : horticulteur, chocolatier, ingénieur, menuisier...
Cette 23e édition de Made in Angers sera aussi l'occasion de zoomer plus spécifiquement sur les entreprises et les organismes dédiés au végétal spécialisé et sur les structures de l'économie sociale et solidaire, tout en découvrant les secteurs d'activité de l'agroalimentaire, de l'architecture et du bâtiment, du commerce et de la distribution, de la communication, de l'environnement, de la formation, de l'industrie et de la métallurgie, du numérique et des nouvelles technologies, etc.
madeinangers.fr (informations et billetterie)

Food'Angers

Pour une alimentation engagée

Au nom d'une alimentation engagée et durable, le festival Food'Angers revient, du 28 janvier au 6 février, dans près de 90 sites et avec une centaine d'animations autour du sucré, du salé et des vins de Loire.

Du 28 janvier au 6 février, le territoire rayonnera avec gourmandise à l'occasion de la 6e édition de Food'Angers. L'opération dédiée aux vins de Loire et à la gastronomie revient avec son florilège de rendez-vous salés et sucrés pour consacrer les acteurs de l'alimentation locale et durable et leurs savoir-faire. *"La crise sanitaire a révélé l'importance de l'alimentation dans nos vies,* exprime Mathilde Favre d'Anne, l'élue en charge du Tourisme et du Rayonnement à Angers Loire Métropole. *Les Assises de la transition écologique l'ont aussi montré. Les questions liées à la thématique 'Se nourrir' ont majoritairement retenu l'intérêt des citoyens."*

Co-responsable du Jardin de l'Avenir, à Sainte-Gemmes-sur-Loire, Loïc de Barmon confirme : *"Depuis près de deux ans, le profil du cueilleur s'est rajeuni et la libre cueillette attire davantage d'urbains."*

C'est pour tenir ce lien, de la terre à l'assiette, que 90 partenaires se mobiliseront pendant Food'Angers, autour d'une centaine d'animations. Parmi ceux-ci, 12 nouveaux venus. *"Cette édition 2022 a la particularité de s'adresser et de mêler davantage de publics. Sa programmation s'inscrit par ailleurs pleinement dans la transition écologique qu'Angers Loire Métropole accompagne, à travers notamment le Projet alimentaire territorial qu'elle vient d'adopter,* renchérit l'élue. *En plus de dispositions prises en faveur des porteurs de projet agricole pour permettre au territoire d'améliorer son autonomie alimentaire, notre projet alimentaire comporte aussi un volet visant à lutter contre le gaspillage. Des animations seront ainsi proposées sur cette question, sur les marchés Leclerc et La Fayette, à Angers."*

Qui dit nouvelle édition dit nouveaux formats. Le crémet d'Anjou, le shuku-shuku ou encore les accords vins et musiques animeront ainsi les "cafés-causette" et autres "cavardages", nouveaux rendez-vous itinérants dans les bars, chez les cavistes… Autres nouveautés : des ateliers dédiés aux seniors ou encore "La Grande Collecte" de recettes de cuisine. Parmi les valeurs sûres de Food'Angers, à noter le retour, aux greniers Saint-Jean, à Angers, du Marché complice. Organisé par les membres ligériens du Collège culinaire de France, celui-ci avait attiré près de 3000 visiteurs en 2019. Food'Angers enfin ne dérogera pas à sa note culturelle avec la tenue de diverses conférences, par les Lyriades de la langue française, par exemple.Cerise sur le gâteau enfin, l'édition 2022 bénéficie du label gouvernemental "Année de la gastronomie", en vue de soutenir les filières de l'alimentation, de la restauration, etc. *"Ce label va nous permettre d'aller plus loin dans la valorisation de nos vignerons, producteurs, artisans et restaurateurs, de leurs savoir-faire et des filières en général, et ainsi faire rayonner notre territoire"*, conclut Mathilde Favre d'Anne. ■

Programmation sur foodangers.fr

THIERRY BONNET

THIERRY BONNET / ARCHIVES

De la fourche à la fourchette : le programme du festival Food'Angers propose d'emmener le visiteur dans près de 90 sites comme le Jardin de l'Avenir, ouvert à la libre cueillette tout au long de l'année, à Saint-Gemmes-sur-Loire. L'antigaspillage alimentaire aussi sera au cœur de cette édition 2022, en écho au projet alimentaire qu'Angers Loire Métropole vient d'adopter.

Le Jardin de l'Avenir, du champ à l'assiette

Poireau, rutabaga, salade, chou, panais, céleri, mâche, aromates… Même en hiver, la liste des légumes à cueillir sous serre et en plein champ est longue au Jardin de l'Avenir, à Sainte-Gemmes-sur-Loire. Soixante espèces de fruits et surtout de légumes sont ici cultivées tout au long de l'année, sur près de 10 ha, aux portes d'Angers.

L'entreprise, installée sur son site historique, compte aussi un magasin bio et, depuis un an, Le Resto du Jardin. *"Ici, on mange des plats préparés par nos soins, à base de produits frais et bio collectés dans notre grand jardin. Nos clients payent au poids. Ils sont ravis et cela limite le gaspillage, croyez-moi !"*, sourit la responsable, Aline Briel.

THIERRY BONNET

Loïc de Barmon et ses associés du Jardin de l'Avenir à Sainte-Gemmes-sur-Loire accueilleront les visiteurs, le 28 janvier, dans le cadre de Food'Angers.

Le zéro déchet, c'est le nouveau credo du Jardin de l'Avenir. Car en transformant les légumes qui auraient des difficultés à trouver preneurs sur les étals du magasin, Loïc de Barmon, responsable de la partie maraîchage, a franchi un grand pas. *"En France, on estime à 30 % la part des productions qui n'arrivent jamais dans l'assiette du consommateur. Les légumes qui ne sont pas assez jolis partaient au compostage. Désormais, ils sont récupérés en cuisine et transformés en soupes, gratins, salades, jus de fruits…"*

Ce circuit exemplaire, de la fourche à la fourchette, sera à découvrir, le 28 janvier dans le cadre de Food'Angers, à l'occasion d'une visite suivie d'une dégustation au restaurant.

Cette transition est inscrite dans l'ADN du Jardin de l'Avenir, créé il y a près de 50 ans. *"Nous restons fidèles à l'esprit des créateurs qui, en 1974, prenaient la décision, audacieuse pour l'époque, d'ouvrir leurs terres à la libre cueillette et de passer en bio"*, explique encore Loïc.

Au cœur du "triangle vert"

Aujourd'hui, le pli est pris. Et les cueilleurs sont de plus en plus nombreux à chausser les bottes et empoigner brouette et couteau pour venir faire leur marché, nez au vent et plan à la main. *"Ils sont plus jeunes et de plus en plus nombreux à venir d'Angers. Cette tendance s'est confirmée avec la crise sanitaire. Nos cueilleurs urbains sont en demande de pédagogie pour savoir comment couper une plante sans l'abîmer. Leur rapport au jardin n'est pas le même que chez les aînés, mais leur intérêt pour la consommation directe est clair,* poursuit le jardinier. *Nous avons la grande chance de cultiver au cœur du triangle horticole de l'agglomération !"* ■

Élargir l'autonomie alimentaire du territoire

DR / ARCHIVES

Le projet alimentaire de l'agglomération prévoit notamment un soutien à l'installation des jeunes agriculteurs.

Après en avoir approuvé les grandes orientations fin 2020, Angers Loire Métropole a validé, en décembre, son projet alimentaire territorial (PAT). Élaboré avec un grand nombre de partenaires dont la Chambre d'agriculture, celui-ci vise à soutenir l'accès à une alimentation engagée et durable. L'enjeu consistera pour les acteurs, les filières professionnelles et les citoyens à sauvegarder et à élargir l'autonomie alimentaire du territoire. C'est pourquoi Angers Loire Métropole acquerra, dès cette année, près de 30 ha d'espaces agricoles en vue de les mettre à disposition des porteurs de projet. Une aide financière à la formation sera aussi octroyée aux agriculteurs ayant un projet d'installation ou de diversification en faveur d'une agriculture durable. Le projet alimentaire du territoire recense d'ores et déjà 64 actions. Parmi celles-ci, on peut noter l'idée, à l'étude, de créer un atelier de reconditionnement des produits frais invendus au profit de l'aide alimentaire ou encore d'ouvrir un box au Marché d'intérêt national Angers-Val de Loire, dédié aux producteurs locaux.

100
Le nombre d'animations inscrites au programme de Food'Angers entre le 28 janvier et le 6 février. Celles-ci se tiennent à Angers et différents sites de l'agglomération, 90 au total.

73 %
des Angevins du territoire désignaient, à l'automne 2020 à l'occasion d'un audit, l'alimentation comme un sujet prioritaire pour la transition écologique.

12
Le nombre de nouveaux partenaires à rejoindre l'opération Food'Angers. Exemple avec Alter qui profitera de ce rendez-vous grand public pour expliquer le projet des Halles Gourmandes qui prendra place à Angers, près de l'esplanade Cœur de Maine, ou encore le Chai urbain 1006 qui s'est installé à la Baumette, toujours à Angers.

Guillaume Gomez, un parrain de premier rang

THIERRY BONNET

L'ancien chef des cuisines de l'Élysée, Guillaume Gomez, était de passage à Angers, fin novembre. Angers Loire Métropole a saisi l'occasion de lui présenter divers acteurs de Food'Angers : producteurs, artisans, restaurateurs, vignerons et autres partenaires comme le Marché d'intérêt national Angers-Val de Loire ou encore la cuisine centrale Papillote & Compagnie. Pour soutenir le savoir-faire français, le président de la République, Emmanuel Macron, a nommé Guillaume Gomez, ambassadeur des acteurs et des réseaux de la gastronomie, des producteurs aux restaurateurs auprès desquels le "chef" officie désormais au quotidien. Il est aussi le parrain de l'Année de la gastronomie. Celle-ci a donné lieu à de premiers labels, fin décembre, en soutien à des événements autour de l'alimentation. À ce titre, le festival Food'Angers est lauréat de la saison 1 : "L'hiver de la gastronomie engagée et responsable".

LE SAVIEZ-VOUS ?

La Grande Collecte des recettes de cuisine

L'édition 2022 de Food'Angers va porter son regard sur la transmission, la valorisation de la cuisine à la maison, le lien intergénérationnel et l'éducation au goût et au bien-manger. Pour partir à la recherche de ce riche patrimoine, empli de générosité, de partage et d'histoire, Food'Angers ouvre sa "Grande Collecte" de recettes familiales, qui pourra donner lieu à sa mise en valeur, l'an prochain, en fonction des matériaux recueillis.
Modalités pratiques sur foodangers.fr

3 QUESTIONS À...

THIERRY BONNET

Mathilde Favre d'Anne
conseillère communautaire en charge du Tourisme et du Rayonnement

Comment définiriez-vous l'événement Food'Angers ?
Les animations Food'Angers visent toutes à mettre en lumière les acteurs du vin, de la gastronomie et des produits locaux. Durant dix jours, 90 producteurs, artisans, vignerons, cavistes, restaurateurs… nous concoctent des dégustations, des visites, des échanges et des surprises.
Cet événement a l'avantage d'être conçu pour le grand public, mais aussi comme une opération au service du rayonnement de notre territoire.

Cette année, Food'Angers jouit d'un label national…
Fin novembre, Angers a eu la chance d'accueillir Guillaume Gomez. L'ancien chef des cuisines de l'Élysée venait participer et parrainer un dîner de chefs, organisé au profit de la recherche contre le cancer. Nous avons saisi l'occasion de le recevoir autour d'un petit déjeuner qui rassemblait une vingtaine d'acteurs de l'écosystème alimentaire de notre territoire, adeptes de Food'Angers.
Parmi ceux-ci, des restaurateurs, des artisans, des producteurs, l'association SolidariFood, la cuisine centrale Papillote & Compagnie, les entreprises Fleuron d'Anjou, Giffard, etc. Il se trouve que Guillaume Gomez porte l'Année culinaire décrétée par le gouvernement. Celle-ci donne lieu à la labellisation de certains événements organisés tout au long de 2022 et cinq millions d'euros, au total, sont à la clé. C'est lui qui nous a conseillé, ainsi qu'aux différents acteurs, de candidater au titre de "L'hiver de la gastronomie engagée et responsable".

Ce label fait écho aux grands enjeux du Projet alimentaire territorial qu'Angers Loire Métropole vient d'approuver…
À l'occasion de cette année culinaire et de ce label, une charte a été rédigée autour de dix engagements en faveur d'une gastronomie engagée, qui prône un retour à l'authenticité, au local et à l'humain. Cela recoupe parfaitement les enjeux que se donne, en effet, Angers Loire Métropole au travers de son Projet alimentaire. ■

SOPHIE LELIÈVRE
Directrice du Programme de prévention Relations-Gènes-Environnement, à l'Institut de cancérologie de l'Ouest

Née à Caen en 1963, Sophie Lelièvre est professeure émérite en pharmacologie du cancer de l'Université de Purdue aux États-Unis où elle a été enseignante-chercheuse pendant 25 ans, avant de rejoindre l'Institut de cancérologie de l'Ouest (ICO), en mars 2021. En plus de son laboratoire de recherche, focalisé sur l'organisation fonctionnelle des gènes, elle a créé un laboratoire de services visant au développement des modèles de recherche *in vitro* basés sur l'ingénierie des tissus humains, domaine dont elle a été pionnière. À l'ICO, elle est directrice du programme de prévention Relations-Gènes-Environnement - REGEN et du laboratoire Sensibilité des cancers aux traitements - SCaT, basé sur l'approche scientifique conduite par le réseau international Cancer du sein et nutrition (IBCN) qu'elle a créé en 2010.

THIERRY BONNET

"À l'institut Paul-Papin, je vais réaliser un rêve"

Vous avez travaillé pendant 25 ans aux États-Unis et êtes internationalement reconnue pour vos travaux sur la prévention primaire du cancer du sein. Vous êtes aussi une pionnière de la culture cellulaire en 3D sur tissus sur puce. Dans quelles circonstances avez-vous rejoint l'Institut de cancérologie de l'Ouest Paul-Papin ?
J'étais en vacances à Saumur quand le confinement s'est imposé à nous, en mars 2020. J'avais passé toute ma carrière, ou presque, à travailler sur la culture cellulaire en 3D *in vitro* en recherche fondamentale sur le cancer du sein, dans mon laboratoire de Purdue University, dans l'Indiana. Cette ingénierie m'a permis de reproduire l'exacte courbure des canaux mammaires qui influence l'organisation du noyau cellulaire où se situent les gènes et où se développe le cancer. Il devenait de plus en plus essentiel pour moi d'appliquer mes découvertes auprès de patients et de personnes à haut risque de développer un cancer. C'est dans ce contexte de réflexion personnelle que j'ai été contactée pour développer la recherche appliquée en prévention du cancer à l'ICO Paul-Papin.

Connaissiez-vous déjà le centre de cancérologie d'Angers-Nantes ?
J'étais déjà en lien avec les équipes angevines dans le cadre notamment du réseau International Breast Cancer & Nutrition (IBCN) que j'ai créé en 2010. Celui-ci réunit des professionnels issus de pays pilotes tels que les USA, la France, le Ghana, le Liban, Taïwan et l'Uruguay. Ce réseau travaille sur la prévention primaire du cancer du sein à travers l'alimentation notamment, qui est un facteur central de modulation du risque en santé et que nous avons tous en commun. Le nombre des cancers du sein n'a cessé de progresser en touchant des personnes de plus en plus jeunes, quel que soit le pays. En 2010, il y avait encore un gouffre entre ce que l'on observait et ce que les biologistes entreprenaient pour comprendre la survenue du cancer. La thérapie et la détection ont été prioritaires. Peu de personnes s'intéressait à la prévention de la maladie.

Quelles seront vos missions ?
En plus du projet multidisciplinaire et fédérateur en prévention primaire, je vais développer un programme d'appui personnalisé à la thérapie en travaillant sur des cultures cellulaires en 3D à partir de vraies tumeurs. Cette ingénierie, qui est ma spécialité, permet de reproduire *in vitro* ce qui se passe *in vivo*, c'est-à-dire dans le corps humain. Nous voulons pouvoir dire, en quelques jours, quel traitement correspond le mieux à telle tumeur. Mon objectif est d'aider une médecine individualisée et de précision, qui arrive à éviter les traitements inefficaces en ciblant mieux le choix thérapeutique.

"Je veux aider une médecine individualisée et de précision."

Pouvez-vous nous en dire un peu plus sur votre projet REGEN pour lequel vous avez été désignée lauréate de l'appel à projet "Talent Connect", lancé par la Région ?
Ce projet vise à caractériser l'impact de notre environnement sur la pathologie et à déterminer les moyens de réduire les risques. L'environnement et les gènes sont indissociables ; la maladie n'étant que l'expression des gènes dérégulés. Cette approche considère l'alimentation comme un élément modulateur qui peut influencer l'impact des facteurs de risque de cancer. L'appel à projet que j'ai remporté s'accompagne de 650 000 euros soit, 450 000 euros de la Région, 100 000 euros d'Angers Loire Métropole et autant de Nantes Métropole. L'ICO apporte 106 000 euros.

Cela va vous permettre de monter votre laboratoire SCaT, comme Sensibilité des cancers aux traitements. Expliquez-nous ?
C'est dans ce laboratoire de recherche appliquée que je vais mobiliser mes connaissances en matière d'ingénierie tissulaire et d'organisation des gènes pour fournir de nouvelles méthodes afin de comprendre les mécanismes de développement du cancer dans les groupes de personnes à risque et également d'évaluer rapidement la sensibilité des tumeurs des patients aux traitements. Il fera le lien entre la recherche fondamentale et la recherche clinique tout au long du spectre de la maladie. J'en rêvais ! Plus largement, le SCaT sera aussi une ressource pour le développement de tissus sur puce au profit d'autres collaborateurs de l'ICO ou d'entreprises privées en agronomie et en toxicologie qui ont besoin de ces mêmes technologies basées sur l'ingénierie tissulaire en 3D et la médecine régénérative.

Depuis l'obtention de vos doctorats en médecine vétérinaire en 1990 et es-sciences en 1994, votre objectif fondamental a-t-il changé ?
Mon sujet reste le même. Je veux savoir comment et pourquoi un cancer se développe. Je veux comprendre les facteurs de risque et savoir comment interagir sur le noyau des cellules, puisque c'est là que se concentrent les gènes. Ces questions ont animé mes recherches dès le début. ■

Feneu

La vie s'organise au poulailler

PHILIPPE NOISETTE

Une dizaine de familles se relaie au poulailler dans le quartier des Cormiers.

Dans le lotissement des Cormiers, impossible de le rater : avec ses 190 m², le poulailler collectif, construit l'an dernier par des habitants, a pris place sur un terrain mis à disposition par la commune. Sept poules y ont élu domicile et semblent s'y épanouir. Pour preuve, leur ponte peut atteindre jusqu'à 50 œufs par semaine. De quoi ravir la dizaine de foyers engagée dans cette aventure.

"Notre objectif a d'abord été de renforcer les liens entre les voisins au sein du lotissement, témoigne Charles Cornet, président de l'association Oz'Iris. *Chaque foyer participant s'occupe, chacun son tour, de nourrir les poules avec des restes alimentaires et du grain, de changer la paille dans le pondoir et de ramasser les œufs. Tous les week-ends, deux familles se passent le relais, ce qui permet aux habitants de se rencontrer très régulièrement."*

L'idée, évoquée dès 2015, a été relancée durant le premier confinement, en 2020. *"L'un des voisins a monté le dossier que les élus du conseil municipal ont validé"*, se souvient Anouck, habitante elle aussi du quartier. Fin 2020, le chantier, entièrement mené à partir de matériaux de récupération, a mobilisé adultes et enfants. *"Le but est aussi de sensibiliser les petits à l'environnement, au recyclage et à la réduction des déchets, grâce au composteur installé dans le poulailler…"*, conclut le président. Des visites pédagogiques pourraient être proposées durant la prochaine Semaine verte de l'Union européenne. ■

EN BREF

Les Ponts-de-Cé

EXPOSITION "EN LOIR EN VERRE"

Les verriers d'art Geneviève Péan et Claude Thoraval présentent, jusqu'au 27 février, leur exposition "En Loire En verre", à Rives d'Art, aux Ponts-de-Cé, où ils ont partagé un atelier durant plusieurs années. À travers leurs œuvres, dédiées à l'eau, à la nature, au végétal, ils font découvrir aux visiteurs d'autres techniques que le vitrail. ville-lespontsdece.fr

Loire-Authion

SAISON CULTURELLE, LA SAISON 2 EST LANCÉE

La 2e partie de la saison culturelle de Loire-Authion est ouverte. L'invité de la saison, Flop, lancera les festivités, le 16 février, à La Bohalle, avec son escalade lumineuse "Dal Vivo". loire-authion.fr

Angers - Saint-Jean-de-Linières

Ciné-débat autour de projets de toitures solaires

L'association ÉCLA – Énergie citoyenne locale angevine – organise une soirée ciné-débat, le 25 février, à 18 h 30, au tiers-lieu "Le 122", à Angers, pour échanger avec les citoyens sur deux projets visant à financer l'installation de toitures solaires. L'une concerne l'école Alfred-de-Musset, dans le quartier Monplaisir à Angers ; l'autre, la nouvelle salle de vente d'Emmaüs, à Saint-Jean-de-Linières. Ces installations correspondront à la consommation de 55 ménages environ. Pour ce faire, un financement citoyen de 40 000 euros sera nécessaire, via la société CoWatt qui assure la réalisation et l'exploitation des centrales solaires. Le film documentaire "We The Power - L'avenir de l'énergie appartient aux citoyens" sera diffusé à cette occasion. cowatt.fr ou 06 28 25 01 90.

Sarrigné

INTERVIEW

Les Foulées reviennent en mode “nature”

Annulées en 2020 et 2021 pour cause de crise sanitaire, les Foulées de Sarrigné reviennent le 20 mars. Qu’elles en sont les spécificités ?
Après quinze années sur route, ce sera la première édition “nature”. On avait envie de changement et de proposer de la nouveauté aux participants. Les trois parcours de 6,9, 13 et 22,7 km emprunteront 95 % de chemins, notamment dans des bois privés autour de la commune, inaccessibles en temps normal. Nous avons obtenu l’accord de particuliers à Corzé, Bauné et Cornillé-les-Caves pour pouvoir traverser leurs terrains. Les boucles sont uniques. Les coureurs ne passeront pas deux fois au même endroit. Il n’y a pas de grosse montée, comme dans le Layon, mais les trois parcours sont bien vallonnés tout le long et si le terrain est gras, comme actuellement, cela pourrait ajouter de la difficulté. Comme les coureurs seront dans les bois, il n’y aura pas de ravitaillement, ils seront en autonomie. Mais les “traileurs” savent gérer ce cas de figure. Enfin, le chronométrage sera effectué par une puce sur la chaussure.

Combien de bénévoles sont mobilisés le jour J ?
L’association compte seulement sept membres, mais le jour de la course, 70 à 80 personnes seront présentes. Nous attendons jusqu’à 500 coureurs. Il faut donc des bénévoles sur le terrain, mais aussi pour installer et animer le village au stade Marcel-Lesourd où sera donné le premier départ, à 9 h 30, pour organiser le parking… Bref, il y a un peu de travail.

La pass sanitaire (ou vaccinal) sera-t-il obligatoire ?
Il sera en effet contrôlé à la remise des dossards. Les retraits pourront se faire à La Cervoiserie, à Saint-Barthélemy-d’Anjou, le samedi 19 mars, de 10 h 30 à 18 h, et sur place le jour de la course. ■
lesfouleesdesarrigne.fr

PHILIPPE NOISETTE

Olivier Jouniaux
Président des Foulées de Sarrigné

Mûrs-Érigné

Le festival qui réchauffe

Après avoir brûlé les planches cet été, le voici revenu en hiver. Du 14 au 20 février, le festival “Ça chauffe” donne rendez-vous au jeune public et aux familles pour une vingtaine de représentations concoctées par le SAAS – Structures Artistes Associés Solidaires – et l’équipe du centre Jean-Carmet.
Au programme, *“une ribambelle de spectacles, pour faire rêver et voyager le public en partageant une expérience unique et sensorielle”*, ainsi que le révèlent les organisateurs. Il y en aura pour tous les goûts et tous les âges avec des lectures-spectacles, du théâtre, du chant, de la danse, de la manipulation d’objets, de la musique…
La Cie Patrick Cosnet clôturera la semaine en donnant le célèbre boulevard d’Eugène Labiche, *L’Affaire de la rue de Lourcine*. Avant cela, les créations seront présentées par les compagnies Artbiguë *(Délivrés des livres)*, Les Trombines à Coulisses *(Les Marquises, Quel cirque !)*, la Cie du Poulpe *(Les Chaises)*, Asylum *(Je n’attendrai pas d’être vieille pour raconter des histoires)*, ATETC *(Théophile Bourcier)*, Yolanda *(Comment devenir une femme parfaite)* et Gaëlle Le Teuff *(Au loin d’ici)*.À l’affiche également : Lez’arts vers *(Chloé et le Poum Poum Tchac)*, Piment Langue d’Oiseau (*Patients*), La Belle Chute *(Une histoire (s) et Voyage(s))*, Ergatica *(Le Silence des oiseaux)*, la Cie du CRI *(Murmures)*, La Grange aux Arts (*Une belle fille avec un fusil*), Les Expresso *(Que voulez-vous voir ce soir ?)*, Les Établissements Lafaille *(Very Lost)*, Oscar et Molière *(Mon essentiel)*.
Et enfin, Spectabilis et Piment Langue d’oiseau *(Potiche)*. Les spectacles seront à voir au centre Jean-Carmet, à la Maison des Arts ou à l’école Bellevue. ■
festival-chauffe.fr

31 tonnes de matériaux récupérés seront réutilisées pour construire une nouvelle salle de vente de 1200 m² et agrandir le réfectoire des compagnons.

PHILIPPE NOISETTE

Emmaüs lance un chantier exemplaire sur son site du Sauloup

Ce matin, l'infirmière est de passage à la communauté pour vacciner une partie des compagnons et du personnel. Elle reviendra avant Noël pour permettre à chacun de profiter des repas qu'ils partageront le soir du 24 et le 25 décembre. La nouvelle salle de restauration ne sera pas encore construite, mais chacun se fera une petite place. Ce chantier compte parmi les grands travaux entrepris cet automne. D'ici à septembre, le site d'Emmaüs, à Saint-Jean-de-Linières, aura en effet quelque peu changé. Une nouvelle salle de vente de 1 200m² sera sortie de terre dans l'objectif de libérer l'ancienne pour y aménager des ateliers. Pas un luxe pour la communauté angevine qui compose avec des bâtiments parfois très vétustes. *"Cette construction va apporter de l'air et un peu de confort aux compagnons, sans oublier le public accueilli dans une salle chauffée"*, explique le trésorier, Jean-Marc Legrand.

Poutres de l'ancienne patinoire

Pour donner vie à ce projet, l'équipe responsable a retenu une proposition architecturale audacieuse. Celle-ci intégrera en effet près de 31 tonnes de matériaux issus du réemploi. C'est là toute l'originalité du projet. *"L'association angevine Matière grise est allée chercher des matériaux de construction auprès d'organismes publics et privés. À les entendre, notre chantier sera le premier à utiliser autant d'éléments issus de la déconstruction"*, précise encore Madeline Pérot, la co-responsable de la communauté. C'est ainsi que les poutres en lamellé-collé de l'ancienne patinoire du Haras, à Angers, retrouveront vie dans la nouvelle salle et sur le toit de l'extension du restaurant. On y trouvera aussi des menuiseries en aluminium en provenance de l'Hôtel du Département. D'autres en PVC, déclassées, seront fournies par l'entreprise locale Bouvet, pour le nouveau restaurant. Du contreplaqué proviendra de l'entreprise Pilote de La Membrolle-sur-Longuenée et un plancher d'un ancien gymnase de Rennes. Un chantier exemplaire aussi au titre des nouvelles énergies. *"La nouvelle salle sera reliée à notre chaufferie bois, de la géothermie sera mise en œuvre pour chauffer nos ateliers et des panneaux photovoltaïques recouvriront la nouvelle salle de vente sur 520 m²"*, conclut Madeline Pérot. Pour soutenir ce projet, Angers Loire Métropole a versé 333 000 euros, la Région, 190 000 euros et le Département, 270 000 euros. Sans oublier le soutien de l'Ademe à hauteur de 270 000 euros. ■

Chantiers cherchent volontaires

À partir du 28 févier, puis en septembre, Emmaüs entreprendra des chantiers participatifs. *"Angers Mécénat apporte un financement de 10 000 euros pour l'isolation des nouveaux bâtiments en paille et en métisse. Mais pour mener ces chantiers, nous avons besoin de bras, de volontaires comme souvent"*, insiste la co-responsable de la communauté d'Emmaüs Angers, Madeline Pérot. Les personnes intéressées peuvent se faire connaître au 02 41 39 73 39.

PHILIPPE NOISETTE

Madeline Pérot, co-responsable de la communauté Emmaüs Angers.

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

ALEXANDRE GUIRKINGER

DANSONS MAINTENANT

Comme le disait le danseur et chorégraphe Ousmane Sy, disparu en décembre 2020, *"on n'aura jamais eu autant besoin de danser !"* Pour y remédier, Noé Soulier, le directeur du CNDC - Centre national de danse contemporaine, propose la première du festival Conversations. "*Les 16 spectacles donneront à voir les danses d'aujourd'hui sous la forme d'une conversation entre artistes et spectateurs"*, note-t-il. Du 3 au 12 mars, les Angevins seront notamment ravis de retrouver leur danseur fétiche, Amala Dianor, à l'occasion de son solo *Man Rec*, enrichi d'une nouvelle création *Wo-Ma*, entre hip-hop, danses afro et contemporaines. Avec *Queen Blood*, les danseuses survoltées du Paradox-Sal crew rendront hommage à *"l'ambassadeur de la house dance en France"*, Ousmane Sy. Étonnant aussi le spectacle *Neighbours,* où Brigel Gjoka et Rauf "RubberLegz" Yasit, à la pointe de leur art, feront se répondre, brutalement, break et danse classique… À noter également *Passages,* de Noé Soulier. Ce spectacle, conçu pour être joué en nomade, sera présenté au musée Jean-Lurçat. Mais aussi des vidéos et films de danse, des rencontres-débats, des ateliers de pratique pour amateurs et des DJ set.
cndc.fr

MADE IN ANGERS

Voyages en entreprises

7 février > 4 mars 2022

Départs

Heure	Secteur	Destination
06:45	VEGETAL	ANGERS
08:30	COMMERCE	BRISSAC
11:25	BATIMENT	ETRICHE
13:20	INDUSTRIE	AVRILLE
15:10	TOURISME	MARCE

© Direction de la Communication et du Rayonnement - Angers / Angers Loire Métropole / Janvier 2022

Un événement DESTINATION angers

Réservations sur madeinangers.fr

angers loire métropole
communauté urbaine