Table ouverte à François-Rabelais



La cuisine François-Rabelais est inaugurée samedi 5 novembre. De 10 h à midi chacun peut découvrir l'équipement qui prépare chaque jour 2 100 repas pour les enfants et les personnes âgées. p. 7 à 10.



Jeu collectif pour tri sélectif

Les habitants de Verlaine se familiarisent avec le tri sélectif de manière ludique. Une opération inscrite dans le cadre de « Ma ville en propre ». p. 5

Ehpad: dossier déposé

Le projet d'Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad) a été déposé par la Ville auprès des autorités régionales de santé.

p. 2

Le budget en débat

Le conseil municipal a débattu des orientations budgétaires pour 2006, dans un contexte national difficile.

p. 3

Les femmes enchantent

La Ville participe au 6° festival de chansons de femmes, Chants d'elles. Spectacle le 25 novembre au centre Jean-Prévost.

p. 12



Bain de foule

La piscine Marcel-Porzou a fait le plein de visiteurs lors de son inauguration les 15 et 16 octobre. Retour en images.

votre service

Armistice

La commémoration de l'Armistice de 1918 aura lieu vendredi 11 novembre : 10 h 15, cimetière du Madrillet ; 10 h 30, cimetière du centre :

11 h, monument aux Morts, place de la Libération.

Le RIB abusif

Les agents EDF dénoncent la pratique de leur entreprise qui rend quasiment obligatoire le dépôt d'un RIB pour obtenir l'ouverture d'un compteur. Pas de compte en banque, pas d'électricité...

Les élus dans votre quartier

- mardi 8 novembre, 10 h, quartier Verlaine (m² sociaux), permanence de Jacques Dutheil, maire-adjoint à l'urbanisme.
- jeudi 10 novembre, 10 h, quartier Hartmann (22, rue Hartmann), permanence d'Hubert Wulfranc, maire.
- jeudi 17 novembre, 14 h, quartier Macé (15, rue Georges-Courteline), permanence de Pascale Mirey, élue déléguée au logement.

Le Stéphanais

journal municipal d'informations locales.
Directeur de la publication :
Jerôme Gosselin
Realisation : service municipal
d'information et de communication
0.23 9 58 38 serviceinformation et de communication
0.23 9 58 38 serviceinformation@ser76.com
BP 458 - 7800.6
Saint-Étienne-du-Rouvray CEDEX
Mise en page : Aurélie Mailly
Conception : Anatome
Infographie : Daniel Coat, Emilie Revéchon
Redaction/photographies : Michel Chaussade,
Nicole Ledroit, Dan Lemonnier, Francine Varin,
Isabelle Friedmann/Anatome.
Photographes : Jérôme Lallier, Marie-Hélène Labat,
Pierre Pytkowitcz.
Distribution : Claude Allain
Tirage : 15 000 exemplaires
Imprimerie : ETC, 0.23 59 56 60
Publicite : Medias & publicité,
11 49 46 79 46

Temps fort

La dépendance à l'abri des soucis

Le dossier de projet d'Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes vient d'être déposé auprès du Comité régional de l'organisation sociale et médico-sociale. La Ville souhaite une ouverture en 2008.



Conçu comme un lieu chaleureux et largement ouvert aux familles, l'Ehpad devrait être construit à l'angle des rues Ambroise-Croizat et Félix-Faure (dessin du cabinet Artefact).

'est une étape décisive pour le projet d'Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad) porté par la Ville. Le dossier a été déposé auprès du Comité régional de l'organisation sociale et médico-sociale (Crosms — lire encadré cicontre) début octobre. L'avenir du projet dépend désormais de l'avis de cet organisme officiel qui examine tous les projets de création ou d'extension d'établissements et services sociaux et médicosociaux. La réponse du Crosms devrait être connue à l'été 2006. Si l'autorisation est donnée, la construction pourrait

commencer début 2007 pour

une ouverture à l'été 2008.

Toutefois, rien n'est acquis, car les financements sont rares et plusieurs projets validés par le Crosms en Normandie sont déjà en liste d'attente, faute de moyens. Un effort du gouvernement pour augmenter les budgets consacrés à la prise en charge du vieillissement est nécessaire. La Ville n'exclut d'ailleurs pas une mobilisation des Stéphanais pour faire aboutir le projet.

L'Ehpad répond à un vrai besoin. Il est doté d'une capacité de 76 lits dont 23 en espace protégé pour les personnes atteintes d'Alzheimer ou de maladies équivalentes, et six places d'hébergement temporaire. Dix places en accueil de jour complètent l'équipement. L'établissement est conçu en unités de vie et de soins répar-

ties autour de deux jardins clos, avec de nombreux espaces de vie collective : salles à manger, salons, salles d'animation, salon de coiffure, coin enfants... Car cet Ehpad se veut un lieu chaleureux et largement ouvert aux familles. Le projet a été conçu avec la Mutuelle du Bien Vieillir,

qui a déjà réalisé plusieurs résidences de ce type en France. « C'est un projet important pour la ville », explique Francine Goyer, élue en charge des personnes âgées, « les familles sont confrontées de plus en plus à de gros problèmes avec le vieillissement de la population. »

Le Crosms mode d'emploi

Le Comité régional de l'organisation sociale et médico-sociale (Crosms) est l'organisme habilité à donner l'autorisation de construction. Au sein de ce comité, siègent la Ddass, la Cram, le Conseil général et tous les organismes en charge du handicap et des personnes âgées. Il examine la validité du dossier dans tous ses aspects : médical, architectural, sécurité, viabilité de fonctionnement... En cas d'accord, le financement d'un tel établissement est assuré de façon tripartite par l'État (via la Ddass) au titre de l'hébergement, la Sécurité sociale (la Cram) au titre des soins, et le Conseil général au titre de la dépendance.

C'est en cours

Le budget défend le service au public

Les orientations budgétaires 2006 étaient au menu du conseil municipal du 20 octobre dans un contexte difficile pour les collectivités locales.

lors que les élus stéphanais débattaient des orientations budgétaires 2006, l'Assemblée nationale discutait une loi de finance qui satisfait surtout les exigences des plus riches : allègements de l'impôt sur la fortune (ISF), plafonnement des contributions à 60 % des revenus... « Autant de ressources en moins pour l'État et pour répondre aux besoins de la grande masse des habitants », s'inquiète Claude Collin, premier adjoint, chargé des finances municipales. L'élu souligne que les orientations municipales sont à l'opposé : « nous allons continuer en 2006 à œuvrer pour les habitants, à entretenir et moderniser les quartiers et les équipements et ce, dans le cadre du service public, comme nous l'avons fait pour la piscine et pour la cuisine François-Rabelais. L'an prochain, le nouveau centre Déziré sera livré à ses usagers, nous réaliserons de nouveaux locaux associatifs et les tennis couverts seront agrandis. Il faut être prudent sur le montant des dotations de l'État l'an prochain. Néanmoins, nous n'augmenterons pas les taux d'imposition en 2006 ».

Une délégation de salariés CGT d'EDF est venue alerter les élus sur la privatisation de l'entreprise. « Dans le

contexte de crise et de tensions internationales, il est impératif de maintenir le secteur de l'électricité et du gaz sous la responsabilité de la nation » ont fait valoir les salariés. « Les actionnaires privés, même minoritaires, voudront obtenir une augmentation des tarifs afin de répondre à leurs exigences de profit. Des signes de dégradation sont déjà perceptibles », ont-ils dénoncé citant les coupes dans les budgets d'entretien et de maintenance, les agences de proximité fermées, les délais d'intervention allongés, le recours à la sous-traitance.



Claude Collin à l'inauguration de la piscine. Pour l'adjoint aux finances, les orientations budgétaires 2006 marquent la volonté de poursuivre la modernisation des équipements et de l'environnement urbain.

À mon avis

Une autre voie possible

A l'occasion du dernier conseil municipal où ont été débattues les orientations budgétaires de la Ville, les décisions prises par le gouvernement en matière budgétaires et leurs conséquences sur les collectivités locales ont été largement abordées. La réduction de l'impôt sur les grandes fortunes, les cadeaux fiscaux aux grandes entreprises vont priver l'État de ressources essentielles pour assurer ses missions et aider les collectivités locales, qui subissent les transferts de charges incessants. Notre Municipalité

rejette ces choix néfastes et refuse d'abandonner les actions et les engagements pris envers la population. Elle continuera à agir pour maintenir un haut niveau d'investissement et de service public générateur d'emplois et refusera la privatisation des services. Et elle rejette l'idée d'augmenter la fiscalité des ménages. Une autre voie est possible, en faisant contribuer les actifs financiers des entreprises à la fiscalité locale et en prenant des mesures pour améliorer la taxe d'habitation et le foncier pour les rendre plus supportables aux familles disposant de petits et moyens reve-



Hubert Wulfranc maire, conseiller général

Maisons et commerces s'illuminent

Préparez vos guirlandes. Le concours de maisons illuminées à l'occasion de Noël a lieu cette année du 12 au 31 décembre. Nouveauté, les commerçants sont invités à concourir pour les plus belles vitrines. La Ville, en partenariat avec les comités de quartiers, récompensera les plus belles illuminations sur trois critères : originalité, esthétisme et apparence globale. Vous avez jusqu'au 30 novembre pour vous inscrire : les bulletins d'inscription sont disponibles en mairie ou à la maison du citoyen. L'an dernier, le concours a rassemblé 128 candidats : serez-vous plus nombreux en 2005 ?

Hippodrome: donnez votre avis

Prenez la parole. Le 7 novembre à 18 heures à la salle festive, rue des Coquelicots la Municipalité organise une réunion publique. L'objectif est d'associer les Stéphanais à la réflexion sur la reconversion de l'hippodrome des Bruyères. Les trois scénarios de reconversion proposés par la Communauté d'agglomération y seront détaillés. Une exposition sur ces trois scénarios sera également présentée à la mairie et à la maison du citoyen jusqu'au 25 novembre, avec un registre pour recueillir les observations des Stéphanais. La démarche s'inscrit dans le cadre de la démocratie de proximité. Le compte-rendu de la concertation sera présenté au conseil municipal du 15 décembre.

Places pour er 3 mois

▶ Stop Enfants

Places disponibles pour enfants de 3 mois à 4 ans à la halte-garderie Stop Enfants.

Renseignements au 02 35 64 19 10 ou 02 35 66 15 70.

▶ Fibre optique

Le réseau de fibre optique évoqué dans nos colonnes ne dessert que les services municipaux et n'est pas accessible aux particuliers.

Nouveaux venus

Un nouvel abbé, Pierre Belhache, a pris ses fonctions sur la commune. La ville compte aussi une nouvelle commissaire, Florence Mazeyrat.

Travaux

La réalisation d'un giratoire sur l'avenue Felling débute la semaine prochaine pour une durée de trois mois. La circulation se fera de manière alternée. Les travaux du carrefour Sémard/Stockholm ont débuté. La circulation est interdite rues Marcel Paul et de Stockholm ainsi que rue Pierre Sémard à partir de la rue des Jonquilles, sauf pour les riverains.

Lotos

- Vendredi 11 novembre à 14 h, salle festive, organisée par le Comité des quartiers du centre.
 Jeudi 17 novembre à
- partir de 14 h 30, salle festive, organisé par l'Orphelinat national des chemins de fer.

Enfance-Jeunesse

Les jeunes prennent leurs loisirs en main

La Ville et la Caisse d'allocations familiales de Rouen ont renouvelé leur convention de financement des contrats partenaires jeunes, qui permettent à des jeunes d'accéder aux loisirs. Exemples.

pation à la vie locale pour une aide aux loisirs. C'est le principe des contrats partenaires jeunes, dont la première fournée, signée en 2002 a permis à 108 garçons et 90 filles de bénéficier d'une aide matérielle pour réaliser l'activité de loisir dont ils rêvaient. La plupart des jeunes sont inscrits dans des activités sportives, comme Jennifer, une des premières signataires des contrats et aujourd'hui vice-championne de France de full contact. « Des copains faisaient du full contact, je les ai accompagnés », se souvientelle. « Le sport et l'ambiance m'ont plu, j'ai signé le contrat et j'ai pu m'inscrire au club. Je m'entraîne trois heures par semaine, j'ai participé aux championnats de France où j'ai terminée seconde ». D'autres se retrouvent dans des activités culturelles comme Gaëlle, qui suit des cours de théâtre à la Comédie Errante de Cléon. ou Florian, qui s'est mis depuis peu aux percussions. « C'est en regardant la télé que j'ai aimé le djembé et ça me détend »,

En contrepartie, ces jeunes s'engagent à s'impliquer dans la vie locale : aider à la tenue de manifestations comme Solidarité party game, ou

explique-t-il.



Jennifer, vice championne de France de full-contact, a découvert sa discipline, grâce aux contrats partenaires jeunes.

Savoir pour agir, participer à des décorations dans les maisons de retraite, prendre part à des expos. Gaëlle souhaite faire partager son goût du théâtre. Jennifer a fait des photos « sur ce que j'aime/je n'aime pas à Saint-Étienne-du-Rouvray, sur ce que je pense de la ville ». Ces clichés sont regroupés dans une exposition collective de signataires du contrat partenaire jeune présentée à la maison du citoyen. Grâce aux contreparties les jeunes découvrent des activités : ateliers théâtre, informatique, stages de danse ou spectacles au Rive Gauche.

Renseignements: Virginie Pierre, animatrice relais au service jeunesse, 02 32 95 83 83.



Florian s'initie depuis peu au djembé.

Initiative

La propreté en jeu

Pour sensibiliser les habitants du quartier Verlaine à la propreté, un jeu de piste a réuni petits et grands.



En moins d'une heure, plus de 200 kilos de déchets ont été ramassés puis triés.

nouvel habitat, nouveaux déchets. Les habitants du quartier Verlaine découvrent que le passage de l'habitat collectif à un logement pavillonnaire individuel ou semi-collectif modifie aussi les habitudes en termes de gestion des déchets. Exemple : il faut faire avec les déchets verts issus des jardins, passer des conteneurs collectifs aux poubelles individuelles. Pour ces raisons, une sensibilisation au tri sélectif a été menée les 24 et 25 octobre par le service « politique de la ville », les services techniques, le Smédar (Syndicat mixte d'élimination des déchets de l'arrondissement de Rouen), Logiseine et des associations du quartier. Enfants et parents ont été invités à cette opération qui s'est déroulée de façon ludique. Un jeu de piste a permis à une cinquantaine d'habitants de récupérer en moins d'une heure, plus de 200 kilos de déchets

envahissant les espaces verts, puis de les trier. Des agents du Smédar ont ensuite expliqué la destination des déchets et les filières de recyclage. **Les habitants ont relevé** au moyen d'un reportage photo les « incidents » qui ternissent l'image du quartier comme les tags, les nids de poules, etc. Au cours d'une opération de « grand nettoyage » qui a suivi, les employés de la Ville sont intervenus pour soigner ces dégâts. Dans la continuité de « Ma ville en propre », ces deux jours de « Mon quartier en propre » contribuent à ce que chacun se sente responsable de son cadre de vie et veille à préserver son environnement.

Famille

Aide aux parents en réflexion

La salle festive accueille une journée d'étude du Réseau d'écoute, d'appui et d'accompagnement des parents, le 8 novembre. Deux cents professionnels du travail social aborderont les thèmes de l'éducation et la culture, la violence dans les familles et la sexualité parlée aux enfants. Jean Epstein, psychosociologue, animera les débats. « Les

thèmes tournent autour de l'interdit », expose Bernard Marchand, animateur du Café des parents à Saint-Étienne-du-Rouvray et membre du Reaap. « La journée permet aux différentes structures agissant avec les parents de confronter leurs pratiques et d'approfondir des sujets permettant de les aider à assumer pleinement leur rôle éducatif » •



Les fourneaux de Rabelais

alimentaires. Visite guidée.

deurs architecturales, son bois aux couleurs chaudes et ses vastes surfaces vitrées, l'élégance extérieure de la nouvelle cuisine, conçue par l'architecte Bernard Person, révèle tout le soin dont sa conception intérieure a fait l'objet. Du surmesure construit autour de l'incontournable principe de la « marche en avant » : quel que soit le quai de réception

par lequel les denrées alimentaires arrivent (quai « sec » pour l'épicerie, « froid » pour les viandes et les légumes), toutes s'engagent, ensuite, sur un chemin à sens unique. « Un produit ne retourne jamais sur ses pas pour éviter toute contamination », explique Christian Debruyne, responsable du département des restaurants municipaux à la Ville.

Après la réception, vient l'étape du stockage.

Chaque catégorie de produit a sa chambre froide : on ne mélange pas les œufs et le jambon ou les tomates et le fromage. Suivant le principe de la marche en avant, les produits entrent par une porte et ressortent de leur chambre par une autre. pour « décartonnés », « dé-sousvidés », désinfectés... Les règles d'hygiène sont draconiennes. Leur respect est au cœur des préoccupations des quatorze personnes qui travaillent dans le service. Une fois tous les contrôles effectués, les aliments – encore à l'état brut – entrent en zone de préparation et de cuisson. Deux immenses marmites en inox poli trônent en cuisine. Elles permettent de faire bouillir deux fois 310 litres d'eau froide en 20 minutes ! Une prouesse technique qui permet des économies d'énergie: « Dans l'ancienne cuisine, il fallait arriver à 5 heures du matin pour faire bouillir l'eau!», raconte Christian Debruyne. Et ce n'est pas un



Dans cette cuisine ultra moderne, on met un point d'honneur à mitonner les petits plats préparés à grande échellle.

détail, car François-Rabelais se veut une vraie cuisine où les légumes sont épluchés, les viandes préparées. Bref les petits plats mitonnés... à grande échelle.

Après cuisson, les plats doivent pouvoir se conserver avant d'être servis. C'est là l'une des principales innovations de la nouvelle cuisine : ses installations lui permettent de fonctionner selon la technique de la « liaison froide ». Le principe : refroidir, en un temps record, les plats cuits pour éviter la prolifération des bactéries. Quand ils viennent d'être cuits, les aliments frôlent les 80 °C, ils passent alors par une cellule de refroidissement qui souffle un air à -40 °C. Résultat : ils reviennent à une température inférieure à 10 °C en moins de deux heures. Ainsi les plats se gardent trois jours dans le « frigo » de la cuisine : une de 50 m² environ, qui peut accueillir jusqu'à 8 000 repas, dans une atmosphère à 3 °C. Conditionnées en barquette ou directement présentées dans

les bacs en inox pour les selfservices, les portions attendent d'être livrées aux enfants des écoles, aux personnels municipaux et aux personnes âgées. Là, les petits plats mitonnés par l'équipe de la cuisine seront remis en température par les personnels municipaux dans les offices, avec le même souci d'hygiène et de sécurité alimentaire. Avant d'être servis tout nouveaux, tout chauds.

Le personnel fin prêt

La construction de la nouvelle cuisine et la mise en œuvre de la liaison froide ont été soigneusement préparées avec le personnel. La Ville y a consacré la plus grande part de son budget formation en 2005, avec 362 journées dispensées aux personnels par un organisme spécialisé. L'équipe qui officie à François-Rabelais a pu découvrir le fonctionnement des nouveaux équipements et leurs règles de sécurité, ainsi que les procédures à respecter impérativement dans le cadre de la liaison

froide. Surtout, la formation a permis d'écrire le manuel qualité, indispensable pour recevoir l'agrément des services vétérinaires.

Des formations pratiques et théoriques ont également été dispensées aux 30 nouveaux responsables d'offices où les plats seront remis en température avant d'être servis. Enfin, les 115 agents qui servent les repas dans les restaurants ont suivi de courtes formations pour maîtriser les fondamentaux de la liaison froide.

À déguster le 5 novembre

Le 5 novembre, la nouvelle cuisine sera baptisée François-Rabelais. Une journée portes ouvertes permettra au grand public de découvrir les lieux de 10 h à midi. Le personnel accueillera lui-même les visiteurs pour leur expliquer ce qui se passe à chaque étape de la fabrication. À 11 h une conférence vous apprendra tout sur la démarche de haute qualité environnementale. L'inauguration officielle aura lieu à midi, avec des animations musicales de l'école de musique et des déambulations saltimbanques sur le thème de Gargantua par la compagnie du Corbeau blanc.

Un service public du « bien manger »

Décidée il y a deux ans, la construction de la nouvelle cuisine a coûté 3,5 millions d'euros. Les élus, le personnel municipal, les parents d'élèves ont été associés au chantier. Avec comme ligne de conduite le respect de trois principes-clés : la solidarité, la sécurité alimentaire et l'équilibre nutritionnel.

ans certaines communes, la restauration scolaire est sous-traitée à une entreprise privée. À Saint-Étienne-du-Rouvray, « la municipalité a eu la volonté de conserver ce service public », insiste Michel Grandpierre, président de la Caisse des écoles. Question de principe: la restauration scolaire ou à destination des personnes âgées n'est pas un service marchand, mais bel et bien un outil dont dispose la Ville pour que le plus grand nombre accède à une alimentation équilibrée.

Une volonté qui se traduit par la mise en place de dispositifs de solidarité, largement financés par la collectivité. Michel Grandpierre rappelle la modicité des tarifs proposés : « quatre tarifs coexistent, ce qui permet aux familles les plus en difficulté de payer le repas d'un enfant à 0,15 € ». Le tarif maximum s'élève à 2,80 €, alors que le coût de production est de 7,20 €, frais de personnel compris. Ce qui veut dire que la Ville finance la différence.

Garder le contrôle de la restauration scolaire c'est aussi pour la Ville un gage de qualité. En matière de sécurité



Remis en température, les plats sont servis aux écoliers. Les personnels de service veillent à faire du repas un temps de calme et de découverte.

alimentaire et d'équilibre nutritionnel, les équipements ultra modernes de la nouvelle cuisine offrent les garanties de la liaison froide. Le service des restaurants municipaux accorde aussi toute son importance à la diététique. Saint-Étienne-du-Rouvray a d'ailleurs été ville-pilote, en Haute-Normandie, pour la mise en place du Plan national nutrition santé (lire interview page suivante) en partenariat avec le Centre régional d'éducation pour la santé, l'Éducation nationale, la Caisse primaire ->

La haute qualité environnementale au menu

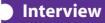
La nouvelle cuisine de Saint-Étienne est la seule cuisine scolaire en Europe à avoir été construite selon la norme HQE (haute qualité environnementale). Conseillée par un bureau d'étude spécialisé, la municipalité a opté pour cette démarche citoyenne. Le bâtiment, semienterré, s'intègre dans l'environnement ; son orientation permet que la livraison et le stockage se fassent au nord, pour plus de fraîcheur, à l'abri des vents dominants, pour éviter la poussière. Le choix des matériaux a été

guidé par le souci de limiter les nuisances sonores. Pour faire des économies d'énergie, un maximum de lumière naturelle pénètre dans les locaux et un gaz inerte circule dans le double vitrage, ce qui assure une isolation phonique et calorifique. « Respecter la norme HQE, note Christian Debruyne, c'est aussi se demander comment avoir une influence sur le devenir des matériaux et préférer des matériaux recyclables ».

d'assurance maladie, la médecine scolaire. « Pour un grand nombre d'enfants, le repas du midi est le plus équilibré de la journée », constate Michel Grandpierre.

Des questionnaires ont été diffusés aux enfants et aux parents, des séances de découverte des aliments et des grandes règles d'équilibre alimentaires organisées dans les classes de CE1 et CE2 pendant les années scolaire 2003-2004 et 2004-2005. Avec le souci d'inviter à consommer plus de fruits et légumes, de réduire les apports lipidiques et de sucres et d'augmenter l'activité physique. Pour clôturer ces deux années, quatre cents écoliers stéphanais se sont retrouvés les 17 et 19 mai

 viande, poisson ou œuf –. un légume ou un féculent et un produit laitier », explique Mylène Marcos, responsable qualité. Certains aliments, trop gras, comme les produits panés, ne doivent pas être servis plus de deux fois en vingt jours. Rosane Ferreira da Silva, maman de deux enfants scolarisés à Saint-Étienne-du-Rouvray, a participé pendant plusieurs années à la commission des menus : « on nous a expliqué, témoigne-t-elle le système de la fréquence des aliments. Les parents font de plus en plus attention à tout ca. Et les enfants aussi. Par moments, c'est eux qui nous rappellent à l'ordre pour manger plus de légumes! »



La santé vient en mangeant

Marion Boucher, chargée de mission au Comité régional d'éducation à la santé de Haute-Normandie (Cres).

La ville a été pilote pour la mise en œuvre du Plan national nutrition santé. En quoi consistait cette expérience ?

MB: Tous les élèves de CE1 puis de CE2 de toutes les écoles de la ville, ont bénéficié de huit séances d'information sur deux ans : équilibre alimentaire, présentation des familles d'aliments... On leur a montré ce qui est bon pour l'organisme, ce qui fait grandir, ce qui renforce l'énergie, ce qu'il faut manger au petit-déjeurer au goûter. Nous

remplir par les enfants et les parents des questionnaires sur ce qu'il faut manger pour être en bonne santé: on constate des modifications dans les pratiques. Ils ont appris à réduire les collations entre les repas, à manger plus de fruits et moins de biscuits au goûter, ou encore à boire plus d'eau et moins de soda.

Quels sont les atouts d'une cuisine moderne?

MB: Fabriquer les repas dans la commune peut permettre de mettre en place des programmes sur l'équilibre alimentaire entre l'Éducation

nationale et la cuisine centrale. De plus, cette proximité peut créer une dynamique sur toute la ville. C'est un plus pour la commune.

La Haute-Normandie compte parmi les régions les plus touchées par l'obésité, quelles autres actions pourriez-vous mettre en œuvre pour enrayer ce phénomène? **MB: Le partenariat** entre la Caisse primaire d'assurance maladie, le Cres, l'Éducation nationale et la ville a été très

efficace. On voudrait mettre en place une action qui sensibilise les enfants dès la grande section, et jusqu'au CM2. On sait que toute action d'éducation pour la santé doit s'inscrire dans la durée et reposer sur la répétition.



fête sur le thème : Bien manger et bouger, c'est la santé. Les menus, établis à l'avance pour des périodes de six semaines, doivent respecter plusieurs critères : « il faut tous les jours une crudité ou

un fruit, un plat protéiné

dernier pour deux jours de

Les menus respectent les règles d'équilibre alimentaire auxquelles les enfants ont été sensibilisés.

avions des outils qui permettaient une approche ludique.

Quels résultats enregistrezvous ?

MB: Ils sont très positifs. Avant et après l'opération, on a fait

Femmes enchanteresses

Du 15 au 29 novembre, le festival Chants d'elles promeut la chanson au féminin dans toute la région. Avec une escale stéphanaise au centre Prévost, le 25 novembre.

domaine de la chanson, les femmes montrent la voie. Yves-Marie Denniel, artisan du festival Chants d'elles, responsable de l'association pour la promotion de la chanson vivante À Travers Chants, en est convaincu. Du 15 au 29 novembre, il propose une programmation très ouverte pour la sixième édition de son festival du chant au féminin. « Ce sixième festival fait la part belle aux chanteuses de France, d'Algérie, d'Angleterre, de Palestine, du Portugal, de Russie », souligne-t-il. « Il choisit de donner à entendre celles qui ont des choses à dire et qui inventent la chanson d'aujourd'hui. »

Misant sur l'éclectisme, **Chants** d'elles invite de grands noms de la chanson ou



artistes de la nouvelle scène, telles Camille, Dee Dee Bridgewater. Il place aussi des artistes moins connues dans la lumière, qui déclinent l'art de la chanson au féminin, à l'instar de Marita qui vient chanter au centre Jean-Prévost le 25 novembre.

Au-delà du rendez-vous fixé avec le public, « Chants d'Elles repose sur un projet artistique, culturel et citoyen exigeant, qui fédère une vingtaine de lieux à travers la Haute-Normandie, qu'ils soient théâtres, bibliothèques, centres sociaux », rappelle son fondateur. La ville de Saint-Étiennedu-Rouvray participe et soutient ce festival depuis trois années, comme elle s'attache depuis longtemps à mettre en évidence toutes les facettes du spectacle vivant. « Offrir les moyens techniques aux artistes afin qu'ils exercent leurs talents dans de bonnes conditions, qu'ils s'expriment et se confrontent au public est indispensable à leur création », souligne Jérôme Gosselin, maire adjoint à la culture. « La culture, le savoir permettent de mieux appréhender le futur, la vie quotidienne. Aider et promouvoir le Festival Chants d'Elles fait partie intégrante de notre démarche culturelle ».

http://festivalchantsdelles.free.fr



Marita, seule en scène avec son accordéon, à écouter au centre Jean-Prévost.

Marita et son accordéon sur tous les tons

Marita pose son accordéon à Saint-Étiennedu-Rouvray le 25 novembre à 18 heures, au centre socioculturel Jean-Prévost (place Jean-Prévost). Marita est seule avec son accordéon qu'elle pousse dans ses derniers retranchements : elle tire de son soufflet du rock, du tango, de la chanson aux musiques araboandalouses, apposant chaque fois sa griffe et sa passion. C'est en artiste généreuse que Marita sème ses chansons et fait chanter sa boîte à frissons, lors de ce spectacle organisé par la Ville et le centre social Saint-Vivien de la Caisse d'allocations familiales de Rouen.

« Un accordéon et c'est tout » de Marita ; Entrée libre sur réservation : 02 32 95 83 66 Théâtre

Portrait d'un tyran

Philippe Torreton joue Richard III du 15 au 19 novembre au Rive Gauche.

'évènement méritait bien cing représentations. Car ce Richard III marque un double retour : le retour de Philippe Torreton dans l'agglomération rouennaise où – il y a vingt ans - il faisait ses débuts avec la Comédie Errante de Bob Villette, et son retour au théâtre. Avec ce « Richard III », mis en scène par Philippe Calvario, il affronte la pièce la plus souvent jouée de Shakespeare et un personnage dont il dit que « c'est le caractère qui contient le plus de personnages. Il y a chez Richard III un peu de Tartuffe, de Dom Juan, de Scapin, du Roi Lear, presque du

Hamlet parfois ! ». Il porte avec passion et énergie ce rôle de roi sanguinaire, prêt à tout pour accéder au pouvoir et le garder, manipulateur, séducteur, assassin qui finira luimême assassiné.

Un monstre? « Ces tyrans-là existent car on n'a pas eu les réponses adéquates pour les neutraliser à des moments propices de l'histoire », en soulignant que c'est avant tout un homme et que là est le drame: « cela n'a de sens que si l'on montre la présence de l'humain. » Richard III de Shakespeare est présenté du 15 au 19 novembre, dans le cadre d'Octobre en Normandie.



Torreton porte avec passion ce rôle de roi sanguinaire.

coulisses

«Place publique»

« Place Publique » propose un espace d'expression sur la place de l'artiste et la

diversité culturelle dans nos cités. Rendez-vous les samedis de 10 h à 12 h au Rive Gauche.

▶ Redevance

La redevance sur l'audiovisuel est payable désormais avec la taxe d'habitation, au 15 novembre. Or des contribuables ont déjà payé la redevance pour une partie de l'année 2005. L'État remboursera-t-il les mois déjà payés?

à Saint-Étiennedu-Rouvray Sortie → 9 novembre

Château de Compiègne

Le centre Georges-Brassens organise une visite du château de Compiègne, du musée de la voiture et des parcs alentour mercredi 9 novembre (5 €).

Contact: 02 35 64 06 25



Patrimoine→10 novembre

Histoire stéphanaise

Le centre Georges-Déziré constitue un groupe de travail sur l'histoire de la commune. Première réunion, ouverte à tous, jeudi 10 novembre à 18 h 30 au chantier Moisan, 229, rue de Paris.

Contact : 02 35 65 00 12 ou 02 32 91 33 04.



Exposition→15 novembre

Amy Wood

Le Rive Gauche expose les œuvres d'Amy Wood, jeune artiste inspirée par la danse, le cirque, le théâtre, mais aussi les voyages et l'illustration de poèmes.

Du 15 novembre au 16 décembre.



Seniors→17/21 novembre **Balades**

culturelles

• Visites guidées de Rouen : deux parcours de deux heures sont proposés, jeudi 17 novembre, 4 €.

• Cinéma à Elbeuf, lundi 21 novembre à 13 h 15 : « Un long dimanche de fiançailles », 2,30 €, transport compris.

Guichet unique 02 32 95 83 94.



Mais aussi...

Danse→19 novembre

Country

Pour découvrir les danses country, stage tout public animé par Charles Gauthier, samedi 19 novembre, de 14 h à 17 h, au centre de loisirs SNCF, 2, rue des Bleuets (4,5 €). Un second stage aura lieu à l'automne 2006 et sera suivi d'un bal.

Renseignements au centre Georges-Déziré, 02 35 65 00 12.

Solidarité party Game les 5 et 6 novembre au gymnase Paul-Éluard et à la salle festive. Thé dansant samedi 26 novembre, 14 h à la salle festive. Il reste des places à l'atelier Créa'jeunes, pour les 11/16 ans au centre Georges-Déziré (02 35 65 00 12); également aux ateliers calligraphie, cuisine et art floral du centre Georges Brassens. (02 35 64 06 25) ainsi qu'à l'atelier théâtre du Rive Gauche pour les 8/15 ans (02 32 91 94 90).







Water-polo avec les étudiants de l'INSA.

Inauguration

Tous dans le bain

C'était le grand saut, les 15 et 16 octobre, à l'occasion de l'inauguration de la piscine Marcel-Porzou restructurée. De nombreux Stéphanais ont découvert les nouveaux locaux et testé les appareils de musculation. Ils ont pu applaudir l'invité d'honneur, Hugues Duboscq, champion olympique et tous les clubs qui ont effectué des démonstrations. Les personnes handicapées étaient également à la fête : le bassin est équipé d'un appareil unique en Normandie qui permet aux personnes en fauteuil d'accéder directement au bain.



Le Maire, Hugues Duboscq et Michel Rodriguez.



Les personnes handicapées accèdent directement au bassin.



Bain de foule pour Hugues Duboscq lors de la séance dédicace.



Première plongée avec le club subaquatique.

Sport scolaire

Le cross des collèges, un travail de fond

Le succès des cross des collèges témoigne de la volonté des professeurs de donner à tous le goût de l'effort physique. Tout en permettant à ceux qui veulent aller plus loin de découvrir d'autres pratiques avec l'UNSS.

i, à l'arrivée, les cross des collèges sont des succès, c'est qu'ils ont été préparés avant le départ. Les cross annuels des collèges Pablo-Picasso et Louise-Michel organisés les 20 et 21 octobre, ont réuni chacun 300 élèves. De la 6° à la 3°, les jeunes se sont donnés à fond pour couvrir les deux ou trois kilomètres exigés. Un moment de fête sportive qui sollicite la participation de tous : élèves, enseignants et personnel administratif.

Cette réussite est le résultat d'un travail engagé en amont. «Le cross est une course dans la durée », explique Isabelle Sautreuil, coordinatrice des activités sportives au collège Picasso. «Il demande un travail préparatoire physique, mais aussi un effort de longue durée qui est important au plan psychologique. » Pour Emilie Langlois, son homologue au collège Louise-Michel, « le cross est la finalité de tout un cycle de courses. c'est aussi un moment où évaluer les élèves et éventuellement pousser ceux qui font une bonne performance vers l'UNSS. » De nombreux collégiens profitent des activités de l'Union nationale des sports scolaires, encadrés par leurs professeurs d'éducation physique et sportive. Ils sont plus de soixante-dix à Louise-Michel et une centaine à

Picasso à y participer, soit plus de 20 % des effectifs scolaires. Le cross d'octobre est préparatoire au cross de secteur, l'an dernier une vingtaine d'élèves de Picasso y ont concouru, « certains sont allés jusqu'au championnat d'académie », se félicite Isabelle Sautreuil. Si les épreuves entre établissements entretiennent l'esprit de compétition, « c'est l'élève luimême qui fixe ses objectifs : loisir ou compétition ».



Le cross au collège Louise Michel, une discipline qui demande un travail préparatoire physique, et un effort de longue haleine.

Le sport comme école de vie

L'UNSS, Union nationale des sports scolaires, est une fédération multisports ouverte aux collégiens et lycéens. Elle développe la pratique d'activités sportives et l'apprentissage de la vie associative afin d'aider l'élève à vivre en harmonie avec l'école et à s'insérer dans le tissu social de la cité. Les élèves touchent à toutes les disciplines : sport aquatique, collectif, de combat, de raquette... « Nous diversi-

fions au maximum en offrant le choix aux élèves », rappelle Emilie Langlois. Avec un but : donner le goût du sport, « le sens de l'écoute, de l'effort régulier. Le sport pousse aussi à une hygiène de vie, connaître son corps, en prendre soin. » Financées par le Fonds social des collégiens et subventionnées par la Ville, les activités de l'UNSS sont accessibles à tous : la cotisation revient à 5 ou 11 €.

vos marques

Trail du Rouvray

La course nature organisée par le Rouvray Athlétic 76, se déroulera dimanche 6 novembre dans la forêt du

Rouvray. Courses de 27 et 12 km, départs à partir de 9 h 30 du stade des Sapins.

Prix de la Ville

Le Running club stéphanais organise dimanche 4 décembre le Prix de la Ville dans le bois du Val l'Abbé. Différentes épreuves, de 1 200 à 8 500m, sont prévues à partir de 9 h 30. Les inscriptions se font au gymnase Paul-Eluard le matin même à partir de 8 h. La course est ouverte à tous, enfants à partir de 6 ans, femmes, hommes en possession d'un certificat médical.

Football, les prochains matchs

- 13 nov, 15 h, stade des Sapins, CCRP2-Rouen Grammont 15 h, stade Célestin Dubois, ASMCB2-Rouen ASPTT
- 20 nov, 15 h stade Youri-Gagarine, FCSER2-Gournay 15 h stade Célestin-Dubois, ASMCB — St Pierre
- 27 nov 15 h stade des Sapins, CCRP2-Tourville` 15 h stade Célestin-Dubois ASMCB2- St-Jacques-sur-Darnétal.

Portrait

Claude Séguin, l'espoir au bout de la course

Pendant seize ans, Claude Séguin a animé les Virades de l'espoir, ces journées annuelles de rencontres sportives pour collecter des fonds destinés à la recherche contre la mucoviscidose.



es Virades, Claude Séguin a commencé à y participer avec son fils en 1988, sur l'invitation d'amis. C'est ainsi qu'il a rejoint l'équipe de bénévoles. En 1989 à sa seconde Virade, Claude Séguin amenait avec lui 300 collègues de son entreprise, EDF-GDF, soit près de la moitié des participants... Dans la foulée, il a coordonné seize

Virades sur l'agglomération rouennaise ; « chaque année en moyenne nous avons collecté 38 000 € pour lutter contre la mucoviscidose. Ce n'est pas vain de collecter des fonds : en dix ans, on a gagné dix ans d'espérance de vie, et aujourd'hui on gagne presque un an et demi chaque année. La recherche publique travaille pour le plus grand nombre, c'est normal, et la recherche privée vise les médicaments économiquement rentables. Donc, il n'y a que les dons pour alimenter la recherche sur les maladies rares. » Désormais, Claude a passé la main, « parce que quand on fait les choses, il faut les faire bien, ce que je ne peux plus faire maintenant ». Ce qui ne l'empêche pas de répondre présent dès qu'il peut parler de l'association Vaincre la mucoviscidose.

Le mal touche 5 000 à 6 000 personnes en France et représente la plus fréquente des maladies génétiques graves de l'enfant. On estime à trois millions le nombre de porteurs du gène défectueux : quand les deux parents le sont, l'enfant développe cette maladie qui affecte principalement les poumons. « Je suis simplement sympathisant, pas directement concerné », précise Claude Séguin. « Au départ, j'étonnais, j'étais souvent pris pour un parent et les gens se demandaient lequel de mes enfants était atteint, mais aujourd'hui de plus en plus de bénévoles sont comme moi, simples sympathisants. » L'animation des Virades de l'Espoir sur Rouen a compté jusqu'à cent vingt bénévoles, « c'est un travail d'équipe, mais c'est une tâche d'ampleur ; un ami avait compté qu'en moyenne cela représentait une heure par jour tout le long de l'année. » La mobilisation s'est déplacée, et la traditionnelle Virade de Mont-Saint-Aignan a eu lieu le 25 septembre dernier à Saint-Pierre-de-Varengeville portée par des bénévoles du lieu qui prennent le relais. « Heureusement, les gens suivent, nous collectons presque autant de dons à Saint-Pierre que lorsque la Virade était organisée à Mont-Saint-Aignan », se félicite Claude Séguin. Qui ne rate pas une occasion de rappeler que chacun peut donner temps ou argent en contactant la Virade de l'espoir à la mairie de Saint-Pierre-de-Varengeville, ou lui-même : 6, rue Lazare-Carnot, 02 35 66 19 13.