### GARDEZ LA PAROLE!

2013 sera placée sous le signe du débat avec le Projet citoyen. **p. 2** 

## ¿ HABLA ESPAÑOL?

Le collège Maximilien-Robespierre a ouvert une section bilangue espagnol/anglais. **p. 4** 

### DES ANIMALINS EN MUSIQUE

Des professeurs du conservatoire proposent des initiations aux écoliers. **p. 12** 



# Le Stéphanais

Saint-Étienne-du-Rouvrav



Bimensuel municipal d'informations locales

du 10 au 24 janvier 2013 - nº 156



## ••• Citoyenneté

## En 2013, gardez la parole!

Après une année 2012 placée sous le signe du débat – avec notamment les Assises de l'éducation – la municipalité n'entend pas en rester là. En 2013, le Projet citoyen aura pour objectif de donner plus largement la parole à tous les Stéphanais.

00 visages et 100 points de vue... En mettant à l'honneur, dans toute la ville, les Stéphanais et Stéphanaises dans leur diversité, la Ville place l'année 2013 sous le signe de la rencontre, de l'écoute et de l'échange. « On affiche clairement les propos des habitants pour permettre de lancer une dynamique de débat », explique Matthieu Charlionet, chargé de la démocratie locale. En donnant la parole à de nombreux habitants - mécontents ou satisfaits, utopistes ou réalistes, sportifs ou créatifs... - l'équipe municipale souhaite que la démocratie locale devienne plus qu'un concept. Qu'elle prenne corps.



Après avoir organisé, dans le cadre de son Projet de ville, quatre sessions d'assises depuis novembre 2011, la Ville souhaite en effet mettre en orbite en 2013 son Projet citoyen: « Il est à la fois la cheville ouvrière de l'ensemble du Projet de ville et en même temps le plus complexe à mettre en œuvre, analyse le maire, Hubert Wulfranc. Ce n'est pas un supplément d'âme, il faut beaucoup de conviction et de sincérité dans la démarche, ainsi qu'une grande rigueur pour que ce soit efficace et productif. »



Une nouvelle série d'assises, à partir de l'automne, constituera un nouveau temps d'échange et de coproduction démocratiques.

Si. avec quelque 3 000 participants, le premier cycle d'assises stéphanaises a permis aux citoyens de réfléchir avec les élus, et aux élus d'écouter la parole citoyenne, il s'agit désormais de trouver de nouvelles formes de participation pour que la démocratie locale s'incarne plus largement encore. « Il n'y a pas de recette miracle pour associer largement les citoyens, mais on peut varier les formats, estime Judith Ferrando, consultante au sein du cabinet conseil Missions publiques. Il faut renouveler la formule de la réunion publique, sortir d'un format descendant qui présente avant

tout la parole de l'institution et trouver des lieux pertinents. voire des formats festifs. »

Varier les formes pour élargir la participation, mais aussi réfléchir à la suite à donner à la démarche, tels sont les défis du Projet citoyen. « Une fois qu'on a fait des assises, qui permettent de partager des enjeux, il faut savoir transformer ces moments forts d'échanges en actions, analyse Judith Ferrando. Sur certains sujets, on peut continuer à travailler ensemble, sur d'autres, les experts doivent reprendre la

Tout au long de l'année, les rendez-vous fixés dans le cadre de l'Atelier urbain citoven, du Café des parents, des comités d'usagers des centres socioculturels ou encore d'une nouvelle série d'assises, à partir de l'automne,

constitueront de nouveaux temps d'échange et de coproduction démocratiques. N'hésitez pas à vous y associer.

## Des vœux décentralisés

Cette année, le maire, Hubert Wulfranc, ne présentera pas ses vœux seulement aux acteurs économiques et associatifs et aux personnels municipaux, mais à l'ensemble des Stéphanais, en venant à leur rencontre dans les quartiers de la ville. Notez ainsi les rendez-vous suivants: mardi 22 janvier à 18 heures au gymnase Jean-Macé; mercredi 23 janvier et jeudi 24 janvier à 18 heures à la salle festive; mardi 29 janvier à 18 heures au gymnase André-Ampère.

#### À mon avis

## Construisons 2013 ensemble



En ce début d'année, vous pouvez découvrir une centaine d'images de Stéphanais sur les murs de notre ville.

Toutes et tous, dans leur diversité, nous font part de leur fierté d'habiter dans notre ville et de leurs attentes, de leurs propositions, pour qu'elle continue à se développer tout en prenant en compte les aspirations de chacun.

Nous souhaitons poursuivre ces moments de débats et de discussions avec vous tout au long de l'année, en améliorant le dialogue, les relations entre les habitants et leurs élus municipaux et en privilégiant les temps de concertation.

Les rencontres que nous vous proposons lors des vœux décentralisés les 22, 23, 24 et 29 janvier en seront l'une des premières occasions.

Faisons en sorte que l'année 2013 nous permette de faire souffler le vent chaleureux de la participation sur notre ville.

Je vous souhaite à tous une bonne et heureuse année 2013 et je compte sur vous pour nous aider à mieux faire vivre la démocratie dans notre cité.

Hubert Wulfranc, maire, conseiller général

## Recensement, à partir du 17 janvier



Le recensement de l'Insee aura lieu entre le 17 janvier et le 23 février. Seule une partie de la population, environ 8 %, est recensée. Si vous en faites partie, vous recevrez la visite d'un des six agents recenseurs qui vont travailler à Saint-Étiennedu-Rouvray. Ils sont munis d'une carte avec photo portant accréditation de la mairie. Les agents sont cette année: Émilie Lottin, Mélody Masseline, Céleste Remblé, Salah Chettih, Angela Sy et Pascal Tous Rius. Réservez-leur un bon accueil. Ils vous déposeront une fiche de recensement pour la famille, et une par personne vivant au foyer. Ils peuvent vous aider à les remplir. Sachez que répondre aux questions est un acte civique, et obligatoire. Le recensement permet en effet de suivre précisément l'évolution démographique de la commune et du pays. Toutes les informations recueillies seront traitées de façon anonyme. •

## ···• Unicité

# Satisfaction au guichet unique

Un bilan positif de la campagne Unicité vient d'être établi. Objectif : améliorer encore le dispositif pour 2013.

vant que la troisième saison d'Unicité ne démarre, courant juin, et afin que le service rendu à la population soit encore meilleur, un bilan de l'édition 2012 a été dressé. Et il est plutôt satisfaisant. Mais d'abord Unicité qu'est-ce que c'est? C'est le dispositif - sous la forme de guichets ouverts en plusieurs endroits de la ville - qui permet d'effectuer toutes ses démarches d'inscriptions aux services ou activités municipales, son calcul de quotient familial et le règlement des factures, en un seul lieu et auprès d'un seul interlocuteur. Cela couvre à la fois la restauration scolaire. le conservatoire. les ateliers sportifs ou socioculturels, mais aussi les Animalins. les centres de loisirs...

Afin de mesurer le taux de satisfaction des usagers d'Unicité, une enquête téléphonique a été menée en novembre auprès de 74 Stéphanais. Il en ressort que 95,8 % des personnes interrogées estiment que les modalités d'accueil dans les guichets ont été tout à fait bonnes, malgré les files d'attente enregistrées les deux premiers jours d'inscription

L'afflux a été réel durant cette période puisque les agents municipaux ont traité près d'un tiers des 2 565 dossiers familles enregistrés lors de cette deuxième édition d'Unicité. Le plus souvent, les Stéphanais ont privilégié le guichet le plus proche de chez eux. Le guide distribué dans toutes les boîtes



Le plus souvent, les Stéphanais ont privilégié le guichet le plus proche de leur habitation.

aux lettres de la ville est jugé pertinent à 85 %. Sa première qualité étant d'offrir une visibilité complète sur l'ensemble des activités municipales proposées. Les taux de fréquentation sont en augmentation. Difficile de savoir si cela est la conséquence d'une meilleure information ou d'un accès plus facile grâce à la mise en place de la tarification solidaire. Concernant cette dernière, 75,7 % des personnes contactées ont qualifié les tarifs pratiqués d'« adaptés » à leur situation. Mais 21,6 % jugent encore qu'ils sont trop élevés. Début novembre, deux tiers des familles avaient fait calculer leur quotient permettant d'établir un tarif en fonction de leur situation. À noter que cette démarche a beaucoup progressé au Château Blanc. Il reste en revanche

une part importante de familles dont les enfants fréquentent la restauration scolaire qui ne font pas calculer leur QF (40 %).

Il s'avère que quelques informations pratiques n'ont pas forcément bien été repérées par les usagers ou n'étaient pas conformes à leurs besoins. Ainsi 69 % des personnes interrogées n'avaient pas « remarqué la possibilité du prélèvement automatique » sur leur compte bancaire. De la même façon, 84 % n'étaient pas au courant des deux semaines d'extension des horaires d'ouverture jusqu'à 19 h 30.

D'ici le lancement de la prochaine campagne, probablement courant juin, quelques améliorations devraient donc être proposées.



## Les langues font parler de Robespierre

Afin de lutter contre la baisse de ses effectifs, le collège Maximilien-Robespierre mise sur la création d'options « attractives ». À la rentrée dernière une section bilangue espagnol/anglais vovait le jour en 6°. D'autres pourraient suivre...

epuis la rentrée, une section bilangue espagnol/anglais est ouverte au collège Maximilien-Robespierre. Vingt élèves, à parité exacte, suivent donc dès leur première année de collège l'enseignement de deux langues vivantes. Pour eux, l'emploi du temps affiche trois heures d'anglais et trois heures d'espagnol, au lieu de guatre heures d'anglais pour leurs camarades de 6e.

Cette décision fait suite à une réflexion menée au sein de l'établissement et plus largement dans le réseau Eclair\*, qui rassemble le collège et les écoles élémentaires du secteur, pour tenter de mettre un terme à la baisse des effectifs enregistrée depuis quelques années. « Il y a sans doute une baisse démographique dans le secteur, mais pas uniquement. Robespierre souffre d'un déficit d'attractivité. Créer cette section, c'est tenter de remédier à cette situation. D'autant qu'il n'existe pas de section bilangue espagnol ailleurs à Saint-Étienne-du-Rouvray, ni même dans aucun établissement de la rive gauche, précise

le principal Jason Maucolin. Et puis c'est ouvrir la possibilité à nos élèves de s'inscrire dans une voie d'excellence, ce n'est pas rien. »

Pour l'enseignante d'espagnol, Stéphanie Cheriaa, cette section est d'autant plus pertinente qu'elle peut effectivement permettre aux élèves concernés d'intégrer une section européenne au lycée Marcel-Sembat ou même de s'inscrire à Val de Seine au Grand-Quevilly et ainsi passer le bachi/bac, c'est-à-dire à la fois le baccalauréat, mais aussi le diplôme équivalent en Espagne.

Un trimestre après le lancement de la section, tout le monde semble ravi de l'expérience. L'enseignante souligne l'implication des élèves et le bon niveau atteint en quelques

### **UNE EXPÉRIENCE INTÉRESSANTE**

« Nous avons souhaité que les 6º de la section bilanque soient répartis au sein de deux classes, pas question de créer une classe élitiste », insistet-elle. De leurs côtés. les enfants manifestent leur enthousiasme pour cette nouveauté. Driss raconte avoir été encouragé par son papa: « // parle lui-même espagnol et m'a dit que c'était une belle langue. » Mame a suivi les conseils de sa tante qui a habité un temps en Espagne. Mohamed veut en faire un outil de voyage: « C'est une langue utilisée dans vingt et un pays dans le monde et moi je suis curieux de découvrir d'autres lieux et d'autres personnes! » Plusieurs aussi traversent régulièrement l'Espagne pour rejoindre le Maroc. l'Algérie ou la Tunisie l'été et sont donc curieux d'en savoir plus. Maxime lui était peut-être plus réticent au point de départ, « mais i'ai réfléchi et ie me suis dit que c'était bien de prendre de l'avance pour la 4<sup>e</sup> ».

Forte de cette expérience, l'équipe du collège entend bien poursuivre son travail visant à redorer le blason de l'établissement. La réflexion est en cours pour proposer de nouvelles options ou sections: une nouvelle langue vivante, une classe à horaire aménagée théâtre ou une classe européenne... Mais sans précipitation: « // faut bien réfléchir et ne pas perdre de vue les besoins des élèves », insiste le principal de l'établissement.

• Un réseau Éclair regroupe les écoles, collège et lycée (d'un même secteur de recrutement) pour l'ambition, l'innovation et la réussite.



La section bilangue espagnol/anglais a, dès sa première année, suscité l'intérêt de vingt élèves de 6°.



## Un accueil de quartier en permanence

Dans le quartier Eugénie-Cotton en pleine rénovation, la Ville tient une permanence hebdomadaire, pour accompagner les habitants.

our Calypso, chaque jeudi après-midi, l'ancienne loge du gardien se transforme en lieu d'accueil où les habitants du quartier peuvent venir discuter autour d'un café, se renseioner sur les services existants dans la commune, consulter des brochures municipales ou associatives. « C'est un travail de continuité, comme la Ville l'a déjà fait dans d'autres quartiers, souligne Violaine Herpin, chargée d'accompagnement social. La permanence sert à informer et orienter les gens, éventuellement les accompagner dans leurs démarches. »

Eugénie-Cotton est un quartier en cours de transformation. La Crea y a installé ses premiers conteneurs enterrés pour les poubelles, et le Foyer stéphanais rénove progressi-



Depuis octobre, une dizaine d'habitants se sont rendus à la permanence pour se renseigner sur des papiers à remplir ou simplement prendre contact.

vement les immeubles depuis 2009. Les immeubles Calypso et Circé ont déjà fait peau neuve, Diane et Minerve sont encore sous les échafaudages, mais l'image du quartier a déjà changé et il accueille de nouveaux habitants.

La permanence du jeudi est une façon, toute simple et modeste,

d'accompagner la vie du quartier sur le long terme. Depuis octobre, une dizaine d'habitants sont venus y faire un tour pour se renseigner sur des papiers à

remplir, ou simplement prendre contact. Trois personnes voulaient savoir où s'inscrire pour faire du sport et quels sports étaient possibles. Et il y a la jolie histoire d'une maman venue se renseigner pour sa fille de 10 ans qui rêvait de faire du violon. « On lui avait dit que ce n'était pas pour elle, du coup la famille ne s'était même pas renseignée, déplore Violaine Herpin. C'est un exemple concret de l'aide que l'accueil de proximité peut apporter. Je les ai accompagnés au conservatoire, la fillette est inscrite et elle a pris son premier cours de violon en novembre. »

#### **■ PERMANENCE**

 Accueil de proximité, chaque jeudi de 14 à 16 heures, tour Calypso.

### **Felling**

## Le dernier programme de logements démarre

Le dernier programme de construction piloté par Icade, situé en bordure de l'avenue de Felling, vient de démarrer à proximité du stade Célestin-Dubois, au carrefour de l'avenue Maryse-Bastié. Le Clos Majorelle – c'est son nom – va rassembler, sur un terrain d'environ 4 000 m², 24 logements, labellisés Bâtiment basse consommation (BBC), en accession à la propriété. Avant de lancer les travaux, le constructeur souhaitait avoir commercialisé la moitié des logements de la résidence, seuil

désormais atteint. « On note, malgré la crise, un véritable intérêt des clients pour ce programme. Le secteur est attractif avec la proximité du métro et un environnement urbain complètement neuf », observe Romain Désormeaux, d'Icade. Le Clos Majorelle est composé des 13 maisons de ville avec jardin privatif et terrasse et 11 logements individuels superposés, allant du T2 au T4, à partir de 123 000 €. Si le calendrier est respecté, le projet devrait être livré au cours du premier trimestre 2014. ◆



Le projet devrait être livré au cours du premier trimestre 2014.

**EN BREF... ACCUEIL MAIRIE: 0232958383** 

#### **RENDEZ-VOUS**

#### Permanence du maire

Le maire Hubert Wulfranc tiendra une permanence jeudi 17 janvier de 14 à 16 heures, au centre Georges-Brassens, pour le quartier Thorez/Langevin.

#### Animations à la Maison des forêts

Samedi 12 janvier, de 14 à 16 heures: découverte, biodiversité où te caches-tu? À partir de 7 ans. Gratuit. Sur réservation au 0235529320.

Dimanche 13 janvier, de 14 h 30 à 16 h 30: atelier fabrication d'obiets en bois. les habitants de l'arbre mort. À partir de 7 ans. 4 € la séance. Sur réservation au 0235529320. Samedi 19 janvier, de 14 à 16 heures: balade commentée, la forêt en hiver. À partir de 7 ans. Animations sur réservation au 0235529320.

#### **Atelier Agenda 21**

Dans le cadre de la rédaction de son Agenda 21. la Ville invite les habitants intéressés à venir faire part de leurs réflexions lors d'ateliers thématiques. Prochains rendez-vous sur le thème « épanouissement humain »

#### mercredis 16 et 30 janvier,

de 15 à 17 heures, foyer Geneviève-Bourdon, tour Aubisque, périphérique Henri-Wallon, Plus d'informations au 02 32 95 83 98.

#### Thé dansant

L'Association amicale des anciens apprentis SNCF organise un thé dansant dimanche 20 janvier, de 14 h 30 à 18 h 30, à la salle des fêtes de l'hôtel de ville de Sotteville-lès-Rouen, Il sera animé par l'orchestre Michel Dan. Entrée: 10 €. Réservations au 0235929443 ou au 0671481826; par courrier adressé à Simone Landais, 32, rue Edouard-Vaillant, 76800 Saint-Étienne-du-Rouvray; ou dimanche 20 janvier de 10 à 11 heures dans le hall d'entrée de l'hôtel de ville de Sotteville-lès-Rouen.

#### **Quartier Maryse-Bastié**

L'Association des résidants Maryse-Bastié tiendra son assemblée générale jeudi 24 janvier à 18 heures au Novotel Rouen sud. Cette réunion est

## État civil

MARIAGES Félix Rusatsi et Janviere Mukamana, Robert Talureau et Marie-Françoise Le Quernec.

NAISSANCES Yassin Belkadi, Walid Ben Douhou, Naïla Boucetta, Allan Chabani, Kardjatou-Amina Cissoko, Maxime Desailly, Ibra Diagne, Myla Juquin, Nerimen Laribi, Alix Lefèvre, Rayane Lemasson, Aya Malou, Louise Mayo, Jessy Moreira de Oliveira, Enora Muhire, Fred Tavares, Marwane Zekiri, Marwa Ait M'Barek, Chris Albert, Ayoub Amjahad, Louka Anne, Kawthar Beladel, Yassine Benzian, Amana Boulhout, Alvin Busch, Yasin Denli, Aya Doubli, Jean Duroy, Rayan Ethève, Lilwenn Georgeault, Zakaria Kajoua, Youssef Khamar, Livio Martin Vardon, Aya Nasiri, Bella Tanvez.

DÉCÈS Ahmed Hammoujite, Thérèse Fuss, André Fiedler, Rémy Gadouleau, Marcel Lacour, Thérèse Cousin, Joël Deffossé, Marcel Eon, Suzanne Moreau, Marie-Hélène Anne, Christian Senard, Chabane Rahem, Pierre Sonnet, Catherine Poullain, Paulette Blanfuné, Marie Chaurois, Edmée Bénard, Yvette Baudry, Pierre Letellier, Marie Deluen, André Adam, Abdelkader Bouabdallaoui, Alexis Malandain, Najate Chaouche, Simonne Ricoeur, Abdelhafid Garah, Odette Marie, France Martin, Raymonde Trigo, Herminia Da Silva, Abdelkrim Addi, Jacques David, Mauricette Goudenhooft.

#### + Bon à savoir

### Les autorisations de sortie du territoire sont supprimées

Depuis le 1er janvier, il n'est plus nécessaire de faire rédiger en mairie une autorisation de sortie du territoire pour un enfant qui part à l'étranger non accompagné de ses parents (ou de tout autre détenteur de l'autorité parentale). Cette suppression, décidée par une circulaire commune au ministère de l'Éducation, de la Justice et de l'Intérieur, renforce par contre les régimes :

- d'interdictions de sortie du territoire, décidées par un juge
- d'oppositions à la sortie du territoire, qui peuvent être demandées par un parent seul ou par les deux parents auprès de la préfecture - ou la police en cas de fermeture de la préfecture - notamment en cas de risque d'enlèvement ou de fugue, valable uniquement quinze jours. Le procureur saisit ensuite le juge pour décider de l'opportunité d'une interdiction de sortie du territoire d'une durée plus longue. L'enfant est alors inscrit au fichier des personnes recherchées auguel ont directement accès les agents chargés du contrôle des frontières. Il ne peut alors franchir la frontière.

Un mineur peut donc voyager seul en Europe avec sa seule carte d'identité en cours de validité sans l'autorisation de ses parents dans la mesure où ni interdiction ni opposition à la sortie du territoire le concernant n'ont été prises. Il est toutefois conseillé à tout parent qui voyage avec son enfant de se munir de son livret de famille – et du jugement de divorce ou du jugement portant sur les modalités d'exercice de l'autorité parentale, le cas échéant - particulièrement quand un parent ne porte pas le même nom de famille que l'enfant.

• Plus de renseignements :

http://www.service-public.fr/actualites/002442.html

ouverte à tous. Se renseigner auprès du président, Guy Machet, au 02 35 65 46 49.

#### **Puces rouennaises**

La 32e édition des puces rouennaises se déroulera vendredi 18 et

samedi 19 janvier de 10 à 18 heures, et dimanche 20 janvier de 10 à 19 heures, au Parc expo de Rouen. Tarif: 6,40 €/5,40 €, gratuit pour les enfants de moins de 12 ans. Renseignements au 0235182828.

### Insa, dans le haut du classement

L'Institut national des sciences appliquées de Rouen, école d'ingénieurs publique, est classé pour la troisième année consécutive 4e meilleure école d'ingénieurs postbac sur 67 classées, selon le magazine *l'Étudiant*.

En terme de rang, elle est la première école normande dans le palmarès. Depuis 2011, le magazine propose également un classement par groupes de niveau (de A+ à D, en fonction des points obtenus sur treize critères). L'Insa du Madrillet est depuis deux ans dans le groupe A des écoles post-bac grâce notamment à ses performances à l'international. Seules quatre écoles post-bac ont été classées dans le groupe A+ ou A. •

### Un conseil de vie sociale à Croizat



La résidence pour personnes âgées Ambroise-Croizat vient de se doter d'un conseil de vie sociale lors de récentes élections qui ont désigné trois représentants des résidents et deux représentants des familles. Le conseil se réunira prochainement pour réfléchir au projet d'établissement. Les importants travaux de réhabilitation du bâtiment central, programmés en 2013, devraient également occuper une bonne part des échanges.

### Le Stéphanais

Directeur de la publication : Jérôme Gosselin.
Directeur de la communication : Bruno Lafosse.
Réalisation : service municipal d'information et de communication
761. : 02 32 95 83 83 - serviceinformation@ser76.com
BP 459 - 76 806 Saint-Étienne-du-Rouvray CEDEX. Conception : Frédéric Capouillez/service communication Mise en page : Aurélie Mailly, Émilie Guérard. Rédaction : Nicole Ledroit, Sandrine Gossent, Isabelle Friedmann, Stéphane Nappez, Fabrice Chillet. Secrétariat de rédaction : Céline Lapert Photographes : Marie-Hélène Labat, Jérôme Lallier, Éric Bénard. Distribution : Claude Allain. Tirage : 15 000 exemplaires. Imprimerie : ETC, 02 35 95 06 00. Publicité : Médias & publicité, 01 49 46 29 46.



## Saveurs locales

La Ville renforce en 2013 la part de produits bio et locaux dans les menus des écoles, des seniors et des agents municipaux. C'est un nouveau goût dans l'assiette.

n cette année 2013 qui commence, la cuisine centrale François-Rabelais met un peu plus de bio au menu. Le marché de fournitures alimentaires a été renouvelé et la Caisse des écoles en a profité pour renforcer la place des fruits et légumes – mais aussi de la viande – issus de productions locales et/ou biologiques. « C'est une volonté municipale, souligne Christian Debruyne, directeur du service de la restauration munici-

pale. On sait que la production est encore limitée, nous avons donc organisé le marché des achats par petits lots. Mais des filières commencent à s'organiser, et des organismes comme les Défis ruraux ou Interbio dans la région contribuent à fédérer les producteurs, ce qui facilite la démarche. »

Agriculture biologique et circuits courts privilégiant les productions locales vont de pair dans une démarche de développement durable: acheter bio à l'autre bout du monde serait gaspiller beaucoup de moyens énergétiques en transports. Les restaurants des écoles et des foyers restaurants avaient déjà à leur menu des fruits frais, des volailles et quelques légumes venus de circuits courts. Il y aura aussi maintenant des produits laitiers, de la viande. « Toutes les viandes, veau, agneau, bœuf, porc viennent de producteurs normands, précise Christian Debruyne. C'est un peu plus cher parce que le temps d'élevage n'a rien à voir avec

l'élevage industriel, mais c'est un choix. »

« Dix à quinze pour cent des achats sont consacrés aux produits bio ou de circuits courts, c'est en progression, et ça va continuer », assure Joachim Moyse, premier adjoint au maire en charge des finances et président de la Caisse des écoles. L'évolution du code des marchés publics qui autorise maintenant dans l'alimentaire de retenir le critère local a facilité la démarche municipale. « Mais c'est possible →

aussi parce que nous avons une cuisine en régie municipale qui nous permet de veiller aux besoins des enfants et d'accorder nos menus au projet éducatif nutritionnel et au projet de santé, insiste Joachim Moyse. Je pense aussi que les acheteurs doivent participer à consolider ce marché émergent d'intérêt économique, local et environnemental que sont les filières de proximité. » « Plus de collectivités s'y mettent, on s'en réjouit, confirme Pauline Bouhelier d'Interbio, le réseau interprofessionnel de la filière agricole biologique en Normandie. Pour les producteurs, c'est un débouché complémentaire. Mais c'est aussi un enjeu social parce qu'on touche toute la population, pas seulement les personnes averties. »

## **66** Soutenir les productions locales

Faire plus de place au bio dans les menus suppose de changer pas mal de choses dans l'organisation des cuisines. Côté achat, cela oblige à anticiper et à prévoir des commandes et des livraisons plus fréquentes puisque ce sont des produits frais et de petites productions. La cuisine François-Rabelais fera donc son marché plus souvent et de facon plus variée car travailler avec des producteurs locaux, c'est aussi



Un aliment bio ou simplement fermier peut surprendre par une saveur plus marquée, une texture plus dense ou des formes non standardisées.

faire avec les fruits et les légumes disponibles selon les saisons et le climat. Pas de tomate ni de haricots verts en hiver. Des pommes à condition que ce soit des types dits tardifs ou de garde. Il y aura donc plusieurs sortes de pommes au fil de l'année. Il peut y avoir aussi des mauvaises récoltes. Le marché de fournitures a donc prévu d'autres fournisseurs, non bio, pour ne pas laisser les assiettes des convives, vides. Côté cuisine, préparer des légumes frais demande plus de travail en légumerie. « Heureusement la cuisine François-Rabelais a été conçue comme une vraie cuisine de fabrication et pas seulement un lieu

d'assemblage », rappelle Christian Debruyne. Une partie de l'équipe de cuisiniers a suivi un stage pour apprendre à travailler ces nouveaux produits, une viande bien nourrie par exemple ne fond pas beaucoup au feu, a plus de goût, donc ne se cuisine pas de la même façon. Progressivement, les menus et les recettes sont revus.

## **Donner** le goût du bio

Quand on a l'habitude de la nourriture industrielle, un peu aseptisée, banalisée, homogénéisée, un aliment bio ou simplement fermier peut surprendre par une saveur plus marquée, une texture plus dense ou des formes non standardisées. Le service des restaurants municipaux va donc s'attacher à donner aux convives le goût de ces nouveaux produits. En fait, c'est toute l'année que les restaurants incitent les enfants à découvrir des aliments nouveaux. « Le goût se forge tout au long de l'âge, explique Sophie Lamy, responsable qualité au service des restaurants municipaux. Certains produits comme les épinards, les haricots ne sont pas faciles à faire manger aux petits. Il est important d'inciter à goûter des choses variées, et qu'ils les gardent en mémoire. » Cette année, ils ont pu tester le gaspacho, une soupe froide de tomates, certains ont aimé, d'autres pas, mais elle rentre progressivement dans les habitudes. Ils vont donc aussi découvrir le goût du bio. « Manger des fruits et légumes de saison, c'est une autre qualité gustative, avertit Sophie Lamy. En bio, on leur apprendra qu'une tomate pas ronde n'est pas forcément mauvaise. » Les enfants, qui apprennent déjà de façon ludique les différentes familles d'aliments et la composition d'un repas équilibré, vont bénéficier de plusieurs animations avec les Animalins autour des saisons et des filières courtes. Et ils recevront un petit calendrier pour visualiser la saisonnalité des fruits et légumes.

## Aux origines

Les fruits frais viennent de Jumièges et les légumes d'Yvetot, Criquetot, Bacqueville-en-Caux. Le pain bio est originaire des moulins de Vittefleur. Les produits laitiers bio viennent de Saint-Thomas-de-Routot, Dampierreen-Bray et Camembert. Les viandes sont achetées exclusivement auprès d'éleveurs normands, de la région d'Yvetot.

## L'agriculture durable, encore modeste

La part des terres agricoles cultivées en bio est encore toute petite, mais elle progresse, elle représentait 2,5 % en France fin 2009 et 3,5 % fin 2011. En Haute-Normandie, terre agricole ancienne et riche, à tradition de culture intensive, la transition est encore plus modeste : 0,5 % des terres en 2009, et 0,9 % fin 2011. Cela représente 6 928 hectares en bio ou en cours de conversion vers le bio.

## Mieux qu'à la télé

La mode des émissions culinaires a-t-elle un impact sur nos habitudes ? Mangeons-nous mieux, cuisinons-nous davantage, sommes-nous plus attentifs aux produits que nous achetons ? Petit tour des popotes stéphanaises...

ascal Mauger n'est pas dupe. Cuisinier professionnel et animateur de l'atelier cuisine au centre socioculturel Georges-Brassens, il relativise l'influence que les émissions Masterchef, Un dîner presque parfait et consorts pourraient avoir sur les fourneaux hexagonaux. « Grâce à ces programmes, des gens se sont peutêtre découvert un intérêt pour la cuisine... », concède-t-il tout juste. Affairée à préparer une farce de champignons frais et de figues, Sylvie Thiery n'est pas non plus convaincue par la mode culinaire

qui règne sur nos écrans plats. « Ce sont des émissions spectacle, on n'apprend rien. » Maria Lourenço, également occupée à ses figues et à ses champignons, reconnaît cependant avoir appris deux ou trois choses en regardant ces programmes. « Seul petit inconvénient, avoue-t-elle, c'est que depuis que je sais faire à manger, je suis plus exigeante quand je vais au resto. »

### Affaire de plaisir

L'atelier de Pascal Mauger est en plein coup de feu. Au menu : ballottine de volaille farcie aux champignons et figues et ses purées de céleri et de carotte, avec pommes fruit sautées... Un programme alléchant qui ne requiert toutefois, malgré les apparences, aucune technicité particulière. « Pour être un bon cuisinier, il faut aimer manger, aimer se faire plaisir et aimer faire plaisir aux autres », explique Pascal Mauger.

Autant dire que l'art culinaire est à la portée de chacun, télé ou pas télé. « Les techniques de base sont très faciles à acquérir, souligne-t-il. Il faut oser faire et ne pas se prendre la tête. » Une recette de simplicité et de plaisir que ces programmes télé auraient néanmoins tendance à oublier, poursuit-il. « À la télé, les gens sont déjà à un haut niveau, ça met la pression, pour moi, ce n'est pas ça la cuisine. »

#### L'inspiration du frigo

À entendre Pascal Mauger, l'art du chef résiderait dans sa connaissance des produits et des cuissons. Tandis que les cuistots amateurs peaufinent leur farce, Pascal enfonce le clou. Il rappelle ce qui n'est peut-être pas une évidence pour tout le monde : préférer les fruits et les légumes de saison et >>



« Pour être un bon cuisinier, il faut aimer manger, aimer se faire plaisir et aimer faire plaisir aux autres. »



privilégier les producteurs locaux. Mais le plus important, ajoutet-il, « il faut adapter la recette à ce qu'on a dans le frigo. Faire avec ses moyens financiers et techniques ».

## Le plaisir du partage

À une petite distance de là, au centre social de La Houssière. Carolanne Langlois ne dit pas autre chose. L'animatrice vient de mettre en place un atelier cuisine qui aura lieu au centre tous les mardis de 10 heures à midi. « L'idée est de créer un temps de partage autour de la cuisine. » Mais rien à voir avec un cours, l'atelier aura pour objectif de structurer un peu plus ce qui se fait spontanément au centre

depuis toujours. Car ici, chaque occasion est bonne pour rapporter un petit plat, des biscuits ou du café. « Même quand on fait un repas, précise Carolanne, les gens ramènent quelque chose de chez eux. Pour nos adhérents, c'est normal de venir avec un plat pour le partager. » L'atelier ne surfe donc pas sur la mode télé, assure l'animatrice. « La

cuisine, c'est un lieu de transmission de savoirs, un lieu d'échange. La mode n'a pas grand-chose à voir là-dedans. » Sans compter, évidemment, que faire à manger soi-même, conclut Carolanne, revient souvent moins cher que lorsqu'on achète des plats préparés. •

#### **INTERVIEW**

## « Faire soi-même ne peut être que bon pour la santé »

Audrey Jacquier, est diététicienne et référente nutrition précarité auprès de l'Agence régionale de santé (ARS) de Haute-Normandie. Elle anime des ateliers de cuisine et des groupes de paroles sur l'alimentation avec différentes structures, collectivités ou associations. À Saint-Étienne-du-Rouvray, elle intervient au centre Georges-Brassens et au Forum santé.

#### Quel regard portez-vous sur toutes ces émissions, cours, ateliers, blogs de cuisine?

Je ne sais pas si cela durera, mais nous avons été de grands consommateurs de produits précuisinés, industriels. Il y a quelques années, faire la cuisine, c'était popote. Tant mieux si cela

contribue à changer cette image, à redécouvrir le plaisir de partager un repas qu'on a confectionné soi-même. À donner confiance aussi. Je pense aux mamans qui n'osent pas cuisiner, qui ont peur de mal faire, parce que leur enfant refuse le fait maison. Il y a beaucoup d'enfants qui n'aiment pas la purée maison parce qu'ils ont été habitués à la purée en sachet.

#### Mais est-ce que le fait maison est équilibré et meilleur pour la santé?

Faire soi-même ne peut être que bon pour la santé. Quand on cuisine, on ne rajoute pas de conservateurs, c'est toujours moins salé et sucré que l'alimentation industrielle. Un profes-

sionnel peut aider à changer des idées : utiliser du lait plutôt que la crème ou le beurre, utiliser les épices, les herbes pour donner du goût... Mais l'important dans l'atelier cuisine, c'est le partage: partager les savoir-faire, les goûts, la sociabilité.

#### Est-ce que ce retour du goût pour la cuisine va de pair avec l'intérêt pour les produits bio ou locaux?

Oui, quand on commence à faire soi-même, on cherche les bons producteurs, les produits qui ont du goût, les produits sains pour les enfants. Mais on ne devrait pas avoir à chercher!

## Élus communistes et républicains

Depuis six mois, les grands axes de la politique du gouvernement ne répondent pas aux attentes et au besoin de changement des Français. Adoption du traité budgétaire européen, cadeau de 20 milliards aux grands patrons, augmentation de la TVA, propositions sur la flexibilité... le gouvernement reproduit les recettes libérales qui conduisent d'autres pays européens dans le mur. Ces politiques échouent partout en Europe, elles échoueront de la même manière en France.

Pour sortir de la crise, il faut combattre les logiques financières et s'opposer aux politiques d'austérité qui en découlent. Ce n'est pas le coût du travail qui est en cause mais celui du capital. De l'argent, il y en a, pour engager des politiques qui servent l'Humain d'abord, à condition de remettre en cause les privilèges. Nous savons que la situation est très difficile. L'heure n'est pas à la résignation. Les propositions que nous avons portées au printemps dernier restent plus que jamais d'actualité. Nous voulons rallumer les étoiles d'un vrai changement, d'un monde meilleur, pour que chacune et chacun ait une vie digne.

Nous vous souhaitons une bonne et heureuse année 2013. Une année 2013, pleine d'humanité!

Hubert Wulfranc, Joachim Moyse,
Francine Goyer, Michel Rodriguez,
Fabienne Burel, Jérôme Gosselin,
Marie-Agnès Lallier, Pascale Mirey,
Josiane Romero, Francis Schilliger,
Robert Hais, Najia Atif,
Murielle Renaux, Houria Soltane,
Daniel Vezie, Vanessa Ridel,
Malika Amari, Pascal Le Cousin,
Didier Quint, Serge Zazzali,
Carolanne Langlois.

## Élus socialistes et républicains

Chères Stéphanaises et chers Stéphanais, les élus socialistes vous présentent, ainsi qu'à vos proches, leurs meilleurs vœux de bonheur et de santé pour cette nouvelle année. Pour 2013, le cap fixé par le président de la République est clair : l'emploi, la croissance, la justice sociale, le redressement de notre économie.

La France traverse une crise exceptionnelle, mais parce que c'est un grand pays, dont les atouts sont immenses, elle parviendra à sortir de cette crise.

De nombreuses mesures ont déjà été prises: la retraite à 60 ans pour les carrières longues, l'allocation de rentrée scolaire, l'encadrement des loyers, les emplois d'avenir qui concerneront 150 000 jeunes, les contrats de génération pour nos jeunes et nos seniors, les nouveaux postes d'enseignants pour

nos écoles. Mais c'est dans l'union que la gauche réussira. À cet égard, on ne peut pas dire que le Parti communiste, qui a réalisé un clip vidéo visant de façon inacceptable la gauche tout en épargnant totalement la droite et l'extrême droite, renforce cette union. Au lieu de faire la guerre à la gauche, le Parti communiste serait mieux inspiré en aidant le gouvernement à faire la guerre au chômage et à la crise.

Rémy Orange, Patrick Morisse, Danièle Auzou, David Fontaine, Daniel Launay, Thérèse-Marie Ramaroson, Catherine Depitre, Philippe Schapman, Dominique Grevrand, Catherine Olivier.

## Élus UMP, divers droite

Tribune non parvenue au moment de l'impression

Louisette Patenere, Samir Bouzbouz, Sylvie Defay.

## Élue Droits de cité, 100 % à gauche

Le père Noël n'existe pas. Je sais, c'est dur. Mais c'est la réalité.

J'ai voté François Hollande, comme beaucoup d'entre vous, non parce que je croyais au père Noël, ni au programme de François Hollande, mais pour dégager Sarkozy. Aujourd'hui, le gouvernement fait le choix de la « compétitivité » : le Medef ramasse la mise et la population en fait les frais.

Si Hollande a été élu, c'est grâce aux voix du peuple. À nous de le lui rappeler. Pas chacun dans son coin. Non, tous ensemble! L'austérité n'est pas un remède, sinon ça se saurait: la Grèce serait guérie... Il y a deux orientations possibles: ou tout est donné pour la compétitivité encore et encore, ou les revendications essentielles de la population sont satisfaites. C'est un choix politique.

Pas de père Noël, disais-je! La

seule façon de faire vivre les droits du peuple, c'est la construction du plus grand rapport de force pour imposer au gouvernement une politique alternative anti-austérité. Pour le Front de gauche, c'est clair : pour une bonne année, pour une bonne santé, pas de promesses, mais un appel à la mobilisation. C'est la seule issue réaliste.

Pour 2013, prenons la seule bonne résolution qui vaille : à nous tous et toutes d'intervenir ! Et bonne année à vous !

Michelle Ernis.



# Ils composent avec la musique

Une dizaine de professeurs du conservatoire de musique et de danse proposent des initiations au sein des Animalins, sur le temps périscolaire. Une belle ouverture culturelle pour les enfants et une nouvelle façon de transmettre sa passion pour les enseignants.

oue-nous La Panthère rose! » Comme une douceur qui arrive en fin de repas, la séance de trombone se termine par ce rituel plébiscité par Malika, Yayah, Intissar et Islème. Ces quatre écoliers d'Henri-Wallon ont retrouvé une fois par semaine, entre la Toussaint et Noël, Laurent Lajoux, professeur du conservatoire pour une initiation musicale proposée après la classe, au sein des Animalins. Malika dit apprécier l'expérience musicale. Elle a même incité toute sa famille à assister à un des concerts de Noël du conservatoire à l'espace Georges-Déziré. « Nous avons entendu du trombone, de la flûte et du piano. Mais ce que j'ai le plus aimé c'est le violon. »

« Ça me fait vraiment plaisir de savoir que cette famille est allée écouter un des concerts... se réjouit Laurent Lajoux. C'est la troisième année que j'interviens dans cette école. C'est très différent d'un cours classique en tête à tête avec un enfant inscrit par sa famille. Je le vois comme une découverte culturelle. Je leur apprends le b.a.-ba du trombone, mais aussi des rudiments de direction d'orchestre pour qu'ils comprennent bien que, pour jouer ensemble, il faut un minimum de discipline. » Jérôme Démarest, directeur des Animalins de l'école Henri-Wallon, confirme que la formule séduit les enfants. « Ils sont très nombreux à vouloir s'essayer à la musique, d'autant que Laurent est bien identifié ici et apprécié. »

Autre cadre, autre discipline. Cette fois, c'est durant la pause du midi que Marie-Laure Lavouée, professeur de chant, accueille un groupe d'enfants venu à pied de l'école Ferry/Jaurès. Pour ces élèves, le premier trimestre a été l'occasion



Certains écoliers découvrent le clavecin, un instrument qu'ils n'ont que très rarement l'occasion d'entendre.

de découvrir sur une ou deux séances plusieurs instruments grâce à la proximité du conservatoire : violoncelle, violon, contrebasse, basson... À partir de janvier, les enfants volontaires ont pu s'inscrire dans une des huit disciplines proposées qu'ils pratiqueront jusqu'à la fin de l'année.

**66** Bien écouter pour bien chanter 🦠 🥊

Marie-Laure Lavouée a pris place au piano. À ses côtés, Esteban est invité à reprendre les paroles d'une chanson. Puis quelques-uns s'essayent à pousser la chansonnette au micro, face aux copains. Pas si facile de chanter juste

et de gérer son appréhension. Alors que certains commencent à s'agiter, l'enseignante prévient : « Pour bien chanter, il faut être calme à l'intérieur et é-couter! » « J'ai fait beaucoup d'éveil musical, mais là c'est encore spécifique, les enfants viennent sur le temps du midi, j'essaie d'être à leur écoute et de leur proposer des choses en fonction de leur état, précise Marie-Laure Lavouée. Et si je repère des enfants qui ont une belle voix et qui prennent manifestement du plaisir à chanter, je vais les inciter, à poursuivre . »

Pour Anne Dumont, prof de clavecin, il s'agit là d'une première dans le cadre périscolaire. « Ils ne connaissent pas le clavecin, ils n'ont jamais l'occasion d'en entendre. Dans un premier temps, je leur parle de l'instrument, son histoire, puis

très vite ils le touchent et commencent à jouer. Comme ils ne lisent pas la musique, je dois revoir toute ma pédagogie, cela passe par l'oral et l'improvisation. » Si les enfants sont ravis, de plus en plus d'enseignants aussi apprécient. « Au début, il y a bien eu quelques réticences, mais elles tombent avec l'expérience du terrain, note le directeur Joachim Leroux. Que les professeurs du conservatoire investissent le temps périscolaire est un choix politique fort. Il ne s'agit pas pour eux de faire de l'animation, mais bien d'être au cœur de leur métier qui est de sans cesse toucher un nouveau public. Tous les enfants concernés ne s'inscrivent pas au conservatoire, mais certains ont un déclic pour la musique qu'ils n'auraient peut-être jamais eu. » 🔷



## Féraud, le maître de l'acier

En janvier, l'Union des arts plastiques fête ses cinquante ans d'existence et rend hommage à un maître de la sculpture contemporaine, Albert Féraud.

'Union des arts plastiques fête ses cinquante ans en 2013 et a choisi pour cette exceptionnelle exposition annuelle de présenter l'œuvre du sculpteur Albert Féraud. « Nous voulions rendre hommage à ceux qui ont aidé à cet essor, rappelle Jackye Soloy, peintre et sculpteure, membre du bureau de l'Union. Féraud, comme Kijno, a beaucoup contribué à la vie de l'UAP. »

Artiste du métal, disparu en 2008, Albert Féraud fut un de ceux qui ont changé l'image de la sculpture au XXe siècle. Il se passionna pour le métal et, comme César dont il fut l'ami, il n'hésita pas utiliser des matériaux de récupération, industriels, particulièrement l'acier inoxydable qu'il découpait, froissait, pliait et soudait. « C'était un changement dans la sculpture. Pour nous, en 1972, c'était plutôt surprenant, se souvient Jackye Solov. Il a créé une sculpture ouverte. Le métal n'est pas modelé, il y ménage des ouvertures, on y perçoit le ciel. Il sculpte la matière comme elle est, en se confrontant à l'espace et la lumière. » Les signaux monumentaux d'Albert Féraud ont pris place dans de nombreuses villes, de Dunkerque à Marseille, mais aussi aux États-Unis, en Suède, en Chine... Il a exposé souvent à Saint-Étienne-du-Rouvray avec l'UAP. La Ville possède plusieurs sculptures, dont *Le Signal* qui marquait l'entrée du lycée Lurçat et qui est aujourd'hui devant la mairie, et la table d'inox et de verre, qui servit longtemps de table des mariages et qui est désormais exposée dans le hall du Rive Gauche.

L'exposition permettra de découvrir d'autres œuvres, dont des dessins, prêtés par la famille d'Albert Féraud. Parallèlement, une trentaine d'artistes de l'UAP exposent leur travail et l'association présente aussi toutes les sérigraphies produites au fil des expositions depuis (presque) cinquante ans. •

#### **EXPOSITION**

• Du 12 janvier au 14 février, au Rive Gauche, du mardi au vendredi et les soirs de spectacles. Tél.: 02 32 91 94 94. Au centre Jean-Prévost, place Jean-Prévost, du mardi au samedi. Tél.: 02 32 95 83 66. Entrée libre. Vernissage samedi 12 janvier à 17 heures au Rive Gauche et 17 h 45 au centre Jean-Prévost.



Le Signal marquait l'entrée du lycée Lurçat. Il est aujourd'hui devant la mairie.

## Seniors Le Mobilo'bus fait escale dans les bibliothèques

Jeudi 17 janvier, le Mobilo'bus conduit les personnes âgées à la découverte des bibliothèques municipales : à 15 heures à la bibliothèque Elsa-Triolet, ou à 18 heures à la bibliothèque Georges-Déziré.

Les visiteurs pourront emprunter des livres, de la musique, des films mais aussi visiter les lieux et rencontrer les bibliothécaires, qui expliqueront leur travail. « Notre souhait est de faire mieux connaître les bibliothèques aux personnes âgées, explique Laurence Dalmont, bibliothécaire. Si l'initiative a du succès, nous pourrions organiser un rendez-vous chaque trimestre. »

Le Mobilo'bus a fait sa place dans la ville. Tous les jours, il transporte des personnes âgées vers les commerces, éventuellement chez le médecin ou à la pharmacie. Mais il peut donner accès aussi à des sorties culturelles: aller chercher des livres,

voir un spectacle au Rive Gauche ou une exposition dans un centre socioculturel. « *Le Mobilo'bus est moins utilisé pour ces usages et c'est dommage*, estime Christine Raillot, responsable du service seniors. *Il peut servir à tous ceux qui hésitent à sortir seuls* »

Le Mobilo'bus vient vous chercher chez vous et vous reconduit devant votre porte. Il n'est pas réservé aux personnes invalides, toute personne âgée peut utiliser ce service en réservant au guichet unique: 02 32 95 83 94. ◆

• Jeudi 17 janvier, visite à 15 heures de la bibliothèque Elsa-Triolet, et à 18 heures de la bibliothèque Georges-Déziré. Tarif du Mobilo'bus: 2,25 €.

Le planning mensuel des sorties est disponible dans les accueils municipaux.

## • Piscine

## À l'eau, c'est show

De plus en plus de sports (la course, le vélo...) peuvent se pratiquer aussi dans l'eau. À la piscine municipale, la fête des cours d'aquatonic et de gym aquatique s'est déroulée sous forme d'Aquashow, façon Zumba nautique.

maginez la piscine Marcel-Porzou transformée en boîte de nuit. Lumières tournantes, ballons colorés, musique à danser... et piste de danse entre deux bassins où les maîtres nageurs donnent le la avec entrain aux danseurs qui barbotent dans l'eau. L'Aquashow, la fête des cours de gym aquatique et d'aquatonic n'a lieu qu'une fois par an, fin décembre. C'est dire que c'est un club très sélect, mais ouvert à tous les usagers de la piscine qui veulent découvrir de nouvelles sensations. Comme Sophie, 50 ans, qui fait de l'aquagym et qui trouve que danser dans l'eau et en musique, ça change. « Je vais m'éclater », assure-t-elle. Ou ces trois nageuses, mère et filles, venues plutôt pour la fête, « mais si ça nous plaît, pourquoi ne pas pratiquer de l'aquatonic ? » glisse l'une.

## **66** DES NAGEURS **HEUREUX** MAIS LESSIVÉS

Les maîtres nageurs déploient des trésors d'imagination pour assurer la fête. « C'est un travail d'équipe, précise Pascal Bizon, responsable des activités aquatiques au service des sports. Tous les ans, on travaille deux ou trois projets pour le public adulte. »

L'idée est d'animer la piscine, faire que le public ne soit pas anonyme mais se rencontre et partage des moments de convivialité. Mais pas seulement : c'est aussi du sport. Après une demi-heure d'Aquashow, les nageurs sortent de l'eau heureux mais lessivés par l'effort. « Nous aimerions toucher un public plus



Les maîtres nageurs ont déployé des trésors d'imagination pour assurer le show.

large, qui ne vient pas à la piscine, ou qui trouve que l'aquagym c'est pour les plus vieux, insiste Pascal Bizon. L'aquatonic par exemple, c'est assez intensif, les mouvements sont rapides, c'est un travail musculaire important. Cela fait travailler tout le corps, fessiers, cuisses, épaules, abdos... » C'est d'autant plus intensif que l'aquatonic se déroule dans le grand bassin,

et même avec le soutien d'une bouée, il faut savoir nager durablement.

Plein d'activités sont possibles dans une piscine, pas seulement nager : gymnastique, running, jogging, vélo... On peut même organiser un circuit de training ou faire du rameur (pas sur l'eau mais dans l'eau). Il existe aussi une version aquatique de la fameuse Zumba. « Bouger dans l'eau, c'est moins de contractures,

explique Pascal Bizon. L'eau amortit les gestes, et en même temps c'est un massage tonique. » L'Aquashow est une façon de faire découvrir ces nouveaux sports aquatiques qui trouveront peutêtre une place à la piscine dans les prochaines années. •



## Les loisirs montent sur scène

Le club gymnique et le comité départemental organisent Gym'en'scène samedi 19 janvier. Une mise en scène spectaculaire des numéros des gymnastes pratiquant en loisir.

ym'en'scène donne l'occasion aux gymnastes qui pratiquent en loisir de présenter leur agilité et leur savoir-faire. Depuis quatre ans, le comité départemental organise ce rendez-vous, chaque fois en partenariat avec un club. Cette année, samedi 19 janvier, c'est le club gymnique stéphanais qui accueille ce show, sur le thème des contes et légendes. Et la Ville participe en décernant un trophée « coup de cœur » à l'équipe la plus séduisante.

« Ce n'est ni une compétition, ni une démonstration, prévient Guy Castelain, vice-président du club stéphanais. C'est un spectacle qui lie musique, gym et danse. C'est souvent assez bluffant. » Le spectacle mise essentiellement sur l'originalité, la créativité et la diversité des techniques.

Une dizaine de clubs participent, avec des équipes de 8 à 25 personnes. Chacune présente son numéro en sept minutes. Le club stéphanais présente des équipes de gymnastes de 8 à 26 ans, mais aussi une équipe des seniors qui pratique la gymnastique à la résidence pour personnes âgées Ambroise-Croizat. Leur âge: entre 68 et 90 ans. Décidément bluffant. ◆

#### **■ GYM'EN'SCÈNE**

• Samedi 19 janvier à partir de 19 h 30 au gymnase de l'Insa, avenue de l'université. Entrée payante (2,50 €) à partir de 14 ans.



Le club stéphanais va présenter plusieurs équipes.









## La poésie du chimiste

Chimiste de renom et directeur du laboratoire d'analyses, d'expertises et de contrôles SGS Multilab, Yvon Gervaise fait parler la matière depuis plus de trente ans et n'a de cesse de regarder vers l'avenir. Rencontre avec un Breton accessible et généreux.



ccessible et généreux. Yvon Gervaise affiche la sérénité des hommes qui bâtissent leur vie en donnant l'impression d'accomplir un destin. Depuis l'enfance, le parcours est rectiligne, frappé du sceau de la passion pour la chimie analytique. Elève brillant, Yvon Gervaise franchit une à une toutes les étapes qui le mèneront jusqu'à l'excellence : Ecole normale des Côtes-d'Armor, baccalauréat avec mention, classes préparatoires scientifiques. Le sillon dans lequel il s'inscrit est fertile.

Aujourd'hui, chimiste connu et reconnu, expert auprès de la cour d'appel de Rouen et de l'OCDE (Organisation de coopération et de développement économiques), membre de la Société des experts chimistes de France et directeur depuis 1988 du laboratoire SGS Multilab, implanté sur le technopôle du Madrillet en 2005, Yvon Gervaise n'a de cesse de regarder vers l'avenir. « Dans nos laboratoires, les inaénieurs et les chimistes testent la qualité, la performance et la conformité des produits dans des secteurs aussi divers que l'environnement, la chimie, la nutrition, la sécurité alimentaire et l'agriculture. Nous sommes là aussi pour sentir les tendances, les absorber et anticiper notamment sur la révolution végétale qui devrait marquer selon moi le prochain siècle. »

## **66** Le Breton, made in Normandie ¶¶

Déterminé et volubile, le personnage paraît d'emblée conçu d'un seul bloc et pourtant il se révèle tout en nuances au fil des

confessions qu'il veut bien laisser échapper.

Pour lever un peu du voile qui dissimule le supplément d'âme d'Yvon Gervaise, il faut se tourner vers la Bretagne et plus spécialement vers la région du Méné, à quelques kilomètres de Lamballe. C'est là qu'il a fait ses premiers pas, dans une cour de ferme et dans la terre même que cultivait quotidiennement son père. « La Bretagne, c'est le vivre ensemble, la tradition, le partage. Mais je ne pouvais exprimer mon savoir en restant là-bas. Alors, il a fallu partir et conquérir. »

Dès 22 ans, Yvon Gervaise est donc sur la route. Il se retrouve alors à l'Institut national de chimie industrielle de Rouen à la fin des années 1970 pour achever sa formation d'ingénieur. Un premier contact avec la Normandie et le début d'une longue histoire d'amour. « le dois tout à Rouen. Les Normands aiment le concret, ils vous attendent sur les faits. Les Bretons ont davantage besoin d'imaginaire et de poésie », confie-t-il. Au-delà de cet aveu, c'est bien toute la dualité d'Yvon Gervaise qui s'exprime.

## **6** Ouvert sur le monde

Homme de tous les savoirs, il jongle en permanence entre les algorithmes et les Mémoires d'outre-tombe de Chateaubriand. Là encore, c'est l'atavisme breton qui est invoqué. « C'est un schéma cognitif propre à mon pays. Nous sommes des éponges à informations. » Yvon Gervaise ne cloisonne donc jamais son appétit de connaissances. En dehors de son cadre de prédilection bâti sur la science, la technologie, l'engineering et les mathématiques, il demeure persuadé que la culture précède l'économie. Sa méthode: pratiquer les langues étrangères pour mieux s'ouvrir au monde. Du chinois à l'anglais, Yvon Gervaise a trouvé une langue universelle liée au savoir et quand il twitte, c'est aussi en breton.

Pour celui qui commença à développer son laboratoire avec sept salariés et qui en dirige aujourd'hui 130 sur le site de Saint-Étiennedu-Rouvray, le temps du bilan n'est pas encore venu. Le sera-t-il jamais? En sportif accompli, qui courut sous les couleurs de l'ASPTT Rouen, Yvon Gervaise sait que la vie est une épreuve de fond. Et là encore, il ne manque ni de souffle, ni d'ambition. Accroché à la devise de son laboratoire, « Welcome to the future », il reste convaincu en toutes circonstances que le meilleur reste à venir pour lui-même, son laboratoire et le monde de demain.