le stéphanais

305 20 AVRIL - 25 MAI 2023 JOURNAL D'INFORMATIONS DE SAINT-ÉTIENNE-DU-ROUVRAY

« Ma ville en propre » p. 4 et 5
Végétaux, déchets, encombrants, déjections canines : la Ville lance une campagne pour (re)sensibiliser les habitants à la propreté et l'entretien de leur cadre de vie.

L'éclairage public p. 8
Faut-il éteindre l'éclairage public la nuit, pourquoi, quand et dans quelles conditions ? Compte rendu de la réunion publique qui s'est tenue le 3 avril.

Un musée à l'hôpital p. 18 et 19
Le musée Art et déchirure a rouvert sur le site de l'hôpital du Rouvray. Rencontre, visite et découverte d'une belle collection « d'art des fous » avec son fondateur.

Du marché au frigo

Pour faire ses courses pas cher (et bon), le marché du Madrillet plaît et évolue. Reportage sur place et jusque chez des Stéphanais qui nous ont ouvert les portes de leur frigo. p. 10 à 13

En images

PHOTO : J. L.

ÉLÉMENTS TERRE

Solidaires et engagés

La journée de la solidarité a eu lieu samedi 1er avril, à l'initiative du centre socioculturel Jean-Prévost. L'événement, organisé dans le cadre du mois du développement durable Éléments Terre, a rassemblé les Stéphanaises et les Stéphanais autour d'ateliers manuels, d'une foire à tout et d'un concert de musique brésilienne.

URBANISME

Ça plane pour la plaine

Le 22 mars, le projet d'aménagement de la plaine de La Houssière en parc urbain, préparé avec les habitants lors d'ateliers citoyens, a été dévoilé sur le site lui-même. Parcours sportif, jeux, découverte des plantes et balade-spectacle en chansons avec la compagnie Acidu, spécialiste des jeux de mots végétaux. Le décor a été planté symboliquement, reste à attendre que ça pousse, pour une inauguration prévue en septembre 2025.

PHOTO : J. L.

CITOYENNETÉ

Célébrer la paix

Le 18 mars 1962, les accords d'Évian étaient signés. Une date importante qui a mis fin à la guerre d'Algérie ainsi qu'à 132 années de colonisation. Pour commémorer cet événement historique, une cérémonie a eu lieu à Saint-Étienne-du-Rouvray, durant laquelle le maire Joachim Moyse a remis des médailles de reconnaissance de la Nation à deux anciens combattants mobilisés, Henry Bénard et Claude Desmottes.

PHOTO : J-P.S.

CROSS

Sept cents élèves au parc Youri-Gagarine

Les sept cents élèves des écoles Ferry-Jaurès et Paul-Langevin ont participé un cross les mardi 11 et jeudi 13 avril. Les CP, CE1 et CE2 ont couru le mardi, les CM1 et CM2 le jeudi. Tous les participants ont dû trouver dans leur cercle familial ou relationnel des « parrains » qui se sont engagés à verser une somme pour chaque tour parcouru. L'argent récolté sera reversé à l'association Solidarité Coup de pattes (association locale de protection des animaux).

PHOTO : B. C.

MADRILLET

Le point sur la rénovation urbaine

Mercredi 5 avril, Catherine Vautrin, présidente de l'Agence nationale de rénovation urbaine (Anru), a effectué une visite dans la ville. Objectif : s'enquérir des projets de renouvellement urbain en cours, notamment dans le quartier du Madrillet où la médiathèque est en cours de construction, mais aussi dans le quartier prioritaire du Château blanc, dont les copropriétés dégradées feront l'objet d'un important projet de réhabilitation.
L'Anru a investi plus de 205 millions d'euros dans des projets de réaménagement urbain dans l'agglomération rouennaise.

À MON AVIS

Un bon cadre de vie, c'est l'affaire de tous

Une mobilisation des habitantes et des habitants est attendue afin d'accompagner les efforts menés par la Ville pour rendre notre territoire toujours plus propre et agréable.
Un grand nombre de citoyennes et de citoyens participent aux marches pour la propreté organisées par des associations ou des collectifs. Je tiens particulièrement à les en remercier. Une campagne abordera la question des herbes présentes sur nos trottoirs, des déjections canines, des encombrants et de la lutte contre les dépôts sauvages. Sur ce dernier point, la police municipale poursuivra ses enquêtes pour identifier et sanctionner les auteurs de ces dépôts. Un bon cadre de vie, c'est l'affaire de toutes et tous. Vous pouvez compter sur l'engagement de la municipalité dans ce domaine.

Joachim Moyse
Maire, conseiller départemental

Directrice de la publication : Anne-Émilie Ravache. **Réalisation :** service municipal d'information et de communication. Tél. : 02.32.95.83.83 - serviceinformation@ser76.com / CS 80458 - 76 806 Saint-Étienne-du-Rouvray Cedex. **Conception graphique :** L'ATELIER de communication. **Mise en page :** Aurélie Mailly. **Rédaction :** Stéphane Deschamps, Sana Guessous, Vinciane Laumonier. **Secrétariat de rédaction :** Céline Lapert. **Photographes :** Jean-Pierre Sageot (J.-P. S.), Jérôme Lallier (J. L.), Loïc Seron (L. S.), Barbara Cabot (B. C.) **Photo de Une :** Loïc Seron. **Distribution :** Benjamin Dutheil. **Tirage :** 15 000 exemplaires. **Imprimerie :** IROPA 02.32.81.30.60.

ENVIRONNEMENT

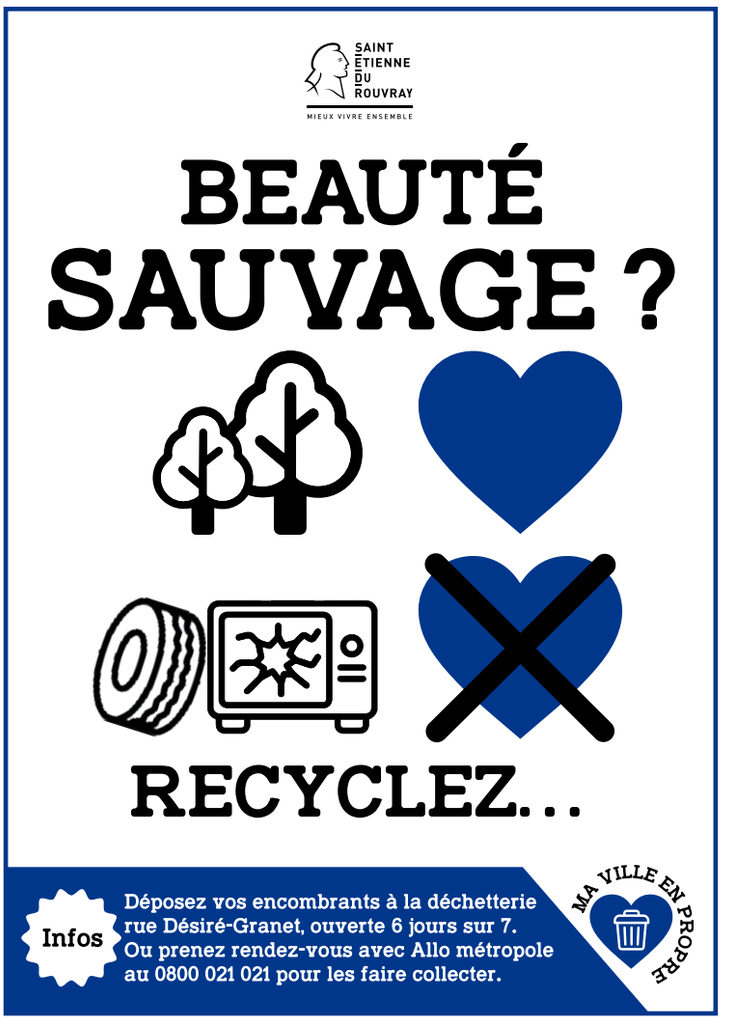
C'est du propre !

La Ville lance la campagne « Ma ville en propre » à l'attention des habitants. Quatre thèmes (l'entretien de la végétation devant chez soi, les déchets, les encombrants et les déjections canines) et un seul objectif : améliorer la propreté de la ville, entre règles de bon sens, droits et devoirs.

Tout le monde ne le sait pas, mais on est tenus d'entretenir la végétation qui pousse devant chez soi. Les agents de la Ville se chargent du reste, la voie publique jusqu'au début du caniveau. Mais entretenir ne veut pas dire atomiser. Certaines plantes pourtant jolies sont très invasives et doivent être déracinées et détruites, comme le séneçon du cap ou, pire, la renouée du Japon, qu'il ne faut pas mettre avec les déchets verts pour éviter sa prolifération (direction la poubelle des déchets non recyclables, puis l'incinération). D'autres ne paient pas de mine, comme le pissenlit, mais n'ont rien d'indésirable. Meilleure méthode pour entretenir : l'arrachage à la main, de l'eau bouillante éventuellement. Les produits chimiques sont évidemment à éviter. La période ? Maintenant, pendant que ça pousse et avant que la terre ne soit trop sèche.

Sur la voie publique de la commune, en bord de route ou dans les espaces extérieurs, il y a environ 300 poubelles de type corbeilles installées. Et donc assez peu de raisons de jeter ses déchets n'importe où, n'importe comment. Et à la maison, c'est pareil. On commence par trier au quotidien (sac noir pour les déchets non recyclables, sac jaune pour les recyclables). Le ramassage est effectué par les agents de la Métropole, selon un calendrier précis en fonction du type de déchet. On trouve sur le site de la Métropole toutes les infos sur le traitement des déchets, les jours de passage, les horaires de la déchetterie... En plus du service de collecte des déchets assuré par la Métropole, une équipe de dix-huit agents municipaux de terrain assure le vidage des corbeilles, le balayage et l'entretien du domaine public.

Un chien de 30 kilos produit en moyenne 250 g de déjections par jour. Soit plus de 90 kilos par an. Les chiens doivent faire leurs besoins, mais personne n'a envie de les retrouver au milieu d'un trottoir, dans un parc où jouent des enfants ou sous la semelle de sa chaussure. Les crottes sont interdites sur la voie publique et les espaces verts et le propriétaire qui ne ramasse pas peut être verbalisé. Continuons donc à ramasser les crottes de nos chiens à l'aide d'un mouchoir en papier ou d'un petit sac plastique (à disposition gratuitement à la mairie ou la maison du citoyen et dans quelques distributeurs sur la voie publique). Des canisites existent aussi sur la commune, nettoyés toutes les semaines par des agents de la Ville.



De haut en bas jusqu'au chemin de halage en bord de Seine, tout le territoire de la ville est touché par le fléau des dépôts sauvages, qu'il soit le fait de particuliers ou de « professionnels ». La police veille et verbalise quand elle peut retrouver les responsables. Rappelons que la plupart de ces déchets peuvent être emmenés à la déchetterie, que les encombrants sont collectés sur demande et qu'enfin, lors de la livraison d'un appareil électroménager ou d'un matelas, le livreur est censé reprendre votre ancien matériel, qui n'a donc pas raison de finir sans la rue.

Testée et approuvée, l'application « Mon tri » lancée par la Métropole peut s'avérer bien utile. Elle fournit de nombreuses informations générales sur la gestion des déchets, mais permet aussi de visualiser une carte des points de collecte, de prendre rendez-vous pour l'enlèvement d'encombrants ou de signaler la présence de déchets sur la voie publique pour déclencher une intervention. À la Ville, les cinq agents du GIR (groupe d'intervention rapide) traquent les petits encombrants.

HOMMAGE

Disparition de Gérard Gosselin

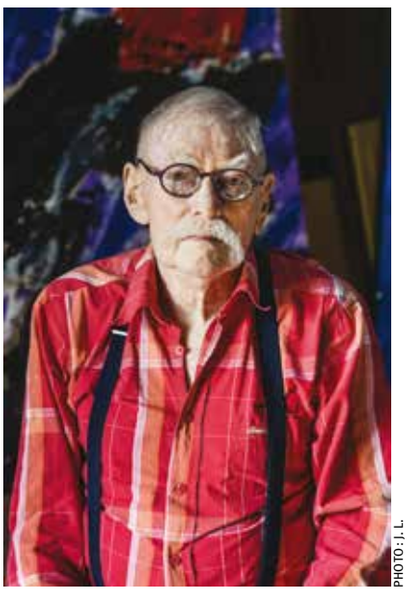


PHOTO : J. L.

C'est une très grande figure de la culture à Saint-Étienne-du-Rouvray qui s'est éteinte à l'âge de 90 ans. Artiste peintre et collectionneur, le Stéphanais Gérard Gosselin fut en 1963 un des fondateurs des l'UAP, l'Union des arts plastiques, qu'il a présidée pendant quarante ans. Instituteur jusqu'en 1990, militant politique engagé pour une culture partagée, il a toujours été passionné par les arts plastiques et sa renommée en tant que peintre a largement dépassé les frontières de la commune et de la France. Il a bien sûr été le fougueux chef d'orchestre des grandes années de l'UAP stéphanaise, mais aussi il a exposé partout dans le monde.
Depuis sa première exposition en 1951 jusqu'à la dernière pour les 60 ans de l'UAP au Rive Gauche, la peinture abstraite de Gérard Gosselin a vibré de vie et de mouvement.
À ses proches et à sa famille, la Ville présente ses sincères condoléances.

CULTURE

Le plein de sensations

Mai promet d'être aussi mélodieux que coloré. Musique, danse, street art… Découvrez le programme des événements Yes or notes et Veines urbaines.

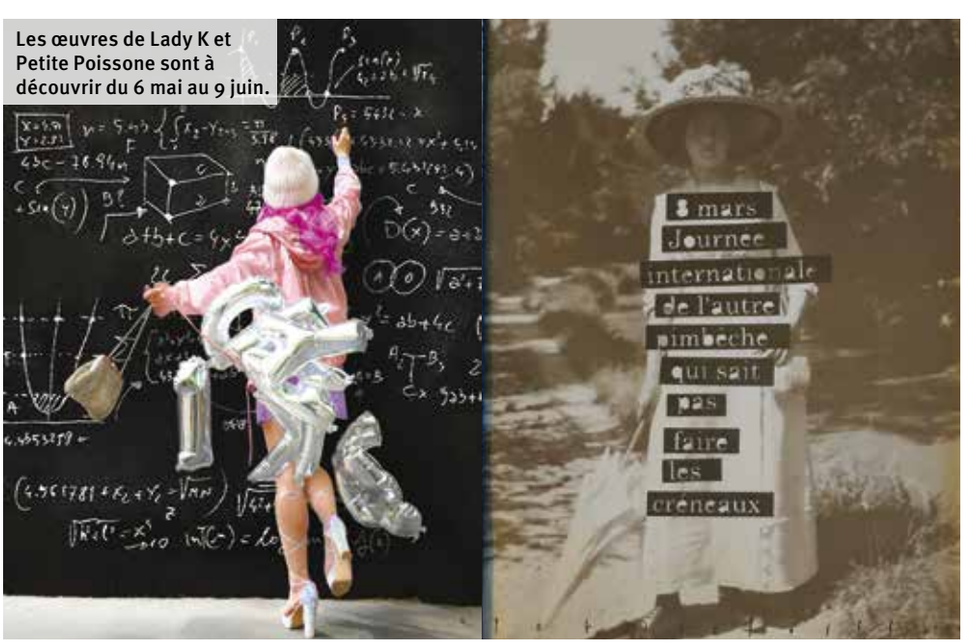
VEINES URBAINES : LE STREET ART AU FÉMININ

L'événement phare des arts urbains revient le 6 mai à Saint-Étienne-du-Rouvray. Comme chaque année, une centaine d'œuvres de street artistes de tous horizons sera visible durant un mois sur les murs du centre socioculturel Jean-Prévost du 6 mai au 9 juin. Lors de cette édition, l'accent sera mis sur le travail méconnu des femmes street artistes. Parmi elles, Lady K se distingue par un style alliant lettrages tout en courbes et couleurs pêchues. Une autre artiste visuelle happe l'attention par l'étrangeté de ses œuvres : à coups de phrases poétiques – « Y a-t-il un pilote dans la vie ? » « La nuit j'aimante des idées » –, Petite Poissone jette une pincée d'onirisme dans le parcours des passants. Également exposée lors de cette édition de Veines urbaines, la Rouennaise Liz Ponio montrera quelques-uns des animaux colorés et tendres dont elle habille les murs de la métropole. « *Plusieurs animations seront proposées lors du vernissage le 6 mai. Des artistes feront du live-painting sur la place Jean-Prévost. Nous organisons aussi une initiation aux graffitis à destination des enfants. Une battle de hip-hop est également prévue* », détaille Samuel Dutier, responsable du département des centres socioculturels et de la jeunesse à la Ville de Saint-Étienne-du-Rouvray.

YES OR NOTES : DU SON ET DU RYTHME

Du jazz, du rock, du folk, du bluegrass… mais aussi de la musique française alternative. Le programme de Yes or notes pour ce mois de mai est des plus éclectiques. Organisé par le conservatoire de Saint-Étienne-du-Rouvray, l'événement rassemble les groupes de musique et de danse de l'établissement et des artistes professionnels. Trois jours de musique festive et rassembleuse, à savourer à l'espace Georges-Déziré les 12, 13 et 22 mai prochains. La programmation complète est à découvrir sur le site de la mairie.

PLUS D'INFORMATIONS dans l'agenda de ce numéro.



Les œuvres de Lady K et Petite Poissone sont à découvrir du 6 mai au 9 juin.

PHOTOS : J. L.

PARTENARIAT

Le jardin partagé devient un grand verger

Place des Pyrénées, une dizaine d'arbres fruitiers ont été plantés près du jardin partagé. Un beau projet mené par la CSF et la Ville, qui associe aussi les voisins et les enfants de l'école Henri-Wallon.

Avec un nom pareil, ça devait arriver. Le « jardin partagé des rêves fleuris » fait fleurir des rêves partagés. Depuis plus de deux ans, à l'initiative de la CSF (Confédération syndicale des familles) et avec le soutien de la Ville, un jardin partagé a poussé place des Pyrénées, au pied des immeubles et à proximité de l'école Henri-Wallon. Quelques mètres carrés qui déjà fournissent les habitants en légumes, petits fruits et herbes aromatiques. Entouré de tables et de bancs, le jardin partagé est devenu un lieu de rencontre très apprécié par les adultes et les enfants qui viennent y faire l'école en extérieur. Mais certains demandaient plus : un verger !

Le 30 mars, la plantation du verger a commencé sur l'ancienne aire de jeux à côté du jardin partagé, entre les grands platanes qui vont avoir de nouveaux copains. Les agents du service espaces verts de la Ville ont apporté une dizaine de jeunes arbres, pommiers, cerisier, poirier, pruniers et noisetier, mis en terre avec l'aide des habitants et de la CSF. Plus tard, l'association va planter des arbustes à fruits rouges, myrtilliers, framboisiers et groseilliers. D'ici un an, on devrait pouvoir goûter les premières cerises et il faudra attendre trois ou quatre ans pour les pommes. C'est la CSF qui va s'occuper de l'entretien et de l'arrosage du verger, avec les conseils des agents de la Ville.

Jardiniers en herbe

Pendant la plantation, les élèves de CE1 de l'école Henri-Wallon arrivent avec leurs institutrices. L'école est associée au jardin partagé depuis sa création. Les petits s'extasient devant un long ver de terre, applaudissent les jardiniers à l'œuvre, posent des questions puis filent quelques mètres plus loin pour découvrir la fabrication d'un composteur en palettes recyclées. Au passage, Guillaume leur montre comme on arrache des clous avec un pied-de-biche, Vincent leur explique comment fonctionnera le composteur, qui servira à recycler les déchets verts du jardin partagé et aussi ceux des résidents alentour. « *C'est un partenariat intéressant entre la Ville, la CSF et l'école,* explique Marc Havin, responsable des espaces verts. *On avance ensemble sur une belle surface. Les gens sont au pied de chez eux et les enfants qui respectent cet endroit sauront en respecter un autre.* » Dans les bacs, les premières plantations ont eu lieu et ça commence à pousser. On récoltera bientôt du bon voisinage et de la citoyenneté active : les fruits d'un travail collectif et de terrain remarquable.

La réunion publique sur l'éclairage nocturne a rassemblé deux cents Stéphanaises et Stéphanais à la salle festive.

PHOTO : J. L.

CITOYENNETÉ

L'éclairage public en pleine lumière

Lundi 3 avril, la réunion publique sur l'éclairage nocturne a rassemblé plus de deux cents Stéphanaises et Stéphanais. Leurs avis et questionnements ont été recueillis par le maire.

Faut-il éteindre l'éclairage public la nuit ? Et si oui, pour combien d'heures ? L'extinction doit-elle concerner une partie ou l'ensemble de la ville ? Lundi 3 avril à la salle festive, les habitantes et les habitants ont été invités à s'exprimer sur la question.

Le sujet est d'importance : à l'heure où le prix de l'électricité flambe, éteindre les candélabres permet d'économiser l'énergie. Car l'éclairage public pèse sur les budgets locaux. D'après l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), l'éclairage de nuit représente en moyenne 37 % de la facture électrique d'une collectivité.

À cet enjeu économique s'ajoutent des préoccupations environnementales : oiseaux, insectes, amphibiens, mammifères et flore sauvage sont perturbés par les émissions lumineuses nocturnes. Éteindre les lampadaires est donc favorable au maintien de la biodiversité.

Quelques réserves

Mais l'idée suscite des réserves. De nombreux participants à la réunion publique redoutent une hausse des agressions, des trafics ou encore des cambriolages suite à l'extinction de l'éclairage de nuit. Face à ces craintes, le commandant Courtois, représentant de la police nationale, rassure : « *Nos statistiques démontrent qu'il n'y a aucune corrélation entre l'extinction de l'éclairage nocturne et une augmentation de l'insécurité.* » Les chiffres de la gendarmerie mais aussi des assureurs corroborent ce constat : 99 % des délits nocturnes sont commis dans des rues éclairées. Quant aux cambriolages, 80 % d'entre eux ont lieu en pleine journée. La crainte d'une hausse des accidents de la route est également réfutée par les agents de la sécurité publique : l'extinction des lumières inciterait plutôt les automobilistes à rouler moins vite. Le nombre de délits routiers n'a d'ailleurs pas augmenté dans les 12 000 collectivités pratiquant l'extinction de l'éclairage depuis 2019.

Sur les soixante et onze communes composant la Métropole rouennaise, soixante-cinq ont d'ores et déjà mis en place une extinction totale des lumières – de 22 h à 6 h – ou partielle – de 00 h 30 à 5 h 30. « *Saint-Étienne-du-Rouvray doit s'engager dans cette démarche de sobriété énergétique et écologique*, a assuré Joachim Moyse, maire de la Ville. *L'objectif de cette rencontre est de recueillir vos avis d'habitants. Ceux de l'ensemble des acteurs, commerçants, associations, police, etc. seront également pris en compte. De premières orientations seront ensuite mises en place à partir de septembre.* »

CITOYENNETÉ

Faire place neuve

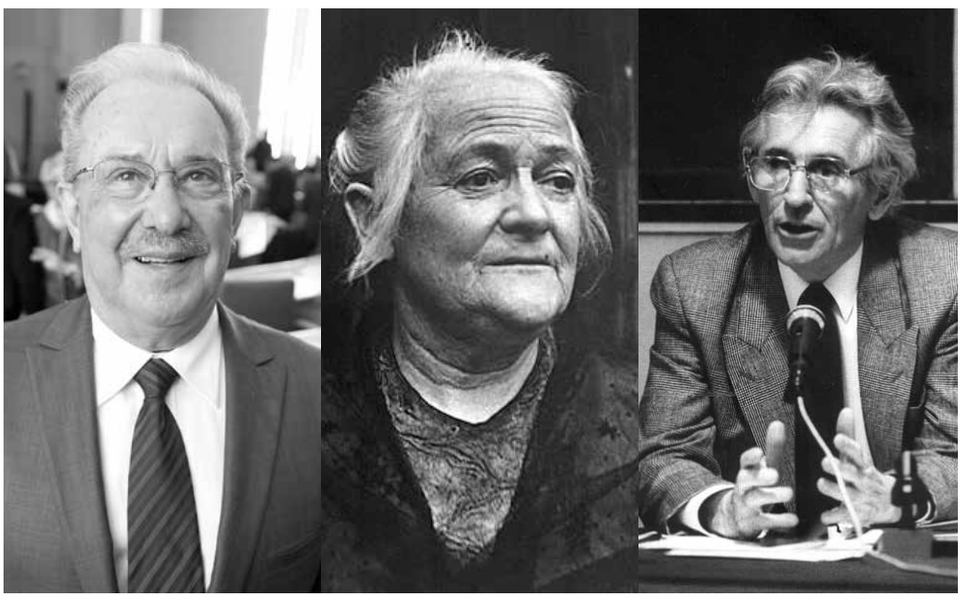
De nouveaux noms d'espaces publics ont été adoptés par le conseil municipal du jeudi 23 mars.

LA PLACE CLAUDE-COLLIN

Exit la place Jean-Prévost : cet espace en plein réaménagement s'appellera désormais place Claude-Collin. Par cette décision, le conseil municipal rend hommage à l'engagement de l'ancien élu local, décédé en septembre 2022. En trente-deux ans de mandats municipaux, Claude Collin est devenu une figure majeure de la ville, appréciée pour son combat en faveur de la justice sociale. Proche des habitants et de leurs préoccupations, l'ancien conseiller général a particulièrement œuvré pour développer le plateau du Madrillet. Un quartier bientôt transformé où son nom figurera en bonne place.

LA MAISON DU CITOYEN ET DE L'ACCÈS AUX DROITS CLARA-ZETKIN

Au Madrillet, un nouveau bâtiment accueillera d'ici 2024-2025 la Maison du citoyen et la Caisse primaire d'assurance maladie. Ce lieu portera le nom de Clara Zetkin, une pionnière de la lutte féministe du début du vingtième siècle. C'est à cette enseignante et femme politique allemande que l'on doit notamment la création en 1911 de la Journée internationale des droits des femmes. Donner le nom de Clara Zetkin à la Maison du citoyen et de l'accès aux droits est un symbole et un hommage au combat pour l'égalité mené par cette militante communiste.



▲ (De gauche à droite) Claude Collin, Clara Zetkin et Roland Leroy.

LE COMPLEXE SCOLAIRE, SPORTIF, CULTUREL ET DE LOISIRS ROLAND-LEROY

Un nouveau groupe scolaire ouvrira dans le quartier cheminot d'ici 2024. Cet établissement d'une capacité d'environ 400 élèves permettra de soulager les effectifs des écoles Paul-Langevin et Joliot-Curie. Le complexe scolaire en construction s'appellera Roland-Leroy, du nom de l'élu et militant communiste dont l'histoire est indissociable de celle de Saint-Étienne-du-Rouvray. Grâce à lui, la Ville a reçu les bijoux et autres créations de l'écrivaine Elsa Triolet, qu'il comptait parmi ses amis. ■

PHOTO : J.-P. S.

VÉLO-ÉCOLE

En mai et juin, on apprend à faire du vélo

Le vélo, c'est la liberté. Et ça s'apprend. En ce printemps, la Ville propose cette année encore des ateliers d'initiation (gratuits) à la pratique du vélo, à destination des débutant·es. Les sessions ont lieu tous les jeudis de mai et juin (sauf le 18 mai) de 14 h à 15 h 30. La première séance est consacrée à la présentation des ateliers et les suivantes à l'apprentissage de la pratique. Les séances ont lieu sur le cynodrome du parc omnisports Youri-Gagarine et sont encadrées par des éducateurs sportifs de la Ville. Les vélos et le matériel nécessaire sont fournis par la Ville. Cette session de printemps s'adresse exclusivement aux débutant·es. Une autre session de perfectionnement (comment faire du vélo en ville et appréhender les dangers…) aura lieu en septembre.

LES INSCRIPTIONS sont ouvertes auprès de Salomé Perez au 06.71.07.87.18.

Quelque 110 marchands s'installent tous les mercredis sur la place de la Fraternité, réaménagée en 2020.

PHOTO : L. S.

Ça va marché !

Réaménagé en 2020, le marché du Madrillet offre plus d'espace pour circuler parmi les étals et se garer aux abords de la place. L'offre alimentaire se diversifie aussi. Objectif : davantage de produits issus de filières locales.

Marché du Madrillet, mercredi 22 mars, 9 h. Le temps pluvieux ne décourage pas les dizaines d'habitués qui parcourent les stands, un chariot de courses à la main. Fouzia se penche sur son cabas à moitié plein pour y glisser trois bouteilles de lait et une douzaine d'œufs. « *Je ne rate jamais le passage de la crémière. Son lait vient de la ferme, il est bon et frais* », témoigne cette habitante du quartier, qui achète aussi une partie de ses fruits et légumes au marché. « *Certains produits sont beaucoup moins chers qu'en supermarché.* »

1,99 € le kilo d'aubergines, 1,5 € le kilo de tomates, 2,50 € le kilo de courgettes : sur les stands des revendeurs de fruits et légumes importés, les prix affichés sont attractifs. « *Le marché du Madrillet ne désemplit pas, surtout l'été. Il est connu pour ses tarifs abordables. Cela attire les Stéphanais mais aussi des clients de plusieurs endroits de l'agglomération rouennaise* », explique Jade Le Gall, chargée de l'activité commerciale à la Ville. Le dynamisme du marché séduit également les commerçants, « *très nombreux à nous adresser des demandes d'emplacements fixes* », poursuit Jade Le Gall.

Chaque mercredi, 110 marchands se partagent les 770 mètres linéaires de la place de la Fraternité. Vêtements, tapis, literie, linge de maison, ustensiles de cuisine, aliments, petite restauration… L'offre, dominée par les produits textiles, reste plutôt variée. « *Nous souhaitons cependant diversifier le choix alimentaire et proposer davantage de produits de bouche locaux et de qualité* », affirme Jade Le Gall.

Produits laitiers et de saison

Depuis environ un an, une artisane crémière de la région de Dieppe campe chaque semaine son camion-magasin au marché. Le succès de ses produits est retentissant. « *Je sais qu'en venant à Saint-Étienne-du-Rouvray, je vais écouler tout mon tank à lait* », se réjouit Stéphanie Vigreux (lire son portrait en p. 12). Derrière son emplacement, le couple Sylvie et Alain Philippe s'active au milieu des cagettes de poireaux, de carottes, d'épinards et de betteraves. Seuls producteurs maraîchers de la place, ils suivent les rythmes des saisons : « *Ici, il faudra attendre encore un peu avant d'acheter des tomates ou des courgettes* », sourit Sylvie Philippe (portrait p. 12).

Pour attirer des producteurs et artisans locaux, la Ville fait appel à un spécialiste de la gestion des halles et marchés. Grâce à son réseau de placiers – responsables du placement des commerçants dans les marchés –, le groupe Géraud connaît bien les marchands de diverses communes et peut leur proposer de venir tester celui de Saint-Étienne-du-Rouvray. La Ville offre à ces commerçants postulants un emplacement fixe pour une durée de quatre semaines. « *Ça leur permet de prendre la température du marché, de jauger la clientèle avant de faire une demande d'emplacement titulaire* », indique Jade Le Gall.

En pleine transformation

Le marché du Madrillet a été réaménagé en 2020. L'ancienne halle, qui ne couvrait pas toute la place, a été supprimée. Des allées de cinq mètres de large permettent désormais aux nombreux clients de circuler plus facilement parmi les étals. « *Les allées exiguës posaient aussi un problème d'hygiène, car les commerçants avaient du mal à gérer leurs déchets* », souligne Jade Le Gall.

Pour améliorer la propreté du marché, une aire à déchets a été mise en place. Des conteneurs y sont disposés pour que les commerçants puissent jeter leurs détritus. Ils peuvent également disposer leurs fruits et légumes trop mûrs ou un peu défraîchis mais toujours comestibles dans une zone de glanage. Cette démarche anti-gaspillage permet à des habitants de récupérer des aliments pour leur consommation ou celle de leurs animaux.

À SAVOIR

Une zone bleue pour le stationnement

Depuis 2020, une zone bleue permet aux clients d'accéder plus rapidement au marché. Située rue du Madrillet, sur la partie comprise entre les rues Paul-Bert et Lamartine, cette zone comprend des places gratuites pour une durée limitée. Le principe est simple : le conducteur place un disque de stationnement contre le pare-brise de son véhicule. Le disque doit être réglé sur l'heure d'arrivée.

Si la durée de stationnement autorisée n'est pas respectée, une sanction peut être appliquée. Pour l'instant, la police municipale fait surtout de la sensibilisation à ce système, en expliquant son fonctionnement aux habitants et en distribuant des disques. Les commerçants, eux, doivent se garer dans un parking dédié, sur la place du Jura. « *Les marchands doivent stationner leurs camions aux emplacements prévus et ne pas essayer de se garer ailleurs, car avec les travaux de la médiathèque qui commencent dans le quartier, il y aura moins de stationnements pour tout le monde et cela va compliquer les choses* », précise Jade Le Gall.

CENTRE ANCIEN

Et le marché de l'église ?

Chaque dimanche de 8 h à 12 h 30, un vendeur de fruits et légumes déballe sa marchandise sur la place de l'église. De temps en temps, deux commerçants viennent étoffer cette offre : un vendeur d'huîtres et de fruits de mer et un vendeur de produits portugais. Pour développer le marché de l'église, un projet de réaménagement de la place est à l'étude. Les élus souhaitent également faciliter les conditions d'accès à ce marché pour encourager de nouveaux commerçants à s'y implanter.

Marchands de convivialité

Figures anciennes ou récentes du marché du Madrillet, quatre commerçants présentent leur activité.

SYLVIE ET ALAIN PHILIPPE, MARAÎCHERS

Sylvie Philippe montre une cagette pleine de radis rouges luisants. « *C'est la nouveauté de la semaine, avec les petits oignons blancs. Bientôt, la saison des salades va commencer et nous en aurons de toutes sortes pour nos clients* », annonce la maraîchère. Située à Martot, commune euroise proche d'Elbeuf, la ferme du couple Philippe s'étend sur une surface de 12 hectares, où ne poussent que des légumes de plein champ et de saison. « *Nous sommes arrivés à Saint-Étienne-du-Rouvray il y a un an et ça se passe très bien. Nous vendons tous nos légumes, les cagettes sont vides à la fin du marché. Les gens nous connaissent et nous font confiance.* »

STÉPHANIE VIGREUX, CRÉMIÈRE

Stéphanie Vigreux n'a pas une minute à elle. Devant son camion aménagé, de nombreuses Stéphanaises attendent d'être servies. « *Je suis revenue sur le marché il y a un mois et le succès est déjà total* », assure la crémière en versant du lait dans les bouteilles en plastique que lui tendent ses clientes. « *C'est du lait de la traite de mes vaches d'hier soir, entier et non-pasteurisé. Je viens chaque semaine avec un tank de 300 litres que j'écoule très facilement, notamment auprès de la communauté turque, qui aime préparer ses propres fromages.* » La ferme de Stéphanie se trouve à Aubermesnil-Beaumais, près de Dieppe. Elle y fabrique une large gamme de produits : crème, beurre, yaourts, fromages et desserts lactés.

ABDELGHANI FANTASS, VENDEUR DE THÉ ET DE SPÉCIALITÉS DU MAGHREB

Abdelghani Fantass sert un thé à la menthe à deux commerçants des stands voisins, venus faire une pause et bavarder. « *L'ambiance ici est agréable, l'entente règne* », assure le marchand, présent au marché du Madrillet depuis 2005. Derrière lui, deux femmes pétrissent et façonnent habilement des boules de pâte, en surveillant les galettes qui cuisent dans la poêle. « *Nous faisons du msemmen – galette marocaine – nature ou farci à la viande hachée, aux oignons et poivrons. Nous proposons aussi des bricks à la viande, aux pommes de terre ou aux œufs. Pour le ramadan, nous vendons aussi des gâteaux.* » Le tout servi avec un thé ou un café, à consommer sur place ou à emporter.

INEZIA FARIK, VENDEUSE DE LINGERIE

Inezia Farik doit, comme souvent, faire avec les aléas de la météo. « *Il pleut depuis ce matin, la bâche est pleine d'eau…. Je n'ai pas pu sortir les mannequins non plus à cause du vent.* » Malgré ces contrariétés, la vendeuse de lingerie ne se départit pas de son sourire. « *J'ai commencé ce commerce en 2001. Il n'y a pas de saison pour les dessous. Hiver comme été, on les met.* » Soutiens-gorges, brassières, ensembles, nuisettes, pyjamas… Elle montre chaque article, palpant les tissus pour en souligner la qualité. Inezia met un point d'honneur à proposer des grandes tailles à ses clientes, car elle sait qu'il est difficile de s'en procurer dans la plupart des magasins. « *Je ne vous ai pas montré toute ma collection ! J'attends qu'il fasse beau pour déballer les trucs sexy !* »

PHOTOS : L. S.

Dans le frigo des Stéphanais

Comment les Stéphanaises et les Stéphanais se nourrissent-ils ? Le Covid, l'inflation et l'urgence climatique ont-ils changé les habitudes ? Au marché ou dans les grandes surfaces, certains scrutent les prix, d'autres privilégient la qualité. Famille, couple, retraitée, étudiante : des Stéphanais·es nous ont ouvert leur frigo.

PHOTO: L. S.

« CONCILIER ALIMENTATION DE QUALITÉ ET EMPLOI DU TEMPS BIEN REMPLI »
Dicko, Samuel, Ismaël et Elijah Hamon
39, 35 ans, 6 et 4 ans
Professeurs d'histoire-géographie et d'EPS

INCONTOURNABLES DU FRIGO :
la crème normande,
le beurre demi-sel
et les gnocchis au fromage.
BUDGET ALIMENTAIRE PAR SEMAINE :

L'alimentation chez vous – « *On essaie de se fournir au maximum en produits locaux, notamment pour la viande achetée dans la boucherie voisine ou les légumes au marché du dimanche. Mais 70 % de nos achats alimentaires se font au supermarché Leclerc ou Aldi. Les produits récurrents comme le beurre, la crème, le fromage ou le café sont généralement bio. On a essayé l'Amap mais cela est trop contraignant au niveau organisation. Notre limite est surtout temporelle. Depuis que nous avons des enfants, nous cherchons à manger des produits de meilleure qualité mais avons aussi moins de temps pour faire les courses et cuisiner. C'est le dilemme. Nous préparons les plats de la semaine à l'avance et évitons les produits industriels. Une exception pour les gnocchis au fromage, le péché gourmand de la famille !* »

Des changements – « *Le Covid nous a fait découvrir la pâtisserie et boulangerie maison et nous a convaincus de nous lancer dans un petit potager. Nous faisons pousser des endives. C'est très simple, productif et rentable. On est aussi soucieux de l'environnement et l'on préfère se restreindre plutôt que d'acheter des produits sous plastique ou de provenances trop lointaines. On se rend bien compte de la hausse des prix mais nous n'avons pas changé nos habitudes alimentaires pour autant.* »

BIEN MANGER, C'EST QUOI
« *C'est d'abord cuisiner. Préparer et partager un repas reste, pour nous, un moment convivial.* »

« DU LOCAL ET DU FRAIS ! PAS TOUJOURS FACILE À TROUVER »

Nathalie et Étienne Vivier | 57 et 58 ans
Conseillère Pôle emploi et inspecteur dans l'enseignement agricole

INCONTOURNABLES DU FRIGO :
fromage, légumes de saison et plats préparés locaux
BUDGET ALIMENTAIRE PAR SEMAINE :
100 €

PHOTOS : L. S.

L'alimentation chez vous – « *Depuis le Covid, nous nous fournissons intégralement en produits locaux via la plateforme internet Potimarron qui rassemble des producteurs et artisans du secteur et nous livre à domicile. Nous ne mettons quasiment plus les pieds dans les supermarchés. Nous regrettons qu'il n'y ait pas assez de commerces de proximité dans la ville. Même le marché ne propose pas de fruits et légumes locaux. Il faut aller à celui de Sotteville-lès-Rouen. Notre choix est à la fois guidé par un souci de préserver notre santé, de faire vivre les acteurs du coin et d'assurer une rémunération juste aux agriculteurs.* »

Des changements - « *On constate une hausse des prix mais l'inflation n'a pas d'impact sur notre panier car nous sommes maintenant en fin de carrière et à la maison sans les enfants. Ce sont d'ailleurs eux qui nous éveillent à de nouvelles formes d'alimentation plus respectueuse de l'environnement et végétarienne notamment.* »

BIEN MANGER, C'EST QUOI
« Manger équilibré et varié pour garder une bonne santé et le goût éveillé. »

BIEN MANGER, C'EST QUOI
« C'était il y a longtemps ! Lorsqu'on vieillit et que l'on vit seul, on a moins faim. Mais je garde le plaisir de partager des plats simples avec des amis. Bien manger est lié au partage. »

« JE JONGLE AVEC LES PROMOTIONS ET LE SYSTÈME D »

Catherine Chenal | 66 ans
Retraitée, ancienne aide à domicile pour personnes âgées.
Vit seule, sauf pendant les vacances avec sa fille handicapée.

INCONTOURNABLES DU FRIGO :
yaourts, compotes et œufs
BUDGET ALIMENTAIRE PAR SEMAINE :
60/70 €

L'alimentation chez vous – « *Je fais mes courses exclusivement chez Lidl et chez E.Leclerc lorsqu'il y a des promotions. Je recherche les prix bas avant tout. La nourriture, avec le loyer et l'électricité, fait partie de mes dépenses prioritaires. Le jour d'arrivage des produits frais, je me rends au magasin de déstockage Marc Est Content. Il m'arrive d'aller au marché du Madrillet mais je ne vais plus à ceux de Sotteville-lès-Rouen ou de la place Saint-Marc qui sont devenus trop chers pour moi. Mon jardin me permet de faire pousser des pommes de terre, tomates et framboises. Je ne mange de la viande qu'une fois par mois, mais ça me va.* »

Des changements – « *Avec la hausse des prix, j'achète beaucoup moins. J'épluche les carnets de publicité pour comparer les offres et je regarde évidemment le prix au kilo. Il m'arrive aussi maintenant d'acheter en gros, avec une amie, et de partager ensuite. C'est le système D ! Cependant, j'adore cuisiner et garder l'esprit convivial d'un repas alors, lorsque je reçois, je compense dans la semaine en restreignant mes achats.* »

« CUISINER SOI-MÊME, C'EST MOINS CHER, PLUS SAIN ET GRATIFIANT »
Laura Delfrate | 18 ans
Étudiante en BTS commerce international, locataire de la résidence Crous du Madrillet.

L'alimentation chez vous – « *Pour faire mes courses, je vise le côté pratique et efficace. Je vais au supermarché E.Leclerc, juste à côté de ma résidence. Je n'ai ni le réflexe ni le temps d'aller au marché ou dans des commerces spécialisés. J'achète des conserves mais pas de plats industriels pour des raisons de saveur et de santé. J'essaie de cuisiner au maximum et de sortir des mythiques pâtes au beurre étudiantes. Je me prépare des quiches, des risottos ou des gâteaux qui peuvent me servir sur plusieurs jours. C'est simple, cela revient moins cher et c'est gratifiant. Je me sens plus autonome et maîtrise davantage ce que je mange.* »
Des changements – « *Avec l'inflation, le budget passe avant la gourmandise. Je renonce à des aliments que j'adore mais qui peuvent être coûteux comme la langue de bœuf, un de mes plats préférés. 10 à 15 € la barquette, c'est clairement trop cher, alors je demande à mon père de me la cuisiner quand je rentre à la maison ! Le bio est aussi hors budget. Pour autant, je ne veux pas de fast-food et préfère manger des produits simples et équilibrés.* »

INCONTOURNABLES DU FRIGO :
jus de fruit, fromage râpé, beurre
BUDGET ALIMENTAIRE PAR SEMAINE :

BIEN MANGER, C'EST QUOI
«Avoir une assiette équilibrée avec des légumes, des féculents et de la viande dans une quantité qui satisfasse nos besoins quotidiens. »

ENTRETIEN

Et dans les frigos de la Ville

Fiona Renard, responsable qualité au sein du département restauration municipale.

Comment s'organise la restauration municipale ?
Les plats sont préparés dans la cuisine centrale François-Rabelais puis envoyés sur les différents sites tels que les établissements scolaires, les restaurants seniors et le restaurant administratif, où ils sont réchauffés sur place. Nous avons également un système de portage de repas à domicile. La commune livre ainsi 2 200 repas par jour en moyenne.

Quels sont les principaux critères de qualité ?
Nous respectons des fréquences de consommation pour l'établissement des menus. La loi ÉGalim nous engage, depuis janvier 2022, à utiliser au moins 50 % de produits durables et de qualité, c'est-à-dire des produits Label rouge, AOP (appellations d'origine protégée) ou bénéficiant de l'écolabel Pêche durable. Parmi ceux-ci, 20 % sont des produits bio.

La Ville se fournit-elle localement ?
Nous sommes sur un marché européen et ne pouvons pas favoriser les producteurs locaux. Cependant, nous travaillons avec des acteurs de la région, notamment Grosdoit pour la viande ou le MIN de Rouen pour le pain.

Votre mission est-elle aussi de santé publique ?
J'en suis convaincue. La Ville participe activement au Plan national nutrition santé (PNNS). Notre cuisine centrale a, par exemple, conduit des animations culinaires dans les écoles afin d'éduquer les enfants sur l'importance de la nutrition dans la lutte contre l'obésité ou les carences, notamment en calcium. Nous envisageons prochainement de partager les indicateurs de qualité de nos achats alimentaires.

Tribunes libres

Communistes et citoyens

Comme pour la réforme de la retraite, la ZFE génère un sentiment d'injustice et de colère. Cette mesure a abîmé les rapports entre les citoyens et la Métropole. Le sentiment est fort d'une structure éloignée des préoccupations. La Métropole doit se construire autour des communes et des habitants. Dans cette période très difficile, la Métropole doit se recentrer autour de la proximité et de la solidarité. Les déchets verts doivent continuer à être collectés toutes les semaines. Nous souhaitons la mise en place d'une tarification sociale de l'eau pour garantir un prix juste tout en maîtrisant la ressource. Il faut avancer vers la gratuité des transports collectifs. N'oublions pas les voiries, la culture ou le sport. Il faut fixer les dépenses de la Métropole en fonction de nos priorités. Mettons tous les efforts vers le quotidien pour une métropole proche, utile, solidaire et écologiste.

TRIBUNE DE Joachim Moyse, Anne-Émilie Ravache, Pascal Le Cousin, Édouard Bénard, Murielle Renaux, Nicole Auvray, Didier Quint, Florence Boucard, Francis Schilliger, Marie-Pierre Rodriguez, Najia Atif, Hubert Wulfranc, Jocelyn Chéron, Carolanne Langlois, Mathieu Vilela, Fabien Leseigneur, José Gonçalvès, Karine Péron, Aube Grandfond Cassius.

Élu·e·s socialistes écologistes pour le rassemblement

La position des socialistes vis-à-vis de la loi repoussant l'âge légal de départ à la retraite à 64 ans est claire : le retrait ou le retour devant les Françaises ou les Français par un référendum ou une dissolution de l'Assemblée nationale. Emmanuel Macron doit admettre que sa contre-réforme est largement rejetée par les syndicats, unis et déterminés à se mobiliser, et par une grande majorité de la population. La crise politique et institutionnelle que nous traversons rappelle qu'il y a aussi une urgence démocratique : il faut faire évoluer notre système pour que la population puisse s'exprimer, et pas seulement par le vote ou la grève et les manifestations en temps de contestation, et prendre part aux décisions. Nous avons toute légitimité à continuer à avancer, à contester ce projet qui est injuste et brutal. Restons mobilisés !

TRIBUNE DE Léa Pawelski, Catherine Olivier, Gabriel Moba M'Builu, Alia Cheikh, Ahmed Akkari, Dominique Grevrand, Serge Gouet.

Europe Écologie Les Verts

Éclairage de nuit, ZFE, gratuité des transports, cantines, nombre de sujets vous mobilisent. Nous avons proposé de vous redonner la parole par un référendum municipal en juin. Pour nous, l'écologie ne peut aller sans solidarité et pragmatisme. Les élections municipales tous les 6 ans ne suffisent pas pour recueillir votre avis. Les forums organisés par la Ville participent à une citoyenneté renforcée. Nous pouvons aller plus loin. Parce que la sécurité doit être assurée de jour comme de nuit, parce que nous refusons cette ZFE et l'écologie punitive, parce que les transports sont encore trop chers pour trouver de réelles solutions au quotidien, parce que nos cantines souffrent d'une organisation compliquée depuis des semaines… revenons ensemble sur tous ces sujets, tout comme sur des projets pour le long terme pour notre Ville : organisons un référendum municipal pour avancer ensemble.

TRIBUNE DE David Fontaine, Grégory Leconte, Laëtitia Le Bechec, Juliette Biville.

Rouvray debout

Vos élu·es ont pris l'initiative de consulter les habitants sur la question de l'éclairage public appelé à être diminué compte tenu des coûts de l'énergie et des conséquences sur la biodiversité. Les participants ont ainsi pu s'exprimer sur leurs besoins, leurs inquiétudes et proposer diverses solutions. Cette démarche citoyenne est à poursuivre patiemment sur tout ce qui touche le quotidien, l'implantation d'entreprises, écoles, logements, la préservation des espaces… sans oublier les transports du quotidien. Saint-Étienne est la seule ville de la Métropole à avoir conduit une réunion publique sur le sujet de la ZFE pourtant très impactante. Les Métropoles, comme les grandes Régions n'ont fait qu'éloigner les habitants des décisions qui les concernent, fragmentant un peu plus notre démocratie. La légitimité de l'élection et de la représentation se gagne au quotidien lorsqu'on écoute, partage, négocie, tout ce que se refuse à faire ce gouvernement !

TRIBUNE DE Johan Queruel, Lise Lambert.

Citoyens indépendants, républicains et écologistes

La sécheresse est un sujet majeur qui doit être abordé en toute urgence. En effet, la gestion de l'eau est un enjeu crucial pour les communes, en particulier lors des périodes de sécheresse. Pour faire face à ce défi, il est important de mettre en place une bonne gestion des ressources en eau, en impliquant tous les acteurs locaux (habitants, entreprises, agriculteurs, etc.).
Cela peut passer par des actions comme :
- la mise en place de mesures d'économie d'eau (récupération des eaux de pluie, réduction de la consommation d'eau potable, etc.),
- la protection des zones humides et des cours d'eau pour maintenir un bon niveau de ressources en eau,
- la sensibilisation des habitants à la nécessité de préserver les ressources en eau.

Il est également important de travailler en collaboration avec les autres collectivités territoriales et les acteurs de la filière de l'eau pour mettre en place une gestion intégrée et durable des ressources en eau.

TRIBUNE DE Brahim Charafi, Sarah Tessier.

Nouveau Parti anticapitaliste

Le 6 avril, les manifestations contre la réforme des retraites ont encore rassemblé 2 millions de personnes. Depuis le 19 janvier, notre lutte ne s'est jamais arrêtée pour obtenir le retrait de cette loi antisociale ! Le 5 avril, l'intersyndicale s'est rendue à Matignon pour en ressortir après une heure de réunion, car Borne refusait de discuter… des retraites. Quelle surprise ! Pourtant le pouvoir est faible : même le tribunal administratif de Rouen a décidé le 6 avril de suspendre les réquisitions de grévistes à la raffinerie TotalEnergies de Gonfreville. La répression brutale tous azimuts du gouvernement montre qu'il panique. Solidarité avec Doris, AESH, mutilée par la police à Rouen le 23 mars et avec tous les autres manifestants blessés, notamment ceux de Sainte-Soline. Il est peu probable que le conseil constitutionnel invalide par miracle la loi. Notre mouvement « devra », va continuer jusqu'au retrait, par la grève et dans la rue tant qu'il le faudra !

TRIBUNE DE Noura Hamiche.

BON À SAVOIR

Aire de fête : inscriptions à la foire à tout

Cette année, Aire de fête a lieu samedi 3 juin au parc omnisports Youri-Gagarine, avec sa traditionnelle foire à tout. Les inscriptions à cette foire à tout sont prises du 2 au 26 mai dans les centres socioculturels Georges-Déziré (tél. 02.35.02.76.90), Georges-Brassens (tél. 02.32.95.17.33) et Jean-Prévost (tél. 02.32.95.83.66). Tarifs : 10,20 € les 3 mètres linéaires pour les Stéphanais et les Stéphanaises ; 21,60 € pour les personnes hors commune.

PHOTO : B. C.

FLEURIR LA VILLE

INSCRIPTIONS DU 2 MAI AU 16 JUIN

Le concours « Fleurir la Ville » récompense les particuliers qui, en fleurissant leur maison, leur jardin et leur balcon contribuent à l'embellissement de la ville. Trois catégories ont été arrêtées : maison avec jardin, maison avec terrasse et la dernière, balcon, murs et fenêtres. Les inscriptions sont prises en ligne du 2 mai au 16 juin, rubrique « La Ville et moi/Fleurir la ville ». Des urnes ont également été déposées à l'hôtel de ville et à la maison du citoyen afin de recueillir les inscriptions. La tournée d'inspection démarre cet été et se termine début septembre.

MIEF

« Hors de ma bulle »

Les services de la Ville (dont la Maison de l'information pour l'emploi et la formation) et ses partenaires partent à la rencontre des jeunes âgés de 16 à 30 ans lors d'animations « Hors de ma bulle ». Au programme : conseil numérique, café bien-être pour échanger sur des astuces de beauté et/ou de bien-être, bus de l'entrepreneuriat, battle de foot… Rendez-vous plaine de La Houssière mardi 25 avril, au centre socioculturel Georges-Brassens jeudi 27 avril et lace des Pyrénées au Château blanc (périphérique Wallon) jeudis 4, 11 et 25 mai.

DÉCHETS

COLLECTES DÉCALÉES

Lundis 1er et 8 mai et jeudi 18 mai étant fériés, les collectes sont décalées d'une journée. Les papiers et emballages seront ramassés jeudi 4 et 11 mai, les ordures ménagères vendredis 5, 12 et 19 mai, les déchets végétaux samedis 6, 13 et 20 mai.

CITOYENNETÉ

PERMANENCES IMPÔTS

Deux permanences de la DGFiP (Direction générale des finances publiques) se tiendront sur rendez-vous mercredis 3 mai de 9 h à 12 h à l'hôtel de ville (tél. 02.32.95.83.83) et 10 mai de 9 h à 12 h à la maison du citoyen (tél. 02.32.95.83.60).

État civil

MARIAGES

Nafeaa Ghzouzi et Anware Ben Cheikh.

NAISSANCES

Célia Bucaille Huby, Zoé Macé, Alae Oukach, Noür Rachid, Adel Sevtekin, Begüm Ucar, Raphaël et Léo Vandenhende.

DÉCÈS

Paulette Renaux, Éric Drouet, Jacqueline Gouez, Bernard Lerat, Catherine Ponston, Norberto Martins Dos Reis, Gérard Tournier, Suzanne Auger, Jacqueline Morel, Édith Caudron, Manuel Da Silva, Albert Gaillard, Vincent Louis, Jean-Marie Levionnois, Larbi El Waria, Monique Bénard, Fatima Kedim, Françoise Buquet divorcée Julien, Térésa Di Luzio, Jean Da Silva Maïa, Jacqueline Raud, Manuel Moreira, Maria Da Conceiçao Vale, Liliane Leguet, Annick Allain, Anita Bourgeteau, Claudine Lechevallier.

CULTURE

PHOTOS : L. S.

Le musée qui fait un bien fou

Au centre hospitalier du Rouvray vient de rouvrir le musée Art et déchirure, consacré à « l'art des fous ». Visite guidée avec le fondateur de cette belle histoire.

C'est un lieu exceptionnel, plein de cris, de vie et d'histoires. On y arrive par l'entrée principale du centre hospitalier du Rouvray. Puis il faut suivre les pancartes « Musée art et déchirure », jusqu'à l'ancien pavillon des femmes, désaffecté en 1982. Depuis fin mars, ce long bâtiment centenaire accueille la réincarnation muséale de l'illustre festival Art et déchirure, créé en 1989 par deux infirmiers de l'hôpital, Joël Delaunay et José Sagit (tous deux nés à Saint-Étienne-du-Rouvray), autour de « l'art des fous ». Entrés à l'hôpital en 1968, ils ont créé des ateliers de thérapie par l'art, avec les idées neuves de l'époque et leur expérience quotidienne. « *C'est l'hôpital qui m'a inspiré* », dit Joël Delaunay. Jusqu'en 2019 et pendant dix-sept

éditions, le festival basé à la Halle aux toiles de Rouen a permis de faire découvrir à des milliers de personnes cet art des marges et de la créativité libérée, décliné sous toutes ses formes, de la peinture au théâtre en passant par la sculpture ou la musique. Une première version du musée a même ouvert en 2017. Mais le Covid a eu raison de la folie artistique. Le festival et le musée se sont arrêtés, laissant l'association avec des centaines d'œuvres collectées pendant une trentaine d'années.

Un musée dans son environnement

José Sagit a un peu décroché, mais Joël Delaunay (par ailleurs président du Stade sottevillais) n'a pas lâché l'affaire. Très soutenu par la direction de l'hôpital et motivé par le projet Rouen capitale européenne de la culture, il a mobilisé ses troupes et s'est battu pour rouvrir le musée. À la demande, c'est lui qui fait la visite. Et c'est un peu exceptionnel, parce qu'il est le fondateur de cette aventure qui, dit-il, a changé sa vie.

Un musée d'art des fous, ou brut, ou singulier, on dit comme on veut, ce n'est pas exceptionnel. Il en existe d'autres en France et partout dans le monde. Ce qui rend celui-ci exceptionnel, c'est qu'il est une partie de l'hôpital, enraciné dans un bâtiment où jadis erraient des patientes atteintes de troubles psychiques. On croit les entendre, leurs esprits réfugiés dans les œuvres exposées. Certaines de ces œuvres ont été faites par des patients de l'hôpital et Joël Delaunay connaît personnellement certains des artistes exposés. Il a d'abord tenu à ce que les salles d'exposition soient conservées dans leur jus. Les pétales de peinture écaillée qui surgissent des murs, les coulures rouillées et la tuyauterie apparente sont déjà de l'art brut, un bâtiment à l'œuvre qui raconte son histoire.

André Robillard exposé

La visite du musée est un voyage. Pas dans les pathologies des artistes, mais dans leurs expressions artistiques débridées, déchirées, obsessionnelles, cathartiques, joyeuses ou ténébreuses. On s'y reconnaît, on s'y confronte, on s'y perd ou on s'y console : cet art différent ne peut pas laisser indifférent. Des pièces entières sont consacrées à Francis Marshall et Caroline Dahyot et on pourrait y passer des heures. Environ 150 œuvres sont exposées (y compris dans le parc à l'extérieur du bâtiment) et environ 200 attendent leur tour dans la réserve. Joël Delaunay nous en ouvre les portes : on aperçoit des portes gravées par le Stéphanais Alain Rault, peut-être le seul street-artist digne de ce nom, toujours à l'œuvre du côté de la gare de Rouen.

En plus de la collection constituée au fil du festival, le musée accueille des expositions temporaires. Aujourd'hui et jusqu'au 24 septembre, c'est André Robillard, 91 ans, ses peintures, ses écrits, ses Spoutnik et ses armes fabriqués en matériaux de récupération. Le jour de l'inauguration, il était là, il a joué de l'harmonica, puis Joël Delaunay l'a ramené chez lui à l'hôpital psychiatrique d'Orléans. Et demain ? Avec ses trois jeunes en service civique bien motivés, le musée attend le public, y compris les groupes scolaires. Joël Delaunay ne va pas relancer le festival Art et déchirure. Mais il espère que dans quelques années, le musée et son parc pourront accueillir des concerts, du théâtre, un marché de l'art, au plus près des patients de l'hôpital. « *Ça fait du bien aux fous de nous rencontrer, mais l'inverse est vrai aussi, ça nous fait un bien fou* », conclut Joël Delaunay.

INFORMATIONS Ouvert du mercredi au dimanche de 14 h à 18 h. Tarifs : gratuit pour les moins de 12 ans, 3 ou 5 €. Visite de groupes, scolaires, privée et commentée sur demande : joel.delaunay@laposte.net
site : musee.artetdechirure.fr

• **Conférence « Ce que l'art brut a fait à André Robillard »** par Savine Faupin, vendredi 28 avril à 18 h à l'amphithéâtre 200 de l'Ifsi, sur le site du CHR.

Le feu sur la glace

Formé à Rouen puis à Caen, le Stéphanais Lucas Coulon est à 17 ans un sérieux espoir du patinage artistique français.

Pour faire l'interview de Lucas Coulon, on n'aura malheureusement pas l'occasion de le rencontrer en vrai, ni à Saint-Étienne-du-Rouvray où il a grandi, ni sur une patinoire où il continue de grandir jour après jour, compétition après compétition. De toute façon, on n'aurait pas réussi à le suivre sur une patinoire. Lucas a 17 ans et il est champion de patinage artistique. Il vit actuellement en région parisienne, proche du club de Dammarie-les-Lys où il s'entraîne depuis un an, après avoir fait ses classes à l'Espar, le club de Rouen. Le jeune homme a commencé le patin à glace à 4 ans en loisir, pour suivre l'exemple de sa sœur, alors qu'il faisait déjà du tennis et de la gym. Ses parents sont sportifs, mais personne ne l'a forcé à choisir le patin à glace. « *C'était une envie… L'envie de faire des sauts sur la glace* », se souvient-il. Dès 5 ans, il apprend et s'entraîne avec l'Espar, tout en faisant du foot et de l'athlétisme, et poursuit sa scolarité dans la filière sport-études. Lucas va d'abord patiner en individuel, en décrochant ses premiers podiums en championnat de France.

Mais dans le patinage artistique, la pratique individuelle mène au couple. Lucas s'y intéresse dès ses 12 ans et il rejoint en 2018 le centre de formation ouvert à Caen par le champion olympique Bruno Massot. Après huit mois à Caen, nouveau départ pour Lucas, qui rejoint le club de Dammarie-les-Lys où l'attend sa première partenaire attitrée : Romane Telemaque, 13 ans, elle-même fille d'une championne et formatrice de patinage artistique. « *On a essayé et ça s'est bien passé dès le début. En couple, il faut une cohésion, de la coordination, de l'harmonie… Et un bon rapport taille/poids/puissance entre nous…* »

Objectif JO

En début d'année, à Oberstdorf en Allemagne, Lucas et Romane ont décroché leur première première place dans une compétition internationale. Sur les photos, Lucas fait bien deux têtes de plus que Romane. Mais sur la glace, c'est souvent Romane qui est au-dessus, portée à bout de bras par son partenaire. C'est ce genre de figure qui donne accès aux podiums et que Lucas préfère dans le patinage artistique, cette discipline qui combine danse, gym et sport de glisse. « *Il y a le côté artistique, chorégraphique. Mais aussi les sauts en parallèle, les lancés, les portés, les pirouettes, les spirales, c'est très varié* », explique Lucas, qui s'entraîne six heures par jour.

Le prix de l'excellence, c'est de vivre loin de sa famille, de suivre sa scolarité par correspondance, de moins sortir avec les copains… Mais la récompense, c'est de pouvoir partager sa passion avec Romane et de rêver grand : « *D'abord faire des points pour aller aux championnats du monde junior, puis une bonne place aux championnats du monde et aux Jeux olympiques, en 2034/36.* » Et après ? (car la retraite est à 40 ans maximum pour les patineurs…) Lucas aimerait ouvrir un centre de formation de haut niveau.