



Collèges en grève p. 4 et 5

Tout le mois d'avril, enseignants, élèves et parents se sont mobilisés contre la réforme « choc des savoirs ».

Cabinet de radiologie en sursis p. 6

L'unique cabinet de radiologie de la ville fermera à la fin de l'année. Comment en est-on arrivé là, alors qu'il tourne bien ?

La folie des échecs p. 18 et 19

Les échecs ont la cote, comme le prouve le succès du premier tournoi organisé par l'Échiquier stéphanois. Reportage en immersion !

Qu'est-ce qu'on mange à la cantine ?

Chaque jour, plus de 2 100 repas sont cuisinés et servis dans les restaurants municipaux. Un défi relevé grâce à l'implication quotidienne d'une centaine de personnes. Reportage du champ à l'assiette. **p. 11 à 15**



INAUGURATION

Une rue au nom d'André Babin

La petite rue André-Babin, qui dessert un lotissement récent, est située entre les voies de chemin de fer et le quartier de la Cité des familles. Un emplacement idéal pour honorer la mémoire d'André Babin, une figure de la commune, décédé en 2015. Il fut résistant, militant communiste et responsable CGT et bien sûr cheminot... Sa rue a été officiellement inaugurée le 17 avril, jour de sa naissance, en présence de ses enfants, d'élus locaux et de nombreux membres de la famille cheminote.



SALON

Présents au RDV de l'emploi

Le 9 avril, la Ville a organisé son premier salon de l'emploi, taillé sur mesure pour les Stéphanaïses et les Stéphanaïses. Ce rendez-vous s'est révélé une vraie réussite en termes de fréquentation, avec 600 visiteurs qui se sont présentés, principalement à la recherche d'emplois et de stages. Malgré des conditions météo difficiles, l'atelier en extérieur consacré aux mobilités a lui aussi fait le plein.



AMÉNAGEMENT

Le bois du Val-l'Abbé, c'est la santé

Au bois du Val-l'Abbé, il faisait déjà bon se reposer, marcher ou courir. On peut maintenant passer à la vitesse supérieure, grâce aux équipements de parcours santé (car le sport, c'est la santé) installés par la Ville il y a quelques semaines. À découvrir aux beaux jours, pour les petits et les grands.

Contactez-nous

Pour toute suggestion d'article ou d'événement sur le territoire de la commune, adressez un mail à la rédaction à l'adresse

serviceinformation@ser76.com



PHOTO: J.-P.S.

FESTIVAL

Avril, le mois d'Éléments Terre

La deuxième édition du festival Éléments Terre (consacré aux initiatives et animations en lien avec le développement durable et la solidarité) a bien rempli le mois d'avril. Plaine de La Houssière, dans les centres socioculturels ou au bois du Val-l'Abbé (où le Terrain d'aventure continue jusqu'au 2 mai), c'était le printemps et comme un avant-goût des vacances.



PHOTO: J.L.



À MON AVIS

La restauration collective, un service public

Depuis des décennies, les élus ont fait le choix d'assurer un service public de restauration collective en régie directe. Force est de constater que de très nombreuses collectivités locales qui avaient délégué cette prestation au privé sont revenues sur cette décision.

Pour Saint-Étienne-du-Rouvray, la restauration municipale permet de proposer des produits locaux et de saison, de travailler la qualité gustative et l'éducation nutritionnelle, d'adopter une tarification solidaire, d'être à l'écoute des choix alimentaires individuels et limiter autant que possible le gaspillage.

Les modifications apportées depuis 18 mois dans nos restaurants scolaires, en lien avec cinq profils de menus proposés, rencontrent un vif succès avec notamment une fréquentation en hausse. Vous pouvez compter sur moi pour poursuivre nos efforts qualitatifs.

Joachim Moyse

Maire, conseiller départemental



Directrice de la publication :
Anne-Émilie Ravache. **Directeur de l'information et de la communication :**
David Leclerc. **Réalisation :**

Département information et 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, Antony Milanese, Delphine Ensenat. **Secrétariat de rédaction :** Céline Lapert. **Photographes :** Jean-Pierre Sageot (J.-P.S.), Jérôme Lallier (J.L.), Loïc Seron (L.S.) **Photo de Une :** Jean-Pierre Sageot. **Distribution :** Benjamin Dutheil. **Tirage :** 15 000 exemplaires. **Imprimerie :** IROPA 02 32 81 30 60.

+ Prolongez l'info...

SaintEtienneduRouvray.fr



COLLÈGES

Profs, parents et élèves contre le « tri » des élèves

Sous l'impulsion des enseignants, les opérations « collèges morts » se succèdent dans les établissements stéphanois. De nombreux parents n'envoient pas leur(s) enfant(s) en cours pour protester contre la réforme du « choc des savoirs ».



Professeurs et parents d'élèves des collèges de la ville se sont rassemblés devant l'hôtel de ville, samedi 6 avril, afin de montrer leur refus de la réforme.

L'opération « collège mort » ou « collège vide » a été couronnée de succès à Louise-Michel (ci-contre), comme à Paul-Éluard (ci-dessous). ►

Après une manifestation nationale le 2 avril, les enseignants des collèges continuent d'alerter sur les conséquences néfastes de la loi baptisée « choc des savoirs » que le gouvernement souhaite mettre en place dès septembre prochain. À Saint-Étienne-du-Rouvray, la mobilisation est particulièrement suivie. Dans les collèges, des réunions d'information ont été organisées pour sensibiliser les parents d'élèves et beaucoup en sont sortis convaincus. La preuve : le succès des opérations « collège vide » ou « collège mort » qui consistaient à ne pas envoyer les élèves en classe. Seulement 80 élèves sur 500 étaient présents jeudi 4 avril au collège Louise-Michel et 50 sur 470 le lendemain à Paul-Éluard. Mardi 9 avril, c'était au tour de Pablo-Picasso d'appeler à une journée « collège vide ». Un rassemblement concernant les collèges, mais aussi les écoles primaires de la ville, a par ailleurs réuni 70 personnes devant l'hôtel de ville. À chaque fois, enseignants, parents et élèves ont exprimé les mêmes inquiétudes. D'autres actions sont prévues dans les prochaines semaines.

Le refus de la répartition par niveaux

La réforme du « choc des savoirs » consisterait entre autres à répartir les élèves en trois groupes de niveau – « fragile », « moyen » et « avancé » – uniquement pour les cours de français et de mathématiques (soit deux fois 4h30 par semaine). Les effectifs des groupes les plus fragiles seraient réduits (15 élèves maximum) et les élèves auraient la possibilité de changer de groupe en cours d'année. La réforme concernerait les élèves de 6^e et de 5^e pour la rentrée 2024 puis tous les niveaux en septembre 2025.

« À première vue, ça peut sembler être une bonne idée, mais les moins bons élèves n'ont pas tous les mêmes difficultés. Si l'on regroupe les élèves avec des troubles de dyslexie, de dyscalculie, les élèves qui décrochent et les élèves allophones (élèves dont la langue maternelle est une langue étrangère, NDLR), on ne pourra pas avancer au même rythme que les groupes qui ont les meilleures notes », résume Cathy Dubos, professeure de lettres



classiques au collège Louise-Michel. « On souhaite bon courage aux profs qui enseigneront aux groupes faibles », embraye Marie Frebourg, représentante des parents d'élèves à Louise-Michel.

« On va perdre des amitiés »

« Un élève qui est dans un groupe faible risque de subir une forte stigmatisation. Un élève dans un groupe avancé peut créer un début d'anxiété à la performance », appuie Hugo Lanuzel, professeur de mathématiques à Louise-Michel. Ce dernier a par ailleurs avoué à ses collègues qu'au vu de ses bulletins de notes au collège, il se serait lui-même retrouvé dans un groupe « faible » en mathématiques. Respectivement élèves de 6^e et 5^e à Louise-Michel, Mila et Clara ne voient pas non plus ces changements d'un bon œil : « Il va y avoir de la compétition entre les meilleurs et ça va

être stressant pour les moins bons. Avec les classes dispersées, on va perdre des amitiés. » « Éclater des classes, ça peut être très violent pour les élèves, mais le fait est, aussi, que la réforme arrive sans moyens supplémentaires pour les établissements », déplore Aube Cassius, représentante des parents d'élèves FCPE. Face à des classes éclatées, les enseignants perçoivent déjà l'impossibilité de faire un bon suivi des élèves en tant que professeur principal. « Sans oublier qu'avec cette réforme, on crée plus de groupes donc plus d'heures de cours de français et de maths, alors qu'on sait qu'on manque déjà de professeurs de mathématiques. C'est absurde », ajoute Léon Lefrançois, professeur d'histoire-géographie à Paul-Éluard. « Trier les élèves... ce n'est pas ce type d'école-là que l'on veut. On travaille sur la tolérance depuis des années et là c'est un retour en arrière », conclut Cathy Dubos. ■



◀ Ouvert depuis une quarantaine d'années, le cabinet de radiologie face à l'hôtel de ville accueille plus de 60 patients par jour.

CABINET DE RADIOLOGIE

Fermeture fin 2024

Pour anticiper le manque croissant de radiologues, le Pôle radiologique normand restructure ses équipes et fermera le centre stéphanois fin 2024. Une pétition a été lancée.

« **Ç**a fait 23 ans que je suis là et 18 que j'entends que ça va fermer. Sauf que cette fois, c'est la bonne... », déplore

Stéphanie Lefebvre, secrétaire médicale au cabinet de radiologie situé face à l'hôtel de ville. La Stéphanaise ne parvient toujours pas à évoquer le sujet sans avoir les larmes aux yeux. La sentence est tombée fin février, quand la direction du Pôle radiologique normand (18 centres dans la région) a indiqué aux salariés qu'elle résilierait le bail au 31 décembre 2024. Elle explique qu'elle est obligée de se restructurer à cause du manque criant de radiologues, auquel s'ajoute le départ à la retraite imminent de huit d'entre eux. Les six salariés du cabinet stéphanois garderont leur emploi et seront répartis dans les autres centres du pôle.

Pour Stéphanie Lefebvre, « ce ne sera pas pareil ». Dans les autres cabinets, plus gros, la prise de rendez-vous se fait par téléphone ou à la chaîne au guichet puisqu'ils gèrent plus de patients. « On ferme tout, tout se digitalise, où est le social ? demande la Sté-

phanaise. Ici, on a un lien avec les patients. Eux aussi ont les larmes aux yeux quand on leur annonce la fermeture. Leurs parents sont toujours venus ici et c'est ici qu'ils ont fait leurs échographies de naissance. Les patients atteints de cancer sont suivis ici sur une longue période. Il y a un attachement, ce sont eux qui nous poussent à nous mobiliser. » La secrétaire a lancé une pétition pour s'opposer à la fermeture.

Les nouveaux radiologues durs à attirer

Plus que le manque de radiologues, c'est la spécialisation de ces médecins qui intensifierait le problème. D'après la direction du pôle, et la secrétaire médicale, les jeunes radiologues s'orientent vers des types d'examen plus complexes et plus rémunérateurs. Le Pôle radiologique normand explique qu'il investit dans l'imagerie lourde (IRM et scanners) dans le but d'attirer ces nouveaux radiologues et maintenir ses autres cabinets. Cette opération séduction se fait au détriment de la proximité. Le maire Joachim

Moyse a décidé d'alerter le député Édouard Bénard et le directeur de l'Agence régionale de santé (ARS) : « C'est un mauvais coup pour les habitants et encore une ville populaire qui trinque. Je ne peux pas me satisfaire de voir disparaître un énième service rendu à la population. »

Élus, professionnels médicaux et patients n'ont plus qu'à attendre l'arrivée hypothétique de nouveaux radiologues que rien n'oblige ni à choisir de s'installer dans une zone qui manque de médecins, ni à pratiquer certains examens plus que d'autres. D'ici là, il faudra faire avec moins de médecins et moins de centres pour gérer plus de patients, ce qui implique des délais de rendez-vous plus longs. ■

PÉTITION EN LIGNE :
Cabinet de radiologie
de Saint-Étienne-du-
Rouvray : 32 rue
Lazare-Carnot,
02 35 66 46 66,
www.groupe-prn.fr



ÉDUCATION

Danser, c'est classe

Le nouveau groupe scolaire Roland-Leroy accueillera les élèves de primaire des classes à horaires aménagés danse (Chad) à la rentrée scolaire 2024.



PHOTO : I. L.

C'EST UN ESPACE DE 240 M² DE STUDIOS DE DANSE QUI S'OFFRE AUX ÉLÈVES DE PRIMAIRE des classes à horaires aménagés danse (Chad) avec l'ouverture du groupe scolaire Roland-Leroy. Initié en 2011 à l'école Joliot-Curie et au collège Louise-Michel en 2014, ce dispositif permet aux élèves du CE2 à la 3^e de bénéficier gratuitement de cours de danse. « *C'est un dispositif phare de l'éducation artistique et culturelle, porté par la Ville et le rectorat, et épanouissant pour les élèves. Il combine temps d'école et temps de pratique artistique pour accompagner leur désir et leur potentiel* », explique Lucie Brière, directrice du conservatoire municipal de musique et de danse.

Emploi du temps aménagé

Des cours de danse contemporaine, de danse classique, de formation musicale, de culture chorégraphique et des master class avec danseurs professionnels trouvent leur place dans un emploi du temps aménagé de manière à suivre une scolarité normale. « Ces cours se déroulent sur le temps scolaire

et répondent donc aux mêmes règles que les autres cours de l'école et du collège. »

Partenaire du dispositif, Le Rive Gauche organise des parcours du spectateur sur temps scolaire et dans le cadre de soirées familiales pour les élèves des Chad, qui peuvent également assister gratuitement aux spectacles programmés pendant la saison. Aucun niveau technique n'est requis pour intégrer ces classes. Seule la motivation compte et fait la différence lors de l'audition d'entrée organisée chaque année. Outre les studios de danse, le pôle loisirs sport et culture intégré à la nouvelle école Roland-Leroy dispose aussi de salles d'activités dédiées à la cuisine, à la musique et une salle de 400 m² pour la pratique sportive. ■

RENSEIGNEMENTS auprès du conservatoire au 02 35 02 76 89.



AMÉNAGEMENTS

L'avenue du Bic Auber retrouve des couleurs



PHOTO : J. L.

Il y a une paire d'années, les haies trentennaires plantées le long de l'avenue du Bic Auber avaient été arrachées, parce qu'elles avaient fait leur temps. Au début de ce printemps, les agents du service espaces verts de la Ville ont préparé la suite : sept massifs plantés de 25 m², qui vont fleurir au fil des saisons. Patience, patience : il faut encore attendre un ou deux ans avant que tout ne soit fleuri. Au final, ce sera plus joli, plus coloré, moins contraignant et coûteux à entretenir, et même plus vertueux pour la biodiversité (car les insectes aussi aiment les fleurs). Une partie des fleurs sont cultivées par le service espaces verts, juste à côté au parc Henri-Barbusse. Autre nouveauté en face : un parcours sportif a fait son apparition dans le bois du Val-l'Abbé (lire page 3).

PETITE ENFANCE

Qui pour garder bébé ?

Accueil collectif ou familial, tous les jours de la semaine ou quelques heures, les Stéphanaïses et Stéphanaïses disposent de différents modes de garde.

La Maison de la petite enfance municipale propose aux parents deux modes de garde : un multi-accueil collectif de 35 places pour confier son enfant de manière régulière (crèche) ou occasionnelle (halte-garderie) et une crèche familiale pour l'accueil des enfants au domicile d'assistantes maternelles. Salariées de la Ville, sous la responsabilité de la directrice de la crèche, ces dernières participent aux activités proposées par le multi-accueil. Les parents privilégiant le mode de garde collectif peuvent aussi se tourner vers les P'tits loups et les Bout'chou, crèches asso-

ciatives de la Confédération syndicale des familles (CSF), ou encore vers Lalaland, crèche privée qui ouvre ses portes rue Léon-Gambetta. L'autre mode de garde possible est l'accueil chez l'une des 160 assistantes maternelles de la commune, réunies en maison d'assistantes maternelles ou non. Les parents deviennent alors employeurs de la professionnelle qui s'occupe de leur enfant. « *Il faut mener des démarches larges et ne pas se focaliser sur une seule structure car on risque de se retrouver sans solution de garde pour son enfant* », prévient Sophie Édeb, responsable de la division petite

enfance de la Ville. La Maison de la famille de la Ville joue un rôle-clé.

Trouver la bonne personne

« L'idée est de pouvoir accompagner les parents dans cet événement énormissime de leur vie », explique Caroline Cousin, responsable de la Maison qui reçoit, informe et accompagne les parents et les assistantes maternelles, tant pour la recherche d'un professionnel que pour les démarches administratives liées à l'embauche. « *Il y a des parents qui ne savent pas du tout ce qu'ils veulent. Je leur explique toujours clairement les avantages et inconvénients de chaque mode de garde et j'ai la liste des assistantes maternelles* » qu'ils peuvent aussi trouver sur monenfant.fr avec toutes les précisions nécessaires avant le premier contact : type de logement, présence d'animaux, horaires, jours fériés et week-end acceptés... « *S'ils ont des questions, ils envoient un mail sur monenfant.fr et c'est moi qui leur réponds.* »

RENSEIGNEMENTS

- Maison de la petite enfance Anne-Frank, 10 rue André-Bourvil, 02 35 66 86 10.
- Maison de la famille – relais d'assistantes maternelles, espace Célestin-Freinet, 19 avenue Ambroise-Croizat, 02 32 95 16 26, maisonfamille@ser76.com

APELE Interlude, deux lieux d'accueil

APELE Interlude propose deux lieux d'accueil anonyme et gratuit où les parents peuvent passer du temps avec leur enfant, échanger avec des professionnels et participer à des ateliers d'éveil organisés avec le Relais petite enfance.

Interlude Cotoni, 60 rue du Docteur-Cotoni
et Interlude Circé, parc Eugénie-Cotton, tour Circé, appartement 5, 02 35 64 84 44.



PHOTO: J.-P.S.

Crèche municipale, associative ou privée, halte-garderie, assistante maternelle... Les parents de jeunes enfants ont le choix.

PROJET SOLIDAIRE

Objectif Madagascar

Neuf jeunes Stéphanaïses et Stéphanaïses préparent un voyage solidaire dans le sud de Madagascar. Départ mi-juillet, le compte à rebours est lancé.

SI TOUT SE PASSE BIEN, LE 15 JUILLET, ELLES ET ILS SERONT À L'AÉROPORT À PARIS, en attente du départ pour Antananarivo. Sept filles et deux garçons, neuf jeunes Stéphanaïses engagés depuis le début de l'année dans un projet solidaire à Madagascar. Porté par l'association de quartier Bol d'air avec le service jeunesse de la Ville et des organisations de solidarité internationale (Eau de coco, Bel avenir), ce séjour est une première, qui intéresse des jeunes tentés par l'aventure et soucieux des autres. « Ça va nous aider à grandir, nous ouvrir sur une autre culture, nous apprendre à nous adapter et relativiser nos soucis. On ne verra plus le monde de la même façon après ce séjour », expliquent Estelle et Anaëlle, qui ont hâte d'y être. Dans le groupe, deux jeunes sont nés et ont grandi à Madagascar et un autre, Clément, a un ancêtre malgache. « J'aime voyager, je vais retrouver mes racines », dit le jeune homme qui a déjà participé à un voyage solidaire en Thaïlande il y a cinq ans.

Budget à boucler

Sur place, à Mangily dans le sud de l'île, les jeunes animeront des activités sociales et culturelles avec les jeunes filles d'un foyer et les enfants des écoles alentour. Au programme : réhabilitation d'un centre socio-culturel, ateliers sur la langue, jeux, sport,



Le groupe des candidats au séjour solidaire.

PHOTO: J.-P.S.

cuisine, musique : tout ce qui fait la culture et se partage... L'objectif est d'abord la rencontre avec des jeunes Malgaches, qui sont aussi très impatients de vivre cette ouverture sur une autre culture. Mais en attendant le séjour (du 15 juillet au 6 août), la préparation est longue et assidue. Lors de premières réunions, les jeunes ont été briefés sur la solidarité internationale, puis ils ont exposé leurs idées d'actions, leurs compétences à mettre en

œuvre lors de la mission. Mais la plus grande urgence, c'est de boucler le budget dans les temps. Il reste pas mal d'argent à rassembler pour mener à bien ce projet. Les jeunes ont fait des demandes de subventions et vont organiser des collectes et des ventes, mais ils espèrent aussi embarquer des sponsors dans l'aventure.

RENSEIGNEMENTS auprès de Chloé Samson au 06 40 86 48 43.



GUIDE
Unicité
LOISIRS, CULTURE, SPORT,
ACCUEILS PÉRI-SCOLAIRES ANIMALINS,
CENTRES DE LOISIRS ET RESTAURATION MUNICIPALE

SAINT-TIENNEDUROUVRAY.fr

UNICITÉ

Le nouveau guide bientôt chez vous

Unicité est le guichet unique pour s'inscrire à une ou des activités proposées par les différents services de la Ville. Mais quoi et quand ? Tout est dit dans le guide Unicité 2024/2025, qui recense les propositions en matière de culture, de sport et de loisirs, pour les petits et les grands. Unicité permet aussi les inscriptions au service de restauration scolaire et aux Animalins pour la rentrée de septembre 2024. Toujours sur papier, le guide fait peau neuve cette année, avec un format plus petit et des informations plus claires et synthétiques. Le guide sera distribué dans toutes les boîtes à lettres stéphanaïses à partir du 30 mai avec le prochain numéro du *Stéphanaïse*, et les inscriptions ouvrent à partir du 18 juin.

PLUS D'INFOS sur sainttieduouvrays.fr

RALLYE

Sur la piste rose

Aurélie et Mélanie, alias « les Pink'couz », préparent le trophée Roses des sables en octobre au Maroc. Une première pour les cousines stéphanaises.

En 2024, pour Aurélie Le Maire et Mélanie Hérisson, Octobre Rose (la campagne de sensibilisation au cancer du sein) sera bleu et doré. Bleu pour le ciel et doré comme le désert marocain, dans lequel elles vont s'élancer à bord d'un vieux 4x4 Land Rover, pour leur première participation au trophée Roses des sables. Créé en 2000, ce rallye réservé aux femmes est une course d'orientation d'une dizaine de jours, au cours de laquelle les participantes (environ 150 équipes de deux) devront parcourir 5 000 km, avec une boussole et un roadbook. Pour le fun et l'aventure, mais aussi pour la bonne cause, ou plutôt les bonnes causes. Les équipages doivent lever des fonds, qui seront répartis entre des associations comme Ruban Rose et la Croix-Rouge. Et les véhicules partiront de France remplis de matériel scolaire et d'hygiène, remis sur place à l'association Enfants du désert, qui œuvre pour l'accès à la santé et à l'éducation.

« Ce rallye, on veut le faire d'abord pour les actions solidaires, le cancer du sein a touché des femmes dans notre famille et nos amis proches », raconte Mélanie, qui arbore un ruban rose et une écharpe rose. Aurélie (qui porte le t-shirt rose du trophée) aurait pu faire la même réponse. Les deux femmes sont cousines, leurs mères sont sœurs jumelles, elles se ressemblent et sont évidemment complices. On les rencontre à Saint-Étienne-du-Rouvray dans la maison de famille où Mélanie a grandi et où Aurélie vit et travaille aujourd'hui (elle y a ouvert son salon de coiffure).

Soutien des proches

L'idée de participer au trophée Roses des sables est d'abord venue d'Aurélie, qui l'an dernier était allée retrouver une amie à l'arrivée. Et c'est pendant un long trajet en voiture avec Mélanie qu'elles se sont décidées. Sans aucune expérience d'un rallye, mais avec le soutien de leurs proches et quelques atouts. L'amie qui a fait le trophée Roses des sables l'an dernier leur prête sa voiture, un 4x4 sans direction assistée



PHOTO: L.S.

Mélanie (à gauche) et Aurélie (à droite) récoltent des fonds et des dons pour leur traversée solidaire du désert.

ni climatisation, mais petit et puissant. Aurélie est déjà allée plusieurs fois au Maroc, elle aime conduire et se sent l'âme baroudeuse. Mélanie n'a jamais voyagé loin des frontières de la France et elle aime quand c'est carré. Elles se complètent, se connaissent bien et n'auraient pas pu imaginer un meilleur binôme pour se lancer dans cette aventure. Depuis qu'elles ont signé, Aurélie et Mélanie se préparent (un stage de conduite est au programme) et se démènent pour récolter des fonds et des dons. Elles mobilisent leur réseau amical et professionnel, organisent des soirées et des ventes et cherchent encore des sponsors (scannez le QRCode ci-contre).

« On est toutes les deux dans le commerce, nos clients nous soutiennent et participent. Tout le monde joue le jeu, c'est top. Mais c'est compliqué de récupérer des fonds, il y a beaucoup de sollicitations. » À bon entendeur, salam. ■

POUR RETROUVER les infos et le lien de la cagnotte leetchi : [facebook/lespinkcouz](https://facebook.com/lespinkcouz)





Bernières (Seine-Maritime), à une heure de Saint-Étienne-du-Rouvray, dans la ferme familiale de l'éleveur Stéphane Tougard.

PHOTO: J.-P.S.

Du champ à l'assiette

Les menus de la cantine respectent des recommandations nutritionnelles nationales qui préconisent notamment un apport régulier en protéines animales. Visite à Bernières (Seine-Maritime) chez l'un des éleveurs de bovins qui alimente les cuisines stéphanoises.



Dirigeant-fondateur de l'entreprise Grosdoit, Pascal Grosdoit (à gauche) noue des relations fortes avec les éleveurs normands dont il achète, transforme et vend la viande, comme ici avec Stéphane Tougard (à droite), éleveur passionné par la race normande.

PHOTOS : J.-P.S.

Direction Bernières (Seine-Maritime) dans la verte campagne normande, à pile une heure du rond-point des vaches. Des vaches, on en voit justement qui broutent paisiblement et c'est « rien beau » comme disent les anciens. Ce paysage de carte postale, la restauration municipale de Saint-Étienne-du-Rouvray contribue à le préserver. Explications. On évite généralement d'y penser mais quand les menus de la cantine indiquent « émincés de bœuf à la provençale », « bœuf bourguignon », « rôti de bœuf » ou « boulettes de bœuf à la sauce piquante », cela implique bien qu'un ou plusieurs animaux ont été élevés puis abattus pour pouvoir nourrir les élèves, les seniors et les agents stéphanois qui mangent à la cantine, au foyer ou au restaurant municipal. La Ville fait-elle attention aux conditions de vie de l'animal avant qu'il n'arrive dans l'assiette ? Oui, car dans son appel d'offres

pour les fournisseurs, elle demande une viande locale, qui ne provient pas d'une ferme industrielle où les animaux ne voient pas la lumière du jour. C'est plus cher, mais cela permet, en fait, de manger mieux.

Pâturage dynamique

« On fait du pâturage dynamique et c'est bon pour les animaux ! », se réjouit Stéphane Tougard qui fixe son troupeau l'air souriant. L'éleveur de Bernières a repris en 2006 la ferme de son père qui l'avait lui-même reprise après son propre père. Après des mois de pluie, Stéphane laisse enfin ses bêtes sortir en extérieur (elles y sont en moyenne sept mois dans l'année). Le pâturage dynamique consiste à ne laisser paître les bovins que sur des parcelles très réduites. « Une vache, c'est vorace mais c'est aussi fainéant, explique l'éleveur. Sur une grande parcelle, elle mange les meilleures touffes d'herbe faciles à atteindre. Sur une petite parcelle, elle mange ce qu'elle a devant

elle, et donc un troupeau plus regroupé rase toute l'herbe uniformément. Une fois qu'on les met sur la parcelle d'à côté, l'herbe rasée repousse plus vite et plus grosse, avec plus de nutriments. » Stéphane Tougard est spécialisé dans la race normande (blanche et tachetée de brun, avec des « lunettes » autour des yeux, à bien différencier de la laitière prim'holstein noire et blanche qui est aussi plus maigre). « On a des bœufs et des vaches avec lesquelles on fait du lait pendant les premières années. Ensuite, elles ne vèlent plus et on les nourrit pour qu'elles grossissent. Quand elles sont prêtes, on appelle monsieur Grosdoit. »

Monsieur Grosdoit, c'est Pascal, le fondateur de la SAS Grosdoit. L'entreprise installée au Marché d'intérêt national (Min) de Rouen est spécialiste de la transformation et la commercialisation des produits frais, notamment la viande.

La Ville travaille avec Grosdoit depuis vingt-cinq ans. « Quand une ville comme

Après découpe, la viande bovine arrive sous vide au Marché d'intérêt national. ►



L'éleveur Stéphane Tougard soigne particulièrement l'alimentation de ses animaux : paille, pulpe d'orge, luzerne, tourteau de soja, de tournesol, pulpe de betterave sucrière, tourteau de lin et bien sûr : de l'herbe, en pâturage sept mois par an.

Saint-Étienne-du-Rouvray fait le choix de payer pour le type de produits que nous proposons, en lien direct avec les éleveurs engagés, c'est tout une économie, tout un territoire et des familles entières d'éleveurs qu'elle fait vivre», résume le patron passionné.

Le défi de « l'équilibre matière »

La collaboration du fournisseur avec les éleveurs et la Ville est étroite : « Lorsque l'on reçoit les quantités demandées par la restauration municipale, on choisit la viande sur pied, c'est-à-dire que quelqu'un va voir le bœuf ou la vache vivante, debout. C'est tout l'inverse de ce qui pouvait être fait avant les années 2000 et la crise de la vache folle. » Une fois choisi, l'animal est transporté dans un abattoir de l'Orne et découpé en moins de douze heures. La viande est ensuite préservée 10 jours pour maturation, puis placée sous vide et livrée au MIN pour être cuisinée le

jour même par les agents municipaux. Pour le futur, la restauration municipale et le fournisseur cherchent encore à améliorer leur façon de collaborer, notamment autour de « l'équilibre matière ». Cette notion au nom barbare semble, une fois traduite, relever du bon sens : « C'est l'idée d'utiliser toutes les parties de l'animal, décrypte Pascal Grosdoit. Quand la cantine propose du rôti, c'est l'arrière du bœuf. Il faut réussir à programmer des menus dans le bon timing avec par exemple du haché pour utiliser le milieu et du bourguignon pour l'avant. »

Plus cet équilibre est bien géré, mieux les parties d'une bête se vendent et donc mieux l'éleveur est rémunéré. Un cercle vertueux dont les prémices donnent déjà des surprises : parfois, lorsque les élèves stéphanois ont du rôti au menu, elles et ils mangent le même animal que les députés de l'Assemblée nationale, à qui l'on propose plutôt une côte de bœuf. ■



À SAVOIR

Comment sont élaborés les menus ?

C'est un travail d'équipe de décider des recettes et de varier les menus de la cantine tout au long de l'année. « Ce sont les équipes de production qui élaborent les menus », explique Fiona Renard, responsable qualité au sein du département restauration municipale.

« Je réalise d'abord un plan alimentaire qui répond aux recommandations du GEM RCN* qui indique combien de fois proposer des crudités, du poisson ou de la viande sur 20 repas successifs. » Ensuite les équipes de cuisine proposent des recettes. « Par exemple si on indique "crudités, viande, fromage et fruit" pour le lundi, les équipes peuvent proposer des carottes râpées pour les crudités ou du rôti de bœuf pour la viande. » Les équipes participent ensuite à l'amélioration des recettes « Les responsables notent au quotidien comment les enfants ont apprécié le repas, ils notent le goût, le visuel, l'odeur et les pertes. Nous mettons tout en commun puis on améliore peu à peu les recettes », détaille Fiona Renard.

Les objectifs de la loi Égalim

Depuis plusieurs années, les restaurants collectifs comme les cantines scolaires s'évertuent à respecter la loi Égalim qui impose de servir au moins 50 % de « produits durables et de qualité », comme les viandes label rouge ou label bœuf normand herbage, dont au moins 20 % de produits « bio ». Depuis 2023, la loi Climat et résilience du 22 août 2021 a également rendu obligatoire de servir un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines scolaires. Les objectifs de cette loi s'appliquent y compris aux restaurants collectifs privés depuis janvier 2024.

*groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition. Les recommandations du GEM-RCM découlent des grands principes nutritionnels dictés par le Programme national nutrition santé (PNNS)

De l'entrée au dessert

C'est toute une organisation que la Ville met chaque jour en place pour remplir le ventre des élèves de ses 19 écoles maternelles et élémentaires. La recette en détail, de la livraison des ingrédients jusqu'aux tables de la cantine.

Dès 4h, les livraisons du jour sont contrôlées au Marché d'intérêt national (MIN) de Rouen.



PHOTO: J.-P.S.

Chaque matin dès l'aube, à l'heure où blanchit la campagne, une trentaine d'agents municipaux s'active dans un bâtiment où la Ville a investi plusieurs millions d'euros. Équipé de plusieurs chambres froides et plusieurs cuisines, le lieu est digne des restaurants et de l'hôtellerie. Bienvenue rue du Champ-des-Bruyères à la cuisine centrale municipale François-Rabelais, du nom de l'auteur de Gargantua et Pantagruel : les deux plus grands gloutons de la littérature française. C'est ici que sont préparés les 2 100 repas servis du lundi au vendredi dans les cantines scolaires. On y cuisine aussi pour la cantine des agents municipaux, pour les personnes âgées qui fréquentent les foyers municipaux Geneviève-Bourdon et Ambroise-Croizat, sans oublier les menus du mercredi et des vacances scolaires pour les centres de loisirs.

4H

Tout commence bien avant l'intervention des agents municipaux. À cette heure-là, toute la métropole rouennaise dort... Toute? Non, un lieu peuplé d'irréductibles lève-tôt s'active déjà au Marché d'intérêt national (MIN) de Rouen, le Rungis local, situé juste à côté du port de plaisance, à deux pas du Kindarena et des Docks 76. Dans un hangar glacial, les préparateurs de commande sont à la criée. Certains hurlent le détail des commandes qu'ils reçoivent, d'autres prennent des notes et rugissent à leur tour pour qu'on leur crie la suite. D'autres répartissent les commandes pour préparer les livraisons du jour et puis ils hurlent aussi, histoire de se réchauffer. La criée est le dernier grand passage en revue qui permet de vérifier la qualité et la quantité des marchandises qui seront ensuite envoyées chez les primeurs, les bouchers, les poisson-

À la cuisine centrale de la Ville, les magasiniers et préparateurs de commandes répartissent les aliments dans des chambres froides séparées.



PHOTO: L.S.

niers, les fleuristes, dans les restaurants et dans les cuisines centrales du territoire comme celles des hôpitaux ou celle de Saint-Étienne-du-Rouvray. Ce jour-là, on voit passer les rôts de bœuf sous vide qui vont être cuisinés le jour même dans les cantines stéphanoises.

6H

Les agents municipaux arrivent à la cuisine centrale et c'est un ballet très chorégraphié qui commence. Les camions de livraison venus du MIN ou d'ailleurs sont déchargés. Les magasiniers et préparateurs de commandes trient les surgelés des légumes, des boîtes de conserve, des céréales... Tout est compté, vérifié et étiqueté dans le respect des normes strictes d'hygiène. Emballages et déchets partent en « zone sale ». Les aliments en « zone propre ».

8H

Les dernières livraisons arrivent et d'autres camions repartent déjà avec 1 200 colis pour les personnes âgées à qui la Ville livre un repas et une collation directement à leur domicile. Pour les cantines, les cuisinières, cuisiniers et agents polyvalents sont déjà aux fourneaux. Équipés de chaussures, gants, masque, blouses et d'une charlotte pour les cheveux, elles et ils travaillent en journée continue jusqu'à 13h, tantôt dans le froid, tantôt au chaud. L'équipe de production froide manie l'essoreuse, l'éplucheuse ou la presse quand il y a de la compote au menu. Celle

de production chaude s'occupe des sauces, des potages et des plats avec des fours, des sauteuses et des marmites de grande contenance. Selon les jours, faire la cuisine consiste soit à laver les carottes, à couper les choux, à cuire les poissons, à préparer les sauces... ou tout en même temps, le tout en très grandes quantités. Les plats sont ensuite répartis en barquettes individuelles pour les élèves de maternelle ou réservés dans des grands plats collectifs en inox pour les élèves d'élémentaire.

ÉTAPE CRUCIALE AVANT LA LIVRAISON

les plats cuisinés subissent un refroidissement rapide et passent de +63° à 10° pour stopper les bactéries. Ils sont ensuite conservés et transportés entre 0 et 3° jusque dans les cantines. Un plat échantillon est aussi gardé en cas de contrôle ou suspicion sur la qualité sanitaire.

10H

Les camions frigorifiques siglés Saint-Étienne-du-Rouvray finissent de sillonner la ville pour livrer les 17 cantines municipales. En fonction du nombre d'élèves, une ou deux responsables d'office s'occupent de réchauffer les plats qui doivent toujours être à plus de 63°. Ces dernières s'affairent depuis 8h, entre le ménage, l'achalandage du self-service et l'administratif, notamment pour calculer le nombre d'élèves à servir.

11H30

La cantine ouvre enfin ! Les élèves de maternelle arrivent les premiers. Certains font des câlins aux surveillantes de cantine ou aux responsables d'office. Les mines sont joviales mais, d'un coup, la faim se fait sentir. Les maternelles se lavent vite les mains et vont s'asseoir. Contrairement aux élémentaires, ils seront servis à table dans des barquettes individuelles. Toutes et tous ont un collier de la couleur de leur profil alimentaire (lire ci-dessous) afin d'avoir le repas qui leur convient. Au tour des élémentaires dont certains font aussi des câlins. Chacun va se laver les mains et décrocher sa carte de cantine.

Au self, les agents savent quel plat servir en fonction de la couleur de la carte, mais certains élèves osent négocier : « Pas de légumes ? Et qui c'est qui va les manger ? Moi ? Allez, il faut goûter ! » Pendant le service, les agents contrôlent plusieurs fois la température des plats qui doit toujours dépasser les 63°. Les élèves débarrassent eux-mêmes. Tous les restes en cuisine sont jetés quand il y en a.

15H

Après la vaisselle et le ménage, les responsables d'office préparent le goûter pour les enfants inscrits aux activités périscolaires des Animalins. La journée est finie, il faudra tout recommencer demain, mais tout de suite, n'avez-vous pas un peu faim ? ■



▲ Les cuisiniers préparent des milliers de repas chaque matin, dans le respect des normes d'hygiène strictes (photo à gauche).

Les responsables d'office contrôlent régulièrement la température des plats et les assaisonnent parfois d'un sourire (photo à droite).

À SAVOIR

5 profils alimentaires contre le gâchis

Depuis la rentrée 2024, chaque élève est servi en fonction de ses préférences. Les parents doivent dire quels jours leur enfant mange à la cantine et choisir entre cinq profils alimentaires parmi standard (rond noir), sans porc (carré rose), sans poisson (triangle bleu), sans viande (hexagone rouge) ou végétarien (étoile verte). La cuisine élabore ensuite deux menus pour correspondre aux cinq profils puis elle répartit les quantités sur l'ensemble des cantines scolaires. Auparavant, la Ville ne savait pas à l'avance combien d'enfants allaient manger, ce qui pouvait occasionner du gâchis.

Communistes et citoyens

Le gouvernement annonce un plan de réduction de dépenses publiques de 10 milliards cette année et encore plus les prochaines années. Bruno Le Maire, nous dit-on, aurait le plus grand mal à trouver 10 milliards pour équilibrer son budget. Ses services seraient ainsi en train de raboter sans vergogne les plus petites dépenses, sociales de préférence, comme l'indemnisation du chômage. On apprend, la même semaine, que la Bourse s'éclate, qu'elle bat tous les records, que le CAC40 atteint de nouveaux sommets historiques. Il n'y a jamais eu autant d'argent du côté des grands groupes capitalistes.

Le gouvernement ne veut pas toucher aux super profits des grands groupes capitalistes. C'est toujours les plus modestes qui payent l'addition des politiques qui gavent les riches. Il faut engager une révolution fiscale pour que les petits paient petit et les gros paient gros et faire contribuer les riches pour plus de justice fiscale et sociale.

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

Rouvray debout

Il y a dans notre pays une crise morale exacerbée. Le doute vis-à-vis des institutions, des partis, de la science, de l'efficacité de l'action collective, l'absence de perspective d'un monde meilleur poussent au repli sur soi et favorisent le RN. RN qui a su lisser son discours, renouveler son vocabulaire, jouer sur la respectabilité. Pas d'illusion à avoir !

Son obsession est l'immigration, l'islamisme, l'insécurité, la chasse aux pauvres qui trafiquent. Il prône l'augmentation des salaires par la diminution de cotisations sociales patronales, ce qui tuerait la Sécurité sociale. Il singe la lutte de classes et se divise sur la constitutionnalisation de l'IVG... Comme tous les mouvements d'extrême droite, il est opposé à l'égalité, adepte de la théorie des complots, climato-sceptique, autoritaire, nationaliste, fondamentalement raciste. Les vieux démons sont toujours là !

Il faut le combattre ! Mobilisons-nous pour les élections européennes au mois de juin !

TRIBUNE DE Johan Queruel, Lise Lambert.

Élu·e·s socialistes écologistes pour le rassemblement

Les alentours de la nouvelle médiathèque Elsa-Triolet qui ouvrira à l'automne ont été repensés pour offrir un espace public de qualité, qui réponde aux exigences climatiques, à celle de la sécurité routière et au partage des usages. Nous sommes attachés à ce que cet espace public soit accessible pour les personnes à mobilité réduite, mais aussi les familles et les enfants qui viennent dans le cadre scolaire ou périscolaire. À plusieurs endroits, l'asphalte et le béton seront retirés, des arbres et divers végétaux seront plantés favorisant la fraîcheur par fortes chaleurs et la biodiversité en ville. La ville doit non seulement s'adapter aux aléas météorologiques liés au dérèglement climatique pour amoindrir ses effets, mais aussi jouer son rôle pour limiter son impact sur l'effondrement de la biodiversité. Ces travaux de la Métropole Rouen Normandie sur ce secteur démarrent le mois prochain. Il y aura différentes phases pendant les deux années à venir.

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

Citoyens indépendants, républicains et écologistes

Une escalade militaire directe entre Israël et l'Iran pourrait déclencher un conflit à grande échelle dans la région. Israël possède une puissante armée et une capacité de frappe aérienne avancée, tandis que l'Iran dispose d'une force paramilitaire bien armée, de missiles balistiques et d'une influence régionale via des milices alliées. Un conflit ouvert aurait des répercussions dévastatrices pour les deux pays impliqués mais aussi pour les pays voisins et le reste du monde.

La France, en tant que puissance régionale et membre permanent du Conseil de sécurité de l'ONU, doit assumer ses responsabilités et forcer la main d'abord à Israël afin d'arrêter son action militaire à Gaza qualifiée de génocidaire et à l'Iran pour ne pas embarquer la région dans une guerre dont les conséquences dépasseront les simples frontières du Moyen-Orient. Ce conflit doit être résolu par l'exigence d'un cessez-le-feu et une prospection d'un État palestinien indépendant.

TRIBUNE DE Brahim Charafi, Virginie Safe.

Europe Écologie Les Verts

Les écologistes ont porté une proposition de loi à l'Assemblée nationale pour interdire les « polluants éternels ». On les retrouve dans la nourriture et dans les objets du quotidien. Ce sont des composés chimiques utilisés par l'industrie dont la présence est dangereuse pour l'environnement et la santé. Ils représentent des risques pour nous, nos enfants, petits-enfants et sont extrêmement nocifs pour la nature : cancers, grossesse à risque, contamination des eaux et dérèglement des écosystèmes... Contre l'avis du gouvernement et des lobbies, cette loi a été adoptée ! C'est une avancée majeure pour notre santé. La droite et la majorité présidentielle ont exclu par exemple les ustensiles de cuisine (donc les poêles) du dispositif. Le combat n'est pas fini, nous continuons de nous battre pour vous. L'écologie c'est sérieux, c'est le combat du mieux-vivre au quotidien, dans la solidarité.

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

Nouveau Parti anticapitaliste

ExxonMobil a annoncé la suppression de 677 emplois sur son site de Gravenchon. Au total, 3 000 emplois sont menacés, notamment avec la sous-traitance. Pourtant ExxonMobil a fait 36 milliards d'euros de bénéfices en 2023 et a racheté en octobre dernier son rival Pioneer pour la bagatelle de 56 milliards d'euros, sans emprunter le moindre centime ! Il a donc largement de quoi maintenir les salaires de tous les travailleurs et travailleuses menacés.

Et pendant ce temps, sous prétexte de déficit de l'État, suite à la multiplication des subventions au patronat et au gonflement du budget militaire, Gabriel Attal vient d'annoncer une nouvelle guerre aux chômeurs. Les 10 milliards d'économies budgétaires, essentiellement sur les services essentiels aux besoins de la population comme les transports, la santé ou l'éducation annoncés pour 2024 (et 25 milliards en 2025) complètent le tableau. Nous sommes attaqués, alors il va falloir riposter toutes et tous ensemble.

TRIBUNE DE Noura Hamiche.

L'agenda du stéphanois

du 25 avril au 30 mai 2024



Yes or notes les 17, 18 et 19 mai

Jazz, pop-rock, funk, rap, electro, danse... mais aussi expo, animations, scène ouverte jeunes talents. Le festival Yes or notes est de retour pour trois jours.

► Vendredi 17 mai de 19h à 22h30, samedi 18 mai de 14h à 22h30, dimanche 19 mai de 14h à 19h. Espace Georges-Déziré. Gratuit. Renseignements au 02 35 02 76 89. Programme complet sur saintetienneudrouvray.fr

Veines urbaines du 18 mai au 14 juin

Le festival Veines urbaines met en valeur l'art urbain à travers différentes techniques telles que le graffiti, le pochoir, la sculpture ou la photographie. Le travail de vingt-neuf artistes et une installation géante en 3D réalisée par Idem & StefParis sont à découvrir. Animations proposées samedi 18 mai.

► Centre socioculturel Jean-Prévost. Entrée libre. Renseignements au 02 32 95 83 66. Programme complet sur saintetienneudrouvray.fr

L'agenda du stéphanois

du 25 avril au 30 mai 2024

JUSQU'AU JEUDI 2 MAI

Terrain d'aventure



PHOTO: L.S.

Un espace de libre activité pour les enfants, les ados et même les adultes. Un lieu pour expérimenter, apprendre à utiliser des outils, construire des cabanes ou des tables et surtout s'amuser.

► De 11h à 18h, bois des Anémones. Gratuit. Renseignements: contact@surlacomete.org ou 06 34 12 95 64.

MARDIS 30 AVRIL ET 14 MAI

Philippe Torreton aux Nuits d'Artaud

En écho à la présence d'Antonin Artaud interné à l'hôpital du Rouvray de 1936 à 1937, chaque mois du printemps et de l'été, en lien avec la Maison de la poésie, le centre hospitalier du Rouvray organise à la tombée de la nuit dans un lieu dédié, une soirée consacrée à la poésie. Au programme le 30 avril : Philippe Torreton viendra parler de son anthologie de la poésie en compagnie du comédien Bruno Putzulu. Le 14 mai : Yannick Marais (Maison Tellier).

► De 19h30 à 21h, centre hospitalier du Rouvray. Gratuit. Inscriptions sur ch-lerouvray.fr, rubrique « Actualités ».

LUNDI 6 MAI

Sortie cinéma



Le service vie sociale des seniors propose une sortie cinéma au Grand Mercure d'Elbeuf. Au programme : *Les Cyclades*, comédie de Marc Fitoussi, avec Laure Calamy.

► 14h15. 2,50 € (à régler sur place). Transport à disposition. Inscriptions à partir de lundi 29 avril, à 10h au 02 32 95 93 58.

LES 7, 14, 16, 21, 23 ET 28 MAI

Atelier créatif

Atelier créatif scénographie consacré à Aire de fête.

► De 13h30 à 16h, centre socioculturel Georges-Brassens. Gratuit. Renseignements au 02 32 95 17 33.

MARDIS 7, 14, 21, 28 MAI ET 4, 11, 18 JUIN

Ateliers d'écriture

S'accorder un temps à soi, au cœur des livres. Un atelier où l'on peut laisser son imagination flâner dans les rayons et laisser faire son crayon. Avec ou sans expérience, un but : partager le plaisir d'écrire. Atelier mené par Manon Thorel de la compagnie Commédiamuse pour un public adulte et adolescent (à partir de 15 ans).

► De 18h à 20h, bibliothèque de l'espace Georges-Déziré. Gratuit. Sur réservation au 02 32 95 83 68.

MERCREDI 8 MAI

Commémoration du 8 Mai

Le mercredi 8 mai sera le 79^e anniversaire de la victoire du 8 mai 1945. 10h15 : cimetière du Madrillet. 10h30 : cimetière du Centre. 11h : place de l'hôtel de ville – monument aux morts.

SAMEDI 11 MAI

Foire à tout

L'association Bienvenue Aph76 organise une foire à tout place des Nations-Unies.

► De 7h à 18h, place des Nations-Unies (rue Émile-Kahn).

MERCREDI 15 MAI

Bébés lecteurs



PHOTO: J.-P.S.

Le livre, c'est aussi pour les tout-petits. La bibliothèque propose un temps de lecture privilégié avec vos bébés. Dans une ambiance confortable, découvrez une sélection de livres adaptés et profitez des conseils des bibliothécaires. Pour les enfants de 0 à 3 ans.

► De 10h30 à 11h30, bibliothèque Elsa-Triolet. Gratuit. Renseignements et réservations au 02 32 95 83 68.

Découverte de la sophrologie

Dans le cadre des « Mercredis en famille », le centre socioculturel Georges-Brassens propose une initiation-découverte de la sophrologie, animée par Vanina Sanse, sophrologue, à destination des 7/10 ans, « J'active mon super pouvoir » - Confiance en soi.

► De 14h30 à 16h, centre socioculturel Georges-Brassens. Gratuit. Renseignements au 02 32 95 17 33.

JEUDI 16 ET VENDREDI 17 MAI

Repas animés



PHOTO: J.L.

Les repas animés à destination des seniors ont lieu les 16 et 17 mai.

► Jeudi 16 à la résidence Ambroise-Croizat et vendredi 17 au restaurant Geneviève-Bourdon. Inscriptions obligatoires mardi 7 mai à partir de 10h au 02 32 95 93 58.

**VENDREDI 17, SAMEDI 18
ET DIMANCHE 19 MAI**

Yes or notes



Le festival Yes or notes prend ses quartiers de printemps à l'espace Georges-Déziré. Au programme, un mix festif de concerts jazz, pop-rock, funk, mais aussi rap et electro... sans oublier la danse ! Trois jours de festival, totalement gratuit, pour se divertir et découvrir le talent des élèves du conservatoire qui à cette occasion invitent d'autres amateurs de la région, mais aussi des groupes professionnels.

TÊTES D'AFFICHE

Vendredi 17 mai

19h : ouverture du festival, puis scène ouverte jeunes talents

21h30 : DJ Kala (musiques urbaines) ; Alison Young And Her French Gang (jazz, Canada) ; Tavaritch (musiques de l'Est)

Samedi 18 mai

20h30 : Soul & So (rhythm and blues, soul) ; Claire Roignant (chanson française) ; Lady Smith And The Blue Division (blues)

21h30 : Mighty-K (funk afro beat) ; Havres (chanson française) ; Traces Originelles (musique progressive)

Dimanche 19 mai

16h30 : EMPE Big Band (jazz)

17h30 : BBBB Big Band (jazz) ; VoiSing (pop rock)

► Vendredi 17 mai de 19h à 22h30, samedi 18 mai de 14h à 22h30, dimanche 19 mai de 14h à 19h. Espace Georges-Déziré. Gratuit. Renseignements au 02 35 02 76 89. Programme complet sur saintetienneudrouvray.fr

MAIS AUSSI :

Exposition : « Vies en art, arts en vie », un quotidien extraordinaire au conservatoire

Photographies de Loïc Seron réalisées entre janvier 2020 et juin 2023 dans les deux sites du conservatoire à Grand-Couronne et Petit-Couronne. Elles sont une invitation à découvrir le quotidien des établissements d'enseignement artistique. Témoignage sensible qui offre à voir et à ressentir la jubilation puissante qui accompagne et motive le travail des musiciens et les danseurs.

► Du lundi 13 mai au samedi 1^{er} juin, rez-de-chaussée du centre socioculturel Georges-Déziré. Gratuit. Renseignements au 02 35 02 76 90.

La scène ouverte jeunes talents



PHOTO : J.L.

Le festival Yes or Notes dédie tous les ans une de ses scènes aux musiques urbaines : « La fabrique électro » du collège Robespierre, mais aussi les talents de demain repérés par le service jeunesse. Rap, electro/slam, r'n'b, hip-hop et dance hall seront donc au rendez-vous, avec la participation de l'atelier Pol'art du centre socioculturel Jean Prévost, mais aussi de danseurs, et la présence de DJ Kala.

► Vendredi 17 mai, à partir de 19h30, espace Georges-Déziré. Gratuit. Renseignements au 02 32 95 17 45 (Le Périph').

Animations : « À vous de jouer »

Le centre socioculturel Georges-Déziré propose, au cœur du square, des animations autour de la musique : ateliers créatifs, activités pour les tout-petits et jeux en bois.

► Samedi 18 mai de 14h à 18h, square de l'espace Georges-Déziré. Gratuit. Renseignements au 02 35 02 76 90.

SAMEDI 18 MAI

RDV des parents

Le RDV des parents a pour thème les écrans.

► De 10h30 à 12h, centre socioculturel Jean-Prévost. Renseignements au 02 32 95 17 33.

DU 18 MAI AU 14 JUIN

Veines urbaines



Le festival Veines Urbaines est de retour pour sa 14^e édition au centre socioculturel Jean-Prévost. Il a pour but de mettre en valeur l'art urbain à travers différentes techniques telles que le graffiti, le pochoir, la sculpture ou la photographie. Le travail de vingt-neuf artistes et une installation géante en 3D réalisée par Idem & StefParis sont à découvrir.

La journée de lancement a lieu samedi 18 mai sur la place Claude-Collin à partir de 15h. Au programme : initiation au graffiti, street foot, battles de hip-hop, performance en direct de neuf artistes sur un cube géant. Vernissage à partir de 18h.

► Centre socioculturel Jean-Prévost. Entrée libre. Visites en groupe : réservations au 02 32 95 83 66.

L'agenda du stéphanois

du 25 avril au 30 mai 2024

MARDI 21 MAI

Stéphane Freiss lit Romain Gary



Dans le cadre du festival Culturissimo, le comédien Stéphane Freiss lira *La Promesse de l'aube* de Romain Gary.

► 19h, Le Rive Gauche. Gratuit. Invitations à retirer à l'espace culturel E.Leclerc.

MERCREDI 22 MAI

Collecte de sang

L'Établissement français du sang organise une collecte de sang à la salle festive. Prise de rendez-vous en ligne : <https://dondesang.efs.sante.fr/>

► De 10h30 à 13h et de 14h30 à 18h, salle festive.

C.R.A.S.H. Compagnie Hors Jeu



En 2008 explose la fameuse affaire « Tarnac » qualifiée immédiatement de terroriste. Un groupuscule d'ultra-gauche aurait saboté les caténaires d'une ligne TGV... Les cinq comédiennes et comédiens de la Compagnie Hors Jeu nous content avec beaucoup

d'humour, les différentes étapes du procès d'un des plus grands scandales et fiascos judiciaires de ces vingt dernières années. Drôle et haletant !

► 19h, devant la bibliothèque Louis-Aragon. Gratuit. Renseignements : 02 32 91 94 94.

VENDREDI 24 MAI

Concert de musique de chambre en trio

Nadia Tanguy (clarinette) et Zoé Saubat (violon-



celle), professeurs du conservatoire, accompagnées de Philippe Davenet au piano, proposent une heure de concert en duos et trios dans un répertoire varié autour d'œuvres de Boieldieu, Rachmaninov, Chopin, Schubert, Bruch, Piazzolla...

► 19h, église Saint-Étienne. Gratuit. Réservations au 02 35 02 76 89.

SAMEDI 25 MAI

La Tambouille à histoires

Et si on partait en voyage ? Chaussez vos baskets, prenez votre sac à dos sans oublier votre pique-nique et venez explorer des contrées nouvelles. À partir de 4 ans.

► 10h30, bibliothèque Elsa-Triolet. Places limitées, réservations conseillées au 02 32 95 83 68.

En pratique

Bibliothèque Elsa-Triolet

Place Claude-Collin

TÉL. : 02 32 95 83 68

Métro : station Ernest-Renan.

Bus : ligne 42, arrêt Ernest-Renan

Bibliothèque de l'espace Georges-Déziré

271 rue de Paris

TÉL. : 02 35 02 76 85

Bus : ligne 42, arrêt Église ;

F3 et F6, arrêts Goubert ou Jean-Lurçat

Bibliothèque Louis-Aragon

Rue du Vexin

TÉL. : 02 35 66 04 04

Bus : F3, Navarre ; ligne 42, Neptune ou Normandie

Centre socioculturel Georges-Brassens

2 rue Georges-Brassens

TÉL. : 02 32 95 17 33

Bus : ligne F6, arrêt Jacques-Brel

Centre socioculturel Georges-Déziré

271 rue de Paris

TÉL. : 02 35 02 76 90

Bus : ligne 42, arrêt Église ;

F3 et F6, arrêts Goubert ou Jean-Lurçat

Centre socioculturel Jean-Prévost

Place Claude-Collin

TÉL. : 02 32 95 83 66

Métro : station Ernest-Renan.

Bus : ligne 42, arrêt Ernest-Renan

Conservatoire de musique et de danse

Espace Déziré, 271 rue de Paris

TÉL. : 02 35 02 76 89

Bus : ligne 42, arrêt Église ;

F3 et F6, arrêts Goubert ou Jean-Lurçat

Le Rive Gauche

20 avenue du Val-l'Abbé

TÉL. : 02 32 91 94 94

Bus : F3 et F6, arrêt Goubert

Ludothèque Espace Freinet,

17 avenue Croizat

TÉL. : 02 32 95 16 25

Bus : F3, arrêt Languedoc ou Normandie



Retrouvez plus d'événements
municipaux, associatifs et les actualités de la Ville
sur SaintEtienneDuRouvray.fr



Licences d'entrepreneur de spectacles :

L-R-22-000434 - 2, L-R-22-000437 - 3, L-R-22-000438 - 1, L-R-22-000439 - 1, L-R-22-000441 - 1, L-R-21-010563 L-R-21-010640 L-R-21-010644

BON À SAVOIR

Aire de fête : inscriptions à la foire à tout

Cette année, Aire de fête a lieu samedi 1^{er} juin au parc omnisports Youri-Gagarine, avec sa traditionnelle foire à tout. Les inscriptions à cette foire à tout sont prises du 29 avril au 25 mai dans les centres socioculturels Georges-Déziré (tél. 02 35 02 76 90), Georges-Brassens (tél. 02 32 95 17 33) et Jean-Prévoist (tél. 02 32 95 83 66). Tarifs : 10,20 € les 3 mètres linéaires pour les Stéphanaïses et les Stéphanaïses ; 21,60 € pour les personnes hors commune.



PHOTO: J.-P. S.

FLEURIR LA VILLE

Inscriptions tout le mois de mai

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 pendant tout le mois de mai, sur saintetiennedurouvray.fr 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 aura lieu cet été.

FLEURIR LA VILLE

Séjour en Loire-Atlantique

Le service vie sociale des seniors (en partenariat avec l'ANCV et la Carsat) propose un séjour d'une semaine, du 21 au 28 septembre 2024, au Croisic, en Loire-Atlantique. Au programme : les marais salants, Guérande, Le Croisic... Priorité aux Stéphanaïses non imposables, nombre de places limité. Le coût du séjour varie entre 360 et 520 €.

INSCRIPTIONS jusqu'au 30 avril au guichet seniors de l'hôtel de ville ou à la Maison du citoyen. Renseignements au 02 32 95 83 58.

MARCEL-PORZOU

Les vacances à la piscine

Des activités sont proposées pendant les vacances : circuit training en libre accès jeudis 25 avril et 2 mai de 12h à 13h, vendredis 26 avril et 3 mai de 17h30 à 18h45. Cours d'aquabike mardi 30 avril de 12h à 12h30.

Les horaires sont par ailleurs modifiés : vendredi 26 avril de 9h45 à 12h et de 15h30 à 19h, samedi 27 de 9h à 12h et de 14h à 17h, dimanche 28 de 9h à 12h, lundi 29 avril de 15h30 à 19h, mardi 30 avril de 9h45 à 13h et de 15h30 à 18h, mercredi 1^{er} mai : fermée, jeudi 2 de 9h45 à 13h et de 15h30 à 18h, vendredi 3 de 9h45 à 12h et de 15h30 à 19h, samedi 4 et dimanche 5 : fermée.

RENSEIGNEMENTS au 02 35 66 64 91.

DÉCHETS

COLLECTES DÉCALÉES

En raison des jours fériés de mai, de nombreuses collectes sont décalées.

Emballages et papiers jeudi 2, mercredi 8, mercredi 15, jeudi 23 et mercredi 29 ;

ordures ménagères vendredi 3, vendredi 10, jeudi 16, vendredi 24 et jeudi 30 ;

déchets végétaux samedi 4, samedi 11, vendredi 17, samedi 25 et vendredi 31 mai.

HORAIRES MODIFIÉS

ACCUEIL DE L'HÔTEL DE VILLE

Pendant les vacances de printemps jusqu'au 4 mai, l'accueil de l'hôtel de ville sera ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h à 17h. Fermeture les samedis 27 avril et 4 mai.

DÉPARTEMENT 76

SÉCURITÉ ROUTIÈRE

Le Département vient de mettre en place un nouvel outil, « ma route 76 », disponible sur l'application smartphone 76 pocket. Il permet aux conductrices et conducteurs de signaler un danger sur une route départementale et ainsi permettre aux agents du Département d'intervenir dans les meilleurs délais.

État civil

NAISSANCES

Naim Alik, Amira Berna, Sofia Chermiti, Elena Da Mota, Daniel Marquais, Katalyna Pezard Jaksinic, Mila Sghaier Simon, Éléna Thierry.

DÉCÈS

Hedi Elouil, Bernard Plé, Joëlle Gouret, Danielle Rosa, Paulette Berton divorcée Creton, André Quatannens, Guillaume Olivier, Claude Olivier, Marcelle Fouché, Gérard Routier, Marguerite Maurice, Jean-Claude Brière, Pierre Piednoël, Imahan Uslu, Robert Gouard, Bernard Levasseur, Henri Lemoine, Monique Artino, Michel Mutel, André Pelletier, Janine Gonel, Béatrice Lemoine, Daniel Lecoer, Fernand Ricoeur, Denise Touraine.



▲ Première partie contre Victor, c'est le moment où il m'explique comment j'ai perdu.



▲ Deuxième partie contre Philippe, je ne vais pas garder le sourire très longtemps.

PHOTOS: J.-P.S.

ON A TESTÉ POUR VOUS

Le succès des échecs

Le tout nouveau club d'échecs stéphanois organisait le premier tournoi d'échecs de la ville dimanche 7 avril. La rédaction s'est glissée parmi les 80 participants pour mieux comprendre la ferveur grandissante pour le « roi des jeux ».

Il est 10h10 à Saint-Étienne-du-Rouvray ce dimanche 7 avril. Il fait grand soleil et la vie semble douce pour les habitants du plateau du Madrillet. Un flot d'excitation perturbe toutefois l'ambiance printanière : le gymnase Joliot-Curie, où se tient le tout premier tournoi rapide d'échecs organisé par l'Échiquier stéphanois. Le tout nouveau club de la ville, réunit déjà près de 70 adhérents. Aujourd'hui, 80 joueurs et joueuses de tous les âges sont venus s'affronter au « roi des jeux ». Elles et ils viennent de toute la France et même au-delà puisque l'on compte un Roumain, un Kenyan et un Russe parmi les participants. Certains joueurs ont le prestigieux titre de « maître international » quand d'autres ont à peine plus de 4 ans.

« Les noirs appuient sur la pendule ! »

C'est mon premier tournoi, je viens défendre les couleurs de la rédaction du *Stéphanois*. Je maîtrise les règles mais peu la tactique et la stratégie. L'arbitre officiel lance les hostilités : « Les noirs appuient sur la pendule ! » En avant jusqu'à 17h40 pour neuf duels où chaque joueur a 12 minutes pour toute la partie

(et 3 secondes bonus à chaque coup). Les quarante tables se mettent à jouer.

1^{RE} RONDE : VICTOR (1690 ELO)

« Bonne partie. » C'est la phrase rituelle à dire avant chaque partie en serrant la main de son adversaire. On commence après que le joueur qui a les pièces noires déclenche la pendule pour les blancs qui ont le premier coup. C'est mon cas, j'avance le pion du roi et appuie sur la pendule. Il me reste 11 minutes et 56 secondes. Mon adversaire Victor m'a dit avoir déjà joué quelques tournois. Je transpire déjà à grosses gouttes après quelques coups. Ses pièces avancent et mettent une pression folle sur les colonnes « a » et « b » où mon roi s'est réfugié. Le temps s'échappe et j'ai beau triturer mon front avec mes mains, aucun coup miracle ne surgit. En face, Victor déroule son jeu sans grande hésitation. Regard posé, bras croisés, barbe bien taillée. En trois mots : il est cool. Ma pendule affiche zéro, j'ai perdu, il me tenait de toute façon.

2^E RONDE : PHILIPPE (1522 ELO)

« Tu es classé combien ? » Tous les joueurs ont un score « elo » qui indique leur niveau. Plus

on gagne plus il est haut. À mon inscription le score standard de 1199 m'a été attribué (le numéro 1 mondial dépasse les 2800), ce qui n'indique rien de mon niveau à mes adversaires. « Tu es un faux faible », déclare Philippe, mon nouvel adversaire visiblement inquiet. J'aurais aimé lui prouver qu'il disait vrai mais il s'est rassuré en quelques coups. Il s'empare d'une de mes pièces sans contrepartie et, comme Victor, perce les colonnes à ma gauche. Échec et mat. Philippe a retrouvé le sourire.

3^E RONDE : SYLVAIN (1528 ELO)

Bonnet vissé sur le crâne, Sylvain s'installe avec un verre et une part de gâteau. J'ai les blancs et, puisqu'il semble en appétit, je lui sers ma plus belle ouverture espagnole. J'ai quand même un peu révisé avant de venir et j'ai en tête la variante du numéro 1 mondial, le Norvégien Magnus Carlsen, celle où l'on avance le pion de la colonne « d » pour consolider le centre. Tout se déroule sans accroc. Les fous de Sylvain tapent sur mes pions comme sur du béton. Il réfléchit longuement et perd au temps. Je lui dis « Merci pour cette partie », il répond « Je ne peux pas en dire autant ». Il semble consterné. Moi je me dis qu'en gagnant « par cœur », je ne mérite pas cette victoire.



▲ Sixième partie contre Lidwine, la défaite à venir se lit déjà sur mon visage.



▲ Dernière partie contre Sylvie, l'arbitre juge bon de me réapprendre quelques règles de base.

4^E RONDE : HUBERT (1492 ELO)

La partie va commencer. Xavier, le président de l'Échiquier stéphanois, me dit : « Tu affrontes le président du club de Doudeville » et s'en va en me laissant là, terrorisé. Hubert a donc consacré une grande partie de sa vie aux échecs et il a les blancs. Puisque tout est foutu, j'y vais à fond. Je verrouille tout. Hubert se fait des nœuds au cerveau. Il finit par trouver la faille mais il lui reste moins d'une minute au compteur. Il cogite et n'a plus de temps. Me voilà avec 50 % de réussite à la mi-journée, c'est inespéré.

5^E RONDE : PIERRE-YVES (1572 ELO)

Après la pause déjeuner, Pierre-Yves est en retard. J'ai le devoir d'appuyer sur la pendule même s'il n'est pas là. Sauf que j'oublie de jouer mon coup. L'arbitre remet les compteurs à zéro quand Pierre-Yves arrive. Son fils qui vient de gagner sa partie se poste à côté de lui, tous les deux me regardent subir chaque coup et perdre au temps.

6^E RONDE : LIDWINE (1523 ELO)

Il y a le logo du club d'échecs de Gonfre-

ville-l'Orcher sur le pull de Lidwine. Peu bavarde et concentrée, elle me bat de façon méthodique et implacable grâce à un calcul tactique précis. Il n'y a que neuf femmes inscrites au tournoi, la faute aux disparités et préjugés sociétaux, puisqu'au niveau professionnel, bien des femmes battent les hommes.

7^E RONDE : ARTHUR (799 ELO)

« Je suis le 7^e meilleur de mon école mais je pense que tu me bats. » Élève de CM1, Arthur et sa bonne humeur joue vite et adore échanger toutes les pièces. Il ne nous reste vite que des pions et une tour. Je gagne de justesse. « Bravo ! Il paraît que plus on commence jeune, plus on peut devenir bon aux échecs », je lui confirme que c'est vrai et lui demande de m'apprendre quelques coups d'ouverture, ce qu'il fait avec joie.

8^E RONDE : OLIVIER (1549 ELO)

Avec Olivier, pas besoin de se parler, on sait tout de l'autre : nous sommes exténués, il va gagner. Depuis mars 2022, les échecs sont officiellement reconnus comme un sport en France. Les meilleurs mondiaux s'entraînent

d'ailleurs à la manière de sportifs de haut niveau pour assumer l'endurance des parties. Leur rythme cardiaque peut grimper jusqu'à 160 pulsations/min (entre 60 et 100 au repos) voire 200, tout en restant assis sur une chaise.

9^E RONDE : SYLVIE (1488)

Trésorière de l'Échiquier stéphanois, Sylvie est aussi la mère de Clément, l'un des prodiges du club (1766 elo) qui va finir 19^e du tournoi. Elle passe beaucoup de ses week-ends à conduire son fils à des compétitions et, manifestement, à jouer. Elle déjoue mon ouverture espagnole et contre ma tentative d'obtenir une nulle grâce à un duo fou-tour écrasant. J'apprends la leçon et une leçon de vie : Sylvie m'explique qu'elle compose aussi avec une maladie neurodégénérative qu'elle dompte au quotidien « en partie grâce à l'apprentissage des échecs ». ■

SITE DE L'ÉCHIQUIER STÉPHANOIS

<https://echiquierstephanai.wixsite.com/echiquier-stephanais>



INTERVIEW

« Il y a plein de choses à apprendre grâce aux échecs »

Xavier Larivière est président de l'Échiquier stéphanois et responsable d'équipe au service espaces verts de la Ville. Il a co-créé le club stéphanois en mars 2023 et se réjouit de réunir 79 licenciés.

Comment s'est déroulé le tournoi ?

C'était superbe. Il y avait une bonne ambiance, du soleil et 80 participants. Nous avons eu la visite du maire, de plusieurs élus du conseil municipal et de certains agents de la Ville que je remercie d'être passés. Les joueurs forts et les amateurs ont tous trouvé de quoi prendre du plaisir. On envisage d'organiser une seconde édition l'année prochaine, à peu près à la même période.

À qui s'adresse le jeu d'échecs ?

À tout le monde, petits et grands. J'invite chacun à venir s'inscrire au club à la rentrée de septembre prochain. Peu importe son niveau, il y a plein de choses à apprendre grâce aux échecs. C'est un excellent outil pédagogique pour le calcul et les mathématiques mais il y a aussi un aspect très social car on ne joue jamais seul. Il y a aussi le côté sportif, avec le cœur qui s'emballé quand on s'apprête à gagner une partie.

Bête à concours

Apprenti boucher à Saint-Étienne-du-Rouvray, Lucas Pieplu est qualifié pour le concours de meilleur apprenti de France.



PHOTO : L.S.

Pour la photo, c'est Lucas Pieplu lui-même qui a dressé la table. Des pièces de viande préparées comme de la dentelle, à côté du trophée qu'il a remporté le 25 mars : premier au concours régional de meilleur apprenti boucher. Lucas est en deuxième année de CAP au CFA Simone-Veil de Rouen et depuis

un an et demi en apprentissage à la boucherie Hélie de la rue Max-Dormoy à Saint-Étienne-du-Rouvray, tout près de la charmante place Verdun où se tient tous les dimanches un petit marché tellement mignon qu'on s'y croirait en vacances. C'est à la boucherie Hélie qu'on retrouve Lucas pour tailler une bavette, en compagnie de son maître de stage Daniel

Lesale. Lucas, qui va sur ses 17 ans, rêvait quand il était petit d'être vétérinaire. Puis, sur les conseils de son beau-frère boucher, il a fait ses stages de 3^e en boucherie et a décidé d'en faire son métier. « Ça fait des années que je suis boucher et que j'ai des apprentis, et avec Lucas j'ai vu tout de suite qu'il fallait que je le présente au concours de meilleur apprenti. Lucas est un jeune homme qui n'aime pas trop qu'on lui fasse des remarques. Donc il travaille bien pour éviter les remarques. Il est rapide, on n'a pas à lui répéter dix fois la même chose. Il est assidu, toujours à l'heure... », explique Daniel.

« Tous les concours à sa portée »

Pour devenir une bête à concours, de boucherie ou de n'importe quoi d'ailleurs, pas de secret : il faut travailler dur. Lucas vient au travail le mardi, sur son jour de repos, pour s'entraîner à travailler les pièces de viande au plus près de l'os et s'améliorer. Vainqueur du concours départemental, puis régional, il est donc en lice pour le concours national qui se déroulera fin mai à Arras (et on lui souhaite bonne chance). Ses premières victoires lui ont ouvert les portes de stages à Paris avec des bouchers de compétition, classés Meilleurs ouvriers de France. Lucas explique ses réussites par les conditions de préparation que lui offre la maison Hélie. « Un gros avantage que j'ai eu, c'est de pouvoir m'entraîner au quotidien. Tous n'ont pas pu faire autant de choses que moi ici », dit-il. Lucas n'est pas encore en contact avec les clients de la boutique, mais certains ont déjà entendu parler de lui (il a eu les honneurs de quelques médias) et contemplent la copie de son diplôme de champion régional affiché au bout du long étal.

Et après ? Son CAP en poche, Lucas passera le brevet professionnel pour apprendre à gérer une entreprise. Puis il veut devenir meilleur ouvrier de France, avec le soutien inconditionnel de son maître de stage : « S'il continue sur sa lancée, tous les concours seront à sa portée ». Et bien sûr, il aimerait un jour ouvrir sa propre boucherie, pourquoi pas avec sa copine elle aussi apprentie bouchère. ■