

magazine région

JUIN 2024 #8

**Aliénor
d'Aquitaine :
les 900 ans
d'une reine
moderne**



2

sommaire

P4 • L'invitée de Christelle Morançais
Marie-Amélie Le Fur, présidente du Comité paralympique et sportif français

P10 • Portrait pour trait
Isabelle Babu-Tourde, bénévole SNSM

P14 • Dossier
L'avenir est dans le pré

P20 • L'esprit sport
Frédéric Cattaneo en route pour les Jeux Paralympiques 2024

P22 • Régional & génial !
Notre sélection de produits made in Pays de la Loire

P26 • Événement
Aliénor d'Aquitaine : les 900 ans d'une reine moderne

P30 • Destination Pays de la Loire
Un week-end et cinq journées clés en main

P37 • Un été des festivals en Pays de la Loire
Vos rendez-vous incontournables

P38 • Ça tourne en Pays de la Loire !
La Famille Hennedricks, de Laurence Arné avec Dany Boon

P40 • Libre expression

P42 • À la table de...
Samuel Albert

P46 • Elles font la région

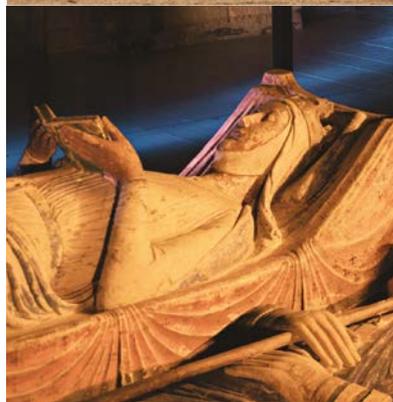
P48 • À lire
La sélection de Marie et Émilien

P50 • Carte blanche
Violette Dorange, skippeuse du Vendée Globe 2024

P51 • Ma région sur Insta



© Valéry Jonchery



© Abbaye Fontevraud



© Agence Brunet-Monié

Retrouvez votre magazine
en version audio sur paysdelaloire.fr



paysdelaloire.fr



Directrice de la publication : Christelle Morançais • Codirecteur de la publication : Antoine Chéreau • Directrice de la communication : Maud Brétignière • Rédactrice en chef : Christelle Taczala • Rédaction : Direction de la communication, Sébastien Dacher - Sennse • Maquette et mise en page : RC2C • Couverture : Agence Antigél - Image créée avec l'IA • Impression : Imprimerie Agir Graphic, BP 52 207 - 53022 Laval Cedex 9 • Diffusion : Milee • Dépôt légal : 1^{er} semestre 2024 • Date de parution : Juin 2024 • N° ISSN : ISSN 2552-1985.

Le magazine des Pays de la Loire est édité par la Direction de la communication du Conseil régional 44966 Nantes Cedex 9
Tél. 02 28 20 50 00 • www.paysdelaloire.fr • Un problème de distribution de votre magazine ?
Envoyez un mail à magazine@paysdelaloire.fr ou contactez le 02 28 20 53 32.

Ce magazine a été mis sous presse le 22 mai 2024 : ses contenus ont été élaborés avec les données connues à cette date.





édito de
Christelle Morançais,
présidente de la Région
des Pays de la Loire

« Sursaut »

Les études et les rapports s'empilent. Ils disent tous la même chose : la France décline sur à peu près tous les plans. La machine est grippée. Et la dégringolade est, admettons-le, spectaculaire sur un demi-siècle. Ce qui, évidemment, blesse notre orgueil national et propage dans l'opinion une forme de fatalisme, qui fait le lit de toutes les colères et révoltes.

À ce profond sentiment de déclassement, il est temps d'opposer une véritable culture du sursaut, du courage, de la fierté et de la confiance retrouvée en l'avenir.

Dans un monde en rupture, technologique, numérique, climatique, notre pays a tous les atouts pour faire la course en tête. Le monde entier, qui recrute nos ingénieurs, nos cadres, nos scientifiques... en est convaincu, pourquoi ne le serions-nous pas nous-mêmes ? Et pourquoi douter quand l'époque appelle, au contraire, l'audace, l'innovation, l'esprit pionnier – cet esprit qui a fait la France et qui est inscrit au plus profond de nous ?

Sous le poids de la dette, de la bureaucratie et d'un manque chronique de courage politique, notre modèle a fini par se perdre, à ralentir quand il fallait accélérer, à interdire quand il fallait libérer, à décourager quand il fallait promouvoir.

Est-ce un motif suffisant pour oublier ce que nous sommes vraiment : une très grande Nation, qui a su relever tant de défis et inspirer le monde ? Non, ce serait une faute contre nous-mêmes, notre Histoire et notre avenir !

Il n'y a pas de fatalité ! Il y a un chemin : celui d'un grand renouveau économique et social français, qui implique des efforts, de l'envie, du courage, de la volonté, mais qui requiert, surtout, un profond et puissant désir de changement !

Et ce désir, nous l'avons dans les Pays de la Loire : c'est le moteur de toute notre action.



**« On a tout pour
devenir une grande
nation paraspportive. »**

Christelle Morançais, présidente de la Région des Pays de la Loire, dialogue avec Marie-Amélie Le Fur, athlète handisport multimédaillée, présidente du Comité paralympique et sportif français.



© Agence Brunet-Monié

C **hristelle Morançais :**
Dans la foulée des Jeux Olympiques, les Jeux Paralympiques auront lieu dans notre pays du 28 août au 8 septembre. Dans une époque aussi brutale, on a besoin de moments de rassemblement, d'unité, de fierté, l'olympisme représente tout cela. On connaît la force des Jeux, mais c'est aussi une chance exceptionnelle pour le handisport et le parasport d'entrer dans une nouvelle dimension. À quelques semaines de l'événement, pouvez-vous nous dire à quoi les Français doivent-ils s'attendre et en quoi cette aventure est un rendez-vous unique pour notre pays ?

Marie-Amélie Le Fur : On connaît le lien entre les Français et l'olympisme, le lien entre les Français et les Jeux est plus nouveau. Il y a encore des questionnements, des interrogations bien sûr, le grand défi justement dans les dernières semaines qui nous séparent des Jeux Paralympiques, c'est de donner à connaître l'événement.

Les Jeux Paralympiques se tiendront dans les mêmes sites que les Jeux Olympiques. Que ce soit aux Invalides, à Versailles, au Champ-de-Mars, ce seront des arènes sportives magiques, des écrans de performance de disciplines différentes et fascinantes.

Aux Jeux Paralympiques, le public sera confronté aux valeurs universelles de toutes les disciplines sportives : le plaisir de la compétition, le dépassement de soi, le spectacle sportif en tant que tel, avec un supplément d'âme lié aux situations de handicap. Je suis persuadée que chaque épreuve paralympique, chaque médaille remportée, sera chargée d'émotions et pourra permettre de porter un regard nouveau sur le handicap et la force de l'inclusion. Ce n'est pas moi qui vous le dis, c'est le témoignage des gens qui ont assisté aux dernières olympiades, notamment à Londres.

Bien évidemment, il reste encore à faire de la pédagogie sur certaines disciplines. On doit aussi faire en sorte que d'ici le 28 août les grands champions paralympiques soient davantage connus et appréciés des Français.



© Presse Sports

Aux Jeux Paralympiques de Tokyo en 2020, Marie-Amélie Le Fur a décroché la médaille d'argent au saut en longueur.

C. M. : En tant que présidente du Comité paralympique et sportif français, quelles sont vos ambitions pour ces Jeux Paralympiques ? Pour concrétiser le changement de regard que nous avons parfois sur le handicap, les collectivités, les associations, les entreprises proposent de nombreuses actions qui permettent de soutenir des initiatives inclusives. La campagne régionale de sensibilisation que nous avons lancée récemment et baptisée « Ensemble » est une étape supplémentaire dans cette quête. Mais beaucoup de chemin reste à parcourir pour atténuer sinon gommer les différences...

M-A. L. F. : Les Jeux, c'est la compétition, c'est d'abord une équipe de France victorieuse, qui va chercher des médailles de bronze, d'argent et d'or.

« Ce qu'on recherche, c'est qu'à l'issue des Jeux, la pratique du sport pour une personne en situation de handicap soit une évidence dans un parcours de vie. »

Marie-Amélie Le Fur

L'objectif est clair, c'est de retrouver le top 8 du classement des nations. Cela va nécessiter de faire un vrai saut qualitatif dans les médailles remportées : on doit doubler le nombre de médailles d'or par rapport aux derniers Jeux de Tokyo. On a déjà construit des bases solides pour devenir une grande nation paraspportive, c'est-à-dire être capable d'être performant dans le haut niveau et de développer la pratique dans tous les sports.

Au fond, ce qu'on recherche, c'est qu'à l'issue des Jeux, la pratique du sport pour une personne en situation de handicap soit une évidence dans un parcours de vie. Il demeure encore des freins à lever. Le premier concerne les personnes en situation de handicap, qui peuvent penser que ce n'est pas pour elles ou qui n'ont pas accès à l'information. Notre priorité, c'est de développer les relais d'information dans les territoires, avec les MDPH (Maisons départementales pour les personnes handicapées), avec les professeurs de sport et les médecins, pour qu'ils s'engagent à nos côtés. Le second frein, c'est celui de l'offre sportive et de son accessibilité. Aujourd'hui, seulement 1,4 % des clubs sportifs se déclarent en mesure d'accueillir une personne en situation de handicap. Nous avons comme ambition que 3 000 nouveaux clubs s'engagent dans notre programme "club inclusif" d'ici la fin de la saison 2024-2025.

Enfin, et c'est peut-être l'enjeu fondamental, notre ambition consiste à avoir un impact plus global sur la place des personnes en situation de handicap dans notre société.

C'est ce que peuvent nous apporter les Jeux en participant à un éveil des consciences. La tenue de la semaine olympique et paralympique depuis 2017 est aussi un outil précieux pour sensibiliser la jeunesse sur le temps d'une génération. Finalement, nous sommes dans une période de transition sur l'enjeu du handicap, en termes de vision et de culture vers une société plus inclusive.

C. M. : Je voudrais revenir sur votre parcours qui vous a amenée si haut, alors que vous avez subi un grave accident de la route à l'âge de 15 ans. Quel a été votre moteur pour surmonter cette épreuve et ne plus vous fixer de limites dans vos ambitions ?

M-A. L. F. : Le moteur profond est très simple : c'est l'amour et le soutien de mes proches ! C'est vraiment ce qui m'a permis de comprendre très rapidement que ma vie bien entendu allait être différente, mais qu'elle valait totalement le coup d'être vécue, parce que j'étais entourée de gens formidables. C'est grâce à eux que j'ai pu rebondir, j'avais envie de retrouver la joie au sein de ma famille, que l'on continue d'avancer tous ensemble. J'ai pris conscience que c'était la fin d'un monde, mais pas la fin du monde. Je me suis mise dans une posture positive pour avancer. Ensuite, le sport a joué un rôle fondamental pour m'affranchir des stéréotypes, de cette peur de la discrimination et tracer mon propre chemin. Grâce au sport, j'ai pris conscience de moi, j'ai retrouvé confiance en moi.

Rapidement j'ai aussi fait les bonnes rencontres. Des rencontres qui ont changé ma vie, qui m'ont confortée dans le fait que ma posture était juste. J'ai continué d'avancer comme ça, avec ma force de caractère.

C. M. : Votre parcours exemplaire et votre énergie positive sont très inspirants. Tout le monde ne peut pas devenir Marie-Amélie Le Fur, mais je suis convaincue que nous avons tous besoin de modèles pour nous construire, pour nous ouvrir le champ des possibles. Est-ce que vous avez conscience de cette responsabilité et quel message souhaitez-vous envoyer à la jeune génération, et en particulier à ceux qui sont touchés par une situation de handicap ?

M-A. L. F. : Tout le monde ne peut pas devenir Marie-Amélie Le Fur, mais je ne leur souhaite pas forcément non plus, je vous rassure j'ai plein de défauts (sourire). Le message que je veux d'ailleurs faire passer, c'est en quelque sorte de s'accepter tel qu'on est, avec ses forces et ses faiblesses. Mais toujours en ayant en tête qu'on peut travailler pour devenir une personne meilleure, plus performante, plus impactante. C'est l'énergie positive qui compte !



De la même manière, tout le monde ne rêve pas de sport de haut niveau, mais ce que je veux transmettre aux jeunes – et en particulier à ceux en situation de handicap – c'est l'importance d'avoir des rêves, des ambitions, et de se donner les moyens d'atteindre ses objectifs. Quand bien même le résultat n'est pas celui escompté, il y aura toujours sur le chemin une source d'inspiration, d'apprentissage et des rencontres profitables, capables de changer nos vies, de nous ouvrir à d'autres horizons.

C. M. : Vous avez eu une carrière d'athlète paralympique exceptionnelle, et aujourd'hui vous êtes une des grandes dirigeantes du sport français. Comment s'est effectué ce passage et dans quelle mesure votre expérience du haut niveau vous aide-t-elle dans vos nouvelles responsabilités ?

M-A. L. F. : La construction de mon parcours de haut niveau, le fait d'avoir gagné des titres dans la durée, d'avoir évolué longuement dans ce mouvement, m'a permis de capitaliser sur une expérience terrain. Cela me guide au quotidien pour

conduire le projet ambitieux du Comité paralympique. Et puis, je ne suis pas seule, je m'appuie sur une gouvernance constituée des différentes fédérations et d'une équipe qui m'accompagne. J'insiste, cette vision de terrain, elle est pour moi essentielle.

Finalement, tout est venu progressivement. Le premier déclic a été le titre des Jeux de Londres, suivi d'une année 2013 un peu compliquée où je cherchais un sens nouveau à ma pratique du haut niveau.

« On peut travailler pour devenir une personne meilleure, plus performante, plus impactante. C'est l'énergie positive qui compte ! »

Marie-Amélie Le Fur





Marie-Amélie Le Fur

Enfant, Marie-Amélie Le Fur rêvait de devenir sapeur-pompier. Amputée de la jambe gauche à 15 ans, à la suite d'un accident de la circulation, elle a dû réinventer son parcours. Bien entourée et grâce à son mental, la jeune femme reprend la course à l'occasion du tournage d'un téléfilm, pour ne plus s'arrêter et enchaîner les performances au plus haut niveau, en sprint et longueur. Triple championne paralympique, détentrice du record du monde de saut en longueur et du 400 mètres, Marie-Amélie Le Fur décide de mener de front une carrière sportive et une carrière professionnelle. L'athlète est aujourd'hui engagée dans l'organisation des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 en tant que présidente du Comité paralympique et sportif français, qui assure la gestion des équipes de France et encourage le développement et le rayonnement des parasports en France.

+  [marieamelielefur](https://www.instagram.com/marieamelielefur)

Très rapidement, je me suis rendu compte que j'avais encore envie de viser les sommets, mais je voulais que ces médailles soient utiles, qu'elles ne viennent pas récompenser mon seul ego de championne. Je voulais que cette ambition s'inscrive dans quelque chose de plus structurant pour toutes les personnes en situation de handicap, pour tous ceux dont on n'entend pas la voix. Je l'ai fait dans un cadre associatif au début, à l'école, en entreprise, avec petit à petit des fonctions plus institutionnelles dans des instances locales, puis nationales. Les échanges avec Emmanuelle Assman, au moment où elle quittait la présidence du Comité paralympique et sportif français, ont fini par m'inciter à accepter de reprendre le flambeau.

C. M. : Vous insistez sur ces rencontres qui peuvent changer nos vies. Vous-même, comme athlète ou comme dirigeante, avez-vous un modèle qui vous a inspirée ?

M-A. L. F. : Il y a des figures qui m'ont effectivement inspirée. Je pense notamment à deux sportifs marquants de l'athlétisme français, qui m'ont mis des étoiles plein les yeux quand j'étais petite et que j'ai eu la chance de croiser dans mon parcours : Marie-Josée Pérec et Stéphane Diagana. C'est encore plus fort quand vous apprenez à les connaître en tant que femme et en tant qu'homme, et que cela

vous conforte dans votre vision, dans vos valeurs. Il y a également Tony Estanguet, que j'ai vu passer en dix ans de sportif de niveau mondial à président du Comité d'organisation des Jeux Olympiques de Paris 2024. J'ai pu observer son évolution de dirigeant, en discuter avec lui. C'est évidemment une source d'inspiration. Il n'y a jamais de copié-collé d'une vie à une autre, mais comprendre la façon dont ils ont dépassé certaines difficultés me procure une force immense pour poursuivre mon chemin de vie.

10

portrait pour trait





Comme une passion dans l'eau

Elle a beau être née au cœur de l'Auvergne, Isabelle Babu-Tourde a toujours été à l'aise dans les vagues. Cette ancienne sportive de haut niveau a épousé à la fois Noirmoutier, sa base depuis 30 ans, et tout l'océan qui borde l'île. Généreuse dans l'effort, jamais à court d'enthousiasme, elle donne désormais de son temps et de sa personne auprès des sauveteurs en mer. Rencontre.

Ils sont ceux qui sortent quand les autres rentrent, alarmés par les intempéries, le vent, les courants et les vagues. Depuis plus de 150 ans, les sauveteurs en mer vont à contre-courant des marins : quand la mer devient inhospitalière, démontée par les tempêtes, les embarcations à la coque orangée fendent l'écume pour secourir et ramener à terre les équipages en détresse.

« C'est la mission première des sauveteurs, nous sommes un peu les Saint-Bernard des océans. » Isabelle Babu-Tourde a revêtu le ciré de la Société nationale de sauvetage en mer (SNSM) il y a quelques années, active à la station du port de L'Herbaudière. Trois embarcations possibles, des secteurs maritimes variés, et une seule flamme : « porter secours, par tous les temps ».

Isabelle se raconte avec pudeur, pas envie de passer pour un fier-à-bras. Honnêteté, aussi : « Je ne pense pas revendiquer un goût du risque au point de mettre ma vie en jeu lorsque je sors avec

l'équipe. Si je me suis investie à la SNSM, c'est pour ses valeurs d'entraide et de secourisme, rien d'autre ». Une même passion anime ainsi les 9 000 sauveteurs en mer que compte l'association nationale, « une foi qui nous habite sans que nous mettions forcément de mots dessus. » Bénévole dans l'âme bien sûr, avec des prédispositions pour le partage, Isabelle insiste : « en mer, chacun peut à la fois compter et apprendre de l'autre. J'adhère à cette logique : me former en station grâce à mes pairs pour, quand viendra mon tour, transmettre. »

Le cœur bien accroché

Le regard doux et le rire spontané, aussi paisible et rassurant qu'une mer endormie, la quiétude d'Isabelle Babu-Tourde tranche avec son passé casse-cou, lorsqu'elle décrochait il y a quelques années plusieurs titres de championne de France de barefoot, discipline spectaculaire de glisse pieds nus sur l'eau, à grande, sinon très grande vitesse.



« J'ai toujours adoré l'eau, j'ai appris à nager très petite et j'ai eu la chance de goûter à plusieurs sports nautiques. J'ai mordu dans le barefoot pendant plusieurs années (...) il était ancré en moi de m'investir dans le milieu maritime, tôt au tard. »
Éducatrice sportive, Isabelle arrive à caser dans son emploi du temps quelques dizaines d'heures par mois, pour poursuivre son apprentissage des techniques de sauvetage. Pour être prête le moment venu, dès la réception d'un appel au secours, quelle que soit la force de la tempête, ou la saison. La contrainte : comme un pompier volontaire, habiter à dix minutes d'une station SNSM, avoir son équipement à portée de main, tout laisser tomber pour courir vers le canot et s'élancer au secours des égarés. Et avoir le cœur bien accroché aussi. « Je n'ai jamais eu peur ni le mal de mer, c'est une chance. »

Maîtrise et humilité des gens de mer

Le risque zéro n'existe pas. « On peut braver les lois humaines mais non résister aux lois de la nature », disait Jules Verne dans *Vingt mille lieues sous les mers*. La tragédie de juin 2019 au large des Sables-d'Olonne est encore dans toutes les mémoires. Ce matin-là, avec des vents de plus de 40 nœuds et une mer de force 5, le canot Jack Morisseau de la SNSM se retournait dans un océan blanc de déferlantes.

Secourir en mer, une vocation respectée

Elle forme l'une des institutions les plus respectées et les plus efficaces du monde associatif : la Société nationale de sauvetage en mer (SNSM), créée sous la forme d'une association loi 1901, dont l'action est soutenue par la Région, a pour vocation de secourir bénévolement et gratuitement les vies humaines en danger en mer et sur les côtes françaises.

Bien que l'activité opérationnelle soit dense lors de la saison estivale, les bénévoles de la SNSM s'engagent tout au long de l'année. De moins en moins issus des professions maritimes, ces bénévoles se forment, s'entraînent et se perfectionnent régulièrement aux techniques de sauvetage et secourisme afin d'être prêts pour tout type d'intervention en mer ou à terre. Répartis dans 208 stations de sauvetage le long du littoral en métropole et Outre-mer – dont dix en Pays de la Loire – les sauveteurs sortent en mer sur alerte des CROSS (Centres opérationnels de surveillance et de sauvetage) en moins de 20 minutes, 24 h/24 et 365 jours par an, par tous les temps.

Face à l'augmentation du nombre d'estivants sur les plages, les sauveteurs en mer jouent un rôle clé dans la prévention et l'amélioration de la sécurité. En 2023, cela représente en Pays de la Loire la prise en charge de 3 362 personnes, secourues ou soignées en mer et sur les plages.

Devenir bénévole à la SNSM : pour intégrer un équipage de la SNSM, il faut être âgé de 18 à 66 ans et habiter à quelques kilomètres d'une station afin de pouvoir embarquer rapidement en cas d'alerte.

+ Pour s'engager : snm.org

 [sauveteurs_en_mer](https://www.instagram.com/sauveteurs_en_mer)

« C'est la mission première des sauveteurs, nous sommes un peu les Saint-Bernard des océans. »

Isabelle Babu-Tourde



© Damien Landjet



© Raphaël Demarct

Des sept marins qui étaient embarqués, tous bénévoles, pour secourir un bateau de pêche pris dans la tempête, trois ne reviendront pas. « On en parle régulièrement, on n'oublie pas leur sacrifice et cela donne du sens à chaque sortie en mer, comme un acte consenti et réfléchi d'aider son prochain. » Certains diront que c'est la tradition des gens de mer, un monde à part voué à une solidarité ancestrale née des duretés de la navigation. « Je ne revendique aucune morale du sacrifice ou de l'honneur, c'est une forme de bénévolat comme une autre ». L'équipière de pont, comme l'indique la nomenclature en vigueur, assure se prêter à l'exercice de cette interview en espérant n'en retirer aucune gloire personnelle. « C'est un travail d'équipe, avec des marins très expérimentés, je ne suis qu'une petite main active ».

« On peut braver les lois humaines mais non résister aux lois de la nature. » Jules Verne

L'été est installé, l'équipe de la station de L'Herbaudière s'attend à une activité plus relevée compte tenu du nombre d'estivants et des activités

nautiques pas toujours maîtrisées. « Nous faisons également beaucoup de prévention, notamment sur les plages. » Informer sur un courant, une marée, la présence de rochers ou une météo changeante, autant de précieuses informations qui pourront éviter une situation de détresse ou une noyade. Un conseil nautique ? « Lorsqu'un baigneur se retrouve en difficulté pour regagner le bord, il ne faut surtout pas qu'il cherche à nager à contre-courant. Le mieux est encore de se laisser porter par les flots, sans paniquer, tout en attirant l'attention des personnes sur la plage ou d'autres pratiquants de la mer. »

Le bénévolat, c'est véritablement l'ADN de la SNSM, dont une des forces est de rassembler toutes les classes sociales et tous les âges, femmes ou hommes. « C'est important de donner de son temps pour une action qui a du sens. » Le week-end prochain, Isabelle se rendra une nouvelle fois disponible, pour récupérer des véliplanchistes désorientés ou secourir un plaisancier en difficulté. De grands secours, des petits riens aussi.

14
dossier



**L'AVENIR EST
DANS LE PRÉ**





© Valéry Jonchère

En Pays de la Loire, nous pouvons être fiers de compter sur une agriculture puissante économiquement et parmi les plus durables. Une agriculture vivante et innovante.

Les agriculteurs nous nourrissent, font vivre nos territoires et aiment profondément notre terre. Ils sont courageux, passionnés et acteurs de l'innovation. Sur leurs tracteurs, auprès de leurs animaux, mais aussi derrière un ordinateur ou animant une communauté sur les réseaux sociaux, ils vivent au présent, tout en préparant le futur, les pieds dans la terre, la tête tournée vers demain.

Les agriculteurs au cœur de nos vies

Nous avons le devoir de soutenir et défendre notre agriculture, de l'accompagner dans son développement, dans sa compétitivité et dans sa souveraineté, mais aussi la responsabilité d'accompagner et de protéger nos agriculteurs. De les remercier, de leur dire notre admiration, que nous sommes avec eux et que nous agissons pour eux.

Sur le terrain, et malgré les tensions et la dureté du contexte actuel, force est de constater que nos agriculteurs, nos éleveurs, nos viticulteurs, nos pêcheurs,

nos producteurs locaux continuent majoritairement de partager un discours positif, constructif et raisonné. Ces hommes et ces femmes, des familles entières souvent, ont fait le choix admirable d'un métier-passion, d'une vie en phase avec la nature, au service du vivant. Ils sont aussi une force économique de poids, qui fait de notre région une grande région agricole et rurale. Rappelons qu'un Ligérien sur cinq habite à la campagne. De la terre à l'assiette, chaque jour, chaque saison, l'agriculture, qui façonne nos paysages, favorise le lien social et conditionne la qualité de notre alimentation - et donc de notre santé - est notre affaire à tous. Elle est essentielle à tous.



L'agriculture en Pays de la Loire, c'est...

Le 1^{er} secteur économique avec l'agroalimentaire (20 milliards de chiffre d'affaires annuel)

2/3 du territoire

10 % de la production agricole nationale

+ de 9 % de l'emploi local, soit près de 60 000 emplois

Une quinzaine de filières agricoles majeures, avec une place prédominante pour l'élevage



Un secteur de poids, une responsabilité immense

La Région est et sera toujours du côté de ses agriculteurs, de ceux qui ont l'envie et la motivation de faire vivre notre belle ruralité. Cette volonté se traduit par des actions concrètes voire offensives, ambitieuses voire pionnières, à la hauteur des enjeux.

Ceux-ci, immenses, dépassent les frontières de notre territoire. L'agriculture représente, avec l'agro-alimentaire, le 1^{er} secteur économique des Pays de la Loire, qui eux-mêmes occupent une place importante dans

l'approvisionnement alimentaire national.

Défendre notre agriculture, c'est donc agir pour la souveraineté alimentaire de notre pays. Il est aussi fondamental de sauvegarder notre souveraineté alimentaire régionale avec des exploitations au plus près de chez nous. La Région a pour ambition de mieux valoriser le rôle de l'agriculture dans la chaîne alimentaire et la capacité à nourrir la population, tout en obtenant la juste reconnaissance économique de ces efforts. Il est également urgent d'accélérer la transition agricole et alimentaire, dans un contexte de nécessaire adaptation aux changements climatiques et de forts enjeux pour la préservation de la biodiversité.



Christelle Morançais et Lydie Bernard, vice-présidente en charge de l'agriculture, sur l'exploitation de Dominique et Catherine Roux à la Gautrie – Les Lucs-sur-Boulogne (85), reprise par deux jeunes agriculteurs enthousiastes, Valentin Werther, bientôt rejoint par Benjamin Barreteau.

© RPD/L'ouest Médias

L'enjeu de la transmission, l'urgence du renouvellement

En Pays de la Loire, près de 50 % des agriculteurs ont plus de 50 ans. 10 000 agriculteurs partiront à la retraite d'ici 2029. Pour trois départs, on compte une seule installation. L'enjeu du renouvellement des générations en agriculture est fort. Il y a même urgence.

Dans un contexte de crise agricole, la Région fait le choix de proposer un ensemble de solutions novatrices pour créer les conditions favorables à l'installation des futurs agriculteurs. Sa politique d'aides financières, dont le doublement

de la Dotation aux Jeunes Agriculteurs, compte parmi les plus ambitieuses de France.

Afin de booster l'installation d'exploitations, elle impulse et soutient une expérimentation sur 10 territoires pilotes, pour définir et tester, avec ses partenaires du monde agricole, des actions innovantes. Exemple dans les Mauges (49) avec l'outil « Question pour une transmission » qui met en contact candidat repreneur et cédant dans un esprit convivial et ludique. Enfin, elle développe la simplification des démarches et la digitalisation des procédures, qui noient trop souvent les (futurs) exploitants et les découragent. Ces mesures de simplification doivent faciliter l'accès aux aides régionales et rendre l'action publique plus efficace.

L'ambition régionale est d'atteindre 65 % de renouvellement des

exploitations agricoles d'ici 2027, contre 55 % en moyenne pour la période 2013-2017.

Transition agro-écologique : agir sur tous les fronts

Le carbone, l'eau, le sol, la biodiversité... sont autant de fronts sur lesquels se battre, autant de lignes à faire bouger, pour une agriculture moderne et compétitive, toujours plus vertueuse, encore plus responsable et durable.

En première ligne de l'action régionale, La Ferme Bas Carbone est une démarche de progrès qui a pour ambition d'engager 70 % des exploitations laitières ligériennes dans la réduction de leur impact carbone, soit plus



Se battre sur tous les fronts pour une agriculture compétitive et toujours plus durable.

© S. Daubert

de 5 200 exploitations. Près de 2 200 éleveurs sont déjà engagés dans la démarche Bas Carbone en Pays de la Loire. Objectif : diminuer de 20 % les émissions nettes de carbone des producteurs de lait d'ici 2025.

Pour préserver la qualité des sols et de l'eau, la Région accompagne les agriculteurs en faveur de la réduction de l'utilisation des pesticides, en particulier sur les 47 zones de captages prioritaires, avec des effets déjà positifs sur certaines d'entre elles. Elle propose également différentes actions visant à réduire la consommation d'eau pour l'agriculture et l'agroalimentaire : soutien à l'innovation et aux technologies de mesures de la quantité d'eau dans les sols, équipements performants pour l'irrigation, collecte et réutilisation des eaux usées, diversification des cultures,

évolution des pratiques et du travail du sol...

Elle soutient aussi les investissements dans les exploitations agricoles dont le projet est de favoriser la préservation de l'environnement, œuvrer pour le bien-être animal, améliorer les conditions de travail et le revenu des agriculteurs ligériens, ainsi que la qualité des produits.

Côté bio, avec 12 % de terres agricoles cultivées concernées, la Région fait le choix de poursuivre son soutien en 2024, dernière année autorisée par l'État. Car, même si le marché est aujourd'hui défavorable, il s'agit d'éviter les déconversions.

Dans le cadre de sa politique en faveur de la biodiversité, elle soutient les apiculteurs et les éleveurs qui agissent pour

préserver les races patrimoniales menacées, comme le Mouton Bleu du Maine ou la Vache Nantaise. Enfin, elle encourage la coopération des agriculteurs autour de projets collectifs innovants répondant aux enjeux climatiques et au développement de la bioéconomie : adaptation des pratiques et des cultures au changement climatique, développement de la production de protéines végétales, expérimentation de nouvelles filières comme la production de chanvre, utilisé en matériau biosourcé dans la construction mais aussi dans l'alimentation, la cosmétique ou la santé...

Pour garantir l'avenir de notre agriculture, la Région agit sur tous les fronts, de façon raisonnée et surtout collective. Et ce collectif inclut les citoyens et leurs choix de consommation.

20

l'esprit sport

*« Et maintenant
Paris 2024 ! »*



Frédéric Cattaneo

Un homme et une flamme

On aurait pu ne jamais le revoir sur un terrain de sport, un court de tennis en particulier. La faute à un accident de la route qui lui a pris ses deux jambes et une grande partie de sa mobilité. Le joueur sarthois Frédéric Cattaneo est pourtant aujourd'hui l'un des plus grands joueurs de tennis en fauteuil au monde. Qui plus est médaillable à Paris 2024.

La belle histoire avait mal débuté. Joueur de très bon niveau amateur, Frédéric Cattaneo s'était rêvé jeune soulever quelques trophées du Grand Chelem, mais il savait le graal inaccessible. Et puis il y a eu cet accident à moto et l'amputation de ses deux jambes. « *Ma carrière de tennisman allait se poursuivre, mais assis dans un fauteuil* », dit-il sans esquisser une once d'autodérision. Un bon dans le temps plus tard, le champion de tennis fauteuil compte trois participations à des Grand Chelem, un titre de champion de France, un sacre à Roland Garros en double, déjà trois Olympiades avec une médaille d'argent aux Jeux Paralympiques de Londres en 2012. « *Et maintenant Paris 2024 ! J'ai de fortes chances de faire le double avec le nazairien Stéphane Houdet* », avec qui il forme la 4^e paire mondiale. Lors de notre rencontre au printemps dernier au club Jeunesses sportives de Coulaines (72) où il est licencié, le champion mesurait avec humilité et optimisme le chemin qu'il lui restait à parcourir pour défendre le drapeau tricolore en août prochain. Sur la terre battue, ça cogne dur, Frédéric affine son revers, chambre un peu au passage son coach Gilles Gagé. La débauche physique vient piétiner la vieille rengaine reléguant le handisport à des disciplines soi-disant

peu spectaculaires. La séance dira tout le contraire. « *Je m'impose cette cadence de quatre entraînements hebdomadaires de grande intensité, c'est le prix à payer pour atteindre le graal paralympique.* »

Les émotions montent au filet

« *Pour apporter une petite sœur à ma première breloque paralympique* », Frédéric compte aussi sur l'apport d'un capitaine de renom, Yannick Noah, qui a pris en main l'équipe de France de tennis fauteuil. Le champion savoure cette alliance sportive avec un sourire communicatif, conscient que le symbole Noah peut apporter au handisport l'éclairage qu'il mérite. « *On est toujours dans l'ombre des valides, malgré tout. Et pourtant, question engagement sur les courts, émotions que l'on ressent dans la victoire ou la défaite, je peux vous assurer que personne ne triche. On est entiers si j'ose dire.* » Encore une pirouette assumée par un athlète qui « *vit tennis, respire tennis, m'évade tennis* ». Natif du Maroc où il a frappé ses premières balles dès l'âge de cinq ans, Frédéric Cattaneo célèbre ainsi ses 40 étés de coups droits, de montées au filet, de passing-shots... « *Tant que j'ai la flamme, je continue. Le temps où j'admirais Agassi et ses tenues fluo est bien loin, mais c'est moi désormais qui joue sur le central.* »

+  [fredericcattaneo2023](https://www.instagram.com/fredericcattaneo2023)

Des athlètes ligériens à Paris 2024

À la mi-mai, au moment du bouclage de ce magazine, la délégation des Pays de la Loire comptait déjà huit athlètes officiellement qualifiés pour les Jeux Olympiques et Paralympiques : Lou Berthomieu, (voile Nacra 17), Matéo Bohéas (para-tennis de table), Erwan Fischer (voile, 49er), Thierry Joussaume (para-tir à l'arc), Charles Noakes (para-badminton), Hélène Noesmoen (planche à voile, IQFOIL), Vanina Paoletti (kayak) et Milena Surreau (para-badminton). En attendant beaucoup d'autres d'ici le début des compétitions.

+ plus d'infos sur le site paysdelaloire.fr/Paris-2024

Ils sont conçus, fabriqués ou assemblés en Pays de la Loire. Chacun de ces produits révèle un entrepreneur innovant qui a eu une idée géniale. Voici leur histoire.

YouYou - Sabot
Les Sables-d'Olonne (85)

Sur ses grands sabots

Le pari est osé quand, en 2019, Charlotte Durand reprend la marque YouYou. Venue de l'univers de la mode, elle revisite les sabots qu'elle a connus enfant, et que chaussent depuis deux siècles les Sablais le dimanche. Fabriqués avec une semelle en tilleul, bois réputé pour sa solidité comme sa légèreté, les YouYou nouvelle version charment les femmes du XXI^e siècle. Et remettent au goût du jour une chaussure inscrite dans une longue tradition d'excellence locale.



© Sabot YouYou

L'Atelier de la Fratrie
Short de bain
Le Breil-sur-Mérize (72)

Un short bien taillé

C'est un petit signe distinctif qui fait toute la différence. Boxers, caleçons, pyjamas, tee-shirts... Chaque vêtement de L'Atelier de la Fratrie est orné d'un discret ruban tricolore. Lancée peu après le confinement par Nicolas Tesson, entrepreneur trentenaire basé dans l'agglomération du Mans, la marque fait le choix de la qualité *made in France*. Et même *made in Sarthe* pour ce short de bain, qui devrait faire son petit effet sur les plages (ligériennes et au-delà !) cet été.



© PRONIREALISATION

La Luzeronde - Lunettes - Nantes (44)

L'œil du designer

Il a pendant 27 ans créé et dessiné des lunettes pour les plus grandes marques. Avec les quinze ouvriers qualifiés de son atelier de Chantenay à Nantes, Pierre Maiche perpétue la tradition (de plus en plus rare) des lunettes *made in France*, cette fois avec sa propre marque. Clin d'œil à une plage adorée de Noirmoutier, La Luzeronde propose des lunettes de soleil haut de gamme, déclinées en différents modèles et coloris. À la fois design et authentiques.

GONG - Wing foil - Saint-Nazaire (44)

Tous à l'eau !

À mi-chemin entre la planche de surf et la planche à voile, le *wing foil* fait fureur sur les plages. Avec ses modèles gonflables facilement transportables, GONG entend démocratiser cette discipline, comme tous les sports de glisse sur l'eau. Installée à Saint-Nazaire, la marque créée par un ancien surfeur professionnel rencontre un succès fou à travers le monde, séduisant autant les esthètes que les néophytes, des États-Unis au Japon en passant par la Nouvelle-Zélande.



génial !

Lèzeurs Cuir - Sac - Sallertaine (85)

Contemporain et artisanal

À Sallertaine, village d'artisans labellisé Ville et Métiers d'Art voisin de Noirmoutier, Caroline Cousseau travaille le cuir de manière traditionnelle. Réalisation du patron, sélection des peaux, coupe du cuir, assemblage des pièces, mise en volume et finitions : chaque étape de réalisation d'un sac Lèzeurs Cuir est assurée à la main. Parmi les quinze modèles qu'elle propose, ce cabas « Dellagiovanna », transformable en sac à dos, est un incontournable : élégant et pratique.



régional



Apimani - Brosse à dents
Le Plessis-Grammoire (49)

Routine heureuse et durable

Une brosse à dents contre les caries et les déchets plastiques ? Voilà qui est futé ! "La Maline" est une brosse à tête rechargeable, fabriquée en bois français dans l'usine d'Apimani (ex J'aime mes Dents), installée dans la couronne angevine depuis 2022. Ingénieux, l'accessoire, dont les têtes se changent tous les trois mois environ, est personnalisable et disponible en six couleurs. De quoi donner le sourire à toute la famille. Avec style et sens.



Les Prairies des Vermells
Infusions - Courtillers (72)

Breuvage sacré

On croirait des boîtes de bonbons à l'ancienne, mais les élégants contenants métalliques renferment des infusions. Celles-ci sont créées dans le petit village de Courtillers près de Sablé-sur-Sarthe, où Fanny Guillo cultive ses plantes aromatiques et médicinales bio, avant de patiemment les sécher ou les distiller. Parmi la cinquantaine d'espèces travaillées, le Basilic sacré (dit Tulsi), base des mélanges d'infusion, est une spécialité de la maison.





© J-Ph. Bertolose

La Secourable - Cosmétiques - Angers (49)

Le pouvoir des plantes

Dans la mythologie grecque, Panacée prodigue aux hommes des remèdes par les plantes. Avec La Secourable, Amélie Loret choisit la traduction française du nom de cette déesse pour sa marque de cosmétiques. En Anjou, terre d'excellence en matière de plantes médicinales, elle crée des crèmes aux ingrédients 100 % naturels et bio, selon des recettes précises. Par exemple, un mélange d'huiles essentielles de géranium et d'hélichryse pour prendre soin de vos mains, avec le Baume SOS.

génial !



© Agence Brunet-Monié

Fromagerie d'Entrammes
Fromage - Entrammes (53)

Maturation longue

Déguster un Entrammes, c'est remonter le temps. Au début du XIX^e siècle, les moines de l'Abbaye du Port-du-Salut fabriquent, à Entrammes, un fromage à pâte pressée de grande renommée. Depuis 2010, Lait bio du Maine poursuit l'aventure après avoir racheté une parcelle à l'Abbaye. Engagée dans une agriculture bio et paysanne, la coopérative nourrit ses vaches exclusivement à l'herbe pâturée et au foin, pour obtenir un lait – et donc un fromage ! – de qualité optimale.



© Maison Derval

Maison Derval - Biscuits salés - Laval (53)

Des apéros pur beurre

Pour ces sablés artisanaux aux saveurs ensoleillées, les becs salés vont craquer. Développée par la famille Derval, boulangers-pâtisseries depuis trois générations, la gamme apéritive vous promet des soirées estivales gourmandes. Fabriqués à partir d'ingrédients de qualité issus du département de la Mayenne ou de la région, les biscuits mêlent tradition et originalité, tout en restant fidèles à la devise de la maison : le goût avant tout.

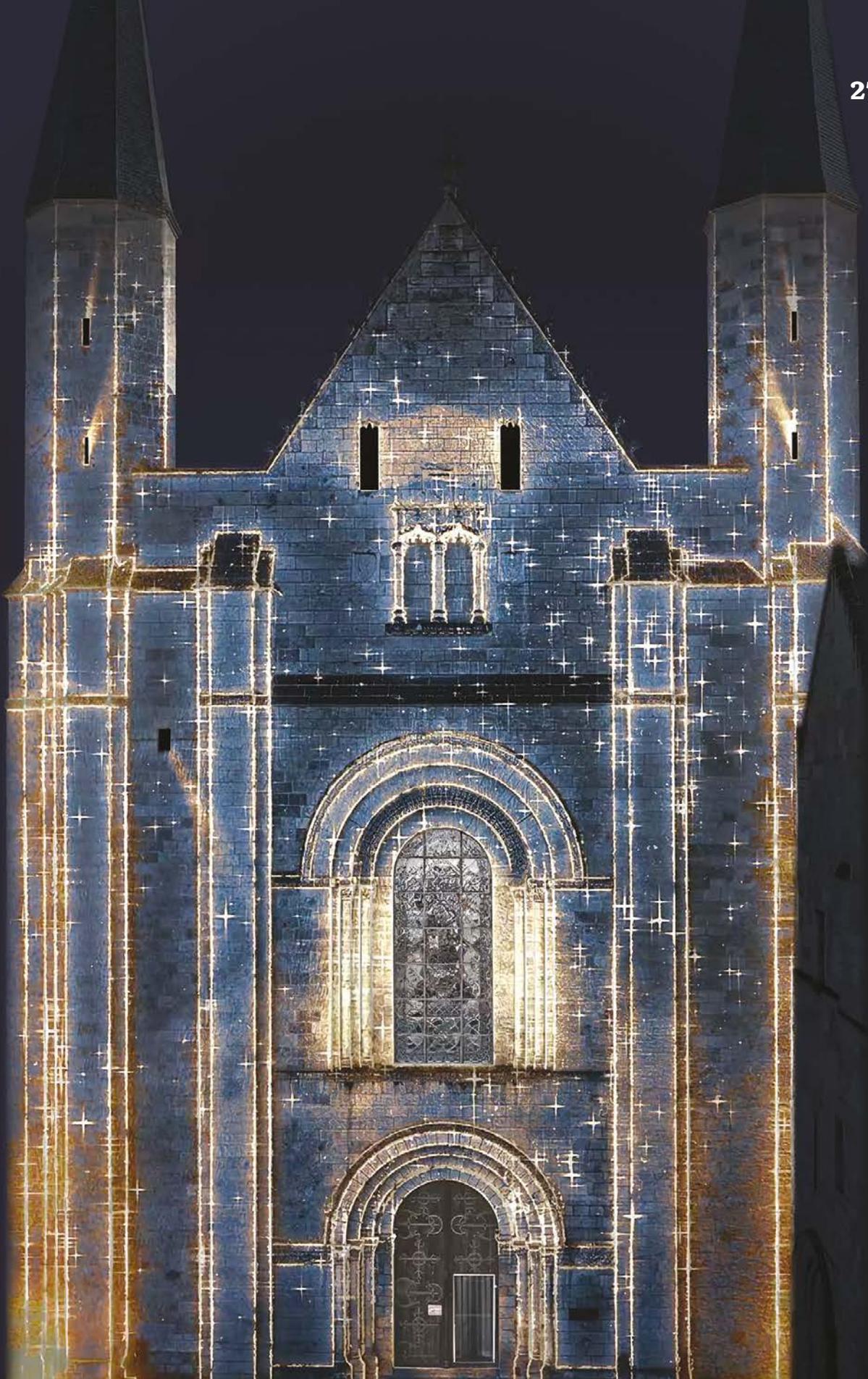
26

événement

Aliénor d'Aquitaine : les 900 ans d'une reine moderne

C'est à un joyeux anniversaire que nous vous invitons à partir de la mi-juillet et jusqu'à la fin de l'année. Pour les 900 ans de la naissance d'Aliénor d'Aquitaine, l'Abbaye Royale de Fontevraud et la Région proposent un programme lumineux et innovant, riche de prouesses technologiques et de temps festifs. Une programmation digne de cette reine puissante et passionnée, qui lui rend hommage et vous emmène, littéralement, à sa rencontre.

Cet anniversaire est aussi une formidable occasion, pour tous, de (re)découvrir ce site remarquable d'histoire et de culture, et de le faire rayonner. Autrement.



A

ux confins du Poitou, de l'Anjou et de la Touraine, l'Abbaye Royale de Fontevraud, joyau précieux niché dans le bel écrin des Pays de la Loire, fascine par ses proportions gigantesques : 50 000 m²

construits sur plusieurs siècles, sur un site de 13 hectares. La plus vaste cité monastique d'Europe héritée du Moyen Âge, classée Monument Historique, est, avec l'ensemble du Val de Loire, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2000. Son histoire donne le vertige. La visiter, c'est parcourir neuf siècles d'histoire.

Depuis 1101, date à laquelle le moine Robert d'Arbrissel a élu le vallon de Fontevraud pour y établir sa communauté, le site a connu et connaît encore un destin exceptionnel. Abbaye à la tête d'un ordre dépassant les frontières de la France, nécropole dynastique abritant les célèbres gisants polychromes, centre pénitentiaire parmi les plus durs de France de 1792 à 1963, centre culturel dynamique depuis 1975, et depuis 2021 musée d'Art moderne, l'Abbaye Royale de Fontevraud n'a jamais cessé de se réinventer au fil des siècles. Aujourd'hui encore, elle nous prouve qu'elle demeure un lieu, non seulement d'art et d'histoire, mais aussi de réflexion, de rencontres et de fête. Un lieu de rayonnement universel, « éternellement différent », éternellement vivant.

« L'Abbaye d'Aliénor »

Si l'Abbaye a très vite joué un rôle spirituel, politique, intellectuel et artistique de premier plan, c'est grâce aux Mères Abbesses qui l'ont dirigée aux XII^e et XIII^e siècles, mais aussi à Aliénor d'Aquitaine. Figure européenne majeure et mécène des artistes, Aliénor a toujours soutenu les créateurs de son temps : musiciens, architectes ou poètes. Son émouvant gisant, qui côtoie ceux de son fils Richard Cœur de Lion, de son mari Henri II Plantagenêt et d'Isabelle d'Angoulême, ne la représente-t-il pas un livre ouvert à la main ?

Femme réputée aussi séduisante qu'intelligente, Aliénor incarna la quintessence du pouvoir féminin de l'époque. Son parcours exceptionnel conduisit cette fine stratège politique à devenir la reine de France puis celle d'Angleterre. Femme de légende au destin tumultueux, femme puissante et passionnée, tout en étant mère de 10 enfants, ce personnage clef de l'histoire des Plantagenêt apparaît comme un modèle féminin d'une grande modernité. Ce que nous confirme Michelle Bubenicek, directrice de l'École nationale des chartes-PSL, qui préside le Comité d'histoire de l'Abbaye Royale de Fontevraud : *« À l'heure où l'on parle beaucoup d'égalité homme/femme, Aliénor représente un modèle de femme forte. Héritière d'un fief immense, elle fut un parti très convoité. Mariée une première fois, c'est elle qui a fait la demande d'annulation de mariage, elle qui a ensuite choisi un époux de dix ans son cadet.*



*Femme de légende
au destin tumultueux,
femme puissante,
Aliénor apparaît comme
un modèle féminin
d'une grande modernité.*

Une destination culturelle et touristique incontournable

Destination touristique phare de la région, Fontevraud a attiré 265 000 visiteurs en 2023, dont de nombreux Anglais, *of course*. Quelle que soit la saison, l'Abbaye offre maintes raisons d'y venir, d'y flâner, de s'y émerveiller et même d'y séjourner. Son vaste ensemble de parcs et de jardins permet de se ressourcer, au vert et avant tout. Expositions, festival de musique sacrée, parcours nocturne, ateliers en famille... Sa programmation culturelle et populaire exigeante, contemporaine mais aussi pédagogique, rythme l'année au fil des saisons, en s'adressant à tous les publics. Son musée d'Art moderne, inauguré en mai 2021, qui recèle une collection riche de plus de 800 œuvres, propose tout l'été une exposition consacrée à Bernard Buffet, médiéval et pop. Dans son restaurant Fontevraud l'Ermitage, vous pouvez savourer la cuisine gastronomique durable, sensée et épurée du chef étoilé Thibaut Ruggeri, dans un cadre d'exception. Son hôtel 4 étoiles perpétue la tradition d'hospitalité de la règle de Saint-Benoît. Depuis avril, il est le seul établissement du Maine-et-Loire et l'un des trois établissements des Pays de la Loire arborant une Clef décernée par le Guide Michelin, ce qui le place comme l'un des hôtels les plus exceptionnels à travers le monde.

+ fontevraud.fr  [fontevraud](https://www.instagram.com/fontevraud)

© Krazim



Aliénor est une femme instruite, d'une grande liberté d'allure et intellectuelle. Fontevraud a été pour elle un lieu d'éducation, mais aussi et surtout un refuge. » Morte à l'âge, canonique pour l'époque, de 82 ans, Aliénor est l'âme de Fontevraud. Mais ce n'est pas un fantôme que nous sommes invités aujourd'hui à croiser en son sein, mais bien sa figure fière et droite. Debout.

Pour la star de Fontevraud, des Étoiles flamboyantes

Comment célèbre-t-on Aliénor, si ce n'est avec faste et originalité, audace et intelligence ? Dans tous les cas, de multiples manières. Dès le 13 juillet, nous attend une proposition muséale d'une extrême originalité : une expérience immersive en réalité superposée, captivante. En scannant un QR Code, Aliénor en personne (ou presque) nous apparaîtra en quatre lieux de Fontevraud à différents âges, pour nous parler dans un face-à-face bouleversant. Cette installation est la toute première d'un projet régional d'envergure baptisée « Dans les pas d'Aliénor », qui se déploiera en plusieurs lieux-clefs de la dynastie, dont la cité éponyme au Mans.

Le 13 juillet marque ainsi le grand temps fort autour d'Aliénor avec, au programme de cette journée exceptionnellement gratuite pour tous, un feu d'artifices d'animations, dont l'après-midi,

un rendez-vous reprenant tous les codes de la fête d'anniversaire : ateliers, fresque participative et goûter pour toute la famille. Et dès le 16 juillet, les visiteurs sont invités à découvrir la quatrième édition des « Étoiles de Fontevraud ». Tous les jours de l'été (sauf le lundi) jusqu'au 25 août, de la tombée de la nuit jusqu'à 1h du matin, un parcours lumineux et sonore original mettra en mouvement les murs de l'Abbaye, avec des images inédites sur le thème d'Aliénor et de l'Empire des Plantagenêt. Le public sera partie prenante de l'installation, puisqu'il sera invité à déambuler une lanterne à la main.

L'automne offrira une occasion unique de porter un nouveau regard sur les Gisants, avec la reconstitution historique haute en couleurs, fondée sur des recherches scientifiques, du Cimetière des Rois. Une première ! Centre culturel où l'on échange et réfléchit ensemble, l'Abbaye accueillera en outre des rencontres et autres entretiens littéraires.

Enfin viendra le temps de la magie, avec le traditionnel « Noël à Fontevraud ». Histoire de refermer la page de cet anniversaire extra-ordinaire.

Découvrez les coulisses du tournage de l'expérience immersive, Dans les pas d'Aliénor :



30

Destination Pays de la Loire



© D. Drouot

CAP VERT

À Montjean-sur-Loire, Cap Loire vous invite à vivre, en famille, une expérience de jeu unique.

Les Mauges à vélo

Idee week-end dans le Maine-et-Loire (49)

Suivez le cours tranquille de la Loire, où se mêlent les airs de guinguette et la danse des méandres du fleuve. À vélo ou en voiture, la Loire vous dévoile ses paysages intacts et ses cités perchées.

Îlots sauvages

Seule commune située sur une île de la Loire, Béhuard, Petite cité de caractère, fait partie du périmètre du Val de Loire classé au patrimoine mondial de l'Unesco. Avec ses 2 km² habités par une centaine d'âmes, ses ruelles pavées et fleuries, et son église posée sur un rocher volcanique, Béhuard vous offre une escale hors du temps et pleine de charme.

De retour sur la rive nord, le port de la Possonnière vous révèle un panorama sur la Loire. Amarrées au quai, les toues et autres embarcations traditionnelles vous murmurent les récits des navigations d'antan.

Explorez ensuite les chemins de l'île de Chalennes. Longue de 14 km et l'une des plus grandes îles fluviales d'Europe, elle était autrefois une terre de culture du tabac et du chanvre. Ici, le vert intense de la nature s'entrelace avec l'azur de la Loire.

Bateaux traditionnels

Un charmant pont suspendu vous mène à la rive sud et au village de Montjean-sur-Loire. À Cap Loire,

vous plongez dans le quotidien des mariniers d'autrefois à travers une exposition, un escape game et la visite d'anciens bateaux. Plus loin, à Saint-Florent-le-Vieil, autre Petite Cité de Caractère, le dédale de ruelles vous invite à monter jusqu'au Mont Glonne où l'abbaye offre un des plus beaux panoramas sur la Loire du parcours.

+ anjou-tourisme.com



© D. Drouet

Où dormir ?

Découvrez « Au Bout de l'Île », où l'hospitalité est une affaire de famille : tandis que les parents gèrent les chambres d'hôtes, les enfants animent la guinguette sur l'île de Chalennes. Pour une escapade atypique, optez pour une nuitée à bord de l'Anguille-sur-Roche, une toue cabanée traditionnelle en bois.

Où manger ?

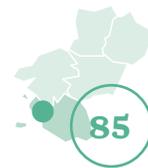
De charmantes guinguettes les pieds dans l'eau jalonnent le parcours. À Chalennes-sur-Loire, découvrez également Ô Local, cantine cosy aménagée dans un esprit récup'. Ou réservez votre pique-nique à récupérer sur votre trajet avec Le Bon Picnic, service proposé par plusieurs adresses du coin.

Où naviguer sur la Loire ?

Montez à bord d'une embarcation traditionnelle pour une croisière sur le fleuve avec Vent D'Soulair, Le cinquième vent, Terre et Loire ou la Batellerie de la Loire. L.A. Kayak propose également des itinéraires combinés vélo-kayak à la demi-journée ou la journée.

1 jour, 1 voyage

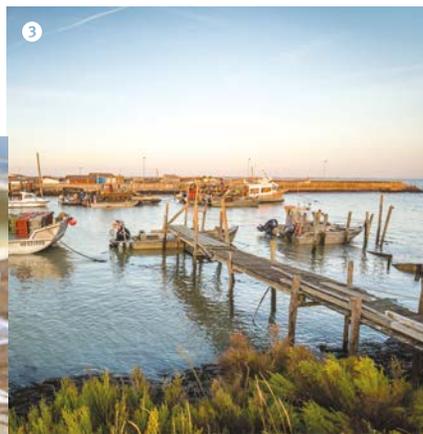
Escapade dans le Marô



© Simon Bourcier



© GettyImages



© Stéphane Grossin

10h30 village hors du temps

À Sallertaine, le temps passe au rythme des ailes du Moulin de Rairé, seul moulin de France à avoir toujours tourné uniquement à la force du vent. Partez à la découverte des artisans d'antan du village : tourneur sur bois, relieur-doreur, céramistes, souffleur de verre au chalumeau... et visitez la Bourrine à Rosalie, une chaumière traditionnelle du Marais breton-vendéen (le « Marô »).

12h30 saveurs maraîchines

À Saint-Jean-de-Monts, poussez la porte d'une autre bourrine pour vous attabler à la Quich'notte. Là, le chef vous initie à la cuisine maraîchine : anguille ou cuisses

de grenouilles à la persillade, etc. Ou profitez du calme du marais en optant pour un pique-nique au bord d'un des canaux, au milieu des roselières et des pêcheries.

14h pagaie et marais

Plongez au cœur du Marais breton-vendéen ❶, en canoë, à vélo ou à pied, avec La Route du Sel à Sallertaine. Glissez silencieusement au cœur des 7 000 km de l'ancienne "baie de Bretagne". Découvrez une faune et flore préservées le long des étiers, ces canaux naturels ou artificiels typiques des marais salants.

16h30 port chinois

Explorez ensuite le port du Bec ❷, niché entre Beauvoir-sur-Mer et

Bouin, face à l'île de Noirmoutier. Celui-ci est surnommé le "petit port chinois" pour son enchevêtrement unique de pontons et pilotis, évoquant les paysages des ports de la mer de Chine. Observez le ballet de sa flottille, ramenant à quai sèches, soles, rougets...

17h30 apéro huîtres

Empruntez la route du polder du Daim entre le port du Bec et le port du Champ. Les cabanes à huîtres bordent le chemin. Poussez la porte de celle de Damien Raballand ou Baptiste Raimbaud, double médaillé d'or au salon de l'agriculture, pour savourer une douzaine d'huîtres ❸ tout juste sorties des parcs ou bassins d'affinage.

+ le-marô.fr

1 jour, 1 voyage

Virée au vert dans la Sarthe



9h tigres et lémures

Commencez votre journée par une immersion dans le monde animal au Zoo de La Flèche, niché au cœur d'une pinède. Rencontrez 1 500 animaux venus des cinq continents. ❶ Suivez les soigneurs lors du nourrissage des lémures, des manchots et des otaries, admirez les ours polaires, tigres de Sumatra, girafes... et profitez du vol des rapaces et perroquets multicolores.

12h30 moulin gourmand

À l'heure du déjeuner, goûtez à la cuisine traditionnelle généreuse de La Table de Laurène, au centre de La Flèche, ou optez pour l'élégance du Moulin des 4 Saisons. Installez-vous sur la terrasse

verdoyante de cette belle bâtisse du XVI^e, posée sur une avancée de terre cernée par les eaux du Loir, pour un repas gastronomique dans un cadre enchanteur.

14h au bord du Loir

Laissez-vous charmer par la Petite Cité de Caractère de Luché-Pringé, où le Loir caresse doucement les vestiges du passé. Le long d'un chemin bordant la rivière et accédant aux hauteurs de la commune et aux coteaux, découvrez son patrimoine protégé : le pittoresque moulin de Mervé ❷, le château de Gallerande, les églises de Pringé et Luché, etc.

15h30 parcours sensoriel

Pour un voyage interactif, pénétrez ensuite dans le monde fascinant de la forêt, en visitant Carnuta,

la Maison de l'Homme et de la Forêt. En famille, touchez, sentez, écoutez et observez : explorez une forêt reconstituée où sons, images et odeurs vous transportent dans les légendes et le quotidien de la forêt de Bercé.

16h30 géants de Bercé

Votre immersion dans l'histoire forestière à Carnuta se matérialise sous les hautes cimes de la forêt de Bercé. ❸ Levez les yeux : certains chênes tricentenaires, dressés vers le ciel, y culminent à plus de 40 mètres de hauteur. Depuis la souche du célèbre chêne Boppe, plusieurs sentiers vous invitent à rencontrer ces géants de la nature.

+ sarthetourisme.com



© Stevan LIRA



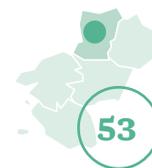
© Jean-Philippe Berlose



© Pascal Beltrami - Mayenne Tourisme

1 jour, 1 voyage

Artisanat rural à Laval



© Pascal Beltrami - Mayenne Tourisme



© Pascal Beltrami - Mayenne Tourisme



© Lezbroz - Teddy Verneuil - Mayenne Tourisme

10h éleveuses d'ânes

Démarrez votre journée par un atelier en famille à l'Asinerie du Bois Gamats ❶, un élevage d'ânes au cœur de la nature, aux portes de Laval. Des animations permettent de se plonger dans le quotidien des éleveuses : atelier petit soigneur pour prendre part à la vie de la ferme, fabrication de savons au lait d'ânesse...

12h30 pause gourmande

Pour déjeuner, poussez la porte du Ivy, restaurant gastronomique installé à deux pas. Ou rejoignez le centre historique de Laval : à L'Effet Papilles, le chef met à profit son expérience acquise au Meurice pour composer un élégant menu en six services.

Quant à L'Orfèvre, tout y est réalisé maison, de l'entrée au dessert, jusqu'au pain.

14h30 flans de l'abbaye

À l'abbaye de la Coudre, au sud de Laval, le quotidien des sœurs n'est pas rythmé que par les prières : celles-ci produisent en effet des entremets, qui font la renommée de l'abbaye, du fromage et de la maroquinerie. Explorez la galerie monastique pour découvrir les productions des nonnes et une exposition sur leur communauté.

15h30 balade équestre

Montez un splendide cheval Camargue, à la robe blanche et à la crinière dorée, et laissez-vous transporter à travers

les paysages du nord de Laval. Au centre équestre Le Roc au Loup à Andouillé ❷, vivez l'aventure estivale par excellence en galopant le long des rivières et des sentiers ombragés.

17h cidre primé*

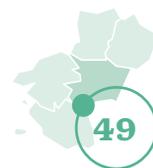
Concluez votre journée par une visite à la Ferme du Theil à Andouillé. Dans le cadre rustique des anciennes étables et écuries, les frères Rouland ❸ partageront avec vous les secrets de leur tradition cidricole familiale, pratiquée dans le respect de l'environnement. Un engagement qui porte ses fruits : leurs cidres doux et demi-secs ont tous deux été médaillés d'or au dernier Salon de l'agriculture.

+ mayenne-tourisme.com

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

1 jour, 1 voyage

Au fil des rivières de l'Anjou



10h château cinématographique

Plongez dans l'ambiance des films de cape et d'épée au château du Plessis-Bourré ❶, qui a servi de décor à Peau d'Âne, La Princesse de Montpensier, etc. Marchez dans les pas de Daniel Auteuil et Catherine Deneuve en franchissant le pont-levis de ce château de contes de fées, encerclé par les eaux.

11h30 de l'eau au bois

Quittez l'enceinte du château pour découvrir les Basses vallées angevines qui l'entourent, baignées par le Loir, la Sarthe et la Mayenne. Inondés l'hiver, ces paysages se dévoilent en été pour des balades rythmées par le chant des oiseaux et le clapotis de l'eau. Ou poursuivez votre périple plus à l'est, à Durtal, dans la forêt de

Chambiers, où les futaies de pins rappellent la forêt landaise.

13h évasion culinaire

Pour un déjeuner locavore les pieds dans l'eau, profitez de la terrasse en bord de Sarthe de la guinguette Court Circuit ❷. Ce lieu de vie hybride propose aussi une épicerie bio et une programmation culturelle en soirée. Pour une expérience gastronomique, laissez-vous surprendre par les inspirations du chef du Restaurant des Plantes, à Durtal.

14h hérons et aigrettes

Au départ de Cheffes, embarquez ensuite pour une croisière à bord de la Gogane ❸, au cœur des Basses vallées angevines, autour

des îles de Porte Bise et du Moulin d'Ivray. Jumelles à la main, guettez les martins-pêcheurs, hérons cendrés et aigrettes.

16h avions de légende

Terminez votre journée à l'Espace Air Passion à Marcé, où l'histoire de l'aviation est célébrée à travers une impressionnante armada de planeurs et d'avions légers. Prenez les commandes d'un simulateur de vol. Installez-vous dans un authentique avion de chasse. Et observez le travail méticuleux de restauration des vieux coucous par une équipe de bénévoles passionnés.

+ anjou-tourisme.com



❶

© Corentin Legal



❷

© Court Circuit

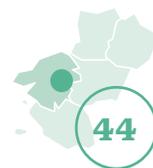


❸

© CCALS

1 jour, 1 voyage

La Loire en panoramique



10h balcon sur la Loire

Entre la boire Torse et les bords de Loire, voici une randonnée idéale pour les marcheurs chevronnés et les amoureux de la nature. Découvrez l'histoire passionnante du Palais Briau, admirez les points de vue sur les îles de Loire et Saint-Florent-le-Vieil, laissez-vous charmer par le village typique de pêcheurs de La Meilleraie. Les chemins vous mèneront au plus près des rives du fleuve.

11h au fil de l'eau

Pour écouter le chant des oiseaux, observer leur envol et contempler les rayons du soleil se refléter dans le fleuve royal,

Détours en Loire vous propose une balade à bord d'une toue ❶ pour découvrir la magie et les paysages de la Loire : Les Folies Siffait, La Tour d'Oudon, le vignoble des Genaudières, le Château de Louis de Funès...

12h30 cuisine voyageuse

Rejoignez la terre ferme pour déjeuner dans le bourg d'Oudon. Optez pour le charme tranquille du Café du Hâvre, avec sa vue idyllique sur la rivière et la majestueuse Tour d'Oudon ❷. Ou laissez-vous séduire par les assiettes créatives de la Villa Saint-Germain, écho des voyages de sa cheffe.

14h30 château médiéval

Vous n'aurez qu'à traverser la route pour franchir les

portes du temps au château d'Oudon. Gravissez les 153 marches menant au sommet de son atypique tour octogonale. Là-haut, un panorama somptueux sur la vallée de la Loire vous attend.

17h vignoble perché

Puis serpenitez dans le vignoble pour rejoindre le Domaine des Genaudières ❸, dominant le fleuve depuis 1635. Ici, les vignes plantées à flanc de coteau produisent des Muscadet Coteaux de la Loire et des Malvoisie Coteaux d'Ancenis*, gorgés de soleil et cultivés dans le respect de la nature. Pour les plus jeunes, une dégustation de jus de raisin est prévue.

+ pays-ancenis-tourisme.com

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



❶

© Jeremy Jehanin



❷

© M. Chaigneau



❸

© Clack - Alice Grégoire

D'autres envies ? enpaysdelaloire.com



Pays de la Loire tourisme

Un été des festivals en Pays de la Loire

Des journées plus longues, des soirées plus douces et toujours animées. Voici une sélection de rendez-vous incontournables, au cœur d'une saison estivale riche en événements, partout en Pays de la Loire. Bon été à tous !



JUILLET

FESTIVAL DE POUPE (85)

à Saint-Malo-du-Bois,
du 26 juin au 19 juillet
+ festival-poupet.com

LA NUIT DES CHIMÈRES (72)

au Mans, juillet et août
+ sarthetourisme.com

LA DÉFERLANTE (44/85)

dans 13 villes, juillet et août
+ ladeferlante.com

24° NUIT DE L'ERDRE (44)

à Nort-sur-Erdre, du 4 au 7 juillet
+ lanuitdelerdre.fr

ÉCRIVAINS

EN BORD DE MER (44)

à Noirmoutier, du 4 au 7 juillet
à La Baule, du 11 au 14 juillet
+ ecrivainsenborddemer.fr

ELECTROGARDEN

FESTIVAL (49)

à Beaupréau, 5 et 6 juillet
+ electrogarden.fr

FESTIVAL

AU FOIN DE LA RUE (53)

à Saint-Denis-de-Gastines,
5 et 6 juillet
+ aufoindeelarue.com

FESTIVAL PLEIN CHAMP (72)

au Mans, du 5 au 7 juillet
+ pleinchamplemans.fr

FESTIVAL

LE SON DES CUIVRES (72)

à Mamers, du 5 au 7 juillet
+ festivalsondescuivres.com

FESTIVAL

LES AFFRANCHIS (72)

à La Flèche, du 5 au 7 juillet
+ lecarroi.org/les-affranchis

LE VOYAGE À NANTES (44)

du 6 juillet au 8 septembre
+ levoyageanantes.fr

FESTIVAL SAVEURS JAZZ (44)

à Segré-en-Anjou-Bleu,
du 7 au 10 juillet
+ saveursjazzfestival.com

DUB CAMP FESTIVAL (44)

à Joué-sur-Erdre, du 11 au 13 juillet
+ dubcampfestival.com

LE FESTID'AL (53)

à Gorron, 12 et 13 juillet
+ mayenne-tourisme.com

FESTIVAL LES ENTRELACÉS (53)

à Lassay-les-Châteaux, 13 et 14 juillet
+ lesentrelaces.com

LES ÉTOILES

DE FONTEVRAUD (49)

du 13 juillet au 25 août, lire p. 26-29
+ fontevraud.fr

LES NUITS

DE LA MAYENNE (53)

du 15 juillet au 8 août
+ nuitsdelamayenne.com

FESTIVAL

LES RENCARTS (44)

à Pornichet, du 15 juillet au 13 août
+ rencarts.fr

FESTIVAL

À TOUT BOUT D'CHAMP (72)

à Chantenay-Villedieu,
19 et 20 juillet
+ festivalatoutboutdchamp.com

FESTIVAL LES ESCALES (44)

à Saint-Nazaire, du 19 au 21 juillet
+ festival-les-escalles.com

FESTIVAL

VIENS DANS MON ÎLE (85)

à L'Île d'Yeu, 29, 30 juillet et 2 août
+ viens-dans-mon-ile.com

AOÛT

LES MÉDIÉVALES

DE COMMEQUIERS (85)

à Commequiers, 3 et 4 août
+ payssaintgilles-tourisme.fr

FESTIVAL DE SABLÉ (72)

à Sablé-sur-Sarthe, du 21 au 24 août
+ lentracte-sable.fr/
festival-de-sable

V AND B FEST' (53)

à Château-Gontier-sur-Mayenne,
du 23 au 25 août
+ vandbfest.fr

LES RENDEZ-VOUS

DE L'ERDRE (44)

à Nantes, du 26 août au
1^{er} septembre
+ rendezvouserdre.com



ça tourne en Pays de la Loire !

Et si on parlait en vacances ?

Un road trip sur la côte Atlantique pour donner une dernière chance à une famille recomposée de s'unir. Avec *La famille Hennedricks*, la réalisatrice Laurence Arné signe un premier long-métrage vivant, donnant la réplique à Dany Boon dans des décors de plage et de soleil vendéens. Une comédie sensible en salle à partir du 26 juin.

© RFDL/Ouest Médias

A

vant que l'équipe du film ne pose ses caméras à Saint-Jean-de-Monts, Notre-Dame-de-Monts, Jard-sur-Mer puis sur l'île de Noirmoutier* au début de l'été 2023, la production avait lancé

un appel à figurants pour lequel elle avait enregistré près de 7 000 candidatures. « *L'effet vacances, Vendée, Dany Boon (...) les trois à la fois* », suppose Laurence Arné, réalisatrice et actrice dans cette comédie à la fois drôle et sensible intitulée *La Famille Hennedricks*. L'histoire : quand son fils Henri menace de partir vivre chez son père, Justine (Laurence Arné) improvise avec Ludo (Dany Boon), son nouveau compagnon, et son beau-fils Joseph, une aventure estivale et littorale, qui va rapidement tourner au désastre. On s'attend à rire de bout en bout, et paradoxalement, on fait la connaissance d'une famille atypique, dispersée, et l'aventure flirte avec des émotions contrastées - des joies, des peines, des colères... - sur fond d'incompréhensions ados-parents. Bonjour l'ambiance.

Une parodie fine et crédible

« En écrivant ce scénario, j'ai voulu parler de l'enfance qui nous porte et nous suit tout au long de la vie », raconte Laurence Arné. « J'ai imaginé cette héroïne qui se bat pour transmettre son amour de la vie, de la nature, de la famille. Elle se bat pour protéger son fils d'une société qui fragmente et déracine. » La comédie prend des allures de road trip où l'enthousiasme jongle avec une douce folie qui s'empare de cette famille finalement ordinaire, sans jamais tomber dans la fresque caricaturale. « Je voulais rester dans la parodie fine et crédible, en explorant ici le réalisme d'une famille contemporaine révélant son potentiel comique. » Un premier long métrage tourné en région, en Vendée, notamment à Noirmoutier, des décors de vacances qui ne sont pas étrangers à la réalisatrice. « J'ai de la famille ici, et beaucoup de souvenirs d'enfance. Je n'ai eu aucun mal à me projeter dans les images de ce film, d'en imaginer les contours dans ces décors où la lumière est unique. »

La Famille Hennedricks, film de Laurence Arné, produit par Bonnes sœurs productions – The film.

*Lieux de tournage : camping de la Bosse, pointe de la Fosse, restaurant La Potinière, passage du Gois.



© RFDL/Ouest Médias

« Je sais
d'où je viens »

Dany Boon

Il y a d'abord eu ses sketches s'inspirant de sa terre natale, le Nord. 2008, consécration pour Dany Boon avec le film *Bienvenue chez les Ch'tis*, devenu le plus gros succès du cinéma français devant *La Grande Vadrouille*. L'acteur enchaîne les rôles principaux dans des comédies, puis devient réalisateur, producteur et metteur en scène.

La Famille Hennedricks vous offre le rôle de Ludo, et on ne vous attendait pas dans ce registre...

D. Boon : « [Il réfléchit] *Oui et non. Disons que lorsque j'ai lu le scénario, j'ai immédiatement aimé cette histoire, cette famille un peu dingue et j'avais envie d'incarner ce père de famille sensible, qui fait le pitre, se met en colère, râle... C'est ce que je suis dans la vie après tout. Je suis heureux d'avoir pu montrer une autre facette que celle du clown que les gens retiennent de moi en général.*

En même temps, à travers vos films, vous avez entretenu cette image du drôle à l'écran...

D. B. : *Disons que le métier de comédien est de faire des films pour sublimer la vie, qui n'est pas simple actuellement. Mais vous savez, je n'étais pas du tout insouciant dans mon enfance. On était coupés d'une partie de la famille car ma mère a été bannie par la sienne. Quand on a envie de parler des choses qui nous ressemblent dans un film, on capitalise sur l'humour. Et la fraîcheur de cette comédie réaliste répond bien à cette idée de raconter la réconciliation familiale, où les membres sont enfermés dans une voiture, avec une flûte de pan, et forcés à se supporter. Vous savez, Bienvenue chez les Ch'tis, c'est aussi l'histoire d'une réconciliation.*

Ce road trip vous a permis de découvrir le littoral de la région...

D. B. : *Le tournage était fabuleux car on a eu un accueil partout incroyable. Et la météo était avec nous, tous les jours. L'an dernier, j'avais tourné quelques scènes du film Les Chèvres au cœur de la cité Plantagenêt, au Mans. Là aussi, je n'ai pas*

été surpris par la gentillesse des habitants et des techniciens qui travaillaient au film. On fait un métier formidable [Il sourit].

Quel homme êtes-vous finalement, Dany Boon ?

D. B. : *Je sais d'où je viens. J'ai d'abord débarqué dans la capitale avec mon sac à dos, une guitare et les économies de ma maman... J'ai commencé dessinateur à contrecœur pour gagner ma vie, puis j'ai découvert que je pouvais faire rire. J'ai ainsi avancé sur mon chemin en étant curieux des autres tout simplement.*

Les Pays de la Loire, terre de cinéma

Retrouvez toute l'actualité du cinéma en Pays de la Loire avec les sorties des films tournés et soutenus par la Région, des vidéos sur les tournages, des interviews des acteurs, réalisateurs et producteurs en flashant ce code.



**Groupe Aimer et agir
pour les Pays de la Loire** • 42 élus

Soyons fiers de notre agriculture

La ruralité dans les Pays de la Loire repose sur un pilier fondamental : l'agriculture. Il n'y a pas de ruralité sans agriculteurs. Pas de ruralité forte sans agriculture forte. Avec Christelle Morançais et l'ensemble de la majorité régionale, cette conviction est au cœur de notre action politique.

Nous avons noué un dialogue de confiance avec le monde agricole. Nous avons mis en place l'une des politiques d'installation les plus ambitieuses de France. Nous avons entrepris un travail considérable de simplification administrative pour libérer nos agriculteurs des contraintes bureaucratiques qui les entravent au quotidien. Nous investissons massivement sur l'innovation afin de reconquérir la qualité de nos cours d'eau ou d'aider les agriculteurs à adapter leurs pratiques culturelles. Un soutien conséquent en faveur de l'élevage a également été mis en œuvre pour préserver cette filière essentielle à notre économie régionale.

Notre objectif est clair : construire une région dans laquelle nous faisons confiance à nos agriculteurs, dans laquelle nous défendons notre ruralité. Cette agriculture est notre fierté, elle est au cœur de l'identité de notre région.

Mais la crise brutale et profonde traversée par le monde agricole n'est pas terminée.

Nos agriculteurs continuent d'être étranglés par les normes, les directives, les injonctions contradictoires. Ils sont la cible permanente des écologistes radicaux qui les accusent de tous les maux.

Pourtant la réalité est là : nous avons l'agriculture la plus durable du monde. Une agriculture capable de nourrir la population, à des prix raisonnables, et avec un impact environnemental limité et en constante réduction.

Nos gouvernants français et européens doivent prendre conscience de l'urgence de la situation et agir beaucoup plus fortement.

Les agriculteurs demandent en priorité plus de bon sens et de cohérence. Il est temps de mettre fin à la folie normative qui bride la compétitivité et l'innovation. Il est temps de mettre fin aux distorsions de concurrence qui menacent notre souveraineté alimentaire. Il est temps de permettre à ces hommes et à ces femmes qui travaillent dur de vivre dignement du fruit de leur travail. Qui peut tolérer que dans un pays comme la France, près d'un quart des agriculteurs vit encore sous le seuil de pauvreté ? Nous ne redresserons jamais la France en tournant le dos à ceux qui travaillent.

Nous avons toutes les clés en main pour offrir aux jeunes agriculteurs un avenir au sein d'une filière qui a fait que la France est depuis des siècles un grand pays agricole. Ne décourageons pas ceux qui portent notre ruralité, nos savoir-faire uniques et une culture du travail et du mérite essentielle pour notre avenir.

Soyons-en convaincus : ce qui est bon pour notre agriculture est bon pour la France et pour les Français. Soyons fiers de nos agriculteurs, de leur travail acharné, de leur engagement quotidien pour nous nourrir et faire rayonner notre ruralité.

02 28 20 61 10 - aimeretagir@paysdelaloire.fr

 **AimerAgirPDL**

 **Aimer et Agir pour les Pays de la Loire**

 **aimeragirpdl**

Groupe Union Centriste • 15 élus

L'Europe agit au cœur de notre région

Partenaire essentiel de la Région, l'Europe agit partout sur le territoire ligérien.

Contrairement aux discours populistes entendus lors des élections européennes, l'Europe ne doit pas être le bouc émissaire de nos propres insuffisances françaises, les élus centristes réaffirment que l'Europe agit au cœur de notre région.

L'Europe démultiplie, par ses cofinancements, les capacités d'actions régionales en faveur de l'industrie du futur, du verdissement de nos activités, d'une agriculture compétitive, d'universités connectées, d'aides à la recherche, d'outils de formation et d'insertion adaptés, de soutiens renforcés aux territoires fragiles et périphériques : ruralité ou quartiers urbains.

L'Europe agit beaucoup, elle doit agir encore mieux ! Avec la Région, il s'agit de mieux articuler et simplifier les dispositifs en faveur des politiques publiques, et des porteurs de projets du terrain : chefs d'entreprises, dirigeants associatifs, élus du 1^{er} kilomètre.

Revenons au principe fondamental de subsidiarité, stipulant que les actions publiques doivent être menées par l'entité la plus proche des citoyens concernés. Une Europe efficace, comme une France efficace, passe d'abord par une décentralisation qui fait confiance aux acteurs locaux !

Union.Centrisme@paysdelaloire.fr

 **@Union_Centrisme**

02 28 20 64 69

Groupe L'Écologie ensemble · 12 élus

Des vacances pour toutes et tous

Les vacances ne doivent pas être un privilège, mais un droit accessible pour toutes et tous.

Pour garantir ce droit, nous défendons plusieurs propositions comme le retour du pass jeune TER à 29 € par mois. En 2020 et 2021, ce pass permettait aux moins de 26 ans d'accéder à l'ensemble du réseau TER national durant l'été pour partir à prix réduit !

L'État et les Régions envisagent de le renouveler, mais à un montant de 49 € et sans intégrer l'Île-de-France. Christelle Moraçais s'en félicite, mais ce serait un recul pour le pouvoir de vivre et le droit aux vacances des jeunes !

Alors qu'en France, une personne sur trois ne part pas en vacances, la Région pourrait aussi adopter un plan tourisme solidaire et répondre ainsi à des enjeux forts comme la lutte contre les inégalités sociales, l'intégration ou l'écologie. À travers par exemple des aides au départ ou des investissements dans les centres d'hébergement, elle peut contribuer à garantir à chacun.e un droit aux vacances.

02 28 20 61 28

ecologie.ensemble@paysdelaloire.fr

<https://www.facebook.com/EcologieEnsembl>

[@EcologieEnsembl](https://www.instagram.com/EcologieEnsembl)

Groupe Printemps des Pays de la Loire · 12 élus

La Région : accélématrice de votre vie chère !

+ 41 % : c'est l'augmentation du prix des transports scolaires depuis 2022, décidée par la majorité régionale ! À cela s'ajoutent l'abandon d'une tarification sociale juste dans les cantines des lycées, le transport

payant pour les vélos à bord des TER cet été...

La majorité de droite n'a de cesse de frapper les familles, et d'abord celles aux revenus serrés.

Toutes ces décisions pèsent lourdement sur le pouvoir d'achat, et traduisent une complète déconnexion de la majorité régionale avec les difficultés quotidiennes des habitants de notre région.

Une autre politique régionale est possible. Les tarifs des services publics doivent être un bouclier anti-inflation. C'est à la Région de jouer ce rôle d'amortisseur, pas d'être un accélérateur de la vie chère.

02 28 20 61 20

groupe.printempspdl@paysdelaloire.fr

<https://www.facebook.com/printempsPDL>

[@printempsPDL](https://www.instagram.com/printempsPDL)

Groupe Démocrates et progressistes · 5 élus

Vibrons pour les JO !

Nous nous réjouissons d'accueillir cet été le plus grand des événements sportifs ! Comme plus de 3 500 collectivités labellisées Terre de Jeux, notre Région fera vivre les Jeux Olympiques & Paralympiques sur nos territoires. Au-delà du rayonnement touristique et économique de l'évènement, ces JOP seront porteurs d'émotions, de lien social, d'un esprit de paix nécessaires en ces périodes de tensions.

02 28 20 64 84

democratesprogressistes@paysdelaloire.fr

[@Dem_Prog_PDL](https://www.instagram.com/Dem_Prog_PDL)

<https://www.facebook.com/DemProgPDL>

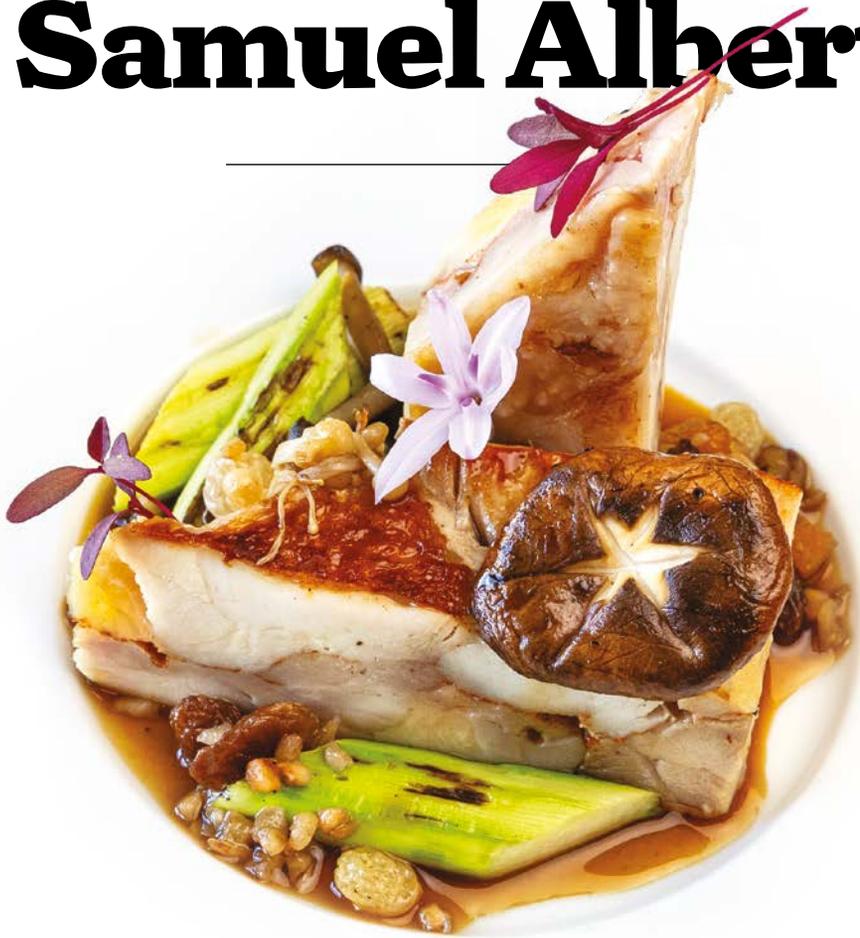
En application de la loi « Démocratie de proximité » du 27 février 2002, le magazine de la Région propose à chaque Groupe politique un espace rédactionnel proportionnel au nombre d'élus qui le constituent.

42

à la table de...



Samuel Albert



Le vainqueur de Top Chef 10 a ouvert un restaurant de viande et une brasserie en novembre à Angers (49), et c'est dans son tout premier restaurant Les Petits Prés que nous le retrouvons. Un lieu de ralliement sur la place du même nom, qui aime le beau monde, les fines gueules et les bons vivants.

Ouverture. Celle des Petits Prés d'abord, en 2019. Attendue, désirée et finalement réussie, avec un démarrage en trombe. Les clients se pressent de partout pour déguster « en vrai » et non plus avec les yeux et derrière un écran, le menu de la finale de Top Chef saison 10, celui avec lequel Samuel Albert a triomphé. Son dessert, la « pomme Magritte », est encore à la carte de façon permanente.

L'ouverture définit aussi l'état d'esprit du chef, et son travail. « Produits d'ici, idées d'ailleurs », voilà qui résume tout. La cuisine de Samuel Albert fusille les a priori en fusionnant les inspirations.

Si elle prend passionnément racine dans son Anjou natal, elle se nourrit aussi avec gourmandise de ses voyages. Chaque plat est une escale, une escapade, une découverte.

Valeurs angevines

Né à Soucelles dans le Maine-et-Loire il y a 35 ans, Samuel est un Angevin pure souche, fier de ses origines. Sa famille, c'est son socle, sa base. Sa terre, son garde-manger. Issu d'une double lignée d'agriculteurs et de restaurateurs, il est éduqué dans le culte des légumes frais et de saison, ceux que sa mère Cécile cultive dans son jardin, déterre et cuisine aussitôt.



« 80 % des produits que nous cuisinons proviennent d'Anjou. »

Et aussi avec les poules, les oies, les agneaux et les moutons, ainsi que le gibier de son grand-père chasseur. Un bon sens paysan, à l'opposé des plats industriels dont il ne voit pas l'ombre d'un emballage durant son enfance. Ses deux grands-mères, Thérèse et Marie-Jeanne (à laquelle il rend hommage, à travers le nom de son restaurant), lui apprennent à « cuisiner juste ». « *Je sais quand arrêter de cuire, explique-t-il. C'est très sensoriel, je cuisine à l'oreille. Dos à la friteuse, je sais quand le croustillant est à son top.* » Comme sa mère Cécile hier, Samuel cultive chez lui, sur 2 000 m², des fruits et des légumes. « *J'ai aussi les œufs de mes poules* », sourit-il. Sa fille aînée (la seconde vient de naître) veut tout goûter. Et il y a de quoi éveiller sa curiosité : okra (ou gombo), radis daïkon, fèves de soja edamame, poires nashi ou encore shiso. Papa Samuel fait pousser des produits et grandir sa fille avec un engrais naturel puissant : la passion des voyages et des goûts d'ailleurs.

Parcours initiatique

À Saumur, après le lycée hôtelier Sadi Carnot-Jean Bertin, le jeune Samuel poursuit en BTS de Management en hôtellerie-restauration. C'est dans ce cadre qu'il part en stage chez Joël Robuchon à Monaco. Son diplôme obtenu, il part deux ans à l'Atelier de Joël Robuchon à Londres « *Il est celui qui m'a mis des étoiles dans les yeux* », confie le jeune chef reconnaissant. Le cuisinier globe-trotter entame un tour, à l'image de celui que réalisent

Les Compagnons du Devoir, version internationale. La Réunion, puis la Suisse et l'Australie. À Melbourne, durant un an, il découvre auprès du masterchef Shannon Bennett une certaine « *vision d'entreprise* ». Deux ans à Shanghai complètent son voyage initiatique. Si la Chine le marque, c'est le Japon qui le tatoue. Son poste de chef exécutif de l'ambassade de Belgique pendant trois ans lui offre l'opportunité de cuisiner pour le roi des Belges ou encore l'impératrice du Japon. Cuisine-t-on de la même façon pour les grands de ce monde, pour la famille, les amis ou les clients de son restaurant ? « *Oui, c'est le même métier, que je connais, à force de beaucoup de travail, sur le bout des doigts, avec la même envie de bien faire et de faire plaisir.* »

Produits du terroir, promotion du territoire

Faire plaisir, en partageant sa passion des beaux produits frais, qui font la richesse de notre région en toutes saisons, tel est le credo de Samuel Albert. « *Nous travaillons avec une quinzaine de fournisseurs, 80 % des produits que nous cuisinons proviennent d'Anjou, proclame-t-il.*





© Fred-lifephoto.com

Les micro-pousses de Saint-Laurent-de-la-Plaine (49)

C'est à 40 km de son restaurant que le chef Samuel Albert trouve les micro-pousses qui viennent sublimer ses plats. Au cœur des Mauges, Anne Humbert et Margot David, respectivement ingénieure centralienne et ingénieure agronome, ont lancé en 2018 leur ferme de production de ces pépites végétales, pleines de saveurs, de couleurs et de vitamines. Sous une serre de 1 300 m², avec le souci de réduire l'impact environnemental au maximum, elles cultivent quelque 31 références différentes tout au long de l'année. « *Nous testons régulièrement des nouveautés et demandons aux chefs leur avis, précise Margot David. Même si nous travaillons essentiellement avec*

des grossistes, pas question de nous passer de ce contact direct avec quelques professionnels de la restauration, comme Samuel Albert. » Et d'insister : « *Au-delà de l'esthétique, il s'agit d'un assaisonnement végétal, qui apporte un goût supplémentaire au plat.* » Le shiso pourpre évoque ainsi le cumin, tandis que le vert apporte une touche mentholée. L'amarante a un goût de betterave et la tajète passion celui de... fruit de la passion. Le marché de la micro-pousse se développe, et les neuf personnes qui travaillent actuellement sur le site pourraient bientôt se retrouver à l'étroit. Aussi un agrandissement est-il programmé courant 2025.

Je souhaite m'inscrire dans la durée sur le territoire et faire vivre l'économie locale. Ma région m'offre beaucoup, il est important pour moi de lui donner en retour. »

Parmi ses produits et fournisseurs chouchous : le bœuf de La Ferme des Belles Robes (79) : « *La Jersiaise est une vache laitière fine et petite, qui donne une viande au goût unique, tendre, très rouge, très persillée, que nous faisons maturer 45 jours.* » Et de citer aussi les fromages de la Ferme Anjou Biquettes à Cheffes (49), le beurre de la ferme du Pis qui chante à Villaines-sous-Lucé (72), les fleurs comestibles des Saveurs du Marzeau à Mazé-Milon (49). Son coup de cœur ? Les micro-pousses de Il était une graine (49). « *C'est la touche finale, celle qui donne du peps au plat. On ne peut imaginer cuisiner sans aujourd'hui.* » Le chef est aussi un grand passionné de vins*. Sa cave, riche de 500 références (dont la moitié de Loire) est une mine d'or en bouteilles.

Samuel Albert s'attache à défendre une cuisine qui a du sens, mais aussi du goût : « *Encourager une alimentation saine c'est important, mais quand on vient au restaurant ce n'est pas pour manger "healthy", c'est pour se faire plaisir. On veut de la gourmandise avant tout.* »

+  [samuelalbert_chef](#)

La recette du chef en vidéo

**Volaille d'Anjou
avec asperges
et champignons
japonais**



46

elles font la région



musique

**Cordes
sensibles**

Annabelle Berthomé-Reynolds

est une violoniste virtuose originaire des Sables-d'Olonne. Entre récitals touchants, master classes internationales et séminaires sur les stratégies cérébrales favorisant l'apprentissage, elle compose avec maestria entre sa vie d'artiste et de neuro-pédagogue reconnue. Formée à la prestigieuse Royal Academy of Music de Londres, elle se consacre à révéler des joyaux oubliés et non-découverts du répertoire pour violon. Son jeu, caractérisé par une émotion à fleur de peau et une solide technique, évoque celui de Lydia Mordkovitch, son premier mentor. Enseignante aujourd'hui au conservatoire Levine à Washington, elle reste profondément attachée à ses terres vendéennes.

+  [berthome_imagineviolin](https://www.instagram.com/berthome_imagineviolin)



sport

**Porteuse
de flamme**

Sandrine Lagrée est une championne ! À plus d'un titre. En 2011, l'athlète classée 137^e Française en squash, subit avec succès une greffe de moelle osseuse, grâce au don de son frère. La Sarthoise retrouve le chemin de la course à pied, puis du tennis, transformant chaque compétition en une victoire sur la maladie. Engagée auprès de l'association Trans-Forme, elle participe aux Jeux nationaux et internationaux des transplantés et dialysés, témoignant de son désir de dépasser les limites. Elle est une voix influente pour le don d'organes, de sang et de plaquettes. Athlète multimédaillée, Sandrine fait partie des 11 000 porteurs de la flamme qui se relaieront pour amener la torche des Jeux Olympiques jusqu'à Paris cet été.

Les Trophées
Joséphine célèbrent
les femmes et les
encouragent à oser.
Ces cinq Ligériennes
mises à l'honneur par
Christelle Morançais
le 18 avril 2024
se distinguent par
des parcours de vie
généreux, passionnés
et inspirants.



< Voir la cérémonie



design

Bisou magique

Mathilde

Cabanas crée

avec passion « des objets du quotidien qui donnent le

sourire ». Avec sa marque éponyme lancée en 2013, la Nantaise d'origine, illustratrice de formation, développe un univers joyeux et spontané. Ses créations au style ludique sont ponctuées d'un bisou affectueux, devenu iconique. D'abord sous forme d'invitations d'anniversaire, d'objets de papeterie, elles se déclinent sur de nombreux supports, des vêtements pour enfants aux accessoires *lifestyle*. Grâce à des collaborations réussies avec Balzac Paris, Poudre Organic ou encore Veja, l'entrepreneuse a su imposer sa griffe dans le secteur de la mode et du design. Quand passion et créativité construisent une marque de fabrique reconnue et célébrée.

+  [mathildecabanas](#)

Transmission et don de soi



bénévolat

Monique

Macé incarne le dévouement et la générosité. Héritière des valeurs d'engagement de ses parents, elle s'investit dès 14 ans dans le bénévolat. Institutrice en maternelle, l'Angevaine s'implique dans le scoutisme avec sa famille. Après une retraite anticipée pour raisons de santé, elle devient vice-présidente de l'Amicale des Retraités de l'Enseignement Catholique de l'Anjou, où elle dirige un ensemble de 125 choristes. Elle rejoint enfin les Blouses Roses. Bénévole en salle de consultations au service pédiatrique du CHU d'Angers, elle devient présidente nationale en 2021, en pleine pandémie. Aujourd'hui, elle continue à donner autrement et sans compter, poursuivant ses visites au CHU d'Angers.

+  [Les Blouses Roses](#)

sciences

Parce qu'elles le valent bien

Sandrine

Labbe est une biologiste de formation et une femme de

conviction. Elle a dirigé le Musée des sciences de Laval avant de fonder l'Agence ingénieuse. Après avoir milité pour l'accès des filles aux carrières scientifiques, elle implante à Laval « Bouge ta boîte », premier réseau régional de femmes dirigeantes. En 2022, via l'association « Et pourquoi pas elles ? », elle lance le réseau Terre de femmes destiné à soutenir les agricultrices. Spécialisée dans la communication des sciences, Sandrine est persuadée qu'il faut poursuivre avec enthousiasme des actions pour changer la place des femmes dans la société, pour une meilleure égalité, notamment au travail.

+  [Labbe Sandrine](#)

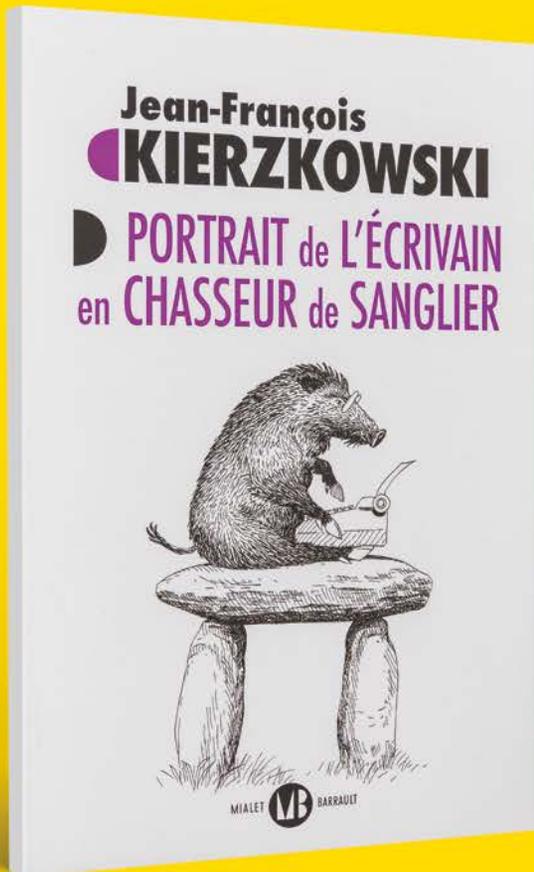
48

à lire

« La paresse est un art »



© Agence Brunet-Monié



À l'origine de la librairie ouverte en mars 2023 à Carquefou, une histoire d'amour. Entre Marie et Émilien... et avec les livres. Son nom « Les Paresseux », se veut une incitation à prendre son temps pour lire et savourer ces instants suspendus offerts par la lecture. Les atouts majeurs d'une librairie indépendante selon eux ? La proximité humaine et une identité forte.

COUP DE CŒUR RÉGIONAL

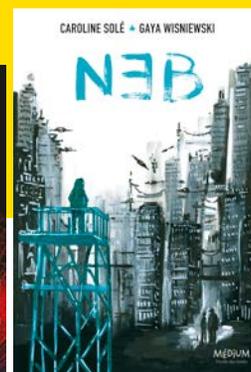
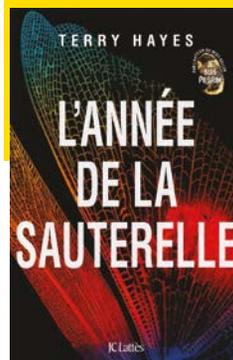
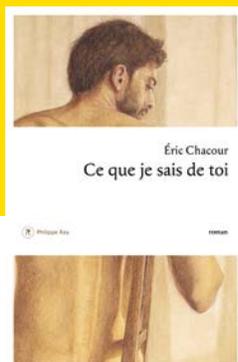
PORTRAIT DE L'ÉCRIVAIN EN CHASSEUR DE SANGLIER

J-F. Kierzkowski

Roman · Mialet Barrault

En mal de contrat et loin du milieu littéraire, François Korlowski accepte de participer à la rédaction d'un ouvrage ayant pour but de célébrer les Grands prix du roman de l'Académie française. Son travail : écrire une notice sur Alphonse de Châteaubriant, homme de Lettres de sa région, Grand prix 1921. Mais, petit à petit, il découvre une autre facette de sa vie beaucoup moins reluisante...

Un roman décalé, où l'on suit avec plaisir les aventures drôles et imprévisibles de François Korlowski racontées avec une tendre ironie.



J'Y VAIS MAIS J'AI PEUR

**Clarisse Crémer
& Maud Bénézit**

Bande dessinée · Delcourt

On découvre, à travers ce roman graphique, l'histoire de Clarisse Crémer et de son premier Vendée Globe en 2020. Une aventure sur la mer, mais aussi et surtout une aventure humaine et un bel exemple de persévérance, qui donne envie de croire en ses rêves et de mettre les voiles. Ce roman graphique plaira autant aux voileux qu'à ceux qui s'intéressent au sport ou ceux qui aiment les parcours de vie inspirants.

LA LOUISIANE

Julia Malye

Roman · Stock

Ce roman choral est une fresque historique qui vous emmènera de la Salpêtrière à la Louisiane au début du XVIII^e siècle. Choies par la Supérieure pour les marier à des colons français et peupler cette colonie, on suit le destin de trois femmes qui vont se lier d'amitié sur ce territoire hostile. Geneviève est une faiseuse d'anges, Pétronille une aristocrate et Charlotte une jeune orpheline de 12 ans. Une histoire dense et romanesque dans laquelle

on plonge volontiers pour découvrir ces vies hors du commun dans un contexte historique fouillé. Ce livre est le fruit de huit ans de recherches par l'autrice qui contextualise bien le roman.

CE QUE JE SAIS DE TOI

Éric Chacour

Roman · Philippe Rey

Plongez dans les odeurs et les couleurs du Caire dans les années 80, pour suivre le destin de Tarek, médecin comme son père, qui n'a pas vraiment choisi sa voie, ni sa vie. Sa rencontre avec le jeune Ali dans le quartier défavorisé du Moqattam va bouleverser sa vie. Au fil des événements, se révèlent une société qui se transforme et le destin émouvant de ce jeune homme. Et s'il n'avait pas encore commencé à vivre vraiment ? Ce premier roman sensible est servi par une narration singulière et intrigante, puisqu'il est essentiellement écrit à la deuxième personne du singulier.

L'ANNÉE DE LA SAUTERELLE

Terry Hayes

Polar · JC Lattès

Dix ans après le génialissime *Je suis Pilgrim*, on avait hâte

de découvrir le nouveau thriller de Terry Hayes et nous ne sommes pas déçus ! Il s'agit d'un roman d'espionnage haletant et immersif, histoire d'un agent de la CIA en mission sur le sol iranien pour rencontrer une source infiltrée au sein de l'organisation terroriste de « L'armée des purs ». Évidemment, rien ne se passe comme prévu. On se laisse emporter par les aventures de notre héros, qui vont de rebondissement en rebondissement !

NEB

**Caroline Solé
& Gaya Wisniewski**

Roman jeunesse à partir de 11 ans · École des Loisirs, collection Médium

Alex, jeune ado introverti, devient accro à un mystérieux jeu vidéo en ligne, le NEB. Ce jeu semble tout savoir d'Alex et de sa vie... En atteignant la finale de ce célèbre jeu en ligne, il va découvrir les coulisses des nouvelles technologies : les méthodes de manipulation utilisées par les géants du web et les risques d'addiction. Un roman très divertissant qui aborde des thèmes de société comme les données personnelles et leur marchandisation.



50

carte blanche

C'est la plus jeune des participantes inscrites au prochain Vendée Globe 2024. Après avoir atteint le haut niveau en voile légère 420, une traversée de la Manche en Optimist à 15 ans, puis celle du Déroit de Gibraltar à 16 ans, la navigatrice de 23 ans aux trois participations à la Solitaire du Figaro relève le défi de l'Everest des mers. Elle sera au départ le 10 novembre aux Sables-d'Olonne.

+  [Violette Dorange](#)
 [violettedorange](#)

© Josselin DIDOU

Violette Dorange

Mes premiers souvenirs du Vendée Globe remontent à mon enfance : mon père faisait ses études avec le navigateur Jean-Pierre Dick, on suivait ses exploits en famille. J'ai encore le souvenir d'une veille de départ qui était hyper émouvante. J'ai eu à mon tour envie de goûter le sel de la course au large. C'est un peu un saut dans l'inconnu. Lors de ma première navigation sur l'Imoca de Jean Le Cam, désormais appelé DeVenir, j'ai senti une totale confiance de sa part, cela m'a confortée dans mon projet. Au-delà de la course, j'ai souhaité apporter un volet social à cette aventure : DeVenir soutient la Fondation Apprentis d'Auteuil, dont je suis la marraine. L'idée est de donner de l'espoir aux jeunes qui cherchent à construire leur avenir. Un projet qui me ressemble.



© kris_travelnfly

Instagram



Bravo à Kris
@kris_travelnfly pour
sa photo du port
Bourgenay à Talmont-
Saint-Hilaire (85)



© mikesebalade

Le Mans (72)
@mikesebalade



© fabienpoitevin_photographe_49

Saint-Michel-Chef-Chef (44)
@fabienpoitevin_photographe_49



© _k.elle

Briollay (49)
@_k.elle



© davlemansdav72

Chemin de halage de la Mayenne (53)
@davlemansdav72

**Vous aussi,
partagez avec
le hashtag
#paysdelaloire
votre lieu préféré
en Pays de la Loire.**

Vos plus belles photos
seront publiées dans
votre magazine !



THELMA ET ARTHUR, COLLÈGUES AU CAFÉ JOYEUX.



Ensemble.

Région des Pays de la Loire - L'AWR - 2024 - Crédit photo : © Dico Studio



Retrouvez leur histoire sur
www.paysdelaloire.fr/ensemble



JOYEUX
BAR LE COEUR
REC LECEUR



RÉGION
PAYS
DE
LA LOIRE