



L'Ain aime le Salon de l'agriculture

10 ans de souvenirs, de produits, de producteurs, de récompenses



Les producteurs, leurs animaux et les produits font la richesse du département de l'Ain. Photos Progrès/Jean-Pierre BALFIN/Sara CHERROUDA/Laurent THEVENOT

AIN⁰¹
le Département

PARC OISEAUX
DES

Crédit  Mutuel

RÉTROSPECTIVE

Retour sur 10 ans de présence de l'Ain au Salon de l'agriculture

Producteurs et visiteurs sont privés de Salon de l'agriculture cette année en raison de la pandémie. Le département de l'Ain y a ses habitudes depuis de nombreuses années. Retour sur 10 ans de salon.

Producteurs, éleveurs, agriculteurs n'ont pas pu se réunir cette année à Paris. Impossible pour les professionnels de l'Ain, de faire découvrir aux centaines de milliers de visiteurs, les bons produits du département.

L'Ain, terre de gastronomie

Ce rendez-vous est pourtant, pour eux, un rendez-vous incontournable depuis de nombreuses années. Au fil des ans, sur le salon, l'Ain a gagné en surface (2014), obtenu un espace dédié pour exposer ses produits (2015) et a ouvert un restaurant (2017). Il faut dire que



Les cuisiniers de l'Ain Nicolas Morelle et Marc Jocquel aux fourneaux en 2017. Photo Progrès/Marc DAZY

l'Ain est une terre de gastronomie et de gourmandise. Ses volailles restent le produit emblématique (seule volaille à disposer d'une Appellation d'Origine) mais derrière les célèbres pattes bleues se ca-

chent bien des mets d'exception. Les fromages (bleu de Gex, comté...), les vins du Bugey, la crème, le beurre, les poissons... On peut faire un repas entier avec les appellations aindinoises. Durant ces dix

REPÈRES

■ Les 14 produits AOP, AOC, IGP et Label Rouge de l'Ain
7 produits d'Appellation d'origine protégée

Le comté, le bleu de Gex, le beurre de Bresse, la crème de Bresse, le morbier, la volaille de Bresse, la dinde de Bresse
3 produits d'Appellation d'origine contrôlée
Les vins du Bugey, les vins de Seyssel, la Roussette du Bugey

3 produits d'Indication géographique protégée
Les volailles fermières, les vins coteaux de l'Ain, la fine du Bugey et le marc du Bugey
1 produit Label Rouge
La volaille fermière

dernières années de présence sur le Salon de l'agriculture, les producteurs de l'Ain ont transmis le message. Rétrospective de 10 ans de producteurs, de produits et de récompenses.

ÉDITO

Fierté aindinoise



Jean-Didier Derhy, directeur des éditions de l'Ain et du Jura du Progrès. Photo Progrès/DR

La 58^e édition du Salon de l'agriculture de Paris aurait dû être lancée le samedi 27 février 2021, porte de Versailles à Paris. La manifestation devait accueillir plus de 600 000 visiteurs, jusqu'au 7 mars. En raison de la pandémie de Covid-19, le Salon de l'agriculture 2021 est annulé pour la première fois depuis sa création en 1964. Depuis le début de cette grande célébration de l'agriculture, l'Ain est venu présenter ses produits à la France entière. Au fil des années, notre département s'est imposé comme le rendez-vous incontournable de notre savoir-faire. *Le Progrès* a décidé de revenir sur les 10 dernières années de présence aindinoise à Paris pour rendre hommage aux agriculteurs de l'Ain. Nous serons au rendez-vous pour l'édition 2022.

CONSEIL DÉPARTEMENTAL

« Le label Saveurs de l'Ain représente l'excellence gastronomique »

Jean Deguerry, président du Conseil Départemental.

Créé il y a cinq ans par le Conseil Départemental, que représente aujourd'hui le label Saveurs de l'Ain ?

« Ce label représente l'excellence gastronomique de notre terroir, si bien que la notoriété de notre département est liée à l'évocation qualitative que suggère "Saveurs de l'Ain". Rappelons que ce label s'applique à 14 produits agroalimentaires, – fromages, produits laitiers, vins, volailles –, tous relevant d'appellations d'origine : AOC, AOP et IGP de l'Ain. C'est aussi un bonus commercial qui identifie les producteurs, les restaurants et les commerces de bouche. »

Comment le faire vivre en cette période de pandémie ?

« La crise sanitaire ne lui



Jean Deguerry. Photo Conseil départemental

porte pas trop préjudice car les filières agroalimentaires ont su s'adapter. Par exemple, les concours des Glorieuses de Bresse, ont adopté le format de "Marchés d'exception". Par

ailleurs, les élus départementaux et consulaires continuent à instruire les demandes d'adhésion au label. »

Comment se manifeste actuellement le soutien du département à l'agriculture de l'Ain ?

« Depuis le début de la crise sanitaire, le département soutient les producteurs aindinois. En juin 2020, il a acheté plus de 2 500 volailles de Bresse, servies dans les collèges de l'Ain, pour aider cette filière AOP et pour accompagner la banque alimentaire dans son approvisionnement local. L'opération a été renouvelée en novembre. Pour les filières sensibles, le Département a créé un fonds d'aide, avec le concours de la Chambre d'agriculture. Le réseau AGRILocal a été renforcé pour conforter les productions locales. »

CRÉDIT MUTUEL DU SUD-EST

« A l'écoute de nos sociétaires »

Vincenette Dewas, responsable marché agricole au Crédit Mutuel du Sud-Est.



Vincenette Dewas. Photo Crédit Mutuel du Sud-Est

Quelle est l'implantation du Crédit Mutuel du Sud-Est dans l'Ain ?

« Bien ancrée sur l'Ain, la Fédération du Crédit Mutuel du Sud-Est compte 16 points de vente répartis sur le territoire. Nous sommes également implantés sur le Sud Saône-et-Loire, le Rhône, la Loire, la Haute-Loire et le Nord-Isère. À travers nos Caisses locales et nos Chargés d'Affaires spécialisés, nous cultivons une grande proximité avec notre clientèle agricole que nous accompagnons au quotidien. »

Quels sont vos liens avec le monde agricole ?

« Notre développement sur ce marché se base sur nos valeurs mutualistes, d'innovation et de savoir-faire. Nous construisons une relation de confiance avec nos clients grâce à l'expertise de nos Chargés d'Affaires et l'implication de nos élus bénévoles. Nous accueillons au sein de nos conseils d'administration des représentants du monde agricole. Nous siégeons à la commission départementale d'orientation de l'agriculture (CDOA) et nous développons des partenariats avec les acteurs de ce marché (fédération des CUMA de l'Ain, CIVB, Charte installation des Jeunes Agriculteurs). »

Apportez-vous un soutien particulier aux agriculteurs dans cette période de pandémie ?

« Notre banque est à l'écoute de ses sociétaires et de leurs difficultés qu'elles soient liées aux événements climatiques ou à la pandémie. Nous accompagnons, par exemple, les vignerons très impactés par la crise sanitaire, dans le développement de dispositif de vente à distance grâce à nos outils de paiement en ligne. »

10 ANS DE PRODUCTEURS

2016

Gaëtan Richard, l'agriculteur des montagnes

La date était marquée sur son agenda depuis longtemps. Gaëtan Richard est à Paris, au Salon de l'agriculture. Mais avant d'y aller, il a dû finir la traite de ses bovins avec son frère. Deux heures de boulot, qu'il allait doubler le soir. Au hameau de Chemillieu, à Champagne-en-Valromey, le ciel était bas. La chaîne des Alpes avait disparu sous un rideau de pluie. Gaëtan est arrivé ici avec ses parents et son frère, du haut Doubs, il y a sept ans, pour monter le Gaec (Groupement agricole d'exploitation en commun) La Grand Vie. « On a visité sept ou huit exploitations un peu partout et on a fait ce choix. » En rapport avec le coût du foncier et les 250 hectares pour les 115 vaches montbéliardes et les 30 prim'holstein. « C'est ce qui correspondait le mieux à ce qu'on voulait faire. » À 750 mètres d'altitude, sur le plateau du Retord, il a réfléchi pour savoir si le lait qu'il allait produire devait finir en comté ou en

standard. « Le comté, ça semblait plus compliqué. Quand il fait sec, l'herbe ne pousse pas bien, quand il pleut beaucoup, c'est vite un marécage. » Gaëtan a donc opté pour une production classique qui terminera à Belley, en pavé d'affinois.

« Les points positifs : être son patron »

« La marge est plus faible, mais on a moins de contraintes et techniquement c'est plus intéressant. » Aujourd'hui, il ne regrette pas son choix. D'abord parce qu'il reste d'un naturel optimiste. « On sait que c'est dur, on a connu la crise laitière, des améliorations et là on retombe dedans, ce n'est pas mirobolant, on tient parce qu'on s'y est préparé. » Aussi, parce que la force de cette agriculture de montagne, c'est un travail entre Cuma (Coopératives d'utilisation de matériel agricole). Ça lui permet, grâce à ses 20 hectares de maïs ensilé, un mélange de luzerne et de trèfle



Installé à Songieu, Gaëtan Richard est éleveur. Photo Progrès/LAURENT THEVENOT

blanc, de pallier la rigueur hivernale, en sachant aussi se débrouiller avec des bouts de ficelles. Déconseillerait-il à un primo agriculteur de choisir la

montagne ? « Non, même si c'est peut-être un peu plus compliqué et moins rentable qu'en plaine. Mais c'est un peu compensé par l'aide aux zones de

montagne. On garde les points positifs, être son patron. On a la chance d'être groupés, de pouvoir parler de la crise entre nous. »

2019

Julien Quinard, ambassadeur du Bugey



Julien Quinard, viticulteur à Massignieu, et son frère. Photo Progrès/Jean-Pierre BALFIN

Julien Quinard fait partie de ces jeunes agriculteurs du Bugey, installé à Massignieu-de-Rives, qui ont fait le pari – gagné – du bio. Le Bugey, il se bat pour le faire connaître au Salon, où il vient depuis vingt-quatre ans. Il y est venu pour la première fois comme stagiaire chez Angelot, à 15 ans. Depuis, il n'a pas raté une édition. « Oui, je suis un vieux de la vieille, mais j'en ai jamais fait le tour. »

Le presque quadragénaire a donc du recul sur l'événement. « Le salon n'a pas une dynamique de ventes,

c'est pour cela que les producteurs doivent être présents sur le stand. » Faire connaître l'appellation des vins du Bugey, il le dit, est un objectif pas facile à atteindre. « Ça évolue dans le bon sens, mais c'est long. On n'a pas de gros moyens. Quand on voyait le stand du Beaujolais, on était ridicule. Mais aujourd'hui, ils ont baissé la voile, à cause du coût. » L'espace du département au salon n'est pas un stade de foot, mais permet à Saveurs de l'Ain d'exister. Et justement, à l'origine, c'est la chambre d'agriculture qui a

lancé cette marque. « Quand le Département a voulu promouvoir les produits, on s'est associé avec eux sous ce nom. Ça permet d'avoir une vraie vitrine depuis trois ans à Paris par exemple. Ce n'est plus de la bricole. » Au sein de la profession, il trouve que l'ambiance est bonne. « Il n'y a pas de concurrence entre les trois bassins de production – Belley, Montagnieu, Cerdon », explique celui qui était attendu au tournant quand il s'est lancé en pionnier dans le vin bio et dont le pari est réussi aujourd'hui.

2020

Une première pour l'éleveur Vincent Guillermin



Vincent Guillermin est installé à Courmangoux. Photo Progrès/Sara CHERROUDA

Vincent Guillermin, éleveur de volailles installé à Courmangoux depuis 2016, participe pour la première fois au salon en tant qu'exposant. Un rendez-vous qu'il estime être indispensable à la bonne promotion de la volaille bressane. « Il y a deux événements qu'on ne doit pas sous-estimer. Le premier, Les Glorieuses, se passe chez nous et nous amène une clientèle locale et frontalière. Le second, c'est le salon qui nous met en relation avec le reste de

la France et l'international », analyse Vincent Guillermin.

L'Aindinois vit sa présence au salon comme une concrétisation de son travail. Dans son élevage, qui recense près de 3 000 volailles, il souhaite mettre en avant le bien-être de ses poulets. « J'ai toujours travaillé dans l'aviculture et j'ai pioché dans mes différentes expériences. » Ainsi, il a choisi d'installer dans ses bâtiments des perchoirs permettant au poulet de profiter pleinement de l'espace.

10 ANS DE PRODUCTEURS

2019

Romain Jacquiller : « Si la vache est bien, elle sera belle ! »

À la ferme des Genets de Montagnat, Romain Jacquiller présente Jipsy, montbéliarde de 4 ans et "star-laite" du Salon de l'agriculture. Le dimanche 3 mars, elle défilera devant le jury du concours général. Malgré l'excellence de la sélection, son éleveur veut y croire. « Ce n'est pas la plus imposante, mais elle a de très grandes qualités de mamelles. C'est un critère important, comme l'allure ou les aplombs. Après, tout dépend comment elle se présentera sur le ring. » De ce point de vue, Jipsy peut se montrer parfois peau de vache. « Elle a son caractère, reconnaît Romain. Elle est dressée, assez douce. Mais ce n'est pas celle que l'on va caresser au milieu du troupeau. On ne l'emmène pas où l'on veut. » Adieu médaille si l'animal est de mauvais poil. « Le concours, c'est un vrai suivi de Formule 1 ! On

la met comme dans du coton. On lui donne à manger toutes les quatre heures. On la brosse tout le temps. Si la vache est bien, elle sera belle. » Un principe que ce paysan de 30 ans applique toute l'année. « Le contact avec les animaux, les suivre, bien les connaître, faire évoluer sa structure... »

« Je voulais être éleveur, comme d'autres, pilote d'avion ou pompier »

C'est pour toutes ces raisons qu'il a choisi ce métier, ou que ce métier l'a choisi. « Je me suis installé en 2013 hors cadre familial. Mon père était routier, ma mère assistante maternelle à Saint-Trivier-de-Courtes. J'ai pris le goût de l'élevage chez des voisins. À 10 ans, je voulais être éleveur, comme d'autres, pilote d'avion ou pompier. »



Romain Jacquiller et la sélectionnée pour le Salon, Belette de race Montbéliarde au pied du Mont July. Photo Progrès/Jean-Pierre BALFIN

2014

Véronique Pacoud fait découvrir ses poulardes

Véronique Pacoud est productrice des 4 AOC poulet, poularde, chapon et dinde, dans le Gaec du Noget, à Illiat. Dans le pavillon 7.2, elle est venue avec des poulets de Bresse mais aussi des poulardes « originales ». « Je voulais faire découvrir la poularde roulée aux Parisiens », explique-t-elle en montrant son produit. « On la plie de sorte que la bête ait une forme oblongue et on l'emmailote dans une toile de coton. Comme c'est très serré, cela fait rentrer la graisse dans la chair. Du coup, on obtient une viande fondante, persillée. » Mais pour la cuisiner, il faut prendre son temps. « Il nous faut 5 mois pour l'élever, il faut savoir l'apprécier », précise cette passionnée. La recette : démailloter la bête, la placer à



Véronique Pacoud. Photo Progrès/Céline Bally

four froid et faire rôtir doucement entre 1 h 30 et 2 h en arrosant régulièrement.

2017

Christine Ménétrieux : « J'en suis à mon 31^e salon »

Christine Ménétrieux, animatrice à la fédération des coopératives laitières de l'Ain : « J'en suis à mon 31^e salon ! Sur le stand de l'Ain, je présente les fromages AOP, plus le Suprême (le dernier né de Bresse Bleu), le clon de Drom et bien sûr, les AOP crème et beurre de Bresse. Le salon a évolué, c'est sûr, avec moins de petits producteurs... et beaucoup de revendeurs ! Côté public, il y a peut-être moins de Parisiens qu'avant, les visiteurs viennent vraiment de toute la France. J'ai une cinquantaine de clients attirés. Ils achètent du comté en priorité. J'en passe bien une vingtaine de meules de quarante kilos sur la semaine. Je devrais vendre aussi un millier de fromages faisselles, une spécialité que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Les AOP crème et beurres de Bresse restent encore méconnues. J'entends des réflexions



Christine Ménétrieux. Photo Progrès/Marc DAZY

du genre : "Mais vous avez de la crème par ici ? Pourtant vous n'êtes pas en Normandie !" Les gens ne situent pas le 01. L'Ain en Rhône-Alpes : la Bresse, la Dombes, les contreforts du Jura... Il faut tout expliquer. »



Le Département au côté du secteur agricole fragilisé par la crise sanitaire



EN 2021 700 000 EUROS POUR SOUTENIR LES FILIÈRES



FILIÈRE VITICOLE
100 bénéficiaires



FILIÈRE HÉLICICOLE
13 bénéficiaires



FILIÈRE AVICOLE
4 500 volailles seront achetées et mises à la disposition des cuisiniers de 35 collèges publics du Département.

10 ANS DE PRODUITS

2015

Les AOC de l'Ain font leur beurre

Les appellations d'origine contrôlée valident la qualité d'un produit, son histoire, son terroir et un savoir-faire. Encore faut-il le faire savoir et faire goûter l'excellence. Crème et Beurre de Bresse par exemple.

B lanc de poulet de Bresse nappé de crème de la même origine contrôlée. Faites glisser sur une Roussette du Bugey. Au fromage, mariez comté, morbier et Pinot bugiste. Au dessert ? Servez donc un Cerdon. Voilà le type de menu AOC de A à Z, que peuvent déguster les visiteurs du salon de l'agriculture. Entre les neuf appellations de l'Ain, il y a de quoi « papillonner ». La petite dernière s'appelle Crème et Beurre de Bresse. Trois ans d'AOC depuis janvier, huit mois d'AOP (Appellation d'Origine Protégée, l'identification européenne), et quinze ans de combat pour obtenir « ce passeport », comme le qualifie Thierry Molle, président du syndicat de

promotion. Tout ça pour quoi, et à quoi ça sert une AOC ? « À la reconnaissance de la qualité d'un produit, d'une histoire, d'un terroir et d'un savoir-faire ». Encore faut-il le faire savoir. Ici débute une autre bataille. En trois ans, Crème et Beurre de Bresse ont gagné celle des régionales. Reste le plus difficile : s'imposer à l'échelon national. « On est prophète en notre pays », estime Thierry Molle. « Il faut désormais que l'on s'étende hors de nos frontières. « Une AOC, il faut que ça vive ! », note Christian Perrot, agriculteur à Tossiat et instigateur de la démarche.

Un stand juste pour la crème et le beurre

27 millions de litres de lait sont transformés en 450 tonnes de beurre, 600 de crème épaisse (la basique) et 200 de crème semi-épaisse (la crème des crèmes). L'AOC reste dans un marché de niche, petit mais costaud. « On a vendu un peu moins au début », poursuit le président du syndicat.



Fabrication de beurre AOC à la coopérative de Foissiat. Photo Progrès/LAURENT THEVENOT

« S'agissant d'un produit premium qui coûte un peu plus cher, on a voulu segmenter AOC et non AOC. Aujourd'hui, ce sont les ventes AOC qui progressent le plus. En septembre 2014, on avait déjà réalisé tous les volumes de 2013 ». Plus contraints mais mieux rémunérés, les 70 producteurs de la zone

(la moitié) commencent à s'y retrouver. Comme le consommateur retrouve ses produits laitiers préférés sur les marchés et dans les supers et hypers de la région. Sous des marques et packagings spécifiques, chacune des trois laiteries (Étrez, Foissiat, Varennes-Saint-Sauveur), fait son beurre. Le syndi-

cat de promotion Crème et Beurre de Bresse tient son propre stand au Salon de l'agriculture. « Une première. Avant, on était avec la fédération des coopératives laitières. Ce salon, c'est un investissement ». « Quand on est sûr de son produit, on commence par le faire goûter », conclut le président.

2018

Suprême de Bresse affiné et médaillé

Présent pour la première fois au Salon, c'est le petit dernier de la fromagerie Bressor à Servas. Le Bresse bleu Suprême a tout juste un an. Une bleussaille comparé aux 67 ans du bleu de Bresse « Véritable », ce fromage à pâte persillée dérivé du gorgonzola. Ce qui n'a pas empêché le jeunot de décrocher la médaille de bronze pour sa première participation au concours général. Le Suprême est plus crémeux, plus affiné que le canal historique. Christine Ménétrieux, animatrice de la fédération des co-



Le Suprême de Bresse. Photo Progrès/Sara CHERROUDA

opératives laitières de l'Ain, y décèle des arômes de fruits. « La souche n'est pas la même », ajoute Norbert Jaravel, président de la coopérative. Mais la grande différence tient dans l'emballage. Une cave d'affinage miniature, où le fromage se fait à la demande, comme on l'aime, ferme ou plus ou moins coulant. « On voulait se rapprocher du Domaine de Bresse à la coupe, explique Norbert Jaravel, mais en petites quantités pour aller chercher une clientèle plus jeune, habituée aux produits à la pièce ».

2014

Un cerdon ou un pétillant ?

Daniel Boccard est à la tête d'une petite exploitation à Poncieux, dans l'Ain, où il produit un vin de cerdon délicieux. Mais pas seulement. Dans le pavillon « 7.2 », Juvénal Turpin, son représentant, fait aussi déguster un pétillant doux étonnant. D'un côté, le cerdon aux bulles fines et à la robe rose, fruité à souhait. De l'autre, le pétillant. S'il est rosé, lui aussi, il suffit d'abord de regarder les bulles de plus près pour comprendre. Plus épaisses, elles explosent en bouche. Le nez, vert et floral, se confirme à la dégustation. « Mais il reste quand même doux », précise Juvénal.



Juvénal Turpin. Photo Progrès/Céline Bally

Laissez-vous envoûter par une nuée de papillons tropicaux

NOUVEAUTÉ 2021

L'EFFET PAPILLON



PARC DES OISEAUX

À Villars les Dombes (01)

Réservations et infos sur : www.parcdesoiseaux.com

10 ANS DE PRODUITS

2015

Les vins du Bugey enchaînent les médailles

Les vins du Bugey rencontrent un franc succès sur le Salon de l'agriculture. Dimanche, ils ont obtenu trois médailles d'or, lors du prestigieux concours général. L'occasion pour les visiteurs de les découvrir.

Bernard Rondeau aime vinifier son vin en utilisant la méthode ancestrale. Ce viticulteur de Cornelle vient d'obtenir la médaille d'Or pour son Bugey cerdon rosé 2014. « Notre cerdon est un assemblage de gamay et de pousard », explique le viticulteur. Le département a également remporté trois autres médailles, dont deux d'or pour ses vins du Bugey. On le voit, nos vins sont particulièrement appréciés. Ils sont élaborés par 177 vignerons du Bugey.

Des vins « exquis et variés »

Le vignoble du Bugey est secret par sa taille puisqu'il couvre seulement 500 hectares répartis en trois îlots de production. Le secteur de Cerdon est situé sur de très fortes pentes exposées au sud à des altitudes parfois élevées (plus de 500 mètres). Celui de Montagnieu, le long de la rive droite du Rhône, se distingue par ses pentes abruptes plongeant vers le fleuve. Et enfin, le secteur de Belley, qui débute des contreforts du massif du Colombier jusqu'aux rivages



Ce n'est pas la première fois que Bernard Rondeau obtient la médaille d'or pour ses vins. Photo Progrès/Philippe Juste

du Rhône. Ce vignoble rassemble une grande complexité de situations géologiques et topographiques. Après vingt-cinq ans de détermination, les vins du Bugey ont obtenu, le 28 mai 2009, l'Appellation d'origine contrôlée bugey et l'Appellation d'origine contrôlée roussette du Bugey. On dénombre plusieurs appellations au sein de l'appellation d'origine contrôlée. Le choix est donc large et tous les palais peuvent s'y retrouver. « Le Bugey, comme tous les grands pays de gueule est un pays de vins. Ils sont exquis et variés, parcourant toute la gamme, de l'or au rubis foncé », écrivait Curnonsky,

célèbre gastronome français. En effet, la diversité des cépages (gamay, pinot noir, mondeuse, chardonnay, aligoté, altesse, jacquière, pinot gris ainsi que mondeuse et pousard) dans le vignoble bugiste permet d'élaborer une large gamme. D'ailleurs, 50 % des vins produits sont des vins mousseux. C'est une production ancienne puisque l'on « champagnise » des vins blancs du Bugey depuis plus de 100 ans. « Nous produisons aussi deux eaux-de-vie, le marc du Bugey, issu de raisins distillés, et la fine du Bugey, obtenue à partir de vins distillés », ajoute un viticulteur, fier de sa gnôle.

2020

Une bière... fièrement brassée en Bresse



Au Salon de l'agriculture, Victor Blanc présente ses bières ainsi que sa limonade bio. Photo Progrès/Jean-Didier DERHY

Il y a plus d'un an, cinq amis, passionnés de bière ont décidé de créer La Bressane. « Nous voulions une bière douce, qui puisse plaire au plus grand nombre », explique Victor Blanc. Et d'installer la brasserie à Montagnat. Brasserie qui dispose d'un matériel moderne et efficace.

La brasserie contient une centrifugeuse permettant de contrôler précisément le niveau de clarification de la bière. L'embouteillage est réalisé par un prestataire et permet de traiter des formats de bouteille variés, en refermentation ou en saturation au CO₂. « Nous souhaitons aussi que notre bière reste accessible au plus grand nombre et nous voulions l'ancrer dans notre territoire. » Et de l'appeler La Bressane avec, comme emblème, un fier poulet de Bresse. « Pour faire de la bière, il faut quatre ingrédients : de l'orge, du houblon, de

l'eau et de la levure », ajoute Victor Blanc. Pour l'instant, les produits viennent de la Suisse voisine, mais les brasseurs souhaitent une bière 100 % aindinoise. « Bientôt, nous aurons du houblon à Montracol. Nous avons également beaucoup de céréales dans l'Ain, mais nous n'avons pas de malterie. Mais, il semble qu'avec l'augmentation du nombre de petits brasseurs dans la région, nous aurons bientôt une malterie en Rhône-Alpes. » Aujourd'hui, les jeunes Aindinois proposent une bière blonde, une bière blanche (avec du blé et aux saveurs fruitées), une bière rousse et une bière brune (aux arômes subtils de cacao). Sur le Salon de l'agriculture, les brasseurs de La Bressane ont présenté aux milliers de visiteurs leurs produits ainsi qu'une limonade bio et peu sucrée La Campagnette. Une vraie réussite.

2014

Le fromage de clon faisait tourner la tête au Moyen Âge

Au Moyen Âge, il y avait du safran en Bresse. Normal qu'un fromage soit confectionné avec cette épice : le fromage de clon. « Mais il a disparu », explique Christine Ménétrieux, de la Fédération des coopératives laitières de l'Ain. « Pourtant, on n'arrêterait pas de tomber sur des écrits qui en parlaient. Des princes l'envoyaient au pape pour se faire pardonner, Anne d'Autriche en raffolait... ».

Il y a 10 ans, la plus petite coopérative de l'Ain accepte de le refabriquer, à partir de documents précis qui en détaillaient le processus.



Christine Ménétrieux. Photo Progrès/Céline Bally

« On a mis un an pour l'adapter aux techniques et aux exigences actuelles ». Sur le stand de l'Ain, dans le pavillon 7.2, on peut découvrir ce fromage étonnant, aux côtés du bleu de Gex, du comté, du beurre et autre crème de l'Ain. Sorte de tome, le clon a un goût de miel qui vient soudain, une fois en bouche. « C'est plutôt un fromage à fondre : en fondue, ou avec des escalopes de poulets, mais il faut en mettre très peu. On peut aussi en faire des copeaux avec un économe, laisser à température ambiante et le servir en apéritif ». C'est délicieux.

2019

N'oublions pas le bleu de Gex et le mont d'or

Il détient l'appellation AOC, comme le comté, mais pourtant, il n'a pas la même notoriété. Le bleu de Gex, qui chevauche l'Ain et le Jura, est de loin le plus présent dans notre département. Et il mérite mieux que sa discrétion actuelle. « Quand on le fait découvrir dans les salons, les gens sont séduits. C'est vraiment un produit trop méconnu », explique Bern qui fait également la promotion de tous les fromages de l'arc jurassien. Ce fromager à la retraite s'active depuis treize ans au Salon de l'agriculture et aimerait faire passer le message. « Quand les gens font une raclette, qu'ils oublient les produits de grandes surfaces. Les meilleures se font avec le morbier et bien sûr le bleu de Gex. Le reste c'est du carnaval. » Au moins, c'est clair. Mais le vrai coup de Bern est dirigé vers le mont d'or qui « doit se manger froid ».



Nicole, Virginie et Élise sur le stand. Photo Progrès/Olivier LEROY

10 ANS DE PRODUITS

2020

La carpe de la Dombes, reine des étangs

Le poisson de l'Ain au Salon de l'agriculture, c'est une histoire déjà longue. Le syndicat de promotion des poissons de la Dombes vient chaque année et propose une gamme de produits aux petits oignons. De la soupe de poisson aux rillettes de truite fumée en passant par le traditionnel filet de carpe. « C'est l'économie même du territoire, souligne Joël Raccurt, pisciculteur à Saint-Georges-sur-Renon. C'est le charme du paysage, un atout touristique. » Au nombre de 1100, les étangs s'étendent sur une surface de 11 500 hectares. La carpe partage les eaux avec le sandre, le gardon, le brochet ou encore la tanche. D'abord proposé en filet pendant de nombreuses années,



La carpe de Dombes dans tous ses états. Photo Progrès/Sara CHERROUDA

nées, la carpe se décline aujourd'hui en rillettes – la déclinaison au citron a reçu la médaille d'argent du concours agricole – en quenelle, en terrine ou encore en lanieres et cubes. « On doit attirer les con-

sommateurs, explique le pisciculteur. Et cela passe par la proposition de produits innovants. » Son exploitation commercialise depuis un an du saucisson à base de chair de carpes dans un boyau de porc.

« On a hâte de pouvoir retourner au salon de l'agriculture »

Cyril Degluair, éleveur de volailles de Bresse à Saint-Cyr-sur-Menthon, vice-président du Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse (CIVB).

Présentez-nous le Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse.

« Il réunit tous les acteurs de la filière AOC/AOP volaille de Bresse, soit 145 éleveurs qui installent chaque année 840 000 poussins issus du centre de sélection de Béchanne de Saint-Étienne-du-Bois, cinq abattoirs, des artisans bouchers et des restaurateurs. »

Que représente le salon de l'agriculture pour votre filière ?

« C'est la fête de l'agriculture. Un moment privilégié de rencontres et d'échanges qui nous permet de parler de notre métier



Cyril Degluair. Photo Progrès/CIVB

et de notre savoir-faire à des gens qui ne savent plus du tout ce que c'est. On peut répondre aux visiteurs qui sont particulièrement curieux de connaître nos méthodes d'élevage. Le CIVB expose

au sein de l'espace "Saveurs de l'Ain" du Comité Départemental. Cinq ou six éleveurs s'inscrivent pour animer le stand pendant la durée du salon. Avec les représentants des autres filières agricoles du département, nous formons une petite famille. C'est un moment exceptionnel de convivialité. Nous sommes vraiment très attristés par l'annulation du salon 2021. »

Quelle importance revêt le salon pour les autres membres de Saveurs de l'Ain ?

« Les acteurs de toutes les filières sont enthousiastes de pouvoir promouvoir notre agriculture, nos traditions, la gastronomie de notre département. Ils sont attachés à ce rendez-vous, ce grand rassemblement qui permet de mieux nous connaître pour travailler ensemble et créer un véritable réseau. »

2020

La tarte bressane en une bouchée

Sébastien Trihan, créateur du Food truck fermier, a développé un dessert innovant qui reprend des saveurs bien connues dans l'Ain. « J'ai choisi de retravailler la tarte bressane. Avec mon pâtissier, on a choisi de congeler une préparation à base de crème de Bresse et de la rouler dans une pâte à brioche. » Le tout est congelé à nouveau, avant d'être frit quelques minutes. Les bouchées sont servies saupoudrées de sucre et provoquent une explosion de saveurs. « C'est étonnant comme sensation et c'est inexplicable, il faut le goûter pour comprendre. » Comme l'a fait Georges Blanc, qui a félicité le chef burgien.



Sébastien Trihan, traiteur à Bourg, a proposé sa version de la tarte bressane. Photo Progrès/Sara CHERROUDA

2018

Les volailles intriguent



Les volailles de Bresse et leurs pattes bleues. Photo Progrès/Sara CHERROUDA

La volaille AOP est présente au salon, en bonne place, sur le stand de l'Ain. Ses pattes bleues, son cou toujours recouvert du plumage blanc qui la caractérise et sa crête interpellent plus d'un visiteur. « Ils se questionnent davantage sur celles qui sont roulées. Je leur dis que, vu les températures, j'ai

préféré les emmitoufler », plaisante Nathalie Lanaro, qui représente l'éleveur de Saint-Étienne-du-Bois, Christophe Vuillot. Les produits proposés à la vente viennent aussi de Viriat (Christian Chatard), d'Illiat (Véronique Pacoud) ou encore de Méziériat (Thierry Desmaris).



**QUELLE QUE SOIT
VOTRE ACTIVITÉ AGRICOLE,
VOTRE BANQUE EST LÀ
AVEC DES CONSEILLERS
SPÉCIALISÉS.**

Crédit Mutuel

Caisse Fédérale de Crédit Mutuel et Caisses affiliées, société coopérative à forme de société anonyme
au capital de 5 458 531 008 euros, 4 rue Frédéric-Guillaume Raiffeisen 67913 Strasbourg Cedex 9, RCS Strasbourg B 588 505 354.

10 ANS DE RÉCOMPENSES

2019

Retour sur une médaille d'or en comté

En 2018, la fromagerie de Drom, la plus petite de l'Ain, avait créé la surprise en remportant la médaille d'or au concours général en comté.

Aurélie et Aurélien Perret n'ont pu monter au Salon de l'agriculture cette année. Mais ils y ont leurs antennes. Car le couple qui est à la tête de la plus petite fromagerie de l'Ain, a créé la surprise en remportant la médaille d'or au concours général agricole l'année dernière. Hissant la réputation du comté de l'Ain à la hauteur de celui de nos voisins jurassiens. Une première.

« Les gens voulaient le comté dans la meule qui avait gagné »

Pour autant, nos trentenaires, arrivés dans la petite commune du Revermont il y a six ans, gardent la tête froide. « Ça nous a fait vraiment plaisir. Mais c'est un résultat qu'on partage dans notre coopérative, avec les cinq producteurs – quatre à Drom, un à Lhuis – qui nous fournissent et avec notre affineur Juramonts (qui lui est du Jura, N.D.L.R.). Oui c'est valoris-



La fromagerie de Drom existe depuis 1881 et est dirigée par Aurélie et Aurélien Perret depuis 2013. Photo Progrès/Laurent THEVENOT

sant. » Ils le disent, cette médaille leur a apporté un petit plus. « On s'en est rendu compte sur le marché de Bourg. Les gens nous en parlaient, voulaient le comté dans la meule qui avait gagné. Ils avaient du mal à comprendre, que ça ne peut pas être le même ». Ils l'expliquent, le comté qui participera au salon 2020 est déjà en affinage pour 18 mois. Depuis, la fromagerie qui écoule ses produits à Drom, mais aussi à Replonges et à Saint-Bénigne, a aussi été saluée par un prix d'excellence attribué par Saveurs de l'Ain. Pour se diversifier, ils participent aussi à la réali-

sation d'un saucisson au comté. Enfin, nos fromagers continuent la production du clon, lancée par leurs prédécesseurs. Ce fromage, oublié pendant des siècles, a été réinventé grâce à un historien des archives qui en avait retrouvé la recette. « Pour nous, c'est une niche. On n'en fait pas de gros volumes, parce qu'on doit gérer le stock. Mais des gens viennent ici pour s'en procurer et prennent d'autres produits. On va peut-être développer sa vente vers le Jura, car notre affineur l'a présenté à ses clients au repas de fin d'année, et depuis, on a des demandes. »

2018

Hester la battante de Saint-Cyr, médaillée

Hester a fait des frayeurs à son éleveur, avant de faire chavirer les juges du concours général agricole, dans la catégorie 3e lactation. Etienne Morel, du Gaec⁽¹⁾ du même nom, a connu un ascenseur émotionnel, hier lundi. Il présentait trois prim'holstein dans trois catégories différentes, mais une seule était favorite. « J'ai placé beaucoup d'espoir en Hester. Si je suis venu jusqu'à Paris, c'est surtout pour elle », confie-t-il.

Mais quand il se prépare à emmener la belle se faire coiffer, il remarque qu'elle boite. Sa patte arrière droite ne semble plus répondre. Il reste moins d'une heure avant le début de la compétition sur le ring



Photo Progrès/Sara CHERROUDA

du pavillon 4. « J'étais dévasté pour mon fils, souligne Dominique Morel, qui gère l'exploitation avec lui. Il a travaillé pendant deux mois avec elle. » Les chances de concourir s'éloignent pour Hester. À chacun de ses pas, dans les allées du salon, les visiteurs se désolent de la voir souffrir. Le vétérinaire et l'ostéopathe se relayent à son chevet et tentent de la soulager. « Ça lui est venu d'un coup on ne peut même pas savoir ce qu'elle a », s'inquiète Étienne Morel. Le vétérinaire lui prescrit un anti-inflammatoire, combiné à de l'homéopathie, tandis que l'ostéopathe lui masse la patte. En une heure, elle est passée de favorite, à exempte, avant de retrouver son lustre d'antan et de rejoindre ses coéquipières sur le ring. La belle s'est bien battue et a mis KO huit d'entre elles pour se hisser à la 2^e place. « Elle n'est pas la grande gagnante car le juge a bien vu qu'elle avait un problème à la patte », glisse Dominique Morel. Sans ça, Hester serait rentrée en reine à Saint-Cyr-sur-Menthon.

(1) Gaec : Groupement agricole d'exploitation en commun

2020

Liphanie sur le podium



Photo Progrès/Sara CHERROUDA

Nouvelle médaille pour un élevage de l'Ain. La vache Liphanie, de race simmental, a fait chavirer le jury, dans la matinée du mardi 25 février, et finit à la première place. Elle a concouru dans sa catégorie en 2^e section. Elle a été jugée sur sa morphologie, sa couverture musculaire, ses aplombs, son aisance sur le ring et le remplissage de sa mamelle.

La jeunette de 911 kg née en 2015, fait la fierté de Claude Thievon déjà bien habitué au salon. « Je viens depuis 1987 et plusieurs de mes vaches ont déjà remporté des prix. Mais c'est le premier au niveau national pour Liphanie, j'en suis très content. » L'éleveur gère une exploitation de 150 vaches.

2016

Le roi du mouton de race Île-de-France est de Viriat



Jean-Luc Berger est éleveur ovin. Photo Progrès/Olivier LEROY

Dans la nuit, on lui a volé la plaque qui saluait la victoire d'un de ses moutons Île-de-France au plus haut niveau. Mais Jean-Luc Berger, le bien nommé, est plus qu'heureux. « Quand je me suis lancé à Viriat, il y a trente-trois ans, beaucoup de gens doutaient. » Pour celui qui élève également de la volaille fermière, quand il gagne, « c'est aussi pour que tous les éleveurs de l'Ain puissent dire : le meilleur en Île-de-France est de chez nous. Ils ne sont pas là, aujourd'hui, mais il faut parler d'eux. » Quand ce ne sont pas des animaux des prés de la route de Marboz qui remportent le titre, c'est un bélier qui a d'abord grandi à Viriat. Sa recette ? « Le terrain drainé, la passion, l'abnégation. » Et pour celui qui brille à Paris, ça rapporte quoi ? « D'abord, c'est l'occasion de se confronter. Ça permet d'asseoir ma notoriété et c'est important, parce que je travaille beaucoup à l'export. » Jean-Luc élève aussi 300 brebis et c'est un peu grâce à ses plaques saluant ses résultats qu'il peut signer des contrats d'une cinquantaine de béliers par an avec des grosses structures du Sud de la France.

Le Département au côté du secteur agricole fragilisé par la crise sanitaire

**EN 2021 700 000 EUROS
POUR SOUTENIR LES FILIÈRES**



**FILIÈRE VITICOLE
100 bénéficiaires**



**FILIÈRE HÉLICICOLE
13 bénéficiaires**



FILIÈRE AVICOLE
**4 500 volailles seront achetées et mises
à la disposition des cuisiniers de
35 collèges publics du Département.**

www.ain.fr

AIN⁰¹
le Département

ÇA S'EST PASSÉ EN 2020

Les saveurs de l'Ain attirent les visiteurs

Chaque année, le Département et la Chambre de l'agriculture de l'Ain organisent des actions de promotion des produits et savoir-faire aindinois sur le plus grand marché des produits du terroir français... pour le plus grand bonheur des visiteurs.

Fromages, produits laitiers, vins, volailles... Le terroir aindinois ne compte pas moins de 14 produits labellisés (AOP, AOC, IGP et Label Rouge) pour plusieurs appellations. Leurs réputations sont bien connues dans la France entière. On peut le constater dans les allées du Salon de l'agriculture où les milliers de visiteurs qui passent devant le stand de l'Ain semblent bien connaître notre gastronomie comme les grenouilles, les poissons de la Dombes, les quenelles sauce Nantua, les tartes bressanes et galettes de Pérouges. Pour faire découvrir ces produits d'exceptions, rien ne vaut une bonne dégusta-



Le stand du département de l'Ain a attiré les foules. Photo Progrès/Sara CHERROUDA

tion. Durant le salon, des chefs de l'Ain vont présenter, tous les jours, une restauration avec les produits emblématiques du département. Cette restauration sera de type « snacking ». Sur place ou à emporter, ce mode de restauration rapide permettra de faire découvrir l'ensemble des spécialités proposées par les chefs cuisiniers du Food

Truck fermier, du restaurant de Saint-Martin-du-Mont La Cour de Récré et de L'auberge lentinaise. Ces trois ambassadeurs vont cuisiner des plats originaux à base de produits de l'Ain comme les burgers de viande des pays de l'Ain, les goujonnettes de carpes de la Dombes à la farine de gaude et à la sauce Nantua, une plancha de vo-

laille de Bresse avec glace au maïs, un risotto au comté et à la crème de Bresse, une tarte bressane à la crème et au beurre de Bresse et proposer des bières locales...

Déjà des médailles

Les Aindinois ont déjà reçu leurs premières médailles au concours général agricole. Ce concours,

c'est un peu les César du savoir faire français. Il existe depuis 150 ans et récompense l'excellence dans toutes les catégories. Ronsard Bresse (de Saint-Jean-sur-Reyssouze) a obtenu la médaille de bronze, dans la catégorie « découpe de volailles » pour ses cuisses de poulet fermier Label Rouge, la médaille d'argent pour la découpe de filets de poulet fermier Label Rouge et la médaille d'or pour ses filets de poulet fermier Label Rouge (découpe). Les vins du Bugey ont également été récompensés avec une médaille d'or, pour Sylvain Bois (Bugey blanc chardonnay, cuvée le Grand Colombier millésime 2019). Médaille d'or également, pour le domaine Trichon à Lhuis, pour son Bugey Brut AB millésime 2016 et une médaille d'or pour Nicolas Mazzuchelli, pour son Cerdon millésime 2019. On le voit, les agriculteurs aindinois brillent au Salon de l'agriculture.

Le fast-food gastronomique s'invite sur le stand de l'Ain

Le stand de l'Ain s'étend sur une centaine de mètres carrés et se compose d'une partie réservée aux filières, ainsi que d'une autre consacrée à la restauration. Pendant trois ans, l'Ain au salon a rimé avec restaurant. En 2020, la donne change avec la proposition d'un service de snacking, géré par Sébastien Trihan, du restaurant Nouv'OT, à Bourg-en-Bresse. « Nous avons développé notre concept de food truck fermier, il y a quatre ans dans le département, précise-t-il. La chambre d'agriculture a souhaité notre présence au salon pour montrer une autre façon de vendre la gastronomie locale. » Derrière le comptoir, les visiteurs trouvent une équipe de cinq personnes composée de Sébastien Trihan, Benjamin et Hélène Martinetti, de L'auberge lentinaise, ainsi que Violaine Chalandon et Damien Bobey, de La Cour

de récré (Saint-Martin-du-Mont). Les recettes valorisent l'agriculture locale sous la forme de « finger food », comprendre « qui se mange avec les doigts ». Et debout, puisque les visiteurs ne trouvent plus la configuration des années précédentes avec tables et couverts, mais plutôt des mange-debout. « C'est un challenge, on a fait un saut dans l'inconnu, avec l'objectif de montrer que le fast-food peut aussi être gastronomique et intéressant. »

Une gamme entre 5 et 10 €

Il suffit de consulter la carte, dans une gamme de prix entre 5 et 10 €, pour le comprendre : un burger avec un steak Viande des Pays de l'Ain, des goujonnettes de carpe à la farine de gaude, de la volaille de Bresse à la plancha ou encore un risotto au comté. Ce dernier a d'ailleurs toute l'attention des gour-



Le risotto au comté a eu beaucoup de succès. Photo Progrès/Sara CHERROUDA

mands, qui se pressent pour voir l'attraction : le riz passe par une meule de 35 kg avant d'être servi. Le burger avec une viande 100 % aindinoise trouve aussi son public, alors que les goujonnettes et la volaille de Bresse sont moins deman-

dées. Tout comme les desserts qui n'ont pas la cote : « On a tout préparé nous-mêmes, ça peine à démarrer contrairement aux plats chauds », souligne Benjamin Martinetti. Il reste encore six jours, rien n'est perdu.

Six médailles pour les produits laitiers de l'Ain

Après la Laiterie de Foissiat et la fromagerie Thevenet de Cormoz, c'est au tour de la laiterie Le Coq d'Or, à Foissiat, de voir l'un de ses produits primés au Salon de l'agriculture de Paris. En effet, son beurre de Bresse AOP a été récompensé d'une médaille d'argent, mercredi 26 février.

Plus tôt dans la semaine, une médaille d'or a été décernée à un produit bugiste : le yaourt nature produit au Gaec Les Perce-neige, à Arandas.

Ces distinctions portent à six le nombre de produits laitiers de l'Ain primés depuis l'ouverture de la plus grande ferme de France.

ÇA S'EST PASSÉ EN 2020

La jument Hachette des Forges remporte le premier prix

Le voyage à Paris n'aura pas été vain pour Hervé Guillemot, éleveur de chevaux à Viriat. Avec sa jument Hachette des Forges, il a raflé le premier prix du concours général agricole, dans la catégorie chevaux de trait de race percheron. La consécration, après une année 2019 marquée par les concours. « Nous avons remporté le 1er prix régional dans l'Ain, à Châtillon-sur-Chalaronne, puis le 2e prix national en Normandie », se souvient Hervé Guillemot. Deux médailles qui lui ont donné un ticket pour le concours général agricole à Paris.

« Une première pour moi »

Ce voyage, le Viriat l'a surtout fait pour le plaisir. « C'est une première pour moi. Ce prix vient confirmer les bonnes caractéristiques de ma pouliche. »

Âgée d'à peine 2 ans, Hachette des Forges a une robe grise pommelée, elle a une belle sortie d'encolure, une ligne du dos bien cambrée et de jolis membres de profil. Pour compléter cela, il a fallu dresser la jument : « Je suis éleveur, je ne sais pas dresser, je l'ai envoyée chez Jean-Charles Andrieu, qui fait du spectacle équestre dans le Vaucluse. » Il lui a appris à avoir de l'allure, point indispensable devant les juges. Ce travail combiné au dressage lui a valu un remarquable 38/50.

« Ce prix, c'est un peu comme une carte de visite », fait savoir l'éleveur. Ce qui attend Hachette des Forges désormais, c'est la saillie. Ses poulains pourraient se vendre en Italie, en Allemagne ou au Japon, où les percherons sont destinés à la course de chevaux de trait.



L'éleveur de Viriat, Hervé Guillemot, a remporté le 1^{er} prix dans la catégorie cheval de trait avec sa jument Hachette des Forges. Photo Progrès/Sara CHERROUDA

Valentin Combe et Mathieu Joly participent au concours de pointage

Ils sont élèves au lycée agricole des Sardières, à Bourg-en-Bresse. Ils ont 15 et 17 ans. Et suivent tous les deux la filière spécialisée dans la conduite et la gestion d'une exploitation. L'un, Valentin Combe, a participé, mardi 25 février, au concours national de pointage ⁽¹⁾ de vache. L'autre, Mathieu Joly, concourra samedi 29 février. Pour en arriver là, ils ont remporté les étapes intermédiaires, dont le concours départemental en décembre.

« Nous avons passé des épreuves pendant lesquelles il fallait remplir une grille de notation en fonction des caractéristiques de la vache ou du veau », souligne Valentin Combe, élève en 2^{de} et originaire de Trévoux.

À Paris, ils doivent faire la même chose, mais en se frottant aux meilleurs pointeurs de France. « L'objectif est de pointer au plus proche de la grille d'un professionnel », ajoute Valentin, qui a concouru pour la race charolaise.



Mathieu Joly et Valentin Combe sont lycéens aux Sardières. Photo Progrès/Sara CHERROUDA

se. Son camarade, Mathieu, est, lui, spécialisé dans la montbéliarde. « J'aimerais, plus tard, me lancer dans la gestion d'exploitation, explique-t-il, et ce concours m'a permis d'en apprendre beaucoup sur les vaches. »

L'exercice demande aux jeunes hommes d'être minutieux, obser-

vateurs et de connaître parfaitement l'anatomie de l'animal. « C'est un atout non négligeable, notamment dans l'achat des bêtes », fait savoir Pierre Mouroux, professeur au lycée des Sardières.

⁽¹⁾ L'activité consiste à noter les bêtes selon des critères très précis.

Les produits de l'Ain ont du talent



Rillettes de carpe au citron médaillées d'argent. Photo Progrès/Sara CHERROUDA

La journée de mardi 25 février a été riche en médailles du côté de l'Ain. Parmi les quatre produits primés au concours général agricole, trois sont proposés par la beurrerie coopérative d'Étrez. Le beurre fabriqué en baratte AOP remporte la médaille d'or et la crème épaisse en obtient deux : une argent pour l'AOP et une bronze pour la classique. Du côté de la filière poisson, les rillettes au citron repartent avec la médaille d'argent, tout comme la truite fumée du Fumet des Dombes. En 2019, l'entreprise avait déjà remporté une médaille d'or. Pour ses rillettes de truite, cette fois.

ÇA S'EST PASSÉ EN 2019

C'était aussi le jour du poisson

Quand l'espace de la région Auvergne Rhône-Alpes décide de mettre en avant le temps d'une journée l'aquaculture, qui invite-t-il sous la bannière La Région du Goût ? Les professionnels de l'Ain en premier bien sûr.

Le patron de l'Association pour le développement de l'aquaculture et de la pêche en Rhône-Alpes (Adapra), Jean-Luc Payet-Pigeon, est monsieur poisson en Dombes.

Aux fourneaux, on trouvait l'inévitable restaurateur Franck Sucillon, de Saint-Paul-de-Varax. Outre ses talents de chef, il sait aussi faire le spectacle tout en faisant la promotion du beurre d'Étrez avec, selon lui, un demi-bloc pour une poêle de batraciens !

Les grenouilles ont suscité un bel attroupement de pique-assiette. Les visiteurs ont aussi découvert les secrets de toasts tout simples, comme des œufs de truite posés sur de la crème de Bresse et bien sûr les petites terrines de car-



Dégustation de grenouilles cuisinées par Franck Sucillon. Photo Progrès/Olivier LEROY

pe, natures ou assaisonnées.

Les producteurs dombistes récompensés

Une belle promotion pour une filière qui commence à monter en puissance et à récupérer les lauriers pour ses efforts.

Preuve en est, une médaille en or obtenue pour les rillettes de truite du Fumet des Dombes, installé à Saint-André-de-Corcy et

une récompense en argent pour les rillettes de carpe assaisonnement citron pour l'aquaculture Lia-tout, de Saint-Marcel-en-Dombes.

RÉCOMPENSES

■ Au concours général, déjà onze médailles pour l'Ain

Le concours général a commencé à attribuer ses premières médailles aux producteurs et aux éleveurs. L'année dernière, le département avait ramené 23 médailles. Cette année, onze sont déjà au compteur.

■ En vins du Bugey

Toujours très attendu, le verdict sur nos vins du Bugey a attribué huit médailles aux viticulteurs aindinois.

En bugey rouge

On trouve deux habitués de l'or tout en haut de l'affiche : la maison Angelot de Marignieu et Sylvain Bois de Béon pour leur cuvée 2018.

En bugey blanc

Le domaine Trichon à Lhuis obtient également une médaille en or pour sa cuvée 2017. Sylvain Bois est récompensé par une médaille d'argent pour son « Grand Colombier 2018. Pour ce producteur, la

moisson s'est également enrichie d'une médaille de bronze en catégorie Roussette du Bugey Coteau de Chambon. »

En vins effervescents

Pierre Dubreuil obtient deux médailles d'or pour ses productions à Cerdon et Poncin. Dans la même catégorie, le cellier Lingot Martin décroche, lui, une récompense en bronze.

■ En volailles

Trois médailles ont salué les éleveurs de l'Ain pour leur production présentée par leurs volaillers.

En poulets AOC 120 jours, Bresse, saignés et effilés, une médaille d'or a été décernée à la ferme Gilbert Josserand-Ronsard, installée à Mantenay Montlin. Gavand-Prudent, de Bourg, obtient une médaille d'argent.

En cuisses de poulet sous label rouge, Mathilde Toinet de Saint-Jean-sur-Reysouze remporte également une médaille d'or.

Au salon des pros, l'Ain a brillé



La championne avant son départ aux Pays-Bas. Photo Progrès/Olivier LEROY

Pour les 600 000 visiteurs attendus, le salon c'est porte de Versailles. Mais pour les pros, c'est aussi à Villepinte que ça se passe, une fois tous les deux ans. C'est là que s'expose et se vend le matériel agricole et qu'un concours de bovins se termine par une vente aux enchères. Quatre éleveurs de charolaises de l'Ain s'y sont déplacés. Jérémy Jeret, de Saint-Bénigne, Girard Bouilloux, de Cuisiat, Jean-Pierre Lethenet, Justin Chatard et son père, de Viriat. Ces derniers ne sont pas montés pour rien à la capitale, avec une première place en section et un second trophée. Surtout, leur championne a été vendue à un très bon prix et a pris la route des Pays-Bas. Les importateurs venaient également d'Allemagne, d'Écosse, de Tchécoslovaquie et d'Irlande.

ÇA S'EST PASSÉ EN 2018

La marque C'est qui le patron ? ! s'étend encore et devient un label

La marque C'est qui le patron ? ! a eu plus de succès que n'en attendaient ses créateurs. Martial Darbon, président de la coopérative Bresse Val-de-Saône a rencontré le ministre de l'Agriculture sur le Salon.

Une bulle avec des yeux ronds et une autre qui contient une question, presque, rhétorique. C'est qui le patron ? ! marque lancée en octobre 2016 par Martial Darbon de la coopérative Bresse-Val-de-Saône, voit grand. Non contents de proposer ses propres produits sur des critères validés par le consommateur, la marque va devenir « label ». Le géant de la grande distribution Carrefour et la marque alsacienne Cidou ont cédé à ses sirènes. Les yaourts du premier et le jus de pomme du second seront estampillés de la bulle aux yeux ronds.

Une démarche qui signifie beaucoup puisqu'en s'engageant dans cette voie, ils promettent de respecter un cahier des charges validé et contrôlé par les consommateurs eux-mêmes. Ils acceptent également d'ouvrir les portes de leurs usines aux clients ou encore de montrer la fiche de paye des producteurs qui ont contribué à la fabrication.

« Dans nos rêves les plus fous, on n'aurait pas imaginé cela »

Lorsqu'il a l'idée de proposer une brique qui peut sauver le producteur, Martial Darbon ne s'attendait pas à cet engouement. « On est à 40 millions de briques de lait écoulée en seize mois, alors qu'on en espérait 5 millions en un an, signale le président. Dans nos rêves les plus fous, on n'aurait pas imaginé cela. » Ce qui plaît, c'est le fait de solliciter le consom-

m'acteur, comme il est affectueusement désigné sur le site Internet de la marque. En mars 2019, trois nouveaux produits de la marque seront en rayon : les fraises, le fromage blanc et la fourme du Forez. Pour chacun d'eux, le producteur sera rémunéré à sa juste valeur. « Pour le lait, on ne demandait qu'à toucher 0,18 euro de plus que dans le circuit classique », lance Martial Darbon, ravi de constater qu'il est entendu, mais pas pour autant satisfait : « On ne peut pas faire la police nous-même. Maintenant, l'État doit agir pour éviter la petite mort du producteur. »

Le président de la coopérative avait rendez-vous, hier lundi matin, avec le ministre de l'Agriculture, Stéphane Talbert, et n'a pas manqué de lui faire part de ses propositions. « Il se rend compte que les consommateurs soutiennent les producteurs », assure-t-il.



Martial Darbon, président de la coopérative Bresse Val-de-Saône a rencontré le ministre de l'Agriculture au Salon. Photo Progrès/Sara CHERROUDA

Le ministre a évoqué une mention probable dans les États généraux de l'alimentation pour permettre au concept de s'étendre d'avantage et

d'être un exemple. Une preuve supplémentaire, s'il en fallait, que la réponse à la question est claire : le patron, c'est le producteur !

Des médailles pour la truite du Fumet des Dombes et les fromages de l'Ain

Les produits de l'Ain se démarquent à Paris. Une pluie de médailles est venue récompenser les produits laitiers, les poissons et les bières du département.

■ Médailles d'or

Quatre Graal ont été décernés. Dans la catégorie produits laitiers, deux médailles sont revenues aux fromages frais de la coopérative d'Étrez et de la laiterie La Côtière (Meximieux). Le comté AOP de l'affineur de Drom, Monts et terroirs, repart aussi avec l'or.

■ Médailles d'argent

Le poulet de Bresse AOC de Coligny remporte la médaille d'argent. Dans la catégorie fromage frais, la laiterie La Côtière, la fromagerie Thevenet (Cormoz) et celle de Saint-Denis-lès-Bourg remportent chacune un prix.



Nathalie Chuzeville directrice de l'Association de promotion du poisson des étangs de la Dombes. Photo Progrès/Sara CHERROUDA

Le Fumet des Dombes, à Saint-André-de-Corcy, voit sa truite fumée sacrée.

■ Médailles de bronze

La laiterie coopérative d'Étrez se démarque encore, cette fois avec la crème pasteurisée. Même récompense pour le fromage au lait de Bressor SA, à Servas, ainsi

que le bleu de Gex AOP de la coopérative de Chézery-Forens.

Dans les boissons, les bières blondes de Rivière d'Ain, à Jujurieux sont aussi médaillées. Et pour la volaille, la récompense revient aux Établissements Gavand Prudent, à Coligny, pour le poulet label Rouge blanc.

Le lycée agricole de Cibeins va fêter ses 100 ans



Les étudiants du lycée agricole de Cibeins et la vache Lixylande. Ils participent au Trophée national des lycées agricoles. Photo Progrès/Sara CHERROUDA

Cent ans d'enseignement de l'agriculture : le lycée agricole de Cibeins, qui forme à différents métiers liés à la production agricole, ne compte pas passer à côté d'une occasion de faire la fête. Lancé en 1918, par Édouard Herriot, alors maire de Lyon, l'établissement avait pour vocation « de former les citadins et de repeupler les campagnes vidées par la Première Guerre mondiale », rappelle Pascal Couvez, di-

recteur du lycée. Six élèves sont présents au salon de l'Agriculture pour participer au Trophée national des lycées. « Nous présentons une prim'holstein, Lixylande, au concours, fait savoir Frédéric, étudiant en 2e année de BTS production animale. Nous lui avons appris à se déplacer, à se comporter pour défiler et nous la bichonnons. » Une expérience reconduite chaque année avec un autre groupe d'étudiants.

ÇA S'EST PASSÉ EN 2017

Bienvenue au restaurant des Saveurs de l'Ain !

Une première au Salon de l'agriculture. Le stand de l'Ain propose un restaurant gastronomique. À la carte, les produits d'excellence du département. Et ça coûte cher ? Même pas.

« Bonjour messieurs dames. Qu'est-ce qui vous ferait plaisir ? » Et le serveur d'expliquer le terroir par le menu. Ou l'inverse. La différence entre volaille fermière et de Bresse ? La crème, ce n'est pas trop lourd ? Et c'est quoi une « AOP » ? Bienvenue au restaurant des Saveurs de l'Ain.

« Les filières ont bien joué le jeu »

Au Salon de l'agriculture, il occupe 100 des 140 m² habitables du stand 01. En devanture, les filières proposent les produits en dégustation-vente. Volailles de Bresse, fromages, crème et beurre de Bresse, poisson de la Dombes... « Mmmh ! Ch'est bon tout ça. Mettez-moi donc un pot de moussetine de carpe. » À l'intérieur, 96

places assises sur du Fermob, la Rolls du mobilier d'extérieur made in Saint-Didier-sur-Chalaronne.

Arithmétique alimentaire : vu que 100 000 visiteurs défilent sur le stand et que le service devrait tourner aux alentours de 200 couverts par jour à 30 euros de moyenne, combien rapportera l'opération ? Réponse : gros, pas tant en direct qu'en induit. En cuisine, Laurent Perréal, du restaurant du même nom à Attignat, et Stéphane Prévalet de Mets et vins, à Bourgen-Bresse, parent au coup de bourre d'entre midi et deux. « Le conseil départemental nous a demandé si on voulait gérer le restaurant sur le Salon de l'agriculture. Pas évident sur dix jours quand on a des établissements à faire tourner. Finalement on s'est décidé. » Les deux chefs ont amené leur équipe : une hôtesse d'accueil, cinq serveurs, dont trois maîtres d'hôtel parisiens, et un plongeur. Ils apportent aussi les plats préparés à Attignat et à Bourg. « Vu les quantités, rien n'est cuisiné sur place. En fonction des portions passées sur les premiers jours, on



Les chefs Laurent Perréal et Stéphane Prévalet et leurs serveurs à une table de gastronomes venus de Lettonie. Photo Progrès/Marc DAZY

réajustera en milieu de semaine. » À la carte, que des plats à se lécher les doigts, mitonnés avec amour, uniquement avec des produits d'ici. La carte, très gastronomique, se démarque de l'assiette de charcuterie et ses trois bouts de jambon qui fleurit trop souvent au salon. Et ça

coûte cher ? Même pas. « Les filières ont bien joué le jeu pour qu'on puisse sortir des tarifs », estime Stéphane Prévalet. « On s'aligne en ne travaillant que des produits classe, ajoute Laurent Perréal. On ne peut pas aller au salon sans poulet de Bresse à la crème. C'est le plat pré-

férent des visiteurs, le plus connu aussi. Mais ils découvrent les autres au fur et à mesure, notamment avec les entrées de poisson de la Dombes. » Heureux ? « Pour l'instant, on est un peu au-dessous de la fréquentation attendue. Mais on a que des bons retours. »

Faire ses courses aux Saveurs de l'Ain

Stratégiquement placées à l'entrée du restaurant « Saveurs de l'Ain », quatre vitrines proposent les produits haut de gamme du département. Six viticulteurs se relaient durant la semaine sur le stand mis à leur disposition par le Syndicat des vins du Bugey. « On aimerait que plus de jeunes s'en servent comme tremplin », regrette son président Eric Angelot. Dommage, vu l'engouement marqué pour les Bugey AOC, le cerdon notamment, qui coule tout seul vers midi ou en fin de journée.



Sylviane Labranche et ses volailles de Bresse. Photo Progrès/Marc DAZY

« Il faut que ce soit prêt à manger »

À côté, Christine Ménétrieux coupe du fromage et tartine beurre et crème à tour de bras. À sa droite, l'association pour la promotion du poisson des étangs la Dombes (Apped) vend la carpe dans tous ses états. La

directrice Nathalie Chuzeville dresse l'inventaire. « Filet fumé, rillettes, des nouveautés comme les quenelles, les mousselines ou les médaillons à réchauffer... Il faut que ce soit prêt à manger, sinon c'est trop compliqué. » Plus facile a priori pour Sylviane La-

branche, élèveuse de volailles de Bresse à Treffort. « Ce week-end, on a eu beaucoup de passage. Là, ils savent ce qu'ils veulent. » Ses clients ? Des gastronomes avertis venus se ravitailler en poulets et poulardes spécialement affinés pour le salon.

RÉCOMPENSES

■ Vins du Bugey AOC

Médailles d'or. 2016 rouge. Gaec Maison Angelot, Marignieu. 2015 blanc. Le Caveau bugiste, Vongnes. 2016 blanc. Sylvain Bois, Béon. Cerdon 2016 rosé demi-sec. Rondeau Quinet, Boyeux-Saint-Jérôme. Mousseux 2014 blanc. Domaine Trichon, Lhuis. **Médailles d'argent** 2016 rouge. Sylvain Bois, Béon. Cerdon 2016 rosé demi-sec. Le cellier Lingot Martin, Poncin.

■ Poulets de Bresse AOC

Médailles d'or. La ferme Josserand Gilbert, Mantenay-Montlin.

■ Filets de poulet label rouge

Médaille de bronze. Filet de poulet fermier de l'Ain. Ronsard Bresse, Saint-Jean-sur-Reyssouze.

■ Bière

Médaille de bronze. Rivière d'Ain ambrée, Jujurieux.

■ Fromages

Médaille d'or. Fromage blanc lissé nature. Laiterie artisanale de la Côtière, Meximieux. **Médaille d'argent.** Fromage frais faisselle nature. Laiterie coopérative d'Étрез.

■ Beurre

Médaille d'or. Beurre AOP non salé. Laiterie d'Étрез.

■ Champions

Les bovins. Jessie, Montbéliarde du Gaec du Giroux, Rignieux-le-Franc. Prix du championnat jeune.

Les ovins. Jean-Luc Berger de Viriat truste les premières places en race Île de France et ce dans toutes les catégories à viande ou à laine.



**QUELLE QUE SOIT
VOTRE ACTIVITÉ AGRICOLE,
VOTRE BANQUE EST LÀ
AVEC DES CONSEILLERS
SPÉCIALISÉS.**

Crédit  Mutuel

Caisse Fédérale de Crédit Mutuel et Caisses affiliées, société coopérative à forme de société anonyme au capital de 5 458 531 008 euros,
4 rue Frédéric-Guillaume Raiffeisen 67913 Strasbourg Cedex 9, RCS Strasbourg B 588 505 354.

ÇA S'EST PASSÉ EN 2016

Quand l'Ain séduit Michel Drucker

Michel Drucker s'est rendu, jeudi, sur le stand de l'Ain au Salon de l'agriculture. Le célèbre animateur de télévision était accompagné par les stars du vélo.

Jeudi en fin de matinée, on a surtout parlé vélo et plus spécialement du Tour de France sur le stand de l'Ain, oubliant, pour quelques instants, les produits et la gastronomie de l'Ain.

Le Tour de France fera étape dans l'Ain

Durant deux jours, les 16 et 17 juillet, le Tour de France passe dans l'Ain et les projecteurs mondiaux seront braqués sur notre département. Pour évoquer cette belle aventure, les meilleurs ambassadeurs : Bernard Hinault, Christian Prudhomme, le patron de la Grande Boucle, et Michel Drucker.

Étant donné l'affluence du public devant le stand de l'Ain, on pouvait se demander qui était véritablement la star. L'Ain, le Tour, Michel Drucker ? L'animateur vedette de France Télévision a permis au stand local d'avoir une plus grande visibilité grâce à un direct, avec Georges Blanc, à l'occasion d'une célèbre émission de France 3.

« C'est sûr, on viendra vous voir »

« Nous ne connaissons pas l'Ain mais nous sommes approchés quand nous avons appris qu'il y avait Michel Drucker et Bernard Hinault. On en a profité pour se documenter et nous avons découvert le Parc des oiseaux. C'est sûr, on viendra vous voir », nous a déclaré ce couple de Moselle.

Hier, au Salon de l'agriculture, le stand départemental n'a jamais été aussi sportif.



Michel Drucker a attiré les foules sur le stand de l'Ain. Photo Progrès/Olivier LEROY

EN BREF

■ Georges Blanc, l'éternel ambassadeur

Le célèbre cuisinier de Vonnas était présent au Salon pour donner une envergure supplémentaire à l'événement. L'espace du département étant trop petit pour accueillir la foule, nos voisins de Rhône-Alpes avaient gracieusement prêté leurs stands afin que la petite cérémonie puisse se dérouler dans de bonnes conditions.

■ Les lycéens dans les starting-blocks

Depuis le début de la semaine, ils ont pu prendre leurs marques. Les lycéens des Sardières de Bourg-en-Bresse et leurs homologues de Cibeins vont désormais entrer dans le dur. Après des épreuves classiques comme le contentionnement des animaux, les élèves de 1re des Sardières et les BTS de Cibeins devront ce samedi présenter leur animal au jury.

■ Nul n'est prophète en son pays

Patrice Pobel aurait apprécié encore plus cette médaille il y a quelques années. Mais la bière de Jujurieux n'a obtenu « qu'une » médaille de bronze au concours agricole, lui qui pouvait espérer mieux après sa victoire le mois dernier lors du concours mondial World Beer Idol. Comme quoi, les jurés n'ont pas tous le même palet. Il est vrai qu'à Paris,



La cuisine de l'Ain s'expose. Photo Progrès/Olivier LEROY

Patrice Pobel a présenté une bière blanche. Au total, toutes catégories confondues, dix médailles d'or ont été attribuées, vingt et une d'argent et vingt-six en bronze.

Les viticulteurs du Bugey, la belle équipe



Les viticulteurs du Bugey sur le salon. Photo Progrès/Olivier LEROY

Leur vin est un produit d'appel pour les visiteurs du Salon. Les viticulteurs du Bugey en sont un peu aussi les animateurs. Et ils aiment évoquer leur produit et le faire déguster. Certains sont là depuis plus d'une semaine, mais aucun n'avoue de lassitude. Visiblement, leur vin conserve.

ÇA S'EST PASSÉ EN 2015

Saviez-vous que le comté avait des arômes de caramel mou, de champignon et d'oignon grillé ?



Photo Progrès/Gaëlle ARRIEUS

Drôle d'expérience olfactive ce mardi sur le stand de l'Ain. Sur la table, une fausse meule de Comté, piquée de dix tubes. Les visiteurs devaient y retrouver dix senteurs, parmi les vingt inscrites sur une fiche.

Senteurs de poivre, de lait bouilli, de caramel mou, de champignon, de café, de curry, de cuir, d'oignon grillé...

Des odeurs choisies au hasard ? Pas du tout ! « Ces dix arômes, on peut les trouver dans le comté, expliquent Alain Monnet et Eline Perrier, de la fromagerie L'Abbaye, à Chézery-Forens. Et on a identifié 83 arômes dans le comté ! » Nos fromagers récompensaient les « renifleurs » par quelques morceaux de comté et de bleu de Gex, cousin du haut Jura.

Dégustez une petite andouillette de l'Ain ?

Comment ne pas attirer le visiteur sur le stand de l'Ain sans lui faire goûter un bon produit de chez nous ?

Pendant ce week-end, Vincent Delatour, se charge de faire frétiler les papilles avec les bons produits de l'Ain.

Ce dimanche, des rondelles d'andouillette de Châtillon-sur-Chalaronne, poêlées avec de la moutarde et de la crème !



Vincent Delatour. Photo Progrès/Gaëlle Arrieus

RÉCOMPENSES

■ Médailles or :

La fruitière d'Aranc, en fromage frais faisselle.
La beurrerie coopérative de Foissiat-Lescheroux, en crème AOP.
En Bière Blonde pour la Maison du Brasseur à Pont-d'Ain.

■ Médailles argent :

La laiterie artisanale La Côtière (Meximieux), en fromage blanc battu. La laiterie coopérative d'Étrez, en beurre baratte.
En volailles abattues, poulets AOC, saignés et effilés : La ferme Josserand Gilbert à Mantenay-Montlin. En filet de poulet sans peau ni aiguillette Ronsard Bresse à Saint-Jean-sur-Reyssouze.

■ Médailles bronze :

La fromagerie de Saint-Denis-lès-Bourg, en fromage frais faisselle. La beurrerie coopérative de Foissiat-Lescheroux en crème pasteurisée. La fruitière d'Aranc en yaourts aux fruits au lait entier. La laiterie artisanale de la Côtière (Meximieux), en yaourts nappés aux fruits et en yaourt nature.
Deux médailles pour Ronsard Bresse en cuisson de poulet fermier de l'Ain Label rouge et Charolais Label rouge.

ÇA S'EST PASSÉ EN 2014

L'Ain fait sa promotion... et en a bien besoin



Le poisson fumé avec de la crème de Bresse, préparé par le chef Sylvain Cochet, a séduit. Photo Progrès/Emmanuelle VIRE SOLVIT

Le stand où l'on peut déguster comté et vins du Bugey est plus grand cette année. Il accueille les acteurs du tourisme pour être plus visible auprès des visiteurs. Une initiative importante tant l'Ain est méconnue des visiteurs rencontrés jeudi sur le Salon.

Au Salon de l'agriculture, il y a des Montbéliardes, des moutons manèche, le folklore bourguignon, la charcuterie corse... et les Parisiens. 700 000 visiteurs arpentent les allées de la plus grande ferme de France pendant dix jours. Mais ces visiteurs connaissent-ils l'Ain ? « C'est en bas à droi-

te de la carte de France », pour Gérard, Picard de 29 ans qui tient un stand de confiture de lait. Sa collègue, Natacha, en sait un peu plus : « C'est là », pointe-t-elle sur la carte, en montrant... la Savoie. « On n'était pas loin », « Oui mais on n'était pas bon non plus ! », lui rétorque Gé-

rard. Si elle ne sait pas localiser le département, elle le connaît pourtant : « Je suis allée à Ordonnaz avec mes parents en vacances. Pour moi, l'Ain c'est la campagne. » Ce n'est pas si mal, parce que pour Laure et Nicole, ça n'évoque vraiment rien : « C'est le premier département de France, 01, mais c'est tout. » Même silence du côté de Gilbert, 70 ans, venu du Loiret : « Je le traversais en voiture en allant dans le Jura. Mais on ne connaît rien de l'Ain. Il me faudrait une raison pour m'y arrêter... » Au mieux, les visiteurs placent le département à la place de la Haute-Savoie, au pire dans le Var. Nos voisins jurassiens sont plus connus que nous.

« Notre public est là »

Alors les visiteurs sont-ils ignorants ou l'Ain manque-t-il de visibilité à Paris ? Les deux a priori ! Au moment de l'inauguration du stand de l'Ain, jeudi, Rachel Mazuir, président du conseil général, l'a admis : « Nous étions invisibles, je crois que le changement est réel. »

Car cette année, le stand de promotion du comté, des vins du Bugey et de la vallée de Bresse, entre autres, ne se cache plus. Il s'affiche en grand, sur 120 m², une surface triplée par rapport à l'année dernière. Ain tourisme y a pris sa place, comme le Parc des oiseaux, les Saveurs de l'Ain et les routes touristiques de l'Ain. « On a découvert que notre public, les familles, était là, explique Emmanuel Visentin, directeur du Parc de Villars-les-Dombes. Il faut que cela s'inscrive dans le temps. Nous n'avons pas les pandas du zoo de Beauval ! » Ou bien la notoriété du Puy du fou, concurrent direct, selon Emmanuel Visentin, car il est situé lui aussi à deux heures de Paris. « Pour avoir un effet récurrent, il faut être présent trois ans sur un salon », indique quant à elle Julie Donier, directrice adjointe d'Ain tourisme. On ne verra donc pas déferler des Parisiens cet été dans le département. Mais la présence au Salon de l'agriculture permettra peut-être aux visiteurs de se faire une petite idée de ce qu'il propose.

Nicolas Conty, d'Hotonnes, récompensé pour la qualité de ses prairies fleuries

Nicolas Conty, éleveur de Charolais sur le plateau de Retord et à Hotonnes, avait présenté une de ses parcelles prairies d'alpage au concours local des prairies fleuries.

Il était organisé en septembre par le conservatoire d'espaces naturels Rhône-Alpes, avec l'appui de la Société d'économie montagnarde de l'Ain, la Chambre d'agriculture, le conseil général et la région Rhône-Alpes.

Jugé prix d'excellence parmi les six candidats, il participe ensuite, avec trente-trois autres lauréats locaux, à la finale nationale, dont les résultats ont été révélés au Salon de l'agriculture, lundi.

Le jury national a bien noté la qualité de son travail et de sa prairie naturelle, valorisée par le bétail : une qualité agri-écologique.

Mais il aurait aimé que des circuits commerciaux comme les circuits courts et AOC valorisent la qualité de la viande produite : un prix qui lui échappe de peu.



Nicolas Conty lauréat du concours local prairies fleuries 2013 reçoit la cloche de Retord des mains du vice-président de la chambre d'agriculture. Photo Progrès/Catherine Riviere

ÇA S'EST PASSÉ EN 2013

L'Ain fait le plein de médailles dans toutes les catégories

■ Vins du Bugey

Blanc AOC 2012

Médaille d'or : Sylvain Bois à Béon.

Rouge AOC 2012

Médaille d'argent : Pierre Ducolomb à Lhuis.

Effervescents Seyssel

Mousseux 2009 blanc

Médaille d'argent : Royal Seyssel Carte noire à Seyssel.

Bugey Mousseux Montagnieu 2011 Blanc

Médaille d'argent : famille Peillot à Montagnieu

Bugey mousseux cerdon rosé méthode ancestrale

Médaille d'or : Bernard Rondeau à Boyeux-Saint-Jérôme.

Médaille d'argent : Nicolas Mazzuchelli à Cerdon.

■ Beurre non salé

Médaille d'argent : beurrerie coopérative de Foissiat (Le Coq d'or).

■ Crème pasteurisée ensemencée

Médaille d'argent : beurrerie coopérative de Foissiat Lescheroux. Crème de Bresse semi-épaisse « restauration » le

Coq d'or.

■ Fromage au lait de vache à pâte persillée

Médaille d'argent : Bressor SA à Servas « Domaine de Bresse »

Médaille de bronze : Bressor SA à Servas « Bresse Bleu ».

■ Fromage au lait de vache à pâte pressée cuite. Comté AOC

Médaille de bronze : « Monts et terroirs » à Trefort.

■ Fromage frais faisselle

Médaille d'or : laiterie artisanale la Côtière à Meximieux.

■ Fromage frais

Médaille d'argent : laiterie coopérative d'Etrez. Faisselle Etrez moulée à la louche.

■ Yaourt aux fruits

Médaille d'argent : laiterie artisanale la Côtière à Meximieux. Yaourt nappé aux fruits.



Sylvain Bois a remporté la médaille d'or dans la catégorie Blanc AOC 2012. Photo Progrès/Olivier Leroy

Les volailles de Bresse, stars des basses-cours



La volaille de Bresse, produit star du département. Photo Progrès/Jean-Didier Derhy

Elles ont suscité beaucoup de passion sur le salon. Les volailles de Bresse, présentées sur le stand des Saveurs de

l'Ain, ont suscité un véritable enthousiasme. Depuis une loi de 1957, la volaille de Bresse est une appellation d'origine

contrôlée (AOC). 250 éleveurs et une dizaine de volaillers assurent la production et l'abattage de la volaille de Bresse.

Le cuisinier Sylvain Cochet cuisine la carpe de la Dombes



Sylvain Cochet. Photo Progrès/Jean-Didier Derhy

C'est une spécialité de la Dombes, le tartare de carpes au comté. Au Salon de l'Agriculture, Sylvain Cochet, un cuisinier de Belley, dans l'Ain, a cuisiné les spécialités de son département, sur le stand de la région Rhône-Alpes. Poulette de Bresse, poisson... les Parisiens sont restés très longtemps autour du stand pour déguster.

ÇA S'EST PASSÉ EN 2012

L'Ain s'invite naturellement au Salon

Depuis samedi, producteurs et éleveurs présentent leurs productions. Pour s'étalonner ou valoriser les AOC comme celle de la crème de Bresse. Et ce 1^{er} mars, l'Ain est plus particulièrement à l'honneur...

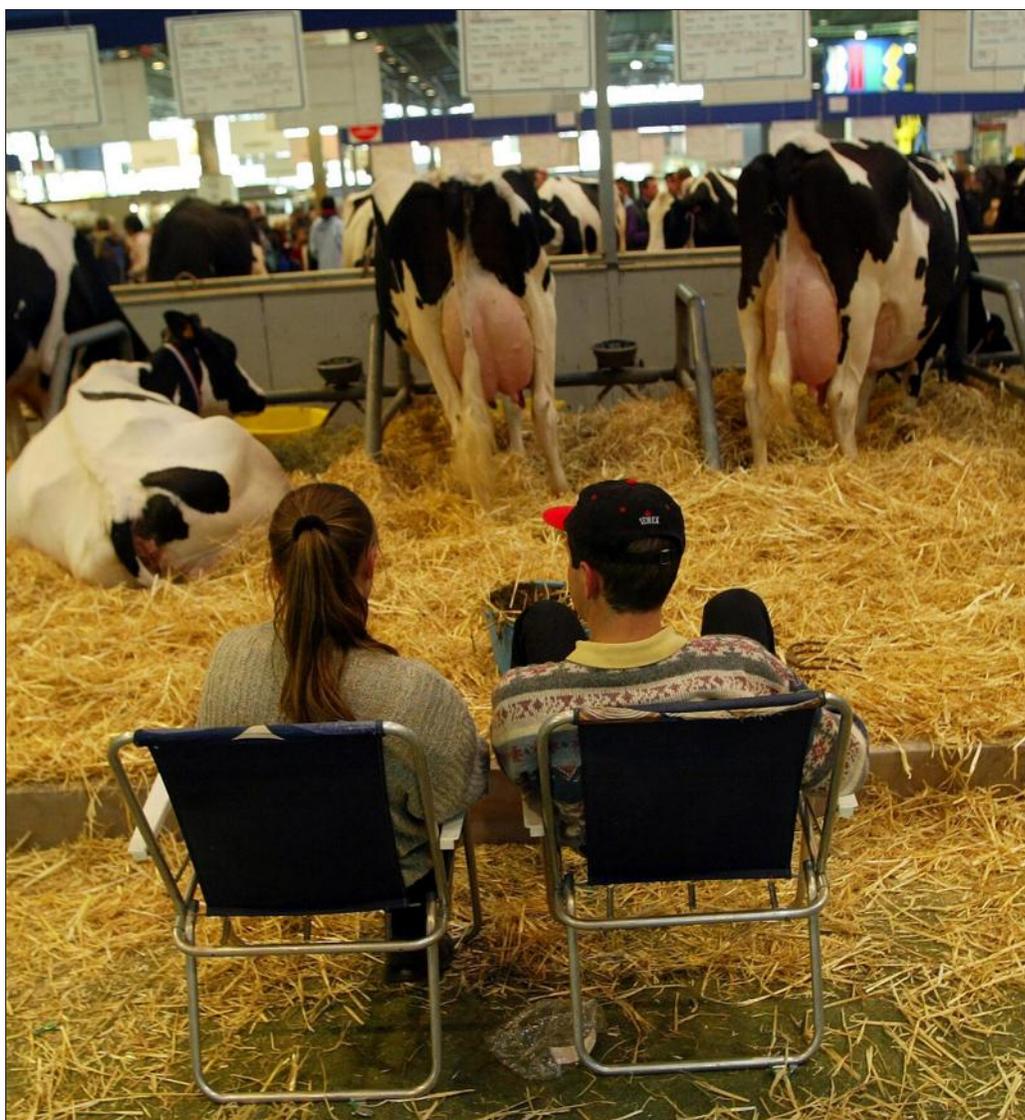
Pour tout le monde, il est incontournable. Le Salon international de l'agriculture de Paris et ses 600 000 visiteurs ne peuvent être boudés par le monde agricole de l'Ain. Histoire de rappeler ses racines, de faire connaître nos meilleurs produits, de ne pas laisser le champ libre aux autres aussi.

« Créer une belle convivialité entre les producteurs »

La montée à Paris, les producteurs se l'organisent par eux-mêmes en travaillant avec leur filière, ou en passant par Les Saveurs de l'Ain. La structure de la chambre d'agriculture qui a pour but de valoriser nos productions met à disposition ses 40 m², un espace intégré dans celui de la Région Rhône-Alpes. S'y retrouvent cette année les AOC vins du Bugey, AOP Volailles de Bresse, Comté, bleu de Gex et en invité vedette, le syndicat de promotion beurre et crème de Bresse auréolé de son appellation aussi fraîche que ses produits. On n'oublie-

ra pas la maison de Brasseur et la route des vins du Bugey et les Gîtes de France. Le monde du tourisme s'imbriquant de plus en plus dans celui de la ruralité. Comme une petite ambassade, jusqu'au 4 mars, l'espace verra défiler les clients, gastronomes ou curieux, et aujourd'hui, les élus de la chambre d'agriculture, du conseil général, voire une visite surprise du préfet comme il se murmure ; notre département étant à l'honneur ce jour sur l'espace Rhône-Alpes.

Une belle aventure, en fait, qu'un séjour au salon, qui n'est pourtant pas une évidence. Sans les 50 000 euros attribués par le Département à l'année, Saveurs de l'Ain aurait du mal à sortir les 19 000 euros de location du stand. Sans parler du système D. « On essaye de réduire les dépenses, on loue par exemple un appartement où se relaient les agriculteurs tout au long du salon. C'est difficile de dire combien leur coûte une présence à Paris. Il y a le transport des produits, l'hébergement. Mais ce salon permet aussi de créer une belle convivialité entre les producteurs, de montrer leur unité, que notre département est dynamique », explique Franck Meurou le conseiller promotion aux Saveurs de l'Ain.



Le 40^e salon de l'agriculture qui se tient Porte de Versailles est lancé. Photo Le Dauphiné Libéré/Patrick Guyot

RÉCOMPENSES

■ Poulet Bresse AOC (saignés et effilés)

La Ferme Josserand
à Mantenay-Montlin

■ Les vins

> Rouge

Bugey AOC 2010
Médaille d'or Maison Angelot
Marignieu
Rouge 2011

Sylvain Bois Coteaux de Chambon Béon
Famille Peillot Montagnieu

> Blanc

Bugey AOC 2010 blanc-Chardonnay argent
Domaine Trichon le Poulet Lhuiss
Bronze Yves Duport Groslee
Bugey AOC Blanc 2011 Or Sylvain Bois

> Mousseux

Effervescents Bugey Mousseux Montagnieux blanc. Or
Philippe Perdrix Saint-Benoît. Or 2010 argent
Yves Duport
Bugey mousseux 2011 rosé cerdon or
Boyeux-Saint-Jérôme

■ Élevages

Deux races sont présentes au salon pour notre département. Prim'holstein avec cinq maisons dont le lycée de Cibeins à Misérioux.
Pour la Simmental, deux Gaec dans la compétition celui du Giroux à Rignieux-le-Franc et de la Leschère à Châtillon-en-Michaille.



Les poulardes présentées aux Glorieuses de Bourg en décembre 2011, dans le marché couvert. Photo Progrès/Frédéric Macé

ÇA S'EST PASSÉ EN 2011

Au fil des allées...

■ Les agriculteurs bressans lauréats pour leur décoration

Lors du dernier Tour de France, les agriculteurs des cantons de Saint-Trivier-de-Courtes et Coligny ont reçu, le second prix national pour leur carte végétale présentée lors du passage du Tour de France dans l'Ain. L'occasion aussi pour eux de serrer la main à Bernard Hinault ou Jean-Paul Ollivier.

■ Des médailles aussi pour la bière et la volaille fine...

Quatrième participation et quatrième médaille, en

bronze, pour la bière ambrée de la Maison du brasseur de Pont-d'Ain. Au premier concours agricole organisé au salon pour la volaille fine, Véronique Pacoud, productrice à Illiat, remporte la même médaille.

■ On oublie trop souvent que le comté est aussi de chez nous...

Sur le stand des Saveurs de l'Ain, le Comté était aussi à l'honneur. On oublie trop que l'appellation AOC couvre aussi une partie du département.

Hier, de très nombreux visiteurs ont pu déguster le

fromage le long de son parcours d'affinage.

■ Le premier ministre ne s'est pas arrêté

Il n'est passé pas bien loin, mais le Premier ministre, suivi par une nuée de caméras, ne s'est pas arrêté sur l'espace réservé aux producteurs de l'Ain. Qu'importe. Hier, au Salon de l'agriculture de Paris, les gens de Bresse, de Dombes ou du Bugey avaient le sourire, un peu fatigué, certes. Julien Quinard, viticulteur à Massignieu-de-Rives, lui aurait bien fait goûter une petite Roussette à François

Fillon, comme il l'a fait pour de nombreux élus et agriculteurs qui ont délaissé quelque temps leur stand pour se retrouver.

■ L'agriculture de l'Ain vue de Paris

Deux médias parisiens ont évoqué l'Ain à quelques jours d'intervalle, avec des avis bien tranchés... et assez divergents. Premier à tirer, le célèbre *Charlie Hebdo* qui, au début du mois, s'est demandé à propos de la Saint-Cochon du 6 février : « Qui sont les cochons ? », en conclusion d'une satire

évoquant le « mauvais goût » et « la vulgarité » d'une fête où, probablement, « le cochon sacrifié sera [...] exposé dans les rues de la ville, et sa tête coupée, ensanglantée, joyeusement brandie. »

Plus drôle, et moins à charge, le célèbre « Petit Journal » (sur Canal +) du Chambérien Yann Barthès a achevé son édition du mardi 22 février avec les agriculteurs locaux devant une banderole « l'Ain porc s'exporte », avant de très belles prestations de cri du cochon. Et de conclure : « On adore ! »

ÇA S'EST PASSÉ EN 2010

Une belle vitrine, si le client rentre dans le magasin

À Paris, les producteurs de Saveurs de l'Ain apportent leurs meilleurs produits. Le public les goûte mais oublie trop souvent de les acheter.

« Vous faites vraiment du bon vin » complimente un Parisien. Hier matin, au salon de l'agriculture, le stand Saveurs de l'Ain arrose son inauguration aux vins du Bugey. D'appellation d'origine contrôlée s'il vous plaît, grande première. « C'est une chance de débiter une AOC par un millésime de cette qualité », apprécie Jean Chaudet, l'une des chevilles ouvrières du syndicat. Le jury du concours a partagé l'avis du Parisien et du Bugiste.

Une clientèle locale à 80 %

« Quatre médailles d'or sur quinze échantillons, c'est le maximum. Il faudrait pouvoir en présenter davantage pour tenir compte de notre diversité. Mais nous sommes une petite région viticole... » Qu'a changé l'AOC ?

Pour une clientèle de proximité à 80 %, pas grand-chose. Elle continue d'acheter des vins aussi agréables au palais qu'au portefeuille. « Nous avons donné ce mot d'ordre aux producteurs : ne profitons pas de l'AOC pour augmenter les prix ». Pour les viticulteurs confrontés à une chute de la consommation, l'appellation est un « ballon » d'oxygène. « Elle nous aide à traverser la crise sans trop de dégâts », estime Jean Chaudet. À cet égard, le salon représente une belle vitrine... si le chaland rentre dans le magasin. « Les producteurs vont à la rencontre des visiteurs pour leur proposer ce qu'ils ont de meilleur à prix corrects », note Julien Quinard, viticulteur bugiste et responsable de Saveurs de l'Ain. « Mais les gens oublient un peu qu'on est là aussi pour vendre des produits ». Ce que regrette La Maison du brasseur de Pont-d'Ain. « On fait de la vente au verre mais pas de vente à emporter », pour l'assistant commercial Grégoire Perron. « On risque de ne pas passer les 18 fûts

qu'on a amenés ». Dans la ferme de Cocagne de la porte de Versailles, le public ne sait plus où donner de la tête. Il va au plus court, à l'identifié. Comme la Charcuterie châtilonnaise qui fait un malheur avec son andouillette. « On participe depuis quinze ans. On a nos clients », résume la patronne Michèle Dheyriat. Même chose pour la volaille de Bresse et les fromages de l'Ain. Encore que. « On nous demande souvent : "Ah bon ? le comté, c'est dans l'Ain ?" », remarque Christine Ménétreux, responsable de la fédération départementale des coopératives laitières. Pour la bière artisanale, ou le fromage de brebis, c'est encore moins évident. Carmela et Christian Routh présentent la Bergerie de Baisenz à Thoiry pour la première fois cette année. « Pour les gens, le fromage de brebis, c'est l'Aveyron ou le Pays basque. Nous, nous sommes des marginaux. On est là pour ça. Pour montrer que dans l'Ain, on produit autre chose que du lait. »



Sylvain Cochet mitonne des saveurs de l'Ain à la truffe. Photo Progrès/Marc Dazy



Laissez-vous
envoûter
par une nuée
de papillons
tropicaux

NOUVEAUTÉ 2021

L'EFFET
PAPILLON



PARC OISEAUX

DES

À Villars les Dombes (01)

8 000 volailles périssent dans un incendie volontaire



JLB Création

222387500

La maîtrise de l'espace

EXPOSITION PERMANENTE
FABRICATION
100% sur mesure, 100% française

DRESSINGS - PLACARDS
BIBLIOTHÈQUES - SALLES DE BAINS

www.placard-jlbcreation.com

TOSSIAT 04 74 42 68 40

LE PROGRÈS

Édition Oyonnax - Léman - Bugey - Bas Bugey 01A

Vendredi 5 mars 2021 - 1,20 €



BELLIGNAT/OYONNAX

Dealers arrêtés : incendies en représailles

Le 1^{er} mars, la police a interpellé trois hommes, dont deux ont été condamnés jeudi pour un trafic de stupéfiants. Dans la nuit de mercredi à jeudi, des incendies ont eu lieu dans le quartier des Arcades à Bellignat ainsi qu'à Oyonnax. Photo Progrès/Antoine DELSART

PAGE 13

HAUT-VALROMEY

Un pylône de téléphonie mobile déboulonné



Le pylône qui devait supporter des antennes de téléphonie mobile a été détruit. Photo Progrès/Z N.

PAGE 14

RUGBY/PRO D2

Oyonnax boit la tasse face à Perpignan

PAGE 33



De Gainsbourg à Gainsbarre

30 ans déjà !

5€
90

EN VENTE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX

LE PROGRÈS lejournal LE BIEN PUBLIC

IMPRIM'VERT



PEFC 31-3546

3 782787 301200 0 305 0

ÉPIDÉMIE DE COVID-19

« Fatigue pandémique

Les nouvelles mesures locales annoncées semaine après semaine pèsent sur la santé mentale des Français. En attendant un hypothétique retour à la normale à la mi-avril, chacun cherche des moyens de tenir jusqu'au bout annoncé du tunnel : sport, projets de week-end ou appel à des amis.

On l'appelle la « fatigue pandémique ». Une maladie qui ne se diagnostique pas par un test PCR, ne conduit pas en réanimation pour insuffisance respiratoire, mais pèse de plus en plus lourd sur le moral des Français.

Depuis des mois, chaque jeudi apporte son lot de nouvelles contraintes - couvre-feu, confinement le week-end..., précédées d'heures de questionnement sur leur ampleur. Un supplice chinois qui s'ajoute à une distance sociale inédite dans notre quotidien.

Limiter les contacts vous fait manquer de « nourriture sociale ». En plus, l'espoir reste limité, voire détruit par les confinements successifs et couvre-feux, et la difficulté à se projeter perdure. Avant, les autorités donnaient des dates « butoir », comme celle du 20 janvier pour les restaurants, mais elle n'a pu être tenue.

Maintenant, on n'a plus du tout de date, on ne peut plus se dire « on tient jusque-là »... « C'est vraiment le tunnel sans la lumière au bout. Tout ça va user et grignoter la santé phy-

sique et mentale », explique le Dr Thanh Agullo, médecin psychiatre.

Hausse des troubles anxieux

En février, les états anxieux et dépressifs ont connu une nouvelle augmentation, note Santé Publique France (près de 23 % des Français). Depuis le début du premier confinement, les problèmes de sommeil ont globalement augmenté et se maintiennent à un niveau élevé, supérieur à 65 %. Et, certes, les Français sont plus satisfaits de leur vie qu'au premier confinement, mais la satisfaction sur notre quotidien « reste inférieure à celle observée hors épidémie (-9 points par rapport aux données du Baromètre santé 2017) et suit une tendance globalement à la baisse depuis fin août », note Santé Publique France.

Comment tenir ?

Et le bout du tunnel n'est pas encore pour tout de suite. L'horizon ne se dégagera pas avant la mi-avril, selon l'exécutif. Une ligne de fuite que ne confirment pas forcément les médecins et scientifiques, plus prudents.

Alors comment tenir ? Aline prépare un week-end avec des amis fin mai, quand les beaux jours seront revenus pour se retrouver au grand air. Patricia a décidé que, même si les restaurants étaient fermés, elle prévoirait des déjeuners, sur un banc en extérieur, pour lutter contre la solitude qui com-

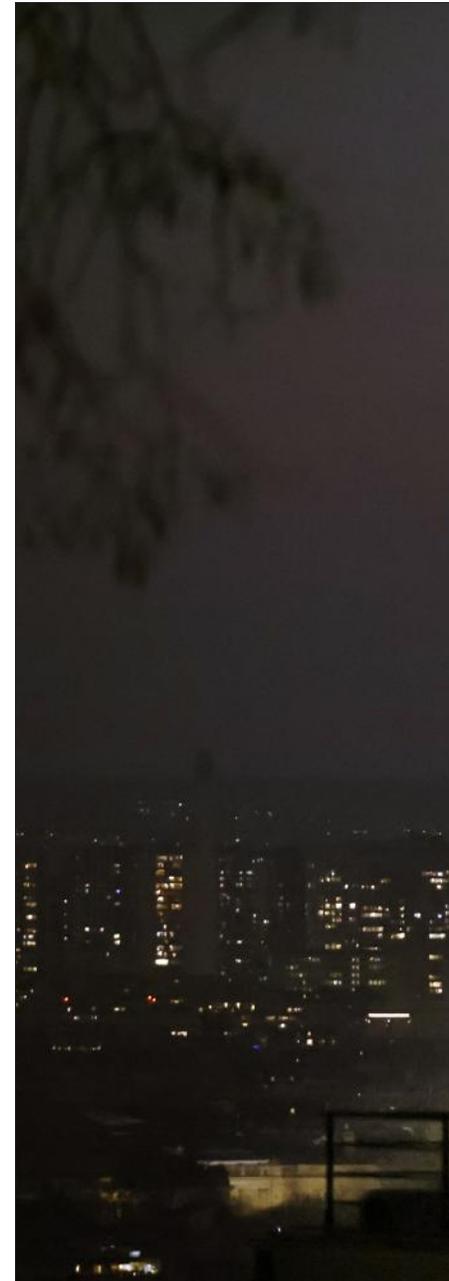
mence à lui peser. Gilles a décidé de reprendre le sport et se renseigne pour trouver un coach qui pourrait lui faire cours dans un parc. « Garder des rituels sociaux est important : prendre soin de soi, s'apprêter même si on reste en télétravail, appeler les autres, se raconter ce que l'on a pensé d'un film ou d'une série même si on l'a vu(e) chacun de son côté, faire la visite virtuelle d'un musée et la partager, continuer de sortir pour aller chez le boulanger ou le boucher, discuter avec le livreur... »

Le sport aussi est important - on n'a jamais vu autant de personnes se mettre au jogging ! - ne serait-ce que faire de la marche rapide. C'est l'occasion de prendre l'air, et si vraiment vous n'avez pas envie, ou peur de sortir de chez vous, il existe des applications avec des coachs qui donnent des cours à distance », conseille le Dr Thanh Agullo.

E.B. et V.M.M.

« Nous vivons des moments difficiles. Nous avons besoin de tenir, et nous avons aussi besoin de perspectives. »

Olivier Véran
ministre de la Santé
jeudi, lors de son point
presse hebdomadaire



Paris a échappé au confinement le week-end.

QUESTIONS À

Olivier Torres Économiste, spécialiste des PME

« Impuissance et empêchement »

Quel est l'état d'esprit des patrons de PME aujourd'hui ?

« La part de chef d'entreprise en épuisement professionnel a fortement progressé depuis la crise sanitaire, passant de 1,75 % à 10 % des patrons de petites entreprises de proximité. Leur santé s'est dégradée de manière inédite sous l'effet d'un nouveau déterminant : le sentiment d'impuissance. Les chefs d'entreprise sont des hyperactifs, très engagés - à la fois personnellement et patrimoniallement - dans leur société. Ils souffrent de ne pas réussir à lire l'environnement actuel. Ils ont l'impression de naviguer à vue, par temps de brouillard, avec un avis de tempête. Ils souffrent par ailleurs d'un autre syndrome : le sentiment « d'empêchement » : une impression d'être coincé, d'incapacité à agir. Pour des gens hyperactifs comme eux, être contraint de devoir rester à la maison, fermer boutique est difficile à vivre. »

D'autant que cette situation s'inscrit dans la durée...

« À force de durer, ce sentiment d'empêchement finit par altérer la capacité d'initiative. Les entrepreneurs sont des gens qui ont des idées qu'ils transforment en activité quand une opportunité se

présente. À force d'avoir une difficulté à saisir de quoi sera fait l'avenir, cette vigilance s'atrophie. D'autant plus qu'ils affrontent un paradoxe : ils sont les acteurs de l'économie de proximité et en ce moment on ne parle que de distance sociale ! »

Comment font-ils pour tenir ?

« Certains ne tiennent pas et craquent. Imaginez un jeune couple qui s'était endetté pour ouvrir un bar ou un restaurant et qui se trouve à l'arrêt depuis des mois. Certains ont des idées suicidaires. D'autres ressentent une amertume à l'égard du temps perdu. Car, pour l'économie de proximité (bars, restaurants, taxis, cinémas...), le temps perdu ne se rattrape pas. Et pour ceux qui tiennent, c'est grâce à une formidable capacité d'adaptation face à la crise. »

Propos recueillis par **Élodie BÉCU**



Photo Philippe CASTANO

« : comment tenir encore



Week-end, jugé « difficile voire inhumain » par Anne Hidalgo, maire de la capitale. Photo Thomas COEX/AFP

Pourquoi le (re-re)confinement fait peur

« Dans mon cabinet, j'ai vu arriver pas mal de gens avec des dépressions et des angoisses liées au Covid même si ce n'est pas aussi explosif qu'on le dit. Pour le moment... », nous raconte Eudes Séméria, psychologue et psychothérapeute (*) à Paris. Un constat partagé par nombre de ses confrères en France. Avec une diminution drastique des moments conviviaux et des rapports sociaux, la période est propice à la déprime, comme en souffrent les étudiants. Le climat est anxiogène et les Français, rattrapés par leurs peurs, ont besoin de consulter. « On est à un moment charnière dans l'Histoire humaine. On est inquiet en se demandant si la civilisation va s'écrouler. Ce qui met en évidence une question "d'intériorité" et "d'extériorité" : qu'est-ce que je fais chez moi, qu'est-ce que je fais dehors ? Or, il se trouve que des gens n'ont pas assez grandi pour ressentir une intériorité et une richesse intérieure. Leur appartement ressemble à cette intériorité : vide, glacial, pas habité... D'autres n'ont pas d'extériorité. Ils restent chez eux et sont à l'aise dans le confinement. D'une manière générale, le confinement

bouscule tous les gens qui ne savent pas quoi faire de leur vie », poursuit le spécialiste.

« Le papier toilette, ultime signe de civilisation »

La peur est-elle justifiée face au virus ? « Oui, c'est tout à fait normal. Toutefois, si la peur devient envahissante, alors c'est qu'il y a en soi un fond d'hypocondrie (peur excessive des maladies) ou bien une peur de l'effondrement psychique, qui pousse par exemple à faire des stocks de papier toilette, lesquels sont pourtant parfaitement inutiles pour survivre en temps de pandémie. Mais à mon sens, ces stocks sont d'abord un ultime signe de civilisation et ensuite matérialisent symboliquement une sorte de construction ou de muraille visant à remplacer des défenses psychiques vacillantes à l'intérieur de l'individu », conclut Eudes Séméria.

Coralie MORELLE

(*) *Les Quatre Peurs qui nous empêchent de vivre*, aux éditions Albin Michel, 20 euros.

LES DERNIÈRES ANNONCES

■ De nouvelles mesures locales

Le département du Pas-de-Calais sera confiné dans son intégralité le week-end, à partir de ce samedi 8 heures.

En revanche, Paris, l'Île-de-France, Marseille échappent à cette mesure, tout comme les autres départements sous surveillance accrue à cause de la forte circulation du virus.

Dans les 23 départements sous surveillance, les centres commerciaux non alimentaires de plus de 10 000 mètres carrés seront fermés. Le port du masque sera étendu à toutes les agglomérations urbaines. Les préfets seront autorisés à interdire des manifestations sur l'espace public si elles amènent à des rassemblements présentant un risque sanitaire.

23

départements sont désormais sous « surveillance renforcée », les Hautes-Alpes, l'Aisne et l'Aube venant s'ajouter à la liste.

Vaccination : le coup d'accélérateur de Jean Castex

Pour accélérer la campagne de vaccination, les pharmaciens seront autorisés à vacciner à partir du 15 mars. Et ce week-end, des centres éphémères seront ouverts dans les départements sous surveillance, qui recevront 135 000 doses supplémentaires, a annoncé Jean Castex, le Premier ministre, lors de son point presse hebdomadaire.

Autre levier : convaincre les soignants - qui ne sont que 30 % à être vaccinés - de se faire immuniser. Sans pour autant rendre la vaccination obligatoire. Olivier Véran mise dans un premier temps sur la persuasion plutôt que l'injonction. Le ministre de la Santé va leur écrire. Si l'appel à la bonne volonté ne suffisait pas à accroître le nombre de soignants vaccinés, le ministre de la Santé pourrait saisir le Comité consultatif national d'éthique.

Jean Castex fixe le cap d'au moins 20 millions de Français vaccinés d'ici à la mi-mai, soit tous les plus de 50 ans volontaires. Et envisage, d'ici à l'été, sous réserve d'avoir reçu suffisamment de doses « d'avoir proposé la vaccination à 30 millions de personnes, soit les deux tiers de la population de plus de 18 ans ». Pour l'instant, 3,2 millions de personnes ont reçu une première injection, et plus de 1,7 million a été vacciné avec deux doses.

E.B.

“ Nous devrions avoir vacciné au moins 20 millions de personnes d'ici à la mi-mai, soit tous les plus de 50 ans volontaires ”

Le Premier ministre Jean Castex, jeudi

LES DERNIERS CHIFFRES

- Le variant anglais représente à présent plus de 60 % des cas en France, selon Jean Castex.

- Sur les sept derniers jours, le nombre de contaminations quotidiennes a augmenté de 1,4 %, alors que ce même chiffre était de +14 % au cours de la semaine précédente. La situation est très hétérogène sur le territoire, mais la croissance de l'épidémie n'est pas exponentielle.

- 25279 nouveaux cas ont été recensés par Santé Publique France jeudi, ainsi que 293 décès à l'hôpital au cours des dernières 24 heures. 24 891 personnes sont hospitalisées, dont 3 633 en réanimation.

ÉPIDÉMIE DE COVID-19

Vif débat sur l'assouplissement des mesures dans les Ehpad

Les Ehpad réclament un allègement des mesures anti-Covid alors que 82 % des résidents ont reçu une première dose de vaccin. Le Conseil d'État a suspendu l'interdiction des sorties mais le Haut conseil de la santé publique préconise d'attendre avant de revoir le protocole de visites.

« Il est temps que les résidents des Ehpad soient mis sur un pied d'égalité avec les Français qui vivent à domicile ». Florence Arnaiz-Maume, la déléguée générale du Synerpa (Syndicat national des établissements et résidences privés pour personnes âgées), lance un cri d'alarme. Elle demande au gouvernement d'assouplir le protocole de lutte contre le Covid dans les 7 000 Ehpad du pays, où la campagne de vaccination est très avancée.

Après une année de restrictions limitant les visites et interdisant les sorties, les familles et les professionnels du secteur ont obtenu une première victoire ce mercredi devant le Conseil d'État. Saisie par les enfants d'une résidente, la plus haute autorité administrative a suspendu l'interdiction des sorties recommandée par le ministère. « Cette interdiction totale est disproportionnée, car la majorité des résidents ont été vaccinés », estime le juge des référés du Conseil d'État, qui y voit « une atteinte grave à la liberté d'aller et venir ».

« Un taux de couverture vaccinale satisfaisant »

D'après le ministère de la Santé, 82 % des résidents d'Ehpad



Le Conseil d'État a autorisé les sorties des résidents mais les visites dans les Ehpad restent très limitées. Photo AFP/Fred TANNEAU

24 973

C'est le nombre de résidents des Ehpad et des établissements médico-sociaux qui sont morts du Covid-19 en France depuis le début de l'épidémie sur un total de 87 835 décès.

ont reçu une première injection et 57 % la deuxième dose. « Le taux de couverture commence à être vraiment satisfaisant », reconnaît-on au ministère.

Brigitte Bourguignon, ministre déléguée en charge de l'Autonomie, devrait s'entretenir avec les représentants des Ehpad et des familles de résidents ce vendredi pour envisager de revoir le protocole anti-Covid à la suite de l'ordonnance du Conseil d'État. « Nous saluons cette décision. Il faut aller plus loin, en autorisant les visites des familles dans les chambres et les logements individuels », estime l'AD-PA, l'association des directeurs d'Ehpad. « Les

familles demandent un retour à l'intimité et la possibilité d'un contact physique. C'est très important de pouvoir se tenir la main en respectant les gestes barrières, le port du masque et l'utilisation de gel hydroalcoolique », confirme Florence Arnaiz-Maume.

Premiers confinés, premiers vaccinés, mais pas déconfinés

Les résidents des Ehpad avaient été les premiers à être confinés le 11 mars 2020, six jours avant les autres Français. Ils ont été les premiers à être vaccinés à partir du 27 décembre, mais ils sont les seuls à n'avoir jamais été réellement

déconfinés. Au contraire, des mesures plus restrictives ont été mises en place le 28 janvier face à la menace des variants.

« La vaccination apporte une lumière au bout du tunnel. Psychologiquement, ça va mieux mais s'il y a eu un taux élevé de consentement au vaccin, c'est parce que la contrepartie était la perspective de revenir à une vie un peu plus normale », rappelle la secrétaire générale du Synerpa. Pour elle, le contrat n'est pas rempli par les pouvoirs publics.

Un « cocon vaccinal » encore incertain

Les espoirs des 600 000 résidents sont douchés par le Haut conseil de la santé publique (HCSP). Dans un avis, il appelle le gouvernement à la prudence avant de revoir le cordon sanitaire autour des Ehpad. Le document révélé par *Le Monde* estime qu'il faudra attendre « les semaines qui viennent » avant d'être assuré qu'un « cocon vaccinal » protège les résidents. Il préconise de n'autoriser les visites en chambre que pour les proches apportant la preuve qu'ils ont été vaccinés.

Par contre, le HCSP valide la décision du Conseil d'État en expliquant que « les sorties peuvent être autorisées pour les résidents vaccinés sans nécessité de test virologique au moment du retour ». Le Premier ministre Jean Castex a annoncé ce jeudi soir que le gouvernement « allait mettre en œuvre très rapidement les préconisations du HCSP après concertation ».

Luc CHAILLOT

Du retard pour les 18 % de résidents non vaccinés

Après des débuts chaotiques fin décembre, la campagne de vaccination dans les 7 000 Ehpad a rapidement atteint sa vitesse de croisière à partir de la mi-janvier grâce à des livraisons massives de doses. Les 600 000 résidents ont été les premiers à être vaccinés après avoir payé un lourd tribut à la crise sanitaire avec près de 25 000 décès, soit plus d'un mort sur trois en France.

Les 18 % de résidents qui n'ont pas encore reçu la première injection ne semblent plus être aussi prioritaires. Seule une partie d'entre eux ont refusé le vaccin ou ne peuvent pas être immunisés à cause de contre-indications médicales. Tous les autres sont des « oubliés » du vaccin à cause d'un brutal coup d'arrêt. « Nous n'avons pas l'autorisation de leur injecter la première dose car il n'y a pas d'assurance d'avoir assez de vaccins pour la deuxième injection après trois semaines », s'inquiète Florence Arnaiz-Maume, déléguée générale du Synerpa (Syndicat national des établissements et résidences privés pour personnes âgées). « Il y a des tiraillements pour les livraisons de doses. La priorité est désormais pour les régions en forte tension, comme le Pas-de-Calais, le Grand

Est ou le sud de la France. Les Ehpad sont devenus moins prioritaires qu'en janvier. Il nous faut une dernière grosse livraison en mars ».

« La ministre et les ARS se renvoient la balle »

Une fois de plus, le gouvernement est accusé de ne pas avoir assez anticipé le calendrier de vaccination. « Les Ehpad se retrouvent au milieu du gué. La ministre déléguée à l'Autonomie et les ARS (Autorités régionales de santé) se renvoient la balle depuis 24 heures. Personne n'a de solution à nous proposer », déplore Florence Arnaiz-Maume. Ces résidents non vaccinés risquent d'être laissés de côté lorsque le protocole anti-Covid sera allégé. Le Haut conseil de la santé publique (HCSP) estime qu'il faudra « éviter leur participation aux activités et repas collectifs » et maintenir l'interdiction des visites en chambre dans un avis confidentiel révélé par *Le Monde*. Le Comité consultatif national d'éthique a été saisi par une différence de traitement entre résidents pourrait s'apparenter à une discrimination.

L.C.

EN BREF



Photo AFP/Martin BUREAU

■ Le ras-le-bol des acteurs de la culture

Plusieurs milliers de professionnels du monde de la culture ont manifesté jeudi en France pour de nouveau crier leur ras-le-bol et demander la réouverture des lieux culturels. À Paris, des manifestants sont entrés dans le théâtre de l'Odéon (photo) qu'ils comptaient « occuper toute la nuit ».

ET AUSSI

■ Remontée des cas en Europe

Le nombre de nouveaux cas de Covid-19 en Europe a augmenté de 9 % la semaine dernière pour atteindre un peu plus d'un million, après six semaines de « baisse prometteuse », a annoncé jeudi le directeur régional de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), Hans Kluge. Pour lui, les Européens doivent « revenir à l'essentiel » pour lutter contre le virus et ses variants, notamment en accélérant la vaccination. « Nous avons besoin d'élargir notre portefeuille de vaccins », a-t-il insisté.

■ Sputnik V examiné par l'Europe

L'Agence européenne des médicaments (AEM) a annoncé jeudi avoir commencé l'examen du vaccin russe Sputnik V, étape cruciale en vue de son déploiement dans l'Union européenne. Les autorités russes disent être prêtes à fournir des vaccins à 50 millions d'Européens dès juin. Plus de deux millions de Russes se sont fait administrer les deux doses du vaccin et deux millions supplémentaires ont reçu leur première dose, a annoncé Vladimir Poutine.

■ Lufthansa : perte record

Le géant du transport aérien Lufthansa, sauvé de la faillite par l'État allemand, a subi en 2020 une perte record de 6,7 milliards d'euros et prévoit également une année 2021 dans le rouge. De son côté, Airbus, qui a réduit de près de 40 % ses cadences de production d'avions commerciaux, ne prévoit pas de licenciements en France, en Allemagne ni au Royaume-Uni.

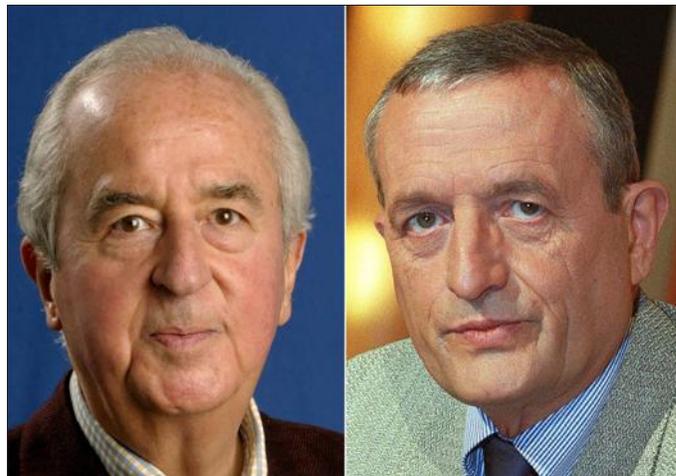
PROCÈS

Affaire Karachi : Balladur relaxé, Léotard condamné

La Cour de justice de la République a relaxé jeudi l'ancien Premier ministre, qui était jugé pour des soupçons de financement occulte de sa campagne présidentielle de 1995. Elle a en revanche condamné son ancien ministre de la Défense à de la prison avec sursis.

La justice « reconnaît enfin mon innocence », a réagi Édouard Balladur à l'annonce de sa relaxe. Jeudi, la Cour de justice de la République a lavé l'ancien Premier ministre de tous soupçons de financement occulte de sa campagne présidentielle malheureuse de 1995. « Je déplore qu'il ait fallu un quart de siècle de calomnies intéressées et organisées pour en arriver là », a-t-il ajouté.

La Cour de justice de la République a estimé que la preuve n'était pas « rapportée » de



Édouard Balladur, aujourd'hui âgé de 91 ans, était absent au délibéré, comme son ancien ministre de la Défense François Léotard, 78 ans.

Photos d'archives AFP/Jean-Pierre MULLER

la participation de l'ancien locataire de Matignon à un système de rétrocommissions illégales versées en marge d'importants contrats d'armement. L'accusation estimait qu'une partie de l'argent de ces

rétrocommissions avait servi à alimenter son compte de campagne. Elle avait requis le 2 février un an d'emprisonnement avec sursis et 50 000 euros d'amende à l'encontre d'Édouard Balladur pour

« complicité » et « recel » d'abus de biens sociaux. Mais la Cour a conclu que l'origine de 10,25 millions de francs ayant abondé le compte du candidat - « frauduleuse » selon le ministère public - n'avait pu être établie.

François Léotard reconnu coupable de « complicité »

En revanche, la Cour de justice de la République a suivi en tout point les réquisitions du ministère public pour condamner François Léotard à deux ans d'emprisonnement avec sursis et 100 000 euros d'amende. Ce dernier a été reconnu coupable de « complicité » d'abus de biens sociaux. L'ancien ministre de la Défense d'Édouard Balladur a « joué un rôle central et moteur » dans l'imposition à deux entités détenues par l'État - qui négociaient la vente de sous-marins et de frégates à l'Arabie

saoudite et au Pakistan - d'un réseau d'intermédiaires « inutiles » aux commissions « pharaoniques », les contrats d'armement étant alors quasiment finalisés.

Les arrêts de la Cour de justice de la République - une juridiction controversée, mais qui est la seule habilitée à juger des membres du gouvernement pour des infractions commises lors de leur mandat - ne sont pas susceptibles d'appel. François Léotard a toutefois annoncé qu'il allait se pourvoir en cassation.

Dans le volet non gouvernemental de cette tentaculaire affaire Karachi, le tribunal correctionnel de Paris avait par ailleurs infligé en juin 2020 de sévères condamnations à l'encontre de six protagonistes, dont l'homme d'affaires Ziad Takieddine et d'anciens ministres. Tous ont fait appel.

JUSTICE

Le compagnon d'Elisa Pilarski mis en examen

Christophe Ellul a été mis en examen jeudi pour avoir par « maladresse, imprudence, inattention ou négligence » involontairement causé la mort de sa compagne, décédée des suites de morsures canines en 2019. Il s'agit de la première mise en examen dans ce dossier.

Il avait clamé l'innocence de son chien Curtis, après la mort de sa compagne Elisa Pilarski, des suites de morsures canines fin 2019. Mais ce jeudi, Christophe Ellul a été mis en examen pour « homicide involontaire ». C'est la première mise en examen dans ce dossier très médiatisé. L'homme a été laissé libre sous contrôle judiciaire avec l'interdiction d'entrer en contact avec les membres de la famille d'Elisa Pilarski, constituée partie civile. « L'instruction va maintenant se poursuivre, étant précisé que des recours sont en cours devant la chambre de l'instruction de la cour d'appel d'Amiens », a annoncé le procureur de la République de Soissons. « C'est à l'issue de l'infor-



Christophe Ellul et son avocat Me Alexandre Novion.

Photo AFP/Mehdi FEDOUACH

mation judiciaire qu'il sera décidé des suites qu'il conviendra de donner à cette affaire et de saisir ou non le tribunal correctionnel aux fins de jugement. »

Plusieurs morsures

Elisa Pilarski, âgée de 29 ans et enceinte, avait été retrouvée morte par son compagnon dans une forêt de l'Aisne, où elle promenait Curtis, à proximité d'une chasse à courre. L'autopsie avait révélé « une hémorragie consécutive à plusieurs

morsures ». Une longue bataille s'en était suivie autour des responsabilités présumées de la meute de la chasse à courre. Mais le ministère public avait désigné Curtis, sur la foi des analyses ADN et examens des morsures menées. Christophe Ellul conteste fermement cette version. « Curtis est innocent. Il n'aurait jamais tué Elisa », avait-il assuré en novembre, avant de demander une contre-expertise. Sa requête a toutefois été rejetée par le juge d'instruction en janvier.

EN BREF

DISPARITION

L'ex-secrétaire d'État Paulette Guinchard est décédée après recours au suicide

Paulette Guinchard est décédée à l'âge de 71 ans en Suisse après avoir eu recours au suicide assisté. Ancienne députée (PS) du Doubs, Paulette Guinchard était à l'origine de la loi de 2001 sur l'Allocation personnalisée d'autonomie (Apa) qui permet d'apporter une aide personnalisée aux personnes âgées dépendantes. Elle avait aussi été secrétaire d'État aux personnes âgées sous le gouvernement de Lionel Jospin.

ENQUÊTE

Un vaste réseau de prostitution démantelé

Un vaste réseau de prostitution roumano-colombien, en partie basé à Barcelone et qui exploitait des femmes partout en France, a été démantelé mardi après environ huit mois d'enquête. Trois hommes ont été interpellés à Montpellier et Perpignan, huit en Espagne, un en Italie et un en Roumanie. Trente-trois victimes ont en outre été identifiées, des Roumaines et Sud-Américaines âgées de 20 à 40 ans, mais il pourrait y en avoir encore beaucoup plus.

LANDES

Un père condamné pour inceste se suicide

Un père de famille de 49 ans condamné début février à 15 ans de réclusion criminelle à Mont-de-Marsan pour des viols sur sa fille qu'il avait mise enceinte à l'âge de 12 ans, s'est donné la mort en se pendant dans sa cellule. Le détenu a été découvert inconscient par les surveillants pénitentiaires dans la nuit de mercredi à jeudi. Une autopsie va être diligentée pour confirmer le suicide par pendaison au moyen de draps.

TOULOUSE

Viols devant la discothèque : 7 à 10 ans de prison

Quatre hommes ont été condamnés jeudi à des peines allant de 7 à 10 ans de prison pour le viol collectif d'une jeune femme de 19 ans sur le parking d'une boîte de nuit de Toulouse. Les faits s'étaient déroulés en septembre 2018. Des vidéos de l'agression avaient été diffusées sur les réseaux sociaux dans les heures qui avaient suivi, des curieux ayant filmé la scène avec leur téléphone portable.

MONTAGNE

Vacances catastrophiques aux airs de fin de saison

Sans remontées mécaniques, cet hiver peut se résumer à ces quatre semaines de congé qui s'achèvent sur une fréquentation réduite de 60 % et un chiffre d'affaires en chute de 90 %. Les restrictions associées à la fonte précoce précipitent la fin d'une saison noire.

« Encore quatre à six semaines à tenir sur le front du virus. » Le message gouvernemental reporte de facto une éventuelle - mais improbable - ouverture des remontées mécaniques à mi-avril, période ou à peine une station sur 10 est en capacité d'offrir du ski. Pour beaucoup c'est bien ce week-end, au terme de vacances d'hiver au format inédit, que la montagne peut tirer le bilan d'une saison catastrophique.

Au-delà de la montagne, le tourisme en février aura lourdement pâti du couvre-feu, des confinements localisés et autres restrictions sanitaires (bars et restaurants fermés). Les Français ont pris l'air près de chez eux, saturant certains sites de proximité à l'image des Calanques, près de Marseille ou des massifs du bassin de Grenoble. « Même le littoral est en baisse », note Didier Arino, du cabinet Promotourisme qui trace à grands traits un bilan de la destination France : -50 % de fréquentation et un chiffre d'affaires en chute de 80 %.

10 % des retombées habituelles

Pour la montagne, dont c'était le cœur de saison, le tableau est plus sombre encore. Le taux prévisionnel d'occupation des hébergements marchands se fixait à 37,8 %. Mais les annulations l'ont emporté sur les réservations de dernière minute. Au final, le baromètre de l'association nationale des maires de stations de montagne (ANMSM) affi-



Le ski de fond, à l'instar des raquettes ou du ski de randonnée, a bénéficié d'un incroyable report des pratiquants du ski alpin frustrés.

Photo Le DL/Greg YETCHMENIZA

che un remplissage moyen d'à peine 33 % au terme de ces quatre semaines. Soit une baisse de 60 % par rapport à 2020. « Il faut bien voir qu'en chiffres d'affaires, on est à 10 % d'une saison normale. C'est catastrophique », note Joël Retailleau, directeur de l'ANMSM. Avec 26 % de lits occupés, les Alpes du Sud souffrent encore plus quand les Pyrénées (45 %) s'en sortent un peu mieux.

Bien sûr la moyenne montagne peut afficher des taux de remplissage supérieurs, et pour de rares stations villages en Auvergne, Maurienne ou Jura, approcher la fréquentation de 2020. Mais même ces destinations y ont laissé des plumes avec le ski et l'après-ski à l'arrêt. Les résidents secondaires sont bien venus. Mais pour Didier Arino, les rares secteurs marchands qui résistent sont les locations de meublés, les gîtes ou les résidences de tourisme.

Même ces dernières déplorent une activité très dégradée. « On a ouvert par solidarité pour les territoires », indique Patrick Labruno, patron du SNRT, le syndicat de la branche et de Goélia, aux 22 rési-

dences à la montagne. « À ces dates on est plein d'habitude, là nos taux d'occupation ont plafonné à 40 %. » Dans le même temps, les prix étaient bradés de 30 %. Pour la suite, en l'absence de visibilité, les hébergeurs dans l'attente de la décision d'autres acteurs (commerces, offices de tourisme), voient poindre la fin de saison. Pour certains, le calvaire n'a que trop duré. 90 % des hôtels étaient fermés dans les stations d'altitude.

Et avec cette fin d'hiver hors-norme, la grande et douloureuse question revient : en fermant les remontées mécaniques, l'État n'a-t-il pas perdu sur les deux tableaux ? Les images de concentration des publics sur les fronts de neige, de queues devant les magasins de location d'équipements nordiques, de navettes bondées vers les hauts des stations pour des rares instants de glisse en remplacement de télésièges et de rassemblements en appartements interrogent. Difficile de mesurer le bénéfice sanitaire. On sait en revanche qu'il faudra des milliards pour sauver l'écosystème montagnard.

Antoine CHANDELLIER

TÉLÉVISION

Plus que jamais besoin des Enfoirés

Le spectacle collégial au profit des Restos du cœur, diffusé vendredi soir sur TF1, aura une couleur particulière cette année. Il a été enregistré sans public, à Lyon, mais avec une pléiade de stars, « la cause étant plus importante que les contraintes ».

Cette année, rien n'est pareil et le spectacle des *Enfoirés* n'y échappe pas. Diffusé ce vendredi sur TF1, le show a été enregistré du 13 au 17 janvier à Lyon, dans une Halle Tony-Garnier sans public. « Une salle vide, mais pleine d'émotions », souligne Patrick Bruel, qui a retrouvé pour l'occasion Christophe Maé, Zazie, Vianney, Soprano, Jean-Louis Aubert, Florent Pagny, Carla Bruni ou Zaz. Et côté humour, Ines Reg, Kev Adams, ou Kad Merad.

Une quarantaine d'artistes sur scène

Au total, une quarantaine d'artistes étaient réunis dans une ambiance très particulière, avec dépistage systématique et répété, protocole sanitaire renforcé et évidemment port du masque quand on sort de scène. « La cause est plus importante que les contraintes et les artistes ont joué le jeu »,

souligne Anne Marcassus, directrice artistique du spectacle.

Côté show, Anne Marcassus annonce une édition intimiste. « Il ne s'agit pas d'être ostentatoire, il y aura une certaine sobriété plutôt qu'une débauche de moyens. » Le thème choisi, « A côté de vous » correspond à cette volonté. « On a tous besoin de proximité, de se retrouver », explique Patrick Bruel. Plus qu'un concert, l'équipe a enregistré une série de 24 tableaux.

Outre les beaux moments musicaux, comme chaque année, on va rire avec les *Enfoirés*, avec de nombreux sketches. Au programme, l'équipe nous annonce des parodies d'émissions de télé (*Incroyable Talent*, *Mask Singer*, *The Voice...*) et des « vignettes vidéo » façon « Boîte à questions ». « Ce sera une façon de faire entrer les spectateurs dans les coulisses de l'émission », explique Anne Marcassus.

T. M.

Les Enfoirés à côté de vous ce vendredi à 21 h 05 sur TF1 et en simultané sur France Bleu. La collecte nationale dans les supermarchés, qui prend cette année une dimension « vitale » compte tenu de la crise, démarre ce vendredi et s'achèvera dimanche.



Au total, une quarantaine d'artistes sont réunis dans une ambiance très particulière. Photo Christophe CHEVALIN/TF1

CONSOMMATION

Les prix des carburants retrouvent leur niveau d'avant-crise

Après avoir plongé en 2020, les prix des carburants ont quasiment retrouvé leur niveau d'avant la crise sanitaire. Le coût moyen d'un litre d'essence Super SP95-E10 est remonté à 1,46 €. Il n'est plus qu'à moins d'un centime du prix observé il y a un an, selon les relevés effectués par le ministère de la Transition écologique. Il s'est renchéri de 25 centimes par rapport au prix le plus bas observé en 2020, lorsqu'il était tombé à 1,21 € le 8 mai. Le litre de gazole a également repris 21 centimes et coûte désormais 1,37 € en moyenne contre 1,16 € le 15 mai quand il avait atteint son minimum. Les prix à la pompe suivent ceux du baril de pétrole, en forte hausse en raison de la reprise de la demande mondiale et des restrictions de production décidées par les pays producteurs pour éviter un effondrement des cours. Le prix du baril a encore augmenté de près de 10 % en janvier, après avoir bondi de près de 14 % en décembre, d'après l'Insee. Il est remonté à 65 dollars, comme avant la crise sanitaire.

EN BREF

ANIMAUX

Une virulente épidémie de rhinopneumonie touche les chevaux

Le réseau français d'épidémiologie-surveillance en pathologie équine (Respe) lance une alerte à une virulente épidémie de rhinopneumonie équine qui sévit en France. Très contagieuse, la myeloencéphalite - EHV1 (rhinopneumonie), dont le premier cas a été détecté à Valence, en Espagne, fin février, provoque de fortes fièvres et des symptômes neurologiques. En France, plusieurs foyers ont été confirmés dans des écuries de chevaux rentrant de Valence, dans les départements du Calvados (nord-ouest), Haute-Savoie (est), Hérault (sud) et Seine-et-Marne (région parisienne), et d'autres sont en cours d'investigation dans d'autres départements.

AGRICULTURE

Des paysans manifestent à Paris pour alerter sur leur situation

« Notre métier : bien vous nourrir », peut-on lire sur les pancartes. Soixante-dix agriculteurs de la Coordination rurale sont venus exprimer leur colère à Paris, ce jeudi. Ils tirent la sonnette d'alarme concernant les difficultés financières qu'ils rencontrent et le nombre de suicides qui augmente tristement dans leur profession. Symboliquement, des mannequins en combinaison de travail ont été pendus aux arbres dans la capitale. Selon les chiffres les plus récents de la sécurité sociale agricole MSA, 372 suicides d'exploitants agricoles ont été recensés en 2015, soit plus d'un par jour. D'après les syndicats, le chiffre serait minoré.

ESPACE

SpaceX : un pas de plus vers la Lune

En réussissant à faire se poser en douceur son prototype de vaisseau orbital, l'entreprise américaine confirme son avance dans le domaine spatial. Et se donne les moyens d'accomplir ses projets les plus ambitieux...

La troisième tentative était la bonne. Dans la nuit de mercredi à jeudi, un prototype de vaisseau orbital Starship SN10 de SpaceX est revenu se poser sans encombre sur son pas de tir de la base de Boca Chica, au Texas... avant d'exploser quelques instants plus tard, probablement en raison d'une fuite de méthane. Ce nouvel essai représente toutefois une avancée majeure pour l'entreprise américaine, qui avait vu ses deux précédents prototypes s'écraser au sol.

SpaceX a construit sa réputation (et son modèle économique) sur ses fusées réutilisables - concept longtemps jugé irréaliste, jusqu'à ce que la société fasse la démonstration du contraire. Quelques heures après le lance-



Le moment le plus délicat du vol : le retournement et la descente contrôlée de la fusée, vingt secondes avant de toucher le sol. Photo AFP/Jose ROMERO

ment du Starship SN10, une fusée Falcon 9 qui venait de mettre 60 nouveaux satellites Starlink en orbite effectuait d'ailleurs son huitième atterrissage au large de la Floride.

Catégorie super-lourd

Mais alors, où est l'exploit ? C'est que Starship ne boxe pas dans la même catégorie que la

Falcon 9, ou même sa déclinaison lourde Falcon Heavy. Comme son nom l'indique, il s'agit d'un vaisseau taillé pour l'exploration spatiale - et à ce titre davantage comparable à la fusée Saturn V du programme Apollo. Avec son premier étage Super Heavy (encore en développement), Starship devrait d'ailleurs pulvériser tous les records de

hauteur, de masse et de poussée au décollage. L'ensemble culminera à 130 mètres (l'équivalent d'un immeuble de 48 étages), pour une masse estimée à 5 000 tonnes, et une capacité d'emport en orbite basse de 100 tonnes.

Totalement réutilisable, Starship aurait vocation à remplacer la Falcon 9 et la Falcon Heavy en abaissant encore les coûts de lan-

cement. Mais surtout, il constitue la clé de voute du grand projet de SpaceX et de son patron Elon Musk : la colonisation de Mars. Loin de s'en cacher, le site de l'entreprise consacre même une page à la question, détaillant comment une flotte de vaisseaux pourrait effectuer des rotations entre l'orbite terrestre et la surface de la planète rouge pour y acheminer hommes et matériel.

Mais en attendant, Starship pourrait bien être du voyage sur la Lune. SpaceX fait partie des trois sociétés retenues par la Nasa pour réaliser le futur atterrisseur du programme Artemis, qui doit ramener un équipage américain sur la Lune à l'horizon 2024. Et l'entreprise a déjà prévu d'emmener des touristes faire le tour de notre satellite. Avis aux amateurs : le milliardaire japonais Yusaku Maezawa, qui a réservé ce vol sur Starship pour un montant gardé secret, a lancé cette semaine un appel pour trouver les huit personnes qui l'accompagneront. Embarquement prévu en 2023... si SpaceX tient ses délais.

Jean-Michel LAHIRE (avec AFP)

ROYAUME-UNI

Meghan et Harry : la crise avec la monarchie s'envenime

Accusations de « mensonges » contre la monarchie, enquête sur des soupçons de harcèlement par Meghan Markle : rien ne va plus entre les « Sussex » et le reste de la famille royale britannique. L'entretien du couple, qui doit être diffusé dimanche, s'annonce en outre corrosif.

Le duc et la duchesse de Sussex n'avaient pas caché leur malaise au sein de l'institution au moment de leur mise en retrait qui avait sonné comme un coup de tonnerre l'an dernier. Mais l'annonce de la diffusion, ce dimanche, de leur premier grand entretien depuis leur départ pour la Californie, donné à la reine des confessions Oprah Winfrey, a fait trembler la presse britannique. Un extrait dévoilé mercredi soir par la chaîne américaine CBS a donné le ton. Interrogée pour savoir ce qu'elle imagine que le palais pense de ses prises de parole, l'ex-actrice américaine de 39 ans répond : « Je ne sais pas comment ils pourraient s'attendre à ce qu'après tout ce temps, nous puissions tout simplement



Le couple, déchu de ses titres royaux et patronages caritatifs, s'est installé près de Los Angeles. Meghan attend son deuxième enfant. Photo AFP/Dan HIMBRECHTS

garder le silence, si la Firme joue un rôle actif dans le fait de colporter des mensonges sur nous ». « Et si cela vient avec le risque de perdre quelque chose, beaucoup a déjà été perdu », ajoute-t-elle.

Le palais « très préoccupé »

Ces propos ont été diffusés quelques heures à peine après l'annonce, par Buckingham, d'une enquête inédite sur des accusations de harcèlement contre des assistants visant Meghan Markle, quand elle vivait encore au sein de la famille

royale. Le palais s'est dit « très préoccupé ». Meghan Markle, elle, s'est dit « attristée par cette dernière attaque contre sa personne ».

En outre, cette crise intervient à un moment difficile pour la reine Elizabeth II dont l'époux, le prince Philip, 99 ans, est hospitalisé à Londres depuis plus de deux semaines pour une infection. Jeudi, le palais a indiqué qu'il avait subi « avec succès une intervention pour un problème cardiaque pré-existant » mais qu'il resterait encore hospitalisé « plusieurs jours ».

SÉISME

Alerte au tsunami en Nouvelle-Zélande et en Nouvelle-Calédonie

Une alerte au tsunami a été émise vendredi après un séisme de magnitude 7,8 près des Kermadec, des îles inhabitées du Pacifique qui font partie de la Nouvelle-Zélande. Le tremblement de terre, qui n'a semble-t-il pas fait de victimes, a frappé à un millier de kilomètres des côtes néo-zélandaises à 8h28 heure locale. Le Centre d'alerte au tsunami du Pacifique a mis en garde contre des vagues potentiellement dangereuses en Nouvelle-Zélande mais aussi en Nouvelle-Calédonie où une vague de 1 à 3 mètres était redoutée. La sécurité civile y procédait à l'évacuation des habitants du littoral.

ENVIRONNEMENT

Près de 20 % de la nourriture gaspillée dans le monde

Près de 20 % des aliments disponibles pour les habitants du globe sont gaspillés, selon un rapport publié jeudi par l'ONU. Cela équivaut à près d'un milliard de tonnes d'aliments jetés par an, ou sept fois le tour de la Terre par des camions de 40 tonnes mis bout à bout. Contrairement aux idées reçues, le phénomène touche tous les pays, dit le rapport, quels que soient leurs niveaux de revenus, et ce, alors même que, selon l'ONU, près de 700 millions de personnes à travers le monde souffrent de la faim.

RELIGION

Visite historique du pape en Irak

Le souverain pontife est attendu ce vendredi à Bagdad, samedi à Ur et dimanche à Erbil, capitale du Kurdistan irakien, où il célébrera une messe dans un stade devant plusieurs milliers de fidèles. Il se rendra aussi à Mossoul, ex-« capitale » de l'État islamique en Irak et sera également reçu samedi dans la ville sainte de Najaf par le grand ayatollah Ali Sistani, plus haut dignitaire du chiisme. Jeudi, à la veille de son arrivée, le souverain pontife a adressé un message de paix aux Irakiens, les appelant à « la réconciliation ».

L'IMAGE



Photo AFP/GIOVANNI ISOLINO

En Sicile, l'Etna gronde encore

Le volcan sicilien est encore en éruption. C'est la septième fois depuis le 16 février. Sur l'île, les rues et les voitures des villes alentour ont été recouvertes d'une poudre noire spectaculaire. Mi-février, l'aéroport de Catane avait même été contraint de fermer car une partie du cratère s'était affaissée, provoquant un débordement et un glissement de lave. L'Etna, d'une superficie de 1 250 km², est le volcan le plus actif d'Europe. Il est aussi le plus haut (3 324 mètres).

JUSQU'AU 31 MARS 2021

NETTOYAGE + FLEURISSEMENT DE MONUMENT

139€* ~~169€~~



NETTOYAGE

+



FLEURISSEMENT

+

BILAN
PHOTO

RENSEIGNEZ-VOUS EN AGENCE OU SUR PFG.FR

OGF - S.A. au capital de 40 904 385 € - 31 rue de Cambrai 75946 Paris cedex 19 - Tél 01 55 26 54 00 - RCS PARIS 542 076 799 - hab. fun. préf. Paris 18 75 0001. * Prix TTC pour 1 intervention par an. Les prix des prestations sont indiqués pour une sépulture de taille standard, soit au maximum 1 mètre de large, sur 2 mètres de long et 1 mètre de haut. Pour des sépultures non standards, une majoration pourra être appliquée à la réalisation du contrat avec l'accord du client. Concernant le fleurissement, la composition de plantes est disposée dans une coupe fournie par le service nettoyage et fleurissement de sépulture. En cas de présence d'une jardinière intégrée à la sépulture, la composition de plantes pourra être rédisposée sans supplément à la demande du client. Offre valable du 11 janvier 2021 au 31 mars 2021. OGF vous propose un entretien et un fleurissement de sépulture à 139 € TTC (code article 816 PA). La prestation sera réalisée avant le 31 mars 2022. Partout en France métropolitaine hors Corse. Voir conditions en agence ou sur pfg.fr - Crédit photo : Getty images.



SERVICES FUNÉRAIRES

AIN : Ambérieu-en-Bugey - Bellegarde-sur-Valserine
Bourg-en-Bresse - Gex - Hauteville-Lompnes
Nantua - Trévoux

CÔTE-D'OR : Auxonne - Beaune - Dijon
Nuits-Saint-Georges

JURA : Champagnole - Dole - Lons-le-Saunier
Morez - Saint-Claude - Salins-les-Bains

LOIRE : Firminy - Le Chambon-Feugerolles
Rive-de-Gier - Saint-Étienne - Saint-Priest-en-Jarez

RHÔNE : Arnas - Belleville - Bron - Caluire-et-Cuire
Condrieu - Craponne - Décines-Charpieu - Givors
L'Arbresle - Lyon - Meyzieu - Neuville-sur-Saône
Saint-Genis-Laval - Saint-Priest
Saint-Symphorien-d'Ozon - Sainte-Foy-lès-Lyon
Tarare - Tassin-la-Demi-Lune - Vénissieux
Villefranche-sur-Saône - Villeurbanne

SAÔNE-ET-LOIRE : Chalon-sur-Saône - Crissey
Le Creusot - Mâcon - Montceau-les-Mines
Paray-le-Monial

7J/7
24H/2431 23
Service et appel gratuits

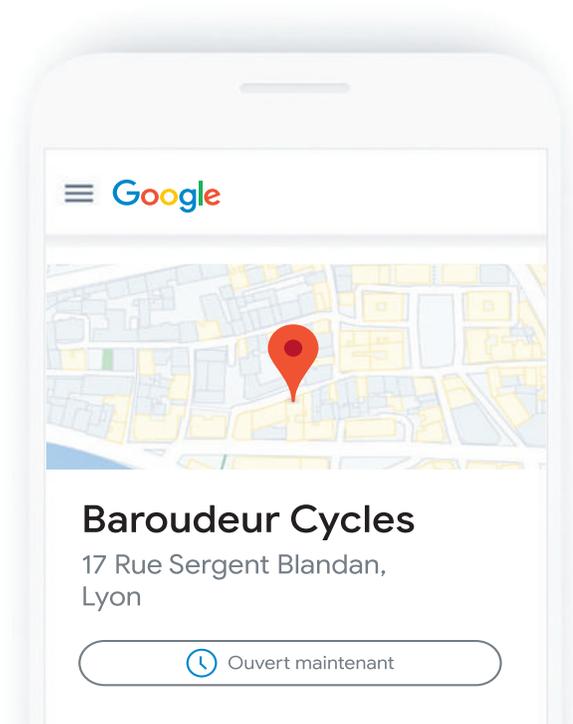
pfg.fr



Avec vous, nous soutenons les commerces de proximité.

Vous soutenez les artisans et commerçants de votre quartier. Nous aussi. Depuis le début de la crise, nos outils continuent d'évoluer pour les aider à développer leur activité en ligne. Et nous avons formé gratuitement 35 000 employés et dirigeants de TPE/PME, en partenariat avec plus de 300 acteurs locaux à travers toute la France.

Découvrez comment sur g.co/ma-vitrine-en-ligne



LE DESSIN

Covid 19: COMMENT CONTINUER À TENIR LE COUP?



SUR LEPROGRES.FR

« La caméra a de l'avenir » avec le temps ?

Article commenté : « Suppression des remises automatiques de peines : Dupond-Moretti met en colère le milieu judiciaire »
Je ne suis pas convaincu par ces mesures mais surtout par celle de la vidéo dans les prétoires par souci de pédagogie car les Français n'auraient pas confiance en la justice... Comme les Français n'auraient pas confiance en leurs police, école, politiques, vaccins... Ce qui n'est pas mon cas. Je pense que l'on n'est pas au bout et que le marché de la caméra a de beaux jours devant lui...

LA QUESTION WEB

OUI OU NON

Depuis le début de l'épidémie de Covid-19, souffrez-vous de troubles du sommeil ?

Votez sur leprogres.fr

LA RÉPONSE WEB

Avez-vous pris du poids depuis le début de la pandémie du coronavirus ?

50 % OUI 47 % NON

Votants : 9362

Recherche maison d'ET avec Perseverance

François Monnier, Lyon 3^e (Rhône)

La mission Perseverance, adroitement menée par la NASA et ses robots, va nous permettre de conclure (mais nous le savions déjà) que ET n'est pas un Martien ! Que d'argent passé et gaspillé par la fenêtre de tir alors que nous, terriens, faisons des appels aux dons pour sauver notre « ex-propre » planète devenue une véritable poubelle, là où les virus se nourrissent jusqu'à croquer le genre humain. La fin et la faim s'approchent... La (sou) coupe est pleine de... microbes !

■ L'actualité vous interpelle ?
Donnez-nous votre avis.
Écrivez-nous par mail : lprforum@leprogres.fr
ou par courrier : Le Progrès, page Actu-Forum, 4 rue Paul-Montrochet, 69284 Lyon cedex 02

La meilleure défense c'est l'attaque !

JP Gourgaud - Les Villettes (Haute-Loire)

Dans ses déboires, Nicolas Sarkozy applique la théorie de Robert Herbin : la meilleure défense c'est l'attaque. S'il en a les moyens, il faut passer du statut d'accusé à celui de victime. En plus, il reçoit de prompts renforts avec M. Mélenchon et Mme Le Pen qui sont des compagnons d'infortune. On ne se bouscule plus dans les stades mais dans les prétoires...

Et en plus, découvrez le biobutane dans la Viséo⁽¹⁾ !

Toutes les bouteilles Butagaz sont

100%

compensées carbone⁽²⁾

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

(1) Selon le principe de bilan massique, pour chaque bouteille commercialisée, au moins 20 % de gaz biobutane (de la quantité de gaz de la bouteille) ont été injectés dans le réseau de distribution de Butagaz, certifié ISCC-PLUS.

(2) Avec la compensation carbone, Butagaz finance des projets de réduction ou de séquestration d'émissions de CO₂ dans le monde, afin de compenser les émissions liées au cycle de vie des bouteilles : de l'extraction et la transformation du gaz, en passant par sa livraison, la fabrication des bouteilles et leur entretien, leur distribution, et enfin la combustion du gaz. Voir détails sur la page www.butagaz.fr/bouteilles-de-gaz/compensation-carbone. Butagaz - SAS au capital de 195 225 000 € - 47/53 rue Raspail - 92594 LEVALLOIS-PERRET CEDEX - 402 960 397 RCS Nanterre. Ne jamais laisser sur la voie publique une bouteille de gaz pleine ou vide. Restituez toujours une bouteille de gaz à un Revendeur agréé. Crédit photo : Getty Images.





GOVERNEMENT

Liberté
Égalité
Fraternité

ORGANISEZ DU 17 AU 21 MAI



#SECURITEROUTIEREAUTRAVAIL

Pour la sécurité de vos collègues, organisez les journées qui rendent la route plus sûre.

Animations, quiz, vidéos... Retrouvez tous les outils pour réussir vos Journées de la sécurité routière au travail sur securite-routiere.gouv.fr

SÉCURITÉ
ROUTIÈRE **VIVRE,
ENSEMBLE**

CHANOZ-CHÂTENAY

Un élevage de 8 000 volailles vandalisé, tagué puis incendié

Depuis des mois, un éleveur de volailles fermières subit un acharnement incompréhensible. Ses bâtiments d'élevage subissent des dégradations, des tags à la peinture et des vols en série. Dans la nuit de mercredi 3 à jeudi 4 mars, ils ont été incendiés.

Qui en veut à l'éleveur de volailles fermières de Chanoz-Châtenay ? Depuis des mois son exploitation fait l'objet d'un acharnement peu commun. Et dans la nuit de mercredi 3 à jeudi 4 mars, vers quatre heures du matin, une main criminelle a allumé des feux dans ses deux bâtiments d'élevage presque côte à côte, deux poulaillers d'environ 400 m² et contenant environ 4 300 poulets chacun. Malgré l'intervention des pompiers, la plupart des volailles sont mortes asphyxiées ou brûlées.

8 000 volailles ont péri asphyxiées ou brûlées

Sous le choc, jeudi matin, cet éleveur installé il y a quinzaine d'années ne souhaitait pas en parler, mais il a quand même confié qu'il avait découvert des inscriptions à la peinture à l'extérieur de ses bâtiments : le mot « stop » en toutes lettres. Précédemment, il avait découvert une croix gammée. Des exactions

« Celui qui s'attaque à lui connaît l'élevage des poulets »

Des anti-élevages qui s'attaqueraient à l'exploitant de Chanoz-Châtenay ? Michel Blanc, le président du Syndicat des volailles fermières de l'Ain, n'y croit pas. « Notre cinquantaine d'adhérents élève la volaille en plein air et ils ont le Label rouge et l'indication géographique protégée. Ce n'est pas un poulet standard ou en batterie », rappelle l'éleveur bressan.

« Celui qui s'attaque à lui connaît en tout cas l'élevage de poulets, car il vandalise ses bâtiments souvent quand ils sont en fin de bande, après douze semaines, c'est-à-dire quand la volaille va partir à l'abattoir. Une fois, c'était même la veille du départ des poulets. » Les dégradations sont d'ailleurs allées crescendo. « Une fois, l'alimentation en



Près de huit mille volailles fermières ont péri asphyxiées ou brûlées dans les deux bâtiments d'élevage. Photo Progrès/Laurent THÉVENOT

qui succèdent à de nombreuses dégradations et des vols. Régulièrement, depuis un an, les tuyaux d'alimentation en eau des bâtiments sont débranchés, privant d'eau la volaille. Les tuyaux ont même été sectionnés une fois, entraînant l'inondation d'un bâtiment.

Du matériel a également été dérobé pour l'empêcher de travailler. « Je lui ai prêté du matériel après les vols, notamment des picorettes, des plats pour

l'aliment des poussins, et la semaine dernière on lui a encore volé, raconte un éleveur d'un village voisin. Il a trouvé un tag à la peinture avec un rond barré, comme pour signifier que le bâtiment doit rester vide. Mais il ne sait pas qui lui en veut et pourquoi. En tout cas, si c'était des anti-élevages, ils ne mettraient pas le feu pour tuer des bêtes. »

Des tags menaçants :

« T'as pas compris ? »

L'incendiaire cherche manifestement à mettre fin à l'élevage de volailles car les dégradations ont toujours eu lieu à la mise en place des lots de volailles ou à la fin, quand elles sont prêtes à partir pour l'abattoir. Et certains tags se voulaient particulièrement explicites, alors que l'éleveur réinstallait un lot de volailles dans ses bâtiments : « T'as pas compris ? »

« Nous sommes au courant de la situation de cet éleveur. Mais jamais personne ne s'est plaint de lui. Personne ne comprend », expliquait jeudi un adjoint de la mairie.

L'identification criminelle s'est rendue sur place

Jeudi, les gendarmes de la brigade de recherches de Bourg-en-Bresse ont été saisis de l'enquête, au vu de la gravité des faits. Des techniciens en identification criminelle ont fait des constatations pendant une bonne partie de la journée dans les bâtiments et aux alentours. La section de recherches de Lyon a aussi été avisée. « Il faut faire des rapprochements avec d'autres faits sur des exploitations agricoles, au cas où, car des associations anti-élevages, animalistes, ou antisépécistes ont déjà opéré dans le département. Même si en l'espèce cela ne paraît pas évident », indiquait jeudi Christophe Rode, le procureur de la République.

F.B.

Frédéric BOUDOURESQUE



Michel Blanc, le président du Syndicat des volailles fermières de l'Ain. Archives Progrès/Bernard BEROT.

eau des abreuvoirs a été carrément sectionnée et le bâtiment a été inondé. Il y avait 10 à 15 centimètres d'eau dans le poulailler, on marchait les pieds dans l'eau. La litière était gorgée d'eau et il a dû prendre le tracteur pour enlever les cages. »

« Il est dégoûté de cette situation qui met en péril la rentabilité de son exploitation, ajoute Michel Blanc. Nous lui avons proposé d'installer des caméras car il y a des aides, mais il n'en a pas eu le temps. »

BELLIGNAT/OYONNAX

Un point de deal démantelé : des incendies deux jours après

Le 1^{er} mars, la police a interpellé trois hommes, dont deux ont été condamnés, jeudi 4 mars, pour un trafic de stupéfiants. Dans la nuit de mercredi à jeudi, des incendies ont eu lieu dans le quartier ainsi qu'à Oyonnax.

Des incendies ont éclaté mercredi 3 mars en soirée dans le quartier des Arcades à Bellignat : neuf containers poubelles ont brûlé. À Oyonnax, sept poubelles ont pris feu dans les quartiers de la Plaine et de Nierme. Une voiture a également été brûlée, endommageant deux autres garées à proximité.

« Ils s'étaient arrogé l'espace public »

Manifestement, l'intervention de la police a « dérangé » dans ce quartier où des habitants se plaignaient des allées et venues incessantes de clients. « Ils s'étaient arrogé l'espace public. Après une enquête conjointe de la brigade des



Plusieurs feux ont été allumés sur des containers dans la nuit du 3 au 4 février, place des Arcades à Bellignat. Photo Progrès/Antoine DELSART

stupés de Bourg-en-Bresse et de la sûreté d'Oyonnax, nous avons procédé à des interpellations le 1^{er} mars et après nous avons laissé un dispositif sur place pour ne pas qu'il y ait de réinstallation », expliquait, jeudi 4 mars, le commissaire divisionnaire Yves Cellier, directeur départemental de la sécurité publique.

Les interpellations du 1^{er} mars faisaient suite à plusieurs mois de sur-

veillance dans le quartier des Arcades. L'un des interpellés a fait l'objet d'une procédure distincte de plaider-coupable pour la vente de cigarettes de contrebande.

Les deux autres ont été jugés jeudi 4 mars en comparution immédiate pour vente de stupéfiants. Deux hommes de 46 et 45 ans déjà condamnés par le passé. Chez le premier, Mohammad Hamza, la po-

lice a découvert 400 grammes de résine de cannabis, un peu de cocaïne et de l'argent. Chez le deuxième, Saïd Belaid, ils ont trouvé 800 grammes de résine de cannabis et un peu d'argent.

Certains clients étaient « servis » à la fenêtre

Seul Hamza a reconnu qu'il dealait depuis deux ans. Les clients venaient parfois jusqu'à sa fenêtre, au rez-de-chaussée du bâtiment, ou faisaient le tour par une plus discrète porte en fer.

Les 800 grammes chez Belaid ? « Je les gardais pour quelqu'un. Un gars dans un bar m'a confié un carton », jure le prévenu. « Il travaillait pas pour moi. On est du même quartier en Algérie, on est amis, c'est tout », ajoute son voisin de box. Belaid admet juste avoir un peu revendu à l'occasion pour financer sa « fume », sans lien avec Hamza. « Les plaquettes découvertes chez vous deux portent la même

marque, sans doute le hasard », sourit le président du tribunal.

« Selon moi, Belaid servait des clients pour Hamza, dans la voiturette où il restait toute la journée. Et il faisait aussi la nourrice pour lui », estime le procureur Éric Sandjivy qui requiert trois ans de prison contre Belaid, avec mandat de dépôt.

« C'est un homme modeste, qui ne travaille pas car il a un handicap. Il consomme depuis l'âge de dix ans et il a juste un peu dépanné », plaide M^e Kathy Bozonnet, l'avocate de ce dernier. « La vente de cannabis est un fait social qui ne va pas s'arrêter avec eux. On a exagéré l'importance de ce trafic, même s'il n'est pas négligeable », ajoute M^e Thibaut Guinet, le défenseur du premier.

Les peines ont été ramenées à trois ans de prison dont un avec sursis et amende de 5 000 euros, avec mandat de dépôt, et un an de prison ferme.

Frédéric BOUDOURESQUE

ET SI C'ÉTAIT LE BON MOMENT POUR RÉINVENTER L'ÉPARGNE ?

LA NOUVELLE GÉNÉRATION D'ÉPARGNE

RESPONSABLE : en complément de critères de performance financière, vos placements respectent les plus hauts standards en matière environnementale et sociale.

ACCESSIBLE : notre gamme de fonds vous est proposée dès 50 €/mois.

COMPÉTITIVE : dans une approche inédite, nous avons ouvert notre gamme de fonds à des gestionnaires français et internationaux experts, sélectionnés parmi les plus renommés.

ACCOMPAGNÉE : votre conseiller est à vos côtés pour définir avec vous la solution la plus adaptée à votre situation, à vos objectifs et à vos horizons de placement.

Les investissements sur les marchés financiers présentent un risque de perte en capital.

C'EST VOUS L'AVENIR  **SOCIÉTÉ GÉNÉRALE**

Document à caractère publicitaire - Préalablement à toute souscription, il convient de s'assurer auprès de votre conseiller que la solution d'investissement envisagée est adaptée à votre situation patrimoniale et budgétaire, à vos objectifs et horizon de placement, à votre profil investisseur ainsi qu'à vos connaissances et à votre expérience financières. Société Générale, SA au capital de 1 066 714 367,50 € - 552 120 222 RCS Paris - Siège social : 29, bd Haussmann, 75009 Paris.

HAUT VALROMEY

Un pylône de téléphonie mobile abattu par des inconnus

Un pylône de 40 mètres de haut supportant des antennes de téléphonie mobile a été récemment installé dans le hameau du Grand Abergement, près de la chapelle de Retord pour servir de relais pour les quatre opérateurs, mais n'avait pas encore été raccordé.

36 boulons de fort diamètre dévissés

En tout début de semaine, un pisteur du plateau de Retord, au volant de sa déneigeuse, a découvert le pylône abattu. La brigade de recherche de la gendarmerie du Plateau d'Hauteville et la police scientifique, accompagnées du maire Bernard Ancian, se sont rendues sur le site encore enneigé.

Les 36 boulons de fort diamètre fixant les trois pieds ont été dévissés, les élingues cisailées puis le pylône a été couché. Le même



Le pylône de 40 mètres de hauteur a été déboulonné puis couché. Photo Progrès/Zenon NITKOWSKI

mode opératoire a été utilisé que pour le pylône détruit le 25 octobre 2020, dans la même commune, au hameau d'Hotonnes, non

loin de l'abattoir Gessler, détruit par un incendie criminel en septembre 2018. Dans les deux cas, il n'y a pas eu de revendications.

Le maire regrette que les travaux, qui auraient servi à améliorer la couverture téléphonique, prennent ainsi un retard d'un an.

AIN

Sénat : l'élection de Goy-Chavent validée

Le Conseil Constitutionnel, présidé par l'ancien Premier ministre Laurent Fabius, a rejeté le 26 février la requête en annulation de l'élection de la sénatrice Sylvie Goy-Chavent. Formulée par Daniel Papet, candidat malheureux au même scrutin, la requête mettait en avant plusieurs griefs sur la campagne électorale de la sénatrice sortante et sur son financement. Le Conseil constitutionnel a rejeté tous les points avancés par M. Papet. Sylvie Goy-Chavent se félicite de cette décision et indique que « ces accusations n'ont fait que renforcer (sa) volonté et (sa) détermination à (se) battre pour ce qui (lui) paraît juste ». L'ancienne maire de Cerdon avait été créditée de 551 suffrages des grands électeurs de l'Ain lors du scrutin du 27 septembre. Daniel Papet, candidat « antisystème » avait recueilli pour sa part neuf voix.

F. L.S.

TOUJOURS PLUS RESPONSABLE !

Lidl SOUTIENT LES PRODUCTEURS FRANÇAIS

DU MERCREDI 3 AU MARDI 9 MARS

1 PRODUIT "SAVEURS DE NOS RÉGIONS" ACHETÉ = 5 cts REVERSÉS

AU SERVICE DE REMPLACEMENT POUR PERMETTRE AUX PRODUCTEURS DE PRENDRE DES CONGÉS*

+ de 100 produits locaux tout au long de l'année

Saveurs de nos Régions

Plus de 140 fruits & légumes chaque jour en supermarché

Marché VENDREDI 5 MARS ET SAMEDI 6 MARS****

Endives
Catégorie 1

Le sachet de 5 fruits

1.29€

Origine **FRANCE**

Kiwi

Le kiwi : 0,49 €
Les 2 kiwis : 0,74 €
soit l'unité 0,37 €
Catégorie 1 - Calibre 30
Variété : Hayward

-50% SUR LE 2^{ÈME}

LE 1^{ER} PRODUIT **0.49€**

0.25€ LE 2^{ÈME} PRODUIT IDENTIQUE

Origine **FRANCE**

Soit **0.74 € les 2 kiwis**

LIDL

... Le vrai prix ... des bonnes choses

*Opération valable du mercredi 3 au mardi 9 mars. Le montant collecté sera reversé au Service de Remplacement pour permettre aux producteurs de prendre des congés.
**Offres également valables dans les supermarchés ouverts le dimanche 7 mars.

MONTAGNAT

Huit cas de Covid-19 à l'école : deux classes contraintes de fermer

Jeudi 4 mars, le cabinet de l'inspectrice d'académie de l'Ain a annoncé la fermeture d'une classe de CM1/CM2 à l'école de Montagnat. Il s'agit de la 2^e fermeture de classe en deux jours dans cet établissement. Au moins six élèves, une enseignante et un personnel de cantine ont été contaminés.

Mardi 2 mars, à Montagnat, une classe double niveau de grande section de maternelle (GS) et de cours préparatoire (CP) a dû être fermée à la suite de la contamination à la Covid-19 d'une enseignante, de trois de ses élèves et d'un personnel de la cantine. Jeudi 4 mars, le cabinet de l'inspectrice d'académie de l'Ain a annoncé la fermeture d'une 2^e classe : celle des CM1/CM2, dans laquelle trois nouveaux cas positifs ont été détectés. Les cas contacts recensés ont été isolés, entraînant notamment la mise à l'arrêt du service du restaurant scolaire.

« Le personnel de la cantine a été mis en quarantaine car il y avait des cas contacts », indique Patrick Chanel, adjoint au maire. En attendant la réouverture du service, annoncée « lundi 8 mars » par la direction



À Montagnat, des panneaux ont été installés sur le portail de l'école afin d'informer les parents de l'évolution de la situation. Photo Progrès/P.-Y. R.

de l'école, les enfants présents ont la possibilité d'apporter leur pique-nique et de manger dans le réfectoire.

« Il y a des parents qui ne peuvent pas faire autrement, précise Patrick Chanel. Quatre élus de la municipalité se relayent chaque jour pour aider les équipes et surveiller les enfants durant le temps méridien. On gère au jour le jour. À chaque nouveau cas, tout peut être remis en cause. » Pour se prémunir et dans le but de détecter d'éventuelles nouvelles contaminations, une campa-

gne de tests salivaires sera menée au sein de l'établissement lundi 8 mars.

Conformément au protocole scolaire, le retour à l'école des élèves de GS/CP devrait intervenir lundi 15 mars, soit dix jours après la fermeture de la classe. Même principe pour les CM1/CM2, dont le retour devrait s'opérer le 22 mars. Ces deux dernières semaines, le département de l'Ain a enregistré six fermetures de classes, dont celles de Montagnat.

Pierre-Yves ROYET

À Thoissey, l'école a fermé aussi

Les parents des enfants de l'école maternelle de Thoissey ont été invités, jeudi 4 mars, à venir chercher leurs enfants après avoir été alertés d'un cas de Covid-19 dans l'une des deux classes, celle des petits et moyens qui est donc contrainte de fermer. Contactée, la maire Anne Turrel confirme que la classe a été fermée dans le respect du protocole sanitaire. C'est donc 22 enfants qui n'ont pas classe pour une durée minimale de sept jours. « Cela dépendra du type de Covid, qui n'est pas encore connu. On est dans l'attente », explique l'élue. Les personnes identifiées « contacts à risque » devront faire un test et ne revenir à l'école qu'après avoir fait un test, sept jours après le dernier contact avec le cas confirmé, et si ce test est négatif. Les enfants ne sont pas obligés de réaliser un test, mais doivent rester à l'isolement pendant sept jours. Les parents sont venus chercher leurs enfants, mais il a été prévu dans l'urgence que ces derniers puissent être exceptionnellement gardés à la cantine, bien évidemment placés à part.

REPÈRE

■ Tests salivaires : FO veut des infirmières

La fédération FO de l'enseignement de l'Ain vient d'écrire au ministre de l'Éducation nationale à propos de la mise en œuvre de tests salivaires dans les écoles. La FNEC FP-FO indique être « vigilante sur le fait que (leur) mise en place n'entraîne pas de charge de travail supplémentaire pour les personnels [...] » « La généralisation des tests salivaires pose inévitablement la question des effectifs d'infirmières de l'Éducation nationale [...] dont le nombre est dérisoire », poursuit le syndicat qui demande au ministre de « procéder à un plan de recrutement immédiat d'infirmières ».

AIN

Réforme de la Politique agricole commune : les parlementaires aindinois sont divisés

Aux soutiens des agriculteurs du département, les parlementaires aindinois jouent l'union sacrée. Xavier Breton, député Les Républicains est ainsi à l'initiative d'une lettre signée par ses collègues députés LR Abad et de La Verpillière, ainsi que par Stéphane Trompille député LREM, et les sénateurs Chaize et Goy-Chavent (LR), de même que la sénatrice socialiste Florence Blatrix-Contat qui se félicite sur sa page Facebook de cette initiative commune ou presque. Les sept parlementaires de l'Ain demandent au gouvernement « que la France fasse preuve de la plus grande fermeté au niveau européen pour demander le maintien des aides couplées à leur niveau maximal ».

« Faire confiance au processus en cours » dit la députée LREM

« C'est mettre la charrue avant les bœufs », estime pour sa part Olga Givernet qui n'a pas signé le cour-



Les agriculteurs de l'Ain ont manifesté récemment à Bourg-en-Bresse, devant la préfecture. Photo Progrès/Catherine AULAZ

rier conjoint avec ses collègues aindinois. la députée LREM entend « faire confiance au processus en cours ». Et estime par conséquent la démarche « prématurée ».

Et de défendre « l'attention que portent le Premier ministre et le président de la République à l'agriculture. Il s'agit de réfléchir globalement à l'agriculture de demain, avec une PAC qui a déjà augmenté de façon inespérée pour la France

avec 62 milliards pour 2021-2027 », précise Olga Givernet.

Pas sûr néanmoins que ces arguments portent auprès des agriculteurs aindinois. Ces derniers, par la voix de leurs syndicats craignent en effet un « délitement de la PAC » comme le scandait récemment Adrien Bourlez, président de la FDSEA, devant les grilles de la préfecture de l'Ain.

François LE STIR

OYONNAX

La secrétaire d'État chargée de l'Éducation prioritaire en déplacement à Oyonnax ce vendredi

Comme nous l'annoncions dès jeudi, Nathalie Elimas, secrétaire d'État chargée de l'Éducation prioritaire, officialisera l'obtention du label Cité éducative par Oyonnax et Bellignat. Une première dans l'Ain ! Ce vendredi matin, elle se rendra au collège Louis-Lumière, à Oyonnax. Une visite où elle rencontrera notamment une classe dans le cadre du dispositif Devoirs faits (une aide apportée aux collégiens en dehors du temps scolaire) avant de prendre part à des échanges, en présence de la préfète, des élus et des services de l'Éducation nationale. « La cité éducative n'est pas un dispositif supplémentaire, mais une méthode, un écosystème que l'on met en place autour de nos enfants, élèves et jeunes, de 0 à 25 ans, énonce Nathalie Elimas. Concrètement, on doit aider les jeunes à trouver des stages de 3e ou à s'insérer au mieux dans la vie professionnelle, en renforçant les liens avec le monde économique. Nous devons ouvrir les jeunes à la culture, développer des activités sportives, qui peuvent être émancipatrices. Il peut aussi y avoir un travail sur la question de la parentalité. [...] Travaillons collectivement à la réussite de nos élèves, en les accompagnant dans leur ambition scolaire. » Un rassemblement à l'initiative de professeurs du collège d'Arbent a été déposé en préfecture par la FNEC FP FO 01. Le personnel de l'Éducation nationale est invité à venir manifester contre la fermeture de classes et la suppression de postes. Dans son communiqué, le Syndicat national unifié des directeurs, instituteurs et professeurs des écoles FO rappelle les propos de la secrétaire d'État, mercredi 3 février : « Depuis la rentrée 2020, aucune fermeture de classe ne s'est faite dans les communes de moins de 5 000 habitants sans l'accord du maire. Il n'y a pas de raison que cela change. »

IZIEU

Rafle du 6 avril 1944 : témoignez et contribuez au devoir de mémoire

Soixante-quinze ans après la première commémoration de la rafle du 6 avril 1944, la Maison d'Izieu lance un appel aux témoignages et archives photos et documentaires pour contribuer à ce devoir de mémoire.

Le 7 avril 1946, s'est tenue une cérémonie d'une mobilisation exceptionnelle à Izieu et Brégnier-Cordon bien avant la création du mémorial d'Izieu en 1994. Plus de 3 000 personnes étaient réunies pour commémorer la rafle dont furent victimes 44 enfants juifs et leurs 7 éducateurs, le 6 avril 1944.

Des personnalités, des habitants, des familles, des enfants, des maires des communes du Bugy, des représentants des collectivités, de l'Évêché ainsi qu'un détachement du 1^{er} régiment de tirailleurs marocains étaient réunis. La stèle de Brégnier-Cordon et la plaque sur la maison portant les noms des enfants et éduca-



La cérémonie du 7 avril 1946. Photo Maison d'Izieu/Archives Marie-Antoinette COJEAN

teurs déportés furent inaugurées ce jour-là grâce à la souscription publique à l'initiative des élus locaux.

Soixante-quinze ans après, la Maison d'Izieu célébrera le 6 avril 2021 (à suivre dès 10 h 30 sur les réseaux sociaux) cet élan de générosité et rendra ainsi hommage aux victimes déportées et à tous ceux qui se sont mobilisés le 7 avril 1946 pour que la mémoire soit préservée et que la Maison d'Izieu devienne ce qu'elle est aujourd'hui : un lieu d'histoire, de mémoire, d'éducation, de vie et de lutte contre toutes les formes de discriminations. Vous aussi, vous pouvez contribuer à ce travail de mémoire en apportant vos témoignages, documents et photos à la Maison d'Izieu.

Contact : Anaïs Thorigny : 04.79.87.26.37 ; athorigny@memorializie.eu ; standard : 04.79.87.21.05 ; www.memorializie.eu





les
grands jours du 1^{er} au 21 mars

jusqu'à
100€ de remise immédiate
sur une sélection de smartphones⁽¹⁾

Grâce aux Forfaits Sensation avec Avantages Smartphone 10Go et +.

3106 |  en boutique |  bouyguetelecom.fr

3106

Service & appel gratuits

(1) Offre valable du 01/03 au 21/03/2021 pour toute nouvelle souscription à l'un des forfaits Sensation avec Avantages Smartphone à partir de 27,99€/mois, hors Série spéciale. Engagement 24 mois. France Métropolitaine. Voir conditions et Smartphones éligibles en magasin et sur bouyguetelecom.fr. ¹⁹ Kit mains libres recommandé.
Réalisation : Créathéma - Bouygues Telecom - 37-39, rue Boissière - 75116 PARIS - SA au capital de 819 698 624,76 € - RCS PARIS 397 480 93

MÉTROPOLE DE LYON

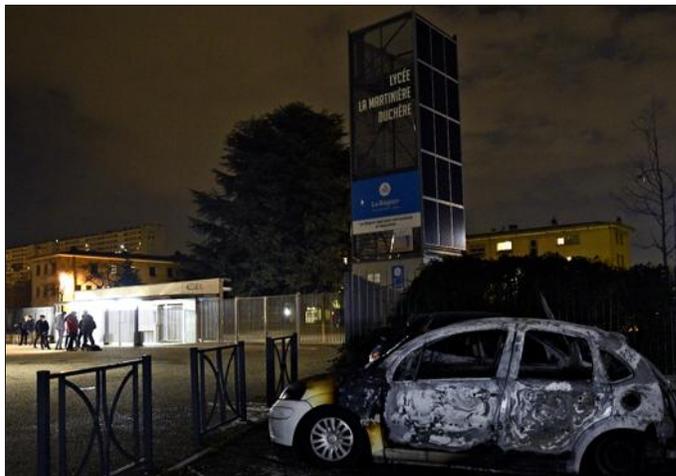
Violences urbaines à La Duchère après un accident de scooter

Des jeunes accusent un équipage de police d'être à l'origine d'un dramatique accident, survenu mercredi avenue Andreï-Sakharov. Aucun élément n'atteste pour l'heure de cette version, selon la préfecture.

Un équipage de police municipale caillassé, six voitures et deux deux-roues brûlés, des abribus cassés, des artifices allumés, un conteneur semi-enterré et des poubelles incendiés... La Duchère, à Lyon 9^e, a été le théâtre de violences urbaines, jeudi soir. Les incidents ont débuté dès 17 h 40. Une heure et demie plus tard, le calme était revenu dans le quartier.

Douze interpellations

D'importants moyens policiers ont été déployés sur place et ont débouché sur douze interpellations. Un hélicoptère a survolé la zone. Thierry Suquet, le préfet délégué à la sécurité, déplore « des affrontements impressionnants » avec les forces de l'ordre. Un dispositif de



Six véhicules ont été incendiés, au cours de la soirée de jeudi.

Photo Progrès/Stéphane GUIOCHON

sécurité devait rester en place toute la nuit.

Les événements se sont concentrés autour du lycée de La Martinière, où certains élèves ont trouvé refuge. Les cours devraient être annulés vendredi, « pour donner la possibilité à notre personnel de se retrouver, leur donner une explication », annonce le proviseur, qui re-

grette « une situation complètement anormale ».

Le maire de Lyon s'est rendu sur place

L'épisode de violences urbaines est en lien direct avec un dramatique accident, survenu la veille. Un adolescent de 13 ans est entre la vie et la mort, après avoir perdu le con-

trôle d'un scooter avenue Andreï-Sakharov. Des jeunes accusent des policiers, à bord d'une voiture banalisée, d'être à l'origine de sa chute.

« À notre connaissance, l'équipage de police n'était pas sur place quand l'accident a eu lieu. Il est arrivé après un appel au 17, n'a pas cherché à intercepter le jeune. Ce sont les informations que l'on a aujourd'hui, ce qu'on a pu voir sur les vidéos », précise, prudent, Thierry Suquet.

Le maire de Lyon, Grégory Doucet (EELV) s'est également rendu à La Duchère, jeudi soir. « Avec un accident et quelques rumeurs, ça peut s'embraser rapidement, déclare-t-il. Les circonstances précises de l'accident, je ne les connais pas à l'heure actuelle. » L'élus a rencontré, loin des médias, quelques internes du lycée, qui « ont vécu la situation d'assez près. Il y avait un peu d'anxiété, d'inquiétude mais aussi un sang froid assez remarquable de la part de certaines jeunes filles, qui sont allées s'aider entre elles », salue-t-il.

Jérôme MORIN

Un ado entre la vie et la mort

Le pronostic vital d'un scooteriste de 13 ou 14 ans était toujours engagé, jeudi, au lendemain d'un dramatique accident de la circulation. Vers 14 h 20, mercredi, la victime a perdu le contrôle d'un deux-roues, à hauteur du 316, avenue Andreï-Sakharov, à La Duchère (Lyon 9^e). Grièvement blessée à la tête, elle a été transportée vers l'Hôpital Femme Mère Enfant, à Bron. Selon les premiers éléments de l'enquête, le pilote semble avoir effectué des rodéos, peu avant le drame. Selon nos informations, il conduisait sans casque. Il aurait perdu seul le contrôle de l'engin, sans que d'autres véhicules ne soient mis en cause. Les policiers étudient actuellement des vidéos, pour faire toute la lumière sur les circonstances de sa chute.

BRIGNAIS

Un parent d'élève attaque l'obligation du port du masque

La mère d'une enfant de CE1 scolarisée à l'école Claudius-Fournion de Brignais a saisi le tribunal administratif de Lyon pour contester l'accès à l'établissement aux seuls élèves porteurs d'un masque.

À la rentrée des vacances de la Toussaint, le 2 novembre 2020, les enfants scolarisés en élémentaire doivent désormais porter un masque. La décision, nationale, émane d'un décret pris quelques jours plus tôt. À Brignais, l'information est relayée par l'adjoint à l'Éducation ainsi que par les directions d'établissements scolaires. Mais c'était sans compter sur l'hostilité d'une maman d'élève qui ne souhaitait pas que sa fille, âgée de 7 ans, et inscrite en CE1 à l'école communale Claudius-Fournion, soit munie de la fameuse protection respiratoire.



Depuis octobre 2020, le masque est obligatoire pour les élèves scolarisés en élémentaire, du CP au CM2. illustration Progrès/J. P.

Conséquence : la fillette ne peut plus aller à l'école. Trois jours plus tard, cette dernière se présente toutefois dans l'établissement, un masque sur le nez, ce qui lui permet de reprendre sa scolarité. Dans la foulée, la maman saisit le tribunal administratif de Lyon pour faire annuler l'obligation du port du masque.

Absente à l'audience qui

s'est déroulée ce jeudi matin, la mère de famille n'a pas entendu le rapporteur public prôner le rejet de sa requête. Ce magistrat chargé d'analyser le litige et de proposer une solution s'est appuyé sur plusieurs décisions du Conseil d'État ayant déjà arbitré des litiges de même nature.

Pas de risque pour la santé des enfants selon la Haute Autorité de santé

Rappelant qu'il existe des dérogations pour les enfants handicapés, le magistrat a pointé que le masque se justifiait pour limiter les contaminations entre enfants. Il convoquait également, à l'appui de sa démonstration, un avis de la Haute Autorité de Santé pour qui ces protections ne présentent pas de risque pour la santé des enfants. L'affaire a été mise en délibéré.

RÉGION

Stéphanie Pernod-Beaudon, élue présidente de la conférence régionale du sport

Lundi 1^{er} mars, la Conférence régionale du sport en Auvergne Rhône-Alpes devait élire son ou sa présidente. Stéphanie Pernod-Beaudon, vice-présidente de la Région Auvergne Rhône-Alpes, élue de l'Ain, a été élue largement à la présidence de la conférence, réunissant plus de 60 % des suffrages face à Christian Levarlet (président du Comité régional olympique et sportif) et Marie-Luce Bozom (MEDEF). Cette conférence régionale du sport aura pour mission de porter un projet sportif territorial avec huit axes prioritaires comme le financement et l'installation d'équipements sportifs structurants, le développement du sport adapté et du handisport, l'accompagnement du haut niveau, etc. Déjà en charge de la délégation sport à la Région Au-



Stéphanie Pernod-Beaudon. Photo Région

vergne Rhône-Alpes, Stéphanie Pernod-Beaudon pose encore quelques jalons dans le paysage sportif régional.

RETOUR SUR INFO

OYONNAX

Il y a trois ans, les pelleteuses démolissaient les tours de la Forge

Un spectacle symbolique et historique pour l'identité d'un quartier. Début avril 2018, trois immeubles de sept étages avaient été rayés de la carte d'Oyonnax, après une longue phase de désamiantage et le relogement de 109 familles.

Inoccupées depuis 2010, les quadragénaires tours du 36, 38 et 40 rue Saint-Exupéry avaient été démolies pour environ 5 millions d'€, grâce au soutien financier de l'Agence nationale de rénovation urbaine (Anru). Un prélude au chantier colossal qui transformera le quartier voisin de la Plaine dans les prochaines années.

À la Forge, la disparition des HLM avait été bien accueillie par les habitants. À l'époque, certains imaginaient leur remplacement par des commerces ou une maison médicale.



Le grignotage des trois immeubles de la rue Saint-Exupéry avait duré plusieurs jours.
Photo Progrès/Cédric LOUBET

À la place, Dynacité vendra huit logements T4

Bâtir des logements neufs en accès à la propriété : tel était l'objectif de départ du bailleur social Dynacité. Ainsi, huit logements sortiront de terre en 2022-2023. « Le permis de construire a été déposé en novembre. Les travaux devraient commencer au début de l'année prochaine et dureront environ 15 mois », estime Lætitia Chichoux, responsable du service Accession et copropriété de Dynacité. Elle espère lancer la commercialisation en octobre prochain.

Initialement, le projet consistait en la réalisation de six petits pavillons, puis six autres si le succès était au rendez-vous. Finalement, le tènement accueillera deux carrés duplex, de l'individuel groupé, avec donc quatre entrées indépendantes par plot. Les huit logements T4 de 85 m² compteront une pièce de vie en rez-de-chaussée et un



Le tènement accueillera deux carrés duplex, de l'individuel groupé, avec donc quatre entrées indépendantes par plot.

Photo Progrès/Document DR fourni par Dynacité/AUM Architecture

petit jardin privatif en angle.

Des garanties de rachat en cas d'accident de la vie

Coût de construction et marché oyonnaxien oblige, selon Dynacité, les prix de vente devraient se situer autour de 2 400 € le m², avec une subvention possible de l'Anru. « Il s'agit d'un programme d'acces-

sion sociale, avec des plafonds de ressources et des garanties de rachat. En cas d'accident de la vie, les propriétaires sont sécurisés », complète Lætitia Chichoux. Sont ciblés en priorité les locataires du parc social, de jeunes couples actifs, mais les annonces seront ouvertes à tout le monde. Dernier détail, la toiture étant commune, les futurs acquéreurs seront donc

regroupés au sein d'une copropriété.

L'aménagement public autour de ces nouveaux logements reste à définir. Sans doute des espaces engazonnés vu la petite superficie restante. Mais il n'y aura pas de commerce, comme certains habitants l'espéraient et l'avaient fait savoir en réunion publique, au printemps 2019. « Les commerces devaient initialement prendre place en rez-de-chaussée avec la reconstruction d'une vingtaine de logements sociaux, explique Julien Le Glou, directeur de la Politique de Ville. Toutefois, une évolution dans la réglementation est venue interdire la reconstruction de logements sociaux dans le périmètre des quartiers prioritaires. La Ville, en lien avec Dynacité, a ainsi fait évoluer le projet immobilier. »

Alexandre PSALTOPOULOS

Aussi des destructions à la Plaine

Première zone concernée par le renouvellement urbain, La Forge a donc « perdu » une centaine de logements. Le quartier voisin de la Plaine verra également la disparition de plusieurs immeubles, afin d'aérer les espaces. Après les 26-28, rue Normandie-Niemen en 2022, suivront le 11, rue Courteline, les 122-128, cours de Verdun, les 1-3, place Carnot, le 4, rue Chevreul... Au total, 106 habitations seront détruites. Le processus de relogement se poursuit par les bailleurs.

EN BREF

OYONNAX

Milou à l'adoption au refuge du Haut-Bugey

Milou est un chien qui a perdu sa maîtresse depuis 2 ans d'où sa présence au refuge. C'est un croisé Jagd Terrier, né en octobre 2016, qui a un instinct de chasseur ce qui explique qu'il aime les grandes balades. Il a son petit caractère mais avec le temps il s'assagit. Il s'entend avec d'autres congénères mais pas tous, il lui faudrait une mai-



Milou est un peu câlin. Photo Progrès/Haut-Bugey Agglomération

son avec jardin.

➤ **NOTE Refuge du Haut-Bugey, rue Belmont, ouvert uniquement pour les futurs adoptants. Contact 06 33 48 06 21 www.haut-bugey-agglomeration.fr**

OYONNAX

Don du sang : Michel Marchon réélu président de l'amicale

Après l'assemblée générale des donneurs de sang d'Oyonnax et sa région, le

conseil d'administration s'est réuni afin d'élire son bureau et les membres sortants de l'association.

➤ Président: Michel Marchon; vice-présidente en charge de la communication: Chtistèlle Sanchez; vice-président: Jean-Paul Detouillon; trésorier: André Cesco-Resia; trésorier adjoint: Jean-Paul Detouillon; secrétaire: Lionel Locatelli; secrétaire adjointe: Christèle Sanchez.

➤ Membres: Solange Co-

lomb, Marie Joe Lauzy, Dominique Lefevre, Danielle Mercier, Nicole Neyron, Maurice Perrier, Catherine Piavoux, Georges Prost, Solange Veinier, Karine Subtil. des bénévoles avec Françoise Marthoud et Jannick Paris-Cadet.

➤ Mesdames Mylène Chavet et Bénédicte Marchon réélues membres de la commission de contrôle.

➤ **NOTE L'assemblée générale des donneurs de sang se déroulera en 2022 à la salle des fêtes de Martignat.**

NANTUA

Une année « exceptionnelle » pour la pêche des truites



La pisciculture qui appartient à la société de pêche vient de fêter ses 100 ans. Nicolas Iarussi entretient les bassins extérieurs tous les matins. Photo Progrès/Anne LO BONO

Le 13 mars, c'est l'ouverture de la pêche. La veille, les membres de la société de pêche vont lâcher 900 kilos de truites fario, grandies à la pisciculture de Nantua.

Tous les matins, à l'entretien des bassins, Nicolas Iarussi garde-pêche explique que cette année sera une année exceptionnelle. En effet, à cause du confinement du printemps dernier, ce premier alevinage du 12 mars sera l'occasion de lâcher quelque 2700 poissons dans les rivières entre Les Neyrolles et Nantua et dans le lac : « Les truites seront bien plus grosses que d'habitude. Si, en moyenne, il faut

compter trois truites par kilo de poisson lâché, certains spécimens en particulier des géniteurs que nous lâcheront le 12 peuvent atteindre 60 à 70 cm ! »

Des mastodontes qui, n'ayant pas été et pêchés l'an dernier, en ont profité. « Une truite grandie d'un centimètre par mois, précise Nicolas. Donc celles de l'an dernier qui n'ont pas pu être lâchées font une douzaine de centimètres de plus que d'habitude. » Ainsi, ceux qui prendront leur permis cette année devront faire le choix d'un diamètre plus épais pour leur fil de pêche.

MONTREAL-LA-CLUSE

L'espace santé recherche toujours un médecin



Patricia Michel (à gauche) et les professionnels de santé de l'espace Mont Royal ont tenu leur assemblée générale fin février. Photo Progrès/Roger GUILLOT

L'association des professionnels de santé a été créée en mars 2015 afin de contribuer à la mise en place de l'espace santé Mont Royal. Elle s'inscrit aussi dans la volonté de ces professionnels de santé d'unir leurs compétences afin d'offrir à la clientèle, en un même lieu, un service adapté à ses besoins.

Au fil du temps, cet état d'esprit a perduré, évolué et les participants ont plaisir à travailler ensemble afin d'optimiser la prise en charge des patients.

En 2020, l'association comptait 14 membres, le nombre a un peu évolué en 2021, indi-

que la présidente, Patricia Michel, lors de l'assemblée générale du jeudi 25 février. L'année 2020 a été marquée par l'ouverture de la cabine de téléconsultation, la mise en place du dispositif sanitaire et des permanences infirmières, la présentation du projet de santé, quelques investissements mobiliers.

Promouvoir la télécabine de médecine

En 2021, une gynécologue a rejoint l'espace santé, offrant ainsi une nouvelle compétence à la structure. L'objectif est aussi de promouvoir la télécabine de médecine afin d'attirer encore plus de patients. Néan-

moins, la recherche d'un autre médecin généraliste est bien toujours bien d'actualité, l'accent devant notamment être mis sur les atouts variés du haut Bugéy.

Les membres souhaitent faire évoluer l'utilisation du système de communication MonSisra, favorisant les échanges entre les professionnels de santé du site et d'ailleurs. La présidente prône d'ailleurs l'entraide lors des ateliers techniques.

La mise à jour du site Internet est aussi prévue.

Le bureau a été reconduit :
Présidente : Patricia Michel ;
trésorier : Thierry Irlès ;
secrétaire : Murielle Derderian.

BELLEDOUX

Sécurité : les arbres devant la mairie bientôt coupés

Réunis en conseil municipal, les élus ont fait le point sur différents dossiers en cours dans la commune. Au programme notamment, divers travaux d'aménagement du village.

Aménagement du cœur de village

Le mur de soutènement de la route départementale, au niveau du réservoir incendie situé en bordure de route, présente des fissures importantes que le maire, Pascal Courtois, et son conseil avaient décidé de traiter en amont du projet d'aménagement du cœur de village. Une priorité qui sera prochaine-

ment traitée, les arbres aux systèmes racinaires très développés devant être coupés. Quant aux travaux concernant la traversée du village, le conseil a pris connaissance des schémas proposés par l'ingénierie de l'Ain pour les deux accès à la commune. Le conseil propose des modifications à ces propositions. Le service ingénierie sera contacté afin qu'il renseigne les élus sur la faisabilité de ces modifications et leur coût.

Ramassage des poubelles

Les poubelles situées devant la colonie doivent rester accessibles pour les habitants et pour le service de

ramassage de HBA. Elles devront donc être installées à l'extérieur du portail de la colonie.

Bois

En 2020, en incluant des régularisations des années précédentes, les recettes s'élèvent à environ 95 000 €. Pour 2021, il est prévu des recettes en hausse, pour un montant de 111 800 €, incluant toujours des reliquats des années précédentes.

Association départementale d'aide aux personnes âgées

La commune participe au financement du poste de res-



Le mur de soutènement en dessous de la mairie présente des fissures importantes, constat fait par Pascal Courtois, maire. Photo Progrès/Yves BOURRIER

ponsable de secteur de l'antenne locale d'Oyonnax, à hauteur de 482 €, soit 1,48 € multiplié par le nombre de résidents : 326. Tout résident de la commune peut faire appel à cette association en cas

de besoins.

La compensation financière Genevoise s'élève cette année à 19 417 €, qui seront perçus par la commune, pour 10 frontaliers habitants le village.

HAUT-JURA

Glissement de terrain à La Verne : un chantier éclair a été lancé

Lors des dernières crues, un mur de soutènement s'est effondré au lotissement La Verne à Villard-Saint-Sauveur. Des travaux ont eu lieu cette semaine pour protéger les habitations alentour, mais ne réduisent pas entièrement le risque d'inondation. Une étude dans le bassin versant du Tacon est en cours.

Un chantier éclair a démarré mardi 2 mars à La Verne, une commune de Villard-Saint-Sauveur. Il vise à rétablir un mur de soutènement qui s'est effondré après les dernières crues. Éclair, parce qu'il doit s'achever ce vendredi 5 mars et a été autorisé sur dérogation de la préfecture début février, puisqu'il impacte les milieux naturels en cette période.

Une rivière qui reprend ses droits

« Ce mur de protection est fragilisé sur environ 30 mètres et n'est probablement pas en mesure de résister à une montée des eaux, explique Romain Bellier, chargé de mission au Parc naturel régional du Haut-Jura. En cas de crue, le processus de déstabilisation du mur de protection pourrait se poursuivre jusqu'à l'effondrement total de la berge en rive gauche et ainsi générer l'affaissement de la voirie sur une longueur plus importante. »

D'où la nécessité de lancer un tel chantier quand bien même le Parc mène une étude plus globale sur le bassin-versant du Tacon.

Cette étude a été commandée par le Parc à la suite des crues de 2019 et 2020 au niveau des communes de Saint-Claude et Villard-Saint-



L'enrochement réalisé il y a plusieurs années n'a pas résisté aux dernières crues. Des glissements de terrain ont été signalés, il était donc urgent d'agir. Photo Progrès/Jamila CHAFII

Sauveur. « De nombreuses protections de berges endommagées et glissements de terrain ont été signalés, précise le chargé de mission. Mettant ainsi en évidence un réel besoin de définir un espace de bon fonctionnement du Tacon et de proposer des aménagements dans certains secteurs pour laisser la ri-

vière travailler d'une part, mieux protéger les habitations d'autre part. Notre maîtrise d'œuvre (Arteria) travaille déjà activement sur le sujet et notamment sur le secteur pré-identifié dans le lotissement de La Verne »

Dans l'urgence, le PNR, dans le cadre de la Gemapi*, intervient

pour « mettre en place un enrochement temporaire pour protéger le mur effondré ».

Une opération qui ne résout pas le problème, les enrochements tout au long du Tacon étant de construction fragile, mais permet de donner le temps au bureau d'études de proposer des solutions pour restaurer

Une consultation populaire dans les prochains mois

L'étude ne pourra livrer ses résultats que d'ici six mois, voire 1 an, si la crise sanitaire ne retarde pas davantage la tenue d'une consultation populaire, nécessaire pour trouver à long terme. Le risque 0 n'existant pas, il y aura des concessions à faire, par exemple accepter de perdre des terrains, pour redonner au cours d'eau un bon espace de fonctionnement et ainsi amoindrir le risque d'inondation et de glissement de terrain. Le risque sur chaque maison sera établi au cas par cas par l'étude, « on va être très honnête avec les habitants sur l'état de la situation et ce dont la rivière a besoin », précise Romain Bellier.



« Le mur de protection est fragilisé sur environ 30 mètres. »

Romain Bellier, chargé de mission au Parc naturel régional du Haut-Jura

le cours d'eau et protéger les biens.

La Verne, une zone inondable

Le lotissement se trouve sur le plan de prévention du risque inondation. À certains endroits, les falaises s'effondrent, creusant davantage la rivière. « Mais si la rivière creuse plus à certains endroits, elle dépose davantage à d'autres et la balance naturelle s'est cassée, développant ainsi le risque, confie Romain Bellier. C'est d'ailleurs la dernière crue qui a arraché des enrochements et des bouts de falaises » Le chantier réalisé va déjà protéger une micro-zone du lotissement.

Jamila CHAFII

Gemapi : Gestion des milieux aquatiques et prévention des inondations

EN BREF

SAINT-CLAUDE

La collecte des Restos du cœur maintenue vendredi 5 et samedi 6 mars

Pas de report de la collecte nationale, comme c'est le cas dans huit départements français. L'antenne locale, pilotée par Martine Lachaud, a prévu de collecter des denrées alimentaires (hormis des produits frais) le week-end des vendredi 5 et samedi 6 mars dans neuf supermarchés du secteur : cinq à Saint-Claude, un à Lavans-lès-



illustration Progrès/Catherine AULAZ

Saint-Claude, un à Lavancia et un à Moirans-en-Montagne. Trois tranches horaires de permanences seront tenues par des dizaines de bénévoles avec des recommandations strictes en raison de la crise sanitaire. L'une des équipes s'occupera du ramassage et du tri des produits collectés.

> **NOTE** Contact : 06.31.35.71.63.

MOREZ

Le point sur la saison culturelle

Le service culturel et animation de la commune continue à plancher sur la saison culturelle 2021 malgré la crise sanitaire et les mesures gouvernementales en cours.

Toutes les animations prévues ce mois de mars et une partie d'avril sont d'ores et déjà annulées. À l'instar du festival off de l'aventure, le concert de l'Union musicale morézienne, les représentations théâtrales prévues par le comité des fêtes Morez Bouger, les représentations de la chorale des kilukru...

Le chapitre des reports con-

cerne : la conférence miel et abeilles ; le spectacle *la fête Cuisalie* déplacée le 22 juin à Lézat et le lendemain à la Mouille ; le concert de Mister PB et 2 Ohms Load est reporté au 1^{er} mai ; le printemps des artistes en septembre ; l'exposition photos d'Aurélien Billois est décalée à mi-septembre. Les associations souhaitant organiser des guinguettes lors des vendredis des bords de Bienne sont priées de donner leurs dates prévisionnelles.

> **NOTE** Mairie au 03.84.33.10.11.

GEX

Le parking souterrain Cœur de ville ouvrira en septembre 2022

Lundi 1^{er} mars s'est réuni le conseil municipal à la salle des fêtes, sous la présidence de Patrice Dunand. Un premier point important pour les Gexois concernait l'aménagement de l'îlot central du projet Cœur de ville, avec le report des dates échelonnées de livraison du parking souterrain.

Après avoir signé le traité de concession d'aménagement du projet le 18 juillet 2018, avec le groupe Duval Développement, un premier avenant a été signé en 2019, afin de préciser et d'affiner certains aspects du projet en concertation avec la Ville.

L'historique de cet important chantier, qui durera cinq ans jusqu'en 2025, et qui va changer la vie de la ville de Gex, rappelle que la phase opérationnelle du projet cœur de ville a été lancée le 14 décembre 2020. Après le dévoilement des réseaux, les travaux de sous-sol ont commencé le 4 janvier 2021.

■ Trois phases de travaux

Trois phases distinctes sont proposées. La première phase concerne la construction de l'îlot central. Elle comprend les travaux de construction du parking de stationnement souterrain et en surface.

En surface, la place comprendra aussi trois bâtiments à usage d'habitation, une brasserie avec 14 logements sociaux, un immeuble de bureau, un pôle culturel avec l'office de tourisme et un cinéma avec trois salles et l'aménagement d'espaces verts en surface.

■ Le calendrier de la livraison des places de parking

Le programme global prévisionnel des constructions doit être mis à jour. Guy Juillard, de la minorité, a souhaité savoir « pourquoi ses nouvelles dispositions ne faisaient office d'une présentation



La place du Jura, qui aujourd'hui compte 90 places de stationnement, proposera plus de 600 places partiellement dès 2022, avec une livraison totale en 2023. Photo Le DL/S.B.

en commission et étaient découvertes durant ce conseil ? » Patrice Dunand répondait que « les travaux auraient été trop retardés. Cette livraison partielle modifiée et programmée résulte tout à la fois du planning des travaux pour les bâtiments en superstructure du lot central et de la présence d'une grue nécessaire à la construction. Elle empiètera en partie sur le parc de stationnement. Les parties ont convenu de procéder à une mise à disposition anticipée de la première partie du volume, afin de lui permettre de procéder par son gestionnaire aux aménagements ».

En résumé, la surface de plancher globale s'élève désormais à 14 039 m². En conséquence, les délais de livraison des équipements publics ont également été réajustés, sans incidence sur la durée globale du contrat de concession.

Le nombre de places de stationnement en souterrain est en augmentation de deux. La livraison du parc de stationnement public, initialement prévue en mai 2022, est désormais fixée au plus tard au

15 septembre 2022 pour la première partie et au 31 mars 2023 pour surplus, à savoir 104 places de stationnement. En conséquence, la livraison du cinéma, initialement prévue en février 2022, est désormais fixée au 30 avril 2023 et celle de l'office de tourisme au 31 juillet 2023.

Les équipements publics sont acquis en Vefa (vente en état futur d'achèvement), qui permettent de bénéficier de garanties spécifiques à la vente d'un bien qui n'est pas encore construit par la commune, dont le coût global sera de 13,3 millions d'euros HT.

Par ailleurs, les travaux de dévoilements des réseaux nécessaires à la réalisation de l'opération sont plus importants et plus coûteux que ce qui avait été estimé et représentent pour le macro-lot central, un coût global de 106 902,75 € HT.

La commune accepte donc de verser une participation aux travaux à hauteur de 27 059,48 € HT. Des participations sont aussi à prévoir pour les lots Est et Nord à l'avenir.

Suzanne BEL

VALSERHÔNE

Solidarité : vers un travail des associations en réseau



Une première réunion qui a suscité de nombreux échanges et la volonté de mener des actions en commun. Photo Le DL/G.M.

L'antenne valserhônnoise de l'association Habitat et Humanisme a pris l'initiative de réunir en début de semaine plusieurs associations de solidarité du pays bellegardien. La réunion avait pour but de permettre à chaque participant de présenter le statut de son association, son rôle et ses missions sur le territoire et surtout, comme l'a précisé Christian Nicollet, le responsable de l'antenne, se connaître et se reconnaître certaines actions avec la volonté de travailler en réseau dans le cadre d'un partenariat.

Les neuf associations (Alfa3A CHRS Le Regain, l'Association familiale laïque du bassin bellegardien, la Croix-Rouge française, La Cimade, Habitat et Humanisme, le Secours catholique, le Secours populaire français, Ni Putes Ni Soumises et les Restos du cœur) mènent le même combat pour faire face à la montée de la précarité et de la vulnérabilité.

Des besoins identifiés

Par rapport à cet enjeu, elles ont besoin de moyens humains, financiers, logistiques, de communication, car les différents types de demandes auxquelles elles sont confrontées sont en augmentation et elles doivent sou-

vent remédier aux carences de l'État.

Les besoins sont identifiés en matière d'hébergement, notamment pour les femmes victimes de violences conjugales ou pour les migrants, pour les aides alimentaires, financières et pour se vêtir dignement.

Ils prennent aussi en compte l'accompagnement pour effectuer les démarches administratives et pour répondre aux différentes formes de détresse psychologique.

Le tour de table, très riche en témoignages, a relevé parfois des demandes mal identifiées, des incompréhensions qui peuvent s'installer et des délais de réponse jugés inadaptés. D'où l'importance accrue par les participants de travailler ensemble, les associations avec les dispositifs publics et privés.

Fort de cette première réunion préparée par Monique Fritsch et Pierre Mollaret, de l'antenne Habitat Humanisme, tous les acteurs, au cours d'échanges intéressants, sont déterminés à agir pour la dignité des personnes en détresse avec comme principal objectif d'ajuster avec cohérence leur accompagnement aux besoins des personnes.

Gilles MARCON

VALSERHÔNE

Janvier 1896, une partie de la scierie Pitrat détruite par le feu



Des dégâts estimés à 20 000 francs après l'incendie.

Archive Groupe Mémoire

Le Groupe Mémoire de Valserhône sort de ses archives des photos retraçant le passé de la ville. De nombreux incendies ont touché Bellegarde depuis la fin du XIX^e siècle, les usines et les gares constituant des lieux à risques. Cette photographie permet de comprendre le sinistre qui a touché la scierie Pitrat le 13 janvier 1896. Il s'est déclaré vers 17 h 30, près du bâtiment en bois à droite de la maison d'habitation en pierre et aux façades blanches. Il a été provoqué par l'inadvertance d'un employé (c'est pour cela que les différents règlements d'usine conservés aux archives de l'Ain insistent sur l'interdiction de fumer) ou par une étincelle provoquée par une des locomotives qui, comme sur cette photographie, empruntaient la voie ferroviaire desservant l'usine depuis le réseau P.L.M. L'incendie s'est très rapidement propagé aux piles de lames de bois stockées au bord de la voie et il a détruit sept hangars et entrepôts. Il a cependant épargné les stocks de bois brut importés et l'atelier et ses machines de sciage dont on distingue les bâtiments au fond à droite. Les pompiers de toute la région (Bellegarde, Coupy, Éloise, Confort, Lancrans, Léaz) ont combattu les flammes pendant 2 h 30 et les dégâts furent estimés à 20 000 francs. M. Pitrat publia, quelques jours plus tard, une lettre dans *L'Abeille du Bugéy* pour remercier la population venue au secours de son entreprise.

Michel Blanc et Christophe Vyt, du Groupe Mémoire

JASSERON

Maxime Bouchard a été élu 5^e adjoint au maire

Le conseil municipal s'est déroulé à la salle des fêtes, mardi 2 avril. Le public pouvait participer à distance en visioconférence.

■ Élection d'un adjoint au maire

En remplacement de Christian Pelut, démissionnaire de son poste d'adjoint chargé des travaux, le maire, Sébastien Gobert, propose Maxime Bouchard, actuellement conseiller, au poste de 5^e adjoint. Le maire précise que le périmètre des responsabilités de ce poste s'axera autour de la mobilité, la voirie et la sécurité sur la commune en intégrant le sujet des incivilités.

Aucun autre candidat ne se fait connaître, mais Gérard Mucke, conseiller du groupe minoritaire, propose la candidature de Jean-Yves Cattin à ce poste. Un vote à bulletin secret permet d'élire par 15 voix contre 4, Maxime Bouchard 5^e adjoint.

■ Syndicat intercommunal d'énergie et de e-

communication de l'Ain (SIEA)

Maxime Bouchard devient représentant titulaire de la commune auprès du SIEA accompagné de Florian Rico et de Raphaël Piroud en tant que représentants suppléants.

■ Recrutement d'un emploi contractuel temporaire

Afin de récupérer le retard d'activité dû à différentes causes, notamment l'appropriation d'un nouveau logiciel de gestion au secrétariat de mairie, l'archivage des dossiers cumulé sur plusieurs années, la reliure des registres communaux et le départ en formation de la secrétaire de mairie, le maire propose le recrutement d'une personne au secrétariat de mairie durant quelques mois.

Après débat, cette proposition est votée par 15 voix pour et 4 abstentions.

■ Droit de pêche aux plans d'eau des Benonnières

Maxime Bouchard explique que la convention avec



Maxime Bouchard (à droite) entre dans l'équipe des adjoints aux côtés du maire Sébastien Gobert (à gauche). Photo Progrès/Didier DURIF

l'Amicale des pêcheurs Ain Bresse Revermont (APABR) a été renouvelée. Un droit

exclusif de pêche est ainsi accordé à l'APABR sur la propriété communale des

plans d'eau des Benonnières pour une période de trois ans à compter du 1^{er} janvier 2021.

En échange, l'association financera et mettra en place du panneau de son activité et assurera la gestion piscicole des plans d'eau.

La commune assurera la mise en place et la collecte des conteneurs pour les déchets et entretiendra les espaces verts autour des étangs.

■ Loyers des commerces

Les élus du groupe minoritaire font remonter la demande de deux commerçants d'obtenir la gratuité de loyer des locaux communaux qu'ils occupent. Le maire rappelle que la réglementation ne permet pas de faire des locations à titre gratuit à des commerces mais que des subventions ou des aides peuvent être demandées par ailleurs. Il propose aux commerçants concernés de solliciter la municipalité pour les aider dans la démarche.

De notre correspondant, Didier DURIF

VAL-REVERMONT

La municipalité se lance dans une opération de collecte des masques usagés afin de les recycler

La municipalité a lancé une opération test en accord avec la communauté d'agglomération du bassin de Bourg-en-Bresse (CA3B) compétente en la matière. Il s'agit de collecter les masques chirurgicaux usagés et de les envoyer via une filière locale à Oyonnax pour les recycler. Il s'agit seulement des masques chirurgicaux sans sac ou autre contenant, pas de masques FFP2 type « canard » ou FFP3 ni de masques en tissu. Les masques sont démantelés et lavés puis recyclés séparément. Les élastiques broyés et transformés en pièces plastiques, le centre des masques est retissé et transformé pour en faire des vêtements. Quatre poubelles destinées aux masques usagés sont installées dans les trois villages et Montmerle. À Treffort, place du Champ-de-Foire ; à Cuisiat, place Jean-Pierre-Cotton ; à Pressiat, place du 18-Juillet-44 et à Montmerle, rue de Grenodière. Les poubelles de collecte seront vidées régulièrement. La municipalité remercie par avance la population de sa participation, en espérant que ce dispositif permettra de réduire significativement le nombre de masques perdus dans la nature.



Il suffit de glisser les masques usagés par la fente réservée à cet usage, comme ici dans la poubelle installée place Jean-Pierre-Cotton à Cuisiat. Photo Progrès/Nicole LEVRIER

Opération à l'école : la municipalité a procédé à une distribution de 50 masques par élève du cours préparatoire au cours moyen afin d'aider les familles, soit 180 boîtes.

COURMANGOUX

50 kg de truites pour l'ouverture, samedi

Judi 4 mars, la société de pêche Plan d'eau du Grand Chevalet a procédé à un empoisonnement de truites avant l'ouverture samedi 6 mars. Cinquante kilos de truites de 380 grammes, dont 3 grosses d'environ 2 kg, ont été mises à l'eau, livrées par l'entreprise Copépoisson de Montluel. En décembre dernier, 300 kg de carpes, tanches et gardons ont été ajoutés. Le président de l'association, Dominique Orru, explique : « Nous espérons que les pêcheurs seront nombreux cette année. Un empoisonnement important a été fait et nous comptons sur une météo clémente ! »

OUVERTURE Samedi 6 mars dès 8 heures. Cartes en vente sur place.



De belles truites vont faire la joie des pêcheurs.

Photo Progrès/Rachel GUYON

SAINT-JEAN-LE-VIEUX

Les deux écoles seront dotées d'équipements informatiques

Mardi 2 mars, le conseil municipal a débuté par l'approbation à l'unanimité des comptes de gestion et administratif de l'année 2020. Puis, les élus sont revenus sur plusieurs dossiers, à commencer par la mise en œuvre du dispositif école numérique.

■ Dispositif école numérique

Parmi les sujets abordés, les élus ont approuvé la proposition de convention avec l'Académie de Lyon pour la mise en œuvre du projet école numérique. « Dans le cadre de la politique de développement du numérique pour l'Éducation nationale, nous avons la possibilité de répondre, en lien avec l'Académie, à un appel à projets émis par l'État au titre des projets d'avenir. Cet appel à projet est destiné à soutenir le développement de l'innovation numérique pour l'éducation dans les écoles primaires et maternelles des communes rurales. Suite à l'inscription dans ce dispositif, nos deux écoles ont été retenues. Il appartient à la commune de doter ces écoles des matériels numériques et informatiques nécessaires. L'Académie participe au financement à hauteur de 50 % », explique le maire, Christian Batailly. Patrice Tergny, élu, membre de la commission scolaire, renchérit : « Nos deux écoles figurent parmi les 4300 dossiers retenus au niveau national. Le montant total des équipements s'élève à 23 000 €, dont 50 % de subvention sera accordée par L'État. Les deux écoles seront pourvues de vidéoprojecteurs in-



Tablettes et autres équipements informatiques seront à la disposition des élèves. Archive Progrès/Jacques GIUNTA

teractifs, de petites caméras portatives, reliées aux vidéoprojecteurs, qui permettront aux enseignants de filmer un groupe de travail et de le projeter sur l'écran pour provoquer une discussion pédagogique. Les plus grands pourront travailler sur tablettes avec clavier en Bluetooth. Le matériel sera installé en juin et opérationnel pour la prochaine rentrée, après la formation des enseignants. »

teractifs, de petites caméras portatives, reliées aux vidéoprojecteurs, qui permettront aux enseignants de filmer un groupe de travail et de le projeter sur l'écran pour provoquer une discussion pédagogique. Les plus grands pourront travailler sur tablettes avec clavier en Bluetooth. Le matériel sera installé en juin et opérationnel pour la prochaine rentrée, après la formation des enseignants. »

■ Réseau d'eau potable

Les élus ont approuvé la proposition de maîtrise d'œuvre pour le lancement d'un marché de travaux de reprise de branchements plomb et de travaux d'entretien du réseau d'eau potable.

Le maire rappelle que de très nombreux branchements plomb restent à changer sur le réseau d'eau potable. La commune est souvent amenée à faire appel à des entreprises pour intervenir sur des réparations à effectuer, à la suite de fuites ou des casses de conduites. Afin de résoudre ces interventions, il a été proposé de lancer un marché à bons de commande pluriannuel. L'agence départementale d'ingénierie aura en charge le montage du dossier de consultation des entreprises (DCE).

■ Restaurant scolaire

L'augmentation des effectifs, qui fluctuent entre 140 et 150 enfants, chaque jour au restaurant scolaire, rend la préparation des repas difficile pour la seule cuisinière et nécessite une réflexion sur le devenir de l'organisation du service. Après examen de plusieurs pistes, la commis-



Christian Batailly, maire de la commune, annonce que les deux écoles ont été retenues dans le cadre du dispositif écoles numériques.

Photo Progrès/Jacques GIUNTA

sion scolaire propose de faire appel, à titre d'essai sur 15 jours, à un prestataire de livraison de repas en liaison froide. Un bilan sera effectué à l'issue, sur la prestation et sur le coût. Le contrat porterait uniquement sur la livraison du plat chaud. La cuisinière aura à sa charge l'entrée et le dessert.

■ Canal du Moulin

Le dossier des travaux de réfection du canal du Moulin a été présenté à l'assemblée pour inscrire cette opération au budget primitif 2021.

JUJURIEUX

Gaule du Breteau : les pêcheurs préparent l'ouverture

Après une année 2020 difficile pour la Gaule du Breteau, alors que, quelques jours après l'ouverture, le premier confinement venait anéantir le travail de préparation, Mathieu Villain, président, confirme que l'ouverture de la pêche aura bien lieu samedi 6 mars à 8 heures au plan d'eau de La Route.

Le beau temps annoncé devrait permettre une belle matinée, tant attendue par tous les amateurs de pêche. Le nettoyage, l'aménagement de la zone de frayère ont occupé les bénévoles le week-end dernier et un lâcher de truites est prévu afin que tout soit fin prêt pour le jour J. Quant aux manifestations de la nouvelle saison pour l'association des pêcheurs, rien n'a pu être défini compte tenu de la situation sanitaire. Mais, bien sûr, tous espèrent un retour le plus rapide possible à des jours meilleurs pour faire vivre leur passion.



Les pêcheurs attendent avec impatience l'ouverture de la pêche, samedi 6 mars.

Archive Progrès/Isabelle ROBIN

Les cartes de pêche sont en ventes aux bureaux de tabac de Saint-Jean-le-Vieux et de Jujurieux.

JUJURIEUX

Centre-ville : où en est le projet de parking ? Les habitants invités à donner leur avis

Le conseil municipal l'avait annoncé lors de sa séance du 2 février : les élus planchent sur un projet de création d'un parking, derrière la mairie. Un parking est déjà partiellement existant, mais pas aménagé. Il sera agrandi par la destruction du bâtiment qui abritait le centre de loisirs, qui a subi un incendie. Le projet n'en est qu'à sa phase d'étude de faisabilité. Il prévoit : 26 places pour les voitures, un stationnement pour les vélos, une borne de recharge pour les véhicules électriques, des WC publics et un brise-vue pour les poubelles.

Des plans du projet ont été réalisés et seront présentés aux habitants pour re-



Le parking sera aménagé derrière la mairie et prolongé sur la droite, une fois le bâtiment du centre de loisirs détruit.

Photo Progrès/Isabelle ROBIN

cueillir leur avis. La crise sanitaire ne permettant pas la tenue d'une réunion publique, la mairie affichera les plans dans la salle des fêtes, à côté des bureaux de la mairie, ce samedi 6 mars

de 9 heures à 11h30. Les Susurriens pourront faire part de leurs remarques éventuelles en les déposant dans une « boîte à remarques », qui sera mise à leur disposition pour l'occasion.

AMBÉRIEU-EN-BUGÉY

Un habitant lance une opération nettoyage rue du Triage

Choqué par une vidéo diffusée sur les réseaux sociaux, Cédric Deschamps a lancé une opération nommée Nettoyage citoyen. Elle aura lieu ce samedi 6 mars, rue du Triage à partir de 13 h 30.

Le dépôt d'encombrants et autres déchets à proximité des conteneurs de verre, d'habits ou des poubelles est un problème auquel la Ville d'Ambérieu est confrontée. Mais la rue du Triage est une véritable décharge à ciel ouvert entre le chemin de fer et l'Albarine. C'est l'un des points noirs de la commune et ce toute l'année. Des frigos, des matelas, des meubles, des déchets de toutes sortes, des couches (etc.) sont actuellement visibles sur des terrains longeant la route et à proximité d'anciens garages. Une vidéo de ce dépôt sauvage, diffusée dernièrement sur une page Facebook a choqué Cédric Deschamps. Il a signalé les faits à la municipalité qui a répondu.

« Il faut agir sur le terrain et ne plus se contenter de commentaires »

« Les services techniques sont déjà intervenus pour nettoyer ce site mais ce dépôt sauvage se situe sur une propriété privée. Les propriétaires ont, à plusieurs reprises, été sollicités mais ne répondent pas. Du coup, j'ai lancé cette invitation, j'ai vu que ce type d'initia-



Cédric Deschamps attend du monde pour l'aider ce samedi 6 mars à partir de 13 h 30.

Photo Progrès/Olivier CALLAMAND

tives se multiplie un peu partout », indique Cédric. Il a lancé une opération, nommée Nettoyage citoyen, via la page Facebook du groupe Ambérieu-en-Bugey. Elle se tient ce samedi 6 mars à partir de 13 h 30.

« Tout le monde est le bienvenu »

Cet habitant ambarrois espère

qu'une dizaine de personnes se joindront à lui ce samedi. « Tout le monde est le bienvenu. Il faut agir sur le terrain et ne plus se contenter de commentaires, lâche-t-il. Équipés de gants, nous allons essayer d'enlever le plus gros et nous irons ensuite à la déchetterie. J'espère que l'on pourra bénéficier d'un véhicule utilitaire... »

Cédric conclut : « C'est à l'image de la société de con-

sommation. Les dépôts sauvages se succèdent notamment dans cette rue isolée. Il y en a qui en profitent et n'ont pas envie de se déplacer jusqu'à la déchetterie. Ils ont la flemme ou ne sont pas inscrits ? Des objets jetés pourraient être recyclés... »

Une chose est certaine : cette opération nettoyage pourrait en appeler d'autres.

Olivier CALLAMAND

La Ville a voulu acheter les terrains

Le maire, Daniel Fabre, est conscient du problème des décharges sauvages. « Nous avons même fait une proposition d'achat aux propriétaires du terrain rue du Triage il y a quelques années. Nous voulions le nettoyer et mettre un enclos. Nous avons reçu une fin de non-recevoir. La Ville a nettoyé à ses propres frais les lieux à plusieurs reprises. Maintenant, je dis stop, il s'agit d'une propriété privée. Il y a d'autres points noirs dans la commune. Il y a quinze jours, des meubles ont été déposés dans la nuit, pas loin de la mairie. Tous les lundis, un camion des services techniques fait le tour de la ville et on remplit deux fois la benne. » De nombreuses communes sont touchées par les dépôts sauvages. Une action à l'échelle de la communauté de communes de la plaine de l'Ain sera réalisée en 2021. « Une réunion s'est tenue récemment avec aussi les bailleurs sociaux. Il y aura notamment de la communication et de l'affichage », indique le maire d'Ambérieu.

EN BREF

AMBÉRIEU-EN-BUGÉY Cecof : des caméras pour l'inscription de Yaya

Après des semaines de mobilisation, Yaya, jeune Guinéen de 20 ans a reçu son récépissé de carte de séjour mercredi matin (voir notre édition du 4 mars).

Après son passage à la préfecture de l'Ain, Yaya est allé au Cecof d'Ambérieu-en-Bugey afin de s'inscrire et de signer son contrat d'apprentissage. Dès le 15 mars, il débutera une formation de CAP boulangerie en alternance au centre des apprentis ambarrois. L'apprenti boulanger a fait le



Le reportage sur Yaya doit être diffusé fin mars dans l'émission *Envoyé spécial*. Photo Progrès/Olivier CALLAMAND

tour des lieux avec la directrice du Cecof, Myriam Oli-

vier-Poulain, et sa patronne Patricia Hyvernât. « C'est

vraiment le métier de boulanger qui me plaît le plus. Je suis très motivé », a lancé Yaya. France 3 Rhône-Alpes et une équipe d'*Envoyé spécial* (France 2) l'ont filmé. Le reportage sur France 2 sur les patrons qui se mobilisent pour éviter une expulsion doit être diffusé fin mars.

GROSLÉE-SAINT-BENOIT, BRÉGNIER-CORDON, MURS-ET-GÉLIGNIEUX Devenez correspondant de presse

Notre journal recherche un correspondant local. Il s'agit d'une activité de complé-

ment, non salariée, mais rémunérée. Elle nécessite de la disponibilité, beaucoup de curiosité et une grande ouverture d'esprit sur tous les aspects de la vie locale. Elle peut convenir, par exemple, à des parents au foyer, des étudiants, des salariés, des enseignants ou des retraités. Vous avez le sens de l'écriture et de l'image ? Vous habitez sur place, possédez un moyen de locomotion, un appareil photo numérique et un ordinateur connecté à Internet ?

Adressez un courrier de motivation par mail à : serge.spadiliero@leprogres.fr

SAINT-MAURICE-DE-RÉMENS

La vidéosurveillance va arriver dans la commune

Le conseil municipal du 3 mars a été consacré à plusieurs dossiers. Le premier d'entre eux concerne la mise en place prochaine de la vidéosurveillance dans la commune.

■ Vidéosurveillance.

Actée lors du conseil municipal du 20 décembre 2020, l'adhésion au groupement de commande de vidéoprotection a été adoptée. Ce groupement comprend huit communes : Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Bettant, Château-Gaillard, Douvres, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Maurice-de-Rémens et Saint-Rambert-en-Bugey.

Les caméras seront disposées autour des bâtiments communaux. Ambérieu coordonnera les commandes et il en coûtera 40 000€ HT à Saint-Maurice, qui aura un reste à charge de 15 000€ après subventions. Le coût prévisionnel de la maintenance est estimé à 2 500€ par an. Cette somme a susci-

té un débat parmi les conseillers, qui espèrent que ce prix restera stable au fil des ans.

■ Création d'un groupement de commande pour l'achat d'énergie coordonné par le SIEA

Avec la fin des tarifs réglementés pour les professionnels et les collectivités, la mise en concurrence est devenue obligatoire pour la conclusion de contrats d'achat d'énergie, l'électricité en particulier. La constitution d'un groupement de commandes permettra d'optimiser les appels d'offres et de négocier au mieux les tarifs.

■ Numérisation du PLU

Une convention sera passée avec le SIEA pour la numérisation du Plan local d'urbanisme (PLU) au format Editop et son intégration dans le système XMAP afin de standardiser les données à entrer dans Géoportail de l'urbanisme.



Six caméras de vidéosurveillance vont être installées à Saint-Maurice. Archive DR

■ Dissolution du SIABVA

Créé il y a une vingtaine d'années à la suite des grandes inondations de l'Albarine de 1990 et 1991, le Syndicat d'aménagement du

bassin-versant de l'Albarine sera dissous prochainement. Depuis la délégation de la gestion des milieux aquatiques aux communautés de communes, le SIABVA n'as-

surait plus que le service du SPANC (contrôle des installations d'assainissement non collectif) et cette activité ne permettait plus d'assurer l'équilibre de ses finances.

Dans la foulée, la commune passera une convention avec la communauté de communes Rives de l'Ain/Pays de Cerdon pour la prestation du service du SPANC. Les tarifs restent inchangés.

■ Avancement des agents communaux

Le taux de promotion des agents doit être fixé par le conseil municipal. Il s'agit du nombre d'agents à promouvoir chaque année dans une liste d'aptitude, selon des critères d'ancienneté et de qualité de service. Il y a un agent promouvable cette année et le taux proposé est de 100 %. Il s'agit d'une Agent territorial spécialisée des écoles maternelles (Atsem) qui sera promue au grade d'Atsem 1^{re} classe.

AMBÉRIEU-EN-BUGÉY

Plus de 200 barquettes de diots vendues par le club de basket



Geneviève, Christian et Gérard ont remis les barquettes, samedi 27 février. Photo Progrès/Henri-Pierre ZITO

Les dirigeants d'Ambérieu Basket-Ball sont satisfaits car ils ont vendu, samedi 27 février, près de 200 barquettes contenant deux diots et des pommes de terre afin de faire rentrer un peu d'argent. Le bénéfice réalisé servira au bon fonctionnement du club, qui compte 224 licenciés à ce jour, et de son école de basket.

La présidente, Geneviève Pauget, fait part des manifestations sportives et extra-sportives qu'Ambérieu Basket-Ball pourrait organiser si la crise sanitaire disparaissait : « Il est prévu un tournoi pour la catégorie U9 dans le cadre de l'opération Retour au jeu, pilotée par la Fédération française de basket-ball. Ce tournoi devrait se dérouler au printemps, dès que les conditions sanitaires le permettront. Il est également prévu une autre vente à emporter en avril ou en mai. Face aux baisses drastiques des subventions, le club de basket d'Ambérieu s'organise pour faire face aux dépenses, notamment pour pérenniser les emplois. »

LHUIS

L'édition 2021 du trail So Bugey pour l'instant maintenue

Après l'annulation du trail So Bugey en 2020, les équipes sont dans les starting-blocks pour une édition spéciale en 2021. Elle est prévue le dimanche 16 mai.

Cette année, Etienne Jacques, le président, est optimiste et maintient la manifestation. L'équipe attend l'autorisation de la préfecture pour lancer la cinquième aventure de cette course. Celle-ci sera rendue quelques jours avant, en fonction de l'évolution sanitaire.

Au départ de Lhuis, les parcours n'ont pas été modifiés mais seulement deux courses sur quatre sont maintenues pour des raisons d'organisation. Il s'agit des courses intermédiaires : 45 km D + 2290 et 22 km D + 990.

Pour assurer la sécurité de chacun, les départs des courses seront échelonnés et en différé. Aussi, les sportifs devront signer une « charte du coureur »



600 coureurs avaient pris le départ commun aux 31 et 19 km, en 2019. Archive Progrès/Serge RAPPY

s'engageant ainsi à signaler tous symptômes apparus après la course.

Un sens de circulation est prévu autour de la buvette, les responsables de la manifestation s'engagent à faire respecter les gestes barrières et les distanciations avec des contrôles aux zones d'arrivées et de départs.

Cette année, il n'y aura pas de repas sur place mais une vente de tartes à emporter est tout de même prévue.

Les inscriptions se font en ligne via le site www.trailsobugey.com (remboursement intégral en cas d'annulation de la manifestation).

PLATEAU D'HAUTEVILLE

Reconstitution de la forêt : les élus sollicitent le plan de relance de l'État

Les élus ont pris connaissance du plan d'exploitation pour la reconstitution de la forêt, la plus grande du département. Dans ce cadre, ils sollicitent le plan de relance de l'État. Le conseil municipal valide aussi le plan d'aménagement foncier de l'office national des forêts pour celle d'Hostiaz.

Le dernier conseil municipal a permis aux élus de rencontrer Vincent Gonod, nouveau technicien forestier de l'ONF en charge des forêts d'Hauteville et Vaux-Saint-Sulpice, qui succède à Charly Bonnafoux et Nicolas Micoud, le responsable de l'unité territoriale. « La commune possède la plus grande forêt du département. Sur celle d'Hostiaz, nous vous soumettons, pour les douze ans à venir, le plan d'aménagement forestier, document contractuel obligatoire qui permet d'anticiper sa gestion. Représentatif de la forêt locale, elle est pour 67 % composée de feuillus et pour 1/3 en résineux », expliquent les techniciens.

« Le changement climatique implique un changement de gestion »

Avec des recettes en dent de scie en fonction des marchés, et la crise sanitaire qui touche largement la



Vincent Gonod, nouveau technicien ONF sur le plateau, au côté de Nicolas Micoud, responsable de l'unité territoriale. Photo Progrès/Guy DOMAIN

forêt aux résineux rongés par les scolytes qui les font dépérir.

« Le changement climatique implique un changement de gestion et nous devons agir sur la diversité des essences, la mixité feuillus et résineux, la structuration irrégulière d'arbres de toutes tailles qui sont ainsi plus résilients aux épisodes de sécheresse. Nous devons aussi favoriser la régénération naturelle et augmenter la résistance individuelle en permettant aux arbres de disposer de plus de place. Pour la santé de la forêt, nous sommes aussi vigilants sur la présence en augmentation de cerfs, véritables tondeuses qui mangent la régénération naturelle. Il ne faut

pas qu'ils soient en surnombre dans cette forêt, concernée par un arrêté de biotope de protection des oiseaux qui concerne 2 hectares situés près des falaises », commente Nicolas Micoud. Et aussi par un îlot de sénescence de 3 hectares laissé sans intervention humaine pendant 40 ans pour devenir un réservoir à biodiversité pour le reste de la forêt qui est aussi une zone de loisirs pour de nombreux habitants ou vacanciers.

Vers une forêt comme on en trouve en Croatie

Les différents volets de ce plan d'exploitation ont été approuvés

LA FORÊT EN CHIFFRES

- 84 euros par an : c'est le rendement moyen d'un hectare de forêt.
- 2522 hectares : c'est la surface de la forêt communale du plateau.
- 709 hectares : c'est la surface de forêts sectionnelles.
- 2 : c'est le nombre de forêts domaniales.
- 37 % : c'est le pourcentage du territoire occupé par la forêt publique.

Renouvellement du peuplement forestier



Les recettes de vente de bois sont en dent de scie pour les communes forestières.

Photo Progrès/Guy DOMAIN

unanimement par des élus parfois perplexes devant le scénario d'évolution climatique. « Dans une hypothèse modérée qui prend en compte un climat plus chaud et sec en été avec des phénomènes extrêmes de canicule, de tempêtes, de sécheresse aggravés par des agressions d'insectes ravageurs, nous considérons que nous allons, dans les 50 ans, devoir faire face à un climat correspondant à une altitude inférieure de 500 m à la nôtre ou un déplacement du département à 600 km plus au sud. Notre forêt devrait, selon les modèles météorologiques raisonnables, ressembler à celles qui l'on trouve actuellement en Croatie », concluent les techniciens.

De notre correspondant
Guy DOMAIN

L'État, dans le cadre de son plan de relance pour soutenir le renouvellement et la reconstitution de la forêt, a débloqué une enveloppe de 150 millions d'euros. La forêt communale a durement été impactée par les épisodes de sécheresse successifs, aussi le conseil municipal a validé le dépôt d'un dossier, via l'ONF, pour bénéficier d'une aide. « L'objectif est de reconstituer la diversification des essences du peuplement forestier sur 4 ha en forêt de Cormaranche pour un coût de 38760 euros, bénéficiant d'une subvention à hauteur de 80 %, qui laisserait un résiduel de 7734 euros à financer par la commune », a fait approuver unanimement Patrick Genod, maire adjoint.

PLATEAU D'HAUTEVILLE

L'ouverture de la pêche se prépare au plan d'eau des Lésines

Après une année 2020 fortement perturbée, les pêcheurs sont prêts pour cette année. Les 200 kilos de truites lâchés jeudi 4 mars sont la promesse de beaux paniers pour l'ouverture, programmée la semaine prochaine.

Il flottait comme un air de printemps, jeudi après-midi 4 mars, sur les berges du plan d'eau des Lésines. De quoi donner envie de sortir les gaudes après une année 2020 perturbée par le confinement et un long épisode de deux mois de sécheresse. « Nous n'avons finalement pu ouvrir que trois mois. En conséquence, nous avons décidé de baisser

le prix des cartes de pêche à l'année, d'autant que nous disposons d'une excellente trésorerie », annonce Jean-Pierre Charasse, le trésorier.

Les cartes d'ores et déjà disponibles

« Aujourd'hui, pour préparer l'ouverture, qui sera effective le samedi 13 mars, nous lâchons 200 kg de truites. 150 qui pèsent environ 1 kg et 50 kg de truites de 250 grammes. Ce lâcher fait suite à l'alevinage de 300 kg de gardons et tanches effectué en octobre dernier. Du poisson fourrage pour les nombreux brochets et sandres qui peuplent le plan d'eau. Nous effectuerons aussi

trois nouveaux lâchers de truites dans la saison, en fonction de la température et du niveau de l'eau », poursuit Claude Capiaux, le président.

Une ouverture qui s'effectuera sans restriction de cannes de pêche, deux lancers et une de pêche au coup sont permises. « Nous limitons cependant le nombre de truites pêchées à 4 par jour et par pêcheur. Les cartes sont d'ores et déjà disponibles au magasin Vival de Cormaranche, à l'épicerie fine et caviste Pellilo et au bar le Chalet sur Hauteville Lompnes et, dès le mois d'avril, au camping des 12 cols. Enfin, au mois de mai, si la situation sanitaire le permet, nous organiserons un con-



Les dirigeants de la société de pêche, sous l'œil intrigué de jeunes et futurs pêcheurs ont lâché 200 kilos de truites dans les Lésines, jeudi. Photo Progrès/Guy DOMAIN

cours amical ou un safari truites », conclut Claude Capiaux.

De notre correspondant
Guy DOMAIN

Ouverture le samedi 13 mars à 7 h 30. Prix des cartes : à l'année 35 euros. Moins de 16 ans : 22 euros. Gratuit pour les moins de 11 ans accompagnés

d'un sociétaire. À la semaine : 18 et 10 euros. À la journée : 10 et 6 euros. Timbre barque : 12 euros. Pêche à la carpe de nuit : 30 euros/an. Ouverture de la pêche aux carnassiers le 15 mai pour respecter la période de frai. La maille du sandre fixée à 50 cm pour le sandre et 60 cm pour le brochet.

BELLEY

Handicap : le collège Lamartine ouvre une classe Ulis à la rentrée

Le collège Lamartine ouvrira une classe Ulis à la rentrée prochaine. Jean-Edouard Brun, chef d'établissement, fait le point.

Qu'est-ce qu'une Ulis ?

« L'Ulis Lamartine sera un dispositif d'accueil et d'accompagnement des élèves en situation de handicap dans les apprentissages. Il y a différents types d'Ulis pour différents handicaps. Celle ouverte au collège est l'Ulis généraliste Troubles spécifiques du langage et des apprentissages (TSLA). Les troubles d'apprentissage du langage oral et écrit comprennent : les dysphasies (troubles du langage proprement dit) et les dyslexies (déficits spécifiques de l'apprentissage de la lecture. Ces troubles engendrent d'autres dysfonctionnements : la dysorthographe, la dyscalculie, la dysgraphie). Ils font partie des troubles neuropsychologiques. Ces troubles engendrent une souffrance chez l'enfant qui est augmentée par les exigences du parcours scolaire. Il faut mieux le prendre en compte. C'est le but de ces dispositifs. »

Comment cela fonctionne ?

« Les élèves (une dizaine) sont inclus et répartis dans les classes ordinaires sur les 4 niveaux du collège mais assistés d'un accompagnant et, pour certaines matières où la difficulté de suivre est trop grande, rejoignent une salle dédiée pour recevoir un enseignement spécialisé. C'est très souple. Le but est d'adapter au mieux. Il faut que tout le monde s'y retrouve. C'est un dispositif qui exige de prendre en compte l'enfant et de créer des ponts : tout le monde doit faire un pas en avant. »



L'Ulis Lamartine sera un dispositif souple : les élèves sont inclus et répartis dans les classes ordinaires sur les 4 niveaux du collège mais assistés d'un accompagnant. Photo Progrès/Nicolas REANT

« L'Ulis repose sur des professeurs formés ? »

L'Ulis repose sur des professeurs formés ?

« L'Ulis s'appuie sur une ou plusieurs personnes que l'on appelle AESH (Accompagnant des élèves en situation de handicap) et sur un enseignant spécialisé en particulier qui coordonne l'ensemble des inclusions et des remédiations. Plus largement, tous les professeurs approfondissent leurs connaissances et leurs compé-

tences sur le thème du handicap à l'occasion de cette inclusion. Il y a un effet positif sur tout l'établissement. Il y a, en effet, aussi une souffrance des enseignants qui sont démunis face à certaines difficultés en raison du manque de formation et d'accompagnement sur ce thème. Quand on n'a pas la réponse, c'est difficile aussi du côté des enseignants, dont on ne parle pas assez je trouve dans cette question de l'école inclusive. »

Avez-vous trouvé un professeur spécialisé ?

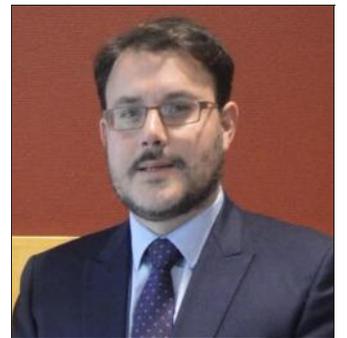
« Oui, il s'agit d'un professeur interne à Lamartine, qui porte cette sensibilité depuis plusieurs années et qui s'est porté candidat. »

Pourquoi avoir demandé l'ouverture de cette classe ?

« Il ne s'agit pas d'une classe à part mais bien d'une inclusion. Début 2018, à la demande de la Direction Diocésaine, un certain nombre de Chefs d'établissements catholiques ont rencontré Gaëlle Vallier-Dubois, inspectrice académique de l'époque, et Nathalie Porte, coordonnatrice. Le message global était clair : dans l'Ain, les besoins reconnus sont croissants et l'Enseignement catholique ne prend pas une part assez active dans l'accueil du Handicap. Depuis cette réunion, plusieurs Ulis ont été ouvertes dans le département et notamment au sein de notre école Sainte-Anne, grâce à la conviction de Vincent Chieux. Nous avons répondu à une demande persistante de l'Inspection académique et de nos instances depuis deux ans pour le bassin de Belley. C'est donc aussi dans le droit fil de notre logique de groupe scolaire Sainte-Anne - Lamartine que cette Ulis de continuité est ouverte au collège. »

Comment s'y inscrit-on ?

« C'est la même démarche libre des familles auprès de l'établissement que pour n'importe quelle inscription : à partir de notre site Internet. Simple-ment, les rendez-vous se déroulent directement avec l'enseignant spécialisé car la



Jean-Edouard Brun, chef d'établissement de l'Institution Lamartine.

Photo Progrès/Nicolas REANT

connaissance de l'élève est particulièrement importante pour réfléchir à la prise en charge. Bien sûr, l'enfant doit faire l'objet d'une notification de la Maison du handicap (MDPH), qui reconnaît le handicap et formalise le droit à avoir une place en Ulis. Après, les parents sont libres de se tourner vers le public ou le privé pour son projet éducatif. »

Et après, au lycée ?

« Chaque chose en son temps. Il n'est pas prévu, à moyen terme, d'ouvrir une classe Ulis en lycée. Les élèves Ulis du collège devront actuellement se tourner vers d'autres établissements pour la poursuite de leurs études. Mais c'est déjà un vrai plus d'avoir pu le faire au collège. »

Propos recueillis par notre correspondant Nicolas REANT

BELLEY

Tennis : le club réfléchit à des compensations pour ses adhérents

Stanislas Pazdzior est entraîneur au Tennis club de Belley. Il revient sur la situation actuelle et les activités maintenues au sein de la structure.

D'une manière générale, comment se passe la saison du Tennis club de Belley ?

« La situation est compliquée, on ne le cache pas. Il y a beaucoup d'incertitudes en ce moment. Le club espère pouvoir reprendre son rythme dès que possible,

lorsque les restrictions seront allégées. »

Comment le club s'adapte à toutes ces restrictions ?

« Les règles sanitaires sont respectées et plutôt simples à mettre en place. Les joueurs restent à distance, ils n'ont pas accès au club house ni aux vestiaires. Le port du masque est imposé dès l'entrée dans l'espace sportif, et tout cela permet de jouer sans le masque. L'enseignant est tenu, lui, de le garder. »

Qu'en est-il de l'activité actuellement ?

« L'activité a repris partiellement, seulement en extérieur, et pour les jeunes, car avec le couvre-feu instauré en ce moment, c'est trop contraignant de reprendre également les séances adultes. Tout le monde a, malgré tout, le droit de pratiquer librement en extérieur. Les compétitions, sauf peut-être bientôt pour les plus jeunes, et autres animations ne sont pas autorisées pour le moment. »



Stanislas Pazdzior, entraîneur au Tennis club de Belley, regrette que certains adhérents « perdent peu à peu le goût à force de ne pas pratiquer ». Archive Progrès/Caroline BORIE

Quels sont les impacts pour le club ?

« Nous réfléchissons actuellement à rembourser ou à offrir des compensations à nos adhérents. Bien

évidemment, notre volonté va être d'en garder une grande partie, même si certains perdent peu à peu le goût à force de ne pas pratiquer. »

AOSTE (ISÈRE)

Le Musée gallo-romain innove

Toujours fermé au public, mais nullement inactif ! Le Musée gallo-romain d'Aoste n'ouvre toujours pas ses portes. On l'imagine bien, les visiteurs habituels sont déçus mais, quoi qu'il advienne, l'équipe garde un lien numérique avec l'extérieur et les amateurs d'histoire.

À ce jour, le site de la Ville d'Aoste ainsi que la page Facebook du musée proposent aux internautes de découvrir les petits plats typiques que les Gallo-Romains dégustaient dans leur quotidien, des recettes antiques assez simples à réaliser pour qui veut tester.

Pour réaliser ces petites vidéos, un gros travail de recherche est nécessaire, sans compter un travail de fond sur les costumes qui permettent de retracer avec plus de vie les scènes du passé. Si vous voulez soutenir l'équipe du musée, si vous souhaitez garder un pied dans la vie ancestrale d'Aoste, alors arrêtez-vous quelques minutes et cultivez-vous, l'air de



Sylvie Perrin-Toinin trouve toujours de quoi faire au musée. Néanmoins, les vidéos "découverte" restent un moyen de garder le fil avec le public. Archive Le DL/Estelle MONNET

rien, en découvrant les saynètes vivantes du Musée gallo-romain.

www.mairie-aoste.org/la-programmation-culturelle

La recette et les origines du libum

Pour faire du libum, il vous faudra 400 g de ricotta, 100 g de farine, 1 œuf, 1 cuillère à soupe de miel et 1 pincée de sel.

Mélanger tous les ingrédients dans une jatte, la pâte doit avoir une consistance molle et collante. Sur une plaque de papier sulfurisé, déposer des petites boules de pâte à l'aide de deux cuillères à soupe en les espaçant, les aplatir légèrement pour obtenir une forme ovale. Faire cuire 25 minutes au four préchauffé à 180 °C et déguster tiède.

Le libum (au pluriel liba) était le pain sacrificiel, offert aux dieux lors de cérémonies religieuses. À la clôture de ce sacrifice alimentaire, il pouvait être jeté dans le feu ou émietté. Il était également consommé par les officiants. Comme toutes les recettes antiques, les ingrédients sont indiqués, ainsi que la manière de les préparer, mais pas les quantités précises.



Le pain sacrificiel serait encore à la mode des petits goûters des enfants, ou des plus grands !

YENNE (SAVOIE)

Le projet de la future gendarmerie présenté au conseil municipal

Le directeur des services techniques de la communauté de communes a ouvert la séance de conseil municipal par deux présentations de sujets intercommunaux.

La compétence "déchets" a d'abord fait l'objet d'un historique et des évolutions en cours et à venir. Les déchets sont composés de trois volets : les ordures ménagères, le tri et la déchèterie. Comme pour tout budget annexe, le service doit s'autofinancer : les déchets paient les déchets.

Un zoom a été fait sur le récent changement concernant les ordures ménagères avec le passage d'une redevance incitative à une redevance simple.

■ Nouvelle gendarmerie

Le projet de la future gendarmerie, qui se situera chemin de la Curiaz, avec plans et esquisses, a ensuite été développé. Le projet est porté par la communauté de communes et viendra remplacer la caserne de la rue Antoine-Laurent datant des années 1960. La commune était propriétaire de cette dernière.

Le reste de l'ordre du jour s'est poursuivi avec plusieurs délibérations notamment en lien avec les travaux d'Ameysin qui ont repris. Dans le registre des sujets techniques, une convention avec Jon-

gieux et Lucey a été amendée et prolongée pour la mise à disposition de l'agent d'entretien en charge de la station d'épuration yennoise pour celles de ces deux communes.

■ Comptes administratifs 2020

Enfin, les comptes administratifs 2020 ont été approuvés après présentation par l'adjointe en charge des finances, Stéphanie Chalbos. Outre les trois budgets annexes de la zone du Flon, de la chaufferie bois et de l'assainissement, c'est le budget général, le principal, qui a fait l'objet de plus de détails pour expliciter les dépenses de fonctionnement de 1 949 531 € pour des recettes de 2 450 721 €, alors que l'investissement se décompose avec 601 743 € de dépenses et seulement 166 336 € de recettes.

Entre l'excédent global 2020 et les excédents reportés, le résultat définitif à reporter au budget primitif 2021 sera de 774 424 €.

■ Réfection de la place Charles-Dullin

Les questions diverses ont permis plusieurs informations dont le report de la réfection de la place Charles-Dullin à l'automne compte tenu des offres insatisfaisantes reçues après la mise en marché. Les élus ont bon espoir d'avoir plus de certitudes qualitatives en décalant de six mois ce chantier.

LES AVENIÈRES-VEYRINS-THUELLIN (ISÈRE)

La boutique du Secours catholique est ouverte à tout le monde

La boutique solidaire est une initiative de l'antenne locale du Secours catholique et elle ne désemplit pas. Du tri au magasin, situé dans la Grande-rue de Ciers aux Avenières, ce sont plusieurs bénévoles qui mettent toute leur énergie dans cette petite entreprise.

Entre le temps consacré au tri des articles et la présence pour animer la boutique, ils ne comptent pas leurs heures. Dans cette boutique pas comme les autres, on trouve des vêtements d'enfants et d'adultes, des chaussures, des sacs, du linge de maison, des rideaux, le tout à très bas prix.

Cette chaîne de solidarité fonctionne bien grâce à une grande implication de tous pour soutenir les actions du Secours catholique. L'association intervient dans de nom-



Mardi, les bénévoles ont trié plusieurs gros sacs d'articles issus de dons. Mercredi, les articles retenus se retrouvaient à la boutique solidaire pour le plus grand plaisir des visiteuses.

breuses formes de solidarités à la rencontre des plus fragiles.

Tout ce qui est proposé dans la boutique solidaire est d'excellente qualité et la clientèle se presse pour lui donner une seconde vie. La boutique n'est pas uniquement ouverte aux personnes en difficulté, tout le monde peut venir acheter des articles qui sont tous issus de dons.

Rien n'est perdu

Les bénévoles tiennent à souligner que « l'association est apolitique et le Secours catholique prend en compte la spiritualité de chacun ».

Les articles donnés sont ensuite triés, pliés et mis en

rayon. Variété et qualité sont des principes bien mis en valeur par cette boutique qui rend bien des services. Tout ce qui n'est pas gardé est pris par Evira d'Emmaüs qui fait un tri. Même ce qui est en trop mauvais état ne va pas à la déchèterie. Il y a la filière recyclage, les vêtements sont en fin de parcours transformés en chiffons, isolation et ils peuvent même prendre de la valeur en étant transformés en billet de banque.

Heures d'ouverture de la boutique solidaire : mercredi, de 9 h 15 à 11 h 45 et de 14 h 15 à 16 h 45. Vendredi, de 9 h 15 à 11 h 45. Samedi, de 9 h 15 à 11 h 45.

ZOOM

■ Je veux faire un don, comment procéder ?

On peut déposer ce qu'on veut donner au Clos des sœurs au n° 16 de la place Bacchus des Avenières (rond-point). Le grand portail vert est ouvert tous les matins (de 8 h 30 à 12 h 30) sauf les dimanches et lundis.

BOURG-EN-BRESSE

La Tannerie va lancer sa propre bière au printemps

Les bénévoles de l'association La Truffe et les oreilles, guidés par Élodie Plassard, ont élaboré la recette de ce breuvage produit par la brasserie artisanale La Grange noire de Saint-Alban. Sa sortie est prévue au tout début du mois de mai.

C'est une nouvelle qui apporte un peu de légèreté et une dimension festive à la période, une information qui montre que malgré les circonstances et leur fermeture au public, les lieux culturels ne manquent pas d'idée. Dans quelques semaines, la Tannerie va proposer sa propre bière à la vente. Un breuvage pensé et réalisé avec une brasserie artisanale locale, La Grange noire, basée à Saint-Alban, à consommer avec modération bien entendu.

La première rencontre avec les brasseurs a eu lieu au mois de septembre. « Nous avons ensuite élaboré la recette, une bière ambrée à la poire, avec les bénévoles de l'association de la Tannerie, la Truffe et les oreilles, au mois de janvier, raconte Élodie Plassard, en charge du projet pour la Smac (Scène de musiques actuelles). Et, à la fin du mois de janvier, six personnes sont allées sur place pour participer au premier brassin de vingt litres. » Brassin qui devait être goûté après la manifestation pour la réouverture des lieux culturels, le 27 février.

Ambrée à la poire

Si elle ne sera pas labellisée



Gilles Garrigos, le directeur, et Élodie Plassard, en charge du projet, ont hâte de pouvoir proposer la bière de la Tannerie au public. Photo Progrès/Mathilde VILLEMENOT

bière biologique, elle est malgré tout concoctée avec des ingrédients bio et locaux, au maximum. « Le malt est produit en Savoie, le houblon à Montcet et les poires à Belley, poursuit Élodie Plassard, heureuse de voir ce projet aboutir. Cela a permis de garder le lien avec les bénévoles. Certains vont retourner à la Grange noire pour le brassage des 450 litres le 7 mars. Il faudra alors un mois de maturation. La mise en bouteille et l'étiquetage sont ensuite prévus entre la fin du mois de mars et le début du mois d'avril. » La bière de la Tannerie sera normalement disponible au plus tard au début du mois de mai.

« Garder le lien avec les bénévoles »

Dans le meilleur des cas, elle sera commercialisée au café de la Tannerie, si la salle a l'autorisation de rouvrir. Sinon, les bouteilles de 33 cl et de 75 cl seront vendues en cliquant et emporter et, pourquoi pas, dans les petits marchés qui pourraient revenir dans la cour de la Tannerie comme lors du premier confinement.

Reste désormais à créer l'étiquette qui permettra d'identifier cette bière et aussi à lui trouver un nom. Les bénévoles de La Truffe et les oreilles ont été sollicités il y a quelques jours pour faire part de leurs idées. « Mais nous réfléchissons aussi à faire appel au grand public si jamais il faut départager plusieurs d'entre elles. »

Mathilde VILLEMENOT

Des projets en attendant la réouverture

Des mois que la salle de la Tannerie n'a pas accueilli de concert avec du public, des mois que le bar est fermé. L'épidémie de Covid-19 n'est pas tendre avec les lieux de culture privés de leur vocation première. Mais la force de ces endroits est bien entendu dans les équipes qui les composent. Et, à la Tannerie, on n'est pas en rade en matière d'idées. Depuis quelques jours, la Smac a lancé sa streaming room : les concerts qui auraient dû avoir lieu dans la salle sont captés dans des lieux plus inhabituels comme le monastère de Brou ou à l'Amphi, et diffusés, dans les conditions du live, sur Inter-

net le vendredi. Cela permet à la fois de faire vivre la musique de ces artistes mais aussi de faire travailler les techniciens. « Pour la deuxième année, nous avons également enregistré une compilation des groupes qui viennent répéter et jouer chez nous, indique Gilles Garrigos, le directeur. Elle va sortir très prochainement. » Le professionnel du spectacle réfléchit également avec son équipe à la création d'une boutique mobile qui permettrait notamment de vendre des disques d'artistes locaux à distance. Avec un espoir : pouvoir proposer des concerts en extérieur, au moins, aux beaux jours.

EN BREF

BOURG-EN-BRESSE Vol de carte bancaire au supermarché : un scénario bien rodé

Récemment, en milieu d'après-midi, un octogénaire faisait ses courses au supermarché Carrefour. À la caisse, il s'est aperçu qu'un homme se tenait très près de lui. Il a composé son code de carte bancaire et est parti déposer ses achats dans sa voiture. La même personne l'a alors légèrement bousculé et s'est excusée.

Une fois l'octogénaire assis dans sa voiture, le même homme l'a interpellé en lui demandant comment sortir du parking pour prendre la direction de Paris. La conversation a duré car l'individu parlait très mal le français. En quittant le parking, l'octogénaire s'est aperçu que la portière avant droite de sa voiture était mal fermée. Au moment de faire d'autres courses dans son quartier, il s'est rendu compte que sa carte bancaire avait disparu.



Attention ! Les voleurs n'ont pas encore été arrêtés.

Illustration DR

Les policiers lui ont expliqué qu'il s'agit d'un scénario bien rodé. Après avoir repéré le code de carte bancaire à la caisse du supermarché, sur le parking, pendant que l'un détournait l'attention de la victime, son épouse a ouvert la portière droite et subtilisé la carte bleue.

En une trentaine de minutes, les voleurs ont effectué deux retraits de 500 € et réalisé deux achats pour un montant de 500 €. Les victimes lancent un appel à la vigilance.

BPP SOURD
Père & Fils depuis 1975
239280400

Peinture
Plaquiste
Rénovation
intérieure

04 74 51 31 91
BOURG-EN-BRESSE

FOOTBALL/OLYMPIQUE LYONNAIS

L'OL va prendre à cœur son rôle de challenger

Calé derrière Paris et Lille, à 1 et 3 points, l'OL mesure le poids des confrontations directes qui l'opposera les 21 mars et 25 avril à Décines, à ses deux rivaux. Pour l'instant, le rôle de favori ne l'intéresse pas plus que cela.

L'enjeu ne tue pas complètement le jeu paraît-il, mais au vu des prestations des quatre premiers du championnat mercredi soir, il n'est pas interdit d'en douter quand même.

Si Monaco, irrésistible depuis décembre, a pour une fois laissé des plumes dans la bataille à distance, les trois autres ont maintenu la cadence, avec pas mal de réussite, à l'image de Lille qui a renversé Marseille (2-0) entre la 90^e minute et le temps additionnel.

Mais il n'y a sans doute pas de hasard à considérer que les plus forts sont au rendez-vous, même cahin-caha. Tant mieux pour l'OL, venu à bout du Stade Rennais en jouant un peu plus d'une demi-heure à son niveau en seconde période.

C'est depuis quelque temps la signature de cette équipe lyonnaise, que de jouer à mi-temps, et ce n'est pourtant pas ce que réclame Rudi Garcia, qui insiste sur le devoir de constance d'un match à l'autre, et à l'intérieur d'un même match.

Garcia ne veut perdre aucun joueur pour le sprint

L'OL toussote, mais reste calé dans la roue du PSG et du LOSC, pas vraiment plus emballants, respectivement à 1 et 3 points, avec la perspective heureuse de recevoir ses deux rivaux les 21 mars et 25 avril prochains.

On devine pourtant qu'il faudra s'élever, être moins irrégulier pour



Thiago Mendes, qui échappe à Camavinga, a fourni beaucoup d'efforts face à Rennes, pour faire basculer le match en faveur de l'OL. Photo Progrès/Stéphane GUIOCHON

donner tort aux spécialistes et aux consultants, qui voient l'OL un peu moins armé que d'autres pour la lutte, faute de garanties. Certains se sont même insurgés de la stratégie de Rudi Garcia mercredi, qui avait demandé à ses joueurs de laisser le ballon à l'adversaire. L'entraîneur a reconnu sa responsabilité, mais a aussi exprimé sa volonté de lancer la seconde période sur des bases plus ambitieuses.

Au moins, il n'a pas tardé pour faire les bons choix, avec les entrées en jeu dynamiques d'Aouar et Kadewere notamment. Est-ce un nouveau signe que l'entraîneur a raison de ne s'écarter que très rare-

ment de son onze et de son schéma types, qui ont mené l'OL sur le podium depuis l'automne ? C'est tout le débat.

Ce débat est rude pour Caqueret, qui n'a débuté que 12 matches sur les 26 où il figurait sur la feuille match, et plus encore pour Slimani, titularisé enfin en Ligue 1, mais dans un rôle d'attaquant excentré qui ne l'avantage pas. Mais pour Rudi Garcia, qui ne veut perdre personne en route en cette période clé, la notion de groupe reste la base. Tant à l'intérieur du vestiaire que face aux médias, son discours ne variera pas.

J.-F.G.

Les Lyonnais sont-ils toujours les rois du sprint ?

Il y a un an, l'argument sportif était avancé comme une « perte de chance » par Jean-Michel Aulas, comme une démonstration qu'il ne fallait pas arrêter le championnat à dix matches de la fin. L'OL était fort dans le sprint final en Ligue 1 depuis des années, et serait revenu dans la course à l'Europe, voire à la Ligue des Champions, si la Ligue et le Gouvernement s'étaient accordés pour autoriser une reprise, à huis clos, comme dans les quatre autres grands championnats.

On sait ce qu'il était advenu. L'OL était venu mourir à la 7^e place au classement définitivement arrêté à la 28^e journée.

La promesse de la saison dernière est donc censée devenir la vérité de cette saison. L'OL devra faire un carton sur les 30 points en jeu pour rester, au pire, sur le podium, au mieux pour décrocher le titre. Mais bien sûr, Lille et

Paris y pensent aussi très fort...

Parmi les quatre candidats - Monaco, à 7 points de la 1^{re} place, peut à nouveau se rapprocher s'il s'impose à Louis II face à Lille lors de la prochaine journée - l'OL est la seule équipe qui aura trois confrontations directes à jouer. Lors des trois premières, cela lui avait plutôt réussi : victoire contre Monaco et à Paris, nul à Lille. Tout reste donc possible à condition de ne pas s'égarer par ailleurs, dans les matches prétendus à sa portée.

J.-F.G.

Le calendrier des 10 derniers matches de l'OL :

Va à Reims (29^e journée), reçoit le PSG (30^e), va à Lens (31^e), reçoit Angers (32^e), va à Nantes (33^e), reçoit Lille (34^e), va à Monaco (35^e), reçoit Lorient (36^e), va à Nîmes (37^e), reçoit Nice (38^e).

OL INFOS

■ Coupe de France : Pollersbeck enfin ?

L'OL recevra Sochaux (Ligue 2), vainqueur à Niort mardi (3-1) ce samedi à 18 h 45. Ce devrait être l'occasion pour Julian Pollersbeck, malade le jour des 32^{es} de finale contre Ajaccio, de garder les buts lyonnais pour la première fois.

■ Paqueta OK pour Sochaux

Suite à son expulsion à Marseille, Lucas Paqueta a écopé d'un match de suspension, déjà purgé mercredi contre Rennes. Le milieu brésilien sera bien là samedi face à Sochaux.

■ M. Wattelier au sifflet

Le match OL - Sochaux, sera arbitré par M. Wattelier, et sera diffusé sur Eurosport 2.

■ Compliqué pour Dembélé

Moussa Dembélé, qui fait l'objet d'un prêt payant à l'Atlético de Madrid (1,5 million), assorti d'une option d'achat de 33,5 millions, connaît des débuts compliqués. Touché par la Covid-19 début février, l'attaquant n'a joué que 24 minutes (16 en Liga contre Levante, et 8 en Ligue des Champions face à Chelsea). Avant le derby face au Real dimanche, Dembélé semble encore promis au banc.

FOOTBALL

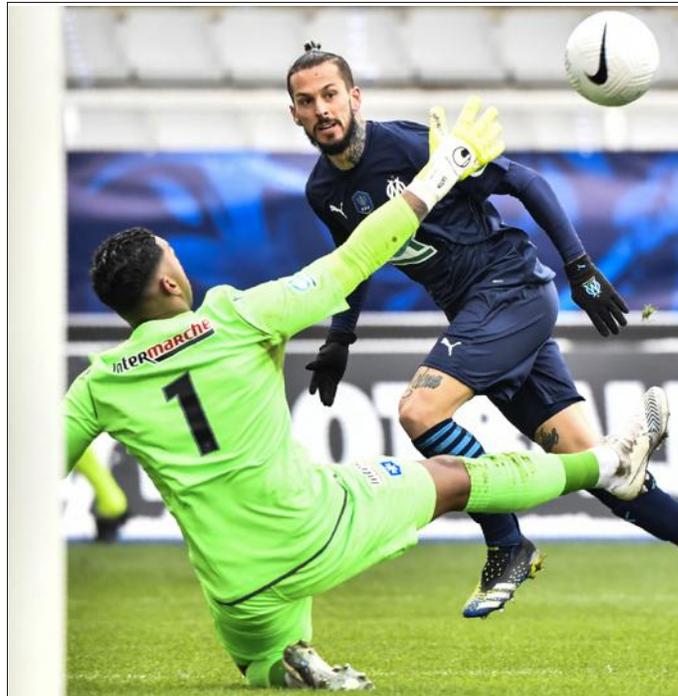
La Coupe de France revient à sa formule classique

Pour la première fois lors de cette 104^e édition, les clubs amateurs et professionnels se retrouvent à l'occasion des seizièmes de finale qui débute ce vendredi. Les deux « petit poucet » sont l'US Montagnarde (R1) et le Club Franciscain (Martinique).

Clubs amateurs et professionnels se rejoignent enfin ce week-end pour les 16^{es} de finale de la Coupe de France disputés de vendredi à lundi. Le PSG, l'OM et Lille essaieront d'éviter un faux-pas. Dans cette édition bouleversée par la pandémie de Covid-19, amateurs et professionnels étaient jusque-là séparés en deux voies inédites, jusqu'à leur réunification ce week-end avec les 16^{es} de finale.

Le Club Franciscain peut viser un 8^e historique

Place donc aux belles histoires mêlant football d'en bas et football d'en haut. Unique représentant du Régional 1, soit l'équivalent de la 6^e division, l'US Montagnarde quitte sa Bretagne pour le Maine-et-Loire où l'attend Saumur (N3, 5^e div.), samedi. Les Morbihanais avaient fait sensation au tour précédent en éliminant Saint-



Dario Benedetto et l'OM s'étaient imposés en 32^{es} de finale sur la pelouse d'Auxerre (2-0). Photo Philippe DESMAZES/AFP

Briec, équipe de N1, à l'issue des tirs au but.

Les Martiniquais du Club Franciscain, qui peut devenir le premier club de l'Outremer à atteindre les 8^{es}, espèrent aussi que la magie de la Coupe opérera dimanche non loin de là, chez une équipe d'Angers qui occupe la 9^e place en Ligue 1.

Parmi les clubs de l'élite, le leader du championnat Lille se rend en Corse pour affronter le Gazélec Ajaccio, retombé au quatrième échelon national (N2) après avoir été un éphémère pensionnaire de L1. L'OM, battu mercredi par les Nordistes en championnat (2-0), ira à Perpignan également dimanche pour affronter

16^{ES} DE FINALE

Vendredi

(21h) Beauvais (N2) - Boulogne-sur-Mer (N1)

Aubagne (N2) - Toulouse (L2)

Samedi

(14h15) Red Star (N1) - Lens

Rumilly-Vallières (N2) - Annecy (N1)

Alès-en-Cévennes (N3) - Montpellier

Saint-Louis Neuweg (N3) - Sedan (N2)

(16h30) Valenciennes (L2) - Metz

Le Puy (N2) - Lorient

Saumur (N3) - US Montagnarde (R1)

(18h45) Lyon - Sochaux (L2)

(21h10) Brest - Paris SG

Dimanche

(13h30) Romorantin (N2) - Voltigeurs

Châteaubriant (N2)

(18h30) Gazélec Ajaccio (N2) - Lille

Angers - Club Franciscain (Martinique)

(21h) Canet (N2) - Marseille

Lundi

(21h) Nice - Monaco

le Canet-en-Roussillon, autre équipe de N2. Les Marseillais tenteront d'offrir un billet pour les 8^{es} de finale à leur nouvel entraîneur argentin Jorge Sampaoli, attendu la semaine prochaine sur le banc olympien après la « septaine » sanitaire imposée à son arrivée en France.

Samedi, Lens se déplace chez le Red Star (N1) en région parisienne tandis que Lyon reçoit Sochaux, actuel septième de Ligue 2. Deux rencontres seulement mettent aux prises des formations de Ligue 1 : le Paris SG rend visite à Brest samedi soir (21h10) et l'AS Monaco se déplace à Nice lundi (21h) pour un derby azuréen à huis clos, comme partout ailleurs.

FOOTBALL/FFF

Frédéric Thiriez fustige les propos de Noël Le Graët

Le candidat à la présidence de la Fédération française de football Frédéric Thiriez a dénoncé jeudi un « cliché misogyne scandaleux » sur les Bleues après des propos de l'actuel patron de la FFF Noël Le Graët, également candidat, et a appelé le gouvernement à réagir. Interrogé mercredi sur les tensions entre la sélectionneuse Corinne Diacre et certaines joueuses des Bleues, Le Graët a répondu sur RMC Sport que l'équipe depuis le Mondial-2019 avait « aucun match perdu, donc elles peuvent se tirer les cheveux, ça m'est égal ».

« Indigne de représenter le football »

« Cet homme ne maîtrise plus son langage, il est vraiment indigne de représenter le football », a réagi Frédéric Thiriez, qualifiant le dirigeant de 79 ans de « multi-récidiviste » et rappelant sa fameuse phrase controversée de septembre, lorsque Le

Graët avait déclaré que le racisme dans le football « n'existe pas ou peu », s'attirant les foudres de SOS Racisme. « D'abord : il n'y a pas de racisme dans le football ! Ensuite, l'homophobie : 'Je trouve qu'on arrête trop les matches en cas de chants ou de cris homophobes et je donne instruction à mes arbitres de ne plus arrêter les matches en cas de manifestation homophobe'. Maintenant il s'en prend aux filles avec un cliché misogyne scandaleux », a énuméré M. Thiriez à quelques jours de l'élection à la présidence de la FFF (13 mars).

Il estime que la ministre en charge des Sports, Roxana Maracineanu, « devrait réagir », tout comme Marlène Schiappa (Citoyenneté) et Elisabeth Moreno (Égalité femmes-hommes). Noël Le Graët a néanmoins été défendu par sa colistière Brigitte Henriques, vice-présidente de la FFF. « Ça serait top si on pouvait parler du bilan, plus que de

la forme qui, certes, peut évidemment interpeller », a-t-elle plaidé.

Pour la N.2 de la Fédération, il convient de se recentrer sur « tout ce qui a été fait pour les femmes » sous la présidence Le Graët : « le fait qu'on soit passé de 50 000 à 207 000 licenciées, que l'équipe de France soit passée de la 9^e à la 3^e place (au classement mondial), qu'on ait fait quasiment 10 millions de téléspectateurs pendant la Coupe du monde » organisée en France en 2019.

Jeudi, l'association « Foot ensemble » de lutte contre les discriminations a publié une lettre ouverte pour dénoncer les propos du président sortant : « Si elles ne sont pas violemment insultantes, ces paroles se fondent sur des stéréotypes sexistes. En cela, elles nous semblent particulièrement malvenues et totalement paradoxales avec l'esprit des actions menées sur le terrain ».



Frédéric Thiriez.

Photo Franck FIFE/AFP

PLANÈTE FOOT

FRANCE

Genesio officiellement nommé à Rennes

Bruno Genesio a été officiellement nommé comme nouvel entraîneur du Stade Rennais jusqu'en juin 2023. Il remplace Julien Stéphan qui a démissionné en début de semaine. «Le Stade Rennais FC est heureux d'annoncer l'arrivée de Bruno Genesio à la tête de l'équipe première», a indiqué le club. L'entraîneur «sera présenté à la presse à l'occasion d'une conférence qui se tiendra vendredi 5 mars à 14h», précise le Stade Rennais.

Holveck hospitalisé

Nouveau coup dur pour le Stade Rennais. Après le départ de Julien Stéphan, en début de semaine, le club breton doit faire face aux problèmes de santé de son président, Nicolas Holveck. Ce dernier a été hospitalisé pour des « problèmes de santé », expliquait jeudi *Ouest-France*. Le dirigeant de 49 ans, qui n'était pas présent à Lyon mercredi soir lors de la défaite de son équipe (0-1) à l'occasion de la 28^e journée de Ligue 1, doit passer des examens complémentaires.

EUROPE

C1 : Liverpool-Leipzig se jouera à Budapest

Le huitième de finale retour de la Ligue des champions entre Liverpool et Leipzig se déroulera, comme le match aller, à Budapest, en raison des restrictions de déplacements liés à la pandémie de Covid-19, a annoncé jeudi l'UEFA. Si le match s'était déroulé en Angleterre, Leipzig, qui avait perdu 2-0 à l'aller, aurait dû observer une quarantaine stricte de dix jours à son retour, conformément aux directives des autorités pour freiner la propagation du variant britannique du coronavirus.

C1 (F) : Lyon prend le dessus sur Brøndby

Les Lyonnaises, championnes de France et d'Europe, ont battu le club danois de Brøndby 2 à 0, jeudi au Groupama stadium en match aller des 8^e de finale de la Ligue des Champions de football féminin. Les buts ont été inscrits par Nikita Parris (30^e) et Melvine Malard (90^e+2). Le match retour se disputera le mercredi 10 mars.

Premier League - 29^e journée

Fulham - Tottenham0-1
West Bromwich - Everton0-1
Liverpool - Chelsea0-1

	Pts	J	G	N	P	p	c
1 Manchester City	65	27	20	5	2	56	17
2 Manchester United	51	27	14	9	4	53	32
3 Leicester	50	27	15	5	7	46	31
4 Chelsea	47	27	13	8	6	42	25
5 Everton	46	26	14	4	8	39	33
6 West Ham	45	26	13	6	7	40	31
7 Liverpool	43	27	12	7	8	47	35
8 Tottenham	42	26	12	6	8	42	27
9 Aston Villa	39	25	12	3	10	38	27
10 Arsenal	37	26	11	4	11	34	27
11 Leeds	35	26	11	2	13	43	44
12 Wolverhampton	34	27	9	7	11	28	37
13 Crystal Palace	34	27	9	7	11	29	43
14 Southampton	30	26	8	6	12	31	44
15 Burnley	29	27	7	8	12	19	35
16 Brighton	26	26	5	11	10	26	33
17 Newcastle	26	26	7	5	14	27	44
18 Fulham	23	27	4	11	12	21	33
19 West Bromwich	17	27	3	8	16	20	56
20 Sheffield	14	27	4	2	21	16	43

FOOTBALL/NATIONAL

« On a changé des choses pour secouer un peu le cocotier »

En place depuis une dizaine de jours, Alain Pochat, nouveau technicien du FBBP 01 s'est longuement entretenu avec *Le Progrès* après sa première, une victoire face au Mans. Style de jeu, état d'esprit, avenir, l'ex coach de Villefranche a tout balayé, sans se cacher.

FBBP 01 - BASTIA BORGIO
Vendredi, 18 heures

Alain Pochat, on a déjà l'impression d'avoir vu un déclic face au Mans, en quelques jours vous ne leur avez pas appris à jouer au foot, comment ça s'est dessiné ?

« C'est clair, je ne suis pas magicien. Il y a eu une alchimie dans les têtes. J'essaye de décharger la chape de plomb qu'il peut y avoir quand on est mal classé. Retrouver le sourire, le plaisir. Jean-Paul (Ancian) a un rôle primordial aussi pour insuffler cette bonne humeur. On a dialogué avec tous les joueurs, leur expliquer ce que j'attendais précisément d'eux. J'essaye de dédramatiser au maximum, il ne faut pas ajouter de la peur à la peur, juste prendre conscience des choses. Je veux voir une équipe qui joue sa peau, dans l'investissement, c'est ce que j'ai vu face au Mans. »

Vous avez vu un déclic ?

« Le déclic on l'attend mais c'est aux joueurs de l'apporter. On a changé des choses pour secouer un peu le cocotier, on a changé de vestiaire par exemple. »

Vous avez déménagé ?

« Oui, on a emménagé dans le vestiaire visiteur. Quand je suis venu visiter j'ai vu le vestiaire de Bourg, je connaissais l'autre pour y être venu avec Villefranche. Et il est beaucoup plus fonctionnel ! Celui de Bourg on ne voit pas tous les joueurs pour la causerie, il est plus petit. L'autre il est immense, on a une salle pour les kinés, une salle pour le pré-échauffement. J'ai demandé si c'était possible d'échanger et

on s'est installé dans le nouveau. On a mis des logos, tout aménagé. C'est aussi une symbolique dans le sens où c'est le vestiaire des rugbymen, dans l'état d'esprit, ça compte, c'est une terre de rugby ici, j'aime bien cette identité. »

Vous battez Le Mans, troisième, en faisant des choix forts pour bloquer leur côté droit, très fort. L'expérience du National ?

« Quand on identifie le jeu du Mans on sait que leur côté droit est très influent. Je sais qu'en l'absence de Julien (Boyer, suspendu NDLR) et de Nathan (Tanard, blessé) des tests avaient été faits. Notamment avec Amine (El Ouazzani), mais dès la première opposition j'ai vu qu'il n'était pas à l'aise à ce poste. Ce n'était pas un cadeau de mettre un jeune à ce poste sur un match comme ça. J'ai cherché d'autres options. »

En alignant Kévin Testud piston droit dans un 3-4-1-2 assez proche du 3-5-2, même si l'animation a été très différente...

« J'avais anticipé, je sais que Brandon (Agounon) est le seul piston droit, en cas de pépin il fallait trouver une solution. Je connaissais Kévin (Testud) puisque j'avais essayé de le faire venir à Villefranche. Je sais qu'il peut jouer sur le côté et apporter de la vitesse, de la percussion et il a été en mesure de le faire, souvent. »

Ce qui se traduit fortement dans l'animation...

« Oui. Par exemple, je veux cinq joueurs dans la surface en phase offensive, c'est primordial, minimum quatre. Je quadrille et les quatre zones doivent être occupées. Il ne faut pas hésiter à se projeter, même s'il faut garder un équilibre. C'est aussi pour ça que le rôle d'Anthony (Ribelin) est primordial. »

Cette défense à trois sera reconduite systématiquement jusqu'en fin de saison ?

« Je n'aime pas trop jouer système contre système. Quand je



« Il ne faut pas ajouter de la peur à la peur, juste prendre conscience des choses. Je veux voir une équipe qui joue sa peau, dans l'investissement, c'est ce que j'ai vu face au Mans »

Alain Pochat

WEB +

Retrouvez l'interview en intégralité sur notre site www.leprogres.fr

Alain Pochat tout sourire après sa première face au Mans, une rencontre remportée 2-0. Photo Progrès/C. AULAZ

joue une défense à trois je change généralement pour un 4-2-3-1, je ne veux pas m'adapter à l'adversaire, je le prends en compte mais je veux avoir le ballon et que l'on impose notre jeu. Là, je n'ai pas assez de temps, c'est du travail de début de saison, à roder en amical, je n'ai pas envie de chambouler les joueurs. »

On a aussi vu la titularisation de Florent Perradin, laissé un peu sur le côté ces derniers mois... Pour sa qualité de relance ?

« Encore un joueur que j'ai voulu faire venir à Villefranche cet été. C'était presque fait, mais un peu trop lourd niveau contractuel pour le club. J'aime beaucoup sa qualité de relance, le fait qu'il ose porter le ballon et le monter, un peu comme Jonathan Gradiat à Lens. »

Ce match à Borgo peut vous permettre d'enchaîner deux victoires pour la première fois de la saison, de sortir de la zone rouge et de battre un adversaire direct. C'est une rencontre primordiale ?

« Primordiale non, mais ça serait un super signal, pour tout le

monde. Mais il y a un bel adversaire, qui sait se battre sur le terrain. Ça ne va pas être la même chose que face au Mans, dans l'impact, les duels. L'équipe de Borgo sera plus mature, j'ai averti les joueurs. »

On a vu Max Cassara dans le but face au Mans, Anthony Maisonnial, arrivé cet hiver, est numéro 2 dans votre esprit ?

« Il y a une réflexion. Quand j'arrive j'essaye de prendre la température de tous les joueurs, à chaque poste. Il y a quatre gardiens à Bourg et un seul qui joue. Ça implique qu'il faut davantage gérer les frustrations, les ego. Je me suis beaucoup appuyé sur le staff, ils connaissent les antécédents, moi j'arrive neutre là-dedans. Par rapport à ça et ce que j'ai vu à l'entraînement on a fait ce choix. Anthony est un très bon gardien, on verra après si ce choix dure, la gestion de ce poste est compliquée globalement dans le foot. J'ai vu les quatre gardiens en entretien lundi, on a essayé de poser les choses. Après, on fera un bilan au mois de mai. »

Propos recueillis par Clément MALAOUÏ

REPÈRES

■ L'équipe probable

Cassara - Perradin, Nirlo (cap), Romany - Testud, N'Diaye, Ribelin, Agounon - Julienne - El Ouazzani, Quarshie.

Remplaçants (à choisir parmi) : Maisonnial, Lacour, Kraichi, Corgnet, Atik, Khous.

■ Deux grosses blessures

Romain Montiel, blessé depuis plusieurs semaines, a fait un test en début de semaine à l'entraînement. Malheureusement, sa blessure est réapparue, le meilleur buteur du FBBP 01 (6 réalisations) doit déclarer forfait pour le reste de la saison. Autre tuile, Julien Boyer, latéral gauche prêté par Clermont, s'est également blessé à la cheville. Celui qui devait revenir après sa suspension purgée lors de la rencontre face au Mans, ne devrait pas revenir non plus avant la fin du championnat puisque les premiers examens ont préconisé qu'il porte une « botte » médicale pendant au moins quatre semaines.

2

En cas de succès face à Bastia Borgo ce vendredi, les Bleus enchaîneraient deux victoires pour la première fois de la saison.

RUGBY/PRO D2

Oyonnax s'est fait surprendre par l'orgueil de Perpignan

Dans un match de très haute intensité, une superbe publicité pour le rugby, les Oyomen ont perdu un match qu'ils tenaient pourtant en main après l'expulsion d'Eru en milieu de deuxième période. Mais la réaction d'orgueil de l'Usap a eu raison des hommes de Joe El Abd.

OYONNAX - PERPIGNAN
28-35

On attendait de cette affiche un vrai beau match de rugby entre deux prétendants aux play-offs, deux places fortes de ce championnat de Pro D2. On n'a pas été déçu ! Oyonnax, 4^e et Perpignan, 2^e, ont livré un sacré spectacle au stade Mathon : du jeu, du jeu et une pluie d'essais (7). Les deux équipes se jaugent dans les premières minutes. C'est un trompe l'œil. Car le reste de la première période n'est qu'enchaînements de courses, de passes, de gros impacts. Les Oyomen jouent sans complexe face au deuxième du championnat. Ils sont récompensés par un joli essai de Callandret (13^e), mis sur orbite par une merveille de coup de pied Lovobalavu. Cette action et ce premier avantage (7-0) donne de la confiance aux hommes de Joe El Abd. Ça joue bien, ça joue juste.

Un début de match à vitesse grand V

Secoué, l'Usap finit par enfin mettre la main sur le ballon, d'autant qu'Oyonnax doit défendre à 14 après le carton jaune du pilier Raynaud (21^e). Les Oyomen mettent du cœur pour empêcher les Perpignais de passer la ligne d'en-but. Ils

y arrivent un temps mais finissent par céder lorsque l'Usap réussit à passer par leur point faible grâce à Melvyn Jaminet. Oyonnax subit mais réussit à reprendre la main grâce à une pénalité de Beauxis (10-5). Joie de courte durée.

Dans ce hurra rugby, c'est Perpignan qui exploite le mieux les failles défensives des locaux. Bachelier part à l'essai (10-10), imité par Tilsley, dont l'essai est finalement annulé après visionnage de la vidéo (passe en avant).

Neuf minutes de folie

La pause n'a pas refroidi les ardeurs des 30 acteurs. Bien au contraire ! Ça reprend de plus belle même. Perpignan attaque d'emblée avec de l'intensité. À l'image de Lemalu qui manque d'aplatis mais il n'arrive pas à modifier la trajectoire de son plongeon qui atterrit en touche. Les hommes de Joe El Abd font le dos rond, encaissent sans broncher. Leur bonne défense est récompensée par une interception de Millet sur Jaminet. Quelques instants plus tard, une pénalité est sifflée au milieu de terrain. Malgré la distance, Beauxis n'hésite pas (13-15). Tout comme Jaminet derrière qui se joue de toute la défense des Oyomen pour servir Deghmache (13-20). Puis vient le tournant du match. Revigoré par l'apport de sang frais, Oyonnax tente crânement sa chance et arrive en terre promise grâce à Tyrell (18-22).

Alors que Beauxis se préparer à taper sa transformation, M. Rouselet décide de revoir les images de l'essai qui montrent un jeu dangereux de Eru. Sanctionné d'un jaune sur l'action, le deuxième ligne est



Dans un match de très haute intensité, Oyonnax s'est incliné 28-35 face à Perpignan. Ils ont perdu le fil dans les toutes dernières minutes alors qu'ils évoluaient en supériorité numérique. Photo Progrès/Laurent THEVENOT

finalement exclu et Perpignan doit terminer la rencontre à 14.

Oyonnax loupe sa fin de match

La belle affaire pour Oyonnax qui reprend confiance et multiplie les actions offensives. L'une d'elles est réussie par le troisième ligne Credoz du bout de bras (70^e) trouvé à l'autre bout de l'aile à gauche après une action bien travaillée des Oyomen. Le numéro 7 permet à Oyon-

nax de reprendre l'avantage dans ces dix dernières minutes si cruciales. En neuf minutes, les coéquipiers de Lionel Beauxis ont repris dix points (23-22) et réussi à prendre les commandes du match. On pense alors Oyonnax à l'abri. C'est mal connaître l'orgueil de Perpignan. Sous l'impulsion de ce diable de Melvyn Jaminet (20 points), les Sang et Or reviennent dans la rencontre. L'arrière réalise un numéro exceptionnel pour se jouer des Oyomen et servir son capitaine Ace-

bes qui n'a plus qu'à marquer (74^e, 28-32). Ce même Jaminet, meilleur marqueur du championnat, sanctionne les Oyomen en portant le score à 28-35 avec une pénalité plein axe.

Dans les derniers instants, les Oyomen ont la possession pour espérer marquer cet essai transformé tant désiré pour revenir au score. Perpignan se montre solide et fait bloc. Hélas, les Aindinois doivent s'incliner face à plus fort qu'eux.

Yannick FOUSTOUL

LA FICHE

À Oyonnax, stade Charles-Mathon, Perpignan bat Oyonnax 28-35 (mi-temps : 10-15).

Arbitre : Benoît Rousselet. Match à huis clos

Evolution du score : 5-0, 7-0, 7-5, 10-5, 10-10, 10-12, 10-15, 13-15, 13-20, 13-22, 18-22, 20-22, 23-22, 23-25, 28-25, 28-30, 28-32, 28-35

Pour Oyonnax : essais de Callandret (12e), Tyrell (53e) et Credoz (70e). Deux transformations et trois pénalités de Beauxis (30e, 46e, 59e)

Pour Perpignan : essais de Jaminet (22e), Bachelier (35e), Deghmache (48e) et Acebes (74e). Trois transformations et trois pénalités de Jaminet (40e+2, 67e, 78e)

Cartons jaunes : Raynaud (21e) pour Oyonnax

Expulsion : Eru (54e) pour Perpignan

Oyonnax : Raynaud, Leiataua (Geledan, 68e), Laclayat (Mirtskhulava, 46e), Battye, Ursache (Tyrell, 49e), Taïeb (cap.) (Herjean, 49e), Credoz, Strauss (Grice, 59e), Cassang (m) (Gondrand, 49e), Beauxis (o), Zeghdar (Kakabadze, 21e), Lovobalavu, Millet, Callandret, Sanday

Entraîneurs : Joseph El Abd et Manuel Edmonds

Perpignan : Lotrian (Walcker, 50e), Lam (Velarte, 20e), Kubriashvili (Jintcharadze), Labouteley, Roussel, Chouly, Bachelier (Eru, 40e), Lemalu (Reynaud, 50e), Deghmache (m), Etienne (o) (Dubois, 64e), Pujol, De la Fuente, Acebes (cap.), Tilsley, Jaminet

Remplaçants : Joly, Duguivalu

Entraîneurs : Patrick Arlettaz et Gérard Bastide

LES RÉACTIONS

Lionel Beauxis (Oyonnax)

« On a beaucoup donné, et on sort avec zéro point. Ça a tapé, dur et fort. On a répondu présents dans l'engagement, mais face à ces grosses équipes, le résultat se joue sur des détails. Il faut que l'on arrive à mieux gérer nos temps faibles. »

Joe El Abd (entraîneur Oyonnax)

« On a joué un gros match, mais on a manqué de précision. Ça tient à peu de choses un match comme ça. Les touches ont été un peu défaillantes. On doit être meilleurs que ça collectivement. L'effort était là, les joueurs ont tout donné. Mais ça montre notre niveau aujourd'hui, nous ne

sommes pas loin mais nous n'y sommes pas. »

Sadek Deghmache (Perpignan) :

« C'est un gros coup car c'est une très belle équipe et c'était un match de gros niveau. On savait que ce serait à nous de mettre notre jeu en place. Se retrouver à un de moins fut compliqué. Il nous a fallu nous resserrer en défense et changer nos stratégies défensives et offensives. On voulait se confronter à une équipe de haut de tableau. »

Melvyn Jaminet (Perpignan)

« On savait que venir ici serait très difficile dans le combat. On savait qu'il nous faudrait aussi retrouver ce jeu que l'on

avait un peu perdu depuis quatre matches. Avec le caractère, on est resté lucides, on est resté un groupe. »

Patrick Arlettaz (entraîneur Perpignan)

« On attendait une réaction des joueurs et du staff, car le week-end dernier on a tous été nuls. On voulait montrer un autre visage. On s'est dit des choses fortes sur notre volonté d'être ensemble et quand on se dit des choses fortes et que cela aboutit à un match de haut niveau, match que l'on fini qui plus est à quatorze ? On sort avec une certaine satisfaction. »

Propos recueillis par Yannis Drapier

CYCLISME/STRADE BIANCHE

Alaphilippe repart en campagne

Dans le ton depuis sa rentrée, Julian Alaphilippe sera l'un des favoris des Strade Bianche ce samedi, la première grande classique de la saison. Sur les chemins de terre, le champion du monde chassera sa première victoire de l'année.

C'était il y a deux ans. Sur une Piazza del Campo de Sienna dégoulinant de monde, Julian Alaphilippe s'offrait les Strade Bianche, la première grande classique de son palmarès. À l'époque, le bouc était déjà impeccable, le puncheur tricolore faisait déjà partie de cette caste des coureurs d'exception, mais il ne trébuchait pas encore l'immense pancarte qui jouxte désormais son paletot irisé.

« Cela reste un grand souvenir. J'avais répondu à l'attaque de Jakob Fuglsang, nous n'avions pas hésité à poursuivre notre effort jusqu'au bout. La Piazza del Campo était noire de monde, c'était une grande émotion de gagner ici », se souvient-il. Dans la foulée, il remportait Milan-San Remo, son premier monument, puis bissait sur la Flèche Wallonne.

Remuant depuis le début de la saison

Alors forcément, ce samedi, le champion du vaudra de nouveau s'offrir une nouvelle vague



Julian Alaphilippe avait remporté les Strade Bianche en 2019. Photo Nico VERECKEN/AFP

d'émotion sur les chemins de terre transalpins. Et remporter aussi le premier succès de sa saison avec l'arc-en-ciel sur le dos. Car le puncheur de la Deceuninck-Quick Step tient une belle forme qu'il n'hésite pas à afficher aux yeux de ses rivaux depuis le début de l'année. Il y a d'abord eu le Tour de La Provence début février où il multipliait en vain les pétards.

Puis, Alaphilippe lançait samedi dernier sa campagne de classiques sur l'Omloop Het

Nieuwsblad. Et comme à son habitude, il sortait le peloton de sa léthargie en accélérant à plus de 30 bornes de l'arrivée. Une nouvelle tentative infructueuse puisqu'il était repris 13 kilomètres plus loin... « Je suis parti à l'instinct, de loin, car je n'avais pas les jambes pour finir seul. Je ne vole pas sur le vélo quand même, affirme-t-il. Je me fais juste plaisir. C'est une façon aussi d'honorer ce beau maillot, je veux rester fidèle à ce que j'ai toujours été. Si je suis cham-

pion du monde, c'est grâce à ce caractère offensif. »

« Je changerai des choses dans ma façon de courir »

Alaphilippe restera-t-il fidèle à sa philosophie alors que se lance officiellement son marathon, qu'il étirera jusqu'au 25 avril et Liège-Bastogne-Liège, en passant par Milan-San Remo et le Tour des Flandres ? Avec aussi un maillot jaune qui lui tend les bras lors de la première semaine du Tour de France en Bretagne

L'INFO EN +

■ Van Avermaet mènera AG2R Citroën

Avec une condition se bonifiant au fil des courses, Greg Van Avermaet sera le chef de file d'AG2R Citroën Team sur les Strade Bianche. Une épreuve qui a réussi au champion olympique : deux fois deuxième en 2015 et 2017. Il sera notamment épaulé par le Français Nans Peters.

quelques semaines plus tard. « Peut-être qu'il y aura des moments où il faudra calculer et courir plus juste que je l'ai fait, tranche-t-il. Je changerai des choses dans ma façon de courir. Mais ce sont des courses qui me plaisent beaucoup et qui vont s'enchaîner. J'espère décrocher un gros résultat avant la fin. »

Car le compagnon de Marion Rousse, qui donnera naissance à leur premier enfant cet été, sait qu'il aura fort à faire notamment face à la menace de Wout Van Aert, qui épinglera le premier dossard de sa saison, et Mathieu van der Poel, déjà tranchant depuis sa rentrée sur l'UAE Tour il y a dix jours. « Ce sont eux les deux gros favoris, clame-t-il. Après, en course, ce sont les jambes qui parleront. » Alaphilippe espère simplement que les siennes crieront plus fort que celles des autres.

Valentin JACQUEMET

RUGBY/TOP 14

Clermont en trouble-fête



Alivereti Raka.

Photo Romain PERROCHEAU/AFP

Clermont peut se hisser provisoirement à la deuxième place du Top 14 en cas de succès vendredi à Montpellier en ouverture de la 18e journée. Le trou d'air du début de l'hiver semble oublié. Le club auvergnat vient d'inscrire 18 essais en deux matches contre Bayonne (73-3) et Agen (52-16), et a profité de ces deux succès bonifiés pour revenir à portée de tir du trio de tête. Les Clermontois, qui vou-

TOP 14 - 18e journée

Montpellier - Clermont.....	ven. 20h45
Toulouse - Brive.....	sam. 14h45
Castres - La Rochelle.....	sam. 17h
Stade Français - Agen.....	sam. 17h
Bayonne - Lyon OU.....	sam. 17h
Bègles Bordeaux - Pau.....	sam. 17h
Toulon - Racing 92.....	sam. 21h05

	Pts	J	G	N	P	p	c
1 Toulouse.....	61	18	13	1	4	556	356
2 La Rochelle.....	59	18	13	0	5	483	288
3 Racing 92.....	58	18	13	0	5	489	386
4 Clermont.....	55	18	11	1	6	617	385
5 Bègles Bordeaux.....	49	18	10	1	7	498	401
6 Toulon.....	48	18	10	0	8	447	384
7 Lyon OU.....	43	18	9	1	8	400	367
8 Stade Français.....	40	18	8	0	10	432	432
9 Brive.....	39	18	9	0	9	385	474
10 Castres.....	39	18	8	1	9	381	480
11 Montpellier.....	32	18	5	0	13	400	402
12 Pau.....	31	18	6	1	11	413	488
13 Bayonne.....	30	17	7	0	10	336	556
14 Agen.....	2	17	0	0	17	223	661

draient offrir un beau cadeau de départ à leur entraîneur Franck Azéma, en partance à la fin de la saison, affrontent un autre mal classé, Montpellier, 11e, et pourraient dépasser La Rochelle et le Racing 92 en attendant leurs matches le lendemain.

PLANÈTE SPORT

RUGBY

Mondial-2023 : la billetterie ouvre en avril

La mise en vente des billets « grand public » de la Coupe du monde 2023 de rugby (8 septembre-28 octobre), débutera le 6 avril avec des packs de plusieurs matches avant la vente des places à l'unité en 2022, ont annoncé jeudi les organisateurs. Les premiers packs seront cependant accessibles à partir du 15 mars sur le site de la compétition (ticket.rugby-worldcup.com), ouvert ce jeudi, à travers une période de « prévente ».

TENNIS

Lyon : Mladenovic et Burel passent, pas Garcia

Les Françaises Clara Burel et Kristina Mladenovic se sont qualifiées jeudi pour les quarts de finale dont Caroline Garcia, tête de série N.3, a été éliminée après sa sévère défaite face à la Suisse Viktorija Golubic (6-1, 6-2). Clara Burel, 218e mondiale, elle s'est défait de la Biélo-

russe Aliaksandra Sasnovich (N.96) 7-5, 2-6, 6-0 et affrontera en quart de finale, vendredi, la N.1 française et tête de série N.2 du tournoi, Fiona Ferro.

Buenos Aires: Benoit Paire se distingue

Benoit Paire a été battu dès son entrée en lice lors du tournoi de Buenos Aires par l'Argentin Francisco Cerundolo, 4-6, 6-3, 6-1. Alors qu'il avait empoché le premier set, le Français, tête de série N.3, a de nouveau été victime de ses nerfs dans la deuxième manche. Il a contesté une décision de l'arbitre qui lui a infligé un point de pénalité pour un crachat au sol. Plus tard, s'estimant lésé, il a réclamé l'intervention du superviseur de l'épreuve avant d'enchaîner les fautes directes sans chercher à jouer les points.

AUTOMOBILE

Les 24 Heures du Mans reportées fin août

Priorité aux spectateurs : les 89e 24 Heures du Mans, pré-

vues les 12-13 juin, sont reportées aux 21-22 août pour « se donner toutes les chances d'accueillir du public » dans le contexte de crise du Covid-19, ont annoncé les organisateurs jeudi. « Cette décision, bien que difficile à prendre, est la plus adéquate. Nous n'imaginons pas organiser pour la seconde année consécutive les 24 Heures du Mans sans spectateurs », explique Pierre Fillon, le président de l'Automobile Club de l'Ouest (ACO).

Pro D2 - 22e journée

Vannes - Mont-de-Marsan.....	33 - 20
Oyonnax - Perpignan.....	28 - 35

	Pts	J	G	N	P	p	c
1 Vannes.....	81	22	17	2	3	544	354
2 Perpignan.....	79	22	18	0	4	592	349
3 Biarritz.....	67	21	14	2	5	463	363
4 Oyonnax.....	57	22	12	2	8	553	475
5 Colomiers.....	57	21	12	1	8	437	374
6 Nevers.....	52	21	10	1	10	501	415
7 Grenoble.....	47	21	10	1	10	405	404
8 Montauban.....	47	21	11	1	9	403	467
9 Béziers.....	42	21	8	1	12	423	460
10 Provence Rugby.....	39	21	8	2	11	439	491
11 Carcassonne.....	39	21	8	1	12	392	464
12 Aurillac.....	37	21	8	0	13	370	413
13 Mont-de-Marsan... ..	37	21	7	2	12	391	482
14 Rouen.....	35	21	7	1	13	370	428
15 Valence/Romans... ..	28	20	5	2	13	366	500
16 Soyaux/Angoulême ..	23	21	4	1	16	337	547

ATHLÉTISME/CHAMPIONNATS D'EUROPE

De multiples chances de médailles

Deux ans après être repartie de Glasgow sans aucun titre, l'équipe de France ne manque pas d'atouts pour réparer cette anomalie aux Championnats d'Europe en salle qui ont débuté ce jeudi à Torun (Pologne).

■ Mayer, record en tête

Le recordman du monde du décathlon a joué les cachottiers et n'a officialisé sa présence à l'Euro qu'au tout dernier moment. L'idée germeait pourtant dans sa tête depuis un bon moment, histoire de renouer avec l'adrénaline d'une grande compétition à cinq mois des Jeux Olympiques de Tokyo. Ultra-favori de l'heptathlon dont il détient le record d'Europe depuis 2017 (6 479 points), le Français perçoit le passage par Torun comme une « répétition » en vue des prochaines olympiades.

Incapable de venir à bout de ses décathlons lors de ses deux dernières apparitions en championnats (trois essais mordus à la longueur à l'Euro-2018, abandon sur blessure aux Mondiaux-2019), Mayer assure être dans une grande forme physique et a envie d'en profiter, deux mois et demi après avoir assuré sa qualification olympique à La Réunion.

« Il n'y avait aucune raison



Titulaire du record d'Europe de l'heptathlon, Kevin Mayer vise le record du monde à Torun.

Photo Sylvain THOMAS/AFP

de ne pas faire ces championnats, c'est une bonne préparation pour les JO, explique-t-il. Je suis en train de retrouver mon corps de jeune homme. J'ai vraiment hâte de voir ce que ça va donner parce que du point de vue des sensations, c'est vraiment incroyable ce que je ressens. »

Au point de songer au record du monde d'Ashton Eaton (6645 points) ? « Si on regarde épreuve par épreuve ce que je

peux donner, ça peut faire un gros total, affirme le Français. J'ai le potentiel pour le faire, mais il faut arriver à enchaîner. »

■ Lavillénie, un gros caillou pour Duplantis

Il était difficile d'imaginer en début d'année Renaud Lavillénie lutter pour un 5^e titre continental en salle, tant Armand Duplantis paraissait intouchable à la perche. Mais le prodige

suédois (21 ans) ferait bien de se méfier de ce compétiteur hors normes.

À 34 ans, le Français a subitement repris du poil de la bête et connaît une seconde jeunesse. De nouveau capable, après cinq ans de disette, de voguer au-dessus de 6 m (6,06 m, samedi à Aubière), il se présente en Pologne comme un très dangereux rival pour celui qui lui avait subtilisé son record du monde (6,18 m) et possède le

meilleur saut de 2021 (6,10 m).

« Je ne serai pas le favori, mais l'objectif sera d'emmerder Mondo le plus possible. Je n'ai jamais été aussi près de pouvoir le battre, même s'il a une marge sur moi », déclare le champion olympique 2012.

■ Une première pour Belocian ?

La tradition française sur les haies pourrait encore se perpétuer à l'Euro indoor. Si le multi-médaillé Pascal Martinot-Lagarde, blessé, a préféré écourter sa saison hivernale, les Bleus ne manquent pas d'ambitions sur 60 m haies.

En l'absence du champion d'Europe du 110 m haies, Wilhem Belocian fait ainsi figure de principal prétendant au titre. Médaillé d'or mondial chez les juniors (2014), le Gadeloupéen (25 ans) a établi le meilleur chrono européen de l'année (7 sec 45) et le 2^e mondial derrière le tout frais recordman du monde américain Grant Holloway (7 sec 29). De quoi lui permettre de rêver à une première couronne en seniors.

« J'ai pu réaliser de grosses courses cet hiver avec notamment deux grosses confrontations avec Grant Holloway, ça permet d'arriver serein psychologiquement sur un championnat », indique-t-il.

BOXE/POIDS LOURDS

Une étape de plus pour Tony Yoka

Ce n'est pas encore celle dont il rêve, mais le poids lourd français Tony Yoka a tout de même l'occasion de s'offrir une première ceinture chez les professionnels contre le Belge Joel Tambwe Djeko pour le titre vacant de l'Union européenne, vendredi à Nantes.

En attendant d'être invité à la table des très grands et d'avoir une chance mondiale, le champion olympique 2016 (28 ans) tente déjà de poursuivre sa montée dans les classements internationaux.

Après une longue pause imposée par la crise sanitaire, le Parisien a mis les bouchées doubles et enchaîne les apparitions sur le ring : le combat face à Djeko (31 ans, 17 victoires dont 8 avant la limite, 2 défaites, 1 nul) sera son troisième depuis septembre. Yoka aurait d'ailleurs dû avoir une opportunité continentale plus



Tony Yoka (à droite) affronte ce vendredi Joel Tambwe Djeko.

Photo Loïc VENANCE/AFP

tôt, mais son succès aux points contre l'Allemand Christian Hammer, le 27 novembre à Nantes, ayant laissé des traces (fracture de la main droite), il avait été contraint de repousser l'échéance de décembre à février.

C'est ensuite son adversaire, le Croate Petar Milas, qui dé-

clarait forfait, obligeant la Fédération européenne (EBU) à lui en trouver un nouvel opposant à une autre date.

Le top 10 mondial dans le viseur

Invaincu en neuf sorties, le Français espère donner une nouvelle dimension à sa carrière en 2021 et poursuivre sa quête de respectabilité et de légitimité après avoir été beaucoup raillé pour la piètre qualité de ses premiers opposants.

Une victoire face à Djeko, même pour une ceinture mineure, devrait l'y aider. En cas de réussite, il pourrait intégrer le Top 10 mondial et se mesurer à des boxeurs beaucoup plus prestigieux. Le redoutable Anglais Joe Joyce, champion d'Europe que Yoka a dominé en finale olympique à Rio, pourrait être le premier d'entre eux.

BIATHLON

Nove Mesto : les Bleues retrouvent le sourire

Oublier la désillusion des Mondiaux et finir sur une bonne note. Les Françaises ont décroché jeudi la troisième place lors du relais de Nove Mesto (République tchèque), le dernier de la Coupe du monde de biathlon, remporté par les Suédoises. Après leur très décevante huitième place aux récents Championnats du monde de Pokljuka, les Bleues (Anaïs Bescond, Justine Braisaz-Bouchet, Chloé Chevalier et Julia Simon) ont relevé la tête avec ce quatrième podium de la saison.

Sans faute au tir de Julia Simon

Les Suédoises, déjà victorieuses à Kontiolahti en Finlande début décembre, ont devancé les Bélarusses (2^e) lors d'un final haletant et s'offrent le petit globe de la discipline devant les Allemandes et les Françaises. De leur

côté, les championnes du monde norvégiennes n'ont pris que la cinquième place à Nove Mesto.

Écartée du relais des Mondiaux après un début de compétition difficile, Justine Braisaz-Bouchet faisait son retour dans le quatuor tricolore, à la place d'Anaïs Chevalier-Bouchet, autorisée par l'encadrement à passer un peu de temps avec sa famille.

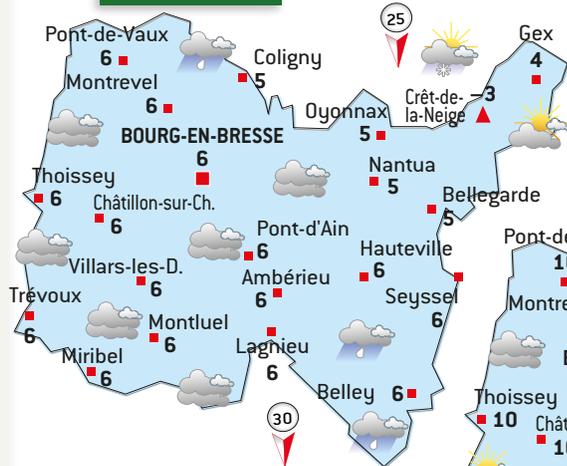
À l'instar d'Anaïs Bescond, Braisaz-Bouchet a bien lancé les Françaises qui ont ensuite perdu du terrain après le tour de pénalité concédé par Chloé Chevalier. Mais le sans faute au tir de Julia Simon et un très bon dernier tour ont permis aux Bleues d'accrocher la troisième place, comme à Anterselva (Italie) fin janvier.

Ce vendredi (15h20) : relais hommes (4x7,5 km)

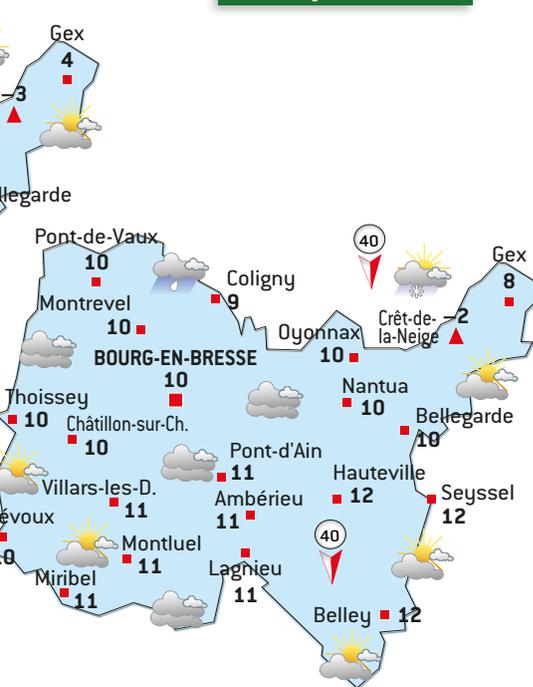
Très nuageux

La grisaille restera très compacte sur notre région aujourd'hui, donnant quelques gouttes surtout ce matin. Une bise de nord-est assez sensible se mettra en place, occasionnant une chute des températures, il fera même froid. Ensoleillé mais froid ce week-end jusqu'à lundi, notamment les nuits marquées par des gelées localement fortes. Plus mitigé mardi prochain.

Ce matin



Cet après-midi



Votre météorologue en direct au
0 899 700 513 Service 2.50 €/appel + prix appel
7/7 de 6h30 à 16h

Lever : 7H10
Coucher : 18H32

Lever : 1H07
Coucher : 10H33
lune décroissante

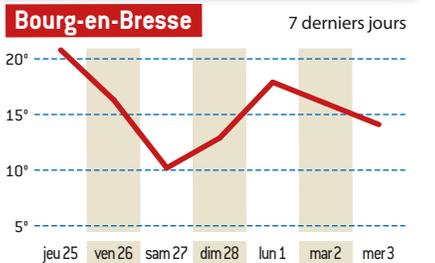
Sainte Olive
«Quand mars est sec, le grain fait touffe.»

ANTIQUITÉ, BROCANTE, SUCCESSION
MAISON NORMAN / Ain-Jura
ACHÈTE CHER
Tous meubles et objets anciens, linges de maison, cuivres et étains, montres, machines à coudre, manteaux de fourrure, bijoux, pianos, livres, argenterie or, argent, carillons, vieux vins, briquets, etc ...
Déplacements gratuits toutes distances
heitzmann.norman@gmail.com
06 88 02 21 91 - 03 84 72 04 02

www.leprogres.fr
Qualité de l'air

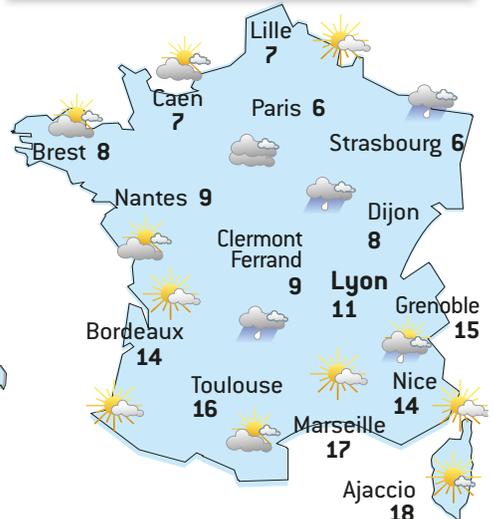
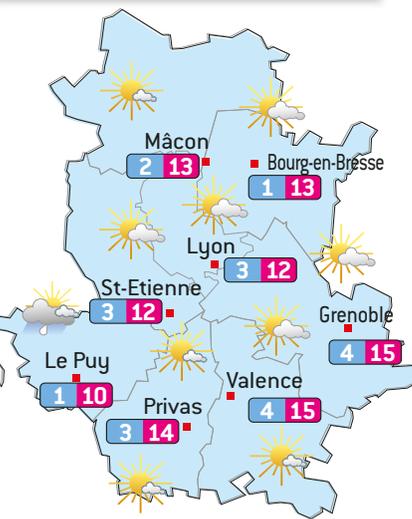
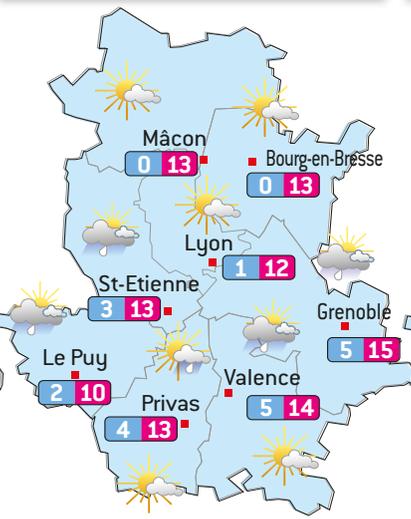
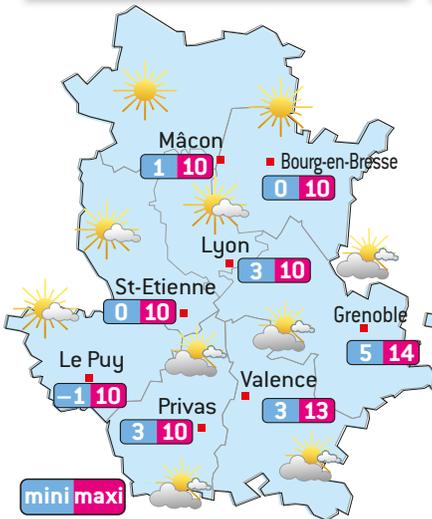
Bon **Moyen** **Dégradé** **Mauvais** **Très mauvais** **Extrêmement mauvais**

Températures maxi.



meteonews
www.meteonews.fr

Demain Confiance 9/10 **Dimanche** Confiance 8/10 **Lundi** Confiance 7/10 **En France** **Aujourd'hui**



Offre Abonnement

Votre journal du lundi au samedi + Tempo Santé 12 mois*



Votre cadeau une CLÉ ANTIMICROBIENNE
Cette clé permet d'éviter de toucher les surfaces qui pourraient véhiculer les virus et réduit les risques de propagation sur les zones fixes.

LE PROGRÈS
La Tribune des dépêches

relationabonnes@leprogres.fr
0 800 403 060 Service & appel gratuits

Mes coordonnées : Mme M.
Nom : _____ Prénom : _____
Adresse : _____
Code postal : _____ Commune : _____ Téléphone : _____ (obligatoire)
E-mail : _____ @ _____

J'accepte de recevoir des communications du Progrès par e-mail
 Oui, je m'abonne au Progrès*, je reçois le journal papier du lundi au samedi par portage matinal⁽¹⁾ et une clé sans contact en cadeau⁽³⁾. Magazine bimestriel TEMPO SANTE offert pendant 1 an⁽⁴⁾ avec l'abonnement 12 mois (312 n°).

2H20
Du lundi au samedi **343€20** 12 mois (312 journaux) + cadeau⁽⁹⁾
 171€60 6 mois (156 journaux)

Mon règlement : Tarifs Haute-Loire nous consulter

Chèque bancaire à l'ordre de « Groupe Progrès SA »
 N° _____ Expire à fin _____
N° crypto _____ (3 derniers chiffres au dos de votre carte)

*Offre soumise à conditions. Ne peut pas être utilisée pour un réabonnement - nom et adresse différents de nos fichiers - Offre réservée aux particuliers, valable en France métropolitaine jusqu'au 31 mars 2021. (1) Sous réserve d'un service portage en place, sinon la livraison sera postale. (2) Abonnement au journal papier du Lundi au Samedi, accès au Club Abonnés (événements sportifs et culturels). (3) Cadeau réservé aux particuliers pour 12 mois de souscription ou par prélèvement, livraison sous 8 à 10 semaines après activation de l'abonnement. Téléphone obligatoire pour l'envoi du cadeau. Visuel non contractuel. (4) Pour 12 mois de souscription (312n°) le magazine bimestriel TEMPO SANTE est offert pendant un an (valeur commerciale 16,90 €). Les coordonnées de l'abonné sont traitées conformément aux dispositions de la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 modifiée à compter du 25 mai 2018 en application du règlement général sur la protection des données, conservées 3 ans après l'arrêt de l'abonnement. L'abonné dispose d'un droit d'accès, de rectification, de radiation, d'opposition, de limitation au traitement, et d'un droit à la portabilité de ses données, qu'il peut exercer sur simple demande à l'adresse du journal.

Date et signature : _____

Coupon réponse à retourner avec votre règlement, sous pli affranchi : SERVICE ABBONNEMENTS - 4 rue Paul Montrochet - 69284 LYON CEDEX 02