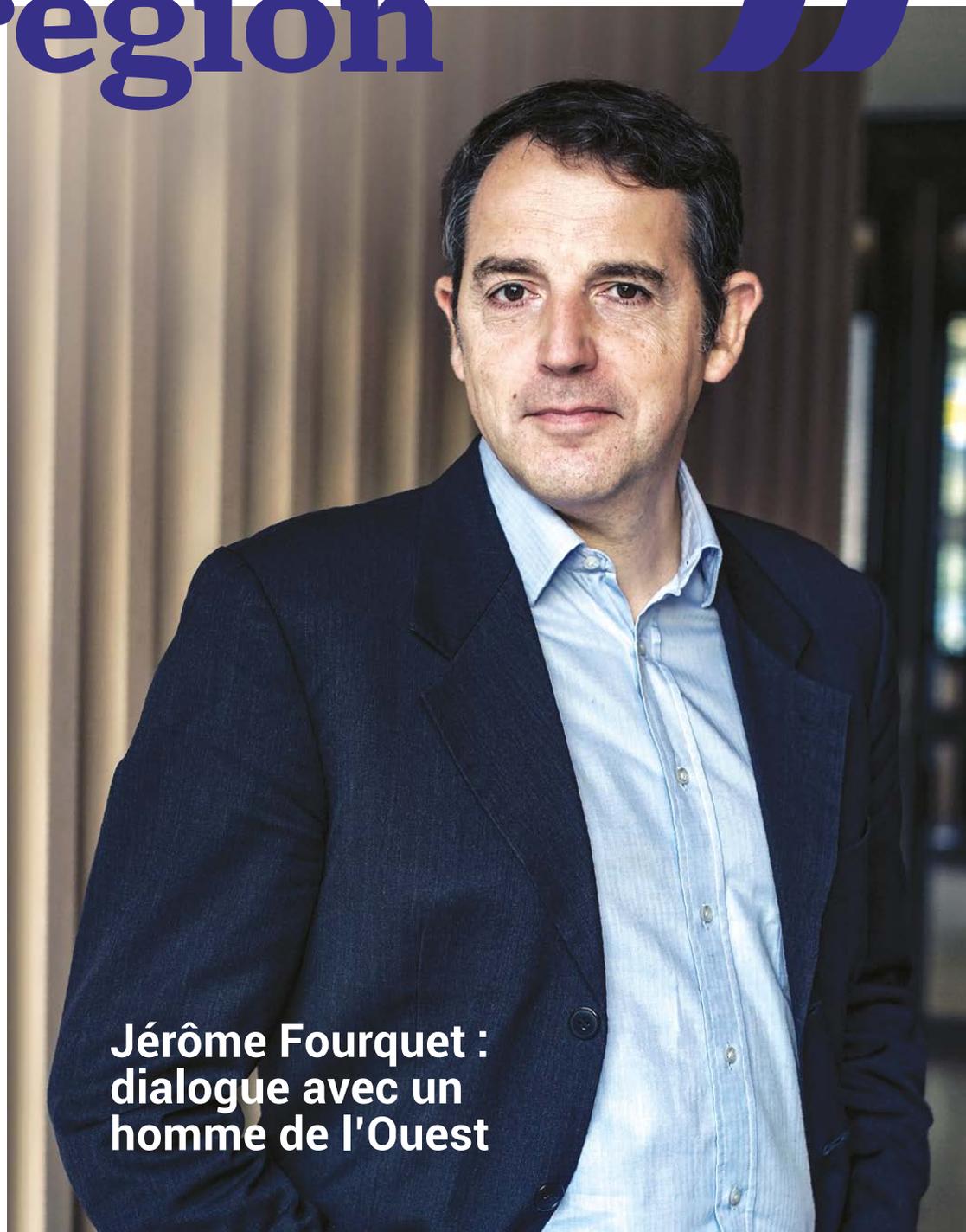


magazine région

DÉCEMBRE 2023 #6



**Jérôme Fourquet :
dialogue avec un
homme de l'Ouest**

2

sommaire

P4 • L'invité de Christelle Morançais
Jérôme Fourquet

P10 • Portrait pour trait
Marie et Pierre-Marie Luneau

P14 • Dossier
Ensemble, en grand

P20 • L'esprit sport
Gabriel Bordier

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

P26 • Décryptage
Gagner la bataille de l'emploi

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

P38 • Ça tourne en Pays de la Loire !
**Comme par magie, de Christophe Barratier
avec Gérard Jugnot et Kev Adams**

P40 • Libre expression

P42 • À la table de...
Jean-Sébastien Monné

P46 • Ils font la région

P48 • À lire
La sélection de Samuel Chauveau

P50 • Carte blanche
Zabou Breitman

P51 • Ma région sur Insta



© Agence Brunet-Monié



© RFDL/Ouest Médias



© Agence Brunet-Monié



paysdelaloire.fr



Retrouvez votre magazine en version audio sur paysdelaloire.fr

Directrice de la publication : Christelle Morançais • Codirecteur de la publication : Antoine Chéreau • Directrice de la communication : Maud Brétignière • Rédactrice en chef : Anne de Champsavin • Rédaction : Direction de la communication (Cyrille Douillard, rédacteur en chef adjoint ; Sébastien Dacher) - Sennse • Maquette et mise en page : RC2C • Couverture : Emmanuelle Marchadour • Impression : Imprimerie Agir Graphic, BP 52 207 - 53022 Laval Cedex 9 • Diffusion : Millee • Dépôt légal : 2^e semestre 2023 • Date de parution : décembre 2023 • N° ISSN : ISSN 2552-1985.

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

Ce magazine a été mis sous presse le 24 octobre 2023 : ses contenus ont été élaborés avec les données connues à cette date.





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

« Nuance »

Ces lignes sont pour moi l'occasion de vous adresser mes meilleurs vœux.

Des vœux personnels, bien sûr : que chacun trouve, pour lui-même et pour sa famille, l'épanouissement, la paix et l'amour qu'il espère.

Des vœux collectifs, partagés : que la promesse de liberté, d'égalité et de fraternité, qui est celle de notre République, résiste aux temps difficiles qui sont les nôtres.

Je suis persuadée que notre région, parce que le sens de la solidarité, de l'intérêt général et du bien commun, y est profondément enraciné, possède en elle les forces indispensables pour affronter les vents de la division et des tensions qui soufflent sur notre pays.

Des forces positives qui contrarient cette tendance dangereuse de notre époque à tout conflictualiser, à tout opposer, à tout brutaliser.

Nos forces, celles que nous pratiquons ici, dans notre société civile si vivante, dans notre vie collective si riche, ce sont le respect de l'autre, la tempérance et, j'ose l'expression, le sens de la nuance.

Aucun des défis colossaux qui se dressent face à nous ne se règlera à coups de menton, de slogan ou de posture.

La nuance, c'est l'humilité qui ouvre les yeux face à la complexité du monde.
La nuance, c'est l'idée que l'autre peut avoir raison, y compris contre soi-même.
La nuance, c'est l'autre nom de « démocratie ».

Et si le véritable courage, c'était le courage de la nuance ?

Joyeux Noël et bonne année !

**« Il est plus facile
de bâtir du collectif
à l'échelon local »**

Christelle Morançais,
présidente de la Région
des Pays de la Loire, dialogue
avec **Jérôme Fourquet,** sondeur
et analyste politique.



C **hristelle Morançais :**
La Mancelle que je suis ne peut pas débiter cet entretien sans évoquer nos racines communes. Vous revendiquez vos origines sarthoises, votre scolarité au Mans, vos attaches dans le Grand Ouest. Comment cette géographie intérieure a-t-elle joué dans votre parcours et votre capacité à saisir la vérité de notre pays à travers ses grandes ruptures, mais aussi des choses en apparence plus anodines, comme nos habitudes de vie ou de consommation ?

Jérôme Fourquet : Je suis né au Mans. J'y ai fait toute ma scolarité jusqu'au bac, avant de poursuivre mes études supérieures à Rennes, puis à Paris. Ma famille vit au Mans et dans la Sarthe. J'y ai mes attaches et pour citer Saint-Exupéry : « *on est de son enfance comme on est d'un pays* ». Finalement, j'ai vécu plus longtemps à Paris que dans la Sarthe, mais mes années là-bas ont compté double ! Je réalise, avec l'âge, qu'elles furent fondatrices, qu'elles ont pesé dans ma construction personnelle et dans ma façon de lire la société française. Paris n'est pas la France et le territoire national ressemble davantage à une ville comme Le Mans qu'à des arrondissements parisiens. Je suis resté très attaché à cette réalité-là.

C. M. : **Pour poursuivre sur le Grand Ouest, vous observez une réalité que j'expérimente chaque jour et qui est notre plus grande force : cette capacité à créer du collectif et des coopérations, à tous les niveaux de la société. Qu'est-ce qui explique ce tempérament ? Et peut-il nous sauver de ce grand « malaise français » que nous traversons et de nos difficultés à faire Nation ?**

J. F. : Il faut remonter loin dans l'Histoire et convoquer l'empreinte du catholicisme. Son influence persistante dans les Pays de la Loire, comme en Bretagne, en Alsace ou dans le Pays basque, s'explique d'abord par l'éloignement de ces régions du centralisme parisien et jacobin. Un éloignement qui a diffusé, d'abord dans les élites locales, puis dans l'ensemble de la société, l'idée que l'on ne doit pas tout attendre de l'État, qu'il faut s'organiser et compter sur ses propres forces. Cette culture est le fruit d'une géographie, d'une histoire parfois conflictuelle avec l'État, on pense aux guerres de Vendée et à la Chouannerie, et d'un rapport particulier au centralisme. Tout cela se traduit, notamment, par la place importante de l'école privée, la forte densité du tissu associatif, du mouvement mutualiste et du système coopératif agricole. Et ce n'est pas un hasard si le département du Maine-et-Loire est en pointe dans le regroupement des communes.



© Sébastien Leban

Cette matrice spécifique a généré ses propres « anticorps » : une dynamique économique forte ; un tissu de PME familiales, diversifiées et qui travaillent en réseau ; un taux de chômage significativement plus bas que la moyenne nationale ; et divers indices aussi variés qu'éclairants : taux de propriété de résidences principales et de réussite au bac plus élevés ; taux de recours à l'IVG et de familles monoparentales nettement inférieurs à la moyenne nationale, etc. Nous sommes en présence de sociétés locales assez cohésives et résilientes, qui apparaissent un peu moins archipélisées et fragilisées qu'ailleurs en France.

C. M. : L'autre grande caractéristique de notre région, c'est la faiblesse du chômage et le rapport singulier que nous entretenons avec le travail, qui est vu comme une valeur cardinale de notre société. Pourtant, un phénomène, intervenu à la suite du Covid, s'installe : c'est l'idée que le travail n'occupe plus la même place que par le passé et qu'il

« Les Français sont de moins en moins nombreux à considérer le travail comme central » Jérôme Fourquet

faut articuler nos existences autrement. Certains vont même jusqu'à parler de « grande démission ». Est-ce un phénomène réellement notable ? Est-il durable ? Quelles conséquences porte-t-il en germe ?

J. F. : Il faut partir de la réalité régionale : des territoires entiers étaient déjà au plein emploi avant le Covid, comme le bocage vendéen ou la Mayenne. Avec la reprise économique et la baisse nationale du chômage, la pénurie de main-d'œuvre s'est aggravée. Et parallèlement, on note, effectivement, une accélération du changement dans notre rapport au travail, qui était déjà à l'œuvre avant la pandémie, mais qui a encore progressé depuis.

Le travail continue d'être important dans la vie des Français, mais ils sont de moins en moins nombreux à le considérer comme central. C'est ce que l'on a appelé la perte de centralité du travail.

Concrètement, si l'on considère le littoral ligérien, on observe, d'un côté, des difficultés de recrutement dans un secteur comme l'hôtellerie/restauration, avec des collaborateurs qui ne veulent plus reprendre le rythme de travail d'avant (horaires hachés, travail en soirée et le week-end...). Et, de l'autre, une survalorisation de la vie personnelle, des temps de loisirs et récréatifs qui alimentent la bonne santé économique de secteurs économiques essentiels. On le voit avec les chiffres de fréquentation record du Puy du Fou ou de nos villes touristiques. Et à cela se surajoute le phénomène du télétravail, avec une réalité frappante : les TGV au départ de Paris, en direction de Nantes/La Baule/Saint-Nazaire, sont désormais pris d'assaut dès le jeudi midi.

« Vivre et travailler au pays des vacances » : à travers ce slogan, la municipalité de La Baule a parfaitement diagnostiqué ce nouveau phénomène, qui n'est d'ailleurs pas réductible au littoral.

C. M. : Agir pour la jeunesse est au cœur de mon engagement politique. Je déplore l'image que l'on dresse trop souvent de nos jeunes : ils seraient désabusés, anxieux et déprimés. Et, sans nier les difficultés qui

existent, j'observe, au contraire, que nos jeunes sont pétris d'idéaux, de rêves et d'ambitions. En revanche, je ressens une profonde déconnexion entre les codes du débat démocratique, qu'ils ne maîtrisent pas et dont ils se détournent, et leur désir de s'engager, notamment pour la sauvegarde de notre environnement. Où en sont réellement les jeunes avec la démocratie et ses représentants ? Comment renouer un dialogue fécond ?

J. F. : La France a accompli une révolution silencieuse en quarante ans : en 1991, l'année de ma terminale, 30 % d'une classe d'âge parvenait au bac. Aujourd'hui, on atteint plus de 80 %. Nous sommes donc face à une jeunesse très massivement diplômée, même si cette donnée recoupe des réalités très disparates. Une jeunesse qui se construit sur un modèle très différent des générations précédentes, notamment dans ses pratiques informationnelles : recours massif aux réseaux sociaux et beaucoup moins à la presse écrite, la radio et la télévision. On observe également une distance assez forte avec le débat public et la façon dont il est mené. À l'heure de l'instantanéité, de la livraison à domicile et des réseaux sociaux, le temps politique, qui implique du temps long,

apparaît en décalage. Les termes, les sigles, les références du débat public résonnent pour nombre de jeunes comme une langue morte. Et pour certains d'entre eux, le vote, qui est la clé de voûte de la participation citoyenne, semble même désuet à côté des pétitions ou des cagnottes en ligne que proposent les plateformes. Il faut donc trouver les voies et les moyens de maintenir le contact, autour des thèmes d'intérêt général qui les mobilisent, comme la transition écologique. Et, même si c'est plus facile à dire qu'à faire, il faut réinterroger en profondeur les sujets, les termes, les modalités de l'engagement civique.

C. M. : **Vous pointez régulièrement la fonction essentielle du train dans l'équilibre des territoires. Le rôle des Régions est précisément de relier nos villes et nos campagnes. C'est un engagement de tous les instants qui implique des moyens colossaux et une énergie folle pour sauver et développer nos lignes TER, après des décennies de sous-investissements publics. Quel rapport les Français entretiennent-ils avec le train, et plus globalement avec la nécessité d'un mode de transport écologique ?**

J. F. : Il y a différents types de trains : schématiquement, le TGV et les autres. Le TGV est un formidable outil technologique, mais qui s'adresse plutôt à une certaine population, CSP+, cadres et touristes. Le train du quotidien, dont la vocation est de répondre à des besoins de déplacements plus courts et plus fréquents, s'adresse, quant à lui, majoritairement à des catégories de salariés pour leurs trajets domicile/travail.

>>>

« Maintenir le contact avec les jeunes, autour des thèmes d'intérêt général qui les mobilisent, comme la transition écologique » Jérôme Fourquet



Au cours des décennies passées, on a plutôt privilégié, y compris pour des raisons de rentabilité, le réseau à grande vitesse. Mais on prend aujourd'hui la mesure de l'importance du train dans l'aménagement du territoire, aussi bien pour le transport de passagers que de marchandises – on rappelle qu'en 1973, 45 % du fret de marchandises circulaient sur les rails, contre moins de 10 % aujourd'hui, avec les conséquences que l'on imagine sur le plan écologique.

On constate, par ailleurs, qu'en matière d'offres de trains du quotidien, la Région des Pays de la Loire est plutôt bien placée. Si on compare la situation autour de Nantes avec la métropole bordelaise, on observe que la densité de trains est plus forte en Loire-Atlantique. Et ce n'est sans doute pas un hasard si Bordeaux a été l'épicentre du mouvement des Gilets jaunes (avec énormément de navetteurs prenant au quotidien leur voiture pour venir travailler à Bordeaux), davantage que Nantes.

Le président de la République a annoncé la mise à l'étude des « RER métropolitains » autour des grandes métropoles, mais j'imagine que la Région ne l'a pas attendu pour y travailler. C'est un enjeu fort en termes d'aménagement, d'écologie, mais aussi de budget pour les ménages modestes et de la classe moyenne. Le train, s'il est fiable, suffisamment cadencé, et qu'il bénéficie d'une politique tarifaire adaptée, est une vraie alternative pour une large catégorie de salariés, qui voit son pouvoir d'achat contraint par l'inflation et l'installation durable du prix des carburants à des niveaux historiques. Ce qui, à terme, peut freiner ses capacités de mobilité ; ce qui est évidemment insupportable.

Mais ne vendons pas de rêve : on peut développer l'offre de trains, mais on ne mettra pas du rail partout, d'où l'intérêt, en parallèle, de travailler à des alternatives concrètes, comme le covoiturage qui se développe bien dans votre région.

C. M. : Pour ma plus grande joie, vous avez récemment déclaré que « l'industrie est redevenue tendance ». Après des décennies de désindustrialisation et une forme de dénigrement : l'image entretenue, y compris au sommet de l'État, d'une « industrie façon Germinal » a eu la peau dure, comment expliquez-vous ce revirement ?

J. F. : Une bataille culturelle a été menée, qui a permis de sensibiliser le grand public sur le désastre de la désindustrialisation, à l'œuvre depuis trente ans. Emmanuel Macron en a fait un cheval de bataille,

« Il faut maintenant mener la bataille pour simplifier et faciliter la réalisation concrète des projets. En ce sens, les Régions ont un rôle important à jouer »

Jérôme Fourquet

de nombreuses Régions et acteurs économiques ont pris le relais et la crise Covid a brutalement révélé aux Français qu'on ne produisait plus un gramme de paracétamol en France... On a collectivement compris qu'il fallait relever notre industrie, et que le renouveau industriel passerait, aussi, par le prisme écologique, comme on le voit, par exemple, à Saint-Nazaire avec la filière éolienne en mer.

Mais deux obstacles principaux restent à surmonter. Comment attirer des talents et des bras dans un contexte marqué par les pénuries de main-d'œuvre ? Et comment attirer des jeunes, et en particulier des jeunes femmes, vers les métiers de l'industrie qui, en dépit de salaires souvent plus attractifs, souffrent encore d'une image négative ?

L'autre écueil à dépasser, c'est le choix des territoires d'implantation des projets industriels qui, en dépit du soutien de l'État et des collectivités, peuvent faire l'objet d'oppositions, et vous l'avez vécu dans votre région, venant de collectifs qui, bien que peu nombreux, maîtrisent les arcanes juridiques et savent, à coups de recours, perturber les projets et parfois dissuader les investisseurs. Et à cela s'ajoute, évidemment, la complexité bureaucratique qui implique, pour un même projet, par exemple la création d'un biométhaniseur, deux fois plus de temps en France qu'en Allemagne.

Beaucoup a été fait pour démontrer les bienfaits de l'industrie, des efforts, qui méritent d'être poursuivis, ont été engagés sur la fiscalité, mais il faut maintenant mener la bataille pour simplifier et faciliter la réalisation concrète des projets. En ce sens, les Régions ont un rôle important à jouer.

C. M. : En vous appuyant sur une multiplicité de facteurs, vous analysez ce qui conditionne en grande partie le vote des Français. C'est absolument passionnant, mais à vous lire on ne peut pas s'empêcher d'éprouver une

Jérôme Fourquet

est un sondeur et analyste politique français spécialiste de géographie électorale. Né au Mans en 1973, il est diplômé de l'Institut d'études politiques de Rennes et d'un DEA de géographie à l'Université Paris VIII. Actuellement directeur du département « opinion et stratégies d'entreprise » de l'institut de sondage Ifop, il est l'auteur de nombreux ouvrages, dont *L'Archipel français* (Seuil, 2019) et *La France sous nos yeux* (avec Jean-Laurent Cassely, Seuil, 2021). Son dernier essai, *La France d'après. Tableau politique* (Seuil) vient de paraître en octobre 2023.



forme de vertige : sommes-nous à ce point conditionnés par nos origines, nos revenus, nos habitudes de vie et de consommation ? N'y a-t-il plus rien qui nous rassemble au-delà de ces déterminants matériels ? Et, au fond, et c'est le rôle premier de la politique que l'on veut interroger : vivons-nous encore ensemble, ou vivons-nous les uns à côté des autres, et peut-être même demain les uns face aux autres ?

J. F. : Ma démarche analytique est adaptée à la société qui est la nôtre. Une société qui est marquée par l'effondrement des grandes matrices politiques, philosophiques et religieuses, que sont typiquement le communisme et le catholicisme. Notre région a longtemps été structurée autour du conflit entre les Bleus et les Blancs, au cours de la Révolution, et qui s'est décliné, notamment, autour de l'école laïque et privée. Tout ceci formait un cadastre

politique assez clair : deux sociétés vivaient en silo et de façon très organisée et structurée. Ce modèle a volé en éclats au cours des dernières décennies. Les grands récits ne structurent plus notre société, qui s'est peu à peu « archipelisée » selon les lignes de fracture que sont le lieu où vous vivez, le niveau de vos études et, de plus en plus, votre mode de vie : il y a ceux qui prennent le TGV et ceux qui prennent leur « bagnole », il y a ceux qui « ont fait construire », comme on dit chez nous, et ceux qui sont locataires en appartement, etc.

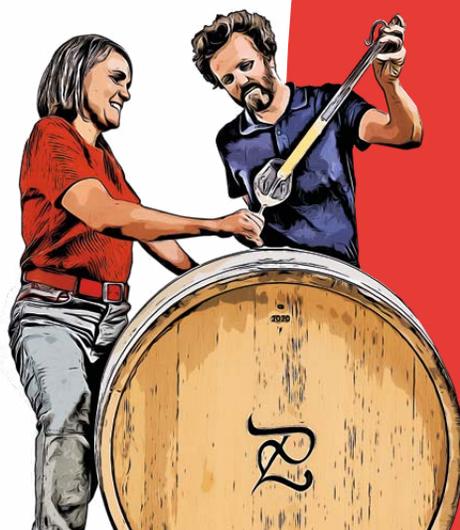
Pour comprendre comment se noue le vote des Français, et parce que les grands récits n'opèrent plus, il faut désormais passer par cette multitude de filtres pour parvenir à saisir la réalité française.

La noblesse du politique, c'est de récréer du commun. Et, dans un premier temps, on peut imaginer qu'il est plus facile de bâtir du collectif à partir de l'échelon local : commune, département, région, qu'à partir de l'échelon national. Les politiques locales parviennent encore à transcender les clivages et les appartenances sociales.

10

portrait pour trait





L'âme du raisin

Au domaine Luneau-Papin au Landreau (44), Marie et Pierre-Marie Luneau créent un muscadet certifié bio qui s'exporte sur tous les continents, tout en étant résolument ancré dans son territoire depuis plusieurs générations.

Le hall d'accueil est à la fois spacieux, sobre et élégant. Un piano à queue trône au milieu de la salle. Sur les murs : des photos de vignes, mais aussi des peintures d'art contemporain... Pas forcément ce à quoi nous nous attendions en nous rendant chez des producteurs de vin. C'est que nous ne sommes pas chez n'importe quels vignerons. Le domaine Luneau-Papin est une référence dans le monde entier. D'ailleurs, le monde entier vient régulièrement ici, au Landreau, visiter l'exploitation et goûter les grands muscadets produits par Marie et Pierre-Marie Luneau. « *La semaine prochaine, j'accueille une cliente coréenne, qui va de ce fait pouvoir profiter des commerces du village, dîner autour du Landreau, découvrir les beaux paysages des environs* », sourit Marie.

L'inscription dans le territoire est une chose importante pour les Luneau, couple à la ville comme à la vigne. C'est même inscrit dans les gènes du projet.

« *Je représente la 9^e génération de vignerons de ma famille, et même le double puisque mon père comme ma mère sont tous deux issus de longues lignées viticoles* », précise Pierre-Marie. Le père, c'est Pierre Luneau et la mère Monique Papin, et c'est à eux que nous devons la naissance du domaine Luneau-Papin dans les années 1990. « *Au Landreau, nous travaillons sur des vignes plantées par mes arrière-grands-parents, nous faisons déguster des vins produits par mes parents, et nous plantons pour les générations futures. Il y a une continuité et une transmission, un aspect essentiel pour nous !* »

Les vignes, Pierre-Marie est né dedans et y a grandi, donnant des coups de main à la famille, en famille, avant d'opter pour des études d'œnologie. Et de partir, au début des années 2000, découvrir d'autres méthodes, d'autres approches à l'autre bout du monde, notamment en Australie. De retour au pays, il rencontre Marie, alors gérante d'un restaurant à Nantes, dont la carte des vins fait une belle part aux crus Luneau-Papin.



C'est le coup de foudre, d'abord professionnel puis bientôt amoureux. Marie rejoint Pierre-Marie dans l'affaire familiale en 2008, jusqu'à la reprise officielle du domaine en 2018, lors du départ en retraite de ses beaux-parents.

Le virage bio

Une passation, une filiation, une continuité, mais aussi une petite révolution. Dès 2008, le couple fait le choix de s'orienter vers une agriculture biologique. *« C'était une évidence pour nous. Les cellules qu'il y a dans le raisin sont faites essentiellement d'eau. Cette expression de la terre et de la lumière constitue la base pour élever des vins de terroir, et nous voulions revenir à ces fondamentaux agricoles, environnementaux, dans lesquels les produits chimiques n'ont pas leur place. »*

Fort de cette nouvelle philosophie, qui a pu être perçue par certains comme une importante prise de risque, le domaine continue sur sa lancée, devenant une référence toujours plus incontournable parmi les grands vins blancs secs. Mais ne parlez surtout pas au couple du fameux « renouveau du muscadet ». *« Ce renouveau, il existe depuis 30 ans ! Mes parents*

À chaque parcelle sa cuvée

Chez Luneau-Papin, le cépage historique le melon de Bourgogne s'étale sur 10 parcelles, dont chacune donne lieu à une cuvée particulière, liée aux spécificités du sol. Des AOP (appellations d'origine contrôlée) Muscadet Sèvre et Maine qui prennent le nom d'Excelsior (un produit phare), L d'Or (millésimes d'exception) ou encore Terre de pierre, Clos de l'Allée... *« Il n'y a pas un muscadet mais des muscadets », aime-t-on à répéter au domaine !*

vinifiaient déjà des vins parcelnaires servis sur les meilleures tables du monde. Nous ne faisons que perpétuer ce savoir-faire. Nous assistons plutôt à une prise de conscience de cet état de fait aujourd'hui. Un peu comme si les Français découvraient Victor Hugo après coup (sourire). Nous pouvons être très fiers des vins du vignoble nantais ! »

Cette vérité rétablie, Marie et Pierre-Marie précisent être conscients de la chance qu'ils ont d'être connus et reconnus pour leur savoir-faire. *« Les vigneronnes bénéficiant d'une forte renommée sont un peu les rock stars de l'agriculture, mais nous souhaitons vraiment attirer l'attention sur la situation de nos confrères produisant des fruits,*

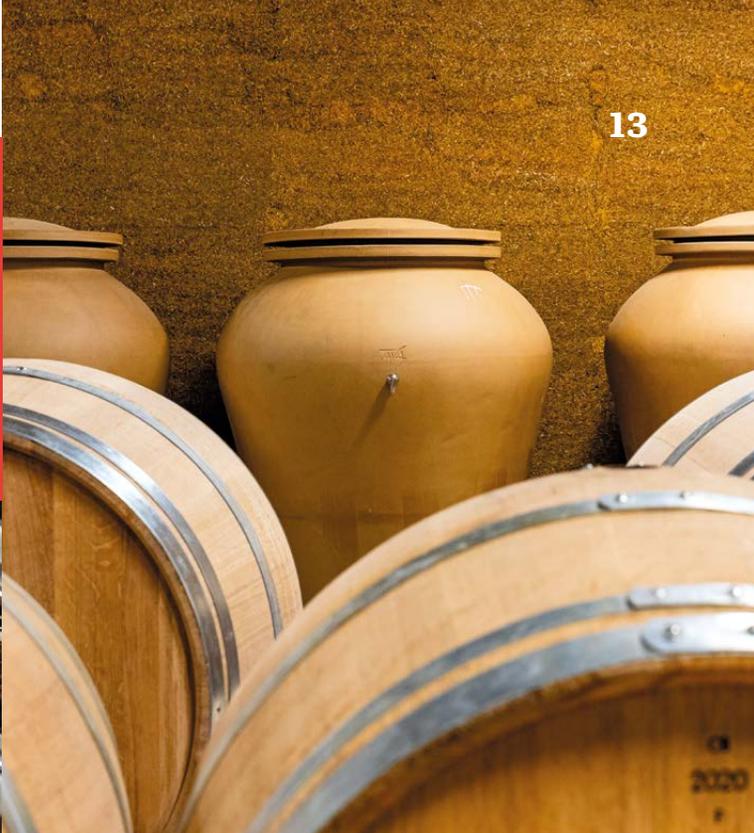
Le domaine Luneau-Papin en chiffres

180 000 bouteilles environ par an.

60 % des ventes en France,

40 % à l'étranger.

Une présence dans plus de **40** pays sur tous les continents.



« Nous pouvons être très fiers des vins du vignoble nantais ! »

des légumes, faisant de l'élevage... Leur travail est souvent moins visible mais il est encore plus essentiel que le nôtre. Nous tenons à soutenir une agriculture locale, respectueuse de l'environnement, alors que certains producteurs peinent parfois à joindre les deux bouts. De notre côté, nous travaillons dur, mais nous contrôlons l'ensemble de notre chaîne de fabrication, de la grappe de raisin à la mise en bouteille et, surtout, nous fixons nous-mêmes nos prix. Un vrai luxe. »

« Un tremplin pour changer le monde »

Pour Marie, qui se concentre sur l'aspect relation clients, gestion et développement, « *diriger une entreprise, c'est un tremplin pour changer le monde.* » Au domaine, on s'évertue donc à bien traiter ses salariés (11 à l'année, 70 saisonniers pendant les vendanges), respecter ses clients et, dès que possible, soutenir l'économie sociale et solidaire, par exemple en étant partenaire du restaurant Le Reflet à Nantes, où travaillent des personnes porteuses d'une trisomie 21.

Chaque année, le temps fort des vendanges est aussi vécu comme un grand moment rassembleur, de travail bien sûr, mais aussi de rencontres humaines.

« Cette année, pas moins de onze nationalités étaient représentées, avec des personnes issues de tous les milieux sociaux. C'est à chaque fois un moment assez magique, qui peut aussi pour certaines personnes être l'occasion de prendre confiance en elles. »

Car, dans les vignes, on a l'habitude de se serrer les coudes. Un cru Luneau-Papin a beau être une valeur sûre, un grand nombre de paramètres fait qu'en quelques jours, l'essentiel d'une récolte peut être anéanti. Parmi ceux-ci : la météo. « *Une année sur deux, le gel de début avril menace de réduire jusqu'à 80 % de notre production. Nous commençons à avoir l'habitude et les nuits de gel, nous nous entraînons avec nos voisins agriculteurs.* »

Des moments tendus, décisifs qui n'empêchent pas Pierre-Marie et Marie de garder la tête froide. « *Il nous arrive de partir dans un fou rire tant la situation peut paraître désespérée. Mais c'est sans doute ce qui nous permet de continuer sereinement : nous gardons un sens de l'autodérision et une certaine humilité.* » Et sans doute également, ce qui donne du goût à leur histoire.

RÉGION
PAYS
DE LA LOIRE

RÉGION
PAYS
DE LA LOIRE

JOUEUR
TRRRE
DEXCEL
LEIC



ENSEMBLE, EN GRAND





La Beaujoire était pleine comme un œuf. Les Pumas Argentins, les Irlandais, les Gallois, les Samoans, les Japonais et les Géorgiens ont mis des couleurs, de la vie, de la joie et des larmes dans le stade et dans les rues de Nantes durant plusieurs semaines. La Coupe du monde de rugby fut une véritable fête et ce fut un honneur de l'accueillir en Pays de la Loire. Avant l'été, sur le mythique circuit Bugatti, la fête aussi était belle, intense, vibrante, vrombissante. On célébrait le centenaire des 24 Heures du Mans. Ferrari, pour son retour dans la plus grande course automobile du monde, remportait cette magnifique édition anniversaire. 2023 aura été une année exceptionnelle pour les grands événements sportifs dans notre région.

Terre de grands événements

L'année 2024 sera elle aussi grandiose. Cent ans après la dernière édition dans notre pays, la France accueillera les Jeux Olympiques et Paralympiques. Notre région aura ainsi le privilège d'être l'hôte de huit matchs des tournois masculins et féminins de football. Grâce à l'excellence et à la diversité de nos équipements sportifs, de nombreuses délégations nationales et étrangères sont attendues pour se préparer à l'olympiade. On pense notamment au Creps des Pays de la Loire, pôle de performance situé à La Chapelle-sur-Erdre (44), où les équipes de France de tennis de table, de parabadminton et de tir à l'arc se préparent déjà. Ces centres de préparation ou

camps de base répartis dans nos cinq départements seront aussi l'opportunité de faire rayonner notre territoire et, pour le grand public, de partir à la rencontre des meilleurs athlètes internationaux. On ne peut que souhaiter à nos athlètes régionaux du Groupe élite – comme le marcheur Gabriel Bordier déjà sélectionné (*lire aussi pages 20 et 21*), - de se qualifier pour le plus grand événement sportif de la planète.

À l'automne, à partir du 10 novembre 2024, le Vendée Globe prendra le relais. On le sait, la plus grande course à la voile autour du monde, en solitaire, sans escale et sans assistance, est l'une des plus belles vitrines pour notre région. Spectaculaire et populaire, c'est à chaque édition une foule immense qui se presse pour le grand départ des Sables-d'Olonne. Au fil des éditions, chacun peut se souvenir d'une (més)aventure



d'un skipper, de la puissance des éléments dans les images qui nous parviennent ou d'un fait héroïque qui marque les esprits de toute une génération. Cette course de l'extrême fait partie de l'identité de la Vendée et des Pays de la Loire. Aux côtés de la voile, la filière équine trouve également une place prépondérante avec deux événements incontournables que sont le Mondial du Lion, championnat du monde des jeunes chevaux du concours complet d'équitation qui se tient sur le parc départemental de l'Isle Briand, et le Jumping international de La Baule.

Mais les grands événements en Pays de la Loire, ce sont aussi des festivals culturels singuliers qui dépassent nos frontières et qui illustrent la vitalité de la programmation culturelle sur notre territoire : le Hellfest, le festival de Poupet, La Folle Journée, le festival Au Foin de la Rue, le festival

d'Anjou, et tant d'autres. Chacun a une identité propre, un public fidèle, et un ancrage local très fort, que la Région contribue à accompagner, aux côtés des collectivités et des artistes.

Nous pouvons être fiers de ces réussites, qui témoignent de la capacité des Pays de la Loire à s'affirmer comme une terre de grands événements.

Pour autant, au-delà de ces rendez-vous emblématiques quelque peu à part, ce sont aussi 189 rendez-vous sportifs et 200 événements culturels qui sont soutenus chaque année par la Région sur tout le territoire.

Recréer des moments populaires de cohésion

Dans une époque complexe, parfois anxiogène, où les tensions au sein de la société sont vives et les fractures entre générations plus sensibles, nous avons une conviction : les moments de rassemblement, de partage, d'émotions collectives, de sensations positives sont plus que jamais précieux et indispensables.

Nous faisons le pari des grands événements, ceux qui nous rassemblent et nous font vibrer, ceux qui nous donnent de l'énergie et l'envie de mordre dans la vie. Ceux qui contribuent à renforcer la cohésion et la cohérence entre nos territoires, ceux qui participent à définir notre identité et à la transmettre, ceux qui vont à la rencontre du public, au-delà du cercle des initiés.



C'est pourquoi la Région a souhaité aller plus loin. Ne plus seulement être en soutien financier des projets, mais créer ses propres événements, impulser et développer une programmation régionale.

C'est le sens de la création du Région Pays de la Loire Tour. Course cycliste professionnelle, inscrite au calendrier de l'Union cycliste internationale, la 1^{re} édition, qui s'est déroulée en 2023, a réuni 3,5 millions de téléspectateurs sur la chaîne L'Équipe durant les quatre jours de l'épreuve - trois heures trente de direct chaque jour, qui ont été la plus belle vitrine pour promouvoir la beauté de nos paysages, de notre patrimoine historique et de nos savoir-faire. Des images sublimes de l'arrivée de la 1^{re} étape dans le port de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, noir de monde, jusqu'à la montée finale de la mythique côte de Gazonfier au Mans, qui avait pris des allures de Tour de France : cette 1^{re}

édition a marqué les esprits. Pour la 2^e édition, le parcours, qui traversera toujours nos 5 départements, partira de Fontenay-le-Comte le 2 avril pour rejoindre Saint-Jean-de-Monts. Châteaubriant sera la ville de départ de la 2^e étape et fera la part belle à la Loire, avec une arrivée dans le centre de Saumur. 3^e jour de course : départ de Segré-en-Anjou pour Château-Gontier, avec un circuit taillé pour les baroudeurs. Dernière étape : Marolle-les-Braults, en Sarthe, pour une arrivée finale au Mans, où la fameuse côte de Gazonfier attend les coureurs comme juge de paix. Le spectacle est assuré ! Une dernière nouveauté : une épreuve féminine qui s'ajoute au programme lors de la 2^e étape.

Une nouveauté : *Ma Région Virtuose*

Ouvrir de nouveaux horizons, offrir l'excellence au plus grand nombre, s'adresser à la jeunesse à travers de nouveaux formats, c'est la proposition audacieuse que fait la Région aux côtés de René Martin en créant un nouvel événement musical qui prend la suite de la Folle Journée en Région. *Ma Région Virtuose*, c'est la promesse de l'excellence, de la grande musique, de grands compositeurs, de grands musiciens. Pendant deux jours, du 26 au 28 janvier, dans 23 communes des Pays de la Loire, les artistes investiront véritablement la ville, les salles de spectacle bien entendu, mais aussi des lieux inédits, dans les lycées à travers des masterclass, des concerts pour les enfants et les familles, ainsi que des surprises musicales qui viendront accompagner les voyageurs. D'une certaine façon, grâce à *Ma Région Virtuose*, les villes partenaires se transforment en résidences d'artistes, dans

RENDEZ-VOUS EN 2024

MA RÉGION VIRTUOSE

Du 26 au 28 janvier dans 23
communes des Pays de la Loire
+ culture.paysdelaloire.fr

RÉGION PAYS DE LA LOIRE TOUR #2

- **Mardi 2 avril**
Fontenay-le-Comte
>> *Saint-Jean-de-Monts*
 - **Mercredi 3 avril**
Châteaubriant >> *Saumur*
Nouveauté : course féminine
sur la boucle finale à Saumur
 - **Judi 4 avril**
Segré-en-Anjou Bleu
>> *Château-Gontier*
 - **Vendredi 5 avril**
Marolles-les-Brault >> *Le Mans*
- + regionpaysdelaloire-tour.fr

24 HEURES DU MANS

Les 15 et 16 juin
+ paysdelaloire.fr/24heures-du-mans

JEUX OLYMPIQUES ET PARALYMPIQUES

Du 26 juillet au 11 août
et du 28 août au 8 septembre
+ paysdelaloire.fr/Paris-2024

VENDÉE GLOBE

Du 19 octobre au 10 novembre :
ouverture du village aux Sables-
d'Olonne
+ paysdelaloire.fr



© Sébastien Gaudard

lesquelles les musiciens partent à la rencontre de tous les publics. Cette volonté de rendre accessible la musique classique passe également par des tarifs modestes, de 2 à 12 €, qui permettent à chacun de se rendre aux concerts. Afin d'aller encore plus loin, d'aller au plus près des publics éloignés, la Région a également imaginé avec René Martin une scène itinérante qui sillonnera la région durant l'évènement. *Ma Région Virtuose...* comment ne pas penser enfin que c'est aussi là un clin d'œil à notre région, qui compte le plus d'écoles de musique de France !

La prochaine saison culturelle s'annonce palpitante. Elle verra la naissance d'un nouveau festival, *Cultissime*,

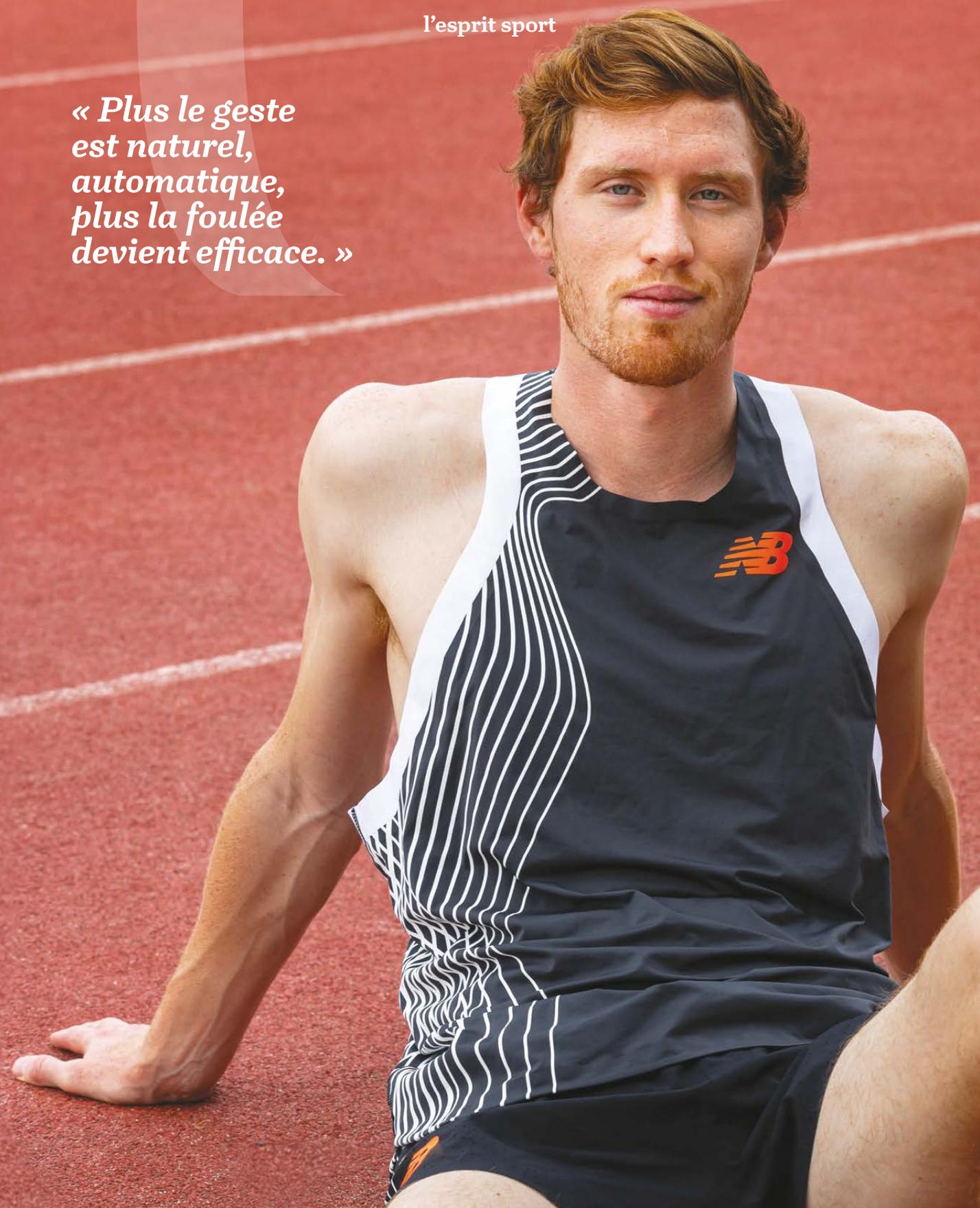
évènement innovant qui célébrera les œuvres cultes, à la croisée de la littérature et du cinéma. C'est si rare et précieux la création d'un festival. Rendez-vous à Angers, à l'automne.

À Fontevraud, nous vous donnons rendez-vous pour célébrer la saison de Noël (à découvrir page 32) avec une programmation très riche dans ce lieu merveilleux chargé d'histoire. Pour l'été prochain, après le grand succès de Monet à Fontevraud, puis Rembrandt, quelle sera la prochaine grande exposition du musée d'art moderne ? Il faut patienter encore un peu...
Vivement 2024 !

20

l'esprit sport

*« Plus le geste
est naturel,
automatique,
plus la foulée
devient efficace. »*



Gabriel Bordier

La tête et les jambes

La marche est une chorégraphie subtile : des jambes qui pistonnent autour des hanches, des épaules qui assurent l'équilibre en cadence. C'est la spécialité du Mayennais Gabriel Bordier, 10^e aux derniers mondiaux de la discipline. Sereinement, l'athlète a enclenché la marche avant vers l'olympiade parisienne 2024.

Il est arrivé un mardi après-midi dans le stade vide du lac de Maine, à Angers. Gabriel Bordier n'est pas passé par la case vestiaire, il s'est équipé en bordure de piste tout en racontant son parcours. Des débuts timides dans l'athlétisme à Saint-Berthevin en Mayenne, où il s'essaye enfant (cinq ans) à toutes les disciplines, avant de s'orienter vers les épreuves d'endurance. Et puis il y a un déclic. « *J'ai pris goût à ce sport technique atypique, à l'esthétique si particulière, presque contre nature.* » Un talon qui effleure la piste et une dynamique du déhanchement assurent une propulsion puissante : « *plus le geste est naturel, automatique, plus la foulée devient efficace.* » À condition de rester dans les clous, face aux juges prêts à sanctionner, au nom dudit règlement, le marcheur déviant vers le joggeur. Lorsque le pied est au sol, la jambe doit être tendue. Ce geste auguste du marcheur, Gabriel Bordier le maîtrise si bien qu'il est un des meilleurs de la planète, revenu l'été dernier avec une 10^e place du 20 km marche des championnats du monde de Budapest, et un record personnel, battu : 1h18'59" pour cette distance. Avec une médaille de bronze en 2017 aux championnats d'Europe espoirs, une vingtaine de titres nationaux, Gabriel Bordier collectionne les titres et les podiums, au point d'entrevoir l'olympiade 2024 avec enthousiasme.

L'ADN de l'effort

À quelques mois des JO Paris 2024, l'athlète mayennais dispose déjà des minima olympiques pour défendre les chances tricolores à Paris dans quelques mois.

« *C'est un honneur, et un soulagement me permettant de vivre mon année plus calmement.* » Et de combiner esprit olympique et serment d'Hippocrate. Gabriel Bordier est actuellement en quatrième semestre de rhumatologie (huitième année) au CHU d'Angers, un internat vécu avec panache, finalement très complémentaire du haut niveau : « *J'aime l'effort et le fait de me dépasser, de me confronter à moi-même, sur la piste ou dans les études. Ma discipline est un excellent support de révision pour la médecine, et inversement.* » Attaché à sa région, à sa famille, aux plaisirs simples de la vie, Gabriel sait que le résultat final de ses deux ambitions est lié à une discipline et un mental de fer, mêlant une bonne alimentation, un sommeil stable, et cette « *aptitude à laisser le corps souffler et se régénérer.* » Il poursuit : « *Je ne suis pas un ovni, d'autres athlètes de haut niveau poursuivent ces doubles objectifs.* » Le seul peut-être à décrire sa discipline avec autant d'affection : « *J'aime ce geste de la marche, ça permet de m'échapper. Et marcher très vite, c'est grisant, on a l'impression de voler.* »

La Région soutient les athlètes ligériens de Paris 2024

30 athlètes constituent le Groupe élite Pays de la Loire. Ces sportives et sportifs de haut niveau sont soutenus à ce titre par la Région des Pays de la Loire. Dix fédérations et 19 disciplines sont concernées en région, et l'athlétisme constitue la plus grande famille des sports représentés.

+ paysdelaloire.fr/Paris-2024

régional

Des idées pour un Noël régional et génial ? Que ce soit sur votre table ou sous votre sapin, les bons produits conçus ou fabriqués en Pays de la Loire feront plaisir. Servez-vous !

La Maison Bellanger
Chocolat - Le Mans (72)

Au sommet de son art

À Noël, Bellanger nous invite à la montagne ! Un voyage organisé par toute l'équipe. C'est l'une des marques de fabrique de la Maison Bellanger pour les collections festives. La gamme est ensuite créée dans l'atelier manceau sous la supervision du chocolatier-pâtissier Vianney Bellanger, fils de Jacques, le premier de cordée de cette ascension familiale, qui dure depuis près de cinquante ans.



© extrastudio.fr

Le Fondant Baulois - Fondant au chocolat - La Baule (44)

À fondre

1981, La Baule. Monsieur Denis met au point un fondant au chocolat moelleux à l'intérieur et légèrement croustillant sur le dessus. Quarante ans plus tard, la recette – tenue secrète – reste inchangée. Dans le laboratoire de La Baule, chaque moule est toujours beurré individuellement, et les œufs frais de Loire-Atlantique cassés à la main. À fondre de plaisir.



© Agence Brunet-Monlié



Confiserie Pinson - Berlingots
Montaigu-Vendée (85)

Naturel depuis 1895

Ses larges rayures colorées sont reconnaissables entre mille. Produit emblématique du confiseur vendéen depuis 1895, le berlingot Pinson est une institution. Une sucrerie simple et authentique, fabriquée localement avec des ingrédients naturels, qui plaira aux plus jeunes comme aux aînés, qui y retrouveront une madeleine de Proust.

© Confiserie Pinson

© Gettyimages

© Les Vergers de la Silve



Les Vergers de la Silve
Jus de pomme pétillant
Écouflant (49)

Une boisson à croquer

Le pétillant pomme « Luxe » est le fruit d'un travail réalisé dans un rayon de 20 km en Anjou, des vergers à la mise en bouteille. Derrière sa robe dorée et l'élégance de ses fines bulles sans alcool, ce pétillant est le résultat d'un long savoir-faire arboricole initié après-guerre, par la famille de Sophie Lacharlotte, aujourd'hui associée à Gilles Tessier.

génial !



© Agence Brunet-Monié

Les truites Rémon - Truite fumée
Parné-sur-Roc (53)

Un poisson de fête

Depuis 1985, au bord de la rivière l'Ouette, les truites Rémon sont élevées et, pour la grande majorité, fumées. À sa retraite en 2010, le fondateur Claude Rémon transmet les clés de l'entreprise à deux de ses employés : Gwenaél Raimbault et Éric Bourdais. Environ 80 tonnes de truites sont transformées chaque année à Parné-sur-Roc.

Muroise & Compagnie - Chutney - Vallet (44)

Escapade sucrée-salée

Entreprise 100 % féminine dirigée par deux mamans confiturières, Muroise & Compagnie s'est taillé une réputation avec ses confitures artisanales et ses recettes sucrées-salées. Leur chutney saveur oignons de Roscoff au muscadet accompagnera parfaitement le foie gras made in Pays de la Loire. Et vous avez l'embarras du choix de foie gras, la filière comptant plus de 200 élevages et producteurs.

© Agence Brunet-Monié



régional

Denis & fils - Bougies
Gétigné (44)

La flamme de père en fils

Depuis 1902, la flamme ne s'est jamais éteinte. Transmise de père en fils, c'est aujourd'hui Alain Denis qui l'entretient. La société Denis & fils, labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, emploie à Gétigné 150 personnes qui perpétuent les savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence. Grâce à son laboratoire recherche et développement, elle innove en utilisant des alternatives à la paraffine, un produit pétrolier non durable, avec de nouvelles matières premières issues du milieu végétal, à base notamment de soja et de maïs. Une manière éclairée de voir l'avenir.



© Agence Brunet-Monié

Aumyana - Cosmétique
Port-Brillet (53)

Exotique et local

Aumyana est le fruit d'un voyage de fin d'études à Bali. Alison Jendraszak et Maxime Georget rapportent dans leur valise un savoir-faire et des ingrédients comme l'huile de coco, le beurre de mangue et l'huile de monoï. Le voyage se poursuit aujourd'hui à Port-Brillet où les shampoings, savons, déodorants et crèmes sont imaginés en fonction des vertus des matières premières.



© Agence Brunet-Monié



© Bloom céramique



génial !

© Philippe Anessaut



Bloom Céramique - Tasse - Le Lude (72)

Pots poétiques

En usant de techniques ancestrales, Fabiola Bouchard crée depuis 2022, dans sa petite boutique du Lude, des précipités de poésie à base de céramique. Par exemple, une tasse à café en porcelaine de Limoges ornée de fleurs (Bloom signifiant floraison en anglais), qui ajoutera une touche de douceur même aux jus les plus corsés. Le petit détail qui fait la différence : les pots étant tous fabriqués à la main, chaque pièce est unique.

SoundHeritage - Platine vinyle Vertou (44)

Sons d'hier et d'aujourd'hui

Le vintage, une affaire de mode ? Chez SoundHeritage, c'est surtout une question de qualité. L'entreprise spécialisée dans le hi-fi récupère du matériel ancien qu'elle réinvente, contribuant ainsi à l'économie circulaire. Notamment leurs petites enceintes construites autour d'un haut-parleur des années 1960 – le même qu'utilisaient peut-être vos grands-parents. Ou leurs platines vinyle anciennes, rénovées et agrémentées d'un socle en bois personnalisable.

Longchamp - Porte-cartes - Segré-en-Anjou Bleu (49)

La classe format poche

Représentatif d'une excellence française rayonnant à l'international, Longchamp possède quatre ateliers en Pays de la Loire, dont un à Segré-en-Anjou Bleu. Ici est fabriqué le porte-cartes Le Foulonné, avec son cuir de vachette grainé, produit iconique du savoir-faire Longchamp. Ce savoir-faire se transmet de génération en génération depuis 1948 au sein d'une même famille, les Cassegrain, avec aujourd'hui Jean Cassegrain à la direction de l'entreprise et sa sœur Sophie Delafontaine à la direction artistique.



© Longchamp



26

décryptage

Gagner la bataille de l'emploi

Avec 5,6 % de chômage, notre région s'approche pas-à-pas du plein emploi – un objectif que nous pourrions être les premiers à atteindre en France. Et c'est, évidemment, le résultat d'une économie forte et résiliente, marquée notamment par un tissu très dense de PME, et en particulier familiales, très implantées et – c'est un fait absolument notable ! – très engagées dans un véritable travail en réseau et de collaboration.





Nous disposons d'une économie largement diversifiée, qui s'appuie sur des filières puissantes, comme l'agroalimentaire ou la construction navale, des filières émergentes, notamment dans les secteurs des énergies marines renouvelables ou de la santé du futur, et des atouts très structurants : un maillage puissant d'écoles publiques et privées, qui se traduit par un taux de réussite au bac significativement plus élevé que la moyenne nationale, et une offre d'enseignement supérieur de grande qualité.

Plus d'emplois et moins de candidats

Pour autant, s'il faut évidemment se réjouir de cette bonne tendance, encore qu'elle soit à surveiller de très près au regard de la conjoncture internationale difficile, un autre phénomène s'est fait jour avant la crise Covid et s'est aggravé depuis : la pénurie de main-d'œuvre, qui fragilise et pénalise des pans entiers de notre économie. Un phénomène qui s'accroît d'autant à mesure que nous approchons du... plein emploi.

Nous avons basculé de la logique, à l'œuvre depuis quarante ans, d'une pénurie de l'offre : plus de candidats à l'emploi que d'emplois à pourvoir, à la logique d'une pénurie de la demande : plus d'emplois à pourvoir que de candidats à l'emploi.

Un exemple : 68 % des offres en ligne sur le site de Pôle Emploi (330 000 actuellement dans la région) restent non pourvues trois mois après leur publication. Et à cela s'ajoute une profonde remise en question du sens du travail dans nos sociétés qui, tout en demeurant essentiel dans nos existences (et dans le financement de notre modèle social !), n'occupe plus la même place centrale dans nos vies que par le passé.

Face à un tel retournement de conjonctures, Christelle Morançais, présidente des Pays de la Loire, a souhaité réinterroger le rôle de la Région, dont on rappelle qu'elle contribue à la formation des demandeurs d'emploi – 25 à 30 000 demandeurs sont formés par an grâce à la Région. C'est un effort colossal pour la collectivité, et donc pour le contribuable, qui se traduit par un taux de retour en activité d'un peu plus de 60 %. Certains s'en satisfont : les Pays de la Loire sont la région de France où le taux d'insertion est le plus élevé. Certes, mais une question se pose : si deux candidats sur trois trouvent un emploi à l'issue de leur formation, que fait le tiers restant ? Que fait-il alors que, dans tous les secteurs de l'économie, les besoins de compétences sont si pressants ?

« 1 emploi = 1 formation »

La formation est un des leviers pour atteindre le plein-emploi : les compétences qu'une entreprise ne trouve pas, faute de candidats qualifiés, c'est au système de formation de les lui fournir. Mais le système de formation français, qui coûte



« 1 emploi = 1 formation » : une vraie révolution de l'offre régionale de formation !

près de dix milliards d'euros par an, sur le seul volet de la formation des demandeurs d'emploi, ne colle pas suffisamment aux besoins de nos entreprises et aux transformations du monde. Au terme de négociations avec le ministre de l'Emploi, Christelle Morançais est parvenue, dans le cadre de la réforme France Travail, à proposer une expérimentation qui repose sur un principe extrêmement simple : c'est désormais l'offre d'emploi qui déclenche la formation. Autrement dit, dès qu'une entreprise souhaite recruter un candidat qui a besoin d'être formé, la Région ouvre la formation correspondante. Plus aucune formation ne sera financée si elle n'est pas directement liée à une intention d'embauche préalable.

C'est un système gagnant/gagnant : pour le demandeur d'emploi motivé, c'est la garantie d'être formé avec un emploi à la clé ; pour l'entreprise, c'est l'assurance de trouver une main-d'œuvre qualifiée ; et pour le contribuable, c'est la certitude que chaque euro d'argent public est utilisé à bon escient !

Préparer aux compétences de demain

Mais l'enjeu des compétences, qui est absolument majeur dans une économie qui traverse des ruptures profondes (environnementale, numérique, robotique...), excède la seule dimension de la formation professionnelle. C'est une réflexion globale que nous devons porter sur l'orientation, l'apprentissage, l'insertion, la mobilité et la reconversion professionnelle.

La Région se démarque, notamment, par une politique très volontariste en matière d'orientation, dont nous savons qu'elle est, lorsqu'elle n'est pas adaptée ou suffisante, à l'origine d'un échec sur deux dans les études supérieures. Nous continuons de déployer nos Orientibus, cinq bus animés par des professionnels de l'orientation et équipés de technologies adaptées aux jeunes publics, qui sillonnent nos cinq départements, à la rencontre des collégiens, des lycéens ou des candidats à l'emploi.

Nous avons lancé, en 2022, la 1^{re} édition du Big Bang de l'emploi, qui est un événement unique de promotion et de découverte des métiers qui font l'économie de nos territoires. Christelle Morançais a, par ailleurs, avec la Rectrice, rencontré l'ensemble des proviseurs des lycées professionnels de la région (qui accueillent un lycéen sur trois), afin de contribuer positivement à la réforme de la filière engagée, et qui vise, notamment, à accorder une place plus grande aux entreprises dans l'animation des établissements et à mieux adapter l'offre de formations aux besoins actuels et à venir de nos entreprises. Le fruit de ces rencontres et de ces travaux fait l'objet d'un rapport remis au ministre de l'Éducation nationale.

Toute cette mobilisation ne sera jamais vaine : l'emploi, c'est ce qui conditionne tout le reste, à commencer par l'équilibre et la qualité de vie dans notre région.

ADOPTÉZ LE RÉFLEXE

nosemplois.fr

Le site de référence
de l'emploi en Pays de la Loire



nosemplois.fr
Avec la Région, trouvez
l'emploi ou le candidat
qui vous convient
en Pays de la Loire



30

Destination
Pays de la Loire

Féeries en bord de mer

Idée week-end autour de Saint-Nazaire (49)

A

Saint-Nazaire, au mois de décembre, les parfums iodés de la mer se mêlent

aux effluves épicés de Noël. Ici, l'hiver a une saveur particulière. Rejoignez la base sous-marine pour vous immerger dans l'histoire maritime de la ville. Escal'Atlantic vous transporte, sur 3 700 m², dans l'ambiance des paquebots d'antan, à l'époque où les transatlantiques étaient les rois des mers. De l'autre côté du bassin, à l'Écomusée, découvrez le patrimoine industriel de la ville et de ses chantiers navals, avec de nombreuses propositions pour les familles. Puis embarquez à bord de L'Espadon, premier sous-marin à explorer les eaux glaciales de la banquise. Imaginez ce géant d'acier, sorte de traîneau des profondeurs, tiré par des rennes invisibles dans une mer de glace...

Célèbre plage

Alors que le soleil d'hiver s'éclipse en fin d'après-midi, la ville se pare de sa magie hivernale. La nuit étend son voile et les rues scintillent de mille feux. Les rires des enfants résonnent depuis la fête foraine et sur la patinoire, tandis que les luges glissent à toute vitesse sur les pistes des Féeries (jusqu'au 7 janvier). L'odeur sucrée de gaufres et de marrons chauds vous chatouille les narines. Au détour d'une allée, la boîte aux lettres du Père Noël attend les vœux des plus petits... et des plus grands. Dimanche matin, suivez les escarpements de la côte sur le sentier littoral. Sur le mythique GR® 34, vous cheminez entre les pittoresques pêcheries de Sautron, des cabanes de pêche les pieds dans l'eau, et les criques sauvages taillées dans la falaise, jusqu'à la célèbre plage de Monsieur Hulot. Dans la douceur

des lumières de l'hiver, le temps semble suspendu sur la belle plage familiale du film de Jacques Tati, sous le regard éternel de la statue de son personnage-phare.

Vous quittez les plages de sable fin de Saint-Nazaire pour vous laisser guider par la magie de Noël jusqu'à Legendia Parc, à Frossay. Le parc de 33 hectares, où les légendes prennent vie au milieu de 500 animaux, s'habille de lumière pendant les fêtes (jusqu'au 7 janvier). Le Père Noël vous y attend dans sa cabane. Et, comme dans tout bon film de fin d'année, vous vous réchauffez avec un chocolat chaud, en profitant des deux spectacles de Noël, convoquant conte, chanson et comédie.

Où manger ?

Chez Gamin, installé sur le bassin dans la zone portuaire, vous dégustez une cuisine volontiers engagée. Dans les assiettes : des produits artisanaux, de saison et le plus souvent locaux. Pour un dîner au coin du feu, préférez La Grillandine, réputée pour sa cuisine traditionnelle française 100 % maison.

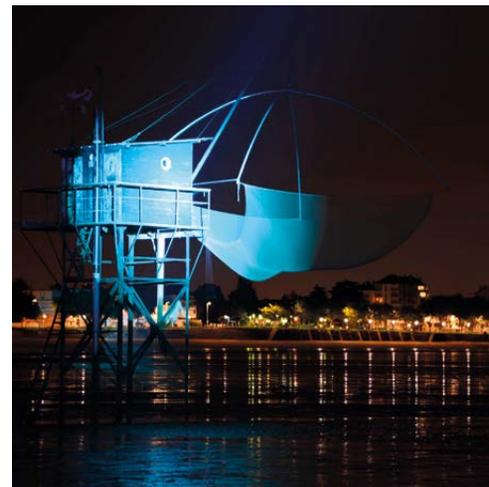
Où dormir ?

Pour un tête-à-tête avec Monsieur Hulot, séjournerez au bien nommé

Hôtel de la Plage, face à la mer. Envie de dépaysement ? Plusieurs gîtes sont installés dans des chaumières typiques. Et pour des séjours en famille, l'Ibis Styles Centre Gare vous accueille dans des chambres jusqu'à six personnes.

Où faire du shopping ?

À la recherche de cadeaux à déposer sous le sapin ? Poussez la porte des boutiques d'Escal'Atlantic ou de l'Écluse fortifiée sur le bassin. Ou explorez les commerces des espaces commerciaux à ciel ouvert

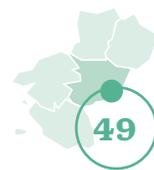


© Martin Launay/Ville de Saint-Nazaire

du Ruban Bleu et du Paquebot, ainsi que les grandes artères commerçantes du centre (rue de la Paix et avenue de la République).

1 jour, 1 voyage

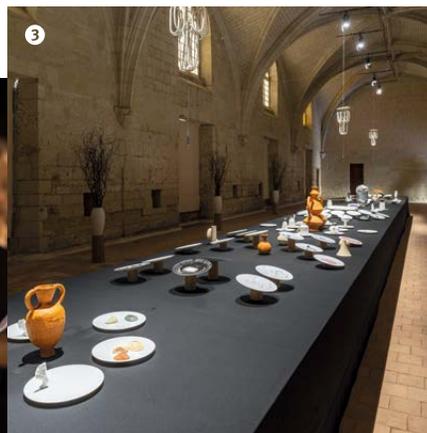
La table est mise à Fontevraud



© RPD/L'Ouest Médias



© Léonard de Serres



© Victorien-Ameline / Réalisation 2022 par les étudiants de l'École nationale supérieure d'art de Limoges-Aubusson

10h esprit de Noël

À Fontevraud ❶, l'esprit de Noël souffle pendant plus de trois mois, jusqu'au 4 mars ! Première étape : le musée d'Art moderne et ses plus de 800 œuvres des collections nationales Martine et Léon Cligman traversant l'histoire de l'art. Extension de l'installation La Très Grande Table à l'Abbaye, l'exposition Les Tables au musée vous révèle un éparpillement de petites tables dialoguant de façon sensible avec les pièces de la collection permanente.

13h déjeuner gourmet

Pour déjeuner à Fontevraud à deux pas de l'Abbaye, blottissez-vous au coin de la cheminée à La Croix Blanche, restaurant à la cuisine

authentique. Ou dégustez des plats de saison sous les boiseries d'une charmante demeure du XVIII^e siècle en tuffeau, à La Licorne. À moins que vous ne vous offriez un vrai repas de fête au Fontevraud, restaurant une étoile Michelin installé dans le cloître Saint-Lazare de l'Abbaye.

14h art et nativité

Depuis le chœur de l'église abbatiale jusqu'à la chapelle Saint-Benoît, en passant par le cloître et le réfectoire, le parcours *Un Hiver à Fontevraud* vous transporte dans un voyage artistique unique au cœur de l'Abbaye Royale de Fontevraud. L'esprit de Noël flotte sur toutes les œuvres, à l'image du banquet pantagruélique dressé sur la Très Grande Table ❸.

18h chœur d'enfants

Tous les week-ends jusqu'au 17 décembre, les plus beaux répertoires de Noël s'élèvent au cœur de l'église abbatiale, dans une acoustique exceptionnelle (programme complet sur le site). Samedi 16 décembre, laissez les voix d'enfants de la Maîtrise Notre-Dame de Paris ❷ et leur Oratorio de Noël vous réchauffer le cœur.

+ programmation complète sur fontevraud.fr

1 jour, 1 voyage

Voyage sonore et lumineux en hiver



13h ding dang dong

Déclinaison hivernale du Voyage à Nantes, Le Voyage en hiver réinvente l'esprit de Noël. Tendez l'oreille : le carillon des cloches des églises révèle tout son potentiel d'étrangeté grâce aux filtres sonores de l'artiste Dominique Blais. Et dans les douves du Château des Ducs de Bretagne, observez les hypnotiques ondes créées par le tintement de quatre cloches ❷ prêtées par l'Abbaye Royale de Fontevraud, gravées par des artistes et suspendues au raz de l'eau.

14h Noël en Mongolie

À l'intérieur du Château, l'exposition *Gengis Khan - Comment les Mongols ont changé le monde* se pare de ses plus

beaux habits de fête. Le samedi 16 décembre, profitez de la journée "Noël en Mongolie" dédiée aux familles, en musique, avec jeux et animations. Puis pénétrez dans une yourte pour goûter à la gastronomie sucrée d'un des pays de l'ex-empire mongol.

16h manège enchanté

Place du Bouffay, vous embarquez pour un tour de mini-grand huit confortablement installé dans une chenille des neiges. Bonshommes de neige à six têtes, monstre du Loch Ness de neige : le Manège éternel de l'artiste Quentin Faucompré vous transporte dans un univers de fête foraine burlesque.

18h chorale pop

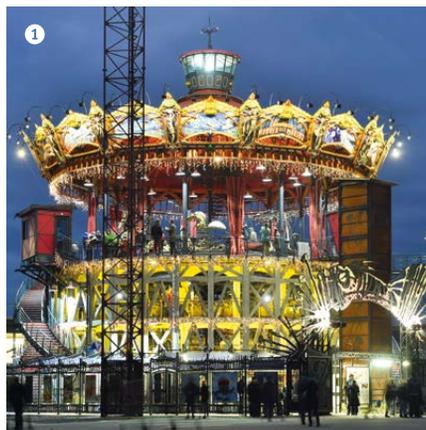
Après un tour aux Machines de l'Île en mode hiver, avec notamment le Carrousel des

Mondes Marins ❶, laissez-vous surprendre par la chorale éphémère Y Birds, qui décoiffe les clichés de la saison hivernale avec ses tubes disco et rock (les 9 et 16 décembre et le 6 janvier).

19h les lumières dans la ville

Passez place Graslin devant le sapin illuminé ❸ et découvrez, le nez en l'air, les sculptures lumineuses de l'artiste Vincent Olinet. Au gré du parcours de 1,5 km, 600 moules, 100 consoles, 41 mascarons, 30 façades spéciales et 16 sculptures monumentales se dévoilent à vous au détour des rues du centre-ville.

+ levoyageanantes.fr



© Jean-Dominique Billaud_LVAN



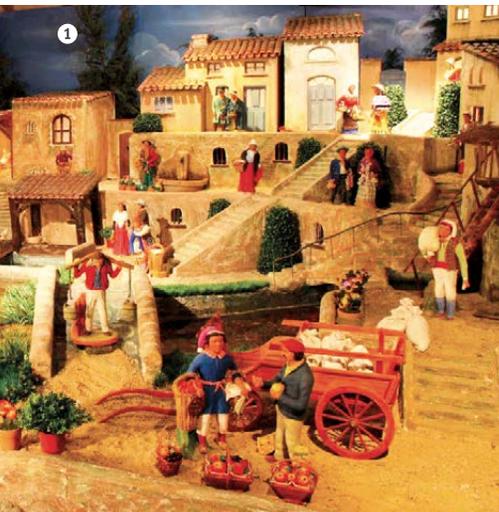
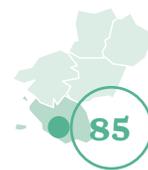
© Victorien-Ameline



© Plein Centre

1 jour, 1 voyage

La magie pour petits et grands



© Vincent Mercier



© David Fugere



© David Fugere

10h esprit de Noël

Jusqu'à fin décembre, découvrez les salles du majestueux Logis de la Chabotterie à Montréverd, parées de leurs habits de fête pour l'exposition *Noëls traditionnels*. Samedi 16 et dimanche 17 décembre, profitez des animations et spectacles du Festival Jeune Public du Logis dans un décor illuminé et enneigé. C'est Noël avant l'heure.

+ nossites.vendee.fr

13h déjeuner étoilé

Envie d'un déjeuner ayant de quoi rivaliser avec le menu de votre réveillon ? Laissez-vous étonner par le menu découverte de La Chabotterie, dont la cuisine a été récompensée d'une étoile Michelin. Ou faites pétiller

vos papilles avec la cuisine créative du Café des Arts à Beaulieu-sous-la-Roche.

14h vitrines animées

Chaque hiver, le bourg de Beaulieu-sous-la-Roche prend des airs de village du Père Noël. Déambulez dans la Féerie des Santons ❶ et ses huit villages miniatures, habités par plus de 700 santons, et réveillez votre âme d'enfant avec la grande exposition des jouets Playmobil. Puis émerveillez-vous devant les automates des vitrines animées. Magique.

+ feeriesantons.fr

16h Noël au Haras

Carrousel ❷, spectacles de guignol et de magie, chorale

d'enfants : l'esprit de Noël souffle sur le Haras de la Vendée à La Roche-sur-Yon pendant les vacances (hors jours fériés). À 15h30 et 17h30, laissez-vous transporter par la magie des rêves avec le conte équestre *Rêve à la Gare* où se succèdent artistes, chevaux, chiens, chèvres et cochons.

+ nossites.vendee.fr

18h animaux illuminés

Finissez votre journée sur la place Napoléon ❸ à La Roche-sur-Yon. Animez l'étonnant bestiaire mécanique des Animaux de la Place égayés par les illuminations des fêtes. Profitez du marché gourmand et des créateurs et veillez à déposer votre lettre au village du Père Noël !

+ destination-larochesuryon.fr

1 jour, 1 voyage

Flamboyantes cités de caractère



11h village médiéval

Démarrez votre journée dans la Petite Cité de Caractère® d'Asnières-sur-Vègre ❷. Explorez ses ruelles, enjambez le pont de pierre et partez à la recherche des animaux du bestiaire, œuvres d'art en plein air inspirées des Fables de la Fontaine. Pour voir le village transformé par la magie des fêtes, surveillez la programmation de Cités en Lumières : jusqu'au 18 décembre, les 11 Petites Cités de Caractère® s'illuminent chacune leur tour à la tombée de la nuit à la lueur des bougies.

+ petitescitesdecaractere.com

13h La Petite Auberge ou L'Ardoise

Pour déjeuner, rejoignez le village d'art de Malicorne-sur-Sarthe. Dégustez une cuisine traditionnelle à La Petite Auberge, enveloppés par la chaleur réconfortante de la cheminée. Ou profitez de la réouverture de L'Ardoise pour goûter à ses plats à la présentation soignée.

15h30 balade aux flambeaux

Imprégnez-vous de l'esprit de Noël dans la Petite Cité de Caractère® de Parcé-sur-Sarthe samedi 16 décembre. Vous pourrez compléter votre liste de

Noël au marché de producteurs et d'artisanat. À 18h, à la nuit tombée, suivez une balade aux flambeaux ❶ le long d'un parcours illuminé à la bougie. Celle-ci vous conduira jusqu'à un spectacle de cracheurs de feu.

19h30 abbaye illuminée

(Re)découvrez ensuite l'Abbaye Royale de l'Épau ❸ sublimée par les illuminations extérieures féeriques imaginées par l'artiste Olivier Clause (accès gratuit). Admirez comment les installations son et lumière mettent en relief les éléments architecturaux du site et laissez-vous emporter par ce pont lumineux entre histoire et art numérique. Enchanteur.

+ sarthetourisme.com



© Maxime Guillon-Sarthe Tourisme



© Maxime Guillon-Sarthe Tourisme



© Sarthe Culture

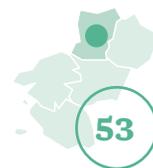
D'autres envies ? enpaysdelaloire.com



Pays de la Loire tourisme

1 jour, 1 voyage

Des étoiles plein les yeux



11h basilique féerique

Pour démarrer la journée, plongez dans l'histoire en visitant la Basilique d'Évron ❶. Le soleil d'hiver danse sur les pierres à travers les vitraux. De sa nef romane à son chœur gothique, contemplez cinq siècles d'architecture. Le samedi 16 décembre, vous pourrez profiter des étals du marché de Noël, installés devant la basilique.

13h nappes vichy

Rejoignez Sainte-Suzanne pour déjeuner. Pour une cuisine terroir soignée, testez le restaurant Beauséjour ❷. Pour une ambiance bistrot, attablez-vous

à l'iconique Caf & Couette, avec son étonnant piano mécanique et ses dictons populaires au mur. L'incontournable de l'hiver ? Son vin chaud canadien !

15h cadeaux artisanaux

Explorez ensuite les rues pavées pour découvrir ce Plus Beau Village de France® de la Mayenne ❸. Savons faits main, bijoux délicats, objets de décoration, papeterie : à Sainte-Suzanne, les artisans d'art et d'artisanat vous invitent à remplir votre hotte de Noël. Et, le dimanche 17 décembre, la cité médiévale s'animera avec le marché de Noël.

17h guirlandes lumineuses

À Saulges, laissez-vous éblouir pendant tout

le mois de décembre par les illuminations confectionnées par les habitants et les associations. La Petite Cité de Caractère® se pare de ses habits de lumière, créant un univers féerique à la tombée de la nuit.

19h30 marchés de fête

Terminez votre journée à Laval, revêtue de ses plus beaux habits de fête dans le cadre de Lumières sur Laval (page 37). Vêtements, bijoux, cosmétiques, objets de décoration, etc. : le 9 décembre, découvrez les créations d'artisans-créateurs au Marché des Lumières. Ou vivez l'atmosphère envoûtante des fêtes de fin d'année au Marché de Noël du 13 au 17 décembre.

+ mayenne-tourisme.com



© Fabien Chéré



© Fabien Chéré



© Fabien Chéré



38

ça tourne en Pays de la Loire !



© Jean Marie Leroy

Émotions sans trucages

C'est la bonne surprise de cette fin d'année. Avec *Comme par magie*, le réalisateur Christophe Barratier livre un film tendre, drôle, plein de vie, et fondamentalement optimiste, sorti sur les écrans le 15 novembre dernier. Une histoire originale et inédite tournée en région, avec comme interprètes Gérard Jugnot, Kev Adams et Claire Chust.

Comme par magie, c'est l'histoire d'un jeune magicien, Victor (Kev Adams), qui vient de perdre son épouse lors de l'accouchement de leur fille, et doit réinventer sa vie, soutenu par un beau-père aimant (Gérard Jugnot). Un tandem improbable auquel Nina (Claire Chust), l'amie d'enfance de Victor, apporte sa clairvoyance et sa fraîcheur. « *Claire dégage une espèce de grâce joyeuse et, aux côtés de Kev, ils incarnent une nouvelle génération d'acteurs, sans complexe* », raconte Gérard Jugnot. « *C'était très agréable d'être confronté à de jeunes acteurs prometteurs : ça remue, ça bouscule, ça me va bien...* » Au centre, il y a la thématique de la filiation, des liens père-fils, la quête des origines. Une thématique de la famille qui n'est pas pour déplaire à l'acteur de 72 ans, dont environ cinquante de carrière. « *Je peux faire le pitre, mais je suis aussi sensible aux émotions, et Christophe a su créer cet enchantement sur le tournage.* »

Une envie de tourner en région

Plusieurs semaines à l'automne 2022, la caméra de Christophe Barratier s'est donc posée en Brière, à Pen Bron, au Croisic, devant la gare de La Baule, mais aussi à Nantes, sur les bords de l'Erdre et à la clinique Jules-Verne de cette même ville, avec des professionnels de santé parmi les figurants. Un choix facilité par les repérages conduits par le Bureau d'accueil des tournages des Pays de la Loire, qui rassure et facilite ainsi le travail des réalisateurs. Marc-Étienne Schwartz, le producteur du film, reconnaît « *le confort de pouvoir s'appuyer sur des interlocuteurs en région qui nous facilitent le travail, nous font gagner du temps. Dès le départ, le cinéaste avait une réelle envie de tourner son film ici, en Pays de la Loire.* » Claire Chust garde le souvenir d'un tournage « *intense d'un point de vue émotions* ». Et surtout d'une région que l'actrice a découverte avec plaisir : « *nous avons tourné dans une magnifique chaumière briéronne et son étang, sur le port du Croisic aussi... J'ai apprécié la saveur de ces lieux assez magiques.* »

Comme par magie, film de Christophe Barratier, produit par Apollo Films et Orange Studio. En salle depuis le 15 novembre.

« Un écho intime avec ma vie »



Christophe Barratier

Un temps destiné à intégrer le monde de la musique avec une formation à l'École normale de musique de Paris et l'obtention de quelques prix internationaux, Christophe Barratier est aujourd'hui réalisateur, scénariste et producteur français. Il a notamment signé *Les Choristes* et *La Nouvelle Guerre des boutons*.

Parlez-nous d'abord de votre lien avec les Pays de la Loire.

Christophe Barratier : Il est évident, avec le littoral et notamment La Baule, où j'ai cofondé le Festival de cinéma et de musique de film. Mes attaches sont fortes ici, j'y viens régulièrement me ressourcer. Lorsqu'un début de scénario a été confié à Serge Lamadie, je me suis dit en le lisant : « pourquoi pas le tourner ici ? »

Vous semblez attaché à la magie des lieux, à la profondeur de la musique...

C. B. : Ce sont les inséparables du 7^e art. En découvrant la maison de La Chapelle-des-Marais où nous allons tourner beaucoup de scènes, au cœur du marais de la Brière, être ici m'a semblé naturel. Parfois, les réalisateurs que nous sommes souhaitons tout maîtriser sur un film, on en oublie que les émotions se créent en s'appuyant sur l'âme d'un décor, une atmosphère marine, une douce harmonie... Le cinéma n'est pas qu'une affaire de technique.

Le casting du film peut paraître étonnant.

C. B. : Le choix de Kev Adams peut interroger. Je ne faisais pas partie de son public, ni sur scène ni à l'écran. Ce qui m'a plu chez lui, c'est cet équilibre entre puérilité et maturité qui convenait à ce rôle de père un peu désordonné. Il s'associe bien au tempérament de Gérard qui a laissé la place à ses deux jeunes collègues, notamment Claire Chust qui complète le trio dans un équilibre assez touchant.

Vingt ans après, on aime encore vous parler de votre film *Les Choristes*...

C. B. : (sourire) Son succès à l'époque est devenu un peu un phénomène de société. Depuis, mon cinéma a évolué. J'ai fait Comme par magie d'abord parce que le sujet de la paternité me bouleverse. Ce film s'inscrit davantage dans l'esprit de mon film Le temps des secrets (2022), faisant écho à des secrets que l'on découvre au fil du temps, presque sans le vouloir. Jeune, j'ai aussi manqué de modèle, donc avant de faire un film par admiration pour un auteur ou par sympathie avec des acteurs, il faut qu'il trouve un écho intime en moi. Et ça fonctionne. Comme par magie.

Les Pays de la Loire, terre de cinéma

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



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

Cap vers le plein emploi !

Depuis le début de notre mandat, nous mobilisons toutes nos forces pour gagner la bataille du plein emploi dans les Pays de la Loire. Nous sommes, aujourd'hui, la région qui connaît le taux de chômage le plus faible de France. Avec 5,6 % de la population active, la victoire est à portée de main !

Parallèlement, les tensions de recrutement n'ont jamais été aussi importantes, mettant en difficulté des secteurs entiers de notre économie locale.

Cette réalité nécessite le déploiement de politiques volontaristes et pragmatiques pour rapprocher durablement les entreprises des demandeurs d'emploi.

La formation est un levier clé pour lutter contre le chômage. Avec Christelle Moranaïs, nous avons décidé de réformer en profondeur la politique régionale de formation professionnelle des demandeurs d'emploi.

Actuellement, 62 % des demandeurs d'emploi que nous formons entrent en activité à l'issue de leur formation. Nous sommes d'ailleurs la 1^{re} région pour le taux d'insertion après la formation. Pour autant, cette situation n'est pas satisfaisante puisque plus d'un tiers des personnes formées ne trouvent toujours pas d'emploi alors que dans tous les secteurs, des entreprises cherchent désespérément à recruter.

Dorénavant, une formation sera ouverte dès l'instant qu'elle correspond à un emploi à pourvoir. Nous voulons répondre de manière souple et réactive aux besoins réels des employeurs, en déployant avec eux des formations sur mesure. Tout euro investi par la collectivité sera ainsi un euro utile et efficace.

Avec « 1 emploi = 1 formation », c'est la fin des formations voies de garage ou des formations en attendant mieux. Le demandeur d'emploi entamera sa formation avec la certitude d'un emploi à la clé et la relation employeur/employé se nouera avant même l'entrée en formation.

Par ailleurs, nous allons également encourager davantage l'alternance qui constitue une réponse adaptée pour former les demandeurs d'emploi. Nous allons ainsi soutenir les employeurs qui recrutent en contrat de professionnalisation ou d'apprentissage.

Au-delà de la formation professionnelle, nous menons une politique volontariste qui facilite et encourage l'orientation tout au long de la vie que l'on soit collégien, lycéen, apprenti, étudiant, demandeur d'emploi ou salarié. Nous favorisons les rencontres entre le monde de l'éducation et celui de l'économie. Nous avons créé le site choisirmonmetier-paysdelaloire.fr et nous continuons

à déployer nos 5 Orientibus qui vont à la rencontre des collégiens, lycéens et demandeurs d'emploi. Enfin, après une première édition réussie, nous poursuivons le « Big bang de l'emploi », un événement unique à travers nos 5 départements, pour trouver sa voie, découvrir des métiers et trouver un emploi. Dans une économie en pleine mutation, nous mettons en particulier l'accent sur les métiers d'avenir, ceux de l'industrie, de la transition écologique, du numérique ou encore de la santé.

L'emploi est notre priorité absolue car tout le reste en dépend. Défendre l'emploi, c'est défendre une société qui croit au travail, qui croit au mérite, à l'indépendance, à la liberté. C'est nous donner collectivement de l'espoir, de la fierté et de la dignité, qui sont des moteurs essentiels de notre cohésion nationale.

Nous continuerons à nous battre sans relâche pour notre belle région et pour vous. Nous le ferons avec la détermination et l'optimisme qui nous donnent la force de transformer les beaux défis qui sont devant nous en opportunités.

Nous vous souhaitons un joyeux Noël et une très belle année 2024.

02 28 20 61 10 - aimeretagir@paysdelaloire.fr

 **AimerAgirPDL**

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

 **aimeragirpdl**

Groupe Union Centriste • 15 élus

La majorité régionale agit avec une ambition sans précédent pour accompagner les jeunes agriculteurs

Lors de sa session du 19 octobre dernier, les élus centristes et de la majorité sont venus compléter la politique globale de soutien à l'avenir de son agriculture grâce à la mise en place d'une nouvelle dotation jeunes agriculteurs (DJA).

Cette politique d'accompagnement à l'installation double le montant de ses aides, passant de 10 000 euros à 20 000 euros pour tous les jeunes agriculteurs et toutes les agricultures, quelle que soit la typologie d'installation et quelle que soit la filière, animale ou végétale.

De surcroît, la Région met en place une modulation supplémentaire de 7 000 euros pour l'agriculture biologique et de 15 000 euros pour l'élevage.

Enfin, la Région conditionne l'accès aux modulations au micro-bénéfice agricole, en considérant que les aides doivent être fonction du chiffre d'affaires et des investissements.

La nouvelle dotation aux jeunes agriculteurs (DJA) est donc un dispositif conçu avec le monde agricole et pour le monde agricole avec un impératif : offrir une alimentation de qualité à nos concitoyens.

Union.Centrisme@paysdelaloire.fr

 **@Union_Centrisme**

02 28 20 64 69

Groupe L'Écologie ensemble · 12 élus

Lycées : des euros en plus, pas des degrés !

Des salles de cours étouffantes l'été et glaciales l'hiver, des millions d'euros de plus dépensés chaque année en factures de gaz et d'électricité... l'état des 116 lycées de la région se dégrade à vue d'œil.

1,2 milliard d'euros, c'est la somme qu'il faudrait investir pour la rénovation thermique de tous les établissements. C'est beaucoup, et surtout, c'est possible !

Actuellement, la Région dispose d'un fonds de 780 millions d'euros dédié à la rénovation des lycées. Il s'achève en 2024, pourtant, la droite régionale a à peine consommé la moitié de l'enveloppe. Malgré nos multiples demandes pour accélérer l'investissement, la majorité de Christelle Morançais préfère faire des économies sur le dos des jeunes plutôt que de leur garantir des conditions d'étude dignes.

Face à ce gouffre financier et environnemental, nous proposons un plan d'investissement sur 10 ans qui permettra une rénovation complète des bâtiments. La Région en a les moyens, qu'attendons-nous ?

02 28 20 61 28

ecologie.ensemble@paysdelaloire.fr

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

 **@EcologieEnsembl**

Groupe Printemps des Pays de la Loire · 12 élus

Vie chère : la Région en rajoute

Coup de massue de 36 % d'augmentation sur le prix des abonnements des transports scolaires, hausse du prix des abonnements et des billets TER, absence de tarifs justes pour la restauration dans les lycées, manque de volontarisme pour la rénovation énergétique des logements... Quand la vie chère contraint de plus en plus de familles, la Région fait le choix de faire porter sur les ménages le coût de ses choix politiques.

La Région devrait pourtant jouer le rôle d'amortisseur et permettre de retrouver du pouvoir d'achat. Par exemple : en Occitanie, les transports scolaires sont gratuits depuis 2018, en Centre Val de Loire, les transports sont gratuits pour les 15-25 ans les week-ends et jours fériés. Autre mesure possible : une tarification solidaire des cantines des lycées. D'autres Régions l'ont fait, en Pays de la Loire ce n'est toujours pas à l'ordre du jour. Or le temps presse et les difficultés de vie croissantes des Ligériens nous obligent.

02 28 20 61 20

groupe.printempspdl@paysdelaloire.fr

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

 **@printempsPDL**

Groupe Démocrates et progressistes · 5 élus

Pour des lycées plus sûrs

Après l'attentat d'Arras qui a coûté la vie à un enseignant, notre groupe a demandé un état des lieux de la sécurité des élèves & personnels des lycées des Pays de la Loire. Nous appelons la Région à étudier des mesures de protection renforcées (entrées par badge, caméras, agents de sécurité...) pour rétablir un climat plus serein dans ce lieu d'émancipation qu'est l'école de la République.

02 28 20 64 84

democratesprogressistes@paysdelaloire.fr

 **@Dem_Prog_PDL**

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

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

42

à la table de...





Jean-Sébastien Monné

Il voyage et nous fait voyager. Jean-Sébastien Monné est passé par New York, Reims, Paris, Anvers, avant de s'installer au Mans, à L'Auberge de Bagatelle où il a fait ses premiers extras à 14 ans. Rencontre avec un chef qui a les pieds sur terre et la tête dans les étoiles.

Ce dimanche matin, sept heures, devant le portail de L'Auberge de Bagatelle. Le chef Jean-Sébastien Monné, le chef exécutif Pierre Blin, le sous-chef Mathias Daguin et deux commis se sont donné rendez-vous pour faire le marché, place des Jacobins, au pied de la cathédrale du Mans. « *Quand je lance l'invitation la veille à la fin du service, j'ai toujours des volontaires* », apprécie le chef. Après un café, l'équipe du Bagatelle déambule dans les allées du marché, au grand air, à la rencontre des producteurs. « *Aujourd'hui, ce qui nourrit ma création, c'est l'échange avec les producteurs sur le terrain, explique Jean-Sébastien Monné. On découvre les produits du moment et l'envie d'en faire quelque chose nous anime. Chaque produit qui passe la porte*

de mes cuisines a un producteur en face. » Les champignons d'Alexis Fouqueray à Mayet (72) ; les framboises de Géraldine Cany à Villaines-sous-Lucé (72) ; les légumes de Nicolas Jardin à Neuvillalais (72) ; les écrevisses de Fabrice Batard à Saint-Hilaire-de-Chaléons (44)... Le carnet d'adresses du chef compte désormais une bonne centaine de producteurs, pour la grande majorité de la région et pour certains membres du Collège culinaire de France, un gage de savoir-faire et de qualité. Il les rencontre sur les marchés, va les voir sur leur lieu de production, les reçoit dans son restaurant, échange par téléphone... Jean-Sébastien Monné cultive la relation et nourrit son inspiration.



« Nicolas m'envoie le planning prévisionnel des récoltes de ses légumes. J'appelle Gaëtan, pêcheur à Sainte-Luce : qu'est-ce qu'on peut faire les deux prochains mois ? Du silence, des gardons, de la perche. Fabrice me dit que l'écrevisse est là, il faut y aller... Et à partir de tous ces produits de saison, je compose ». Cet art de composer avec les produits, Jean-Sébastien Monné l'a enrichi au fil de son parcours, de ses voyages et de ses lectures.

De l'extra à l'extraordinaire

Très jeune, Jean-Sébastien développe le goût des livres de recettes. Il confectionne des gâteaux, aime manger et cuisiner en famille. À l'école en revanche, c'est le service minimum, avec tout juste la moyenne et aucune envie d'en faire plus. Pas satisfaisant pour ses parents entrepreneurs, qui font du travail une valeur cardinale. Ils l'invitent alors à mettre la main à la pâte en faisant des extras dans deux restaurants manceaux, dont l'Auberge de Bagatelle. À 14 ans, Jean-Sébastien entre donc en cuisine et découvre l'exigence du métier et le goût de l'effort. Il poursuivra sur cette voie en préparant un CAP, puis un BEP en alternance au Grand Hôtel de Solesmes (72). À 18 ans, le Bac pro en poche, il décide avec un ami de partir à l'aventure

à New York. Il y restera trois années, un moment suspendu dans sa vie, « comme dans un film ». Un goût amer lui reste cependant en bouche. « Cette expérience américaine a été extraordinaire, mais elle ne m'a pas fait avancer en cuisine ». Il décide alors de mettre les bouchées doubles.

Retour à l'excellence de la cuisine à la française

De retour en France, du haut de ses 22 ans, il se présente la fleur au fusil au Domaine des Crayères, à Reims. Le chef étoilé Didier Elena, stature de rugbyman, le reçoit. Audacieux, Jean-Sébastien joue la feinte et prétend maîtriser les cuissons de viande, les jus, les sauces... Jean-Sébastien transforme l'essai et intègre la brigade d'une quarantaine de personnes. « Ça a été très dur, j'ai pris des coups, mais j'ai tenu ! », se souvient-il. Didier Elena le prend sous son aile et le fait passer à tous les postes. En parallèle, il dévore les livres de recettes, se passionne pour les grands chefs étoilés. Dans l'un des livres, il découvre la cuisine japonaise et le chef Hisayuki Takeuchi, installé à Paris. Un jour de congé, il monte à la capitale, le livre sous le bras, pour lui faire dédicacer. Surpris par l'engagement du jeune homme, le chef japonais lui propose de travailler avec lui. Le voyage culinaire



Les champignons de Mayet

Dans les caves Rochettes à Mayet, Alexis Fouqueray produit des champignons depuis janvier 2022. Fermées en 2004, les caves ont fait travailler jusqu'à 500 myciculteurs en 1950 sur huit kilomètres de galeries. Alexis Fouqueray, seul à la tête de sa PME Fungi Fa, n'en exploite qu'une petite partie aujourd'hui. Avec des températures autour de 13,5° et une hygrométrie comprise entre 85 et 90 %, les caves Rochettes rassemblent les conditions idéales à la culture des champignons, de septembre à avril. Pleurote, shiitaké, brun bio, et bientôt crinière du lion, pied bleu et maïtaké constituent quelques-unes de ses variétés de champignons qui se retrouvent sur les plus belles tables comme celle de Jean-Sébastien Monné.

se poursuit avec de nouveaux produits, de nouvelles saveurs, une nouvelle cuisine. Il durera un an. Repéré par un recruteur d'Alain Ducasse, Jean-Sébastien Monné accepte une proposition au Bistrot Benoît, à Paris, le seul bistrot étoilé à l'époque. Le chef Bernard Pacaud (trois étoiles) vient ensuite le chercher pour un projet en Belgique. Après sa diète américaine, le commis croque ainsi dans la vie et monte en grade. Sous-chef au Chèvre d'Or (deux étoiles) à Éze et The Glorius (une étoile) à Anvers, chef au Kasteel Withof, toujours à Anvers où il décroche l'étoile... Les expériences s'enchaînent auprès des plus grands comme Bernard Pacaud, Jean Sévégnès, Jean-Paul Cudennec... À leurs côtés, Jean-Sébastien Monné se forge sa propre identité.

La rencontre de sa vie

C'est en Belgique que Jean-Sébastien Monné croise le chemin d'Élodie Busschaert, sa compagne dans la vie et la directrice de L'Auberge de Bagatelle. « *La place de la femme du chef est souvent au second plan, reconnaît le chef. Quand nous avons décidé de reprendre L'Auberge de Bagatelle, Élodie*

a eu un rôle essentiel dans la réussite du projet. » Directrice de salle les premiers mois, elle dirige aujourd'hui une équipe de 22 personnes, plus les apprentis. En février 2018, tout juste un an après l'ouverture de leur restaurant, c'est en couple qu'ils reçoivent l'étoile du célèbre guide Michelin. « *Ce jour, c'est comme si nous avions gagné la coupe du monde de rugby* », compare-t-elle. Le chef, lui, en a versé des larmes de bonheur, comme celles des gourmets qui ont la chance de se mettre à la table de Jean-Sébastien Monné.

La recette du chef en vidéo

**Tourte de canard
sauvage sarthois
aux champignons
de Mayet**



Ils sont chacun acteur dans leur domaine, dans leur engagement, leur art, leur savoir-faire, leurs choix. Leurs parcours nous inspirent. Ils font avancer la région. Ils sont des Pays de la Loire.



santé

Pas sage

Isabelle

Derrendinger bouscule. La directrice de l'école de sages-femmes de Nantes considère que son métier est loin d'être le plus beau du monde. « *Notre système périnatal est en crise et notre profession manque d'attractivité* », explique la présidente du Conseil national de l'ordre des sages-femmes. Passionnée par son métier, elle défend "La santé pour toutes" en faveur d'une politique de santé sexuelle et reproductive, et le renforcement de la prévention. Décorée de la Légion d'honneur cet été, sa plus grande satisfaction aujourd'hui est la reconnaissance des sages-femmes comme actrices médicales de référence. Une reconnaissance juste et sage.

+  [Isabelle Derrendinger](#)



escrime

Maître dans son art

Julien

Pennanec'h manie l'épée comme personne. Champion du monde d'escrime artistique et triple champion de France, le Maître d'Armes forme, dans son école aux Landes-Genusson (85), les professionnels du spectacle et les amateurs. En fin connaisseur de l'histoire de l'escrime, Julien Pennanec'h a rejoint l'équipe attachée aux combats de l'expérimenté Michel Carliez pour le film historique de Vincent Perez, *Une affaire d'honneur*, qui sort en salle à Noël. Comédien et cascadeur en escrime, vous pouvez notamment apprécier son art de l'esquive dans *Le Parcours du roi* à la Galerie des Glaces du Château de Versailles du 16 décembre au 7 janvier. Chapeau bas !

+  [julienpennanec'h](#)



© Agence Brunet-Monié

maroquinerie

Meilleure apprentie de France

Ambre Diaz a des mains en or. Médaillée d'or au concours "Un des meilleurs apprentis de France" en maroquinerie, Ambre Diaz aime créer de ses propres mains. Son CAP en alternance à la MFR-CFA La Gautellerie à Thorigné-sur-Dué (72) l'a confortée dans son choix professionnel. « *Il n'y a pas d'âge pour choisir sa voie* », témoigne la jeune femme de 23 ans. Aujourd'hui, Ambre Diaz a trouvé le moyen de lier deux de ses passions : le travail manuel et les animaux. Elle lance sa micro-entreprise de fabrication de laisses, colliers, paniers, jouets en cuir pour les animaux. À suivre...

+  [Ambre Diaz](#)

© Agence Brunet-Monié

emploi

La force de l'expérience

Maxence Laze mise sur les seniors. À 23 ans, le jeune dirigeant de l'entreprise Euzenat Peinture à Laval (53) a fait le choix de la force de l'expérience plutôt que celle de l'âge. La moitié de son équipe a plus de 50 ans, dont sa mère qui ne trouvait plus de travail après un cancer, un déclin dans le lancement du projet. Au bout de trois années d'existence, la petite entreprise ne connaît pas la crise. Elle a investi dans du matériel qui facilite le travail : exosquelette, porte nuque, échafaudages et escabeaux allégés, manchons de rouleau dépliables, tenues et chaussures ergonomiques... « *Ma victoire, chaque matin, c'est le sourire de mes salariés* », témoigne Maxence Laze. Assurément pas un sourire de façade !

+  [Maxence Laze](#)

© Jérôme Bertin

musique

Une messagère des œuvres

Elissa Cassini met toute son âme dans ses projets. Née aux États-Unis, elle grandit à Bouchemaine (49). À cinq ans, elle choisit le violon et se révèle à 13 ans aux Jeunesses musicales de Bucarest. Elle décroche un master de violon à la très réputée Juilliard School et entame une carrière internationale de soliste et chambriste avec son violon réalisé à Angers par Patrick Robin. En 2023, à la Collégiale Saint-Martin d'Angers, Elissa Cassini crée Ré-Sonances, un concert immersif qui tisse le lien entre Bach et les compositrices actuelles, tout en symbolisant le voyage d'une âme. Elle créera prochainement aux États-Unis le *Concerto pour le climat* de Théodore Wiprud. Là encore pour transmettre un message et mettre du sens dans ses projets.

+  [elissacassini](#)

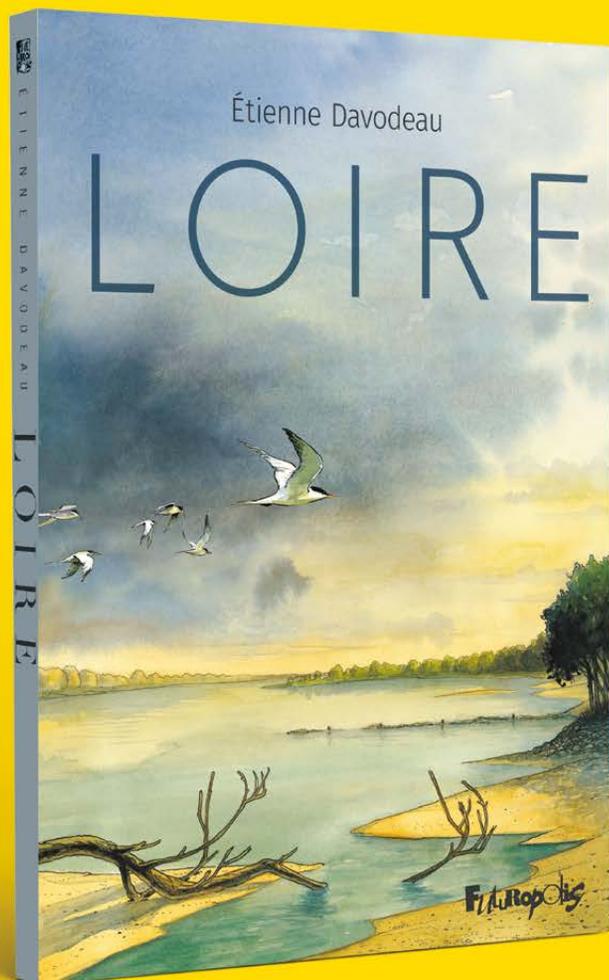
48

à lire

« L'univers exceptionnel de la BD »



© Agence Brunet-Monié



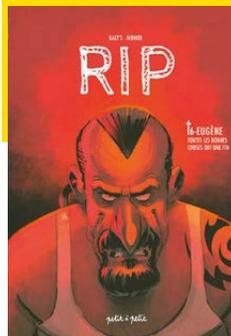
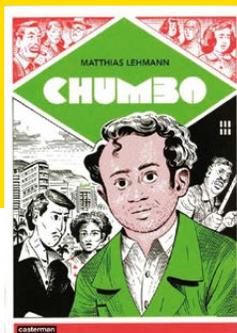
« Lire, lire, lire et partager ses coups de cœur. » Voici comment Samuel Chauveau décrit le métier de libraire spécialisé en bande dessinée, qu'il exerce avec passion depuis plus de 40 ans dans sa librairie Bulle, au Mans, une référence dans le domaine du 9^e art. Alors, quand on lui demande ses conseils de lectures, il n'hésite pas une seconde.

COUP DE CŒUR RÉGIONAL

LOIRE

Étienne Davodeau · *Récit intime* · Futuropolis

Étienne Davodeau est un auteur important. Dans la lignée de son classique *Lulu femme nue*, revoici le portrait d'une femme, Agathe, à travers le regard de ses amants à qui elle donne rendez-vous en bord de Loire. Dans la première partie de *Loire*, on suit le parcours de Louis qui se balade le long du fleuve, du côté de Savennières. Les planches sont magnifiques, contemplatives. Elles décrivent avec minutie la campagne environnante, les ruisseaux... On a presque l'impression de suivre un guide touristique.



BRUME (TOME 1)

**Jérôme Pélissier
et Carine Hinder**

Jeunesse · Glénat

À lire dès huit ans, ce premier tome d'une trilogie raconte l'histoire d'une petite fille espiègle recueillie dans la forêt par un père aimant. Mais Brume ne rêve que d'une seule chose : devenir sorcière ! Cette BD charme par son mélange d'humour, de magie et de personnages très expressifs. L'histoire autour du livre est aussi passionnante : après une vie en région parisienne, les deux auteurs ont décidé de s'installer dans un petit village de Bretagne. Ils s'en sont servi pour imaginer le lieu où se situe Brume, ajoutant une touche de réalisme au livre.

HIRAYASUMI

Keigo Shinzo

Manga · Lézard Noir

Ce livre appartient au genre du manga dit « tranche de vie ». Nous sommes avec des personnages très fouillés, qu'on suit au jour le jour : un jeune homme qui se lie d'amitié avec une grand-mère, laquelle lui lègue sa maison, et sa cousine étudiante qui vient vivre avec lui. Comme dans la vraie vie, ces personnages ont leurs qualités et leurs défauts,

ce qui les rend d'autant plus attachants. Hirayasumi est par ailleurs servi par de très beaux dessins, simples mais maîtrisés, et une atmosphère contemplative qui plaira à tous, de 12 à 77 ans !

CHUMBO

Matthias Lehmann

Chronique familiale · Casterman

Dans la région du Minas Gerais au Brésil, l'opulent patriarche Oswaldo Wallace dirige ses mines avec autorité, et même de façon odieuse lorsqu'il doit gérer des conflits sociaux.

À travers ses yeux, mais aussi ceux de ses deux fils que tout oppose, on suit l'histoire du pays sur plus de 60 ans, et l'on constate l'évolution de la société brésilienne. Chumbo veut dire plomb en portugais, en référence aux années de plomb avec l'arrivée de la junte militaire au pouvoir. Le livre est remarquable, avec un beau dessin en noir et blanc. Un des albums de l'année assurément !

RIP (SÉRIE EN 6 TOMES)

Gaet's et Julien Monier

Série noire · Petit à Petit

Dans cette série en six volumes, on suit une drôle d'entreprise dirigée par des personnes peu recommandables, chargées de

nettoyer des maisons après le décès de leurs habitants. Ils entrent par effraction et en profitent pour récupérer tous les effets de valeur avant l'arrivée de la police... L'originalité, c'est que chaque volume raconte l'histoire du point de vue d'un des six protagonistes de cette bande. Le scénario est excellent, avec un dessinateur qui retranscrit le glauque, le poisseux, comme personne. Une super série pour qui aime être mené en bateau !

LA BÊTE (TOME 1 & 2)

Zidrou et Frank Pé

Aventure · Dupuis

Dans une ambiance digne d'un film d'épouvante, un cargo arrive dans le port d'Anvers. À son bord, au fin fond d'une cage, émerge une créature, affaiblie mais sauvage. Avec son pelage jaune tacheté de noir, on reconnaît le Marsupilami ! Les auteurs rendent un hommage vibrant à l'animal créé par Franquin, en le montrant sous un jour plus adulte. Mais La Bête est surtout une merveilleuse histoire d'amitié, admirablement dessinée par Frank Pé, qui excelle dans le dessin animalier. C'est aussi une belle réflexion sur la maltraitance animale.



50

carte blanche

Isabelle Breitman, dite Zabou puis Zabou Breitman, est une actrice, réalisatrice et metteuse en scène française. César de la meilleure première œuvre pour *Se souvenir des belles choses* en 2003, ainsi que quatre Molières, elle vient de terminer un nouveau tournage, en Pays de la Loire, un premier film d'Hélène Merlin. Sortie prévue en 2024.

Belles choses RÉCRÉ A2 FANTAS QUE
FILMS Anjou

Zabou Breitman

Pour la fille du scénariste Jean-Claude Deret, créateur de *Thierry la Fronde*, et de la comédienne québécoise Céline Léger, Paris est une évidence : c'est sa ville. Pour autant, Zabou Breitman aime cajoler ses escapades régionales, et celles qui ont mené l'actrice en Pays de la Loire lui laissent un petit goût acidulé, mélange de jeunesse et de tendresse. La Vendée pour tourner un film au printemps dernier aux côtés de Gérard Darmon ; des souvenirs intacts de vacances en famille du côté de Baugé-en-Anjou, car son papa aimait beaucoup ce coin de France. La presque île guérandaise, décor d'une chronique de Diane Kurys sur les vacances et l'enfance à la fin des années 1950 : *La Baule-les-Pins* (1990). Un délicieux souvenir pour la comédienne, rencontrée en octobre dernier sur le tournage de *Cassandra*, au cœur de la campagne verdoyante d'Ombree-d'Anjou. Zabou a aimé, forcément.



© natur_allemand

Instagram



Bravo à **Claudia Laumel**
@natur_allemand
pour sa photo
du Martroger à
Noirmoutier-en-Île (85)



© val_lp_photos

Place Graslin, Nantes (44)
@val_lp_photos



© abbayeroyaledelepau

Yvré-l'Évêque (72)
@abbayeroyaledelepau



© jotagrafiasmp

Laval (53)
@jotagrafiasmp



© 2ell.es

Angers (49)
@2ell.es

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

Vos plus belles photos
seront publiées dans
votre magazine !





MA RÉGION *Virtuose*

DU 26 AU 28
JANVIER 2024

Bach, Dvořák,
Fauré, Haydn,
Debussy,
Schumann...

Direction artistique : René Martin

Avec la Région, profitez d'une programmation musicale d'exception près de chez vous à Ancenis-Saint-Géréon, Challans, Châteaubriant, Château-Gontier sur Mayenne, Cholet, Fontenay-le-Comte, Fontevraud, La Flèche, La Roche-sur-Yon, Laval, Les Sables d'Olonne, Sablé-sur-Sarthe, Saint-Nazaire, Saumur, L'Île d'Yeu...

Infos sur culture.paysdelaloire.fr

 **RÉGION
PAYS
DE LA LOIRE**