

Ecrit par le 23 juillet 2024

Châteauneuf-du-Pape autrement



Plus ancienne appellation d'origine contrôlée de la planète, Châteauneuf-du-Pape est avant tout mondialement connue pour la renommée de ses vins. Pour autant, ce village d'à peine plus de 2 000 habitants regorge de trésors pour qui sait les chercher. Niché sur sa colline, Châteauneuf-du-Pape s'échappe même parfois de sa Provence pour prendre des airs de Toscane.

Entre des rouges puissants et des blancs souvent trop méconnus, Châteauneuf-du-Pape est avant tout la première AOC (Appellation d'origine contrôlée) à voir le jour dans le monde en 1923, sous l'impulsion du baron Le Roy de Boiseaumarié. Une reconnaissance mondiale qui perdure encore aujourd'hui puisque l'élaboration de ses vins est inscrite depuis 2019 par le ministère de la Culture à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel en France de l'Unesco. Cependant Châteauneuf ce n'est pas que du vin produit au milieu des galets.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Des paysages entrés dans l'Histoire

Les papes d'Avignon, situés à deux pas, ne s'y sont pas trompés lorsqu'ils établissent leur résidence d'été sur la colline dominant le village. Sous le règne du pape Jean XXII l'endroit devient même la résidence privilégiée de la Papauté. Ce dernier fait construire sur les hauteurs une forteresse imposante, donnant ainsi son nom au village. De l'esplanade de ce château pontifical, aujourd'hui en ruine suite aux différents pillages, incendies et destructions des siècles passés, le visiteur peut découvrir un panorama somptueux qui dévoile toute la région, des Alpes au mont Ventoux. Entourée d'une mer de vigne, Châteauneuf-du-Pape prend alors des allures de village toscan.

Ici chaque pierre est chargée d'histoire. Le village révèle des trésors du patrimoine, comme la tour de l'Hers (XIIe), l'église romane Notre-Dame-de-l'Assomption (XIIe), la chapelle Saint-Théodorit (XVIe)... Pour autant Châteauneuf n'a pas attendu le Moyen Âge pour exister. Plus d'un siècle avant notre ère, sur le plateau du Lampourdier, l'empire Romain connaîtra l'une de ses pires défaites face à 400 000 'barbares' lors de la bataille d'Arausio.



Ecrit par le 23 juillet 2024

Avec la reprise de l'Hostellerie des Fines Roches (photo) et l'obtention d'une étoile Michelin pour la Mère Germaine l'offre gastronomique s'étoffe fortement dans le village. © Les Fines Roches - Cyril Comtat

De la culture de la vigne à celle de l'esprit

Châteauneuf-du-Pape se décline aussi, tout au long de l'année, en rencontres et évènements festifs, gourmands et culturels. Le village fût ainsi le premier à recevoir, avec un succès jamais démenti depuis 2015, des spectacles 'délocalisés' du festival Off d'Avignon.

Même si la traditionnelle fête médiévale de la Véraison a été mise entre parenthèses en raison du Covid, Châteauneuf vient aussi d'accueillir tout récemment son premier festival de la BD ainsi que la 4e édition des nocturnes littéraires.

Quand le vin est là, la gastronomie n'est jamais très loin. Classé 'Site remarquable du goût' depuis 2006, le village vient d'accueillir la première édition du marché gastronomique regroupant les produits du patrimoine culinaire français des 71 sites remarquables du goût labellisés dans l'Hexagone.

Mais surtout, l'arrivée d'une nouvelle équipe à 'La Mère Germaine' a redonné de la vigueur à la gastronomie locale. Une dynamique récompensée par l'obtention d'une étoile Michelin par cette institution ayant vu le jour en 1922. Idem à deux pas du château, où c'est une nouvelle direction, qui impulse un nouveau souffle à l'Hostellerie des Fines Roches. Des chambres en plein milieu des vignes côté cour, en attendant un macaron côté cuisine ? De quoi stimuler l'offre de restauration du village, pleinement optimisée par un urbanisme volontaire afin de multiplier les espaces de vies dans la commune.

Châteauneuf-du-Pape c'est aussi du sirop et du chocolat. D'un côté, la Distillerie Blachère avec son produit phare : le 'Pac', un sirop au citron, sans colorant, 100 % naturel, devenu une institution en Provence. De l'autre, la chocolaterie Castelain qui propose une gamme gourmande depuis bientôt 30 ans maintenant, également des ateliers pour toute la famille ainsi que toutes sortes d'animations.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

Pays de vigne, Châteauneuf est aussi la patrie d'une autre boisson emblématique de la Provence : le Pac. Un sirop au citron, sans colorant, 100 % naturel, devenu une institution locale et que les fans, tels les nains de jardins d'Amélie Poulain, s'amuse à photographier de par le monde. © DR

Un p'tit vélo dans la tête

Conscient de la qualité de ses paysages, le village propose de nombreuses balades à travers les vignes, permettant aux visiteurs à pied ou à vélo d'inscrire la culture de la vigne dans le paysage et l'histoire qui l'entoure. C'est pour cela que Châteauneuf-du-Pape ambitionne de devenir un 'spot' de la ViaRhôna, la véloute longeant le Rhône entre le lac Léman et la Méditerranée. Le tout en privilégiant le respect de la nature autant que celui du patrimoine.



Avec l'achèvement de la ViaRhôna Châteauneuf-du-Pape entend devenir un 'spot' majeur de cette véloute longeant le Rhône entre le lac Léman et la Méditerranée. © DR

Enigme dans la ville

Pour visiter Châteauneuf-du-Pape en famille, l'office de tourisme propose ['Intrigue dans la ville'](#) sorte de Cluedo grandeur nature, pour découvrir autrement le village. Une enquête à mener, des énigmes à résoudre afin de démasquer le coupable. Munis de votre kit qui contient un ordre de mission, une liste de

Ecrit par le 23 juillet 2024

suspects, le plan du village, une boussole, un livret, un crayon, divers accessoires, partez à la recherche d'indices qui vous permettront de résoudre l'énigme.

Découvrir Châteauneuf-du-Pape et ses environs. Renseignements auprès de [l'office de tourisme](https://www.chateauneuf-du-pape-tourisme.fr/). <https://www.chateauneuf-du-pape-tourisme.fr/>. 04 90 83 71 08

Laurent Garcia, [l'Echo du mardi](#), pour [Réso hebdo éco](#)

Le Jardin des Ifs à Gerberoy



La cour d'honneur, le jardin, le potager, la roseraie et les fleurs sont en harmonie pour proposer le bonheur à la campagne. Alors qu'un nouveau tourisme est en train de naître, plus connecté à la nature, Gerberoy est un exemple isarien d'un dépaysement local où torchis à colombages et hourdis de briques

Ecrit par le 23 juillet 2024

se côtoient pour une balade pleine de charme... entourée de roses, la fleur emblématique du village. Dès l'entrée du village, les couleurs et les odeurs prennent le pas et invitent les visiteurs à l'émerveillement. Paisible aujourd'hui, ce village ne le fut pas toujours... ses murs sont imprégnés de l'Histoire : sa situation stratégique - sur une butte à la frontière entre les anciens royaumes de France et d'Angleterre - fit de Gerberoy, un lieu de grands conflits.

Aujourd'hui, l'un des plus beaux villages de France accueille le Jardin des Ifs, le jardin de Delphine Higonnet, qui a ouvert la propriété familiale. Son sourire et sa sympathie son contagieux, elle ouvre avec cœur et sincérité sa maison, elle qui connaît par cœur l'Histoire de son village. «Quand on se promène, on voit les façades, là j'ouvre ma maison pour que l'on voit l'intérieur, mes parents l'ont acquise il y a 50 ans», confie-t-elle.

Effectivement, se rendre au Jardins des Ifs, c'est replonger dans l'Histoire avec une maison aux murs en bois où l'odeur du parquet ancien imprègne l'atmosphère, qui est la demeure historique des gouverneurs du village. Mais ce n'est pas n'importe quel jardin : il est classé "Jardin remarquable", c'est-à-dire qu'il comporte un intérêt culturel, esthétique, historique ou botanique car c'est le seul historique - nommée «d'utilité» à l'époque - qui a été conservé.

L'art topiaire

Le Jardin des Ifs est surtout l'empreinte de l'art topiaire (du latin *ars topiaria*, "art du paysage"). Ce dernier est reconnaissable car il consiste à tailler les arbres et arbustes de jardin dans un but décoratif pour former des haies, des massifs ou des sujets de formes très variées (géométriques, personnages, animaux, etc.). À Gerberoy, ce jardin est le dernier exemple conservé en France de l'art des jardins d'ornement de la Renaissance : il abrite une collection d'arbres monumentaux taillés depuis 400 ans selon les règles de l'art topiaire.

En déambulant, il est possible d'admirer particulièrement trois arbres classés dont l'if "Igloo" qui a reçu le prix de l'Arbre de l'année 2018. Les conifères, disposés selon un dessin classique et symétrique, sont la particularité de cette propriété. Reconnu par le patrimoine végétal, ainsi que les experts et historiens des jardins, le Jardin des Ifs est cité en exemple dans de nombreux ouvrages spécialisés et grand public, prisé dans l'antiquité Romaine puis à la Renaissance mais peu à peu disparu au XIXe siècle, laissant place à la mode du style paysager anglais privilégiant les formes libres. En bas de la rue, le jardin du peintre post-impressionniste Henri Sidaner (1862-1939) est tout aussi remarquable. La maison du peintre est encore là, habité par son petit-fils.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Le terroir à l'honneur

Du côté gastronomique, l'aventure des papilles est tout aussi dépaysante. Le restaurant Les Ifs propose (au déjeuner uniquement) une cuisine de bistronomie mettant à l'honneur les produits de la région pour un voyage gustatif local avec les fleurs, les aromates et les légumes du jardin. La carte du restaurant, élaborée par Delphine Higonnet et Gilles Lapalu, met également à l'honneur un fromage oublié de Picardie pourtant favori à la table de Louis XIV : le Rollot (portant le nom du village originaire de sa fabrication, dans la Somme), produit à 5 kilomètres de Gerberoy. Feuilleté au Rollot à la crème de champignons, raviolis au Rollot ou bouillon laboureur sont les recettes créatives du restaurant. Et parce qu'elle est engagée dans son territoire, Delphine Higonnet a ouvert, cette année, dans son salon une boutique d'artisans locaux... Soit une visite historique et locale à ne pas manquer !

Virginie Kubatko - La Gazette Oise pour RésoHebdoEco - www.reso-hebdo-eco.com

Le jardin des ifs - 3, impasse du Vidamé - 60380 Gerberoy - 07 66 20 51 41. Ouvert du 9 mai au 30 octobre de 11h à 12h30/ de 14h à 18h (du mercredi au dimanche). Visite guidée du jardin possible sur réservation.

Ecrit par le 23 juillet 2024



La roseraie : Gerberoy, le village des roses

Fleur emblématique de Gerberoy, la collection du jardin des ifs comporte plus de 300 rosiers anciens, modernes, botaniques. Dans le jardin à la française sont plantées des roses de couleur blanche et couleur orangée, rappelant celle des briques de la demeure historique où séjourna Henri IV en 1592., Y figurent des roses de mémoire, de partage et d'amitié telles que «Rose de la Paix», «Rose of Picardy», «Rose Somme 2016» et la «Rose de Gerberoy».

Estuaire Nantes Saint-Nazaire : l'art à ciel ouvert

Ecrit par le 23 juillet 2024



Le paysage, l'art et le fleuve ont été entremêlés dès la première édition de l'événement « Estuaire Nantes Saint-Nazaire » en 2007. Depuis, le parcours le long de l'estuaire de la Loire s'est constamment enrichi. L'occasion pour le voyageur d'associer art, nature et découvertes.

Créée il y a 15 ans par l'équipe du Lieu Unique, scène nationale dirigée par Jean Blaise, homme clé de la culture à la nantaise, cette biennale estivale sera suivie de deux autres rendez-vous en 2009 et 2012 s'inscrivant ensuite dans le Voyage à Nantes, parcours artistique à travers la ville.

L'idée est d'amener le public à découvrir les 60 kilomètres de l'estuaire de la Loire à travers des œuvres, éphémères ou pérennes, installées en pleine nature. S'il n'y a pas eu d'autres éditions d'Estuaire, le Voyage à Nantes a depuis poursuivi chaque été l'installation d'œuvres contemporaines dans la Cité des Ducs de Bretagne mais aussi tout au long de la Loire jusqu'à Saint-Nazaire. Certaines sont amenées à rester, s'ajoutant à la collection d'une trentaine d'œuvres d'art contemporain (33 en 2021) signées d'artistes de renommée internationale.

Un serpent d'océan

Ecrit par le 23 juillet 2024

La plus en aval, et sans doute l'une des plus spectaculaires, assaillie par les flots marins à chaque marée, est le fameux serpent de mer sur la plage de Saint-Brévin-les-Pins, réalisée par l'artiste Chinois Huang Yong Ping. Un squelette de plusieurs dizaines de mètres, semblant sorti d'une fouille paléontologique, échoué sur l'estran et dont la ligne des vertèbres joue avec la courbe du pont de Saint-Nazaire, en arrière-plan avec les fameuses pêcheries perchées sur leurs pilotis.

Cette œuvre, cofinancée par l'Union européenne, illustre bien l'esprit du voyage artistique proposé, associant la découverte du territoire sous plusieurs angles, amenant le voyageur à sortir des sentiers battus pour appréhender des lieux souvent en dehors des circuits touristiques majeurs.

Estuaire est un parcours touristique permanent, dans un musée à ciel ouvert qui fait la part belle à l'environnement et à la nature, télescopant les propositions. Il faut marcher un peu, dans ce qui ressemble parfois à une forêt amazonienne pour découvrir « les Colons », « The Sletters » signés Sarah Sze, près de port Lavigne, en aval du port urbain de Nantes. Un vaste domaine naturel où l'artiste a placé dans des arbres un bestiaire, constitué d'un ourson, d'un jaguar et de singes. Cette œuvre dispersée, se mérite, il faut aller la chercher en cheminant sur un sentier débordant de végétation que l'on n'aurait sans doute jamais arpenté autrement.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Le serpent d'océan, par Huang Yong Ping, à Saint Brévin. © Franck Tomps _ LVAN

Colosse à Saint-Nazaire

Saint-Nazaire, le port atlantique de l'estuaire de la Loire, n'est pas en reste. Là, c'est sur la petite plage de l'avant-port que Daniel Dewar et Grégory Gicquel ont posé trois sculptures imposantes, l'une des plus récentes œuvres proposées, représentant, un pied géant, un pull-over et un système digestif, tels des fragments de corps, d'architecture ou de monuments portuaire. L'antiquité grecque fait irruption à Saint-Nazaire, à l'image d'un colosse de Rhodes démembré, d'une civilisation disparue. L'Atlantide n'est pas loin...

C'est cette percussion que recherche la société publique locale Le Voyage à Nantes, pour la promotion de la destination. « Estuaire a fait connaître près d'une soixantaine d'artistes contemporains qui ont su jouer avec les éléments pour offrir au public un véritable condensé de curiosité », rappelle Jean Blaise, chef d'orchestre du Voyage à Nantes.

La part du rêve

Ecrit par le 23 juillet 2024

Le fleuve avale littéralement certains œuvres. Si le bateau mou « Misconceivable » d'Erwin Wurm, semble prêt à plonger dans l'eau depuis l'écluse du canal de la Martinière, près du village de pêcheurs du Pellerin, comme attiré par la Loire, la « maison » de Jean-Luc Courcoult a carrément fait le plongeon. Depuis la première édition de la biennale, cette maison, réplique d'un hôtel particulier XIX^e de la ville, subit les marées toutes les six heures. Initialement installée à la hauteur de Lavau-sur-Loire, les forts courants ont eu raison de cette première implantation. Elle est désormais « mouillée » dans le fleuve, en face Couëron, plus en amont vers Nantes. « Estuaire »

Est logiquement la part du rêve et en faisant appel à Jean-Luc Courcoult, fondateur de la célèbre compagnie Royal de Luxe, elle s'adresse à l'homme des voyages extraordinaires et des histoires à rêver debout, touchant sans le dire à l'univers de Jules Verne. On n'est pas loin de l'île flottante imaginée par le célébrissime auteur né à Nantes en 1828. Car c'est une navigation imaginaire, voire rêvée, que propose aussi « Estuaire Nantes Saint-Nazaire ».



Jean-Luc Courcoult, La Maison dans la Loire, Couëron, © Philippe Piron _ LVAN

Belvédères

Au Voyage à Nantes, il y a comme un besoin de prendre de la hauteur pour contempler le paysage et les alentours. Le petit village de Lavau-sur-Loire, ancien fief des seigneurs de Laval, restait tranquillement

Ecrit par le 23 juillet 2024

oublié en bord de marais, entre Nantes et Saint-Nazaire. C'est devenu un lieu apprécié, grâce à l'Observatoire de Tadashi Kawamata. L'artiste japonais a imaginé une longue promenade de bois jusqu'à son belvédère planté en plein marais, reconnectant le village à la Loire. Du haut de ce point de vue, se mêlent marais, Loire et au loin, à l'horizon, les torchères de la raffinerie de Donges, en face du port de Paimboeuf, port actif au XVIII^e siècle.

Plus urbain, le belvédère de l'Hermitage, signé également par Tadaschi Kawamata, accroché en porte-à-faux sur le granit de la butte Sainte-Anne offre un panorama exceptionnel sur l'Île de Nantes, la Loire urbaine et la ville. Et, après ce périple, il suffit de s'arrêter chez le voisin, le chef étoilé Jean-Yves Guého, qui préside aux destinées de l'Atlantide, l'une des plus belles tables de Nantes, avec un point de vue tout aussi exceptionnel sur la Loire.

Par Victor Galice, Informateur Judiciaire, pour Réso hebdo éco

Écrit par le 23 juillet 2024



Le pied, le pull-over et le système digestif, Daniel Dewar & Grégory Gicquel, Saint-Nazaire, © Franck Toms _ LVAN

À pied, à vélo, en voiture ou en bateau

Le fleuve, ses paysages et les œuvres d'*Estuaire* font l'objet d'une croisière fluviale d'avril à octobre dans le cadre du [Voyage à Nantes](#) mais peuvent se découvrir toute l'année à pied, à vélo, ou en voiture. Chaque œuvre guide vers un lieu atypique ou remarquable. Le site *Estuaire.info* (qui existe en version

Écrit par le 23 juillet 2024

mobile) délivre une information détaillée sur les artistes, le territoire, la constitution de la collection... Également disponibles, des commentaires audios qui donnent les clés de compréhension des œuvres et du territoire. La fonction "s'y rendre" calcule le meilleur itinéraire pour rejoindre facilement les œuvres. Croisières : D'avril à octobre. Départ de Nantes ou de Saint-Nazaire (2h30). Tarifs : de 15€ à 38€. Renseignements et réservations : 02 40 75 75 07 www.nantes-tourisme.com - www.marineetloire.fr

Sur la route du nougat



Le nougat de Montélimar connaît une notoriété au-delà des frontières. Comment cette confiserie, assez simple de prime abord, a-t-elle pu susciter l'engouement des Français et gagner les palais étrangers ? L'emplacement géographique, un savoir faire particulier, un Président français d'origine montilienne et fan de nougat, et une stratégie de groupe de

Ecrit par le 23 juillet 2024

L'ensemble des nougatiers encore présents forgent l'histoire de cette douceur connue depuis le Moyen-Âge.

Le mot nougat trouve son origine chez les Phéniciens : Nux Gatum (littéralement gâteau aux noix). Ces commerçants hors pairs ont propagé leur spécialité jusque sur le pourtour méditerranéen, et notamment à Marseille. La noix se faisant rare voire inexistante à Marseille et alentours, celle-ci fut remplacée par l'amande, de culture facile à l'époque. C'est à partir du Moyen Âge que le nougat de Marseille - à base d'amandes, de miel, et de blancs d'œufs - connaît ses premiers succès au point d'être fabriqué par les confiseurs dans toute la Provence, jusque Montélimar.



Le nougat de Montélimar suit une recette simple mais rigoureuse : amandes et/ou pistaches, blancs d'œuf, miel, vanille naturelle. (Crédit : Chabert & Guillot).

Montélimar, indissociable du nougat

Mais c'est à Montélimar que la fabrication du nougat sera florissante pour deux raisons principales : la culture de l'amande et le Mistral. Le vent Mistral ou du nord, particulièrement puissant dans cette partie de la vallée du Rhône, fait baisser l'hygrométrie laquelle a un impact sur la cristallisation du nougat. « Le miel est un grand capteur d'eau. Si l'atmosphère est trop humide, le nougat n'aura pas la consistance désirée » explique Marie-Claude Stoffel, présidente du Groupement d'Intérêt Economique InterNougat qui rassemble les 13 nougatiers* de Montélimar encore en activité.

Ecrit par le 23 juillet 2024

C'est encore de Montélimar que le Président de la République Française Emile Loubet (1899-1906) était originaire. Il fut le meilleur ambassadeur de cette confiserie dont il était fêru puisqu'il en distribuait partout où il allait, ainsi qu'à tous les chefs d'Etat en visite.

C'est encore à Montélimar que les locomotives de la ligne ferroviaire Paris-Lyon-Marseille rechargeaient le charbon et l'eau au 19^e siècle. Les vendeuses des confiseurs de la ville proposaient un assortiment de nougats et autres confiseries pour faire patienter les voyageurs en douceur.

Enfin, c'est à Montélimar que les premiers vacanciers post-guerre empruntant la Route Bleue (la RN7) s'arrêtaient, soit volontairement pour faire le plein de carburant, soit involontairement prisonniers des bouchons qui, déjà, faisaient la réputation de cette partie de la vallée du Rhône. Dans les années 1950, ils étaient une centaine d'artisans fabricants de nougat sur la place montilienne, l'activité était foisonnante. Aujourd'hui ils ne sont plus que 13.



Le nougat, une aventure ? Oui ! (Crédit photo : L'Aventure du Nougat).

On the road again

Comment expliquer tel un déclin de l'activité ? « C'est la construction de l'autoroute A7 dans les années 1970 qui a décimé les nougatiers, pour la plupart artisans confiseurs. Pierre Chabert, l'un des plus gros fabricants du coin, s'est alors mobilisé pour créer une société destinée à défendre les intérêts des

Ecrit par le 23 juillet 2024

nougatiers et plaider leur cause auprès des instances publiques de l'époque ». Le dirigeant obtient ainsi l'autorisation d'avoir un point de vente de tous les nougats de Montélimar sur l'aire de l'A7 pour 1 franc symbolique.

Aujourd'hui, la société devenue le GIE InterNougat, regroupant les 13 nougatiers encore en activité, a conservé et développé – pour plus d'un franc symbolique... – cette opportunité de vente en implantant 2 boutiques (500 m² et 300 m²), une de chaque côté de l'A7. Dénommées L'Aventure du Nougat de Montélimar, elles proposent non seulement des nougats et dérivés à la vente, mais aussi des produits régionaux, un parcours pédagogique, des animations, une scénographie,

Avec 40 000 véhicules/jour, l'aire de l'A7 Montélimar, la plus grande d'Europe (35 ha) est aussi la plus fréquentée de France et arrive en 2^e position en Europe. Les ventes estimées avec ces nouvelles boutiques, ouvertes au printemps dernier, devraient doubler par rapport à 2019 (240 000 kg vs 120 000 kg, dont 80% de nougat). Quant au chiffre d'affaires (3 à 4 millions d'euros avec les anciennes boutiques), il devrait lui aussi suivre la même tendance...

« L'histoire du nougat est intrinsèquement liée au transport et à l'émotion positive concrétisée par l'achat-souvenir d'un paquet de nougat de Montélimar qui rappelle la route des vacances », concluait Marie-Claude Stoffel.

* 13 nougatiers et 14 marques : Arnaud Soubeyran, Charbert & Guillot, La Compagnie d'Ancône, Escobar, Le Chaudron d'Or, Diane de Poytiers, Douce France, Le Gavia, La Ruche d'Or, Au rucher de Provence, Les Ruches Montiliennes, Suprem'Nougat, Les Trois Abeilles, Le Val Roubion.

Par Corinne Legros pour RésoHebdoEco - www.facebook.com/resohebdoeco

Pratique

Une boutique sur l'aire de Montélimar-Est et une autre boutique sur l'aire Ouest. Les deux aires sont communicantes.

Animations, mascotte, ateliers pédagogiques, ...

Horaire : 6h00 - 23h00, 365 jours par an.

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

Ecrit par le 23 juillet 2024



Le nougat se déguste sur toutes les tables et dans certains avions, comme un bonbon...(Crédit : Chabert & Guillot).

La composition du Nougat de Montélimar

Le Nougat de Montélimar, à la différence des autres nougats, a un code des usages très précis et

Ecrit par le 23 juillet 2024

rigoureux :

- 28% d'amandes et 2% de pistaches au minimum, ou 30% d'amandes au minimum.
- Sucre
- Blanc d'œuf
- 19% de miel au minimum, lesquels doivent compter pour 25% des matières sucrantes. Les miels peuvent varier en fonction de leur origine, de la période de l'année, et des goûts que le fabricant veut donner à son nougat.
- - Vanille naturelle.

Savoie : descente dans une mine de montagne

Ecrit par le 23 juillet 2024



Les Pays de Savoie abritent plus de mille mines et carrières souterraines qui ont, pendant des siècles, alimenté en minerais l'économie locale et structuré le territoire. Le Grand Filon - Musée du fer, à Saint-Georges-d'Hurtières, en perpétue la mémoire.

Pénétrer dans la galerie Sainte-Barbe, c'est comme être happé par une faille spatiotemporelle. Casque et frontale vissés sur la tête, le visiteur découvre, dans un ballet de faisceaux lumineux, les vestiges de plus de quinze siècles d'exploitation minière. Au fur et à mesure de la déambulation dans ces quelques hectomètres de boyaux, on est pris de vertige à essayer d'imaginer le nombre d'heures et de vies passées à creuser ce filon de sidérite d'une largeur de 8 mètres dont l'exploitation a fait de Saint-Georges-d'Hurtières la plus importante mine de fer de Savoie.

« Saint-Georges-d'Hurtières, c'était le Far West »

S'il est exploité depuis la fin de l'Antiquité - des recherches archéologiques menées en 2020 ont révélé

Ecrit par le 23 juillet 2024

des vestiges de transformation du fer dès le IV^e siècle -, ce massif polymétallique est d'abord prisé pour son cuivre et son plomb argentifère. Il faudra attendre le Moyen Âge et l'augmentation du besoin en armes blanches pour voir le fer prendre son essor. La spécialisation de la Basse-Maurienne dans l'exploitation et la transformation de ce minerai s'opère au XVI^e siècle avec l'arrivée de métallurgistes italiens qui importent la technique du haut-fourneau "à la bergamasque". Le territoire valorise alors ses ressources en bois et la force hydraulique pour produire un acier de qualité.



Le musée du fer du Grand Filon bénéficie d'une nouvelle scénographie. Musée du fer Grand Filon © Matthieu Challier

Dans les Hurtières, l'extraction du minerai repose sur le "droit des paysans" qui permet à chacun de prospecter les mines et d'en obtenir la concession. En conséquence, une multitude d'exploitants se côtoient. À la fin du XVIII^e siècle, près de 400 mineurs travaillaient dans 62 exploitations. « Saint-Georges-d'Hurtières, c'était le Far West », estime même Robert Durand, membre du Spéléo-club de Savoie, dans une vidéo de l'exposition 'Mines de montagne', actuellement présentée à l'abbaye de

Ecrit par le 23 juillet 2024

Hautecombe*. Tous les coups étaient permis pour couper la route du voisin, voire essayer de faire écrouler sa galerie... Des siècles d'exploitation anarchique ont fini par donner corps à un véritable labyrinthe souterrain qui se déploie sur quelque 21 km et plus de 400 m de dénivelé... Lors de la visite, la vision d'une voie ferrée qui se jette dans le vide interpelle et illustre le caractère désordonné de cette 'construction'.

« C'est pas Germinal, ici »

Ce qui frappe également, c'est l'absence des étais en bois qui accompagnent les images d'Épinal de la mine. « C'est pas Germinal, ici », s'amuse Stanislas Godard, notre guide du jour. La roche des Hurtières est assez dure pour que les piliers laissés par les mineurs suffisent à assurer la stabilité de l'édifice souterrain. Du moins, tant qu'ils ne sont pas tentés de trop les 'grignoter'...

Située à 1 150 m d'altitude, Sainte-Barbe est la seule galerie minière qui se visite en Pays de Savoie. C'est, en quelque sorte, le dernier témoin d'une histoire qui a commencé au moins vers 2100 avant Jésus-Christ, avec l'exploitation du cuivre. En haute montagne, la rareté de la végétation aidant, les couleurs bleues, vertes, rouges ou dorées des filons qui affleurent sont en effet les premières à attirer l'attention de nos ancêtres du néolithique.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Une légende raconte que Durandal, la célèbre épée de Roland, aurait été forgée avec du minerai extrait du massif des Hurtières. Durandal _ cc Flickr - Marc Pivetta

Des siècles durant, la maîtrise des minerais sera un enjeu de pouvoir, tant pour battre monnaie que pour produire outils, armes et bijoux. L'exploitation minière savoyarde connaît son apogée à la fin du XVIII^e siècle et au début du suivant. Mais, à partir de la fin du XIX^e siècle, les progrès dans le traitement des minerais, puis la découverte d'autres types de gisements dans le monde marquent le déclin des exploitations minières alpines. Sur le massif des Hurtières, Schneider arrête l'exploitation des gisements de fer en 1888.

Approche humaine et didactique

Le Grand Filon - Musée du fer de Saint-Georges-d'Hurtières a été conçu pour préserver la mémoire de ce patrimoine minier savoyard. Son espace muséal conjugue l'histoire du hameau de La Minière - qui a compté jusqu'à 300 mineurs au XIX^e siècle - et celle du fer, des temps géologiques à l'exploitation des mines. Le parcours muséographique propose une approche à la fois humaine et didactique qui mêle photos d'archives, objets d'époque, films et minéraux. Un parcours sonore permet également de découvrir la vie des mineurs dans le hameau et ses environs, et d'aller jusqu'à la petite galerie Saint-Louis, accessible à tous. La visite de la grande galerie Sainte-Barbe n'est accessible, elle, que sur

Ecrit par le 23 juillet 2024

réserveation (voir ci-dessous).

Matthieu Challier - Eco Savoie Mont Blanc pour Réseau hebdo éco

**Exposition 'Mines de montagne', jusqu'au 20 septembre, à la Grange batelière de l'abbaye de Hautecombe (73). Entrée libre et gratuite tous les jours (sauf le mardi) de 13 h 30 à 18 h.*



Désormais, l'avenir des mines est davantage dans l'industrie touristique que dans l'extraction minière. Galerie Sainte-Barbe 2 © Matthieu Challier

Immersion au Grand Filon

Attraction phare du Grand Filon - Musée du fer de Saint-Georges-d'Hurtières (73), la visite guidée (réservation obligatoire) de la grande galerie Sainte-Barbe nécessite une bonne condition physique et un équipement adéquat (chaussures de marche, tenue chaude), car le périple commence par une heure de montée avec plus de 200 mètres de dénivelé positif, du hameau jusqu'à l'entrée de Sainte-Barbe, à 1 150 mètres d'altitude. Expérience insolite garantie.

Écrit par le 23 juillet 2024

Ouvert jusqu'au 27 août, tous les jours sauf le samedi, de 13 h à 18 h. Renseignements sur grandfilon.net.

Peut-on interdire des tenues pas assez habillées au travail ?



Pendant ces derniers mois et l'explosion du télétravail, bon nombre de personnes ont pris l'habitude de s'habiller avant tout confortablement. Alors que le retour partiel au bureau a sonné et que les températures commencent à grimper, certains salariés risquent donc d'être tentés de venir par exemple travailler en short et en tongs. Un comportement que l'employeur peut juger mal approprié avec l'activité professionnelle. Mais a-t-il le droit de faire quelque chose ?

Ecrit par le 23 juillet 2024

Tenue vestimentaire des salariés : une liberté soumise à exception

En principe, un salarié est libre de s'habiller comme il le souhaite pour venir travailler.

Il s'agit en effet d'une liberté individuelle à laquelle l'employeur ne peut apporter des restrictions qu'à condition que celles-ci soient :

- justifiées par la nature de la tâche à accomplir ;
- proportionnées au but recherché.

En pratique, deux cas de figure peuvent ainsi aboutir à des restrictions : des impératifs d'hygiène ou de sécurité et l'image de l'entreprise.

Tenue vestimentaire des salariés : zoom sur les restrictions envisageables

L'employeur ne court aucun risque à imposer une tenue de travail à ses salariés lorsqu'il existe des **raisons d'hygiène et de sécurité**. Par exemple une blouse dans le milieu médical ou des équipements de protection individuelle sur les chantiers. Il est même indispensable pour lui d'imposer une tenue protectrice et de veiller à ce que les salariés la portent. Particulièrement en été où ces derniers ont tendance à troquer les chaussures de sécurité, casques, vêtements de protection contre des tongs, shorts, chapeaux ou casquettes.

Si l'employeur souhaite imposer le port d'une tenue de travail ou d'un uniforme, il est préférable de le prévoir dans le contrat de travail, ainsi que dans le règlement intérieur ou dans une note de service. Rappelons d'ailleurs que, dans ce cas, c'est à lui de prendre en charge leur entretien.

Bien évidemment, en cette période de crise sanitaire, il existe un élément qui doit être obligatoirement porté et sur lequel l'entreprise ne doit pas transiger : le masque ! Il reste pour le moment obligatoire dans les lieux de travail partagés et clos. Il est recommandé de faire usage, *a minima*, d'un masque grand public de catégorie 1.

Des adaptations sont toutefois possibles. Par exemple pour les employés qui travaillent seuls dans un bureau.

Concernant l'autre cas de figure qui peut amener l'employeur à restreindre la liberté de ses salariés de se vêtir comme bon leur semble, à savoir **l'image de l'entreprise**, les choses sont un peu plus compliquées.

Il est en effet plus difficile d'apprécier les restrictions qui peuvent être imposées car elles dépendent de chaque entreprise et du personnel concerné.

Ainsi, il paraît justifié d'imposer des règles aux commerciaux, aux salariés en contact avec la clientèle.

Par exemple, la Cour de cassation a déjà jugé que le port d'un bermuda, s'agissant d'un salarié pouvant être en contact avec la clientèle, constitue une tenue vestimentaire incompatible avec ses fonctions et ses conditions de travail. De même pour une salariée d'une agence immobilière, elle aussi en contact avec la clientèle, il a été jugé que son employeur pouvait lui interdire de se présenter au travail en survêtement. En revanche, il paraît plus compliqué d'imposer des restrictions aux employés qui travaillent dans des

Écrit par le 23 juillet 2024

bureaux et ne sont pas amenés à rencontrer des clients.

Dans tous les cas, l'employeur peut parfaitement exiger de ses salariés une tenue décente (il est logique d'interdire à un salarié se pointer au travail en maillot de bain !) et qui ne soit pas contraire aux bonnes mœurs.

Dernier point de vigilance pour l'employeur (et non des moindres) : le risque de discrimination. Si le port du short est autorisé pour les femmes, difficile de l'interdire aux hommes...

Anne-Lise Castell. Juriste en droit social et rédactrice au sein des Éditions Tissot. pour RésoHebdoEco.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

OLYMPUS DIGITAL CAMERA

Cité du Vin : Tout sur Dionysos



Lieu emblématique de toutes les cultures du vin, [la Cité du Vin](#) à Bordeaux crée l'événement cet été avec une expo vivante et colorée. ['Boire avec les dieux'](#) explore ainsi le mythe de Dionysos, de la vigne et du vin, à travers des œuvres antiques et contemporaines.

La Cité du Vin revit. A l'instar de tous les lieux culturels de France, après de longs mois de fermeture, ce lieu dédié à toutes les cultures du vin a rouvert ses portes le 19 mai dernier. Inauguré par le président

Ecrit par le 23 juillet 2024

Hollande en 2016, ce véritable vaisseau de métal à la forme d'un verre retourné ou bien d'un champignon géant a pris toute sa place dans le quartier en pleine mutation des Bassins à flot. Depuis son ouverture il y a donc 5 ans, déjà plus de 1,5 million de personnes ont poussé la porte de cette architecture unique, qui dévoile toutes les richesses et la diversité viticole mondiale. Le magazine National Geographic a classé le lieu en 7^e position parmi les meilleurs musées du monde en 2019 ! La Cité du Vin montre que le culte du vin et de la vigne traverse les siècles et les époques.

La nouvelle expo met en avant les liens entre le vin, les hommes et les dieux

« Boire avec les dieux », la nouvelle exposition proposée cet été, met en avant les liens entre le vin, les hommes et les dieux. À commencer par un : Dionysos, né des amours de Zeus et d'une mortelle, dieu errant qui découvre la vigne et enseigne aux hommes l'art d'en tirer le vin. Dionysos et les satyres, son amant Ampélos, sa femme Ariane. Dionysos, jeune et ardent, ripaillant, en colère, en roi oriental, en taureau sauvage, vieux, inconsolable... Le Dieu grec est omniprésent dans ces œuvres évoquant sa mythologie et les rituels qui lui sont associés. 5 sections se succèdent le long d'un parcours riche d'une cinquantaine d'œuvres antiques (dont des prêts du Louvre, de la Fondation Gandur pour l'Art de Genève et du Musée National Archéologique d'Athènes) avec 3 créations d'œuvres de street-artistes bordelais, des vidéos et podcasts. « Le vin, don des dieux » où Dionysos offre la vigne aux hommes en quête d'immortalité ; « Qui est cet étranger ? » ou les multiples facettes et visages de Dionysos ; « un extravagant cortège » des satyres, amours dionysiaques, joyeux ou sauvage célébrant l'ivresse ; de la sagesse à la folie : le banquet » quand Dionysos s'invite à la table ; « Quand Bacchus conquiert Rome » et que Dionysos devient Bacchus chez les Romains ...

Une création sonore et lumineuse traduit le cycle naturel de la vie

Les œuvres antiques et contemporaines se côtoient et se répondent. Les 3 créations monumentales commandées par la Cité du Vin font écho aux antiquités, vases et statues, et présentent une nouvelle lecture du culte de Dionysos. Monumental, le Triptyque d'Ampélos du collectif bordelais Monkeybird, une composition de collages d'animaux totems, évoque le mythe d'Ampélos, satyre amant de Dionysos tué par un taureau, à travers trois scènes : la félicité, la mort d'Ampélos et le portrait de Dionysos, dévasté. Enfin, la street-artiste Rouge propose un plan contemporain, découpé de la ville de la ville d'Athènes, envahi par la végétation. Au centre, 3 jarres en terre cuite racontent trois journées des Anthestéries, fêtes dionysiaques célébrant le printemps. Une création sonore et lumineuse complète ce dispositif pour traduire le cycle naturel de la vie. En suivant le parcours, l'exposition se déroule et nous plonge dans l'ambiance du film de Fellini, Satyricon, puis nous fait découvrir le plus grand vase de l'Antiquité : le Cratère de Vix, découvert dans les années 50 et conservé à Châtillon-sur-Seine. Petit clin d'œil bordelais, une stèle d'un marchand de vin conservée au musée d'Aquitaine clôt l'exposition. Un parcours enfant avec livret junior et une visite virtuelle sont également disponibles.

Par [Nathalie Vallez](#) et [Vincent Rousset](#) des [Echos Judiciaires Girondins](#)

« **Boire avec les dieux** ». Jusqu'au 29 août à Cité du Vin. www.laciteduvin.com

Ecrit par le 23 juillet 2024



La Cité du Vin en chiffres

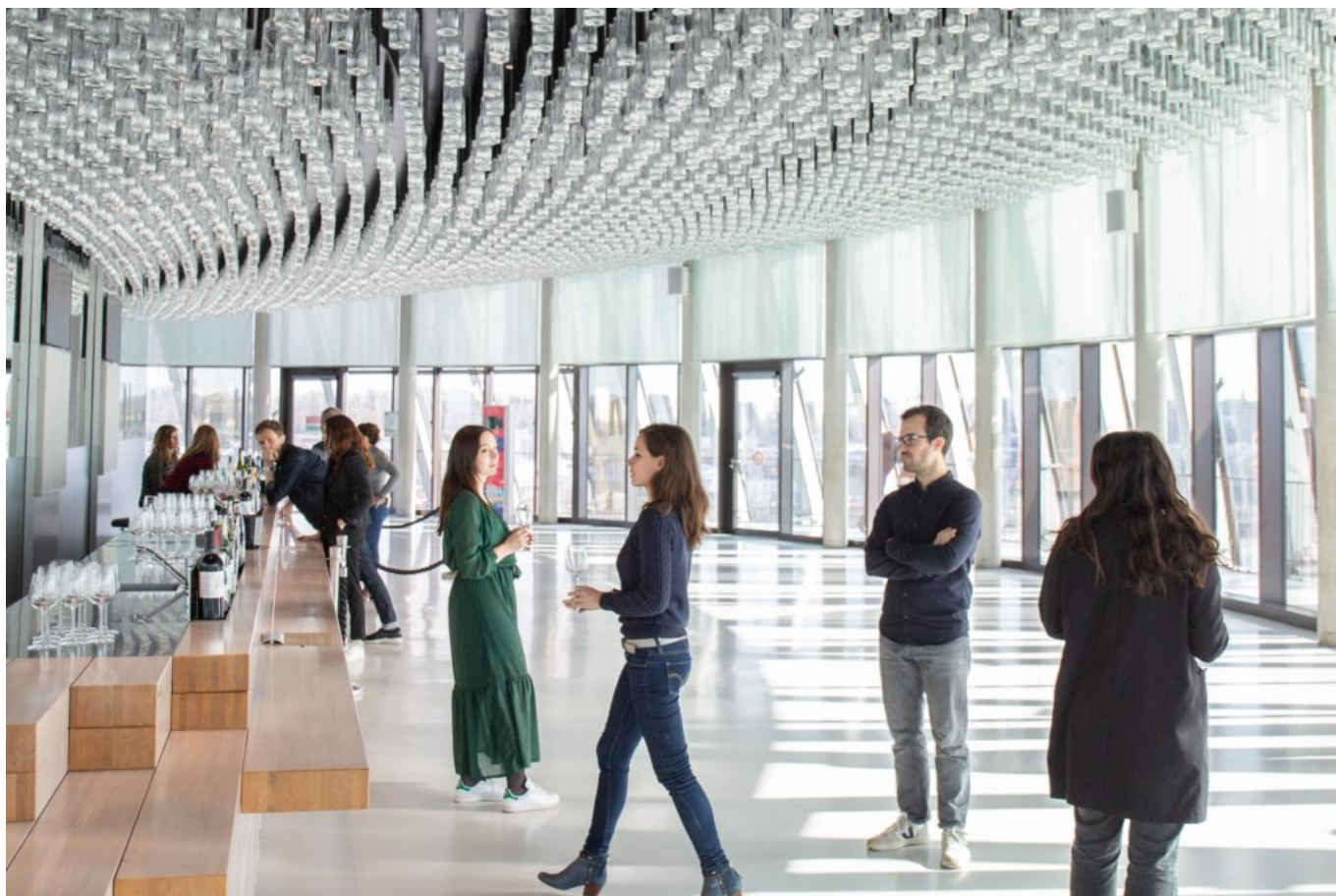
- 13 350 m² répartis sur 10 niveaux
- Une flèche de 55 mètres de haut

Au deuxième étage, le parcours permanent constitue le cœur de La Cité du Vin.
3 000 m² avec près de 20 espaces thématiques interactifs

- Une visite d'une durée entre 2 et 3 heures
- 4 parcours thématiques d'une heure
- Un parcours disponible en 8 langues
- Plus de 10 heures de contenus de visite grâce à plus de 120 productions audiovisuelles
- Près de 100 experts et personnes qualifiées interviewées pour réaliser les contenus
- Les expositions temporaires : la salle des colonnes, espace de près de 700 m², est conçue pour accueillir des expositions temporaires rythmant la saison culturelle.
Le belvédère à 35 mètres de haut offre une expérience de dégustation des vins du monde unique avec une vue panoramique sur Bordeaux et ses alentours.

Écrit par le 23 juillet 2024

Au rez-de-chaussée : la boutique, concept store de 250 m² moderne et design en accès libre, propose une sélection d'objets, livres, articles en séries limitées, cadeaux et souvenirs.



Éric Trappier : « Il est nécessaire que la France reste une puissance industrielle »

Écrit par le 23 juillet 2024



Porté à la présidence de l'UIMM (Union des industries et métiers et de la métallurgie) le 15 avril 2021, Éric Trappier succède à Philippe Darmayan, qui était arrivé au terme de son mandat de 3 ans. La Métallurgie lui confie la responsabilité d'engager ses entreprises dans une dynamique de rebond, après la longue année d'incertitude engendrée par la crise sanitaire. Lui-même confronté au défi d'une économie mondiale bousculée par la covid, le patron de Dassault Aviation, de passage à Lyon, appelle ses troupes à l'optimisme sans relâcher les efforts pour autant.

Certes la crise sanitaire n'est pas terminée et la métallurgie rassemble une très grande diversité d'entreprises, mais globalement comment se porte-t-elle aujourd'hui ?

« Elle va plutôt bien. L'activité redémarre fortement dans quasiment toutes les filières. Et même celles qui nous inquiétaient tout particulièrement, à commencer par l'automobile et l'aéronautique, semblent sur la bonne voie. La première doit cependant gérer un problème d'approvisionnement en composants électroniques, qui bride un peu la production. Elle doit aussi composer avec la transition environnementale. On ne passe pas d'un moteur thermique à un moteur électrique en un claquement de doigts et cela inquiète naturellement une partie de nos adhérents, qui sont majoritairement des sociétés investies dans le moteur thermique. »

Ecrit par le 23 juillet 2024

Le cas de la filière aéronautique, que vous connaissez parfaitement, est encore différent ?

« La filière aéronautique a en effet été lourdement touchée par cette crise, avec une chute de son activité de l'ordre de 30 à 40 %. Le coup est rude, mais nous avons quelques signaux de reprise. C'est notamment le cas pour les A320 dans la famille Airbus, pour les business Jet de Dassault Aviation... J'ajoute que l'aviation militaire s'est plutôt bien portée pendant cette période. Pour toutes ces raisons, j'ai tendance à penser que nous avons laissé derrière nous la période la plus complexe. »

L'horizon s'est donc dégagé ?

« Oui, mais il faut rester prudent. La très forte demande qui s'exerce sur les matériaux en raison de la reprise, notamment aux États-Unis, mais aussi sur les composants électroniques, constitue un sujet de préoccupation. La question de l'emploi est un autre point sur lequel nous devons rester attentifs. C'est un paradoxe : nous manquons de bras pour travailler dans nos entreprises, alors que la France compte encore 2,5 millions de chômeurs. »

« **Un travail de pédagogie auprès des jeunes.** »

Le manque d'attractivité de l'industrie vous inquiète ?

« Il m'interpelle en tout cas. Nous avons un gros travail d'information à réaliser en direction des jeunes, des parents et des enseignants. Il est incompréhensible que, pour le plus grand nombre, ils pensent encore les métiers de l'industrie réservés aux élèves en échec. Ce n'est pas le cas. Il y a de formidables parcours à réaliser dans l'industrie. Et pour s'engager dans cette voie, l'apprentissage et l'alternance sont des véhicules essentiels. L'UIMM est depuis très longtemps mobilisée sur la formation. Le centre de formation que j'ai visité ce matin dans le 8^{ème} arrondissement de Lyon symbolise la démarche que nous portons pour accompagner la mutation de nos métiers. Je rappelle que plus de 90 % des jeunes qui passent par-là auront un emploi en sortant de formation ; ce n'est pas anodin. »

Inflation, difficultés de recrutement, des sujets d'inquiétude pour les entreprises, auxquels s'ajoutera à un moment donné celui du remboursement des aides gouvernementales. N'est-ce pas le principal défi qui les attend ?

« Il faut en effet être vigilant. Le "quoi qu'il en coûte" a été salvateur au plus fort de la crise, mais il est logique de revenir maintenant à des aides plus ciblées. Pour le moment, le remboursement des PGE a été étalé et c'est une très bonne chose. Mais plusieurs facteurs de tension vont se conjuguer à l'avenir. Les remboursements des PGE tout d'abord. Mais aussi les investissements que beaucoup d'entreprises ont engagé, notamment dans le numérique, en bénéficiant des programmes de modernisation mis en place par l'État, mais aussi en les autofinçant en partie. Enfin, la reprise qui s'exerce et qu'il va falloir financer également. Car c'est au moment où la production redémarre qu'il y a un besoin de fonds de roulement. Ceci étant dit, il faut vraiment prendre cette sortie de crise comme une opportunité et s'adosser sur cet élan pour faire rebondir l'industrie. »

Ecrit par le 23 juillet 2024

« On ne passe pas d'un moteur thermique à un moteur électrique en un claquement de doigts. »

Justement quelles sont les clés pour favoriser ce rebond industriel ?

« Nous pouvons avoir une industrie forte grâce à l'innovation. Notre tissu industriel est dense, innovant et propose des produits à forte valeur ajoutée. C'est vrai dans l'automobile, dans l'aéronautique... C'est pour cela qu'il est essentiel de conserver des aides en faveur de l'innovation dans certains secteurs. De la même manière, si nous voulons que la production suive, il faudra aussi des aides à l'investissement. Sur tous ces points, l'UIMM, en collaboration avec France Industrie et le Medef, fera des propositions. Une année électorale se profile en 2022 et les différents candidats devront se positionner sur le futur en matière de compétitivité, de fiscalité, de charges sociales, d'aides à l'investissement... »

Certains parlent d'un nouveau plan de relance ; vous semble-t-il nécessaire ?

« Nous sommes à la fin du "quoi qu'il en coûte", qui a généré une grosse dette, mais je crois qu'il fallait le faire pour éviter que nos entreprises perdent des compétences. En fait c'est presque un plan de sauvetage qui a été mis en place, même si le mot n'a pas été utilisé. Demain, il faudra continuer à accorder des aides, qu'elles s'appellent plan de relance ou pas, mais de manière plus ciblée. Par exemple pour prolonger la transformation numérique de nos entreprises, ou bien pour favoriser la transition énergétique, qui constitue un énorme défi, car il va falloir accompagner la décarbonation de notre industrie, qui est préconisée pour arriver à tenir les ambitions de la stratégie bas carbone française ou du green deal européen. »

C'est d'ailleurs l'un des programmes majeurs du plan d'investissement d'avenir. Que vous inspire ce PIA ?

« Sa mise en place a été une très bonne initiative, mais il a été construit avant la crise. Il doit donc évoluer pour faire face à la période post-crise. Il faut notamment l'améliorer et le simplifier. Trop de règles compliquées, trop de contraintes administratives empêchent les entreprises de s'en saisir. Notamment les PME. C'est un sujet central et l'UIMM jouera son rôle, pour s'assurer qu'elles sont en mesure d'accéder facilement à ces programmes, que ce soit au sein des filières ou en direct. Il doit en aller de même pour la numérisation. L'industrie 4.0 va coûter cher, mais il faut absolument s'engager dans cette voie. Enfin, quoi qu'en disent certains, il faut absolument préserver le Crédit d'Impôt Recherche. »

« Il y a de formidables parcours à réaliser dans l'industrie. »

En cas de rebond de la crise sanitaire, que certaines annoncent pour septembre, faudra-t-il en arriver à la vaccination obligatoire pour que l'économie nationale ne manque pas la reprise ?

« L'éventualité d'une nouvelle vague épidémique nous inquiète en effet. Ceci étant dit, la France est en

Ecrit par le 23 juillet 2024

train de beaucoup vacciner et c'est une bonne nouvelle. Pour le reste, ce n'est pas à nous mais au gouvernement de décider s'il faut ou non, obliger les gens à se vacciner. Pour ma part, j'encourage fortement ceux qui ne le sont pas encore à le faire. C'est que nos entreprises pourront retrouver leurs clients et leurs sous-traitants un peu partout dans le monde. »

La 'relocalisation' est devenu le maitre mot du discours politique depuis quelques années ; est-ce aussi votre priorité ?

« Je suis de ceux qui pensent que l'on doit aider en premier lieu ceux qui sont déjà "localisés". Ceux qui ont investi en France depuis des décennies, ceux qui croient à la production française, ceux qui sont fidèles à ce pays. Ensuite, il faut bien entendu favoriser la relocalisation de l'innovation et de la production. Mais relocaliser des secteurs dits stratégiques dans le cadre d'une politique industrielle décidée par l'État n'a de sens que si c'est durable. Et surtout, j'insiste, il ne faut pas que cela se fasse au détriment de ceux qui sont déjà en France et qui se battent tous les jours dans une compétition mondiale pour prolonger leur développement et poursuivre leurs investissements. »

Pour que la France reste une grande puissance industrielle ? L'est-elle encore d'ailleurs ?

« Je vais vous répondre d'une façon détournée, en affirmant qu'il est nécessaire que la France reste une puissance industrielle. Notre pays ne peut pas être simplement celui du tourisme. La France ne se conçoit pas sans industrie. De l'aéronautique à l'automobile, en passant par le nucléaire, le ferroviaire et la santé, nous avons des fleurons mondiaux. Il serait totalement absurde de croire que le déclin de l'industrie est inéluctable. Il faut absolument renverser la vapeur et pour cela l'industrie doit être une priorité nationale. »

Propos recueillis par Jacques Donnay pour ResoHebdoEco - www.reso-hebdo-eco.com

Écrit par le 23 juillet 2024



© Marine Agathe Gonard

Dates

1983 : Diplôme d'ingénieur Télécom Sud Paris

1984 : Rejoint Dassault Aviation, dont il devient le plus jeune PDG 29 ans plus tard

2017 : Élu président Groupement des Industries Françaises Aéronautiques et Spatiales (Gifas)

2021 : Élu président de l'UIMM

Entre nous

- Son rituel du matin : petit-déjeuner en lisant la presse du matin, puis une revue de presse spécialisée aéronautique.
- Ses lectures : j'alterne livres d'histoires et romans. En ce moment je lis « Le Régent » d'Alexandre Dupilet et « L'Homme de Césarée » de Françoise Chandernagor.
- Sa source d'inspiration : me promener en forêt ou en bord de mer et observer les éléments.
- Son lieu de prédilection : le bord de mer en Gironde, lieu de regroupement de la famille. Golf, vélo et repos, sans oublier terroir avec le vin en facteur de convivialité.

Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation : L'enjeu du juste prix



« La hausse en qualité ne peut se faire sur le dos de la rémunération de nos agriculteurs », estime le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Julien Denormandie, dans un entretien accordé à [Reso hebdo éco](#)*. Conscient que « tout le monde se renvoie la balle », il plaide pour une contractualisation tripartite (agriculteurs, industriels, distributeurs) et des prix non négociables une fois l'accord conclu en premier lieu avec l'agriculteur.

Chaque année, la fixation des prix fait l'objet de tensions entre distributeurs, fournisseurs et

Ecrit par le 23 juillet 2024

agriculteurs. La loi EGalim (2019) avait notamment pour but de pallier ce problème, sans grand succès. Le rapport Papin (fin mars 2021) préconise un calcul du prix des produits agricoles par rapport à leur coût de production. Que comptez-vous mettre en place ?

« Deux choses tout d’abord : premièrement, il n’y a pas d’agriculture sans agriculteurs. Notre souveraineté agro-alimentaire en dépend. Deuxièmement, notre modèle agricole est fondé sur la qualité. La guerre des prix qui perdure est antinomique avec cet ADN. Pour ces deux raisons, la priorité donnée au juste prix payé à l’agriculteur est d’une importance majeure. »

« La loi EGalim a instauré la “marche en avant” du prix, c’est-à-dire établi à partir du coût de la production agricole. C’est absolument nécessaire, mais force est de constater que ce n’est pas suffisant. On assiste aujourd’hui à un jeu de dupes : la relation agroalimentaire est une relation à trois (agriculteurs, industriels, distributeurs) et tout le monde se renvoie la balle et la responsabilité. Il faut renforcer EGalim en allant vers la généralisation de ce qui existe et qui marche : la contractualisation tripartite, des prix non négociables une fois l’accord conclu en premier lieu avec l’agriculteur. Je soutiens la proposition de loi en ce sens du député Grégory Besson-Moreau qui sera présentée en juin à l’Assemblée nationale puis au Sénat. Elle prévoit également d’accroître la transparence du prix d’achat de la matière première agricole par l’industriel et de créer un comité de règlement des différends commerciaux. Sa mise en place pourrait intervenir à l’automne. »

« Il faut sortir de cette injonction d’aller vers toujours plus de qualité et la payer toujours moins chère. La hausse en qualité ne peut se faire sur le dos de la rémunération (déjà faible pour une profession qui travaille énormément) de nos agriculteurs. »

La qualité justement, comment concilier son maintien et la relocalisation de certaines activités de production dans une logique de circuits courts, plébiscitée par les consommateurs pendant la pandémie ? Va-t-on vers d’une part des agriculteurs “industriels” et d’autre part des producteurs-vendeurs ?

« Il faut arrêter d’opposer nos agricultures. Notre agriculture est incroyablement diverse du fait de la diversité même de nos territoires. C’est une richesse. Et même si nous avons plusieurs modèles en France, la taille moyenne de nos élevages reste bien inférieure à celle de la plupart de nos voisins européens ou ailleurs dans le monde. Par exemple, l’élevage porcin français regroupe en moyenne 190 truies en France, contre 10 000 aux États-Unis. »

« La France se caractérise par une agriculture de proximité, une ferme de territoires. Le point commun qui doit être notre unique boussole, c’est la qualité et elle n’est pas synonyme de taille. La crise de la Covid a remis en avant cette priorité. « Le premier médicament, c’est l’alimentation », disait Hippocrate. »

« Il faut arrêter d’opposer agriculture et environnement. »

Le projet de loi Climat et Résilience, voté le 4 mai, prévoit plusieurs mesures pour limiter l’impact de l’agriculture et de l’alimentation. Parallèlement, les agriculteurs veulent être des

Ecrit par le 23 juillet 2024

acteurs moteurs de la transition écologique. Comment conjuguer les enjeux ?

« Il faut là encore arrêter d'opposer agriculture et environnement. Les agriculteurs vivent de l'environnement, chérissent le sol, subissent les effets de la météo comme le gel il y a quelques semaines... Ils sont les premiers à subir les effets du changement climatique et leur prise de conscience est totale. Les transitions agro-écologiques sont déjà là de manière forte dans notre pays. Si on veut continuer de les faire croître, il faut aussi qu'elles soient créatrices de valeur pour les agriculteurs. Plus les produits seront rémunérés comme tel, plus vite les transitions seront importantes. Il faut trouver le bon équilibre. Je le redis, je veux bouger fortement sur la qualité. La loi Climat, qui vient d'être adoptée à l'Assemblée nationale, renforce d'ailleurs significativement aussi cette obligation de qualité dans les produits servis dans la restauration collective. Actuellement, un fruit et légume sur deux est encore importé en France, et plus de 50 % de la viande servie en restauration collective l'est aussi. Demain, le projet de loi prévoit qu'au minimum 60 % des viandes et des produits de la pêche proposés devront être issus de labels de qualité. »

L'artificialisation des terres agricoles est un problème dans nombre de régions françaises. La loi climat évoque cette question - on doit notamment prouver que tout nouveau projet empiétant sur les terres agricoles n'avait pas d'autres possibilités -. Quelles sont les autres alternatives ?

« Aujourd'hui, cette artificialisation a deux impacts, agricole et environnemental contre lesquels il faut lutter. Notre gouvernement a d'ores et déjà limité la construction de grands centres commerciaux à la périphérie de nos communes, à la fois néfaste pour l'environnement, l'agriculture et l'âme de nos villes. Actuellement, les friches industrielles se développent sur notre territoire. Une enveloppe de 300 millions d'euros est prévue, dans le cadre du plan France Relance, pour leur redonner vie. Et ce, afin qu'elles puissent accueillir de nouveaux projets de construction plutôt que ceux-ci soient implantés sur des terres agricoles. La loi est de bon sens sur cette question. »

Installation : « Je crois beaucoup au système de portage foncier »

Ce qui est rare devient cher... Comment pallier la question du coût des terres qui, dans certaines régions, est un véritable frein à l'installation ?

« Aujourd'hui, il faut avoir en tête que 50 % des agriculteurs vont partir à la retraite dans les cinq à sept prochaines années. C'est un défi colossal. Or c'est un métier où l'on commence d'abord par s'endetter massivement pour s'installer. »

« Le 25 mai, le député Sempastous présentera une proposition de loi qui prévoit de mieux encadrer la cession des terres agricoles. Au-delà du droit, il y a un vrai sujet que l'on travaille avec la Banque des Territoires et la Safer (NDRL : Société d'aménagement foncier et d'établissement rural) et dans lequel je crois beaucoup : le système de portage foncier. La Safer et la Banque des Territoires conservent la propriété du terrain et l'agriculteur en a l'usufruit le temps d'avoir une assise financière et de pouvoir l'acheter au prix fixé dès le départ. C'est donc une puissance publique qui porte le foncier pendant dix,

Ecrit par le 23 juillet 2024

quinze ou vingt ans et qui a l'obligation de le vendre, le moment venu, à l'agriculteur qui le cultive. Les travaux sont en cours et j'ai bon espoir de pouvoir mettre ce dispositif en place rapidement à l'heure où les offices fonciers solidaires émergent un peu partout. »

« Aujourd'hui, on a un prix du foncier qui est plus bas que chez nos voisins européens. Nous devons veiller à préserver cet avantage compétitif trop peu valorisé. Spéculer sur le foncier serait une erreur. Et tout le monde doit prendre les responsabilités qui sont les siennes. »

Le bio a le vent en poupe. De nouvelles mesures sont-elles prévues pour soutenir la filière ?

« Le bio, c'est important. Nous renforçons les moyens d'accompagnement et, à la fin du quinquennat, la surface agricole bio aura progressé de 50 % dans notre pays. Il est important de soutenir aussi l'agriculture à haute valeur environnementale (NDRL : qui garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement) pour lequel un crédit d'impôt a été créé en janvier 2021 dans le cadre du plan France Relance. Je crois beaucoup également à l'agriculture de conservation des sols. Trop peu le savent, mais les sols restent le premier endroit, avant même les arbres de nos forêts, où l'on capte le carbone sur terre. Ce sont toutes ces agricultures que je veux développer et soutenir sans jamais les opposer. »

PAC : « Aucune option n'est arrêtée »

Ecrit par le 23 juillet 2024



La réforme de la Politique agricole commune (PAC) doit entrer en vigueur le 1er janvier 2023. On parle d'un redéploiement d'une partie des subventions européennes pour les producteurs de protéines végétales au détriment des éleveurs. Comment comptez-vous concilier les intérêts divergents des uns et des autres ?

« Aujourd'hui, nous sommes toujours dans les phases de consultation et de concertation. Aucune option n'est arrêtée quant à la répartition de l'enveloppe de 9,5 milliards d'euros validée pour la France par l'Union Européenne. Une enveloppe dont nous avons réussi à maintenir le montant. Ce n'était pas gagné d'avance, mais c'était un enjeu majeur. Le président de la République s'est battu pour. Et nous avons obtenu cette préservation. »

« A ce jour, nous travaillons donc bien à la répartition des budgets et c'est toute la difficulté de l'exercice. Toutes les filières font remonter leurs demandes et mon rôle est de trouver le bon équilibre. Je souhaite une PAC de producteurs, qui permette à la France d'être une vraie puissance agricole. Il n'y a pas de

Ecrit par le 23 juillet 2024

pays fort sans agriculture forte, c'est une conviction que j'ai chevillée au corps. Une PAC de qualité, tournée vers les filières, une PAC des territoires qui prenne en compte leurs spécificités et une PAC qui accompagne les transitions, notamment agro-écologiques. »

« Il faut sortir de cette injonction d'aller vers toujours plus de qualité et de la payer toujours moins chère. »

Et à propos du suicide des agriculteurs ?

« Il y a d'importants travaux parlementaires sur ce sujet qui est une terrible réalité avec des détresses qui se transforment en drame. Parmi les causes, la question des rémunérations est centrale, d'où ma détermination à aller plus loin sur la loi EGalim. C'est un sujet de fond qui dépasse les politiques publiques d'accompagnement. Il faut consolider ce qui marche (réseau Sentinelle, Mutualité Sociale Agricole, Chambres d'agriculture), humaniser davantage les comportements, comme ceux des institutions financières notamment, aller à la rencontre des agriculteurs en difficulté plutôt que d'attendre leur appel... C'est tout cela que nous prenons en compte dans la feuille de route en cours d'élaboration. »

Propos recueillis par Hélène Vermare

*ResoHebdoEco est une association qui regroupe 27 titres régionaux de presse économique en France.
www.reso-hebdo-eco.com.