



—SOLIDAIRE(S)!

Le bon mode de garde

En Lot-et-Garonne, les familles ont le choix entre différentes structures d'accueil pour leurs enfants, qu'elles soient collectives ou individuelles, et peuvent compter sur les équipes du Conseil départemental pour les accompagner dans leurs démarches. —p. 6-7

—À LA POINTE !

Les métiers de demain

Le Département fédère tous les acteurs du numérique pour favoriser l'émergence d'une véritable filière sur notre territoire. Au-delà du projet de *Campus numérique 47* qui entre désormais dans sa phase opérationnelle, de nombreuses formations de qualité préparent déjà aux métiers de demain tout près de chez nous. —p. 8-9

—À LA POINTE !

Les Escape games

Le Lot-et-Garonne compte déjà sept Escape games ! Contre-pied des jeux virtuels sur smartphones ou consoles, ces jeux grandeur nature sont des divertissements bien réels basés sur la réflexion. —p. 10-11

—ÇA BOUGE

Le 47, terre de cinéma

Stéphane Brizé et son acteur fétiche Vincent Lindon ont choisi le Lot-et-Garonne pour tourner leur dernier film, *Un autre monde*. Ce choix prouve que notre département est bien une terre de cinéma. —p. 20

Made in 47

NOËL : 47 IDÉES CADEAUX

—p. 12-13



ÉDITO

Pierre Camani
Président du Conseil départemental



— Thierry-Daniel Vidal

La période de Noël est propice à l'expression des solidarités. L'occasion est ainsi donnée au Département de mettre en lumière, plus encore qu'à l'accoutumée, son cœur de compétences. De l'accompagnement des jeunes enfants et de leurs familles au soutien des dynamiques territoriales favorisant la formation et l'emploi, notre collectivité continue de jouer chaque jour un rôle indispensable auprès des Lot-et-Garonnais.

Pourtant, chez nous, comme dans la grande majorité des autres départements ruraux, les capacités d'investissement de nos collectivités s'amenuisent en raison de la baisse des dotations et, s'agissant particulièrement de l'échelon départemental, du refus de l'État de compenser à juste hauteur les allocations individuelles de solidarité que nous versons pour son compte (Revenu de solidarité active, Allocation personnalisée d'autonomie et Prestation de compensation du handicap).

Ce constat est sans appel. Si cette tendance se confirmait et sans mesures fortes de la part de l'État, la fracture territoriale et sociale tant décriée dans notre pays atteindrait un point de non-retour. Nul ne conteste que toutes les collectivités territoriales doivent contribuer à l'effort de la Nation, mais le pacte de confiance voulu par le Président de la République doit être un contrat sincère de solidarité entre l'État et les territoires. C'est en ce sens que je m'implique au plus haut sommet de l'État en fédérant à mes côtés les départements ruraux de France confrontés aux mêmes difficultés, toutes sensibilités confondues. En cette période de vœux, je nourris l'espoir que nous soyons enfin entendus.

Je vous souhaite à toutes et à tous de très bonnes fêtes !



Scannez les QR codes pour retrouver des vidéos, des diaporamas photos, des interviews dans la version numérique du magazine : 47actus.fr

**Retrouvez-nous sur Facebook**

—ÇA SE PASSE

2

EN BREF

La première édition de **la Semaine du miel et des saveurs de Lot-et-Garonne** se tiendra du 15 au 20 janvier 2018 afin de mettre en valeur ce beau et bon produit, en partenariat avec l'Abeille gasconne, association de producteurs. L'Hôtel du Département à Agen accueillera ainsi une **Foire au miel** samedi 20 janvier, gratuite et ouverte à tous. Ce produit lot-et-garonnais sera également à l'honneur dans les restaurants des collèges et chez les chefs du Lot-et-Garonne puisque le miel s'invitera dans les menus, sous le label « Du 47 dans nos assiettes ».



— Dépt. 47 - XC



— Dépt. 47 - XC

Au-delà de l'entretien des routes départementales, le Département procède très régulièrement à de nouveaux aménagements visant à fluidifier la circulation et à renforcer la sécurité des usagers. C'est le cas du tourne-à-gauche, réalisé au lieu-dit « Coussan » au carrefour de la RD 933 et de la voie communale, entre Fourques-sur-Garonne et Marmande. Il permettra aux usagers de la route de tourner en toute sécurité, grâce à un îlot matérialisé au sol. D'un montant de 350 700 €, ce projet est financé à 80 % par le Département. Cet aménagement, très attendu par les habitants, intègre une voie cyclable répondant à tous les critères de sécurité de rigueur. Il a été présenté, fin novembre, par Emilie Maillou et Joël Hocquelet, conseillers départementaux du canton Marmande 1.

CHEZ NOUS !

3

Nouvelle campagne pour les Restos du Cœur ! Sur le pont toute l'année, l'association connaît un surcroît d'activités en période hivernale, quand il s'agit de réchauffer le cœur des centaines de personnes à qui elle vient en aide. Malgré des bénévoles très impliqués et dévoués, les Restos du Cœur ont encore besoin d' étoffer leurs équipes pour répondre à une demande malheureusement toujours plus forte. Le Conseil départemental a tenu à soutenir la grande campagne nationale des Restos, en mettant à disposition son réseau d'affichage durant les fêtes de fin d'année. Avec 15 centres répartis sur tout le Lot-et-Garonne, chacun peut s'engager au plus près de son domicile. On compte sur vous !



Début novembre, **4 nouveaux véhicules de secours et d'assistance** ont fait leur apparition dans les centres d'Agen, de Fumel, Marmande et Nérac, casernes où les besoins étaient les plus urgents. En moyenne, ces véhicules sont utilisés plus de 20 000 fois par an pour porter secours aux Lot-et-Garonnais. Il est donc essentiel que les équipements soient renouvelés pour une plus grande efficacité ! D'autres véhicules seront ainsi déployés année après année, afin de maintenir le parc de quelque 450 engins de secours en bon état. Premier financeur du Service départemental d'incendie et de secours avec une contribution annuelle de l'ordre de 15 millions d'euros, le Département a participé à l'acquisition de ces véhicules à hauteur de 50 %.

— Dépt. 47 - XC



— Gérard Ramaioli

Les 19^e et 20^e Maisons de santé pluriprofessionnelles de Lot-et-Garonne ont été inaugurées fin novembre à Port-Sainte-Marie et Prayssas, constituant un pôle de santé exemplaire. Près d'une trentaine de professionnels s'y sont déjà installés, permettant de répondre aux attentes de la population locale en matière d'accès à la santé. Tous les partenaires du projet ont tenu à saluer l'engagement de Baptiste Luacès, médecin généraliste et président du pôle de santé de la Confluence, très impliqué également dans les travaux de la Commission départementale de la démographie médicale, créée à l'initiative du Département. Ce dernier a déjà investi plus de 2 millions d'euros pour la réalisation de ces maisons afin de lutter contre la désertification médicale.

Sdis 47

« L'EFFICACITÉ AU SERVICE DES LOT-ET-GARONNAIS »

Arrivé en septembre à la direction du Service départemental d'incendie et de secours (Sdis 47), le colonel Jean-Luc Queyla jette un œil dans le rétroviseur pour faire un premier bilan et nous livre les projets qu'il entend mener avec ses équipes pour que ce service public reste performant.

Jusqu'alors chef du bureau des sapeurs-pompiers volontaires et de l'engagement citoyen au ministère de l'Intérieur à Paris, Jean-Luc Queyla tenait à revenir sur le terrain « afin de rester en phase avec la réalité ». Le terrain, cet homme l'a d'ailleurs connu très tôt puisque, dès son enfance, quand la sirène retentissait, il filait à la caserne avec son père, sapeur-pompier volontaire en Gironde. Cette passion l'a mené à faire une carrière professionnelle dans ce milieu, de Bordeaux à Paris en passant par le Vaucluse.



— Dépt. 47 - XC

Marié à une Lot-et-Garonnaise, Jean-Luc Queyla connaissait déjà bien notre département et en appréciait la douceur de vivre. « Je savais également que le Sdis 47 figurait parmi les bons élèves. » La spécificité rurale rend parfois l'intervention des pompiers plus compliquée, notamment avec un temps d'intervention plus long. « Les Lot-et-Garonnais sont secourus en moyenne en moins de 10 minutes », un très bon ratio quand on sait que la moyenne nationale est à plus de 13 minutes. Car lorsqu'il s'agit de sauver une vie, chaque minute compte !

Après être allé à la rencontre de toutes les équipes dans les 44 centres de secours et d'incendie, le colonel Queyla a décidé d'agir dans la continuité de son prédécesseur, en apportant toutefois une plus-value due à son parcours professionnel. Ainsi, il a mis en place des groupes de travail autour de la féminisation des personnels d'intervention, notamment parmi les sapeurs-pompiers volontaires, ou encore sur les missions à caractère non urgent, « afin que les pompiers restent mobilisés sur de réelles missions d'assistance et de secours ».

Il poursuit également le programme de rénovation des casernes de pompiers, débuté en 2009, soutenu financièrement par le Département et les communes, qui a déjà permis de réhabiliter 13 centres. La nouvelle tranche concerne 16 autres centres, qui seront rénovés voire reconstruits selon les besoins. « Nous avons un très bon maillage du territoire, avec des centres bien répartis. C'est une richesse et nous devons veiller à maintenir le niveau d'équipements en moyens humains et matériels », conclut le colonel Queyla, qui n'oublie jamais de mettre nos concitoyens au cœur des équations qu'il a à résoudre, une préoccupation partagée par les présidents du Sdis 47, Francis Da Ros, et du Département, Pierre Camani. Car la mission principale du premier pompier de Lot-et-Garonne est bien de tout mettre en œuvre pour que les services de secours et d'incendie soient efficaces !



Louise Cambournac Séverine Besson

Deux nouvelles conseillères départementales ont fait leur entrée au sein de l'assemblée départementale : Séverine Besson, canton du Livradais et Louise Cambournac, canton du Sud-Est Agenais. Elles remplacent respectivement Marie Labit (démissionnaire pour raisons personnelles) et Christine Bonfanti-Dossat (démissionnaire pour exercer le mandat de sénatrice, en application de la règle de non-cumul des mandats).

PORTRAIT

LUCIE JARRIGE

Mi-octobre, la fondation L'Oréal a remis à 30 jeunes femmes scientifiques la bourse L'Oréal-Unesco Pour les Femmes et la Science. Cette distinction permettra à la Monflanquinoise Lucie Jarrige, 26 ans, de participer à des congrès internationaux, de vulgariser la science auprès des scolaires et des centres anticancéreux, d'affirmer la place des femmes chercheuses dans le monde et de poursuivre sa carrière à l'Université d'Oxford.

Lucie Jarrige respire la fraîcheur, la modestie, l'intelligence. Elle escalade avec humilité, courage et parfois rage les obstacles que la vie a dressés sur son chemin. Née à Monflanquin, elle y fait ses classes, décroche son bac au lycée Bernard-Palissy à Agen, obtient sa licence de chimie à l'Université Bordeaux 1 et son master en synthèse organique à l'Université Paris-Sud XI en 2014, majeure de promotion. Aujourd'hui doctorante à l'Institut de Chimie des substances naturelles de l'Université Paris-Saclay, forte d'un Bac + 8, elle avoue « une certaine expérience ».

Petite, elle voulait être pharmacienne pour soigner les gens. À 15 ans, sa vie est chamboulée par un cancer de l'os du genou, causant l'amputation de sa jambe. Le déclic se produit : elle sera chimiste.

Aujourd'hui, son travail et sa thèse portent sur le développement de nouvelles méthodes de fabrication de médicaments, plus respectueuses de l'environnement, ne générant aucun déchet. C'est la chimie verte. Elle construit aussi de nouvelles molécules dont 50 sont à l'étude à l'Institut Curie pour évaluer leur activité biologique potentielle. Une molécule donnera peut-être un nouveau médicament !

Au club d'escalade sportive de Massy (Essonne), elle a découvert non pas une molécule mais, une autre façon de dépasser ses limites. Championne du monde de handi-escalade en 2016, elle vient de remporter une manche de la Coupe du Monde d'escalade à Sheffield (Angleterre) et compte bien participer au futur championnat en Autriche en 2018. Ces résultats lui valent d'être honorée lors de la soirée des Trophées des champions (page 21).

—BOURSES « POUR LES FEMMES ET LA SCIENCE »

Les 30 boursières L'Oréal-Unesco ont été sélectionnées parmi plus de 1000 candidates par un jury indépendant composé d'académiciens. Ils ont tenu à récompenser l'excellence de leur niveau académique, l'originalité de leur projet scientifique, mais aussi leur désir de transmettre leur passion aux plus jeunes. Les bourses (15 000 € pour les doctorantes et 20 000 € pour les post-doctorantes) leur donneront un coup de pouce dans leur carrière et leurs travaux de recherche.



Lucie Jarrige, boursière « L'Oréal-Unesco - Pour les femmes et la science », veut « repousser les limites de la chimie ».

LE 47 FAIT PARLER DE LUI...

Début octobre, Aginum Thermae a été élu « Meilleur lieu de beauté 2017-2018 » dans la catégorie « Spa urbain », lors du Beauty Forum awards qui ont eu lieu à Paris (n° 27 page 13).

Fin septembre, Nino Ourabah, sportif boétien international en ski et golf handisport et animateur des Trophées des champions (page 21), est apparu dans l'épisode 9 « Touchables » de la 7^e saison de *Vestiaires* diffusée sur France 2.

Les Wine Stars Awards, organisés par le magazine Wine Enthusiast, ont attribué le trophée « Wine region of the year » aux vins de Duras et de Bergerac.

L'application pour personnes diabétiques DiabiLive.com de Benoît Mirambeau (Lépine 2016) a reçu, à Paris, le CES 2018 Innovation awards Honoree dans la catégorie Produits logiciels et Applications mobiles. Le Lot-et-Garonnais ira chercher son prix au CES (Consumer electronics show) de Las Vegas en janvier.

Plusieurs produits bio du 47 (Vitamont à Monflanquin, Naturgie à Bias, Danival à Andiran, La Fromagerie de la Lémance à Montayral...) ont été élus Meilleurs produits bio 2018 par les Français. Palmarès sur www.meilleurs-produits-bio.com

Le film *Mercenaire* de Sacha Wolff, soutenu par le Département du Lot-et-Garonne et accompagné par la BAT47, tourné en 2015 à Fumel, Villeneuve et Agen, a été diffusé sur Canal + le 21 octobre à 20 h 50.

CANAL+

LA VIE DE NOS VILLAGES

LA VIE EN FLEURS

Le Label départemental « Villes, villages, maisons et écluses fleuris » récompense, depuis 1959, les actions des communes et des particuliers en faveur de l'embellissement et du fleurissement.

Ces initiatives favorisent un cadre de vie agréable pour les habitants, mais aussi les touristes. Cette année, 234 particuliers et 45 communes ont été récompensés pour leur travail.

1763 km en 10 jours ! La cadence a été soutenue mais « il fallait absolument voir tous les participants au moment où les fleurs et la végétation sont au top », expliquent les membres du jury. Alors, ils ont sillonné le Lot-et-Garonne du 21 juin au 4 juillet et se sont arrêtés dans 76 communes. Ils ont noté la qualité du fleurissement des centres-bourgs, des trottoirs, des ronds-points, des balcons, des terrasses, des rues, des immeubles, des restaurants... « Le décor devait être visible de la rue. Ainsi, le jardin d'un particulier ne doit pas être caché par une haie ou un mur. C'est l'essence même du concours : améliorer le cadre de vie des habitants et par extension des touristes, c'est-à-dire offrir un environnement agréable pour que tout un chacun s'y sente bien, apprécie d'y vivre, d'y séjourner... »

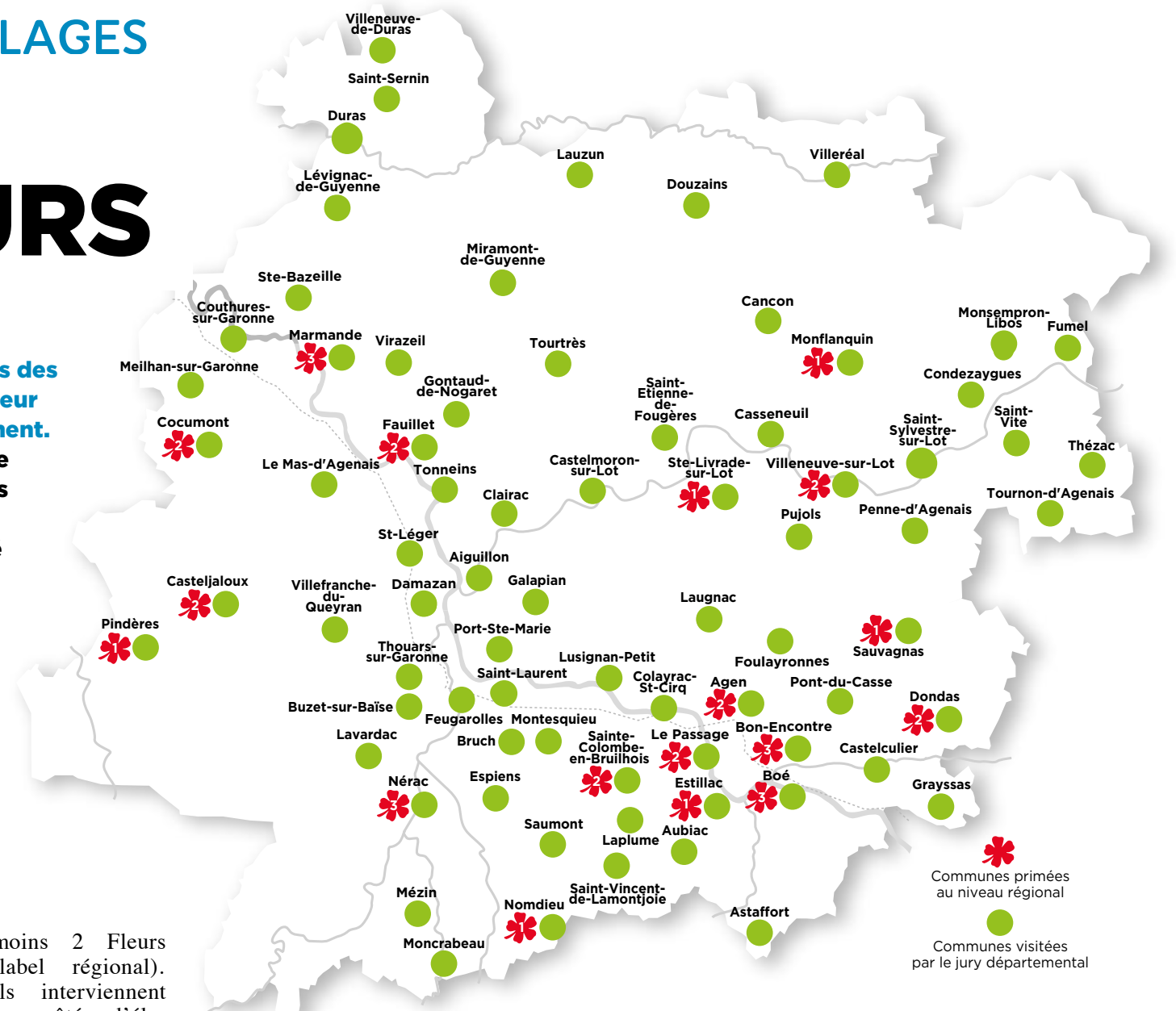
D'autres critères entrent en jeu : la maîtrise de la ressource en eau, le maintien de la diversité végétale et de la biodiversité, l'entretien des plantes et de leur environnement. Seul l'œil d'un spécialiste est à même de « noter » les efforts faits dans ce sens. Aussi, le jury est composé de techniciens en espaces verts de communes possédant au

moins 2 Fleurs (label régional). Ils interviennent aux côtés d'élus du Département, des représentants de l'amicale des maires, du Comité départemental du tourisme (CDT), du Conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement (CAUE).

En Lot-et-Garonne, les particuliers ont la possibilité de participer au concours, ce qui n'est pas le cas dans tous les départements qui l'ouvrent seulement aux communes. Pour Olga Gentillet de Galapian et Ginette Londéro de Feugarolles, c'est une chance. Leur implication depuis plus de 20 ans et la constance de la qualité de leur fleurissement leur ont valu d'être honorées en octobre lors de la remise des labels à 234 particuliers et 45 communes. Trois techniciens communaux - Julien Bernhard de Sainte-Bazille, Frédéric Cappé de Miramont-de-Guyenne et Mathias Jousse d'Astaffort - ont, quant à eux, reçu le Prix du jardinier pour leur investissement et leur travail. Par exemple, Mathias a aidé les enfants de l'école à planter des tomates et des poivrons au pied du kiosque. Une belle initiative.



Françoise Laurent, présidente du jury et conseillère départementale du canton l'Ouest Agenais



234 particuliers ont été récompensés en 2017 pour la qualité de leur fleurissement. Ici à Feugarolles.

— LE DÉPARTEMENT S'ENGAGE..

Le label départemental Villes et villages fleuris est attribué par le Département qui soutient le dispositif à hauteur de 16 000 €. L'opération joue un rôle levier pour sensibiliser les élus, les professionnels des espaces verts et les acteurs locaux aux enjeux liés à la valorisation du territoire. Les techniciens jardins du jury animent, tout au long de l'année, des réunions territoriales afin de donner des conseils de plantations, de choix des essences et d'aménagements paysagers. Inscription 2018 : les dossiers seront dans les mairies à partir du mois d'avril.

PETITE ENFANCE

—CHOISIR LE MODE DE GARDE ADAPTÉ



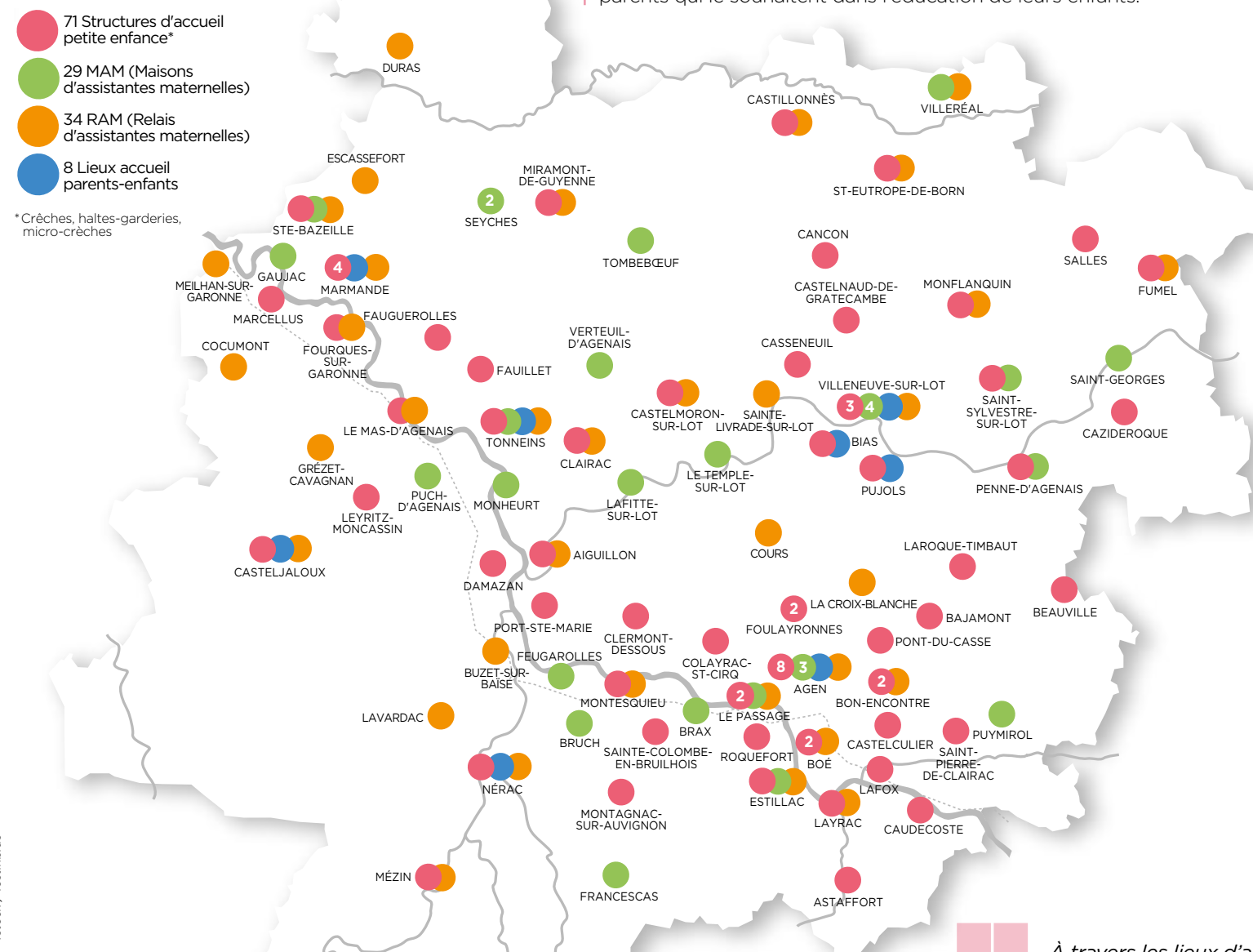
Où faire garder son enfant ? Quel mode de garde privilégier ? Comment obtenir une place en crèche ? Où trouver une assistante maternelle ? Autant de questions auxquelles sont confrontés les parents quand il s'agit de confier son enfant pour l'aider à grandir ! En Lot-et-Garonne, les familles ont le choix entre différentes structures d'accueil, qu'elles soient collectives ou individuelles, et peuvent compter sur les équipes du Conseil départemental pour les accompagner dans leurs démarches. Petit tour d'horizon des différents modes d'accueil qui permettront à vos enfants de s'épanouir !

Lorsque l'enfant arrive, l'une des premières difficultés à laquelle se heurtent les parents est de savoir comment le faire garder. Une fois les modes de garde recensés dans le secteur géographique de résidence ou de travail, les coûts de chacun comparés, l'organisation familiale repensée... une solution s'offre forcément à eux. En Lot-et-Garonne, étant donné que l'offre couvre la demande sur la quasi-totalité du territoire (cf. carte ci-contre), deux solutions sont à la disposition des parents : l'accueil collectif ou l'accueil individuel. Ils peuvent ainsi privilégier le mode de garde qu'ils estiment le plus adapté à leur

progéniture. Placer son enfant en crèche ou le confier à une assistante maternelle n'est pas la même chose en effet ! Dans tous les cas, les parents peuvent compter sur le professionnalisme des équipes à qui ils confient leurs enfants.

En effet, que ce soit en établissement collectif ou au domicile d'une assistante maternelle, les structures et les personnes accueillant nos petits doivent avoir reçu un agrément, délivré par le Président du Conseil départemental. À ce titre, les médecins, infirmières et puéricultrices du Département sont chargés de vérifier le respect des normes en vigueur. Les lieux

doivent être adaptés aux règles de sécurité, disposer d'un personnel formé suffisant, présenter des projets éducatifs et pédagogiques... L'agrément délivré définit également le nombre de places disponibles. Le suivi des agréments et leur contrôle sont assurés par le service Protection maternelle et infantile du Conseil départemental, compétent en matière de petite enfance. Ce service exerce par ailleurs un rôle de prévention dans le domaine de la santé, du développement et de l'éducation auprès des familles et des enfants, en lien avec les acteurs qui œuvrent en la matière.



— Istock / iastiméds

/// Une antenne des **Restos du Cœur** a ouvert ses portes à Monflanquin à la mi-novembre /// **La Ligue du cancer de Lot-et-Garonne** a inauguré ses nouveaux locaux (33, rue Camilles-Desmoulins à Agen) le 7 décembre. Pour l'occasion, trois conventions ont été signées avec L'Aviron marmandais, L'Aviron villeneuvois et l'association Siel Bleu. Objectif : développer l'activité physique et adaptée en direction des personnes atteintes de cancer ///

Le coin du bénévole

Élodie Sauvage Ferezin, créatrice de partage

Dans quelques semaines, le premier café-restaurant solidaire lot-et-garonnais, Hang'ART, ouvrira ses portes à Agen. Nous avons rencontré Élodie Sauvage Ferezin, présidente de l'association à l'initiative de ce concept novateur. Passionnée, ouverte, tolérante... cette jeune femme hors du commun nous parle de ce projet, mais également des nombreuses actions menées pour recréer du lien social là où il fait défaut, à l'image du Réveillon solidaire de Noël organisé depuis 7 ans à Agen.



— Dégat 47 - XC

Quelles sont les motivations qui vous ont conduite à vous lancer dans le monde associatif ? Que ce soit à titre privé ou professionnel, mon parcours de vie a toujours été guidé par des valeurs de partage, de tolérance, de respect. Lors de mes études, je me suis tournée vers la sociologie, avec une spécialité sur les métiers de la concertation. De là s'est amplifiée mon envie de prendre part, dans ma vie quotidienne, à tout ce qui a trait aux questions de participation citoyenne et ainsi faire bouger les lignes à mon niveau. Pour mobiliser nos concitoyens, susciter l'envie de s'impliquer dans la société, j'ai alors franchi le cap en me lançant dans la vie associative ! J'étais parmi les membres fondateurs de l'association Stand'UP, créateur de partage, et j'ai eu l'honneur d'être élue présidente dès la naissance de la structure en 2010. Plus récemment, j'ai adapté ma vie professionnelle, en passant sur un mi-temps, afin de suivre de près les projets que nous développons, tellement ils sont nombreux, chronophages, compliqués parfois à mettre sur pied mais tellement passionnants ! À ce titre, la centaine de bénévoles adhérents de l'association sont une richesse et une aide précieuse pour donner vie à nos projets.

INTERVIEW

place à une table de restaurant sans que l'argent soit un frein. Déjà original par cette approche, ce projet présente une particularité très innovante : la libre participation des personnes qui viendront s'y restaurer. Nous avons établi quatre niveaux de prix, adaptés aux revenus des différents publics qui fréquenteront ce lieu. Parce que nous avons mis le respect, l'entraide, le partage au cœur de notre projet, nous estimons que chacun doit contribuer, quelle que soit la forme de cette participation, y compris en transformant le prix du menu en temps de bénévolat !

Un mot enfin sur la 7^e édition du Réveillon de Noël que vous organisez à Agen. Quel regard portez-vous sur cet événement avec du recul ? Lancé en 2010, notre Réveillon de Noël est désormais un rendez-vous ancré dans les esprits. Là aussi, notre souhait initial était de renouer avec les valeurs de partage et de convivialité véhiculées en ces temps de Noël, en occultant la dimension consumériste associée à cette fête. Même principe que pour le Hang'Art : libre participation aux frais, selon les moyens des personnes qui viennent partager ce repas avec nous. Il reste quelques places d'ailleurs, n'hésitez à vous joindre à nous !

Parlez-nous de votre café-restaurant solidaire, premier du genre en Lot-et-Garonne, qui ouvrira fin janvier 2018 à Agen ? Quel est l'esprit de ce lieu ? Le Hang'ART est un lieu unique qui vise à lutter contre la solitude et l'exclusion, permettant ainsi à des personnes de tout horizon de prendre

À travers les lieux d'accueil et de garde, il s'agit d'assurer un cadre sécurisant et confortable pour l'enfant, avec des règles, des temps pédagogiques, des plages de loisirs... Car notre objectif est bien de lui permettre de se construire et de grandir dans les meilleures conditions possibles.



— Dégat 47 - XC

Christine Gonzato-Roques
Vice-présidente du Conseil départemental en charge de l'Enfance et de la Famille

INFOS PRATIQUES...

Hang'Art
116, Bd Edouard-Lacour à Agen
www.hangart47.fr
hangart47@gmail.com
Stand'UP
asso.standup@gmail.com
06 95 77 25 56

NUMÉRIQUE

—SE FORMER AUJOURD'HUI AUX MÉTIERS DE DEMAIN

Le syndicat professionnel du secteur numérique prévoyait au plan national une croissance de 36 000 emplois entre 2013 et 2018. Les prévisions ont été atteintes en seulement deux ans et demi ! 80 % des entreprises françaises du numérique rencontrent aujourd'hui des difficultés à recruter sur des emplois qualifiés. Fort de ces constats, le Département a décidé de fédérer tous les acteurs du numérique pour favoriser l'émergence d'une véritable filière sur notre territoire. Au-delà du projet de *Campus numérique 47* qui entre désormais dans sa phase opérationnelle, de nombreuses formations de qualité préparent déjà aux métiers de demain tout près de chez nous.

Aucun des dix métiers les plus recherchés en 2010 n'existait 6 ans avant, et 65 à 70 % des métiers qu'exerceront nos enfants n'existent pas encore ! Voyant se dessiner cette tendance de fond, le Département a enclenché, dès 2014, en partenariat avec tous les acteurs du numérique sur le territoire, une réflexion sur les synergies à mettre en œuvre pour construire une offre locale à la hauteur des enjeux et éviter ainsi que les métropoles bordelaise et toulousaine ne concentrent à elles seules la totalité des formations dans ce secteur d'avenir.

Ainsi est né le Cluster Inoo qui fédère les synergies et anime la filière numérique

locale. De même que l'implantation de l'école IN'TECH Sud, venue compléter l'offre de formations existantes et constituant un point de départ solide pour la création plus récente du *Campus numérique 47* (lire p. 9).

De Bac + 5 à la formation continue
Fédérer tous les acteurs de la filière numérique est essentiel pour développer les formations là où les besoins en emplois sont clairement identifiés. Cela se vérifie particulièrement pour les formations courtes proposées par la Région (responsable de la compétence formation), comme c'est le cas de la Certification de qualification professionnelle « main-

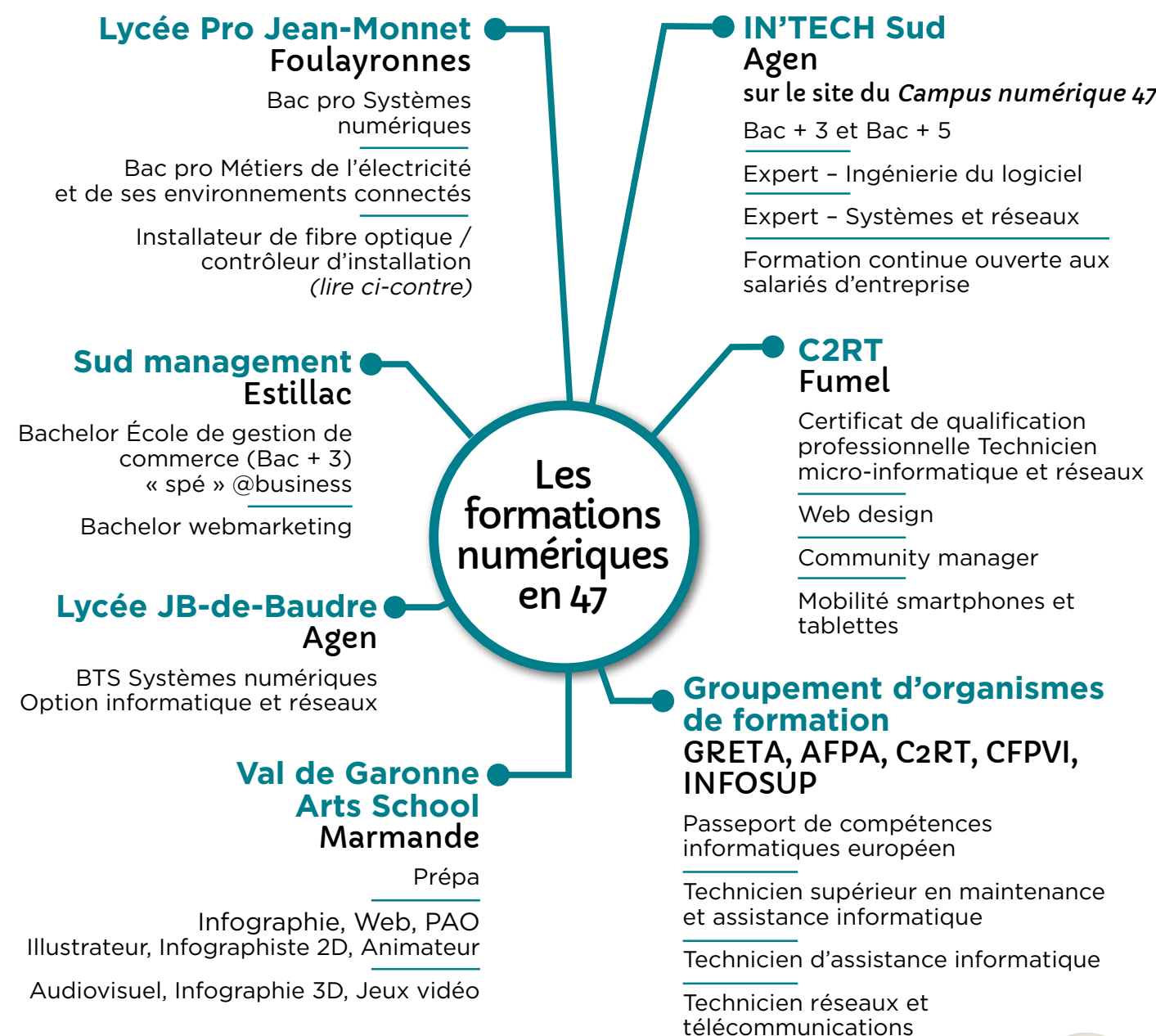
tenance des réseaux informatiques » dispensée par le C2RT (Centre régional de reconversion technologique). Intelligence artificielle, data (données), cybersécurité, réalité virtuelle et augmentée, objets connectés... autant de domaines à prendre en compte pour construire une offre de formations en adéquation avec les besoins actuels et futurs des entreprises.

Fort d'un réseau de fibre optique en cours de déploiement, le Lot-et-Garonne a plus que jamais sa carte à jouer pour s'affirmer comme un acteur majeur de la transformation numérique au cœur du Sud-Ouest.



— Dépt. 47 - XC

/// IN'TECH sud : journées portes ouvertes. Elles se tiennent sur le *Campus numérique 47* à Agen les 16 décembre 2017 et 10 mars 2018. ///



—LE LOT-ET-GARONNE ÉLU SMART DÉPARTEMENT 2017

Le Lot-et-Garonne a reçu le prix Smart Département 2017 lors de la 12^e édition du salon Ruralitic, forum national de référence des TIC, notamment pour la création du *Campus numérique 47*. Ce prix vient

récompenser les efforts du Département, qui a su fédérer tous les acteurs publics et privés, afin de faire du Lot-et-Garonne un territoire innovant dans ce domaine.



Le Campus numérique 47 entre dans sa phase de développement

Le *Campus numérique 47*, pôle d'excellence de la transition numérique au cœur du Sud-Ouest, à Agen, est né en février dernier d'une volonté du Département de Lot-et-Garonne, accompagné par les chambres consulaires et soutenu par la Région Nouvelle-Aquitaine, les organismes de formation et globalement tous les acteurs du numérique du territoire.

Le projet entre aujourd'hui dans sa phase opérationnelle. L'ancienne École normale, qui abrite les locaux

du Campus, va être profondément remodelée dès le début de l'année 2018. Il s'agira ainsi de répondre aux attentes des start-ups et des étudiants qui feront vivre le site.

Au cœur du *Campus numérique 47* est déjà positionnée l'école IN'TECH Sud et ses étudiants dont le nombre ne cesse de croître (plus de 100 à ce jour). L'offre de formation, qui permet de se spécialiser dans les filières « Ingénierie du logiciel » ou « Systèmes et réseaux », correspond à une demande forte, à la

fois des jeunes eux-mêmes mais aussi des entreprises dont les besoins ont été transformés au cours de la dernière décennie.

Le Campus a vocation à accueillir dans un futur proche une offre de formation étendue. Cette présence étudiante sera une ressource essentielle pour les entrepreneurs présents sur le site : des échanges élèves/start-up naîtra une émulation qui profitera au secteur numérique lot-et-garonnais et à notre territoire en général.

Installateur de fibre optique : un métier d'avenir !



— Dépt. 47 - XC

Le déploiement de la fibre optique impulsée par le syndicat mixte Lot-et-Garonne numérique est une aubaine pour les entreprises locales. Sur les 4 premières années du marché, il faudra 400 000 heures de travail au total et près de 150 personnes par an pour mener à bien le projet, dont 95 % pour le génie civil, les travaux d'infrastructures, la pose et le raccordement des câbles.

En partenariat avec le titulaire du marché, le lycée professionnel Jean-Monnet de Foulayronnes a mis en place cette année une formation d'initiative locale d'installateur de fibre optique. Gratuite, cette formation est composée de 360 heures en centre et 280 heures en entreprise. L'insertion professionnelle directe à l'issue de la formation est favorisée par les stages. Les projections nationales prévoient la création de 20 000 emplois avant 2022 dans ce domaine.

EN BREF

Formation gratuite, conçue pour les professionnels des réseaux de télécommunication

Métiers et secteurs visés :

- Installateur de ligne haut et très haut débit
- Raccordeur de fibre optique (du réseau jusque chez l'abonné)
- Contrôleur d'installation

Conditions d'admission

- Sur dossier et entretien
- Prérequis : titulaire d'un Bac pro Melec ou Systèmes numériques, ou autres diplômes de niveau IV intégrant une formation à la prévention des risques d'origine électrique

Renseignements

Bruno Simonet, directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques
Lycée Jean-Monnet de Foulayronnes
bruno.simonet@ac-bordeaux.fr
05 53 95 19 20

LES ESCAPE GAMES

—DES JEUX ATTRACTIFS

Depuis le printemps, les Escape Games font fureur en Lot-et-Garonne. Contre-pied des jeux virtuels sur smartphones ou consoles, ils proposent des jeux bien réels « grandeur nature ».

S'il est difficile aujourd'hui de quantifier les retombées économiques de cette activité, il est certain qu'elles seront non négligeables en termes d'attractivité du département, de créations d'emplois, d'image de marque, de valorisation du savoir-faire de nos entreprises.

Le Lot-et-Garonne n'échappe pas au succès des Escape Games. Sept salles sont déjà ouvertes et attirent de nombreux joueurs. Si toutes sont portées par des privés, celle de Monflanquin est issue d'une réflexion entre la mairie et l'office de tourisme.

Le 1^{er} octobre, le 1^{er} Escape Game public de Lot-et-Garonne a donc ouvert ses portes au Musée des bastides. Pour

imaginer le scénario, la commune a notamment fait appel à Patrick Fraysse, maître de conférences à l'Université Toulouse 3, chercheur, spécialiste de la médiation du patrimoine médiéval et monflanquinois ! L'histoire du 13^e jeu est ainsi basée sur des faits historiques réels. Le joueur est plongé dans une aventure historique inédite au cœur du Moyen Âge. Il est aussi accueilli par des comédiens locaux en costume dont

Janouille, personnage incontournable joué par Jean Rocher. Mélanie Veron-Durand et Anthony Cantayre, gérants du Flash Lazer à Villeneuve-sur-Lot, ont également ouvert leur première salle en octobre et ne comptent pas s'arrêter-là. « Conçu, mis en scène et décoré par notre équipe, ce jeu a pour objectif de diversifier l'offre de divertissement proposée à nos clients. Si la clientèle actuelle gravite autour du Lot-et-Garonne, les amateurs d'Escape Games sortent de leur région pour découvrir de nouveaux lieux, car une fois l'énigme du jeu résolue, il perd de son intérêt. Nous espérons ainsi accueillir prochainement une clientèle de départements limitrophes. Et, nous travaillons déjà sur un nouveau scénario qui sera proposé dans une autre de nos salles. » Un afflux de joueurs qui devrait générer des emplois.

Même conclusion pour Chloé de Bastid'Escape à Miramont. « L'avantage de l'Escape Game est qu'il cible un très large public de 7/8 ans à 99 ans (famille, groupe d'amis, entreprise, touriste). Nous accueillons des Lot-et-Garonnais et des Périgourdins, mais aussi beaucoup de vacanciers venant de toute la France. Notre salle sur le thème du Moyen Âge et ses clins d'œil à l'histoire de Miramont-de-Guyenne leur permet de découvrir notre bastide de manière ludique. Si l'activité se développe bien, nous pourrions même envisager de créer un second emploi. »

Un partenariat se développe aussi entre porteurs de projets et entreprises locales. Gordon Thomson du trio Privacy Escape (avec Patrick Rattanasamay et Fabrice Banos) entend déjà, à partir de la maison-mère à Boé, « essayer de franchiser ». Les projets se calqueront sans doute sur ceux des trois salles boétiennes et feront travailler les mêmes partenaires. « Nous avons réalisé la déco, les travaux, les scénarios et les énigmes des deux premières salles (Diamant de Leone et Bureau du voyageur). En revanche, les vidéos ont été tournées par des Lot-et-Garonnais, les salles ont été pensées par le plaquiste Marc Sénégas, et Kevin Barillet de Studio Kréactive a conçu les décors. » Ce jeu ludique et addictif devrait donc devenir un style de divertissement pérenne et ouvrir de nouveaux horizons économiques.



Le Musée des bastides à Monflanquin est le terrain de jeu de l'Escape Game, intitulé le 13^e jeu et ouvert depuis le 1^{er} octobre. Ici les animatrices du musée cherchent à résoudre une énigme...

— Dépt. 47 - XC

/// En octobre, une délégation menée par Pierre Camani, président du Conseil départemental, s'est rendue au **Center Parcs** du Domaine du Bois aux Daims dans la Vienne. L'occasion de mesurer l'important volume de travaux confiés aux entreprises locales et les retombées économiques constatées après un an d'activité /// L'opération **De firme en firme** a eu lieu le 7 décembre, plusieurs entreprises lot-et-garonnaises ont ouvert leurs portes pour l'occasion ///

Savoir-faire

Pour l'amour du végétal

Thibaut Soulayres participe, les 6 et 7 décembre à Lyon, à la finale du Concours national de reconnaissance des végétaux. Passion et rigueur lui ont permis de se distinguer sur ce créneau peu évident pour un profane.



— Dépt. 47 - XC

Le 11 mai à Orthez, Thibaut Soulayres a obtenu la médaille d'argent dans la section Aménagement paysager de niveau 4 (Bac pro) au Concours régional de reconnaissance des végétaux. Ce sésame lui permet maintenant de participer à l'échelon national. Il devra reconnaître 30 échantillons de végétaux en 1 h 15 sur une liste de plus de 300 et, pour chacun, donner les noms latin et commun, la famille, une caractéristique... Le jeune homme de 18 ans avoue être « un peu stressé ».

Entraînement intensif

Depuis un an, Thibaut et trois jeunes de sa promo s'entraînent avec leur professeur à reconnaître des végétaux : visites de pépinières et de jardins, prélèvements d'échantillons, confection d'herbiers...

Bac pro Aménagement paysager au lycée Armand-Fallières de Nérac. Sans doute les plus belles années de ma scolarité. Un apprentissage complet, de superbes stages chez Antoine Espaces Verts, une formation riche en échanges et connaissances, des profs techniques géniaux...

Aujourd'hui en BTS Aménagement paysager au lycée Horticole Camille-Godart au Hailan (33), il poursuit une nouvelle aventure et s'épanouit dans l'étude, la conception, le dessin de projet concret, le management d'entreprise. Son souhait : intégrer une école d'architecture du paysage ou préparer une licence pour, plus tard, créer sa propre entreprise du paysage ou son bureau d'étude de conception.

* Arbres d'ornement, fruitiers, arbustes, conifères, graminées, plantes grimpantes, aquatiques, plantes vivaces, annuelles, bisannuelles, adventices, plantes pour gazons et végétalisations, plantes aromatiques...

—UN ESCAPE GAME, C'EST QUOI ?

Il s'agit d'un jeu d'évasion grandeur nature au principe simple : une équipe (2 à 6 personnes) pénètre dans une pièce fermée (escape room) et a 60 minutes pour mener à bien sa mission : enquêter sur un meurtre, découvrir un secret, voler un trésor... Les joueurs doivent chercher des indices, résoudre des énigmes, trouver des passagers secrets, ouvrir des cadenas... Cette activité est à la fois ludique et cérébrale, c'est pour cela qu'elle plaît au plus grand nombreux, quel que soit l'âge.

—À VOUS DE JOUER...

Musée des bastides de Monflanquin

LE 13^e JEU

Le jeu vous entraîne sur les traces du célèbre professeur Archibald Astruc qui était, depuis des années, à la recherche du trésor tant convoité de Monflanquin.

Musée des Bastides, place des Arcades, 47150 Monflanquin. 05 33 52 36 10. le13emejeu.com

Flash Lazer à Villeneuve-sur-Lot

LE CAMBRIOLAGE DU SIÈCLE

Vous devez voler le scarabée en or de Toutankhamon. Pour remplir la mission, votre équipe doit neutraliser l'alarme, résoudre des énigmes, trouver des objets permettant de progresser vers le trésor.

Le Flash Lazer, ZI Du Rooy, Rue Ampère, 47300 Villeneuve-sur-Lot. 05 53 01 71 91. www.flashlazer.com

Bastid'Escape à Miramont-de-Guyenne

LE SECRET DE LA BASTIDE (salle 1)

Au Moyen Âge, votre demeure appartenait à Egfroï de Lortrec qui aurait trouvé un trésor... Après avoir entamé des travaux de rénovation, vous découvrez une pièce secrète...

QUI A TUÉ MAÎTRE LOUIS ? (salle 2)

Nous sommes en 1950 dans l'école de garçons de Miramont. Votre instituteur Louis Dupré a été assassiné. Vous décidez de trouver son meurtrier...

Bastid'Escape, 17, rue de la viguerie, 47800 Miramont-de-Guyenne. 06 86 13 88 55. bastidesescape.fr

Privacy Escape à Agen-Boé

THE LEONE'S DIAMOND (salle 1)

7 octobre 2013, votre groupe a planifié de voler *The Leones' Diamond*. Cette prise vous permettra d'asseoir votre position dans le milieu de la pègre. Mais, rien ne se passe comme prévu.

LE BUREAU DU VOYAGEUR (salle 2)

Vous devenez les assistants du professeur Stewart. Sur le quai de la gare, il vous demande d'aller récupérer des documents dans son bureau. En y entrant, vous en saurez plus sur lui...

ZOMBIE CURE (salle 3)

Vous êtes des scientifiques et le virus Kleyn ravage l'humanité depuis plusieurs années. Alors qu'une horde de zombies vous poursuit, vous trouvez refuge dans un bunker dans lequel se trouverait la formule du vaccin...

Privacy Escape, 8, rue du Rigoulet, 47550 Boé. 05 53 66 57 23. www.privacy-escape.com



Liste des artisans d'art

— À LA UNE

12

« MADE IN LOT-ET-GARONNE »

— 47 IDÉES CADEAUX

Le journal 47 vous propose une liste de 47 idées cadeaux « made in Lot-et-Garonne ». À mettre sur la table ou au pied du sapin, ils sont fabriqués ou produits chez nous. Ils sont le reflet de la richesse de notre terroir, du savoir-faire de nos producteurs, industriels et du talent de nos artisans... Bien évidemment, cette liste n'est pas exhaustive. Nous avons nécessairement fait des choix, en espérant vous donner envie de vous orienter vers la qualité des produits fabriqués chez nous pour garnir le pied du sapin...

1 – Les 4 AOC de Lot-et-Garonne
(Vignerons de Buzet, Côtes du Marmandais, Côtes de Duras, Côtes du Bruhois)*

2 – AOC Floc de Gascogne et Armagnac*

3 – Repas chez un chef étoilé
1 étoile : L'Auberge du Prieuré à Moirax, Mariottat à Agen et La Table des sens à Villeneuve.
2 étoiles : Michel Trama à Puymirol

4 – Saumon fumé d'Écosse selon la tradition par Mericq ou truite fumée de la Pisciculture du Ciron
Le Marché du pêcheur, Zone O Green, 7 avenue de Lacapelle, Boé. 05 53 66 41 15. www.lemarchedupecheur.fr
Pisciculture du Ciron, Grand Trépelèbe, Allons. 05 53 89 15 55. www.fermeduciron.fr

5 – Coffret de foie gras à la vanille des Comores
Ferme L'Oisonnière, Juliette et Olivier Demaret, moulin de Saint-Laurent, Bourgoynague. 05 53 94 17 58

6 – Tomme des Croquants à la truffe d'été
Boutique, Fromagerie Baechler, Le Temple-sur-Lot. 05 53 84 90 24. www.fromagerie-baechler.com

7 – Pain d'épices artisanal bio
L'atelier apicole, Soleimel, zone commerciale Les jardins, Port-Sainte-Marie. 09 53 80 70 47. Ouvert l'après-midi. www.soleimeil.com

8 – Coffret de pâtes de fruits
Les Délices de Saint Cirice, Caroline Delcropt, Agropole, Agen. 06 76 82 87 42. www.lesdelicesdesaintcirice.com

9 – Bûche Mont Pujols
Pâtisserie Yves Brossier, 31 rue Pujols, Villeneuve-sur-Lot. 05 53 70 31 86

10 – Sachet de ganaches aux pruneaux d'Agen et au piment d'Espelette
Chocolaterie L'Attrape-rêves, Le Pont, Sauveterre-Saint-Denis. 05 53 47 60 90. www.attrape-reves-chocolats.fr (autres chocolateries artisanales p. 19)

11 – Les mutines, pralinés de noisettes fourrés d'éclats et enrobés de chocolat fin
La Maison de la noisette, Ferme de la Campelière, Lacépède. 05 53 95 98 29. www.lamaisondelanoisette.com

12 – Macarons de Noël
Lydie Macé, Sooo Sweet, Un Moment de Douceur, Saint-Sernin-de-Duras. 06 47 02 70 67. www.sooosweet.org

13 – Le Café Agen
Boutique Maison Taillefer, Agropole, Chemin du Saylat, Estillac. Du lundi au vendredi de 9 h à 18 h. 05 53 48 48 41. www.maison taillefer.fr

14 – Thés de Noël
Boutique Café Launay, ZA du Beauregard, Le Passage. Du lundi au vendredi de 9 h à 18 h. 05 53 48 48 20. www.cafelaunay.com

15 – Clef de pruneaux fourrés et chocolats
Ferme Roques, vente directe, Montesquieu. 05 53 68 60 39. www.fermeroques.com

16 – Peinture de Roxane Bollo
Artiste peintre, Francescas. 05 53 65 51 42. www.facebook.com/bolloroxane

17 – Soleil rouge de Sylvain Reverte
CD 7 titres

18 – Mercenaire, film de Sacha Wolff
Tourné en partie en Lot-et-Garonne et notamment dans le Fumelois

19 – Jeu Cube sur le Lot-et-Garonne
400 questions rédigées par les Lot-et-Garonnais Jean-Michel Delmas et Bertrand Solès



— Dépt. 47 — XC

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

Retrouvez les produits présentés et d'autres idées cadeaux sur 47actus.fr

Nous remercions les artisans et les entreprises qui ont bien voulu nous prêter leurs produits pour cette mise en scène, réalisée par Laurianne Rumeau d'Alur & Co (Boé).

13

20 – Petite histoire du Lot-et-Garonne
de Jacques Dubourg aux Éditions La geste

21 – Le Lot-et-Garonne sous l'occupation
de Dominique Lormier aux Éditions La geste, également disponible en livre de poche

22 – Le Lot-et-Garonne prend la pose
Photographies de Christian Prêleur aux Éditions Arphilvolis

23 – Guitare électrique
Lutherie Anthony Lauberteaux, rue des Cognassiers, Agen. Du lundi au vendredi sur rendez-vous. 06 70 88 62 03. www.lutherie-agen.com

24 – Soirée dîner-spectacle au Cabaret Le petit paradis
Le petit paradis, Audubert, Pont-du-Casse. 05 53 95 02 35. www.cabaretpetitparadis.com

25 – Entrées pour un Escape Game
Liste des 7 salles (Boé, Miramont, Monflanquin et Villeneuve) et de leur thématique en pages 10-11.

26 – Week-end insolite dans les arbres
Sophie Billat, Les Folies de Sophie, Lamérique, Coulx. 06 08 91 50 05. www.lesfoliesdesophie.com

27 – Entrée aux thermes romains et massage détente à Aginum Thermae
Spa urbain Aginum Thermae, 1, rue François-Neveux, Atrium, Boé. 05 53 96 92 07. www.massage-agen.fr (page 4)

28 – Sets de table de 99déco
Villeneuve-sur-Lot www.99deco.com

29 – Pichet en grès cristallisé
Atelier du bol doré, Bernard Guipouy, au bourg, Lachapelle. 05 53 83 67 44. www.atelierduboldore.fr

30 – Pochette fait main
Comme des grandes, Maggy Charenton, place Gambetta, Penne-d'Agenais. 07 77 97 73 08.

31 – Panier à tarte en osier
Et si vous'Osiez, Christine Fagarrello, 29, avenue Jean-Monnet, Castelculier. 06 78 81 05 26. www.vannerie-creation.fr

32 – Tableau nature
Végétales Visions, Fabien Coutable, compositions végétales, 51, avenue de la Libération, Colayrac-st-Cirq. 05 53 67 07 77. www.vegetalesvisions.com

33 – Samouraï en cuir, autruche, veau et agneau
Annie Delemarle, Bois de Mina, Paulhiac. 05 53 36 49 28 / 06 42 02 72 85. www.creationscuir.free.fr

34 – Abat-jour rond de Diffujour
Monflanquin 05 53 36 33 90. www.diffujour.fr

35 – Mobilier contemporain modulable
Patrice Tessarotto, Atelier Praxis, 3, boulevard Couchant, Laplume. 06 78 48 08 96. www.atelierpraxis.fr

36 – Jouets en bois
Menuisier-ébéniste, Louis Hugues, lieu-dit Duc, Prayssas. 06 74 15 47 85. www.hugueslouisatelierbois.fr

37 – Veilleuse solaire
fabriquée par Incarta (Bon-Encontre) pour Litogami (92 – Suresnes) Incarta. 05 53 77 12 60. www.incarta.fr ; Litogami. 06 80 62 57 67. www.litogami.com

38 – Coffret de senteur d'intérieur et bougie d'origine 100 % naturelle et bio
Delphine Van Hooren, Soleil de Mai, place des Cornières, Castillonnes. 06 10 63 04 07 www.soleil-de-mai.fr

39 – Coffret de savons bio et faits main
Anja Canaux, savonnerie Saponaire, 47 place des Arcades, Monflanquin. 05 53 36 46 15. www.saponaire.com

40 – Coffret Mes essences décentes bio d'Acorelle
Agen - www.acorelle.com

41 – Coffret parfum et gel douche Monsieur D
Laurence Dumont, allée du Saylat, Estillac. 05 53 95 92 19. www.monsieur-d.fr

42 – Coffret à la pivoine (huile de soin et son eau de toilette)
Boutique en ligne, Le Jardin des zen (Moirax). www.jardindeszen.com

43 – Collier des Bijoux d'Iris
Les bijoux d'Iris, Iris Marcelin, 2, rue de Bombecul, Penne-d'Agenais. 06 98 83 35 19.

44 – Sandales tropéziennes
Atelier du sandalier, Marc Séve, Eait-Médard Nord, Montpezat-d'Agenais. 05 53 95 05 12

45 – Écharpe en mohair
Liliana Barillé, Le Gil, Clermont-Dessous. 06 11 70 04 45. www.liliana-mohair.fr

46 – Chapka en agneau
Kristelle Posada, modiste, sur rendez-vous. 06 47 00 60 67

47 – Ballon du SUA dédié
Le gagnant du « Mot du 47 » en page 24 remportera ce cadeau offert par le SUA. Boutique SUA Stade Armandie, 19 rue Pierre-de-Coubertin, Agen 05 53 98 12 64

PRÉSERVATION DE LA RESSOURCE EN EAU

LA CAVE DE BUZET PIONNIÈRE EN EUROPE !

Voilà plus de dix ans que la coopérative Les Vignerons de Buzet a pris le virage du développement durable. Une philosophie dans laquelle les adhérents de la cave se sont très vite retrouvés, tout comme la petite centaine de salariés de la coopérative. Aussi, au fil des années, soucieux de préserver l'environnement tout en poursuivant leur développement économique. Les Vignerons de Buzet repoussent sans cesse les limites de l'innovation. Le Jardin des filtres, station d'épuration écologique, en est le dernier exemple.



Le Jardin des filtres a été intégré au circuit de visite de la coopérative Les Vignerons de Buzet, avec un parcours pédagogique accessible à tous les publics, y compris les scolaires !

Opérationnel depuis septembre dernier, le Jardin des filtres, espace dédié au traitement des eaux usées de la coopérative Les Vignerons de Buzet, est aussi écologique qu'esthétique. Visible depuis l'autoroute, cette station s'intègre en effet parfaitement dans le paysage, mais elle est surtout exemplaire d'un point de vue environnemental. « Chaque année, nous rejetons 15 millions de litres d'eau pour produire environ 10 millions de litres de vin », explique Yoan Lecuona, responsable du projet et, plus largement, de la qualité et de l'environnement de la cave. Ne vous méprenez pas : il n'y pas d'eau dans le vin. L'eau est utilisée pour nettoyer les bouteilles, les cuves, les installations... Et pour la recycler, la coopérative a donc lancé une réflexion visant à utiliser le pouvoir filtrant des plantes pour la rincer et la rejeter ensuite dans la nature.

Il aura fallu trois ans pour que ce projet mûrisse, à l'image des vins produits sur place qui attendent la bonne maturation avant d'être commercialisés. « C'est un concept unique à cette échelle. Nous n'avions donc pas d'éléments de comparaison », poursuit le chef de projet. Les autorités environnementales n'avaient pas plus de recul ! Les procédures pour valider le projet ont par conséquent été longues. L'expérience et les compétences de BlueSET, entreprise concevant des écosystèmes d'épuration naturelle, ont été des atouts considérables pour mettre sur pied le jardin. Inclinaison douce des sols pour favoriser l'écoulement, reconstitution d'un

écosystème biologique, zéro recours aux intrants chimiques... le tout est calqué finalement sur le modèle de la nature. Cet effort a d'ailleurs été salué et récompensé par le Trophée Diversité et Responsabilité sociétale des petites et moyennes entreprises, dans le cadre d'un concours organisé par le magazine spécialisé LSA. Le partenariat avec la Sepanlog, association lot-et-garonnaise de protection de la nature, a permis d'identifier la trentaine de plantes utiles au traitement des eaux. « Toutes les plantes utilisées sont prélevées dans un rayon de 30 km pour reproduire la biodiversité locale. » Après trois mois de fonctionnement,

- ✶ **Le Jardin des filtres**
- 5 zones spécifiques réparties sur 5 000 m²
 - 9 000 plantes de 30 espèces différentes
 - 10 millions de litres d'eau traités par an
 - 1 million d'euros d'investissement
 - 100 % biologique
 - Plus grand écosystème d'épuration naturelle en Europe

les équipes de Buzet procèdent aux ultimes ajustements, mais le système a déjà fait ses preuves. Intégré dans le circuit de visite de la cave, ce jardin unique dans la filière vini-viticole offrira un visage différent selon les saisons. Mais il incarnera toujours la philosophie des Vignerons de Buzet, qui ont mis le développement durable au cœur de leur stratégie de développement. D'autres projets fourmillent déjà pour aller encore plus loin dans l'innovation et dans une viticulture toujours plus respectueuse de l'Homme et de la Nature. À suivre...

La coopérative Les Vignerons de Buzet

- 188 adhérents
- 95 salariés
- 12 millions de bouteilles par an
- 30 millions de chiffre d'affaires en 2016

AGRINOVE

L'AGRICULTURE DE DEMAIN

Agrinove développe de nombreuses initiatives permettant d'inventer l'agriculture de demain.

Ainsi, le thème de « l'intelligence numérique en agriculture » a été au cœur de son troisième forum Agrinovembre. Explications.

Il y a bientôt 30 ans, l'Agropole s'installait en Lot-et-Garonne comme technopole dédiée à l'agroalimentaire, soit l'aval de l'agriculture. C'est, aujourd'hui, le même esprit qui anime les initiateurs d'Agrinove à Nérac, à une différence près : Agrinove est tourné vers l'amont de la production agricole, à savoir les agro-équipements, la formation, les semences, le matériel...

Avec un tel positionnement, l'Albret est le territoire idéal, berceau semencier par excellence. Le Néracais est également riche d'un savoir-faire important en machinisme agricole, notamment avec la création du Centre de recherche et d'expérimentation en machinisme agricole du Néracais, dit Cremman, en 1983. Quant à l'implantation d'Agrinove, à proximité du lycée agricole, elle permettra de déployer assurément tout un éventail de formations au bénéfice des entreprises qui s'installeront demain sur le site choisi. Pour cela, une convention d'aménagement, qui vient d'être signée avec les acteurs concernés, prévoit, en 2018, la construction d'une pépinière d'entreprises, puis la création d'une zone d'activités de plusieurs hectares. Le Département contribue d'ailleurs à l'aménagement de ces nouveaux équipements. Depuis l'été dernier, la technopole accueille l'entreprise Vu2Drone. Créée par Damien Delattre, elle est spécialisée dans la prestation de services notamment en agriculture et ces engins volants sont, de plus en plus, utilisés en observation de l'apparition des maladies sur les végétaux ou tout simplement de l'évolution des cultures. Agrinove se positionne donc clairement comme un acteur de l'agriculture de demain, aussi exigeant au point de vue environnemental que pointu au niveau technologique.



— Dript 47 - XC

Le défi d'Agrinove est de faciliter le développement de techniques agricoles modernes tout en protégeant la vie des sols et la biodiversité



Nicolas Lacombe
Vice-président du Conseil départemental et président du Syndicat mixte pour le développement économique du Néracais

LES PLANTES AU SERVICE DES PLANTES

Labellisé en 2012 par le Département, le Cluster Plantes animé par Agrinove regroupe plusieurs acteurs lot-et-garonnais (Rouages, Vignerons de Buzet, Conservatoire végétal régional d'Aquitaine, Unicoque, De Sangosse, Chambre d'agriculture, lycée agricole...) autour de la thématique des alternatives aux produits phytosanitaires chimiques, tant au niveau de la mise au point de traitements naturels que de la promotion de méthodes culturales innovantes, double enjeu crucial pour l'agriculture de demain.

LE CLUSTER MACHINISME AGRICOLE

Labellisé lui aussi par le Conseil départemental, ce cluster comprend 26 membres dont 20 entreprises parmi lesquelles les lot-et-garonnais Kirpy, 2 Garen, Saudel, Bulkit, Comin Industrie, Barre, Leger, Solhead et Micheletti. Depuis 2014, il s'est spécialisé dans les projets collaboratifs et participe à de nombreux salons professionnels (Sival et Vinitech-Sifel en 2018 par exemple). Enfin, il se mobilise fortement, avec ses partenaires, sur la promotion des formations et des métiers industriels pour susciter des vocations.

FORUM AGRINOVEMBRE ET CONCOURS NATIONAL D'AGRINOVE

À l'initiative d'Agrinove et en partenariat avec le lycée agricole de Nérac, Albret Communauté, le Conseil départemental et la Région, Agrinovembre a réuni le 16 novembre plus de 150 professionnels du secteur agricole venus de toute la France autour de conférences, d'échanges d'expériences, de rencontres. En marge de ce forum, Agrinove organise le concours national « Innovations pour l'agriculture », doté de 60 000 € de prix. L'un des lauréats de la dernière édition, Marc Cazaux, installe actuellement son unité de production de spiruline à proximité de Nérac. Les lauréats 2018 seront primés en mai à Bordeaux durant le Salon de l'agriculture de Nouvelle-Aquitaine.



www.lotetgaronne.fr

16

—NATURELLEMENT 47

RENCONTRES PROFESSIONNELLES

—MANGER BIO ET LOCAL, C'EST POSSIBLE...

Les 5 et 6 décembre, Agen a accueilli deux manifestations d'envergure régionale dédiées à la bio : le 1^{er} Forum des territoires Bio engagés et les Rencontres professionnelles de la restauration collective. Organisées par Interbio Nouvelle-Aquitaine, association interprofessionnelle bio régionale, en partenariat avec le Conseil départemental, ces deux journées ont permis à quelque 400 visiteurs de trouver des réponses à leurs questions. Suppression de pesticides, approvisionnement en bio, lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cantines... de nombreux thèmes étaient abordés.

Chaque année, Interbio Nouvelle-Aquitaine (ex-Arbio Aquitaine) organise, dans un département différent, les Rencontres professionnelles de la restauration collective - bio, locale et de qualité. En décembre, c'était au tour du Lot-et-Garonne de les accueillir pour la seconde fois. En effet en 2014, elles s'étaient déjà tenues au collège La-Rocal à Bon-Encontre. Cette fois, elles ont eu lieu au stade Armandie à Agen, un gain d'espace nécessaire puisque la manifestation était couplée avec le Forum des Territoires Bio engagés.

Le choix de notre département pour l'organisation de ce 1^{er} Forum n'a pas été anodin, puisque le Lot-et-Garonne est le 1^{er} territoire bio de la Région en termes de surface cultivée et 19 collectivités ont déjà obtenu le label Territoire Bio engagé, dont le Conseil départemental (page 17).

De nombreux élus de Nouvelle-Aquitaine, des agents techniques, des paysagistes... ont donc fait le déplacement pour participer notamment aux tables rondes : « Comment agir pour maintenir et installer des agriculteurs bio sur son territoire ? », « Suppression des pesticides dans les espaces publics : quelles techniques adaptées

et comment sensibiliser les habitants ? », « L'impact de l'agriculture biologique sur l'économie locale ». Ils ont également rencontré des confrères et partagé leurs expériences.

Même philosophie, le lendemain, pour les Rencontres professionnelles de la restauration collective autour du bio et du local. Les « visiteurs » ont échangé avec les producteurs tels que Les amis de Juliet (pommes, Montayral), Les Flots blancs (desserts lactés, Mézin), la Chèvrerie de Monségur (fromages), Lucien-Georgelin (bonbons et préparations à base de fruits, Virazeil), la ferme de Cornissou (légumes et viande, Clermont-Soubiran)... Ils ont présenté les spécificités du terroir et leurs produits (produits bruts et produits transformés). Les échanges se sont poursuivis dans les ateliers thématiques : « À chaque typologie de restauration son mode d'approvisionnement et son impact sur les filières » et « L'animation du projet alimentaire auprès des convives ».

Pour ceux ne sachant pas comment travailler les produits bios et locaux, des chefs cuisiniers des collèges ont réalisé des démonstrations culinaires très appréciées.

Savoir-faire gastronomique

—NOS CHEFS SONT TOQUÉS...

Dernièrement, nos chefs (en restauration traditionnelle et en restauration collective) ont montré leur savoir-faire et leur expérience dans des conditions sortant de leur ordinaire. Challenge tenu et pari gagné...

Les premiers à être sortis de leur zone de confort et de leurs restaurants ont été 8 « Toqués du 47 » dont trois chefs étoilés. Pour eux, le 30 novembre, le Palais des congrès à Agen est devenu un restaurant gastronomique haut de gamme d'un millier de couverts. Cette seconde édition a été un réel succès !

Quelques jours plus tard, le 6 décembre, c'était au tour de deux chefs cuisiniers des collèges² de montrer leur talent de pâtissier lors des Rencontres professionnelles de la restauration collective au stade Armandie. Au menu, un buffet pour 200 convives à base de produits bio et locaux.

1) Fabrice Biasiolo (Imagine à Boé), Annabelle Boat (Boat aux saveurs à Marmande), Michel Dussau (La Table de Michel Dussau à Agen), Eric Mariottat (Le Mariottat à Agen), Véronique Melloul (Au Bord de la source à Sainte-Livrade-sur-Lot), Hervé Sauton (La Table des sens à Villeneuve-sur-Lot), Benjamin Tournel (Auberge du Prieuré à Moirax), Michel Vico (Le Stelsia à Saint-Sylvestre-sur-Lot).

2) Nicolas Tortul (*lire ci-contre*) et Benoit Clément, chefs de cuisine pour l'équipe mobile départementale.

Le Lot-et-Garonne a déjà accueilli les Rencontres professionnelles de la restauration collective en 2014

Le Forum des Territoires Bio engagés et les Rencontres professionnelles de la restauration collective ont été une formidable vitrine pour le Lot-et-Garonne. Ces manifestations nous ont permis de mettre en avant notre implication en faveur de la bio devant de nombreux élus et professionnels venus de l'ensemble de la Nouvelle-Aquitaine.



— Dépt. 47 — XC

Raymond Girardi
Vice-président en charge de l'Agriculture, de la Forêt et de l'Environnement



— Dépt. 47 — XC

du 47 dans nos assiettes

La recette du chef

Nicolas Tortul a débuté sa carrière en 2006 dans le privé à l'âge de 20 ans. Il a successivement travaillé chez des traiteurs et dans des chocolateries. Ce cuisinier spécialisé en pâtisserie œuvre, maintenant depuis 7 ans, pour la restauration collective : maisons de retraite, collèges, écoles... Depuis la rentrée de septembre 2017, il est l'un des deux chefs de cuisine de l'équipe « volante » du Conseil départemental.



— Dépt. 47 — XC

Opérationnelle depuis quatre mois, elle vient en renfort, en remplacement ou en support technique dans les restaurants des collèges. « Je remplace des collègues en arrêt maladie ou temporairement immobilisés. Ce coup de main ponctuel permet aux équipes en place d'assurer correctement leurs missions. De plus, elles comptent sur moi pour élargir leur panel de desserts... », explique Nicolas qui termine l'année au collège de Port-Sainte-Marie. Il interviendra dans d'autres collèges en 2018

Bûche poire caramel

Pour 6-8 personnes – 180° C



La veille, tapisser un moule à cake de papier film. Peler, vider et couper en morceaux 4 poires. Les mettre dans une casserole avec de la cannelle. Recouvrir d'eau et porter à ébullition. Laisser cuire 5 min. Mettre les feuilles de gélatine (18 g au litre) à ramollir dans de l'eau froide. Mixer les poires et incorporer la gélatine avec un fouet jusqu'à complète dissolution. Mettre dans le moule et laisser prendre au froid.

Préchauffer le four. Battre 4 œufs avec 125 g de sucre. Le mélange doit doubler de volume. Incorporer délicatement 125 g de farine et étaler sur une feuille de papier cuisson sur 1 cm d'épaisseur maximum. Cuire 10 min. Sortir du four. Attendre 5 min avant de retirer le papier. Porter à ébullition 25 cl d'eau et 125 g de sucre pendant 5 min. Couper le feu et ajouter du rhum avec modération.

Faire un caramel avec 200 g de sucre et un peu d'eau (au maximum une cuillère à soupe). Quand il est bien brun, baisser le feu et incorporer en remuant 50 g de beurre, puis 20 cl de crème entière. Réserver. Battre 55 cl de crème et incorporer le caramel.

Tapisser un moule de papier cuisson en laissant déborder sur les bords. Couper 4 morceaux de génoise (dessous, dessus, 2 côtés sur la longueur). Les imbiber de sirop. Déposer dans le moule le dessous et les côtés. Remplir à moitié de mousse, insérer une couche de gelée, recouvrir de mousse et fermer avec la génoise. Mettre au frais au moins 4 heures. Démouler en s'aidant du papier cuisson. Décorer avec du sucre glace.



— Dépt. 47 — XC

— LE DÉPARTEMENT S'ENGAGE...

Depuis 2011, le Conseil départemental s'engage en faveur d'une alimentation saine et durable servie dans les restaurants scolaires des collèges. Chaque année, il poursuit et enrichit son dispositif « Du 47 dans nos assiettes » dédié aux produits frais, bio, de qualité et locaux. La mise en place en janvier 2017 d'un groupement d'achats départemental va dans ce sens. Il facilite l'approvisionnement des restaurants collectifs en produits issus de l'agriculture bio lot-et-garonnaise et/ou régionale.

— LABEL TERRITOIRE BIO ENGAGÉ

Créé par Interbio Nouvelle-Aquitaine, le label Territoire Bio engagé est la première démarche de labellisation bio des collectivités territoriales proposée en France. Il encourage, récompense et met en valeur les collectivités qui ont réussi à atteindre les préconisations du Grenelle de l'Environnement, réaffirmées par le Plan ambition bio 2017, en termes de surface agricole cultivée en bio (au moins 8,5 %) et/ou d'approvisionnement de leurs restaurants collectifs en bio (au moins 20 % de produits bio dans les menus). En Lot-et-Garonne, 19 collectivités sont labellisées « Territoire Bio engagé » dont le Conseil départemental qui a obtenu le label en 2015.



— QUE C'EST BEAU !

18

MARCHÉS DE NOËL

— L'ESPRIT DES FÊTES...

La période de l'Avent est propice à l'organisation des désormais traditionnels « Marchés de Noël ». De nombreuses communes en organisent l'instant d'un week-end ou sur une durée plus longue. C'est l'occasion, pour les adultes, de trouver le cadeau idéal à mettre au pied du sapin ou le mets à déguster en famille. Les enfants quant à eux rencontrent leur idole du moment, le Père Noël. Le journal 47 vous propose de noter dans vos agendas plusieurs dates. Avant ou après vos emplettes, profitez-en pour visiter les communes ou pour écouter l'ainé du village raconter une légende locale...

La féerie de Noël a débuté. Les communes se parent de leurs plus belles illuminations. Les incontournables Vive le vent et autre Papa Noël figurent dans toutes les bonnes playlists aux côtés des tubes dancefloor du moment. Les marchés de Noël sont désormais des rendez-vous obligatoires. Le temps d'une journée, d'un week-end ou de quelques semaines, ils animent le territoire plongé au cœur de l'hiver. « Marché » pour les uns et « villages » pour les autres, ils ont pour vocation d'entretenir la magie de Noël. Chaque commerçant ou artisan dispose d'un petit chalet en bois ou d'une petite échoppe dans laquelle, il propose ses produits. Décorations, vêtements, bijoux, confiseries... bien souvent le « fait maison », le « fait main », le « Made in Lot-et-Garonne » sont sur le devant de la scène. Ces marchés permettent de « trouver » le cadeau unique, le produit local, celui qui permet à des Lot-et-Garonnais de mettre en avant leur savoir-faire. Les visiteurs vont, avant tout, dans les marchés de Noël pour acheter des produits du terroir ou

de fabrication artisanale. Petits biscuits de Noël, vin chaud, marrons grillés, cacahuètes caramélisées, musique de Noël en fond sonore entretiennent l'ambiance.

Un peu d'histoire

Le premier marché de Noël aurait eu lieu le 6 décembre 1294 à Vienne pour la Saint Nicolas. On retrouve ces manifestations en Allemagne sous l'appellation « Marché de Saint Nicolas ». Au XVI^e siècle, le saint se fait « voler la vedette » par Frau Berchta. Dans le folklore germanique, cette fée visite les cieus et récompense les enfants à l'approche des fêtes de Noël. Cette déesse païenne a entretenu la légende de « Christkindel ». Ainsi, lors de la Réforme, les Marchés de Saint Nicolas sont rebaptisés « Christkindlmarkt » (marché de l'Enfant Christ) pour lutter contre le culte des saints. C'est en 1570 qu'aurait été organisé le 1^{er} marché de Noël de Strasbourg. Perdant de sa superbe dans les grandes villes de l'Hexagone dans la seconde moitié du XX^e siècle, un renouveau s'opère dans les années 1990.

Agen

Du 9 au 24 décembre



Le Père Noël se promènera dans le centre-ville les 13, 16, 17, 23 et 24 décembre. La traditionnelle patinoire sera ouverte au public jusqu'au 7 janvier tous les jours. Les artisans d'art s'installeront quant à eux place Foch. Plusieurs compagnies de rues animeront aussi le village de Noël. Musique, jonglerie, maquillage... il y en aura pour tous les goûts.

Organisée par la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne, la 16^e édition du Marché des Producteurs de Pays® de Noël se déroulera du 15 au 17 décembre sur le parking de la Chambre d'agriculture à Agen. En partenariat avec l'association des trufficulteurs 47, un marché à la truffe fraîche permettra aux fins gourmets de trouver la pépite qui rehaussera tous les plats des fêtes. 50 producteurs et artisans d'art seront également présents pour présenter leurs produits et savoir-faire.

Marchés de Producteurs de Pays

Du 15 au 17 décembre



Casteljaloux

Du 9 au 12 décembre



Transmises de génération en génération, les légendes sont des héritages précieux. Voici celle de la grotte des fées. Elle se trouve non loin de Casteljaloux. Au moyen de lanternes et de torches, des aventuriers l'ont visitée. Mais à une certaine distance, l'air vient à manquer, les lumières s'éteignent et là, commence la légende : on prétend qu'un esprit souffleur éteint toutes les lumières afin que nul mortel ne connaisse le mystère de cette « poétique » grotte...

Villeneuve-sur-Lot

Du 15 au 24 décembre



Près de 30 exposants proposent de nombreuses idées cadeaux, des produits du terroir et de l'artisanat d'art, place Lafayette et parvis Sainte-Catherine. La patinoire sera également installée rue Lakanal du 16 décembre au 7 janvier. Cette année, un spectacle pyrosymphonique est aussi au programme dans le parc Saint-Cyr le 17 décembre à 18 h 30.

Durant les fêtes de fin d'année, Marmande offre un nouveau visage. Les décorations de Noël habillent les rues et les vitrines se colorent. Un village de Noël, une piste de luge (du 16 décembre au 8 janvier), des tempêtes de neige (les 16 et 17, et les 23 et 24 décembre), une expo-vente d'artisanat d'art (dès le 1^{er} décembre) et beaucoup d'autres animations (marionnettes, maquillage, spectacles...) sont au programme.



Du 16 au 24 décembre

Marmande

Barbaste

16 Décembre



L'histoire de Barbaste est associée à celle du moulin des Tours. Pourtant, c'est sur le territoire de Nérac, sur la rive néracaise de la Gélise, au carrefour de trois communes, Barbaste-Lavardac-Nérac, qu'il a été construit dans la deuxième moitié du XII^e siècle. Forteresse redoutable en 1308, lors de son achat par la famille d'Albret, il commande le passage du pont roman. Les tours subissent plusieurs fois des assauts meurtriers : sous Louis XIII en 1621, pendant la Fronde en 1633... Actuellement, le moulin appartient à la Communauté de Communes du Val d'Albret (CCVA) qui y a fixé son siège.

Fêtes de fin d'année riment avec chocolat ! Alors, si vous faites une halte à Nérac pour le marché de Noël, poussez la porte de la chocolaterie artisanale La Cigale. Impossible de résister au Punonoix ou autres Perles agénaises... il y en a pour tous les goûts depuis 1981. Près de chez vous, il y a certainement un chocolatier pour ravir vos convives : Maison Guinguet à Duras, L'Attrape-rêves à Sauveterre-Saint-Denis (page 12, n°10), Rody Chocolaterie à Castillonnès, Choc Ô Lot à Montayral ou encore Michel Labat à Agen...



Nérac

17 Décembre

Saint-Sernin-de-Duras

Les 16 et 17 décembre



L'occupation du site est très ancienne, comme en attestent les nombreux vestiges mis à jour lors de fouilles archéologiques : de culte et de défense. Aujourd'hui, le lac de Castelgaillard attire de nombreux touristes. Le site propose un parcours appelé « lecture du paysage » qui a pour but l'interprétation du paysage à partir de l'observation de la nature.

Cette liste n'est pas exhaustive. Renseignez-vous auprès de votre mairie ou consultez le site internet du Comité départemental du tourisme, rubrique Actualité, marchés de Noël : www.tourisme-lotetgaronne.com

19

Castillonnès

Du 16 au 18 décembre



Dominant les collines du Haut-Agenais, la bastide de Castillonnès fut fondée en 1259 par Alphonse de Poitiers en parage avec l'Abbaye de Cadouin. Elle épouse l'éperon rocheux sur laquelle elle est bâtie. À découvrir le château du Perrier, des pontets (passerelles couvertes entre deux maisons), des hôtels particuliers du XVIII^e siècle, une église abritant un retable baroque et une halle du XX^e avec une échauquette en poivrière style « troubadour ».

Montayral

16 Décembre



Au nord du Lot-et-Garonne, loin des grandes villes, le ciel se prête à l'observation nocturne. Le GAP 47 (Groupe d'astronomie populaire de Lot-et-Garonne) y a construit son observatoire à Montayral, au-dessus de la vallée du Lot. Cette équipe d'astronomes amateurs et passionnés réalise elle-même les coupes et la plupart de son matériel d'observation.

Les commerçants (notamment Les bijoux d'Iris n° 43 et Comme des grandes n° 30, page 13) et les habitants de Penne organisent le 1^{er} Parcours des vitrines. Les boutiques seront joliment décorées et les maisons illuminées avec des bougies. De nombreuses animations sont également au programme.

Penne-d'Agenais

Jusqu'au 24 décembre



CINÉMA

LE LOT-ET-GARONNE SOUS LE FEU DES PROJECTEURS

Le 16 novembre, le tournage du film de Stéphane Brizé avec Vincent Lindon, *Un autre monde*, a pris fin en Lot-et-Garonne, au terme de 20 jours d'une activité intense mobilisant 15 techniciens locaux, plus de 2 000 cachets figurants et seconds rôles locaux, ainsi que des services de restauration et d'hébergement sur place... L'accueil d'une telle production marque la reconnaissance des conditions propices à l'expression du 7^e Art offertes par notre territoire.

Le fait que le réalisateur de *La Loi du marché* et son acteur fétiche aient élu domicile dans notre département ne doit rien au hasard. Le Bureau d'accueil de tournage du Lot-et-Garonne (BAT 47) a été contacté en mars 2017 par la société de productions pour la recherche d'une usine comme décor principal du long-métrage de Stéphane Brizé. Cette recherche a été lancée dans toute la France.

Le BAT 47 a été le premier à répondre à cette demande en proposant divers lieux en Lot-et-Garonne dont l'usine de Fumel (MetalTemple) finalement retenue par le réalisateur. Le BAT 47 l'a accompagné lors de toutes ses visites de repérage et a proposé d'autres décors lot-et-garonnais qui ont été retenus pour le film. Fidèle à ses habitudes, Stéphane Brizé a eu recours à des comédiens non

professionnels pour de nombreux rôles. Une équipe de trois assistants lot-et-garonnais a été nécessaire pour mener à bien le casting lancé en mai 2017 afin de trouver plus de 2 000 cachets figurants et seconds rôles locaux.

Déjà plus de 1,5 million d'euros de retombées économiques

Depuis la création du BAT47 par le Conseil départemental en 2010, grâce au soutien financier de ce dernier et de la Région Nouvelle-Aquitaine, le Lot-et-Garonne a accueilli 28 projets de fiction dont 12 longs-métrages et 13 courts-métrages, auxquels s'ajoutent notamment 8 documentaires et 3 reportages... Le tout représente près de 500 jours de tournage, ce qui correspond à plus de 1,5 million d'euros de retombées économiques locales sur la période 2012-2016 (sans compter les retombées du film de Stéphane Brizé). Un tournage, c'est à chaque fois, une équipe qui consomme sur place, de la publicité renforçant l'attractivité du territoire, des cachets de figurants...

Et depuis 2012, plus de 900 lieux de tournage ont été recensés en Lot-et-Garonne ; autant de potentiels espaces de mise en scène des scénarii auxquels

Que de chemin parcouru depuis la création, il y a sept ans, du bureau d'accueil de tournage. Ma proposition avait tout de suite séduit le président Camani et nous étions convaincus du fort potentiel de ce projet. Mais de là à prédire de tels résultats... la dynamique est bel et bien lancée, le Lot-et-Garonne s'affirme comme une terre de cinéma connue et reconnue.



Pierre-Henri Arnstam
Président du Bureau d'accueil de tournage de Lot-et-Garonne, BAT 47

l'équipe du BAT 47 dirigée par Hervé Bonnet prête une attention toute particulière, en étroite collaboration avec la direction de la culture du Département. Toujours avec plusieurs coups d'avance, le BAT 47 travaille actuellement sur les films que nous verrons demain dans les salles obscures, avec l'accompagnement de plusieurs longs et courts-métrages. À suivre...



— Jean-Michel Mazet

+ d'infos

Espace Productions 47
Bureau d'accueil de tournage de Lot-et-Garonne
16, rue Nationale
47110 Sainte-Livrade-sur-Lot
05 53 41 65 19
www.bat47.com

à l'affiche

— DIANE A LES ÉPAULES

La majeure partie du film se passe dans une jolie maison de Layrac. Après l'avant-première au cinéma Les Montreurs d'images à Agen le 9 novembre, Fabien Gorgeart et Thomas Suire ont sillonné le Lot-et-Garonne pour présenter le film lors d'une tournée à travers le réseau Écrans47 (*Page 23*). L'occasion de beaux moments autour du jeune réalisateur et de l'acteur originaire de Pujols, qui tient un des rôles phares aux côtés de Clotilde Hesme.

Un très beau film « made in 47 » !



Scène du film de Stéphane Brizé, *Un autre monde*, tournée sur le boulevard de la République à Agen avec Vincent Lindon

TROPHÉES DES CHAMPIONS

THÉAU LE LOCH, CHAMPION DU MONDE !



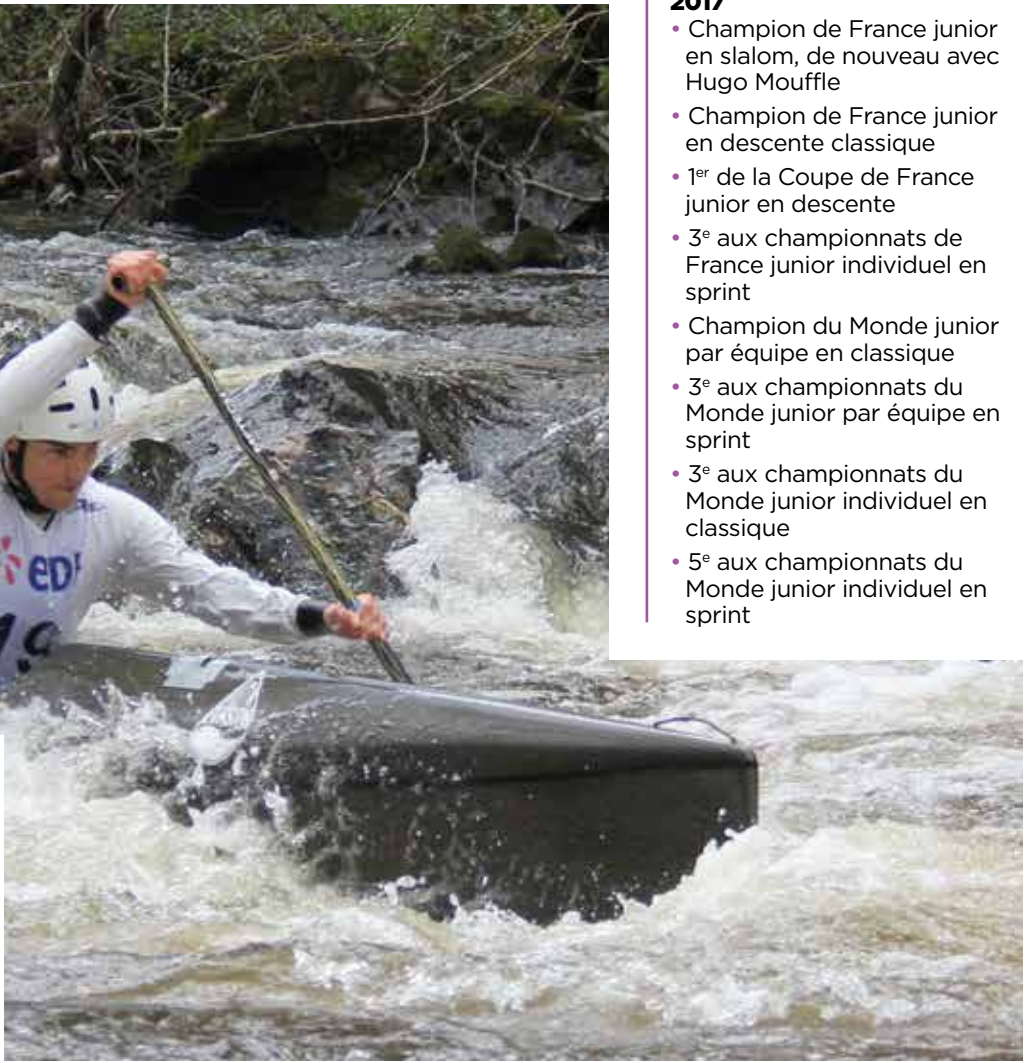
— David Zugni

En 2014, il a 15 ans et adore déjà les challenges. Il entend alors relever le difficile défi de concilier la pratique du sport de haut niveau et les études. Un an plus tard, il est champion de France en descente et monte par la suite tous les ans sur le podium national. 2017 sera l'année de la consécration. Il décroche en effet le titre mondial par équipe et une mention au Bac S ! À seulement 18 ans, le néracais Théau Le Loch a déjà un parcours exceptionnel, si bien que le Département l'a consacré Champion de l'année lors de la soirée des Trophées des champions, le 8 décembre à Meilhan-sur-Garonne.

Trophées des champions

LES CHIFFRES...

- 194 sportifs honorés (performances nationales et internationales) dont :**
- 1 champion de l'année pour son titre mondial (Théau Le Loch)
 - 16 super-champions (classés dans les 5 premiers européens et les 10 premiers mondiaux)
 - 4 coups de cœur



Àvec ses parents et son club Canoë-Kayak Val d'Albret (CKVA) à ses côtés, Théau Le Loch mène sa barque avec méthode et ténacité. Sportif éclectique « par plaisir » depuis son enfance, il débute le canoë-kayak à huit ans et participe à sa première compétition en 2009, « après mes dix ans », pour respecter la règle fixée par son père, entraîneur. Il remporte des courses départementales et régionales, et s'accroche pour rivaliser avec les meilleurs. En 2014, il passe un cap en s'alignant sur des épreuves régionales, interrégionales et nationales en slalom et descente. Il s'affirme déjà comme un des rares athlètes français à faire le choix de la pluridisciplinarité car « varier les embarcations permet d'élever son niveau général de navigation ». Sélectionné en équipe de France

junior de descente, il participe en juillet dernier à Murau en Autriche aux Championnats du Monde Junior. Il obtient ainsi son premier titre mondial par équipe !

Son parcours est un sans-faute grâce à une organisation mise en place à 16 ans, alliant entraînements, compétitions et réussite scolaire. Ses journées sont bien séquencées : cours au lycée de Nérac, une à deux heures d'entraînement le plus souvent sur la Baise, repas, devoirs. Les week-ends sont, quant à eux, rythmés par les compétitions. « Cette organisation m'a plutôt bien réussie. J'en suis fier. Je suis la preuve qu'on peut faire du sport de haut niveau et avoir un bon niveau d'études. » Un esprit sain dans un corps sain grâce à des parents qui assurent le suivi diététique et moral et aux sponsors* qui

le soutiennent « car ce sport est plutôt coûteux ! ».

Théau est aujourd'hui en Staps (Sciences et techniques des activités physiques et sportives) à Toulouse. Il vise la spécialisation Éducation motricité pour devenir prof de sport. En parallèle de la fac, il est au Pôle France de Canoë Kayak et enchaîne entraînements, suivi médical, stages... Il vient de changer de catégorie et rejoint les Séniors : « La plus difficile et la plus dense. La France est la meilleure nation mondiale en descente ! » Théau ne se met pas la pression pour autant, ou juste ce qu'il faut. « Mon objectif est de continuer de progresser et d'essayer de rivaliser avec les meilleurs tout en me faisant plaisir. »

* Bettac, Bellandi Automobile, Optimum Sifisa

PALMARÈS

2015

- Champion de France cadet en descente classique et vainqueur de la coupe de France

2016

- 3^e aux championnats de France junior en slalom avec son coéquipier palois Hugo Mouffle

2017

- Champion de France junior en slalom, de nouveau avec Hugo Mouffle
- Champion de France junior en descente classique
- 1^{er} de la Coupe de France junior en descente
- 3^e aux championnats de France junior individuel en sprint
- Champion du Monde junior par équipe en classique
- 3^e aux championnats du Monde junior par équipe en sprint
- 3^e aux championnats du Monde junior individuel en classique
- 5^e aux championnats du Monde junior individuel en sprint

Tous les ans, près de 200 sportifs lot-et-garonnais pratiquant 35 disciplines différentes s'illustrent dans les compétitions nationales et internationales. La soirée "Trophées des champions", met en lumière leurs performances et les honore à leur juste valeur.



— David 47 - XC

Daniel Borie
Vice-président du Conseil départemental en charge du Sport

TRIBUNES

Groupe de la majorité départementale

Enthousiastes à l'idée de travailler à la refondation du lien entre l'État et les collectivités, nous avons accueilli favorablement la mise en place de la conférence nationale des territoires en juillet dernier. Bâtit un contrat de confiance fondé sur un respect mutuel et des engagements réciproques est selon nous la seule voie qui mènera à une relation apaisée entre l'État et les territoires, indispensable à la résolution la fracture territoriale qui divise le pays.

Hélas, il n'aura fallu que quelques semaines pour que l'espoir suscité au sein des collectivités retombe au gré de décisions gouvernementales prises sans concertation et fragilisant les politiques publiques locales. Les projets de loi de finance 2018 et de programmation des finances publiques pour les années 2018 à 2022, en imposant aux collectivités une réduction de leurs dotations de 13 milliards d'euros à l'horizon 2022 ainsi qu'un contrôle accru de leurs dépenses, ont quant à eux levé le voile sur l'objectif principalement financier de ces mesures.

Dans ce cadre qui offre peu de place à la discussion sur les missions pourtant essentielles exercées par les collectivités dans les territoires, le contrat que les 300 plus grosses devront signer avec l'État s'apparentera plus à une mise sous surveillance qu'à un véritable contrat de confiance. Pour les départements qui souffrent avant tout du désengagement de l'État dans le financement des allocations individuelles de solidarités, ni ces contrats, ni le fonds d'aide d'urgence destiné aux plus fragiles d'entre eux, ne seront à même d'apporter la solution pérenne tant attendue.

En Lot-et-Garonne, suivie par l'opposition dans le vote d'une motion commune avec l'amicale des maires et l'association des maires ruraux, notre majorité entend bien participer pleinement à l'amplification de la mobilisation que notre Département et son Président portent à la tête des territoires ruraux.

**Majorité départementale, Hôtel du Département, 47922 Agen cedex 9
05 53 69 42 72 / majorite.departementale@lotetgaronne.fr**

Groupe L'Avenir ensemble

Avec Michel Diefenbacher et Gilbert Fongaro, ce sont deux monuments politiques du Lot-et-Garonne qui nous ont quittés récemment. Deux hommes qui ont consacré leur vie à l'intérêt public et qui ont géré avec probité et responsabilité les collectivités dont ils ont eu la charge. Et en cette période de vents contraires, il est stimulant de relire la lettre qu'avait adressée Michel Diefenbacher aux élus départementaux au moment de quitter la présidence du Conseil général. Il y prédisait les difficultés financières que nous connaissons aujourd'hui, avec toujours plus de dépenses et toujours moins de ressources. Et il conseillait à la nouvelle majorité de rechercher des économies dans la gestion de la collectivité.

Cette recommandation reste plus que jamais d'actualité, car malgré l'augmentation conséquente de la fiscalité cette année, le budget 2018 sera tout aussi compliqué à boucler. Notre groupe l'a dit très clairement dans l'hémicycle le 10 novembre dernier : nous n'accepterons pas une nouvelle hausse de la fiscalité en 2018. C'est pourquoi nous avons fait des propositions pour la gestion du Département : mettre en place des indicateurs de performance, proposer du bénévolat aux bénéficiaires du RSA, stopper l'augmentation de la masse salariale, etc. Parce qu'avant de demander des efforts aux Lot-et-Garonnais, nous devons être sûrs que leur argent est bien employé.

Groupe L'Avenir ensemble : 05 53 98 52 00 / lavenirensemble.net

Groupe La dynamique citoyenne

Le congrès des Départements de France a accouché d'une souris. Ou plutôt d'un fonds d'urgence famélique. 100 millions d'euros pour sauver 19 départements en danger de mort. Dont le nôtre. C'est un sparadrap sur une jambe de bois ! Un nouveau coup de canif dans le contrat de confiance qui nous lie avec l'État.

Il ne reste plus qu'attendre le 22 décembre et le nouveau projet de loi de finances 2018, pour y voir plus clair. Et à espérer que le Père Noël ne soit pas une ordure. Bonnes fêtes quand même !

Nathalie Bricard et Christian Delbrel (LDC) / 06 45 74 46 14

—ÇA BOUGE

OCCITAN



Jean-Pierre Hilaire
06 76 47 32 12
Jean-pierre.hilaire@wanadoo.fr

Nadal

*Lo vent plora dins la randura,
Sembla qu'un mainatjon se planh.
Negra, sul gèl, la tèrra dura
Vestís un moïfe tapis blanc.*

*Brr ! La nèu tomba, tomba, tomba...
Aicí, delai, pertot, sens fin,
E mai d'un ausèl vei sa tomba
Dins aquel polit linçòl fin.*

*Traucant sols la rauba cendrosa
Que s'estend, los aubres, quilhats,
D'aquela posca farinosa
Florits pertot, son abilhats.*

*Puèi lo temps se desemmantèla,
Lo vent a quitat de sisclar ;
Ara, dins l'ombra, cada estèla
Lèu punteja al fons del cèl clar.*

*E per festejar la venguda
Del pichon Jèsus a Betlèm
Mila calelhs dins l'estenduda,
Amont-naut lussisson, plan luènh...*

*Roja de frèg, en lai se lèva
La luna al front mirgalhat d'òr ;
Sus aquela palhada nuèva
D'argent fin se mira. Tot dorm.*

*Defòra. Mès lèu las campanas
Tindan fòrt a través los camps
Revelhan puèchs, combas e planas,
Fan volar lors pus joïos cants...*

*Tot lo mond al canton s'arruca
Près del fuèc, viu coma un radal
E dins cada fòier s'aluca,
Flamba la soca de Nadal.*

*De castanhas a la velhada,
Grilhan e minjan, dinc'apuèi
Qu'aniran, figura emborlhada,
A la messa de mièjanuèit.*

*Dins son cap baissat l'ancian folha,
Cèrca quauque vièlh sovenir ;
La mémé filant sa conolha,
Ditz un conte e ne'n plus fenir.*

*Parla d'un prince a fièra mina,
Polit, joine e qué sabi mai !
Los drollets près de la menina,
D'escotar s'alassan jamai ;*

*E la blonda filheta ainada
Que dejà n'a pas fred als uèlhs
Rèiva benlèu que n'es l'aimada
D'un bèl galant d'aquels temps vièlhs...*



Pau Froment,
poète occitan d'Agenés
(1875-1898), publiquèt
A través Regas (1895)
e *Flors de prima* (1897).

Paul Froment,
poète occitan de l'agenais
(1875-1898), publià
A través Regas (1895)
et *Flors de prima* (1897).

Noël

*Le vent pleure dans le hallier,
Il semble qu'un petit enfant se plaint.
Noire, sur le gel, la terre dure
Revêt un moelleux tapis blanc.*

*Brr ! La neige tombe, tombe, tombe...
Ici, là-bas, partout, sans fin,
Et plus d'un oiseau voit sa tombe
Dans ce beau linçol fin.*

*Trouant seuls la robe cendreuse
Qui s'étend, les arbres dressés,
De cette poussière farineuse
Floriss partout, sont habillés.*

*Puis le temps se découvre,
Le vent a cessé de hurler ;
Maintenant dans l'ombre, chaque étoile
Pointe vite au fond du ciel clair.*

*Et pour fêter la venue
Du petit Jésus à Bethléem
Mille quinquets dans l'étendue,
Tout là-haut brillent, très loin...*

*Rouge de froid, là-bas se lève
La lune au front diapré d'or ;
Sur cette litière nouvelle
D'argent fin, elle se mire. Tout dort.*

*Dehors. Mais vite les cloches
Tintent fort à travers champs
Éveillent monts, vaux et plaines,
Font voler leurs chants les plus joyeux...*

*Tout le monde au coin du feu se serre
Près du feu vif comme un feu de joie
Et dans chaque foyer s'allume,
Flambe la bûche de Noël.*

*Des châtaignes, à la veillée,
On grille et on mange, jusqu'à ce qu'ensuite
On aille, figure émitouflée,
À la messe de minuit.*

*Dans sa tête baissée, l'ancien fouille,
Il cherche quelque vieux souvenir ;
La grand-mère, filant sa quenouille,
Dit un conte à n'en plus finir.*

*Elle parle d'un prince à fière mine,
Beau, jeune et que sais-je encore !
Les petits enfants près de la grand-mère,
D'écouter ne se lassent jamais ;*

*Et la blonde fillette aînée
Qui déjà n'a pas froid aux yeux
Rêve peut-être qu'elle est l'aimée
D'un beau galant de ces temps anciens...*

DES SUGGESTIONS POUR CETTE RUBRIQUE ?

departement@lotetgaronne.fr



Marcel Calmette,
délégué à la culture
et à la langue occitane.

/// Projection du film ***Diane a les épaules au cinéma Le Confluent à Aiguillon*** le 15 décembre à 20 h 30, le 17 décembre à 17 h (version sous-titrée malentendant) et le 18 décembre à 20 h 30 /// Les 21, 22 et 23 décembre, Mickaël Dion présente son spectacle ***Seul au monde*** au café-théâtre Le Contrepoint à Agen /// Le 18 janvier, dans le cadre des **Jeu****dis insolites de la C^{ie} L'E****scalier qui monte** à Agen, venez découvrir le spectacle *Nous sommes formidables ou presque* de la C^{ie} Humaine /// Les Montreurs d'images à Agen accueillent jusqu'au 2 janvier l'exposition de **Mamoon** (photographies dessinées et verres gravés) ///

BOUILLON DE CULTURE

Jusqu'au 22 décembre

AGEN
BANDE DESSINÉE ET IMMIGRATION, UN SIÈCLE D'HISTOIRE(S)

Cette exposition se tient aux Archives départementales (place Verdun). La BD est étroitement liée à l'histoire de l'immigration. Des premiers funnies américains aux autochtones plus contemporaines, le 9^e art raconte les immigrations dans toute leur diversité.



15 décembre

SAUVETERRE-SAINT-DENIS
NOËL ENCHANTÉ



L'église Sainte-Catherine accueille le nouveau spectacle de Philippe Candelon. Il sera notamment accompagné par Barbara Scaff. Au programme : les plus beaux chants de Noël de France et d'ailleurs.

31 décembre

SAINTE-BAZEILLE
SÉBASTIEN LALIGNE

L'Espace 180 fête le Nouvel an et propose pour le réveillon une soirée festive animée par le groupe de Sébastien Laligne, originaire de Galapian. Au programme, menu de fête en musique et surprises pour franchir ensemble le pas de la nouvelle année.



9 janvier

AGEN CAP/CINÉMA
HIMALAYA, L'HISTOIRE DE MA VIE

Le réalisateur Folmi sera présent à la projection de son film dans le cadre de la manifestation « Connaissance du monde ». Il partagera son vécu avec le public.



12 janvier

FUMEL
MAGYD CHERFI



Le chanteur et parolier du groupe Zebda revient à la chanson avec son nouvel album *Catégorie Reine* et les thèmes qui lui sont chers, l'identité, la famille, la difficulté de l'intégration... Rendez-vous au centre culturel à 20 h.

12 janvier

MARMANDE
FEMME, FEMME, FEMME

Plus que jamais accros à la variété sous toutes ses facettes, Les Divalala décapent et décalent des tubes éphémères ou inoubliables. *A cappella*, elles dynamisent joyeusement la variété pour raconter la femme dans tous ses éclats. (Espace expo à 20 h 30).



14 janvier

MÉZIN
MUR/MUR



Le théâtre Côté cour accueille la compagnie Le corps sage pour un spectacle de danse et de jonglage (à 17 h - durée 1 heure). À deux sur scène, ils évoquent les frontières visibles et invisibles : ici, là-bas, hier, demain...

25 janvier

TONNEINS
LES FORAINS, BALLET URBAIN

Le chorégraphe Anthony Egéa s'est emparé de la danse urbaine et l'a mise en scène. Il a créé une oeuvre singulière, subtil croisement de classique et de hip-hop. Il traite également deux autres thèmes : celui des gens du voyage et des artistes de rue. À la Manogue à 20 h 30.



28 janvier

NÉRAC
SI LA NEIGE ÉTAIT ROUGE

Ce solo chorégraphique traite de l'évolution de l'enfant à l'adulte. Il imagine un monde, s'amuse à le transformer. Il porte à la fois toute l'authenticité et la fraîcheur de l'enfant (Espace d'Albret, 11 h et 17 h, durée : 20 minutes).



LIVRE

FLORE IGNORÉE DU LOT-ET-GARONNE

De Vincent Gillet. Éditions du Bord du Lot. 164 pages. 19 €

Nous les écrasons, nous les arrachons, nous les tondons et les désherbons, parfois nous les cueillons, mais trop souvent nous les ignorons. Les fleurs et les plantes rares de notre département survivent malgré tout. Notre territoire est composé d'une multitude de paysages qui procurent une flore d'une rare richesse. Des anémones en passant par les iris, des scilles aux orchidées, des narcisses jusqu'aux plantes carnivores, l'auteur propose de découvrir ou de redécouvrir cette flore qui pousse parfois à nos pieds, dans nos jardins, nos prairies et sur nos chemins.

L'ouvrage recèle de belles photos et détaille 6 promenades botaniques pour les amateurs ou les randonneurs curieux.



TÉMOIGNAGES

LES CORRESPONDANCES OUBLIÉES...



... de Poilus Tonneinquois 1914-1918. Alain Glayroux. Éditions La Mémoire du fleuve. 544 pages avec 250 illustrations.

Alain Glayroux prépare actuellement un livre sur les correspondances oubliées de 37 poilus de Tonneins durant la 1^{re} guerre mondiale. L'ouvrage se divisera en 5 chapitres : « les correspondances », « les hôpitaux auxiliaires et bénévoles de Tonneins », « documents collectés aux Archives départementales - journaux, fabrique d'obus, documents privés... », « les monuments aux Morts de 1914-1918 du canton de Tonneins », « chronologie de la guerre ».

Ce livre paraîtra les 15 et 16 septembre 2018 au Centre culturel de Tonneins. Vous pouvez déjà le réserver à cette adresse : La Mémoire du fleuve, 71 rue Gambetta (Alain Glayroux), 47400 Tonneins. 25€ si vous le retirez à l'une de ces dates ou 37€ si vous désirez le recevoir à votre domicile.

NOUVELLES

TREIZE 47

Alain Bourgasser. Éditions du Bord du Lot. 164 pages. 17 €

Ce recueil vient dans la continuité des deux précédents « Petits troubles en vie limpide » et « Derrière la palissade ». L'auteur a imaginé des nouvelles inspirées par notre société : « *les peines des jours, la vie des humbles, la mémoire des lieux qui ont marqué les passants, le vieillissement, les injustices, toutes ces douleurs secrètes avec lesquelles il nous faut avancer sans nous perdre...* », explique-t-il.

Tous les personnages vivent leur histoire dans des lieux réels, reconnaissables, identifiables par le lecteur. Ainsi, d'Agen à Villeneuve, de Nérac à Marmande ou Port-Sainte-Marie, de Laroque-Timbaut à Casteljaloux, de Penne d'Agenais à La Croix-Blanche ou Pont-du-Casse, ses « passeurs de vies » s'inscrivent dans leur temps et leur environnement.



—À VOUS DE JOUER

24

LES MOTS FLÉCHÉS

de Philippe Imbert

LES FÊTES DE NOËL

LE MOT DU 47

Retrouvez le mot mystère :
« Ce n'est pas sa bravoure qui
lui a valu d'être décoré ! » »

--	--	--	--	--

Le SUA Lot-et-Garonne offre au gagnant de ce jeu un ballon de rugby dédié (voir page 13, n° 47).

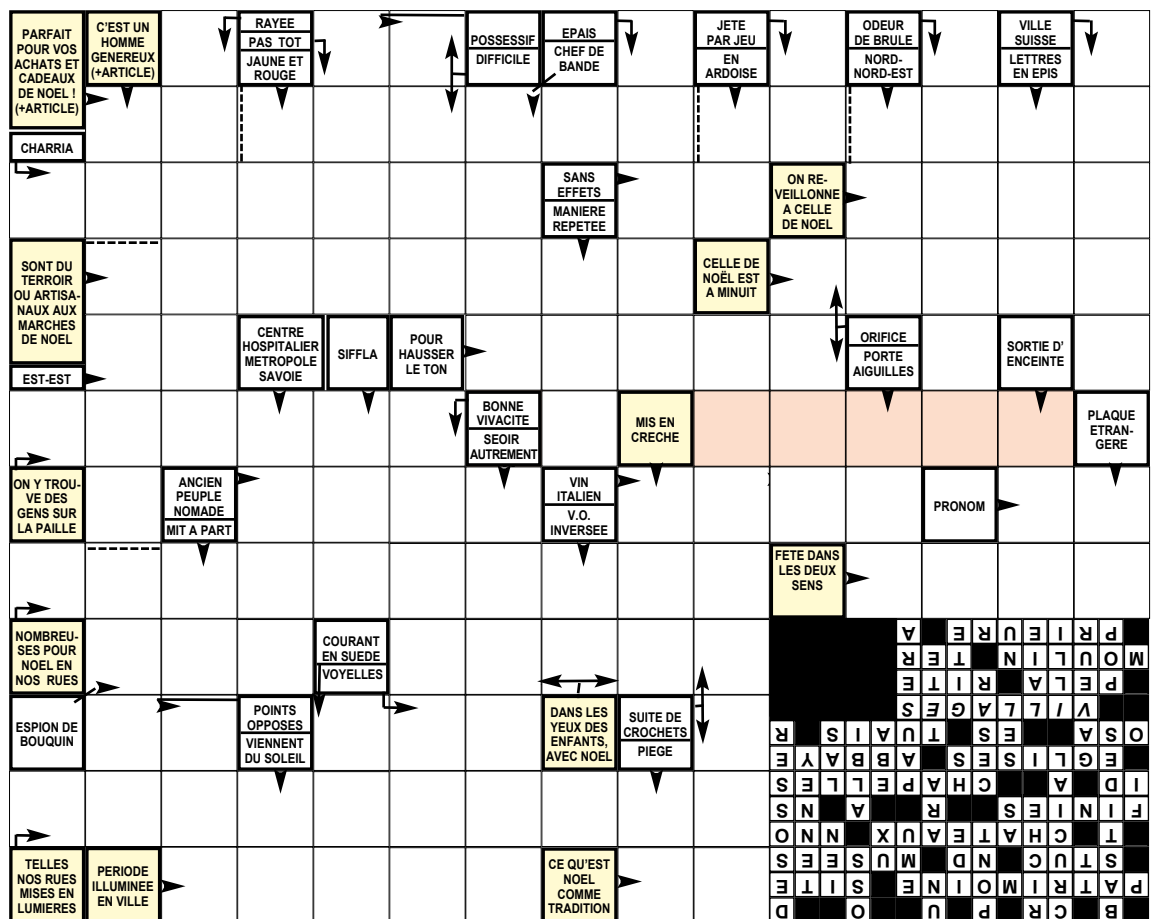
Pour jouer, c'est simple. Il suffit de mentionner sur un bulletin libre ou par mail le mot à découvrir, ainsi que vos coordonnées (adresse, mail et téléphone) et de l'envoyer avant le 12 janvier 2018 minuit (cachet de la poste faisant foi) à l'adresse ci-dessous. Un tirage au sort désignera le gagnant parmi les bonnes réponses.

Il sera averti par courrier. Son nom et sa commune seront mentionnés dans le prochain 47. Le jeu est ouvert aux seules personnes résidant en Lot-et-Garonne à l'exception des agents du Conseil départemental. La participation est limitée à un bulletin par foyer (même nom, même adresse). Règlement complet du jeu déposé chez SCP Caron Ponticq Dommerc, huissiers de Justice associés, Zac Agen Sud, rue Trech, BP 90173 à Agen et disponible sur demande à l'adresse du jeu ci-dessous.

Hôtel du Département, Jeu « Le mot du 47 », Direction de la communication, 47922 Agen Cedex 9 ou 47magazine@lotetgaronne.fr

Solution de jeu de octobre 2017 : Villages.

Liliane Duchamp de Saint-Eutrope-de-Born a gagné le livre de photographies *Le Lot-et-Garonne prend la pose* de Christian Prêleur.



Ciné momes

Le programme cinématographique jeune public du Lot-et-Garonne

ÉCRANS 47

3€
3,50
Tarif unique pour tous

Programme complet :
www.lotetgaronne.fr/cinemomes

Décembre
ERNEST ET CÉLESTINE

Janvier
LA VALLÉE DES LOUPS
Le documentaire animalier au cinéma

Vacances d'hiver
LES AMIS ANIMAUX
Ciné-conté

Mars
LE GARÇON ET LA BÊTE

Vacances de printemps
MON TONTON, CE TATOUÉUR TATOUÉ
Le tatouage et le maquillage au cinéma

Mai
MA MAMAN EST EN AMÉRIQUE,
ELLE A RENCONTRÉ BUFFALO BILL

Juin
MINUSCULE LA VALLÉE
DES FOURMIS PERDUES
Semaine européenne du développement durable

Dans les salles du réseau à Agen, Aiguillon, Casteljaloux,
Castillonnès, Marmande, Miramont-de-Guyenne,
Monsempron-Libos, Nérac, Sainte-Livrade-sur-Lot, Tonneins