

Cuisiner bio et local à la cantine, ça s'apprend

Longny-les-Villages (Longny-au-Perche) — Le Parc naturel a proposé une formation aux cantiniers du Perche pour les amener à s'approvisionner en produits locaux et bios, et à les cuisiner.

La tendance monte. De plus en plus, les collectivités souhaitent servir des produits biologiques ou, au moins, issus de l'agriculture locale, dans leurs restaurants. Le Parc naturel régional du Perche s'est emparé de ce sujet et a mené déjà plusieurs actions en ce sens : un catalogue, un forum, une plate-forme en ligne, un service de distribution... Mercredi au restaurant scolaire de Longny, avait lieu une nouvelle journée de formation sur ce thème.

Autour du chef Philippe Énée, de l'Auberge paysanne du Mesnil-Rouxelin dans la Manche, vingt-cinq cantiniers venus des communes voisines : Berd'huis, Brunelles, La Loupe, Longny-au-Perche, Margon, Neuilly-sur-Eure, Nocé, Randonnai, Rémarlard, Sablons-sur-Huisne, Saint-Eliph, Saint-Maurice-St Germain, Tourouvre.

Des collectivités volontaires

Comment s'approvisionner et cuisiner des produits locaux et biologiques en restauration collective ? Cette formation financée par le Parc naturel était ouverte aux agents de la restauration scolaire, aux responsables de restaurants d'écoles primaires et aux élus des communes membres du parc. Comme Bernard Colin, maire de Prépotin et membre de la communauté de communes des Hauts du Perche, qui confirmait : « **La CDC souhaite apporter plus de production locale et bio dans nos restaurants scolaires.** »

Anne, qui travaille à l'école de Randonnai, sourit : « **C'est une agréable journée de formation à ces produits**



Trois cantinières ravis de leur journée de formation. « On va essayer de mettre ça en pratique dans nos cuisines ! »

et j'ai beaucoup appris. » Yvette, de Tourouvre : « **On va essayer maintenant de mettre en pratique dans nos cuisines ce que l'on nous a enseigné aujourd'hui.** »

Il faudra par exemple faire appel à l'association Mil Perche, comme l'explique son chargé de mission Jean-Loup Vial : « **Le Parc travaille sur l'approvisionnement en produits locaux et bios depuis plusieurs années,**

pour sa part Mil Perche s'occupe des livraisons. Car le métier d'un producteur, c'est justement de produire et non pas de faire de la logistique. »

Le chef résume pour les cuisinières : « **C'est une formation de cuisine évolutive afin de faire évoluer nos pratiques avec des nouveaux ingrédients et des techniques de cuisson adaptées, le but étant d'intégrer des produits locaux et bio.** »

Les participants ont mis la main à la pâte, en cuisinant des recettes à base de ces produits. Sous la direction de Philippe Énée, ils ont confectionné dhal de légumes, chili arlequin, filet de poisson en croûte de sésame, salade corail, pommes de terre aux algues, potimarrons rôtis aux épices, pizza cool... Le tout, bio ou local.

Tourouvre-au-Perche (Tourouvre)

Chez SNA, au moins vingt emplois sauvés

Le sort de la société SNA (77 salariés) va se jouer dans les prochaines semaines. Placée en liquidation judiciaire fin février par le tribunal de commerce d'Alençon, l'entreprise de pressage de CD-DVD-vinyle et de fabrication de panneaux photovoltaïques a le droit de poursuivre son activité jusqu'à la fin du mois de mai, le temps que les offres de reprise soient examinées par les différentes parties du dossier (administrateur judiciaire, comité d'entreprise, procureur de la République, etc.).

Une offre déposée

Sur un sujet aussi sensible, prudence et confidentialité sont de mise mais, selon nos informations, une offre de reprise a été déposée pour l'activité

photovoltaïque, accompagnée du maintien d'une vingtaine d'emplois. Les salariés ont également été prévenus que trois entreprises - françaises et de l'étranger - ont montré leur intérêt pour une reprise de tout ou partie de la branche CD-DVD. Ce qui ne signifie pas forcément que cet intérêt sera suivi d'une offre concrète.

Pour sauver un maximum de postes, les candidats repreneurs pourront améliorer leurs offres jusqu'à 48 heures avant l'audience du tribunal de commerce... dont la date n'est pas encore fixée.

François BOSCHER.

La vie des entreprises de l'Ouest sur ouestfrance-entreprises.fr

Mortagne-au-Perche

Produire ses semences et pourquoi? Conférence ce soir

Au rendez-vous mensuel de l'Heure du jardinier, on entendra ce vendredi une conférence de Mickael Jodocius-Ouf sur le thème « Les semences, pourquoi et comment les produire soi-même ». Maraîcher labellisé Nature et progrès, coprésident de l'association Mortagne en transition, il propose ainsi de découvrir la grainothèque mise en place par l'association. Ce présentoir de graines reproductibles a été conçu pour préserver des variétés, avec la participation de l'association Kokopelli.

« **On se sert, on peut aussi déposer des graines dans une boîte, explique Catherine Guimond, directrice de la médiathèque. On trouve aussi des conseils, des livres sur le jardinage bio, la permaculture. Il y a de plus en plus de bibliothèques qui adhèrent à ce projet, et ici, en plus, c'est dans l'ancienne Halle aux grains.** »



Catherine Guimond, directrice de la médiathèque.

Vendredi 6 avril, de 17 h à 18 h 30, à la médiathèque, place du Général-de-Gaulle, tél. 02 33 85 35 75. Entrée libre. Association : mortagne.en.transition@gmail.com

Le chanvre fermier enfin reconnu par les normes

Perche-en-Nocé (Préaux-du-Perche) — La coopérative Eco Pertica a validé les propriétés isolantes de son chanvre. Elles ouvrent droit aux crédits d'impôts, au même titre que les isolants industriels.

L'entreprise

La coopérative Eco Pertica s'est développée dans le Perche depuis 2011 autour de la production de chanvre pour l'isolation et la construction de bâtiments sains. Partant d'une envie de valoriser les ressources locales, l'équipe d'Eco Pertica a démontré, lors de ses mises en œuvre, les performances thermiques de ce chanvre produit et transformé localement, à Moulincourt.

Pour aller plus loin, avec ses homologues de l'association nationale des Chanvriers en circuits courts (C3), la SCIC percheronne a lancé un programme de recherche dit « Chanvri-sol », soutenu par la Région Normandie, pour mieux connaître les caractéristiques techniques de ses produits.

Arthur Héloinou de Ménibus, chercheur salarié d'Eco Pertica, a collecté les chanvres des différents producteurs puis travaillé avec des laboratoires universitaires pour réaliser des mesures certifiées Cofrac. « **Les chanvres fermiers sont tous un peu différents : la variété, la pluviométrie de la région, les outils utilisés pour le défilage entraînent des aspects variables dont nous**

avons étudié la conductivité thermique, avec plus de 250 mesures réalisées », explique le chercheur. « **Les résultats ont été concluants : le lambda (coefficient thermique) du chanvre varie très peu (de 0,045 à 0,051 W/M.K). Nous pouvons garantir collectivement les performances du chanvre en vrac** », souligne Arthur Héloinou, ravi de ce sé-

Des aides financières

En effet, cette valeur, qui caractérise la manière dont la chaleur traverse un matériau, va permettre aux professionnels de l'éco-construction de faire valoir les performances du chanvre dans leurs projets et aux clients d'accéder à toutes les aides financières liées à la performance thermique.

Pour les personnes qui veulent isoler en chanvre, les travaux d'isolation mis en œuvre par un artisan RGE (reconnu garant de l'environnement), conformément aux préconisations de l'administration fiscale, pourront bénéficier d'un crédit d'impôt. « **C'est une reconnaissance de la qualité de notre travail qui veille à toujours à choisir les maté-**



Arthur Héloinou de Ménibus lors d'une présentation des travaux d'Eco Pertica à des chercheurs en visite dans le Perche.

riaux et les techniques adaptées à chaque situation », rappelle Antoine Elleaume, gérant d'Eco Pertica, qui intervient en conseil avec les autres salariés afin de trouver les meilleures solutions pour avoir des maisons où il fait bon vivre.

Il présentera les dernières avancées des outils développés pour fa-

ciliter la pose du chanvre et l'utilisation de la terre lors de l'assemblée générale d'Eco Pertica le vendredi 6 avril, 18 h 30, salle des fêtes de Préaux - Perche en Nocé. [Ecopertica.com](http://ecopertica.com)

La vie des entreprises de l'Ouest sur ouestfrance-entreprises.fr

Saint-Langis-lès-Mortagne

Tabassée le jour de la fête des Mères

Justice

Le 28 mai 2017, vers 21 h 50, les pompiers reçoivent un appel : une femme a été retrouvée couverte d'hématomes dans un appartement. Ce sont ses enfants qui ont prévenu les secours. Ils cherchaient leur mère depuis le milieu de l'après-midi et l'ont trouvée chez Dany. « **Une relation de ma mère** », explique le fils pendant son audition.

« **C'était le jour de la fête des Mères, poursuit-il. Je pensais qu'elle allait passer à la maison.** » Comme elle ne vient pas, il se rend chez elle. « **Tout était ouvert, la télé était allumée.** » Cela ne l'alarme pas : sa mère fait souvent ça. Mais elle ne rentre pas, et sa voisine n'a pas de nouvelles. Inquiet, il décide alors d'aller chez Dany. Il est environ 19 h.

Rejoint par sa sœur, il trouve porte close. Fils et fille insistent. Ils menacent d'appeler les gendarmes. Dany finit par ouvrir une fenêtre.

« **Elle est là, elle est dans le coma, montez vite !** »

Dans la chambre, la fille et le fils trouvent leur mère nue, allongée sur le lit. Elle gémit, elle est en nage. Elle est couverte de bleus. Dany assure qu'elle est arrivée comme ça chez lui.

« **Quand les pompiers sont arrivés, cela faisait dix heures qu'elle était chez vous** », souligne Éric Martin, le président du tribunal correctionnel d'Alençon, où Dany était jugé hier pour non-assistance à personne en danger. « **Je pensais que son état allait s'améliorer** », plaide le prévenu.

La procureure, inquisite de l'état dans lequel la victime aurait pu être retrouvée, requiert seize mois de prison dont quatre avec sursis. Incarcéré pour d'autres faits depuis février, Dany Guillin était libérable en mai. Il a été condamné à un an de prison ferme avec mandat de dépôt.

Anne-Emmanuelle LAMBERT.

À l'agenda de vos communes

www.infolocale.fr

L'Aigle
Charlène Renard et Philippe Van-Hoorn, conseillers départementaux
Permanence. Sur rendez-vous.
Lundi 9 avril, 13 h 30 à 15 h, mairie, place Fulbert-de-Beina. Contact : 06 77 82 27 16, renard.charlene@orne.fr

Véronique Louwagie, député
Permanence. Sur rendez-vous.
Lundi 9 avril, 13 h 30 à 15 h, 9, rue du Docteur-Rouyer. Contact : 02 33 34 79 41, velouwagie@gmail.com

Crulai
Salon de la maquette
Exposition. Le 13^e salon de la maquette organisé par AMO 61. Avec la présence de nombreux stands : autos,

motos, figurines, bateaux, camions, blindés, trains. Seront également présents deux auteurs s'attachant à relater des faits historiques.
Samedi 7 avril, 14 h à 19 h, dimanche 8 avril, 10 h à 17 h, salle polyvalente. Tarifs : 2,50 €, gratuit pour les moins de 12 ans. Contact : 02 33 34 16 62.

Mortagne-au-Perche
Association départementale d'information sur le logement (Adil)
Permanence. Sans rendez-vous, l'Adil délivre gratuitement et de façon neutre des informations juridiques, financières et fiscales, sur l'ensemble du domaine de logement (location, accession, plan de financement, contrat de construction, copropriété, assurances).
Mardi 10 avril, 14 h à 16 h, mairie. Contact : 02 33 32 94 76, <http://www.adil61.org/>

Moulins-la-Marche
Ensemble vocal Allegro



Chant choral. L'ensemble vocal Allegro dispose d'un répertoire tant sacré que profane. Le concert propose des pièces de toutes époques depuis le médiéval jusqu'au contemporain en passant par la renaissance, le baroque/classique (Bach, Mozart) ainsi que des pièces romantiques (Schubert, Fauré).
Samedi 7 avril, 20 h 30, église Saint-Nicolas. Tarifs : 8 €, gratuit pour les enfants de moins de 12 ans. Contact et réservation : 06 72 13 67 59.

Perche-en-Nocé
Vide-greniers et fête communale
Organisé par le comité des fêtes.
Dimanche 8 avril, samedi 21, dimanche 22 juillet, 6 h, terrain communal. Tarif : 1 €.

Sablons-sur-Huisne
Vide-greniers
150 exposants. Organisé par le comité des fêtes. 1,50 € le mètre linéaire, sans réservation. Pas de professionnels.
Dimanche 15 avril, 7 h, le bourg, Condeau. Gratuit. Contact : 06 07 83 67 34, 06 36 52 22 94, cdcondeau@outlook.fr

Sérigny
Un Sillage de lumière
Poésie. Musique, poésie et peinture : trois femmes conjuguent leurs talents et entraînent le public dans leur sillage pour un spectacle empreint d'une

grande sensibilité. Avec Florence Barbier, Sylvaine Wiart et Paule Barbier.
Samedi 7 avril, 18 h, dimanche 8 avril, 16 h, château du Tertre, D5 route de Saint-Ouen-de-la-Cour. Tarifs : 15 €, réduit 7,50 €. Contact et réservation : 02 33 73 18 30, le.tertre61@orange.fr, <http://www.letertre-rogermartindugard.fr/>

Val-au-Perche
Randonnée pédestre
Organisé par l'association des parents d'élèves de l'école André-Barbet. Deux parcours : 8 et 16 km (sans inscription pour la randonnée seule).
Dimanche 15 avril, 7 h 30 à 9 h 30, école André-Barbet, avenue des Loges, Le Theil. Tarifs : 5 €, 15 € avec repas le midi, uniquement sur inscription. Inscription avant le 8 avril. Contact : 02 37 49 76 14, 02 37 49 79 82, secretariat.ape@gmail.com

Cinéma

L'Aigle - L'Aiglon, 7, rue du Docteur-Rouyer



« Pierre Lapin ».

Gaston Lagaffe : 20 h.
Pierre Lapin : 18 h.

Le Theil-sur-Huisne - Le Saint-Louis, 15, rue de la Croix
Tomb Raider : 21 h.

Mortagne-au-Perche - L'Étoile, halle aux Grains
Gaston Lagaffe : 18 h.
Tomb Raider : 20 h 30.