Le magazine des Puydômois

PUY-DE-DÔME EN MOUVEMENT

janvier 2018
www.puy-de-dome.fr
N°181



DOSSIER

LES COLLÉGIENS AU RESTAURANT

Les agents du Département mobilisés pour l'environnement

Ils sont silencieux, peu encombrants, ne polluent pas et, cerise sur le gâteau, ne nécessitent pas d'efforts : vive les vélos électriques ! Pour réduire les déplacements en voiture, le Conseil départemental met à disposition de ses agents 3 vélos électriques pour leurs déplacements professionnels dans l'agglomération clermontoise. Si l'expérimentation est concluante, la flotte devrait s'étoffer dans les prochains mois. ◆



Contact
Mission développement durable
Valérie Lahache
Tél. : 04 73 42 38 71



Le collège de Vic-le-Comte change de nom

L'extension du collège de la Comté vient d'être inaugurée. La cérémonie a également été l'occasion d'officialiser son nouveau nom : il s'appelle maintenant « La Comté Henri-Bertrand » en hommage à l'ancien principal de cet établissement et maire de Vic-le-Comte (1986-1995), décédé en 2016. Agrandi et rénové, le nouveau collège peut maintenant accueillir 540 élèves. ◆

Contact
Direction des collèges
Thierry Julien
Tél. : 04 73 42 23 82

Vacances animées au puy de Dôme

Le lieu idéal pour profiter de la magie de Noël : pendant les vacances, un large choix d'animations pour petits et grands était proposé au puy de Dôme : visite guidées et humoristiques, balades à poney et, bien sûr, la traditionnelle patinoire installée au sommet. ◆



Contact
Site du puy de Dôme
Tél. : 04 73 62 21 46
volcan.puy-de-dome.fr
www.panoramiquedesdomes.fr



« Quizz ruraludique » pour les enfants

Découvrir une exposition pendant les vacances, c'est bien. Mais le faire à travers un jeu, c'est encore mieux ! Du 26 décembre au 6 janvier, les jeunes visiteurs de l'exposition *La ruralité, c'est dépaysant*, organisée dans le hall René-Cassin de l'Hôtel du Département, ont pu participer au « Quizz ruraludique » et gagner de nombreux cadeaux. ◆

Contact
Service communication
Franck Poletti
Tél. : 04 73 42 20 87



Le Conseil départemental à vos côtés

A l'aube de cette nouvelle année, je vous adresse à toutes et à tous, mes meilleurs vœux de bonheur, de santé et de réussite.

Je ne peux m'empêcher d'avoir une pensée toute particulière pour celles et ceux qui sont dans la difficulté ou la souffrance, frappés par la maladie ou la perte d'un proche.

A vous tous, je tiens à réaffirmer que le Conseil départemental est plus que jamais à vos côtés.

« La solidarité entre les hommes, entre les territoires et entre les générations ».

Plus qu'une devise, c'est la motivation des 2 437 agents et 62 élus de notre collectivité.

Chaque politique départementale est pensée et mise en place afin d'accompagner les Puydômois tout au long de leur vie.

Cette solidarité s'exerce au quotidien, que ce soit en matière d'aide sociale (enfance, famille, personnes âgées et handicapées, habitat…) mais aussi au niveau des collèges (tarification solidaire, restauration, hébergement…), des routes (entretien du réseau, sécurité des usagers…), du transport, de la culture et du sport et enfin en direction des territoires (accompagnement technique et financier des projets de vos communes et groupements de communes).

Et pour les futures générations de Puydômois, le Conseil départemental se doit donc de porter des projets qui préparent l'avenir. Parmi eux, il y a notamment le dossier de candidature de la Chaîne des Puys, faille de Limagne au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Cette année va être décisive puisque la décision finale sera connue début juillet lors du 42ème Comité du Patrimoine mondial qui se déroulera à Bahreïn.

L'objectif de ce projet est de faire reconnaître internationalement et de garantir la préservation de ce paysage géologique d'exception et de notre patrimoine naturel.

Alors que 2018 soit l'année de toutes nos réussites, collectives ou individuelles.

Très belle année à tous !

JEAN-YVES GOUTTEBEL
Président du Conseil départemental
Vice-Président de l'ADF

2-3 RETOUR SUR IMAGES
4 ÉDITO / SOMMAIRE
5 CHAÎNE DES PUYS
6-13 **DOSSIER**
LES COLLÉGIENS AU RESTAURANT
Interview de Nicole ESBELIN
14-15 VIABILITÉ HIVERNALE
16-17 VICE-PRÉSIDENTS
18 ENVIRONNEMENT
19 TERRITOIRES
20 TOURISME
21 CULTURE
22 AGENDA / SORTIE
23-24 FICHES PRATIQUES
25 BLOC-NOTES
26-27 EXPRESSION DES GROUPES POLITIQUES



En couverture
Au restaurant du collège Anna Garcin-Mayade
Image de Henri Derus

Puy-de-Dôme en mouvement n° 181
Magazine du Conseil départemental
Hôtel du Département – Service communication
24, rue Saint-Esprit – 63033 Clermont-Ferrand Cedex 1
Tél. : 04 73 42 23 16 – Fax : 04 73 42 23 62
www.puy-de-dome.fr
Directeur de la publication : Jean-Yves Gouttebel
Rédactrice en chef : Dominique Lamirand
Rédaction : Laurence Rapp, Thibault Teisserenc, Baptiste Désorme, Fanny Pozet, Sébastien Juilliard, Bérangère Monraisse, avec le concours des services du Conseil départemental.
Photographies : Jodie Way, Henri Derus, Steeve Hans, Ludovic Combe, Photothèque63/archives départementales, Volcan de Lemptégy, LPO.
Impression : Roto Aisne
Maquette et réalisation : Médiafix (www.mediafix.net)
Diffusion : Mediapost – Tirage : 335 000 exemplaires – Dépôt légal : à parution
ISSN : 1158-0720.
Puy-de-Dôme en mouvement est imprimé sur du papier recyclé.

PEFC 10-32-2813
Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
pefc-france.org



Patrimoine mondial

Dernière ligne droite pour notre candidature

J'♥ Chaîne des Puys faille de Limagne CANDIDATURE UNESCO
Restons mobilisés !

L'année 2018 verra peut-être l'inscription de la Chaîne des Puys - faille de Limagne au patrimoine mondial de l'UNESCO. La candidature de notre site sera présentée au prochain Comité du patrimoine mondial, qui se déroulera du 24 juin au 4 juillet à Bahreïn.

« Nous entrons dans la dernière ligne droite de la candidature, et notre passage devant le 42e Comité du patrimoine mondial qui se tiendra l'été prochain à Bahreïn, sera notre dernière présentation. » a tenu a souligner Jean-Yves Gouttebel, le 1er décembre dernier, lors d'une réunion de présentation de l'actualité de la Chaîne des Puys - faille de Limagne aux partenaires de la candidature. Depuis la décision positive de reconnaissance du « potentiel de valeur universelle exceptionnelle » du site, prise en juin 2014 lors de la 38e session du Comité à Doha, un travail constructif a été engagé avec l'UICN*, organisme international mandaté par l'UNESCO pour évaluer la valeur des biens naturels candidats à l'inscription au patrimoine mondial. Le président du Conseil départemental a mis en avant le soutien dont bénéficie la candidature puydômoise de la part de l'Etat français, déterminé à voir ce projet aboutir, et de la communauté scientifique. Le Comité du patrimoine mondial ayant été renouvelé de moitié à l'automne dernier, l'équipe de la candidature a entamé un intense travail de sensibilisation auprès des 12 nouveaux pays membres. Dès ce printemps, des visites seront notamment organisées pour faire découvrir l'ensemble de ce site géologique à leurs ambassadeurs. ◆

Les 21 Etats membres du Comité du patrimoine mondial en 2018

Angola, Australie, Azerbaïdjan, Bahreïn, Bosnie-Herzégovine, Brésil, Burkina-Faso, Chine, Cuba, Espagne, Guatemala, Hongrie, Indonésie, Kirghizistan, Koweït, Norvège, Ouganda, République-Unie de Tanzanie, Saint-Kitts-et-Nevis, Tunisie, Zimbabwe.

**Union internationale pour la conservation de la nature*

CONTACT
Mission patrimoine mondial
Cécile Olive-Garcia
Tél. : 04 73 42 12 15

Tourisme

Le volcan de Lemptégy primé

Le Volcan de Lemptégy et le pays des Combrailles ont reçu le prix EDEN 2017 à Paris.

A travers son prix EDEN (Destinations Touristiques Européennes d'Excellence), créé en 2006, la Commission Européenne met, chaque année, en lumière des sites singuliers des différents pays membres. Au titre du concours 2017, le pays des Combrailles et le Volcan de Lemptégy viennent d'être primés. Rappelons que



Très apprécié des touristes, le volcan de Lemptégy est un site exceptionnel pour découvrir et comprendre le phénomène du volcanisme dans la Chaîne des Puys.

Lemptégy, ancienne carrière de pouzzolane, est un site unique en Europe pour découvrir l'anatomie d'un volcan. Le site a accueilli 107.000 visiteurs en 2017, un chiffre en hausse de 6 % par rapport à 2016. ◆

CONTACT
Volcan de Lemptégy
31 Route des Puys
Saint-Ours-Les-Roches
Tél. 04 73 62 23 25



DOSSIER

LES RESTAURANTS DANS LES COLLÈGES

Interview

« Un temps de convivialité et de citoyenneté »

Chaque jour, plus de 18 000 collégiens viennent déjeuner dans les restaurants scolaires des collèges publics puydômois. Cette coupure, bienvenue au milieu d'une journée de cours, fait l'objet d'une attention toute particulière. Gestionnaire des collèges publics et donc de leurs restaurants, le Conseil départemental s'investit pour en faire un moment agréable mais aussi pédagogique et citoyen. Nicole Esbelin, vice-présidente chargée des collèges dévoile les enjeux de cette politique.



Les collèges sont des établissements destinés à l'enseignement. La restauration, n'est-ce pas secondaire ?

Nicole Esbelin : Absolument pas ! Le repas de midi est un moment de repos et de vie en société au milieu de la journée qui ne doit pas être sous-estimé. Tout d'abord, il permet de se détendre après les cours du matin et se mettre en bonne condition pour bien commencer l'après-midi. C'est un facteur important pour que le collégien se sente bien dans son établissement et donc, dans ses études.

Ce temps de convivialité doit aussi être éducatif. Nous voulons que le restaurant scolaire soit un endroit où les élèves apprennent à vivre ensemble et à s'impliquer dans la société en adoptant les bons comportements, notamment en faveur du développement durable.

De plus en plus d'établissements sont ou vont être équipés avec des selfs collaboratifs (cf. page suivante) Pourquoi le Département développe-t-il cette méthode ?

N.E : Depuis que le Conseil départemental est chargé de cette compétence (en 2005), il a entrepris de nombreuses actions, tant au niveau du personnel que des équipements, pour améliorer les conditions de travail des agents ainsi que la qualité et l'hygiène alimentaire. Nouvelle vice-présidente, je compte poursuivre dans cette voie et tiens à saluer l'important travail réalisé par mon prédécesseur à ce poste, Sylvie Maisonnet.

Les selfs collaboratifs sont une belle synthèse des trois dimensions du développement durable : humain, environnemental et économique. Avec ce système, les convives se prennent plus en charge et deviennent acteurs de leur repas ; ils consomment mieux, par exemple ils mangent plus d'entrées et de crudités et, surtout, ils gaspillent beaucoup moins de nourriture. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : avec un menu identique, on passe de plus de 100 grammes d'aliments gaspillés par repas à moins de 25 grammes avec un self collaboratif ! Et les élèves apprécient. Le Principal du collège Anna-Garcin Mayade de Pontgibaud a même constaté qu'ils restent plus longtemps à table.

L'installation d'un self collaboratif s'inscrit dans le cadre plus large de lutte contre le gaspillage alimentaire. L'Assemblée départementale vient d'ailleurs de voter la reconduction pour trois ans du dispositif d'accompagnement et d'animation pédagogique que nous proposons aux collèges volontaires.

En dehors du gaspillage alimentaire, menez-vous d'autres actions ?

N. E : Bien sûr ! Comme je le disais, le développement durable est aussi économique et social. Depuis de nombreuses années, le Département promeut les circuits courts. Nous incitons et accompagnons les collèges pour qu'ils adhèrent à Agrilocal63 *(cf. p.13)* et puissent se fournir directement auprès des agriculteurs locaux. Ce dispositif est aussi pédagogique : les collégiens peuvent découvrir les multiples produits de leur territoire.

Nous tenons aussi à ce que les restaurants scolaires soient accessibles à tous les publics. Le tarif ne doit pas être un obstacle. C'est dans ce but qu'a été mise en place la tarification solidaire en 2014 pour que chaque famille puisse payer en fonction de ses moyens. Nous réfléchissons également à optimiser le fonds social du Département destiné à aider les familles des élèves qui font face à des difficultés imprévues.



Nicole ESBELIN
vice-présidente chargée des collèges

En chiffres :

58 collèges publics dans le Puy-de-Dôme

23 745 collégiens

20 200 demi-pensionnaires et internes

3,5 millions de repas servis chaque année

470 agents de collèges (cuisiniers, agents polyvalents, d'accueil, de maintenance…)

CONTACT
Direction des collèges
Paul Chapouly
Tél. : 04 73 42 21 89













Collège de Lezoux

Vive le self collaboratif

Terminés les clichés de la cantine où ce qui est dans l'assiette est infecte et dont la moitié a été à peine dégustée et part à la benne… D'ailleurs, on ne parle plus de cantine mais de restauration scolaire, et même mieux, dans certains établissements du département, de self collaboratif. Reportage au collège Georges-Onslow à Lezoux.

Mais de quoi s'agit-il ? C'est tout simple. Le principe de ce nouveau type de self est d'inciter chaque élève à être responsable et à lutter contre le gaspillage alimentaire. Pour ce faire, des ilots sont installés dans le lieu de restauration, un pour les entrées et un autre pour les desserts et les produits laitiers. La garniture des plats principaux est proposée en libre service et la viande est servie par un cuisinier. Pour accueillir les scolaires à chaque poste, un ou deux agents sont présents. A son arrivée, l'élève prend une assiette qui sera la seule de tout le repas (comme à la maison). Il choisit d'abord une entrée. Il peut ainsi prendre uniquement ce qu'il aime et un agent veille à ce qu'il se serve avec des quantités raisonnables, et gare à celui qui a les yeux plus gros que le ventre ! S'il souhaite en reprendre, il le pourra mais après avoir terminé son assiette. La condition est la même pour qu'il puisse passer au plat chaud. L'assiette doit être vide !

Des produits de meilleure qualité

Après avoir pris son repas, le collégien trie ses déchets grâce à des poubelles dédiées : déchets organiques (peau de banane…) et déchets ménagers (recyclables et non recyclables).

Le collège Georges-Onslow de Lezoux, en pleine restructuration de ses bâtiments, en a profité pour prendre ce virage. « Nous avons eu le choix d'avoir un self ordinaire ou collaboratif. Après quelques échanges avec le Conseil départemental, nous avons opté pour le second. Il nous a ensuite accompagné pour aménager les lieux afin qu'ils correspondent à l'agencement de ce type d'équipement », explique Cécile Page, la principale du collège. Et la gestionnaire de l'établissement, Chantal Pegoraro, d'ajouter : « Quand ce projet de self collaboratif a été lancé, des actions ont été mises en place. Un animateur, dont l'intervention est financée par le Département, nous épaule dans ce processus de sensibilisation. Ce changement a été porté par tout le collège. » Quant aux retombées de ce nouveau self, elles ont été très vite analysées. Les déchets alimentaires sont estimés entre 20 et 30 g par jour et par élève contre 100 g avec l'ancien système (cela représentait 50 kg de gaspillage alimentaire par semaine). « Avec les économies réalisées, nous pouvons acheter des produits de meilleure qualité », apprécie le chef cuisinier, Fabrice Resmond. Du côté des agents polyvalents, la satisfaction est grande. Catherine et Véronique ont un contact complètement différent avec les élèves. « Avant, il n'y avait pas d'échanges avec eux. Aujourd'hui, nous pouvons les guider et les conseiller : n'oublie pas que tu as le droit de prendre un fruit en plus de ton fromage, ne prends pas trop de pain ou de mayonnaise », glisse la première alors que la seconde certifie « passer un véritable moment de partage et de convivialité avec les élèves. » Quant aux enfants, ils sont aussi conquis. Les 3e Mathis, Jules, Maxens et Esteban, soufflent à l'unanimité : « ça fait plus pour les grands ». De quoi les responsabiliser et leur donner l'eau à la bouche ! ◆

CONTACT
Collège Georges-Onslow
Tél. : 04 73 73 12 28

Collège de Pontgibaud

Tous contre le gaspillage alimentaire !

Au collège Anna Garcin-Mayade de Pontgibaud, qui vient d'inaugurer son nouveau self collaboratif, la lutte contre le gaspillage alimentaire est un véritable projet d'établissement.



« Nous avons commencé notre plan d'action par une pesée des aliments jetés en fin de repas. Plusieurs bacs de produits gaspillés ont été remplis, c'était impressionnant à voir. » Emma Vallas faisait partie, l'année dernière, de la classe de 5eA chargée de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de préparer l'arrivée du self collaboratif. Parce qu'au collège Anna Garcin-Mayade, il s'agit là d'une véritable priorité. Avant de réaménager le restaurant scolaire (pendant les vacances de printemps 2017), un vaste plan d'action a été organisé avec un animateur du CPIE* (financé par le Conseil départemental) et animé par les élèves de 5eA. « C'est un projet susceptible de fédérer l'ensemble des élèves : la quasi-totalité de nos 363 élèves sont demi-pensionnaires», s'enthousiasme le principal, Pascal Tamin. Avec ce projet, l'établissement a pu être labélisé E3D** délivré par l'Education nationale. « Nous avons le niveau 1 et comptons passer au niveau 3 rapidement, affirme le principal. C'est une démarche qui mobilise l'ensemble du personnel : le personnel administratif, les professeurs et agents de cuisine et de maintenance. » Plusieurs actions ont été engagées tout au long de l'année : création d'affiches, réalisation d'un film, rédaction d'une charte... « Au final, la mise en route du self collaboratif s'est fait très rapidement, se réjouit Béatrice Nattes, gestionnaire du collège. En 15 jours, les élèves avaient pris leurs marques. Et nous avons été agréablement surpris : en plus de gaspiller moins, les élèves se servaient plus en crudités. »
« Nous proposons aussi de servir la viande ou le poisson en ½ portion à ceux qui le souhaitent ajoute Didier Mazuel, chef de cuisine. Du coup ils en jettent beaucoup moins. » Et pour cette année, les actions en faveur du développement durable se poursuivent. Des professeurs animent un atelier jardinage pour créer un « coin bio pour le resto » : les élèves vont planter une haie arbustive avec des plantes aromatiques et mellifères. Des ruches vont être installées et un composteur pédagogique servira à traiter une partie des déchets du restaurant. ◆



Affiche réalisée par les élèves éco-délégués pour sensibiliser leurs camarades.

**Centre permanent d'initiatives pour l'environnement*
***Education au développement durable*

Fin du repas



Ranger, jeter : tout le monde participe !

A la plonge, on participe aussi

Poser son plateau sur l'étagère sans se soucier de ce que couverts et déchets vont devenir, c'est du passé ! De plus en plus de restaurants scolaires proposent maintenant la plonge collaborative : après le repas, les convives trient et jettent leurs déchets et posent leurs couverts dans les bacs pour le nettoyage. L'opération prend peu de temps et contribue à simplifier le travail des agents polyvalents. Cette technique est aussi pédagogique : les élèves sont impliqués dans les services de l'établissement et sensibilisés au tri des déchets. En espérant que nos collégiens reproduisent ces gestes à la maison ! ◆

CONTACT
Service agents des collèges
Cécile Baduel
Tél.: 04 73 42 02 37

Pour les papilles… et les pupilles



Dressage des plats après une nuit complète de cuisson.

Formation des agents



Les agents des cuisines suivent régulièrement des formations pour préparer des plats toujours plus appétissants. Exemple avec le stage « Cuisson basse température » animé par le chef et toque d'Auvergne Laurent Jury du restaurant « La belle meunière » à Royat.

Joues de bœuf aux légumes, macreuse aux abricots façon tagine, souris d'agneau confite… Il est à peine 9h du matin mais déjà les effluves des plats préparés la veille et longuement mijotés (parfois plus de 15 heures) à 80°C mettent tous les sens en éveil. Autour de Laurent Jury, 11 chefs et seconds venus de différents collèges dégustent les différentes viandes et prennent des notes. « L'intérêt de la cuisson lente apporte aux viandes et aux poissons un moelleux et une tendreté incomparable, s'enthousiasme le chef de « La belle meunière ». On peut vraiment sublimer les morceaux de 2e catégorie qui sont plus économiques.» Autres avantages : des plats plus appétissants pour les jeunes, une gestion du temps plus souple en cuisine et des économies qui peuvent aller jusqu'à 20 % sur les morceaux de 1ère catégorie (la viande perd moins d'eau à la cuisson.)

A l'image du stage sur les cuissons lentes, des formations sont régulièrement proposées à tous les agents des restaurants scolaires ainsi qu'aux gestionnaires des collèges. Outre l'élaboration des plats, celles-ci peuvent prendre pour thème l'équilibre alimentaire ou l'hygiène en cuisine. Après les chefs et seconds de cuisine, une formation sur la mise en valeur des entrées et hors d'œuvre était proposée aux agents polyvalents. ◆

CONTACT
Pôle Hygiène alimentaire
Stéphane Bazoud
Tél. : 04 73 90 10 41

Tarification solidaire

Un service accessible à tous les collégiens

Mis en place il y a 3 ans, la tarification solidaire produit de nombreux effets bénéfiques et tend à s'améliorer

Pour les familles de collégiens, la mise en place du guichet unique a permis de n'effectuer qu'une seule inscription pour les transports et la cantine. Avec la tarification solidaire, six tranches de tarifs progressifs ont été définies : le tarif du repas variant de 0,50 € à 3,50 €. « Le coût réel d'un repas est de près de 9 €, précise Isabelle Dequiedt, responsable du service. Les tarifs pour le reste à charge des familles n'ont pas augmenté depuis trois ans ».

La tarification solidaire permet aujourd'hui à des enfants issus de familles défavorisées ou modestes de bénéficier d'un vrai repas équilibré. Preuve qu'elle joue pleinement son rôle, dans les tranches les plus modestes, les effectifs ont progressé de 150 demi-pensionnaires d'une année scolaire à l'autre.

Le Département réfléchit à des pistes d'amélioration. Cette année par exemple, les familles ont pu s'inscrire directement en ligne sur le site du Conseil départemental. D'autres réflexions sont par ailleurs menées, notamment pour mieux s'adapter aux ressources des familles ou encore pour valoriser le fonds social dont dispose chaque collège. ◆

CONTACT
Service Equipement Restauration-TICE
Isabelle Dequiedt
Tél : 04 73 42 02 45

Agrilocal63

Les produits locaux sur un plateau

44 collèges utilisent Agrilocal63 pour se mettre en relation directe avec les agriculteurs locaux et se fournir en produits frais et de saison.



Les élèves du collège Roger-Quilliot (Clermont-Ferrand) visitent l'exploitation maraîchère bio du Pré du Puy à Cébazat qui fournit leur restaurant scolaire.

Comme tous les établissements publics, les restaurants scolaires des collèges doivent respecter le code des marchés publics. Celui-ci se définit comme un corps de règles organisées autour de trois principes : transparence, libre accès et égalité de traitement des candidats. Si ce système est efficace pour garantir le prix le plus juste pour les fournitures, on constate que, de fait, il privilégie les gros fournisseurs au détriment des petits producteurs. C'est là qu'Agrilocal63 intervient. Cette plateforme Internet (reconnue plateforme d'annonces légales), met directement en relation producteurs locaux et acheteurs publics pour leurs commandes de fournitures, tout en respectant le code des marchés publics. Ce service est gratuit et ouvert à tous les fournisseurs. Pour leur faciliter la tâche, la procédure a été simplifiée au maximum. Initiée il y a 5 ans par le Conseil départemental (avec celui de la Drôme), Agrilocal connaît un véritable succès : 34 départements l'ont déjà adopté au niveau national. Dans le Puy-de-Dôme, il met quotidiennement en relation 205 producteurs locaux pour livrer les restaurants de 190 établissements publics, dont 44 collèges. ◆







Livraison des pommes du Gaec de l'Auzon (La Roche-Blanche) au collège Irène et Frédéric Joliot-Curie d'Aubière.

Des animations tout au long de l'année

Le Département propose aux collèges participant au dispositif plusieurs animations pour faire découvrir aux élèves les hommes et le travail qui sont derrière leurs menus. Dans les prochains mois, sont notamment prévues une « Semaine Agrilocal » dans le cadre de la 40e édition du festival du Court Métrage, et une semaine « Connectez-vous local » où plusieurs rencontres avec les producteurs et des visites pédagogiques de fermes seront organisées.

CONTACT
Service agriculture et forêt
Julien Meyroneinc
Tél. : 04 73 42 71 01

Repas à thème

Des repas animés toute l'année

Monotones les restaurants scolaires ? Tout au long de l'année scolaire, des repas à thème et animations sont organisés pour casser la routine mais aussi pour faire découvrir aux convives de nouveaux horizons culinaires. Ils peuvent être organisés en fonction de l'actualité (festival du Court métrage, semaine du goût, Agrilocal…) ou en relation avec les professeurs pour une déclinaison gastronomique des thèmes abordés en cours.



Voyage culinaire en Chine au restaurant du collège Philippe-Camus de Clermont-Ferrand lors du Festival du Court-Métrage. ◆



En 2015, pour la fête de la gastronomie, les élèves de la section SEGPA du collège Gérard-Philippe à Clermont-Ferrand avaient reçu des joueurs de l'ASM pour un repas sous le signe de l'« Ovalie ». ◆



Burger avec viande de Sauxillanges et galettes de légumes de Limagne concoctés par les cuisiniers du collège Anatole-France à Gerzat lors d'un menu « Agrilocal ». ◆



Traditionnel repas de Noël au collège Condorcet de Puy-Guillaume. Au menu : mousse de canard, blinis au saumon, gourmandin au poulet et tiramisu de Noël. ◆



Les frères Laurençon, producteurs de porc à la ferme Côte à côte (Davayat) et fournisseurs du collège de la Mortaix ont cuisiné leurs produits à la plancha devant les élèves en juin dernier. ◆

Nuisibles

Haro sur les punaises de lit



Face à la prolifération des punaises de lit, prévention et vigilance sont de mise.

Des piqûres parfois sous forme de ligne, des démangeaisons importantes… Vous êtes peut-être victime des punaises de lits. Depuis quelques mois, ces petites bestioles prolifèrent en France, investissant les chambres à coucher, les salons avec canapé… Adorant la chaleur, fuyant la lumière, ces punaises ne transmettent pas de maladies à l'homme. Mais elles sont source de nuisances. Le Puy-de-Dôme n'est pas épargné. « Tout le monde peut être touché. Ce n'est pas un problème d'hygiène », soulignent Céline Moynault et Pauline Salque, chargées de mission à l'association CLCV*, qui fédère différentes actions avec la ville de Clermont, le Conseil départemental et les bailleurs sociaux.

S'il n'y a pas de solution miracle pour se débarrasser des punaises de lits, certains gestes sont pourtant recommandés *(voir encadré)*.

La prévention est également importante : passer l'aspirateur régulièrement, se méfier des matelas, sommiers et canapés d'occasion, faire attention lors des voyages… La lutte ne fait que commencer. ◆

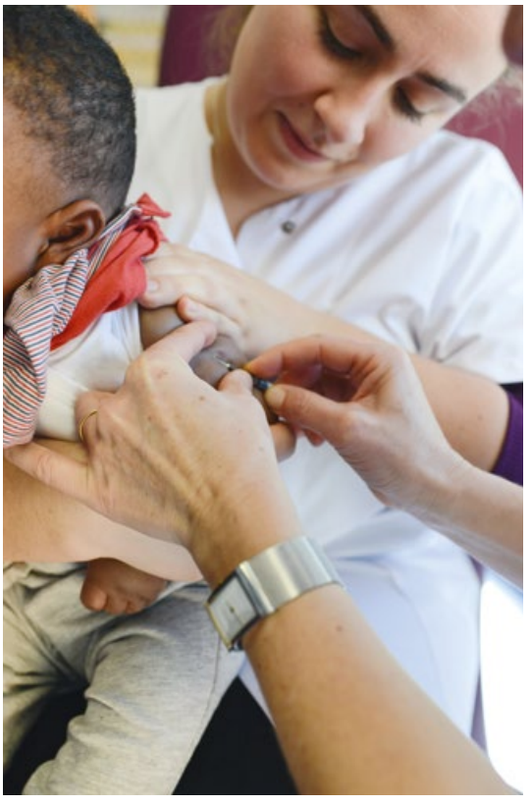


Adoptez les bons gestes

Alors que la lutte chimique nécessite l'intervention d'un professionnel agréé pour la désinfection (avec deux passages minimum), la lutte mécanique est indispensable : laver le linge infesté à 60°, mettre au congélateur pendant 48 heures minimum ce qui ne peut pas être lavé, aspirer les punaises et leurs œufs et jeter le sac d'aspirateur dans un plastique fermé, nettoyer les recoins et tissus d'ameublement à la vapeur à 120°.

**Association nationale de défense des consommateurs et usagers*

CONTACT
Association CLCV
Tél : 04 73 36 75 91



Dispensaire Emile-Roux

Consultations médicales gratuites

Service du Conseil départemental, le dispensaire Emile-Roux organise des consultations décentralisées dans tout le Puy-de-Dôme pour bénéficier gratuitement d'un dépistage des infections sexuellement transmissibles ou se faire vacciner.

Les consultations sont organisées dans les locaux des circonscriptions d'action médico-sociale. Elles auront lieu à :

- **Thiers,** pôle service Audembron, les 23 et 30 janvier ainsi que les 20 et 27 mars ;
- **St-Eloy-les-Mines,** les 6 et 13 février ainsi que les 3et 10 avril ;
- **Ambert,** les 20 et 27 février ;
- **Riom,** les 6 et 13 mars ;
- **Issoire,** les 6 et 13 mars.

Ambert : *9 rue des Chazeaux*
63600 Ambert

Thiers : *Pôle service Audembron,*
20 rue des Docteurs Dumas
63300 Thiers

Issoire :
11 Boulevard Jean-Jaurès,
63500 Issoire

Riom : *10 rue Antoine-Arnaud*
63200 Riom

St Eloy-les Mines : *10 rue Jean-Jaurès*
63700 Saint-Eloy-les-Mines

CONTACT
Dispensaire Emile-Roux
11 rue de Vaucanson - Clermont-Fd
Tél. : 04 73 14 50 80

Viabilité hivernale

Le Département en ordre de bataille

Pendant toute la période hivernale, les services des routes du Conseil départemental restent prêts à intervenir pour assurer la sécurité des usagers et maintenir le réseau routier praticable quelle que soit la météo.

Des moyens à la hauteur

Agents : 580 sont mobilisés pendant la période de viabilité hivernale dont 350 en astreinte quotidienne.

Horaires : Les interventions s'échelonnent de 5h à 22h, parfois plus en cas de chutes abondantes.

Réseau routier : 7 200 km de routes dont 2 000 km situés à plus de 800 m d'altitude

Matériel : 132 engins (89 camions, 30 pousseurs, 13 fraises) sont engagés sur les routes

Signalétique : 16 panneaux délivrent des messages variables en fonction de l'état des routes

Webcams : 12 caméras permettent de connaître en temps réel l'état de la chaussée sur : **puy-de-dome.fr**

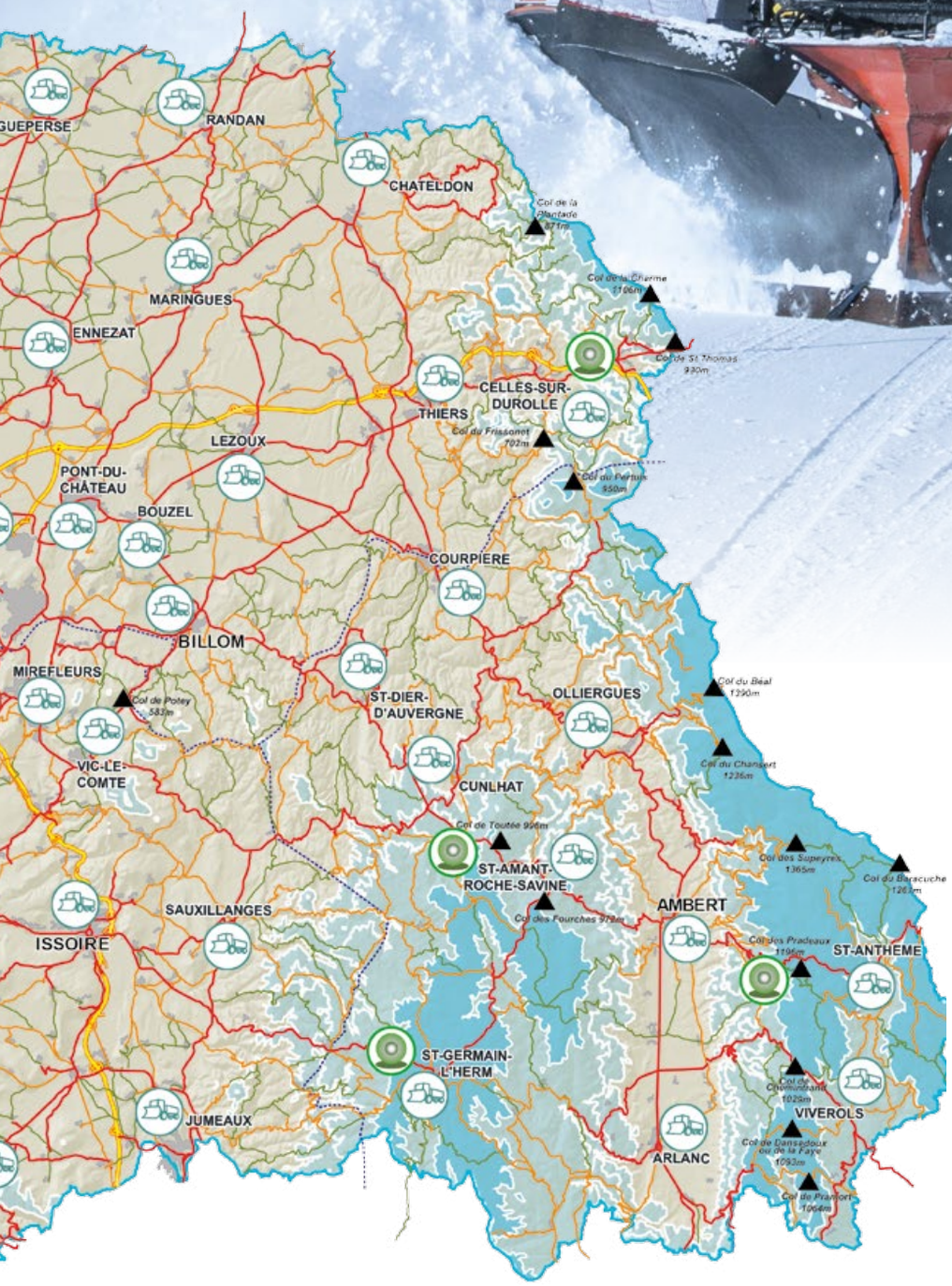
Sur la route

Malgré l'importance des moyens déployés, rouler en hiver implique toujours la plus grande prudence. Voici quelques conseils :

- Par mauvais temps, ne prendre sa voiture que si c'est vraiment nécessaire (surtout la nuit).
- Adapter son parcours en privilégiant les grands axes.
- Les zones boisées et à proximité des cours d'eau sont les endroits plus sensibles au verglas.
- A - 7°, le sel n'est plus efficace. Prudence !
- Equiper sa voiture de 4 pneus neige et prévoir des chaînes dans le coffre.
- Contrôler la pression des pneus, le niveau de lave glace, la batterie.
- Prévoir un équipement minimum : chiffons, raclette, lampe de poche, gants, couvertures, pelle...



Il ne faut JAMAIS doubler une déneigeuse, ni emprunter une route fermée à la circulation





LÉGENDE

Centre d'intervention Routier

Webcam

Col

> Altimétrie

Supérieure à 1000 m

Supérieure à 700 m

ROULEZ INFORMÉS

> Inforoutes 63,
Sur le site du Conseil départemental : **puy-de-dome.fr**

> Répondeur Infos routes : 04 73 42 02 63

> meteofrance.fr

> Radios :
France Bleu pays d'Auvergne (102.5 FM), NRJ (101.2 FM), et Nostalgie (87.7 FM) diffusent régulièrement des bulletins sur les conditions de circulation.

Nouvelles attributions de l'exécutif départemental

Suite à l'élection au Sénat d'Eric Gold et à la démission de Nadine Déat, l'exécutif départemental a été renouvelé et les attributions des vice-présidents modifiées. Au côté du président, 13 vice-présidents composent le nouvel exécutif ou bureau départemental, chargé de préparer et de mettre en œuvre les décisions prises par l'Assemblée départementale. Claude Boilon, conseiller départemental, reste rapporteur général du budget.



JEAN-YVES GOUTTEBEL

Conseiller départemental de Clermont-Fd 5

Président du Conseil départemental

Président du conseil d'administration du SDIS 63
Vice-président de l'Assemblée des Départements de France (ADF)





ALEXANDRE POURCHON

Conseiller départemental de Clermont-Fd 1

Solidarités sociales

Aide sociale à l'enfance - Placement familial
RSA - Programme départemental d'insertion
Dispensaire Emile-Roux - Circonscriptions d'action médico-sociale - Economie sociale et solidaire



PIERRETTE DAFFIX-RAY

Conseillère départementale de Saint-Eloy-les-Mines

Solidarités territoriales

Aides aux communes et communautés de communes - Ingénierie territoriale
Plan accessibilité - Enseignement supérieur



SERGE PICHOT

Conseiller départemental de Gerzat

Aménagement du territoire

Agriculture et Forêt - Parcs Naturels Régionaux et Pays - Comité de Massif - SMAD des Combrailles
Fonds Européens (hors FSE) - Site du puy de Dôme



SYLVIE MAISONNET

Conseillère départementale de Clermont-Fd 3

Enfance, jeunesse, égalité Femme / Homme

Petite enfance (prévention)
Politique de la Ville



GÉRARD BETENFELD

Conseiller départemental de Pont-du-Château

Moyens généraux

Comptes publics - Evaluation des politiques publiques départementales - Bâtiments départementaux (hors collèges) - Tarification des services publics



DOMINIQUE GIRON

Conseillère départementale des Monts du Livradois

Innovation, transition énergétique, numérique, tourisme, prospective

Déploiement du Très Haut Débit
Développement des usages numériques
Economies d'énergie et développement des énergies renouvelables - Prospective - Maintien à domicile (hors médico-social)



OLIVIER CHAMBON

Conseiller départemental de Thiers

Routes et mobilité

Routes, Transports
(y compris transports scolaires)



ELISABETH CROZET

Conseillère départementale du Sancy

Autonomie des personnes, soutien à domicile, prévention / prestations

Gérontologie - Aide sociale, APA, PCH.
MDPH et personnes handicapées



BERNARD SAUVADE

Conseiller départemental de Brassac-les-Mines

Environnement

Eau et assainissement - Milieux naturels - Prévention de la ressource en eau - GIP Terana et Satese



DOMINIQUE BRIAT

Conseillère départementale de Clermont-Fd 4

Culture, sport et vie associative

Politiques culturelles et sportives - Archives départementales - Médiathèque départementale DALD - Archéologie - Patrimoine



GÉRALD COURTADON

Conseiller départemental de Clermont-Fd 2

Habitat et logement

Charte de l'habitat - Observatoire de l'habitat
Maison de l'habitat - Urbanisme



NICOLE ESBELIN

Conseillère départementale de Brassac-les-Mines

Collèges

Patrimoine des collèges - Fonctionnement des établissements - Numérique éducatif - Sectorisation



LAURENT DUMAS

Conseiller départemental de Saint-Eloy-les-Mines

Autonomie, établissements, offre de santé sur les territoires

RAPPORTEUR GÉNÉRAL DU BUDGET



CLAUDE BOILON

Conseiller départemental d'Aigueperse







L'observatoire est accessible et aménagé pour les personnes à mobilité réduite.

Etang grand à Pulvérières

L'accessibilité du site reconnue

Suite aux travaux réalisés pour faciliter l'accès au site aux personnes en situation de handicap, une partie de cet espace naturel sensible a obtenu la marque Tourisme et Handicap.

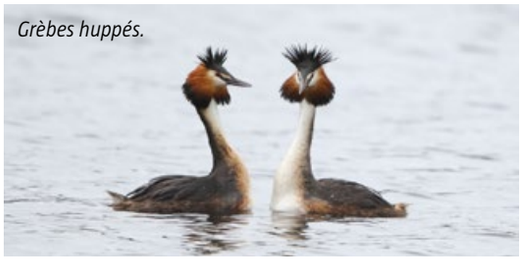
Tout comme les valides, les personnes en situation de handicap peuvent venir observer les nombreuses espèces d'oiseaux qui nichent ou s'arrêtent sur l'étang pendant leurs migrations. Un parking de deux places réservé aux PMR a été créé sur le chemin communal qui longe l'étang. Depuis ce dernier, les personnes en fauteuil roulant peuvent accéder par un chemin spécialement aménagé jusqu'à l'observatoire de l'étang, point central du site à partir duquel on peut découvrir en toute discrétion l'étang et ses nombreux hôtes. ◆

INFOS PRATIQUES
Découvrez le site
Le sentier du Grèbe huppé permet de faire le tour de l'étang en passant par l'observatoire (seul le sentier permettant l'accès à l'observatoire est labélisé Tourisme et Handicap).
Durée : 1h
Distance : 2,4 km
Altitude : 842m - 851m
Balisage : bleu
Point de départ : Pulvérières, parking près du terrain de rugby

CONTACT
Service des milieux naturels
Christèle Roudeix
Tél. : 04 73 42 24 35

149 espèces d'oiseaux recensées

L'étang grand est une ancienne réserve piscicole, construite au XVII[e] siècle par les moines chartreux. Au fil du temps, il est devenu une zone humide composée d'une mosaïque de milieux particulièrement intéressants pour la biodiversité. La commune de Pulvérières, soutenue par la LPO*, a fait labéliser ce site Espace naturel sensible en 2006. Grâce à sa physionomie, le site attire une faune très variée et notamment les oiseaux avec 149 espèces observées. Parmi eux, certains sont simplement de passage, comme la bécassine des marais ou le vanneau huppé, d'autres nichent sur le site ou à proximité. C'est le cas du grèbe huppé ou de la pie grièche grise (menacée au niveau national). Des traces de loutres ont également été observées.



Grèbes huppés.



Volontariat

On cherche des bras !

Gestionnaire de plusieurs espaces naturels sensibles, la Ligue de protection des oiseaux cherche des bénévoles pour deux chantiers d'entretien :
- à l'étang grand (Pulvérières), **le samedi 20 janvier** ;
- au puy d'Aubière, **le samedi 3 février**.

Débroussaillage, coupe d'arbustes, ramassage des déchets, entretien général du site... le travail ne manque pas ! Les volontaires peuvent venir pour la journée ou la demi-journée. N'hésitez pas à vous inscrire, les chantiers sont ouverts à tous ! ◆

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS
Ligue de protection des oiseaux
Tél. : 04 73 36 39 79
www.lpo-auvergne.org
(rubrique « Agir »)
Horaires : 9h30-13h - 14h-17h

Clermont-Ferrand

Une résidence en centre-ville

Le 12 décembre dernier, une résidence sociale et des logements locatifs ont été inaugurés au sein d'un ancien bâtiment réhabilité.

L'ancien immeuble qui abritait auparavant les appartements de l'établissement thérapeutique Sainte-Marie, vient d'être entièrement réhabilité. L'Ophis a acquis ces bâtiments situés à l'angle des rues Gabriel-Péri et Jean-Baptiste Torrilhon, à proximité des commerces et de toutes les commodités, en 2013 et a confié le projet de rénovation à l'architecte Armando Alves. L'objectif a consisté en l'aménagement de 31 logements avec une valorisation de l'architecture de la structure afin de contribuer à l'embellissement de ce quartier du centre-ville. Cet édifice comprend désormais des logements locatifs (6 T2 et 9 T3) et les locataires ont déjà pu emménager dès juin 2017. Une résidence sociale accueillant des anciens travailleurs immigrés a également été intégrée. Elle est constituée de seize logements avec un bureau d'accueil, une lingerie, une buanderie équipée de deux lave-linges et deux sèche-linges, une salle commune de 70m² meublée de deux canapés, d'un téléviseur, de tables et chaises. Avec cette nouvelle résidence, l'Ophis propose ainsi deux modes d'hébergement : individuel (type T1 à T2) et en colocation. Destinée à un public vieillissant, elle offre une accessibilité et des commodités adaptées. ◆



31 logements ont été aménagés dans cet immeuble de caractère.

FINANCEMENT

Coût total
3 523 535 TTC €

Conseil départemental
120 000 €

CONTACT
Ophis
Tél. : 04 73 41 16 16
www.ophis.fr

Yronde-et-Buron

La nouvelle école écologique et connectée

Les 35 élèves des deux classes primaires d'Yronde-et-Buron profitent maintenant d'un établissement à la pointe de la modernité. Sa construction, lancée en janvier 2016, s'est achevée juste avant le printemps 2017. Elle prend en compte les préoccupations écologiques de la commune avec notamment un chauffage par géothermie.
Un important effort a également été réalisé sur l'équipement numérique. La nouvelle école est résolument « connectée » avec plusieurs ordinateurs et un tableau numérique. Les locaux de l'ancienne école, situés de l'autre côté de la rue, seront réhabilités cette année pour devenir un bâtiment multifonctions qui intégrera une garderie, la cantine scolaire, un point lecture et la salle du conseil municipal. ◆



Les nouveaux bâtiments sont chauffés par géothermie.

FINANCEMENT

Coût total
727 442 HT €

Conseil départemental
213 023 €

CONTACT
Commune d'Yronde-et-Buron
Tél. : 04 73 69 02 02









Sports d'hiver

Où profiter de la neige ?

Dans le Puy-de-Dôme, on peut profiter d'une offre abondante et variée autour des plaisirs de la neige. 4 stations et 16 domaines skiables vous ouvrent leurs portes et proposent, chaque hiver, de nouvelles activités.

SKI ALPIN

Le Mont-Dore
41 km de pistes
www.sancy.com

Super-Besse
43 km de pistes
www.sancy.com

Chastreix-Sancy
16 km de pistes
www.sancy.com

Prabouré
7 pistes
www.praboure.fr

DOMAINES NORDIQUES

CAP GUERY
Ski de fond : 58 km de pistes
Raquettes : 20 km d'itinéraires
www.capguery.com

CENTRE PESSADE PLEINE NATURE
Ski de fond : 39 km de pistes
Raquettes : 10 km d'itinéraires
www.tourisme-lescheires.com

LE PARROT / ANZAT-LE-LUGUET
Ski de fond : 49 km de pistes
Contact : Tél. : 04 73 71 74 68

LES CRÊTES DU FOREZ
Ski de fond : 130 km de pistes
Raquettes : 33 km d'itinéraires
ambert-cretesduforez.com

COL DU BEAL
Ski de fond : 33 km de pistes
Raquettes : 24 km d'itinéraires
www.col-du-beal.com

DOMAINES NORDIQUES (SANCY)

LE CAPUCIN AU MONT-DORE
Ski de fond : 47 km de pistes
Raquettes : 27,4 km

LA BOURBOULE - CHARLANNES
Ski de fond : 22,5 km de pistes
Raquettes : 11,1 km

LA TOUR D'AUVERGNE – LA STELE
Ski de fond : 90,9 km de pistes
Raquettes : 37 km

SUPER-MURAT
2 itinéraires raquettes (3 - 8 km)
Accès gratuit

SOUGEAT-LA-SOUZE
Egliseneuve-d'Entraigues
5 itinéraires raquettes
Accès gratuit

MUROL / BEAUNE-LE-FROID
Ski de fond : 24 km de pistes
Raquettes : 1 itinéraire de 10 km
Accès gratuit

MADALET / SUPERBESSE
Ski de fond : 55,9 km de pistes
Raquettes 13,8 km entre 1300 et 1450 m d'altitude

PLAINE DES MOUTONS / SUPERBESSE
Ski de fond : 19,8 km de pistes
Raquettes : 8 km

PERTUYZAT-MONTCHAL / BESSE
Ski de fond : 86 km de pistes
Raquettes : 17,4 km

CHASTREIX-SANCY
Ski de fond : 46,9 km de pistes
Raquettes : 22 km

PICHERANDE
Ski de fond
Picherande Village : 10,7 km de pistes
Picherande - Chareire : 51,7 km de pistes
Raquettes : 12,5 km

Office de tourisme du massif du Sancy
www.sancy.com

Festival du Court Métrage

Une exposition à s'en « lécher les bobines »

Entre deux séances de court métrage, les cinéphiles auront l'eau à la bouche dans le Hall René-Cassin de l'Hôtel du Département.

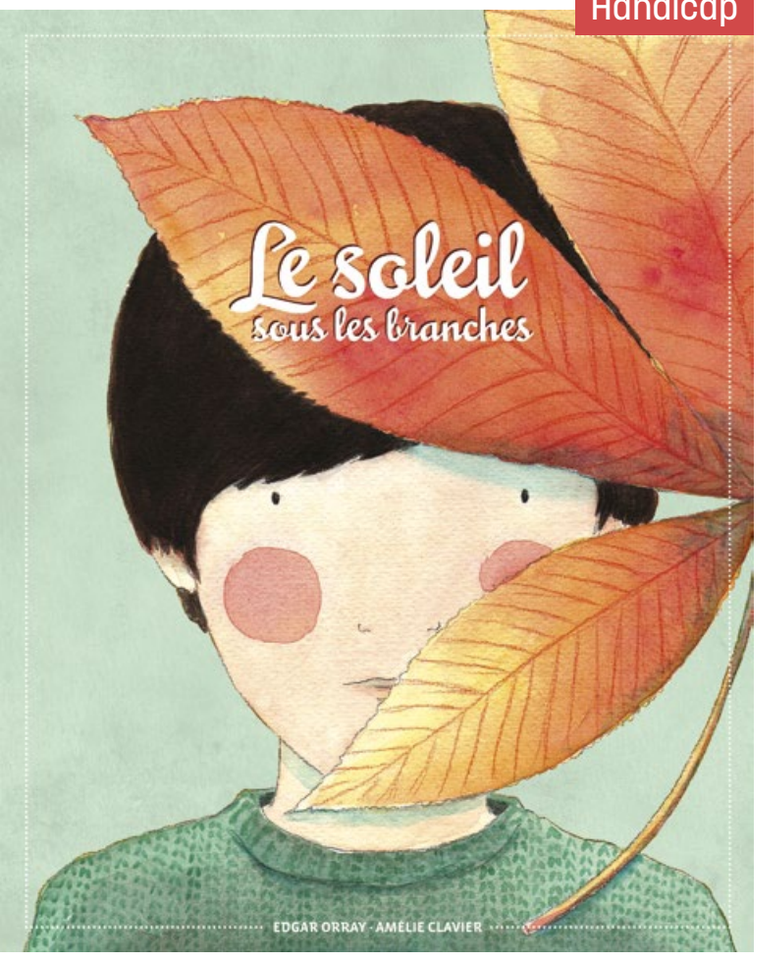
Dans le cadre du Festival du Court Métrage, Le Conseil départemental propose l'exposition *Se lécher les bobines*. Au menu : les compositions de 37 plasticiens du Puy-de-Dôme qui ont eu carte blanche pour mijoter autant d'œuvres inédites autour du thème de la nourriture dans le cinéma.
Partenaire traditionnel de cette manifestation phare de l'année culturelle puydômoise, voilà déjà 3 ans que le Département fait équipe avec Antoine Lopez, ancien membre de l'équipe fondatrice de l'événement et maître d'œuvre de cette exposition, afin de s'associer à l'ambiance festive qui gagne notre territoire dès lors que revient le Festival du Court Métrage. ◆



INFOS PRATIQUES
Du 29 janvier au 17 février 2018
Hall René-Cassin
Hôtel du Département
24 rue St-Esprit - Clermont-Fd
Du lundi au samedi
de 14 heures à 18 heures
Entrée libre

CONTACT
Service Communication
Franck Poletti
Tél. : 04 73 42 20 87

Handicap



Parler de la différence

L'association DAHLIR vient d'éditer un ouvrage pour enfants.

Créée en 2006 en Haute-Loire, l'association DAHLIR permet à des personnes en situation de handicap d'avoir accès au milieu ordinaire pour les activités sportives, culturelles ou les loisirs. Des membres de la structure, avec le concours du conteur Edgar Orray et de l'illustratrice Amélie Clavier, viennent de sortir un livre jeunesse intitulé *Le soleil sous les branches*. Basé sur le thème de la différence, l'ouvrage est préfacé par Eglantine Emeyé, journaliste et marraine de l'association. « Il s'agit d'un joli livre à mettre entre les mains de tous les instituteurs, pour le lire avec les jeunes enfants », souligne cette dernière.
Ce conte a reçu le prix « HandiLivres » dans la catégorie « jeunesse enfant ». ◆

PRATIQUE
« Le soleil sous les branches »
Edition DAHLIR
Dès 3 ans
12 € sur commande :
contact@dahlir.fr



Durant toute l'année 2018, le musée va proposer de nombreux rendez-vous pour les petits et les grands.

Musée de la céramique

Demandez le programme !

Après avoir fêté ses dix ans en 2017, le musée départemental de la Céramique de Lezoux réouvre ses portes le 1er février. *Les Vacances des potes* sont de retour.

Des ateliers, des visites, des expositions, des balades… Cette année encore, le musée départemental de la Céramique va vous en faire voir de toutes les couleurs ! Dès le 1er février, l'établissement ouvre ses portes au public. Petits et grands vont donc pouvoir profiter des nombreuses animations. Au printemps, le musée abritera l'exposition temporaire : *Rouge ou noir. Céramiques antiques ou contemporaines : confrontations*. Celle-ci permettra d'interroger la tradition antique dans la céramique moderne et contemporaine. Autre rendez-vous : les Balades thématiques du musée. Leur thème ? « Céramiques : entre argiles et volcans ». Les dimanches 8 avril, 6 mai, 17 juin, 8 juillet, 21 octobre et 18 novembre, il sera possible de participer en matinée à une balade accompagnée sur le puy de Courcourt, près de Seychalles, avant de visiter le musée l'après-midi. D'autres événements jalonneront l'année 2018. ◆

Vacances des potes : mode d'emploi !

Tu as entre 6 et 14 ans ? Tu recherches une activité ludique et créative ? Les Vacances des potes sont faites pour toi ! Les 21 et 22 février, à l'occasion des vacances d'hiver, le musée te propose de participer à deux ateliers : un cycle long de deux matinées sur le thème « Comics Antique », où il faudra inventer un super-héros ; un cycle court (une après-midi au choix) où tu vas pouvoir te relooker à la mode gallo-romaine. Sympa non ? Les Vacances des potes se poursuivront les 18 et 19 avril ainsi que cet été et à l'automne. Inscriptions obligatoires au 04.73.73.42.42 (4 € la demi-journée).

CONTACT
Musée départemental de la Céramique
39 rue de la République - Lezoux

Tél. : 04 73 73 42 42
musee-ceramique.puy-de-dome.fr
LeMDCL63

L'écocitoyenneté expliquée à tous

Comment prendre en compte la portée écologique de ses décisions et de ses actes au quotidien (consommation, déplacements, travail…) ? Autant de questions que vous vous êtes certainement posées un jour ou l'autre. La Maison des espaces naturels à la forêt de la Comté vous propose des éléments de réponse à travers l'exposition temporaire *L'écocitoyenneté. Agir maintenant pour le futur.* ◆



INFOS PRATIQUES
Maison des Espaces naturels
RD 225 (entre Vic-le-Comte et Sauxillanges)
Du 17 janvier au 14 mars
Les mercredis de 14h à 17h, sur réservation les autres jours
Entrée libre
Tél : 04 73 42 23 27
ens.puy-de-dome.fr/agenda

FICHE PRATIQUE | **Lutte contre le gaspillage alimentaire**



ADOPTEZ LES BONS GESTES

FICHE ASSOCIATION | **Les Toques d'Auvergne**

45 CHEFS POUR FAIRE VIVRE LA GASTRONOMIE DE NOS TERROIRS



En décembre 2015, le Toque d'Auvergne Matthieu Barbet, chef du Château de Codignat à Bort-l'Etang, était venu au restaurant du collège du Beffroi à Billom pour préparer avec l'équipe de cuisine un repas gastronomique et de saison.

FICHE ASSOCIATION

Les Toques d'Auvergne

Les 45 chefs des Toques d'Auvergne se sont donnés pour mission de faire vivre la cuisine et sublimer les produits de nos territoires.



Animation gastronomique autour des produits locaux à la Maison de site du puy de Dôme.

« L'Auvergne est un désert gastronomique » aurait prétendu un grand critique « parisien ». C'est en réaction à cette idée fausse qu'en 1979, Antoine Sapchat, alors chef étoilé du restaurant Les Mouflons à Besse, crée les Toques d'Auvergne. Le but de l'association est de montrer que dans notre région, héritière d'un véritable patrimoine culinaire, s'épanouit une gastronomie dynamique grâce à des chefs talentueux.
Aujourd'hui, l'association est composée de 45 chefs et professeurs de cuisine, dont une vingtaine dans le Puy-de-Dôme, et s'emploie à valoriser par ses nombreuses actions (Toques Chauds, repas à thèmes, animations...) la cuisine et les produits de nos territoires. « Notre région est marquée par une grande histoire traditionnelle autour de produits simples, comme le chou, les lentilles, le cochon ou les fromages, détaille Jean-François Fafournoux, président de l'association. Mais ce sont des recettes qui se vivent et que nous revisitons chaque jour. Il y a une grande place donnée à l'innovation. »
Les Toques rassemblent des chefs de restaurants d'une grande diversité de standing mais tous engagés à proposer une cuisine de qualité et d'inspiration régionale.
Autre grand combat des Toques d'Auvergne : la promotion des produits locaux et des circuits courts. « Nous avons ici des produits très variés : viandes, charcuteries, fruits et légumes et, bien sûr, vins et fromages, énumère Jean-François Fafournoux. Dans tous les restaurants des Toques d'Auvergne, nous nous engageons à mettre en avant ces produits que nous cuisinons au gré des saisons. »
Dans ses manifestations, l'association met d'ailleurs régulièrement à l'honneur les producteurs qui fournissent les chefs.

CONTACT
Les Toques d'Auvergne
www.toques-auvergne.fr

FICHE PRATIQUE

Lutter contre le gaspillage alimentaire

10 millions de tonnes : c'est le poids annuel du gaspillage alimentaire estimé chaque année en France. Ce gâchis intervient à toutes les étapes, de la production à la consommation. Voyons ce qu'il est possible de faire pour y remédier grâce à des petites astuces.

MIEUX ACHETER
Eviter le gaspillage alimentaire, cela commence dès que vous faites vos courses !

Faire une liste
Rédiger une liste de courses en regardant ce qu'il reste dans vos placards et dans le frigo. Cela vous permettra d'éviter de racheter des aliments que vous avez déjà et qui risquent donc de partir à la poubelle. Prévoyez même vos menus à l'avance, vous vous procurerez alors uniquement ce dont vous avez besoin.

Évitez les emballages
Privilégiez les produits vendus au détail ou en vrac. Non seulement, ils demandent moins d'emballage, ce qui est plus écologique mais en plus, vous achèterez uniquement la quantité nécessaire.

MIEUX CONSERVER
A la maison, vous pouvez préserver vos aliments pour leur assurer une plus longue période de consommation.

Conservation et congélation
Protéger les aliments dans des boites hermétiques réutilisables que vous pourrez mettre au frigo. N'hésitez pas non plus à les congeler pour augmenter leur durée de vie. Si par exemple vous n'avez pas eu le temps de manger de la viande fraîche avant qu'elle ne soit plus consommable, congelez-la !

Les dates de conservation des aliments
Il est impératif de ne pas confondre deux types d'étiquette afin de ne pas jeter inutilement les aliments :
La **DLC** (Date limite de consommation), exemple : « A consommer jusqu'au 15/12/2017 ». Après cette date, le produit est périmé et non consommable. Il faut donc le mettre à la poubelle.
La **DDM** (Date de durabilité minimale), exemple : « A consommer de préférence avant le 15/12/2017 ». Après cette date, le produit n'est pas périmé. Il peut juste avoir un peu perdu en qualités gustatives et nutritionnelles. Exemple, conservés bien au frais, les yaourts peuvent être consommés plusieurs jours après la DDM.

MIEUX CONSOMMER
Il n'est pas toujours nécessaire de jeter les restes !

Il y a du "rab" après que vous ayez mangé votre repas ? Vous avez des fruits trop mûrs ? Du pain rassis ? Vous pouvez les réutiliser pour vos prochains plats. Après avoir bien vérifié que chaque aliment était toujours consommable, n'hésitez pas à faire jouer votre imagination en les combinant ensemble ou en les transformant. Vous pouvez également trouver sur le web des recettes pour cuisiner avec les restes.





… et les circuits courts

Consommer « local » est à la mode, surtout dans le domaine alimentaire. Le Puydômois s'en réjouit mais il n'en reste pas moins dubitatif lorsqu'il voit la grande distribution s'engouffrer à grands frais de publicité dans ce nouveau créneau. Car pour lui, le vrai progrès économique, social et environnemental c'est le développement des circuits courts, pas la commercialisation à tout prix de denrées produites localement.

Le circuit court réduit - voire supprime - les intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Outre son impact environnemental (réduction des emballages, des frais de conservation, du transport…), il permet au producteur de mieux valoriser son produit tout en offrant au consommateur des garanties d'origine et de traçabilité.

Mais aux yeux du Puydômois, le circuit court a surtout le mérite de responsabiliser tout le monde : le producteur et le consommateur. Parce qu'il connaît la personne qui va consommer son produit, le producteur est naturellement enclin à la respecter en lui proposant un produit sain et de qualité. Parce qu'il connaît la personne qui a fabriqué le produit qu'il achète, le consommateur est naturellement enclin à la respecter en acceptant de payer le juste prix.

Pour reprendre une expression elle aussi à la mode, c'est du « gagnant-gagnant » ! ◆

Le puy de Dôme en mode hiver

Jusqu'au samedi 31 mars, le puy de Dôme se met en mode hiver :
- les services du sommet (Espace Grand site de France, restaurants et espace temple de Mercure) sont fermés ;
- la salle de pique-nique est ouverte du mercredi au dimanche de 10h à 16h ;
- le Panoramique des Dômes fonctionne du mercredi au dimanche (horaires sur **panoramiquedesdomes.fr**) ;
- du 26 au 30 mars, période de fermeture annuelle pour maintenance du train à crémaillère, tous les services seront fermés. Le sommet reste accessible à pied par les chemins des Muletiers et des Chèvres. ◆



Le Panoramique des Dômes fonctionne du mercredi au dimanche.

Un « chien héros » dans le Puy-de-Dôme

Secours, sécurité, santé, un chien peut être bien davantage que le meilleur ami de l'homme. C'est ce que démontre le labrador Hockey qui apporte apaisement et réconfort aux personnes âgées, jusque dans leurs derniers instants. Récompensé par la société Centrale Canine lors de la remise des 1ers « Trophées des Chiens Héros », Hockey s'est distingué pour les qualités de chien visiteur dont il fait bénéficier les résidents d'un EHPAD puydômois. Aujourd'hui âgé de 5 ans, Hockey a été confié à Muriel Madeore, infirmière, par l'association Handi'Chiens Alençon, dans le cadre d'un programme de médiation animale. ◆



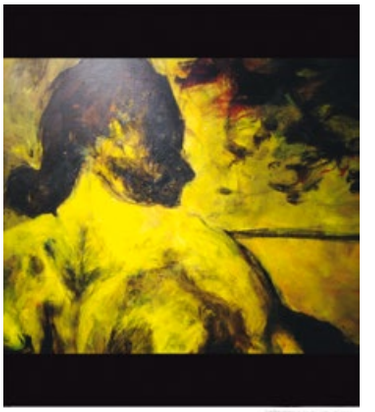
INFOS
www.centrale-canine.fr

Journée sur la petite enfance à Ménétrol

Vous êtes de jeunes ou de futurs parents et vous avez des interrogations concernant votre bébé ou votre jeune enfant ? Des professionnels seront à votre disposition lors de la 3e Journée sur la petite enfance (0-3 ans) organisée par Riom communauté. L'occasion de découvrir les services et structures existants sur le territoire, d'échanger sur les pratiques et expériences de chacun et de poser vos questions sur l'éveil, les besoins et le développement de votre enfant.Un médecin et deux puéricultrices de la Protection maternelle et infantile (PMI) du Conseil départemental participeront à cette manifestation. Jeux, activités manuelles, éveil musical, portage et atelier bien-être bébé… De nombreuses animations seront proposées par les différents partenaires. ◆

CONTACT
Protection maternelle et infantile
Circonscription médico-sociale de Riom
Tél. : 04 73 64 53 70

INFOS PRATIQUES
Journée sur la petite enfance
samedi 6 février de 9h30 à 13h,
Salle polyvalente de Ménétrol



Hyacinthe Reisch

De plein Corps

A l'occasion du Festival international du Court Métrage, le plasticien Hyacinthe Reish exposera une sélection de ses œuvres à la Chapelle des Cordeliers (Hôtel du Département). ◆

INFOS PRATIQUES
Du 2 au 10 février
Chapelle des Cordeliers
Place Sugny à Clermont-Ferrand
Ouvert tous les jours de 13h à 18h
sauf le dimanche
Tél. : 04 73 42 20 87

GROUPE SOCIALISTE, RADICAL ET RÉPUBLICAIN

Bonne année, bonne santé !

Pour y parvenir, il faut **bien manger**. La lutte contre la malbouffe est un enjeu de santé publique mais aussi un enjeu social.

Pour mémoire, en France, près de 15 % de la population adulte est obèse contre 8,5 % il y a douze ans. Un enfant sur six présente un excès de poids. Cette augmentation de l'obésité au cours de ces dernières années a concerné particulièrement les populations défavorisées, cela est dû à l'évolution des modes de vie, à des facteurs environnementaux mais aussi économiques. Il faut renverser cette tendance.

Pour permettre aux Puydômois d'atteindre cet objectif, le Département est depuis plusieurs années particulièrement actif.

Dans les collèges, notre collectivité conduit des actions de sensibilisations autour de l'alimentation. Il s'agit **d'apprendre à bien manger**, à choisir ce que l'on mange en qualité et en quantité. C'est ainsi que nous avons mis en place la **Charte « Alimentation et Plaisir »** parrainée par sept chefs étoilés du département.

De même, l'expérimentation des 6 **selfs collaboratifs, initiée en 2015,** permet de sensibiliser les élèves à une alimentation saine et de limiter le gaspillage alimentaire. Elle s'appuie sur une responsabilisation des élèves, les déchets dans ce cadre sont passés à moins de 25 grammes par élèves et par jour contre plus de 100 grammes auparavant.

La qualité de l'alimentation passe aussi par la **promotion du bio** dans la restauration scolaire mais aussi par le **développement de circuits alimentaires de proximité**. Ainsi depuis octobre 2012, l'innovation Agrilocal 63 est déclinée sur notre territoire.

C'est un soutien aux agriculteurs et entreprises puydômois, qui fournissent des produits de qualité dans le cadre d'une commande publique simplifiée. Ce concept démontre que des réponses nouvelles peuvent se trouver au cœur de nos territoires, en prise avec la réalité.

Comme Brillat-Savarin le disait dans la physiologie du goût **«La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.»** Ceci est vrai pour notre département où nous voulons que la défense de la planète, la santé et le développement de nos territoires soient étroitement associés pour un avenir meilleur.

Enfin, nous voulons faire que **manger** ne soit pas une source d'inquiétude, mais au contraire une **source d'épanouissement de soi dans une société plus durable.**

CONTACT
Tél. : 04 73 42 23 85

LE PRÉSIDENT : PIERRE DANEL

Les élus du groupe › Claude Boilon - Catherine Cuzin (Aigueperse), Nicole Esbelin - Bernard Sauvade (Brassac-les-Mines), Valérie Bernard - Alexandre Pourchon (Clermont-Fd 1), Gérald Courtadon - Manuela Ferreira De Sousa (Clermont-Fd 2), Pierre Danel - Sylvie Maisonnet (Clermont-Fd 3), Damien Baldy - Dominique Briat (Clermont-Fd 4), Jean-Yves Gouttebel - Elise Serin (Clermont-Fd 5), Nadine Déat - Patrick Raynaud (Clermont-Fd 6), Monique Pouille (Cournon-d'Auvergne), Serge Pichot - Emilie Vallée (Gerzat), Florent Moneyron - Eric Gold (Maringues), Gilles Pétel - Bernadette Troquet (Les Martres-de-Veyre), Jean-Luc Coupat - Dominique Giron (Les Monts du Livradois), Gérard Bétenfeld - Nathalie Cardona (Pont-du-Château), Pierrette Daffix-Ray - Laurent Dumas (Saint-Eloy-les-Mines), Elisabeth Crozet, Olivier Chambon, Antoine Desforges - Jeanne Espinasse (Vic-le-Comte)

UNION DES RÉPUBLICAINS

Le Département, c'est aussi l'environnement !

Les Départements sont historiquement des acteurs importants des politiques environnementales de par leur expertise technique, et leur connaissance fine du terrain et des acteurs locaux.

Ces politiques sont soumises à un cadre réglementaire très évolutif qui a eu des conséquences importantes sur le rôle du Département dans le domaine environnemental comme la compétence exclusive GEMAPI (gestion des milieux aquatiques et prévention des inondations) au profit des communes et EPCI ou le transfert de la compétence « planification déchets » des Départements aux Régions.

En définitive, les Conseils départementaux ont été affaiblis dans le domaine de l'environnement par les récentes lois, **mais leur savoir-faire et leurs aides financières restent déterminants pour les collectivités infra-départementales.**

Pour le Département du Puy-de-Dôme, la politique environnementale représente près de 13 millions d'euros.

La plus grande partie de ce budget correspond **au domaine de l'eau** (protection des captages au nombre de 1 036, aides au renouvellement des réseaux, campagne de recherche de fuite,...) **et de l'assainissement collectif et non collectif** (appui technique et financier, études de zonage et de diagnostic, réhabilitation et mise aux normes des stations d'épuration,...).

Le SATESE (Service d'assistance technique aux exploitants des stations d'épuration) **suit environ 520 stations d'épuration avec plus de 1 000 visites annuelles** pour ces installations d'assainissement collectif.

Notre collectivité possède également **la politique Espaces naturels sensibles (ENS)** avec notamment 8 sites départementaux et 13 sites d'initiative locale pour 4 620 hectares ***(voir sur ens.puy-de-dome.fr)***.

Un espace naturel sensible est un **site remarquable en terme de patrimoine naturel (faune, flore et paysage), tant pour la richesse que pour la rareté des espèces qu'il abrite**.

Les politiques ENS sont indispensables à la protection de la nature en France, et les Départements sont vertueux en la matière, puisque ce sont 200 000 hectares qui sont protégés par les Départements.

Notre groupe, en assemblée ou en commission, est force de propositions sur les questions environnementales, mais aussi sur le terrain, pour assurer une qualité de vie exemplaire dans notre département.

Le Groupe Union des Républicains souhaite à toutes les Puydômoises et à tous les Puydômois une très bonne année 2018 !

CONTACT
groupeUR@puy-de-dome.fr › Tél. : 04 73 42 23 11
› www.uniondesrepublicains.org

Les élus du groupe › Valérie Prunier - Michel Sauvade (Ambert) - Eléonore Szczepaniak - Pierre Riol (Aubière) - Anne-Marie Picard - Jean-Paul Cuzin (Beaumont) - Colette Bethune - Flavien Neuvy (Cébazat) - Marie-Anne Marchis - Jean Ponsonnaille (Chamalières) - Anne-Marie Maltrait - Lionel Chauvin (Châtel-Guyon) - Jocelyne Bouquet - Bertrand Barraud (Issoire) - Martine Bony – Jean Marc Boyer (Orcines) - Stéphanie Flori-Dutour - Jean-Philippe Perret (Riom) - Audrey Manuby - Lionel Muller (Saint-Ours-Les-Roches)

FRONT DE GAUCHE ET GAUCHE CITOYENNE

MEILLEURS VOEUX POUR DEMAIN

Construisons l'avenir avec de nouvelles formes d'économie, d'organisations, de relations sociales, nourries d'un fondement humaniste.

Changer les moyens de production et de consommation, le travail, le financement et la gouvernance par rapport à notre modèle actuel, c'est possible ! Cela existe même déjà ; les initiatives innovantes ne manquent pas : Ungersheim, un village en transition avec son économie locale et fraternelle, Albi et son autosuffisance alimentaire, Éoliennes en Pays de Vilaine et Combrailles Durables qui s'approprient la transition énergétique...

Mais il reste tant à inventer, comme le propose une étude menée par l'ADEME sur le modèle économique d'avenir *(http://presse.ademe.fr/2017/06/economie-de-la-fonctionnalite-lademe-publie-une-etude-prospective-sur-ce-modele-economique-davenir.html)*.

Imaginons un modèle de société répondant au développement durable : une moindre consommation des ressources naturelles et un accroissement du bien-être des personnes conciliés au développement économique. Un modèle qui n'est plus basé sur la production en volume de biens matériels et de services standards à moindre coût, mais **qui crée de la valeur sur les bénéfices apportés** aux collectivités, entreprises, citoyens et territoires dans une dynamique de service , tout en optimisant le cycle de vie des biens matériels.

Réinventons l'exercice des compétences ! Dépassons les vieilles filières !

Ainsi, le maraîcher proposerait aux ménages et sites de restauration collective, légumes, fruits mais également un accompagnement à bien se nourrir en privilégiant la santé, la qualité gustative et le lien social.

Les bienfaits reposeraient sur des gains de performance, par exemple la réduction du gaspillage alimentaire. Autres effets positifs : lutte contre les déséquilibres alimentaires, diminution des dépenses de santé, réduction des pollutions des sols et des eaux...

Profitant de ces effets, les acteurs de la santé, les agences de l'eau et les collectivités participent au financement et au développement de ce service de proximité.

Notre avenir est à inventer mais **dès aujourd'hui notre Conseil Départemental doit s'inscrire dans un changement de paradigme et de méthodes,** mettre en œuvre ses politiques en associant les dimensions environnementale, sociale et économique. Par exemple, produisons de l'énergie à partir des broyats des bords de routes départementales et soutenons l'habitat participatif multi-générationnel.

Partout, des hommes et des femmes s'organisent autour d'initiatives innovantes en vue d'apporter des perspectives nouvelles ; contribuons à ce mouvement de transformation de nos sociétés humaines.

Que cette nouvelle année vous soit douce et solidaire !

CONTACT
fdg.gc.cd63@gmail.com › Tél. : 04 73 42 25 26

LES CO-PRÉSIDENT-E-S : JOCELYNE GLACE LE GARS, GREGORY BONNET

Les élus du groupe › Caroline Dalet, Clémentine Raineau et Jacky Grand

GROUPE « DIVERS GAUCHE 63 »

Création d'un nouveau groupe

Ce 1er article sera pour notre nouveau groupe l'occasion de **positionner clairement notre ligne politique au sein de cette Assemblée : le groupe « Divers Gauche 63 » se situe au sein de la majorité départementale, mais entend dénoncer la politique nationale libérale, la poursuite de l'austérité, la détérioration de notre système social** et les conséquences qu'elles auront pour notre collectivité et ses programmes d'actions.

Nous sommes, soit-disant, entrés dans une ère nouvelle. Dans cette ère nouvelle, nous ne constatons aucune remise en cause des principes anciens qui ont marqué l'impuissance des politiques : la recherche du profit maximum par exploitation de l'humain ou des ressources, la spéculation, la fraude fiscale ont toujours droit de cité.

Pire même, alors que nous avons constaté par les faits l'échec de ces politiques favorisant l'offre, le remède aujourd'hui préconisé consiste à accentuer ces mêmes politiques : **casse du code du travail par ordonnances en plein été, suppression des contrats aidés, casse du logement social avec la baisse des APL, fragilisation de notre sécurité sociale, suppression de l'ISF des fortunes en actions, signature de traités de libres -échanges et acceptation d'une concurrence injuste et faussée, renoncements et abandons d'engagements écologiques**.

Cette avalanche de potion libérale nous est administrée avec la complaisance du milieu économique et financier, des médias qui leur appartiennent...et par atonie des partis politiques traditionnels, qui semblent avoir perdu toute légitimité à porter les aspirations des citoyen-ne-s. Que penser de tous ces élu-e-s qui après avoir affirmé des revendications claires les oublient par opportunisme et intérêt personnel ?

Que penser des votes partagés au sein de ces différents groupes politiques sur des sujets essentiels comme la confiance au Gouvernement, la loi de finances, la loi sécurité ?

Pour ce qui nous concerne, **c'est bien avec cette ambiguïté-là que nous voulons rompre en créant ce groupe et en refusant de donner la moindre caution à des politiques qui détruisent le modèle de solidarité** auquel nous croyons et qui a été celui des Départements, et du nôtre en particulier.

Demain les baisses nouvelles de dotations pour certaines collectivités, le maintien des niveaux actuels pour les autres, **entraîneront à coup sûr** l'arrêt de mesures obligatoires ou optionnelles, essentielles à nos concitoyen-ne-s et nos territoires...et nous devrons plus que jamais le dénoncer et nous opposer !

Nous voulons au contraire **porter de nouvelles ambitions de développement pour des collectivités autonomes. Ce sont nos convictions et celles des citoyen-ne-s que nous représentons, et elles fondent l'essentiel de notre motivation** pour faire vivre ce nouveau groupe au sein de notre Assemblée.

Nous vous souhaitons une bonne et heureuse année 2018.

CONTACT
gay.lionel63@orange.fr

Les élus du groupe › Annie Chevaldonné, Lionel Gay, Bertrand Pascuito, Monique Rougier.

LE PRÉSIDENT DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU PUY-DE-DÔME,
L'ASSEMBLÉE DÉPARTEMENTALE ET L'ENSEMBLE DES AGENTS

VOUS SOUHAITENT UNE BELLE ANNÉE



PUY-DE-DÔME
LE DÉPARTEMENT

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU PUY-DE-DÔME

création : AGENCE STUDIO - www.agencestudio.com