

magazine région

MARS 2025 #11



Julia de Funès :
**« J'essaie plus que
tout de parler vrai. »**

2

sommaire

P4 • L'invitée de Christelle Moranaïs
Julia de Funès

P10 • Portrait pour trait
Annelise Morin

P14 • Dossier
Culture : la Région investit aujourd'hui pour demain

P20 • L'esprit sport
Emma Sanchez

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

P26 • Événement
Le Région Pays de la Loire Tour

P32 • Destination Pays de la Loire
Un week-end et cinq journées clés en main

P40 • Ça tourne en Pays de la Loire !
Cassandra, un premier film pour Hélène Merlin

P42 • Libre expression

P44 • À la table de...
Dorine Garnier

P48 • Ils font la région

P50 • Carte blanche
Zoé Tondut

P51 • Ma région sur Insta



© Agence Brunet-Monié



© RPD - Jonathan Sarago



© RPD - Ouest Médias



Retrouvez votre magazine
en version audio sur paysdelaloire.fr



paysdelaloire.fr



Directrice de la publication : Christelle Moranaïs • Codirecteur de la publication : Antoine Chéreau • Directrice de la communication : Maud Brétignière • Rédactrice en chef : Christelle Taczala • Rédaction : Sébastien Dacher, Christelle Taczala - Sennse • Maquette et mise en page : RC2C • Couverture : RPD - Jonathan Sarago • Impression : Imprimerie Agir Graphic, BP 52 207 - 53022 Laval Cedex 9 • Diffusion : La Poste • Dépôt légal : 1^{er} semestre 2025 • Date de parution : mars 2025 • N° ISSN : ISSN 2552-1985.

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

Ce magazine a été mis sous presse le 24 janvier 2025 : ses contenus ont été élaborés avec les données connues à cette date.





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

« Cette dette ne doit pas être celle de nos enfants »

Le budget de la Région a fait couler beaucoup d'encre.

Nos économies ont suscité des polémiques, des mensonges, parfois des attaques violentes. Mais disons-le, aussi, nos efforts ont rencontré un large soutien parmi une majorité (de moins en moins) silencieuse de nos concitoyens.

Lorsqu'une famille ou une entreprise affronte des difficultés financières, a-t-elle seulement le choix de réduire ses dépenses ? Pourquoi en irait-il autrement de l'État et des collectivités ?

Les ressources de la Région, qui sont liées à la croissance et à la consommation, diminuent brutalement. Par conséquent, nous n'avons d'autre choix que de diminuer nos dépenses. Et plutôt que de diminuer nos dépenses d'investissement (comme la construction de nouveaux lycées ou le développement de nos transports...), nous avons choisi de réduire nos aides facultatives à l'ensemble des secteurs subventionnés, et de nous recentrer sur nos compétences obligatoires.

J'ai beaucoup réfléchi à ces choix. Pourquoi devrions-nous assumer seuls des efforts aussi importants quand personne ou presque n'en fait autant dans le pays (les 3 300 milliards d'euros de la dette française en témoignent) ? Et j'ai pensé à mes enfants. À nos enfants. Existe-t-il, pour un responsable politique, une faute morale plus grave que celle de léguer un pays ruiné, sans perspective ni avenir, à la génération qui lui succède ?

Cette dette n'est pas leur dette. C'est la nôtre. À nous d'y remédier, chacun à notre place, chacun selon nos responsabilités.

Réduire la dette, nous le devons à nos enfants.



**« La
démocratie
reste à ce jour
le modèle
politique
indépassable,
ayant pour
principe non
pas l'identité
mais la
liberté. »**

Christelle Morançais, présidente de la Région des Pays de la Loire, échange avec Julia de Funès, conférencière, essayiste et philosophe, à l'occasion de l'un de ses passages réguliers à Nantes.



Vous êtes diplômée de philosophie. Comment passe-t-on de l'univers des concepts et des idées au monde très concret de l'entreprise, où vous avez exercé comme chasseuse de têtes pendant dix ans ? Qu'avez-vous tiré de cette expérience ?

Julia de Funès : Après mes études de philosophie, je fais un DESS en ressources humaines et découvre alors le monde de l'entreprise. J'y travaille durant dix ans en tant que salariée. Le hasard de mon parcours à la fois philosophique et RH s'avère être un atout aujourd'hui, car il me permet d'allier à la vision philosophique et théorique une expérience concrète. Si mes conférences parlent aux gens, c'est que j'essaie plus que tout de « parler vrai ». Rien de mieux pour cela que d'avoir vécu ce dont on parle.

C. M. : Aujourd'hui, vous êtes reconnue comme l'une des plus fines observatrices de notre société, avec de grands succès en librairie. Le monde du travail en particulier est votre terrain de jeu privilégié pour étudier les évolutions profondes de la société.

Quel est notre rapport au travail aujourd'hui ?

J. d. F. : Si, pour ma génération – j'ai 45 ans – et les précédentes, on pouvait perdre sa vie à vouloir la gagner comme le dit l'adage, c'est que le travail constituait une finalité à part entière. Nos parents nous disaient « trouve un bon travail et tu auras réussi ta vie ! ». Le travail représentait un but de l'existence. Pour les plus jeunes générations, le travail n'est plus un but mais un moyen au service de la vie. Et ils ont raison ! Le travail, comme la santé sont des moyens essentiels pour vivre, mais pas des finalités. De même qu'on ne vit pas pour être en bonne santé, on ne vit pas pour travailler. On espère être en bonne santé pour vivre le mieux possible, on espère un bon travail pour vivre le mieux possible. Le travail, comme la santé, sont des moyens essentiels et non des buts en tant que tels. Et les plus jeunes nous obligent à revoir notre paradigme.

« Pour les plus jeunes générations le travail n'est plus un but mais un moyen au service de la vie. » *Julia de Funès*



« Grâce à l'intelligence artificielle, peut-être parviendrons-nous enfin à moins artificialiser nos intelligences et à cultiver ce qui fait l'originalité et l'humanité d'une intelligence. »

Julia de Funès

C. M. : La généralisation du télétravail suite à la Covid a profondément transformé la vie des entreprises et des collectivités. Il correspond à une aspiration à plus de liberté dans l'organisation du travail et, dans le même temps, on observe une demande grandissante des salariés à retrouver davantage de présentiel pour favoriser le lien social. Comment concilier ces deux aspirations, a priori contradictoires ?

J. d. F. : Le télétravail est systématiquement invoqué comme prétexte au délitement des liens, alors que le télétravail – un ou deux jours par semaine – n'empêche en rien de revenir travailler en entreprise quelques jours, ou de se retrouver pour des moments plus informels et conviviaux. Cet argument me semble donc être avant tout l'alibi de ceux qui cherchent à dissimuler la difficulté – certes plus grande avec le télétravail – qu'ils ont à organiser des moments collectifs. Il est bien plus facile d'accuser une technique que de revoir son

organisation. Mais ne faisons pas d'une difficulté une disqualification du dispositif. Deuxièmement, le lien social n'a pas attendu le télétravail pour se défaire en entreprise. La promiscuité de ces « osmose collaboratives » que sont les open spaces, loin de faciliter les échanges, bâillonne la plupart du temps les collaborateurs craignant au moindre mot de déranger leurs plus

proches voisins. Enfin, loin de remplacer les bienfaits du contact réel, le virtuel permet toutefois d'en redécouvrir la saveur. On apprécie d'autant mieux les moments ensemble qu'on les sait occasionnels. On prépare d'autant mieux les réunions qu'on les sait ponctuelles. Le télétravail, bien loin de miner le collectif, le renforce et le consolide !

C. M. : Notre société est traversée par des transitions radicales et profondes qui viennent bouleverser les grands équilibres. L'intelligence artificielle (IA) fait partie de ces grandes révolutions qui sont en train de transformer des secteurs entiers de l'économie, mais également nos vies quotidiennes. Quel regard portez-vous sur l'IA, qui est à la fois perçue de manière anxigène et comme un nouvel outil au service de nos organisations humaines ?

J. d. F. : À nous de faire des nouvelles technologies, non pas des puissances autonomes qui rivaliseraient avec nos intelligences, mais des moyens de se

délester – autant que faire se peut – du purement procédural, mécanique, pour privilégier ce que nous avons en nous, pour l'heure, de spécifiquement humain, à savoir les émotions, l'intelligence d'action, l'intuition, et tout ce qui ne relève pas du purement rationnel. Si je prends l'exemple du recrutement dans lequel j'ai travaillé, certains éminents recruteurs se vantaient parfois d'une disposition au flair, à l'intuition, à l'inspiration alchimique, mais très souvent, ils préféreraient l'occulter par peur du risque, en laissant place à des critères objectifs, rationnels, comme les mots-clefs, les bonnes écoles, les expériences similaires... Le recrutement qui se voulait un savoir-faire, une habileté, se réduisait en somme à une mécanique bien huilée. La décision n'était qu'une réplique, la sélection que du clonage de candidats. Finalement, le recruteur s'apparentait à une intelligence artificielle bas de gamme, puisque nous ne pouvons avoir sa puissance algorithmique. Grâce à l'intelligence artificielle, peut-être parviendrons-nous enfin à moins artificialiser nos intelligences et à cultiver ce qui fait l'originalité et l'humanité d'une intelligence.

C. M. : Dans votre dernier ouvrage, *La vertu dangereuse*, vous n'hésitez pas à vous attaquer à des idées reçues, qui vont parfois à contre-courant de l'époque, en critiquant les excès de la bien-pensance. Est-ce que cette manière de bousculer les habitudes correspond à votre conception du rôle de philosophe ?

J. d. F. : Aujourd'hui plus que jamais, la philosophie peut nous aider à nous libérer de la moralisation, car rien n'est plus immoral, amoral et assommant pour la pensée que cette dernière. La bonne conscience et les bons sentiments ne constituent en rien une réflexion morale. C'en est même tout l'inverse. La moralisation nous fait croire qu'il y a le camp du bien et le camp du mal. Ce dogmatisme binaire étouffe la pensée, nivelle l'intelligence et s'oppose en cela à la richesse de la réflexion morale et philosophique, qui est une discipline rationnelle et critique, qui suppose un discernement, une culture et une technicité qui s'apprennent. La réflexion morale est une étude, une matière, une discipline à part entière, qui n'est pas réductible au fait d'avoir un avis sur une question. Un avis n'est pas une analyse. Un point de vue n'est pas un jugement. Un verdict n'est pas une réflexion. Moraliser la pensée n'équivaut pas à penser moralement. Tous ceux qui croient posséder la vérité du Bien dans une forme d'assurance satisfaite ne semblent

pas saisir que bien et mal s'entremêlent, que les vertus peuvent s'avérer des vices et les vices devenir des vertus. Les bons sentiments pouvant conduire au pire, les véhiculer n'est pas une garantie de bonne action. L'urgence est donc au discernement et à l'ajustement des idées. C'est ce que mon dernier livre propose. Il ne s'agit pas de critiquer pour s'opposer, mais de libérer pour sortir du politiquement correct et éviter de substituer à la réflexion l'expression vindicative de l'opinion majoritaire. C'est à ce prix que l'intelligence triomphera de la bonne conscience et c'est un des enjeux salutaires de la philosophie.

C. M. : Dans votre livre *Le siècle des égarés*, vous parlez de la question de l'identité comme d'un piège. Comment, dans notre époque, peut-on concilier cette aspiration individuelle avec notre héritage universaliste ?

J. d. F. : Force est de constater que dans une société individualisée, privilégiant le sur-mesure et le particulier, ne pas tenir compte des spécificités au nom de valeurs communes ne s'apparente plus à une noblesse universaliste, mais s'interprète au contraire comme un déni des différences, un refus des particularismes, une occultation des injustices. Si l'indifférenciation était hier le signe d'une grandeur de l'esprit humaniste capable de dépasser les identités pour mieux se retrouver autour de ce qui

>>>



nous rassemble, elle n'est aujourd'hui que le symptôme d'une indifférence coupable. En somme, cet idéal universaliste est désormais perçu comme contraire au mouvement d'individuation traversant l'ensemble de notre société et réclamant toujours plus de considération personnalisée. Il est bien évident qu'aucun individu ne peut se penser totalement décontextualisé, délié de toute appartenance. Nous sommes athées, chrétiens, musulmans, juifs, etc. Mais pour conserver le sentiment de soi tout en maintenant l'exigence universaliste, encore faudrait-il maintenir nos diverses appartenances tout en les subordonnant les unes aux autres dans un ordre hiérarchique. On se doit d'être républicain avant d'être musulman, juif ou chrétien.

C. M. : Vous semblez attachée aux valeurs et aux vertus républicaines...

J. d. F. : La légalité républicaine devrait l'emporter sur toutes autres légitimités revendiquées. Cet apprentissage des priorités est à marteler dans toutes les sphères de notre société aujourd'hui gangrenée. C'est à chacun de s'adapter à notre pays de liberté et non à notre pays de s'adapter à chacune des revendications identitaires. Car seule la liberté, à la fois individualisante et collective, permet de s'unir tout en répondant à ce mouvement d'individuation. Individualisante, car c'est bien la liberté qui permet à un être d'exister. Toute étiquette identitaire ne fait de chacun qu'un exemplaire, un échantillon d'une catégorie plus générale, mais ne distingue et n'individualise jamais en rien. L'homme n'existe que par ses actes et ses choix, qui font de lui une singularité. N'étant affaire ni de naissance, ni d'éducation, ni de position sociale, ni de couleur de peau, ni de sexe, ni de genre, la liberté est la seule puissance personnelle que chacun possède en propre. Collective, car c'est bien la liberté qui permet la démocratie et la vie en commun. Si on peut certes l'améliorer sur bien des points, la démocratie



reste à ce jour le modèle politique indépassable, ayant pour principe non pas l'identité mais la liberté. C'est donc autour de la liberté que nous devrions davantage nous solidariser pour maintenir notre héritage universaliste, tout en permettant à chacun de se sentir exister.

C. M. : Votre grand-père est l'une des plus grandes figures du cinéma français, à tel point qu'il est pleinement entré dans l'imaginaire collectif. Quand on porte un nom aussi célèbre, il est parfois difficile de se faire un prénom. Comment avez-vous vécu cet héritage familial ?

J. d. F. : Comme un cadeau du ciel, une chance, une grâce, mais jamais comme un privilège dont je pourrais me vanter ; mes grands-parents et parents m'ont vite fait comprendre que le talent n'était malheureusement pas génétique, et qu'il fallait travailler dur pour parvenir à quoi que ce soit. Humilité et travail ont été les deux mots d'ordre de

mon éducation, tout cela dans un contexte aimant et chaleureux. Je ne remercierai jamais assez mes parents et grands-parents de m'avoir appris à ne pas faire d'un nom un point de vanité, mais une exigence.

C. M. : Louis de Funès avait fait du château de Clermont, au Cellier (44), son domaine familial. Celui-ci a longtemps hébergé un musée Louis de Funès, il est aujourd'hui fermé.

Un musée qui lui est consacré a ouvert dans le Var – je crois que vous avez d'ailleurs soutenu sa création – est-ce qu'il était important pour vous, au-delà de ses films immortels, qu'un lieu puisse faire vivre sa mémoire ?

J. d. F. : Je suis très attachée à ce lieu en Pays de la Loire. J'y ai passé mon enfance et je suis très sensible aux lieux. Je retourne régulièrement à Nantes pour des conférences, et j'en profite

souvent pour passer au cimetière où reposent mes grands-parents. Oui, ma famille et moi avons tenu à ce qu'un lieu, un musée lui soit consacré. Non seulement pour sa mémoire, pour la pérennité du souvenir, mais aussi et surtout pour le public. Raison pour laquelle nous avons pour ainsi dire tout mis à disposition des visiteurs (objets personnels, lettres, films de famille et souvenirs). Ce lieu n'est pas un espace froid et impersonnel comme peuvent l'être parfois les musées, mais un lieu à son image : joyeux, modeste et authentique.

Julia de Funès,

née Julia Florence de Funès de Galarza, le 4 mars 1979 à Paris, est une philosophe et auteure française. Passionnée de philosophie, la petite-fille de Louis de Funès a suivi des études dans cette discipline, obtenant un Master en philosophie à l'Université Paris IV-Sorbonne. Elle a également étudié la psychologie et les sciences sociales. Elle s'intéresse particulièrement aux enjeux du bien-être, du sens de la vie et de la gestion du temps. Soucieuse de partager ses réflexions, Julia de Funès a présenté le programme *Le bonheur selon Julia* sur France 5 et animé une chronique sur BFM Business. Ainsi, en plus de ses publications, elle intervient régulièrement dans les médias, donne des conférences et anime des ateliers pour transmettre sa passion de la philosophie et ses réflexions sur des sujets aussi variés que l'éthique, la gestion du stress et la recherche du bonheur, mais aussi pour partager ses analyses sur le management et la qualité de vie au travail. Engagée dans le domaine du coaching, elle aide les individus et les organisations à trouver du sens dans leurs vies professionnelle et personnelle. Son dernier ouvrage, *La vertu dangereuse : Les entreprises et le piège de la bien-pensance*, est paru le 16 octobre 2024 aux éditions de l'Observatoire.

+  Julia de Funès  defunesjulia  @JuliadeFunes



10

portrait pour trait





Bien dans ses pantoufles

Déterminée, la Sarthoise Annelise Morin. L'entrepreneuse réussit depuis quelques années un numéro d'équilibriste inédit : reprendre une activité historique de fabrication de chaussons et incarner avec courage et ingéniosité le maintien d'un *made in France* fier et audacieux. Devenant une pointure dans l'univers artisanal de notre région. Rencontre.

On a pléthore d'épithètes à l'égard des pantoufles d'autrefois, longtemps associées à nos souvenirs d'enfance et à une image désuète. La mule, la charentaise, le bottillon, la babouche (...), bref le chausson, c'est l'univers d'Annelise Morin, depuis plus de trente ans. À la tête de Plastigom, entreprise sarthoise presque centenaire, elle ne laisse transparaître aucune rugosité, incarnant une cheffe d'entreprise opiniâtre, qui sait résister aux assauts d'une concurrence mondiale plutôt rude. En reprenant l'entreprise dans laquelle elle a commencé sa carrière en 1993, Annelise Morin s'est façonné une image cousue main, d'une maquisarde de l'artisanat local, devenant l'une de ces nombreuses égéries du "fabriqué en France". Et ça marche.

Le jour de notre visite, dans la zone artisanale de La Croix, au nord de Champagné (72), il fait un temps à avoir les pieds bien au chaud. « *Quand la météo n'est pas bonne, les ventes le sont* », en plaisante l'entrepreneuse. Les locaux de Plastigom n'ont rien de clinquant, bien au contraire, les treize employés s'affairent dans l'atelier, dans la plus pure tradition artisanale : les doigts de fée des couturières et des piqueuses assemblent des bouts de tissu qui prennent vie, transformés en charentaises traditionnelles pour les amateurs de confort, en mules pour un enfilage facile, en ballerines, bottillons... La marque sarthoise – La Vague – créée en 1936, a ainsi trouvé sa place dans notre quotidien : « *Portée par le déploiement du télétravail, la fédération française de la chaussure a même lancé l'an dernier la Journée du chausson, à l'occasion du dernier week-end d'octobre, qui marque le changement d'heure saisonnier.* »



Les pieds sur terre

Plastigom est une entreprise à part, résistante, résiliente. « *Chaque jour, je parcours cet atelier qui est un peu notre laboratoire de fabrication et de création* ». Annelise Morin s'arrête à proximité des grands bacs accueillant la matière et les nouveaux motifs, glissant sa main dans les tissus. « *Je ne peux pas m'empêcher de toucher, de sentir la matière, et d'imaginer des modèles, des formes, des coupes. À chaque saison, nous proposons une dizaine de créations pour la suivante.* » Annelise Morin n'est ni une technicienne, ni une professionnelle de la couture, « *loin de là* », précise-t-elle. Son affection pour Plastigom, elle la lie à la puissante histoire de cette entreprise, créée par Pierre Bonnet en 1928. Titulaire d'une formation supérieure en gestion internationale, la Sarthoise, d'abord embauchée comme responsable export, devient directrice du site en 2000. L'entreprise à taille humaine s'est établie à Champagné après avoir débuté son activité dans le centre-ville du Mans, « *une ville à laquelle je suis très attachée* ».

On imagine sans peine le parcours sinusoïdal d'une manufacture de cet acabit, traversant les décennies tel un ovni qui ne se laisse jamais dépasser par les émotions, quasiment imperméable aux crises et aux inquiétudes économiques. « *Nous avons toujours su*

avancer, nous réinventer. » Quand la question de la transmission s'est posée, Annelise Morin n'a pas changé d'un iota. « *Hubert de Chaisemartin [ndlr : le précédent PDG] voulait que la marque perdure au sein de la région, et imaginait un repreneur qui connaisse le personnel, les produits, la technicité. Sur le papier, je cochais toutes les cases, mais il m'a fallu cinq années de réflexion [rires]. J'ai mis du temps à me convaincre que j'en étais capable : reprendre une boîte, assumer cette responsabilité.* » In fine, l'entrepreneuse s'est résolue à s'asseoir sur quelques appréhensions – aucun membre de ma famille n'a jamais été chef d'entreprise, je suis la fille d'enseignants –, s'appuyant sur une ténacité rare. « *Croire au produit, protéger un savoir-faire local* », sans jamais céder aux sirènes d'une sinistre délocalisation, ça va de soi. « *L'activité est née en Sarthe, elle y reste.* »

Fabriquer en France, un combat de tous les jours

Aujourd'hui, Annelise Morin peut s'enorgueillir de petits succès dans un secteur difficile, elle rêve d'atteindre le point d'équilibre de cette famille du *made in France*, que « *auquel chacun croit, que chacun respecte, mais qui peine à séduire dans l'acte d'achat régulier.* » Plastigom est aujourd'hui capable de placer l'écoconception au centre de



La formation pour sauvegarder le savoir-faire

Engagé, responsabilisé et fidélisé, tout le monde trouve chausson à son pied dans cette entreprise aux dimensions familiales. Annelise Morin sait toute l'importance d'être bien entourée : « les spécialistes de la fabrication de chaussons n'existent pas. Nous les formons ». Une formation qui passe également par l'accueil de stagiaires des lycées régionaux dans des métiers différents : plasturgie du lycée Robert-Garnier de la Ferté-Bernard, sections techniques du lycée technologique Saint-Joseph-La-Salle à Pruillé-le-Chétif (72) ou encore les sections mode du côté de Cholet (49).

Pas les deux pieds dans le même chausson

Au fil des ans, Plastigom a appris à être agile, à s'adapter au contexte, notamment en fabriquant des masques pendant la période Covid. Par ailleurs, depuis 2021, plusieurs couturières de l'usine travaillent à la fabrication de serviettes hygiéniques pour la Week'Up, start-up mancelle créée par Corinne Boulay, qui se bat contre la précarité menstruelle, pour l'éducation des jeunes filles et pour valoriser la production française.

sa démarche de fabrication, et de travailler sur cette "origine France garantie". « Nous travaillons avec des tisseurs français et tous les ans, nous avons un audit de vérification de provenance de la matière. Il faut au moins 50 % de provenance en France, nous en sommes à plus de 80 %. On coupe, on pique, on monte les semelles, on fait le design... Vous savez, fabriquer français est un gage de durabilité du produit, qui sait se tenir avec le temps. » Même la question du prix n'est pas taboue, Annelise le résume ainsi : « On n'est pas cher, on est au prix d'une fabrication et d'une qualité à la française. »

Même si Plastigom s'adresse à une clientèle de magasins distributeurs, deux rendez-vous de vente directe rythment l'année. « J'y tiens vraiment, car le personnel s'implique et présente son savoir-faire. » Résultat, près de 2 000 visiteurs viennent trouver un chausson à leur pied durant les trois jours d'ouverture. Et lorsque Annelise revient du Salon du made in France, son enthousiasme est reboosté. « Il est crucial de se battre pour le savoir-faire local, d'abord pour l'écologie, en limitant l'importation de produits qui coûtent à la planète. Puis, grâce à nos chaussons, des emplois sont maintenus dans la région, ici en Sarthe. Nos marges sont minimes, mais on est là, combatifs. Résister est dans notre ADN, on peut en être fiers. »



14
dossier

CULTURE

LA RÉGION INVESTIT AUJOURD'HUI POUR DEMAIN

La Région des Pays de la Loire
a cofinancé la rénovation du Musée Dobrée
à Nantes (44), rouvert en mai 2024.



Musée Dobrée

Accueil

Les élèves de seconde générale du lycée public Robert Garnier - La Ferté-Bernard en visite au château de Bessé-sur-Braye (72) dans le cadre de l'opération « Les lycéens des Pays de la Loire à la découverte du Plus Grand Musée de France ».

Dans le contexte de crise budgétaire et financière que traverse notre pays, la Région a fait le choix de recentrer son action sur ses compétences obligatoires – les lycées, les transports, l'économie – et son rôle de collectivité d'impulsion qui constitue sa raison d'être. Face au mur de la dette qui s'élève à 3 300 milliards d'euros, la Région assume de réaliser un plan de 100 millions d'euros d'économies auquel tous les secteurs sont appelés à participer. Ainsi, la Région a fait le choix de faire supporter à la culture, le sport

et la vie associative 10 % des efforts budgétaires. Ces efforts portent sur le budget de fonctionnement, c'est-à-dire l'attribution de subventions, afin de préserver les capacités d'investissement de la Région pour accompagner des équipements structurants dans nos territoires : des pôles culturels, des musées, des équipements sportifs... (voir la carte des investissements page 19).

Quel effort cela représente-t-il pour les festivals et les lieux culturels que la Région accompagnait financièrement ? En moyenne, moins de 5 % du budget des festivals et moins de 10 % du budget des lieux.

Valoriser l'identité et le patrimoine ligériens

Le saviez-vous ? La seule compétence obligatoire de la Région en matière culturelle réside dans l'inventaire régional du patrimoine. Cette compétence de très grande proximité avec les territoires, notamment ruraux, permet de faire connaître et de valoriser notre identité et notre patrimoine ligériens, notamment auprès de la jeunesse. C'est dans cette perspective que la Région a lancé le projet du Plus grand



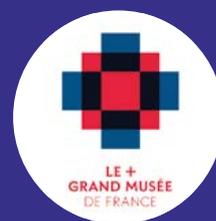
© RPDL - Jonathan Sarago

musée de France (lire l'encadré ci-contre) ou des médiations dans les lycées.

Dans les responsabilités directes de notre collectivité dans le domaine culturel, il y a bien entendu l'Abbaye Royale de Fontevraud. La charge de la Région est d'en assurer l'entretien, la transmission et le rayonnement, en proposant une programmation artistique qui allie exigence et grand public.



Les lycéens des Pays de la Loire à la découverte du Plus Grand Musée de France



Propulsé par le partenariat entre La Sauvegarde de l'Art Français et la Région des Pays de la Loire, ce programme vise à transmettre aux jeunes le goût pour les trésors patrimoniaux qui les entourent, l'histoire de l'art ou le devoir de mémoire. Au cours de l'année scolaire, les élèves partent à la rencontre de diverses œuvres présélectionnées pour eux par les experts du patrimoine, qui les accompagnent pour déterminer leurs besoins de restauration. Acteurs de la transmission, ils votent pour désigner les œuvres qu'ils souhaitent conserver pour les générations futures et peuvent suivre leur restauration. Depuis 2023, dix classes, soit 280 lycéens ont découvert 50 œuvres en Pays de la Loire et attribué 50 000 € pour restaurer celles qu'ils ont choisies.

+ patrimoine.paysdelaloire.fr



La Région des Pays de la Loire a cofinancé le nouveau cinéma Le Concorde à La Roche-sur-Yon (85), ouvert en janvier 2024.

© Ville de La Roche-sur-Yon

Fontevraud est ce lieu singulier où la culture et le patrimoine se rencontrent. Notre ambition est de renforcer encore davantage la dimension familiale de grands rendez-vous qui rythment les saisons tout au long de l'année.

Par ailleurs, la Région continue d'accompagner les grands opérateurs culturels régionaux dans lesquels elle est statutairement engagée, comme l'Orchestre national des Pays de la Loire (ONPL), le FRAC ou Angers Nantes Opéra, en exigeant de leur part de travailler à la transformation de leurs modèles.

Une présence là où c'est le plus utile

La ligne directrice de la Région en matière d'offre culturelle, c'est d'abord l'itinérance. Au fond, elle

s'accorde avec l'idée que le rôle de la Région est d'être présente là où elle est la plus utile, là où les collectivités ont moins les moyens de porter leurs propres événements, là où les habitants n'ont pas les mêmes chances que dans les métropoles et les grandes villes. Son ambition, c'est de mettre à portée de tous l'excellence artistique, partout dans notre région.

C'est le cas de *Ma Région Virtuose* qui, à travers plus de 150 concerts dans nos cinq départements, a pour la seconde année consécutive proposé en début d'année un grand rendez-vous musical dans nos salles de spectacle, dans nos lycées, dans nos villages, dans nos TER, dans nos marchés, et même dans certains centres commerciaux.

Cette volonté de faire vivre de grands événements au cœur de nos petites villes et de nos

villages, c'est aussi l'ADN du *Région Pays de la Loire Tour* (lire page 26). Populaire, festif, vitrine du patrimoine de notre belle région, des savoir-faire et de la performance sportive de haut niveau, ce rendez-vous dépasse le cadre de la course cycliste pour s'affirmer comme un hommage à la ruralité et à la beauté de nos territoires.

De la crise naissent les opportunités. Le contexte budgétaire contraint offre celle de faire preuve, plus que jamais, d'imagination, de réfléchir ensemble et d'innover. Il nécessite de développer de nouvelles formes de collaborations au service des projets : diversification des ressources, partenariats publics/privés, ingénierie d'appui auprès des territoires, connexion entre les acteurs...

Vous y voyez
une Abbaye royale ?
Son créateur y voyait
une Cité idéale.
Aliénor d'Aquitaine
y voyait un écrin pour
l'art, sa vie, son éternité.
Aujourd'hui, vous y verrez
un lieu chargé d'histoire
qui continue de cultiver
sa singularité avec
un musée d'Art moderne
unique. Le temps
d'un repas, d'une nuit
ou d'une visite, votre
expérience sera différente,
votre souvenir éternel.

ÉTERNELLEMENT DIFFÉRENT

Credit photo : Christophe Martin - www.amtjga.agency - 02322 - Décembre 2023

20

l'esprit sport

*« Avoir
de la force, de
la détermination,
ne jamais
abandonner. »*



Emma Sanchez

Je suis née dans la roue

La frimousse de l'insouciance. On imagine mal au premier abord la jeune Emma Sanchez, espoir du cyclisme régional sinon au-delà, seule, la meute du peloton à ses trousses, tracer vers les sommets. Et pourtant le vélo c'est son dada, sa passion, son ambition. Le prodige a accepté de lever le nez de son guidon.

Il était une fois un petit royaume qu'on appelait le cyclisme français féminin. Depuis toujours, il vivait dans l'ombre d'un puissant empire, masculin celui-là.

Un beau jour de l'an 2007 est arrivée, dans la famille Sanchez, Emma. Fille d'un papa cycliste de niveau Élite et d'une maman cycliste, elle est la petite sœur de Clément, lui aussi lancé comme une fusée sur la piste des performances sur route. *« Toute ma famille fait du vélo, même mes grands-parents, mes oncles et tantes... Je suis tombée dedans à mon tour [rires]. En famille, on parle beaucoup de vélo, tous les jours. »* Certes, il y a bien une licence de gymnaste qui précède dix saisons de cyclisme, mais Emma a très vite compris que c'était beaucoup plus grisant de fendre le vent sur le bitume et de franchir des lignes les bras levés vers le ciel. *« En voyant son frère à l'entraînement, Emma a demandé à ramener son vélo, c'est comme cela que tout a commencé »*, raconte le papa. Dès les jeunes catégories, Emma opte pour ce sport d'endurance et terriblement stratégique. Peu à peu, mais très vite, elle s'impose dans les pelotons, où elle bat les garçons de son âge, quitte à perturber des parents qui voient *« une fille passer devant »*.

« Comment ça va Emma ? » « Très bien, je rentre du lycée (ndlr : lycée Auguste-et-Jean-Renoir à Angers). Après l'interview j'irai rouler jusqu'au début de la nuit. » C'est le quotidien de ce grand

espoir régional – elle fait partie de la Team Elles et du collectif France pour la deuxième année consécutive – épousant ainsi le statut de sportive de haut niveau.

Petite reine deviendra grande

N'allez pas croire que la jeune cycliste se *« met des barrières »* comme elle dit : *« je sors, je vis, je profite, je ne m'interdis pas un goûter biscuits chocolatés »*. Une passion comme sur des roulettes donc, et un profil en particulier ? *« Grimpeuse, j'aime bien quand ça monte »*, même si du côté d'Avrillé, où elle réside, *« les reliefs sont rares... »* Chaque week-end en compétition booste Emma : *« tout gagner, c'est ça qui m'intéresse, c'est là que je vois que les entraînements, ça paie »*. Car on ne l'a pas encore dit, mais Emma roule tous les jours, une heure à deux heures, parfois plus. En course, il faut parfois se frotter à d'autres gabarits, à d'autres coureuses d'expérience. *« Je suis la plus jeune de l'équipe, ce n'est pas pour autant que je suis protégée dans le peloton. »* D'ici les championnats de France au mois d'août, il y aura d'autres sprints, d'autres chronos, des titres à chercher, ou à défendre : Emma Sanchez est championne régionale junior, route et contre-la-montre. La recette pour y arriver ? *« Avoir de la force, de la détermination, ne jamais abandonner. J'ai l'ambition de passer pro. Ce serait incroyable. »*

+  Emma.Schz

La Team Elles Groupama Pays de la Loire, soutenue par la Région des Pays de la Loire, promeut le cyclisme féminin à travers la formation, la performance et l'engagement. L'équipe évolue au niveau National 1 depuis 2018 en permettant aux jeunes cyclistes de la région d'accomplir leurs carrières sportives, avec un calendrier de compétition de haut niveau national, voire international.

+  Team Elles

Derrière ces produits ou services, imaginés, élaborés, fabriqués ou assemblés en Pays de la Loire, des entrepreneurs créatifs osent et innovent. Voici leur histoire.

Domaine de la Grenaudière - Vins*
Maisdon-sur-Sèvre (44)

Le phénomène sans alcool

Qui l'eut cru ? Après 300 ans d'existence, le domaine de la Grenaudière, qui se déploie sur 28 hectares, s'est lancé dans le vin désalcoolisé. Mathilde Ollivier et Stéphane Cotteceau, 8^e génération de vigneron du domaine ont été les premiers à créer un vin désalcoolisé uniquement à base de Melon B., cépage historique du Muscadet. Cette première cuvée, baptisée Phénomène, vient répondre à celui du Nolo (No alcohol, Low alcohol**) qui séduit de plus en plus de consommateurs.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
** Sans alcool, faiblement alcoolisé.



© Ollivier Cotteceau-PHENOMÈNE

régional



Concept Bois & Jeux - Jeux traditionnels
Saint-Saturnin-du-Limet (53)

Billes en têtes

Gaël Mauron a créé Concept Bois & Jeux en 2013. L'entreprise mayennaise construit des jeux en bois, mais aussi étudie et conçoit les idées ludiques de ses clients avant de les fabriquer. Depuis 2018, c'est aussi le seul fabricant français de billes traditionnelles. Au poids ou en sachets, mouchetées ou unies, elles redonnent des couleurs au savoir-faire locaux jusqu'aux plus hauts sommets de l'État, puisque Gaël Mauron a représenté la Mayenne lors de la 4^e édition de la Grande Exposition du Fabriqué en France, au Palais de l'Élysée, en octobre 2024.

L'Atelier du Poupoupidou
Accessoire vélo - Nantes (44)

Les cyclistes en pincent pour lui

En 2015, c'est le coup de vent en trop : Céline Demonfaucon en a marre de trop voir sa jupe s'envoler lorsqu'elle fait du vélo. Son mari, Marc, travaille alors sur un prototype de pince magnétique qui transforme la jupe en short. C'est la naissance du Poupoupidou. Céline et Marc veulent un objet joli, pratique, de qualité et durable. Conçu à Nantes et fabriqué à Cholet, le Poupoupidou s'est vendu à plus de 35 000 exemplaires. L'objet, devenu culte, fête ses 10 ans en 2025.



Limero L'Escargot Mayennais
Cosmétique - Marcillé-la-Ville (53)

Ils en bavent pour votre peau

Vous les connaissez dans l'assiette, au beurre persillé et vous vous en régalez. Si dans leur ferme hélicicole Christine et Jean-Claude produisent effectivement des produits alimentaires à base d'escargots, ils ont aussi fait le pari de la cosmétique. La ferme, située au nord de la Mayenne, propose des crèmes de visage, pour le contour des yeux ou des sérums anti-âge, fabriqués à partir de bave de gastéropode et d'ingrédients naturels comme l'aloé vera. Une bonne solution pour ralentir les effets du temps.

génial !



Good Food
For Mama - Bouillons
Saint-Pavane (72)

Tout est bon dans le bouillon

Aline Lebrène Baron, Sarthoise touche-à-tout, a fondé en 2023 Good Food For Mama, une start-up qui propose des paniers remplis de bouillons et de produits dédiés à la maternité, pour une alimentation saine et pratique. Et depuis 2024, elle a lancé Oùmami, qui fabrique les premiers bouillons bio *made in Sarthe*, riches en nutriments et en collagène. Une façon de remettre au goût du jour les saines recettes de nos grands-mères.



régional

Le Formier - Chaussures
La Romagne (49)

Chaussures à vos pieds

La marque du groupe Cléon puise dans un savoir-faire historique et local de cordonnerie pour proposer des chaussures pour hommes durables fabriquées à La Romagne dans le Maine-et-Loire. Les chaussures sont produites à partir de matières raisonnées et garanties sans produits toxiques. Un choix qui permet à Le Formier d'avoir un pied dans la tradition et l'autre dans la modernité, mais aussi de préserver l'emploi local.



© Le Formier



© Le Mans & Nurburgring

Le Mans Miniatures
Miniatures de collection - Yvré-le-Pôlin (72)

Un savoir-faire à grande échelle

Benoît Moro a grandi non loin du circuit des 24 Heures du Mans*. Une proximité qui a poussé le Sarthois passionné de miniatures à se lancer dans l'automobile à petite échelle. En 30 ans d'existence, Le Mans Miniatures a acquis une solide réputation de savoir-faire et d'excellence auprès des collectionneurs. À l'affût des nouvelles technologies et de matières innovantes, Benoît Moro et son équipe ont pu rester dans la course et exportent leurs modèles réduits dans près de 25 pays.

* Du 11 au 15 juin 2025

La Maison d'Oya - Chocolats artisanaux
Port-Joinville (85)

Chocolat d'Yeu, plaisir divin

Que fait-on lorsqu'on est tombé dans le chocolat toute petite, que le cousin de notre mari est producteur de cacao et que l'on rêve de s'installer sur l'Île d'Yeu ? On fait de son rêve un projet de vie ! Florence Bizieux, soutenue par son époux Didier, a lâché les finances pour passer un CAP chocolaterie. Un beau défi pour le couple de quinquas que la passion a mené au succès. Depuis 2020, leur chocolaterie-confiserie, reconnue pour la qualité de ses pralinés primés, s'est imposée comme une destination gourmande incontournable de l'île.



Oslow/Co - Prêt-à-porter - Saint-Gilles-Croix-de-Vie (85)

À la mode de chez nous

Dans son atelier de la Côte de Lumière, Coralie Coutouis dessine et fabrique des vêtements et accessoires de mode féminins uniques et durables. Issue du monde du luxe, la trentenaire a choisi de mettre son exigence et son savoir-faire au service de la mode responsable. Résultat ? Des pièces sur mesure, fabriquées localement à la main, en petites quantités, à partir de matières premières sourcées et respectueuses de l'environnement.



© RPD - Jonathan Sarago

génial !

Valoriz'me - Encas protéinés - Angers (49)

Encas pour les femmes

Célia Nencioni a créé Valoriz'Me en 2023. L'idée est simple : proposer des encas sains élaborés à partir de produits naturels pour apporter les nutriments nécessaires aux femmes pendant leurs règles. Ces encas, appelés "Me'Ball", sont élaborés via un établissement de service et d'aide par le travail (Esat) angevin. Ces produits 100 % fabriqués en France ont été valorisés lors du Salon du Made in France à Paris, en octobre 2024.



© Valoriz'me

26

événement

RÉGION PAYS DE LA LOIRE **TOUR**

Préparez-vous à vibrer !

Le *Région Pays de la Loire Tour* revient pour une 3^e édition qui s'annonce, une fois de plus, aussi intense que captivante. Continuer à surprendre, innover et rassembler, telle est l'ambition de cet événement sportif à la fois exigeant et populaire, bien ancré dans notre beau territoire, qu'il traverse et valorise en le faisant rayonner.

Rendez-vous pour un grand moment de sport et d'émotions du 8 au 11 avril 2025.

>>>





Des héros et des héroïnes, un dépassement de soi, des prouesses et du suspense, de la sueur et des larmes, de la stratégie et de la solidarité, des échappées spectaculaires et des sprints haletants... Une course

cycliste, c'est une tragédie grecque, un roman-fleuve dont les multiples rebondissements captivent. Le mois prochain, le public ligérien pourra à nouveau participer à cette fête populaire et suivre l'aventure sur les routes régionales, dans les cinq départements que le peloton traversera.

Un plateau sportif de bon niveau

Inscrit dans le calendrier de l'Union cycliste internationale, le *Région Pays de la Loire Tour* accueillera une nouvelle fois une vingtaine d'équipes, 100 % pros, un plateau concocté par l'équipe du MSCO et son président Laurent Drouault. Le coureur nazairien Bryan Coquard, connu pour ses performances impressionnantes en sprint, et devenu au fil des ans une figure iconique du cyclisme dans les Pays de la Loire, sera sans doute

au départ de cette 3^e édition. Le médaillé d'argent en omnium aux Jeux olympiques de Londres en 2012 indique « *avoir toujours du plaisir à courir dans ma région, devant mes proches. Ce sont des routes que je connais évidemment bien, avec des itinéraires parfois piégeux car souvent venteux. Que ce soit le Tour de Vendée, le Circuit de la Sarthe et désormais le Région Pays de la Loire Tour, ce sont des courses qui ont joué un rôle crucial dans ma carrière. C'est le souvenir d'encouragements, de podiums, ce sont toujours des bons moments.* » L'ensemble du plateau sportif, masculin et féminin, est dévoilé le 13 mars. Alors, qui succédera au coureur néerlandais Marijn Van Den Berg, vainqueur de l'édition 2024 ?

Une dynamique collective, une vitrine d'exception pour les Pays de la Loire

« *Nous l'avons vu avec les deux premières éditions, cet événement majeur a su fédérer à la fois le grand public, des partenaires institutionnels, des entreprises locales et des sponsors qui mesurent combien faire partie d'une dynamique régionale est important pour leur image et pour leur développement* », indique



Isabelle Leroy, vice-présidente de la Région, déléguée notamment au sport et à la culture. « Ces acteurs publics et privés, les équipes cyclistes et toute la lumière médiatique faite sur ce Région Pays de la Loire Tour participent au rayonnement de notre région. »

Le plein d'animations

Cette année, la course tombe pendant les vacances scolaires. Cela permettra au jeune public (et aux familles) de se positionner le long du parcours pour encourager les coureurs, ou de venir sur les villages de départ et d'arrivée profiter des animations proposées par la Région et les associations locales. Cette année encore, seront présents le comité régional du cyclisme, la Sécurité routière, la Gendarmerie nationale, les clubs cyclistes locaux, de nombreuses entreprises du territoire, engagées comme partenaires de la course.

Enfin, cette course est également l'occasion de promouvoir le vélo et l'activité physique quotidienne auprès des jeunes, à travers l'animation *Défie un champion !* Pendant le Tour, la Région et le comité régional de cyclisme proposent à des élèves* de tester leurs performances sur des vélos connectés, à l'occasion d'un sprint de 500 m ou l'ascension mythique de la côte de Gazonfier, véritable emblème final de la course depuis ses débuts : 300 m à 15 % de dénivelé, pour une immersion virtuelle rendue possible grâce aux images saisissantes capturées au cœur du peloton lors de l'édition 2024.

* Élèves des établissements publics et privés, lycées, Maisons familiales et rurales et établissements régionaux d'enseignement adapté (EREA), situés proches des villes de départ et des villes d'arrivée.



© RPD - Ouest Médias



DR

« Montrer le maillot »

Tony Hurel, coureur professionnel durant 13 saisons, est aujourd'hui directeur sportif de l'équipe Saint-Michel-Préférence Home-Auber 93, qui s'alignera pour la troisième fois d'affilée sur le Région Pays de la Loire Tour.

Tony Hurel : « Toute l'équipe se réjouit car nous avons de très bons souvenirs des premières éditions. Ce sont des routes que l'on connaît. C'est une course à étapes de bonne facture qui nous permet de nous mesurer aux grandes équipes professionnelles. »

Une course qui correspond aux profils de votre équipe ?

Tony Hurel : « Le Région Pays de la Loire Tour est une épreuve pour des profils de type puncheur et sprinteur. Nous avons cela parmi les dix coureurs de notre formation, notamment des régionaux de l'étape. Je pense à Romain Cardis, natif d'Angers ou à deux de nos coureurs installés désormais du côté du Mans, dont je suis également originaire : le sud-africain Morné Van Niekerk, et l'expérimenté Alan Riou. Tous se battront sur cette course pour montrer le maillot ! »

3^e édition, 4 étapes, 5 choses à savoir...

GRAND DÉPART

Le grand départ de cette troisième édition sera donné depuis Machecoul, au confluent du Pays de Retz, du Pays nantais et du Marais breton. « *Ce Grand départ pour notre ville est une fierté et cet événement régional correspond bien à notre vocation d'être une terre de vélo* », indique le maire de Machecoul, Laurent Robin. « *Nous disposons d'une importante communauté de cyclistes, d'infrastructures de qualité et notamment d'une nouvelle piste de BMX, un projet unique en Europe, soutenu par la Région. Une fierté car le Tour partira depuis le site de l'une des dernières usines françaises de fabrication de vélos.* » Les trois associations cyclistes - le club de Bmx, le Gilles de Retz cyclo et le Guidon machecoulais – sont également sollicitées pour le Région Pays de la Loire Tour. « *Avec ses 120 licenciés, le Guidon machecoulais se mobilise pour trouver des bénévoles, notamment une cinquantaine de signaleurs pour sécuriser le parcours. Et puisque nous serons en vacances scolaires, nos plus jeunes adhérents auront la chance de parader en ville à l'occasion du départ fictif de la course : c'est une fierté pour eux, et un plaisir d'aller au contact de coureurs professionnels.* » explique Fabien Deniaud, président de l'association.

FÉMININE

Pour la deuxième année consécutive, **La Féminine** réunira une vingtaine de formations cyclistes françaises et internationales sur l'étape 2, le 9 avril, sur le même parcours que les coureurs du Région Pays de la Loire Tour. Il s'agit d'une épreuve UCI

de classe 2, donc de niveau international. Locale de l'étape, la Team Elles-Groupama-Pays de la Loire en fera partie (lire le portrait d'Emma Sanchez, en pages 20 - 21). Pour Lucas Diagne, son directeur sportif, « *cette course est une opportunité évidente pour montrer nos couleurs dans notre région. L'objectif est clair, une présence pérenne dans le haut du classement des clubs amateurs hexagonaux.* »



© RPDL - Ouest Médias



© RPDL - Ouest Médias

RÉGIONALE

Elle fait vibrer le Région Pays de la Loire Tour depuis 2024, aux côtés de Daniel Mangeas, voix historique du cyclisme. **Marion Héroult-Garnier** présente les coureurs, explique les stratégies, commente les échappées, salue les exploits et lance les étapes ! « *Je suis tombée dedans toute petite* ». Aux Herbiers (85), son père, impliqué dans l'organisation du Chrono des nations, lui a transmis le virus du vélo, si bien que la voici speaker, animatrice sportive spécialisée dans le cyclisme, et consultante France TV sur le Tour de France femmes, après avoir été la voix française des Jeux olympiques et paralympiques de Paris 2024, en cyclisme sur route et sur piste. Pour le Région Pays de la Loire Tour, la Vendéenne se prépare comme une championne : « *C'est un plaisir, une fierté ! En tant que Ligérienne, c'est "mon" tour !* »

FLEURON

Vélo fabriqué en France : la promesse séduisante est tenue depuis un siècle par la **Manufacture du cycle**, établie à Machecoul. Sauvée par Intersport en 2013, l'entreprise sort de ses ateliers plus de 500 000



© Marcel Brunelière - Fondateur Gitane

cycles par an, faisant du site une véritable locomotive économique, entraînant dans son sillage tout un écosystème tourné vers la bicyclette. « *Les cycles Gitane, fabriqués et commercialisés par Micmo-Gitane, sont à l'origine de l'expansion industrielle de Machecoul* », indique David Jamin, directeur général de la Manufacture du cycle. « *Ils ont équipé de grands champions français et étrangers, de Darrigade et Anquetil à LeMond et Hinault. Nous sommes fiers d'accueillir à Machecoul, sur notre site, le départ du Région Pays de Loire Tour, pour le 100^e anniversaire de l'entreprise. Le Grand départ sera donné dans la rue Marcel-Brunelière, qui a créé en 1925, avec Eugène Redois, une première entreprise de vente de pièces détachées pour bicyclettes. L'aventure de notre entreprise, première usine de cycles en France, a commencé de cette manière.* »

SPECTACLE

la chaîne **L'ÉQUIPE**

La course par étapes est un spectacle sportif unique. Il est à suivre chaque jour de la compétition à travers la retransmission proposée par la chaîne L'Équipe, gratuite de la TNT, qui assure **3 h 30 de direct** et accueille un plateau sportif à l'arrivée. En 2024, la 2^e édition du *Région Pays de la Loire Tour* a été suivie par 50 000 spectateurs et plus de 3,4 millions de téléspectateurs.

Les images offrent une vitrine d'exception aux Pays de la Loire, dont la richesse du patrimoine et la variété des paysages défilent et se dévoilent au fur et à mesure des étapes.

• Il est possible de suivre la course sur l'application **Strava**, réseau social particulièrement populaire chez les cyclistes.



• **Un jeu-concours** est lancé du 13 au 20 mars sur les réseaux sociaux de la Région (Facebook et Instagram) pour permettre aux participants de gagner des affiches de l'événement signées par les vainqueurs, d'authentiques maillots aux couleurs des équipes, ou encore une invitation VIP à vivre la course de l'intérieur, embarqué à bord d'un véhicule de l'organisation !



© RPD - Ouest Médias

4^e RÉGION PAYS DE LOIRE TOUR ÉTAPES

- **Mardi 8 avril Grand départ Machecoul - Saint-Même (44) > La Baule-Escoublac (44)**
- **Mercredi 9 avril Cugand - La Bernardière (85) > Beaupréau-en-Mauges (49)***
- **Jeudi 10 avril Tiercé (49) > Hambers - Butte de Montaigu (53)**
- **Vendredi 11 avril Sillé-le-Guillaume (72) > Le Mans (72)**

* Nouveau : La Féminine partira aussi de Cugand (85) pour arriver à Beaupréau (49).

Programme complet, informations pratiques :
regionpaysdelaloire-tour.fr



32

Destination

Pays de la Loire



© A. Lamoureux - Vendée Expansion

Anse des Soux (85)

Échappée sauvage à l'île d'Yeu

Idee week-end en Vendée (85)

Au large de la Vendée, l'île d'Yeu dévoile ses trésors au fil de paysages changeants et d'une lumière insulaire unique. Confetti sauvage posé sur l'océan, elle vous invite à vous perdre dans ses chemins et à vous laisser porter par le rythme des marées.

À vélo sur les chemins de l'île

Enfourchez votre vélo pour partir à la découverte de l'île. La boucle cyclable de 16 km vous mène à travers une mosaïque de décors, des villages typiques aux maisons blanches, jusqu'à la plage de Ker Châlon.

La côte sauvage, presque indomptée, déroule ses paysages bruts rappelant l'Irlande. Faites une halte au Port de la Meule, une crique naturelle encastrée entre les falaises. Grimpez jusqu'à la chapelle Notre-Dame de Bonne

Nouvelle, un écrin blanc qui veille sur les pêcheurs depuis des siècles. Poursuivez jusqu'à la plage des Soux, où l'eau cristalline invite à un plongeon. Ou filez, cheveux au vent, vers la magnifique plage des Vieilles.

La nature à l'état brut

Puis partez à la découverte du patrimoine unique de l'île. Visitez le Vieux Château, une forteresse médiévale perchée sur un éperon rocheux entouré par la mer ; et laissez-vous conter l'histoire mouvementée de ce monument emblématique par les guides du Service Patrimoine.

À Saint-Sauveur, flânez dans les ruelles bordées de roses trémières et explorez les charmantes échoppes.

Les balades à pied sur le GR côtier ou les sentiers balisés offrent aussi leur lot d'émerveillements. Sans quitter les chemins pour préserver les dunes et la côte, ouvrez grand vos yeux pour admirer la richesse de la faune

et la flore préservées. Plus de 760 espèces végétales s'épanouissent sur l'île, des orchidées rares aux fleurs des dunes. Observez les oiseaux marins, du majestueux Fou de Bassan aux sternes...

Parenthèses enchantées

Entre deux balades, l'île vous invite à la déconnexion : ateliers yoga, méditation à cheval ou balade botanique avec Isabelle, des Jardins des Perdrettes, qui vous initie aux plantes comestibles. Les plus sportifs peuvent s'élancer sur cinq parcours de trail, s'initier au char à voile ou explorer les fonds marins.

En fin de journée, cap sur la Pointe du But pour une visite de la Corne de brume récemment restaurée. Ce lieu emblématique pour les Islais abrite une exposition sur l'histoire de la signalétique maritime de l'île. Puis installez-vous face à l'océan pour assister à un coucher de soleil inoubliable, point d'orgue de ce séjour insulaire.

Où dormir ?

Pour une immersion nature, louez un chalet ou plantez votre tente au camping de l'île d'Yeu, en bord de mer face à la plage de Ker Châlon. Envie d'aventure ? Réservez votre lodge tout confort dans un écrin de verdure aux Lodges du Ponant. Et pour une parenthèse 4 étoiles, posez vos valises à l'Hôtel La Mission à Saint-Sauveur, avec spa, piscine, restaurant et rooftop avec vue.

Où manger ?

À Port-Joinville, la crêperie-snack Martin régale les gourmands de généreuses galettes. À la Table de la Ferme d'Émilie, située sur la boucle cyclable, vous

savourez une cuisine bio 100 % maison, élaborée avec les produits du potager. Pour une expérience iodée, dégustez des huîtres à La Trinquette, la guinguette estivale de l'école de voile.

Où découvrir l'artisanat local ?

À la Fabrique de L'île d'Yeu, à quelques pas de Port Joinville, découvrez les créations uniques d'artisans locaux, des sacoques à vélo à la déco. Dans son atelier Mon Carreau Céramique, Séverine réinvente l'art du carreau en créant des compositions murales originales mêlant graphisme et céramique. Côté saveurs, découvrez les Saveurs Islaises et la Conserverie de l'île d'Yeu, qui mettent à l'honneur le thon fumé et autres spécialités de poisson.

1 jour, 1 voyage

Douceur angevine à vélo



© Etienne Begouen - Anjou Tourisme



© LUG Création - Anjou Tourisme



© Sébastien Gaudard - Anjou Tourisme

9h30 puits d'azur

Élancez-vous sur la boucle angevine de La Loire à Vélo ❶ qui fête cette année ses 20 ans. Votre périple commence à Trélazé, au cœur du site des ardoisières. Ici, la nature a repris ses droits sur d'anciennes carrières. Le passé industriel se lit dans les teintes gris-bleu des schistes qui contrastent avec des lacs aux eaux d'un bleu azur.

10h30 cité médiévale

Cap sur Angers. Franchissez les portes du château pour admirer la célèbre Tapisserie de l'Apocalypse ❷, chef-d'œuvre du XIV^e siècle et plus grande tapisserie médiévale conservée au monde. Du haut de la promenade du Bout du Monde, laissez votre regard embrasser la Maine.

Le fil bleu vous guide ensuite à travers les ruelles pavées, de la majestueuse cathédrale Saint-Maurice à la pittoresque Maison d'Adam.

12h30 déjeuner sur l'eau

Savourez un pique-nique les pieds dans l'eau sur la cale de la Savatte. Ou attablez-vous à la guinguette du Héron Carré dans le parc Balzac, pour une ambiance champêtre. À moins que vous optiez pour le Barco Vîno, péniche-bar à vins, afin de déjeuner bercé par le clapotis de la Maine.

15h port d'antan

Direction Bouchemaine. Sur le quai de la Noé ❸, installez-vous à la guinguette, avec vue imprenable sur la Maine.

Admirez les bateaux traditionnels de Loire, toues cabanées et gabares, qui se balancent au rythme de l'eau. Flânez ensuite à La Pointe, ancien village de mariniers, à la confluence de la Loire et de la Maine.

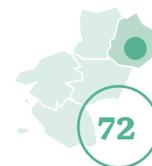
17h jardins avec vue

Terminez votre escapade à Sainte-Gemmes-sur-Loire. Au Clos des Vignes, le charme d'un jardin méditerranéen, avec ses oliviers, vignes et herbes aromatiques, vous transportera sous le soleil provençal. Tout proche, le jardin du presbytère déploie ses terrasses colorées face à la Loire. Enfin, rejoignez l'île Chevrière, qui offre l'un des plus beaux panoramas sur la Maine.

+ anjou-tourisme.com
+ tourisme.destination-angers.com

1 jour, 1 voyage

Itinérance sarthoise



9h30 cité millénaire

Avant de vous élaner sur La Vélobuissonnière, véloroute de 250 km d'échappées nature entre Normandie et Châteaux de la Loire, démarrez votre périple au cœur de la Cité Plantagenêt ❶. Dans le labyrinthe des ruelles pavées du Vieux Mans, les maisons à pans de bois colorés rivalisent d'élégance avec les hôtels Renaissance.

11h moulin arty

Puis descendez le cours de la Sarthe pour rejoindre l'île MoulinSart à Fillé-sur-Sarthe, au cœur d'un parc de trois hectares. Le Moulin Cyprien plonge sa roue à aubes dans la rivière comme au XV^e siècle. Découvrez les secrets de la mouture traditionnelle avant de flâner dans le Centre d'art contemporain, installé dans l'ancienne grange à grains.

12h30 déjeuner au vert

À l'heure du déjeuner, cap sur le restaurant franco-philippin La Maison Nipa et ses assiettes métissées aux saveurs exotiques. Pour un repas en bord de Sarthe, succombez à l'appel d'un pique-nique champêtre ou découvrez le restaurant de l'Île MoulinsArt, le Bistrot du Moulin.

15h faïencerie d'art

À Malicorne-sur-Sarthe, l'art de la faïence s'exprime dans toute sa diversité. Deux faïenceries historiques perpétuent les gestes d'antan, tandis que de nouveaux créateurs réinventent la tradition, comme l'Atelier Vézanne ❷ et ses délicats bijoux en faïence. Au Musée de la faïence et de la céramique, remontez le fil de cet artisanat d'exception avant

de découvrir, dans le moulin à couleurs, la Boutique des métiers d'art où une dizaine d'artisans locaux exposent leurs créations.

17h grandeur nature

Terminez votre journée à La Flèche ❸. Ville dans la ville, le majestueux Prytanée national militaire dresse ses façades classiques : découvrez sa chapelle baroque, son jardin à la française, etc. Non loin, le Zoo de La Flèche vous invite à une dernière aventure parmi ses 1 500 pensionnaires, des ours polaires aux tigres de Sumatra, dans un écrin de verdure de 18 hectares.

+ sarthetourisme.com



La Vélobuissonnière © Pascal Beltrami



© Laurène Philippot



© Pascal Beltrami

1 jour, 1 voyage

Le bocage au fil de l'eau



9h30 savons artisanaux

Commencez votre journée à la Savonnerie des Collines à Saint-Mars-la-Réorthe, guidés par les effluves des savons au lait d'ânesse et de chèvre. Dans cet atelier artisanal, plongez à la découverte de ce savoir-faire ancestral. Puis enfourchez votre vélo en direction des Épesses, en passant à proximité du célèbre Puy du Fou, pour rejoindre la portion vendéenne de La Vélidéale. Cet itinéraire cyclable de 665 km relie le lac de Vassivière à Saint-Nazaire et traverse cinq parcs naturels régionaux et de nombreux espaces naturels sensibles.



© simonbourcier.com

10h30 village de tisserands

En quelques coups de pédale, vous voilà à Mallièvre, Petite Cité de Caractère perchée sur son éperon rocheux. Faites une pause-café au bar Le Trèfle avant de vous perdre dans les ruelles pavées. Les maisons de tisserands semi-enfouies racontent l'âge d'or du tissage à la main. Reprenez votre vélo : la Sèvre Nantaise, scintillante au soleil, accompagne votre descente paisible.

12h30 déj' au bord de l'eau

Pour le déjeuner, plusieurs options s'offrent à vous à Saint-Laurent-sur-Sèvre : la pizzeria La Laurentaise, où un ancien champion du monde de pizza sublime les saveurs italiennes, ou le bistrot Place des Délices **2**, une épicerie fine qui célèbre les produits du terroir. Envie d'un pique-nique champêtre ? Installez-vous sur les berges de la Sèvre **1** pour un déjeuner au fil de l'eau.



© Place des Délices

14h ville sainte

Saint-Laurent-sur-Sèvre vous dévoile sa silhouette aux sept clochers. La majestueuse basilique et la Chapelle de la Sagesse témoignent du riche patrimoine religieux de celle qu'on surnomme la "ville sainte de la Vendée". Poursuivez votre route à travers la forêt de la Barbinière, où l'ombre des arbres vous accompagne jusqu'aux rives de la Sèvre Nantaise.

16h30 belles pierres

Dernière étape : Mortagne-sur-Sèvre, une autre Petite Cité de Caractère. Au Musée du Mange-Cailloux, découvrez l'univers fascinant des minéraux. Avant de repartir, faites une halte gourmande au salon de thé Les Mots Chocolat. Puis flânez dans les Jardins de la Cure, véritable havre de paix offrant une vue imprenable sur le bocage **3**.

+ vendeebocage.fr
+ vendee-tourisme.com



© Nicolas Maurice - Jardins de la Cure

1 jour, 1 voyage

En roue libre sur Vélocéan



© Farid Makhoulouf - L'Humière / Saint-Nazaire Renversante

9h30 bienvenue à bord

Prêts à embarquer ? Glissez-vous dans la peau du passager d'un paquebot transatlantique d'antan, à Escal'Atlantic ❶ à Saint-Nazaire. Explorez les ponts, les cabines et la salle des machines de ce musée-paquebot unique en Europe, reconstitué "grandeur nature".

11h villas 1900

Puis grimpez sur votre vélo et pédalez le long des quais du port de Saint-Nazaire, premier port de la façade atlantique. Observez les imposants navires partir en direction des cinq continents et imaginez leurs destinations lointaines. Quelques coups de pédale vous mènent ensuite au quartier de La Havane, au charme 1900 avec ses villas colorées, avant de vous diriger vers La Baule.



© Alexandre Lamoureux

12h30 déjeuner iodé

À La Baule ❷, attablez-vous au "14" et régalez-vous de noix de Saint-Jacques ou de sole meunière, tout juste pêchées. Ou posez-vous, pieds nus dans le sable, aux Albatros, pour déguster une assiette de fruits de mer ou un retour de criée face à l'océan... avant votre premier bain de mer de l'année ! Envie d'un pique-nique ? Faites votre marché et craquez pour le Fondant Baulois, spécialité locale à la croûte meringuée et au cœur moelleux.

14h30 or blanc

À Guérande ❸, les remparts vous accueillent dans leur écrin médiéval. La majestueuse Porte Saint-Michel et la Collégiale



© Alexandre Lamoureux

Saint-Aubin racontent neuf siècles d'histoire. Puis rendez-vous à Terre de Sel pour une visite des marais salants. Découvrez comment se récolte l'or blanc selon des gestes millénaires et observez la danse des paludiers qui perpétuent ce savoir-faire unique.

18h lumières du soir

Pour clore cette journée, pédalez jusqu'à La Turballe par Vélocéan. Le port de pêche s'anime encore des derniers retours de bateaux. Depuis le port ou la plage, qui s'étend jusqu'à la pointe de Pen Bron, contemplez le coucher de soleil et ses nuances dorées qui caressent l'océan.

+ saint-nazaire-tourisme.com
+ labaule-guerande.com

1 jour, 1 voyage

Virée sur les bords de la Mayenne



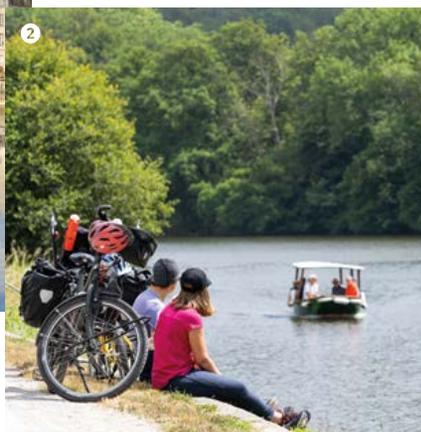
© Alexandre Lamoureux

9h cité d'art

Plongez dans le charme de cette cité médiévale de Laval ❶, labellisée Ville d'Art et d'Histoire. Arpentez les ruelles pavées bordées de maisons à pans de bois et admirez la forteresse féodale abritant le musée d'Art Naïf. Une introduction parfaite avant de s'élancer sur la Vélo Francette ❷, itinéraire vélo reliant Ouistreham à La Rochelle, qui serpente ici paisiblement au fil de la rivière.

10h30 fromage et moines

À Entrammes, la silhouette de l'abbaye du Port-du-Salut se reflète dans les eaux paisibles de la Mayenne. C'est ici qu'est né le célèbre fromage Port-Salut, même si aujourd'hui les moines ont troqué la production fromagère



© Instapades Studio

contre celle d'électricité. Pour goûter à l'héritage fromager local, ne manquez pas l'Entrammes, un délicat fromage bio au lait cru produit à quelques pas de l'abbaye.

12h30 écluses gourmandes

Pour une pause déjeuner les pieds dans l'eau, attablez-vous dans l'une des maisons éclusières reconverties en guinguette : L'Écluserie ❸ à Origné ou Aux Copains d'Abord à La Roche-Neuville. Ou préférez La Loupiote à Houssay, épicerie-cantine idéale pour composer votre pique-nique ou savourer un déjeuner fait maison.



© Instapades Studio

14h couteaux artisanaux

À l'écluse de Neuville, poussez la porte de la Coutellerie du Maine Anjou. Dans cette maison éclusière, Antoine et son équipe façonnent des couteaux uniques aux manches en bois local. Découvrez "l'Anjou" et "le Mayennais", leurs créations emblématiques qui rendent hommage au territoire.

16h ville-jardin

À Château-Gontier, terminez votre journée entre patrimoine et nature. Flânez dans les ruelles pavées jusqu'au couvent des Ursulines, puis laissez-vous tenter par une échappée nautique. En canoë, paddle ou mini-boat, la Mayenne vous dévoile ses plus beaux points de vue sur la ville et ses jardins suspendus.

+ mayenne-tourisme.com

Château de Ponce-sur-le-Loir (72)



40

ça tourne en Pays de la Loire !

La percée du silence

Avec *Cassandra*, la cinéaste Hélène Merlin s'aventure dans un sujet tabou qui bouscule. Ce premier film impressionne aussi, à l'image des interprétations si justes de Billie Blain (*Cassandra*), Zabou Breitman, Éric Ruf et Guillaume Goux. Ni tragique ni transgressif, *Cassandra* revisite le récit de l'inceste au sein d'une famille pleine de paradoxes.

U

n écrivain discret au charme d'antan. L'histoire de cette jeune adolescente se noue au château des Hommeaux, en plein Anjou. Cassandra (Billie Blain) a 14 ans, elle est au cœur d'une vie de famille sans filtre, à la rigueur militaire,

et aux règles de vie décomplexées. Nous sommes à l'été 1998, et dans ce manoir familial bourgeois, le côté baroque des parents s'incarne dans le décor et l'absurde des situations, pour rendre palpable leurs contradictions, leur violence et leurs blessures. Cette œuvre sensible interroge le délicat sujet de l'inceste et le cinéma d'Hélène Merlin n'arrondit pas les angles. « *Le scénario est à la fois frontal et poétique, c'est écrit avec beaucoup de pudeur, de sensibilité et avec une extrême sincérité* », souligne la comédienne Zabou Breitman. De la sincérité oui, car l'histoire de Cassandra fait écho à la trajectoire de vie d'Hélène Merlin, la réalisatrice angevine. « *C'est un sujet qui n'est pas facile mais traité avec une grande intelligence* », assure Zabou Breitman.

Renâître à soi-même

Heureusement, Cassandra est passionnée de cheval et intègre un petit centre équestre, où elle se fait adopter comme un animal étrange. Elle découvre alors une autre réalité qui l'engloutit. Éric Ruf, de la Comédie-Française, joue le père de Cassandra. « *C'est une drôle de famille, dysfonctionnelle, et en même temps, il y a de la tendresse. L'histoire révèle cette possibilité offerte à chacun de rompre les loyautés familiales pour renâître à soi-même. C'est un projet magnifique.* » Tourné à l'automne 2023 principalement à Ombrière-d'Anjou (49), mais également au centre équestre de Vibraye (72), l'œuvre a su réunir une trentaine de techniciens, notamment des Pays de la Loire et, comme souvent, quelques jeunes figurants et "silhouettes" locales. Léo (4 ans au moment du tournage, de Sablé-sur-Sarthe) et les sœurs jumelles Garance et Jeanne, 14 ans, originaires du Mans.

Cassandra, réalisé par Hélène Merlin, produit par Les films du kiosque. Dans les salles le 2 avril 2025.



Hélène Merlin, réalisatrice

« Le choix d'autopsier ma propre famille »

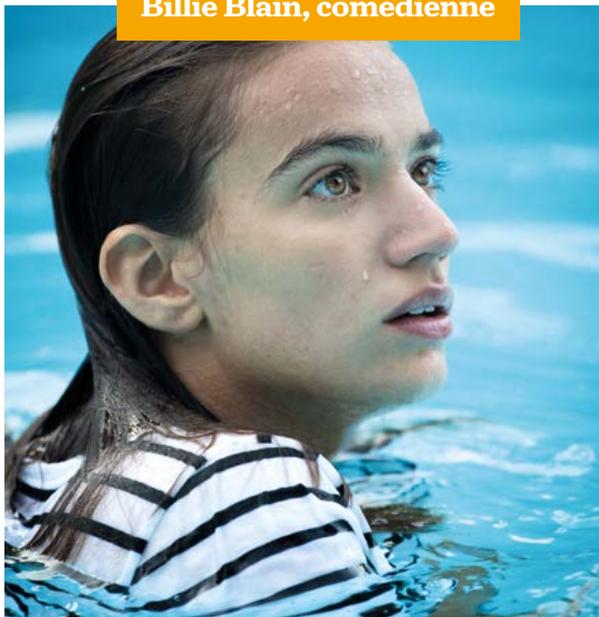
Hélène Merlin : « Je pense à ce film depuis longtemps. Il a fallu plusieurs années pour que je réunisse le puzzle de mon ambition cinématographique et que je couse cette histoire un peu délicate. On découvre dans *Cassandra* comment, au sein d'une famille, des glissements peuvent s'opérer, comment les identités et les relations peuvent être confuses et s'emmêler. Pour y parvenir, j'ai choisi d'autopsier ma propre famille, d'en observer les liens et mécanismes toxiques, pour explorer un type de domination privée. »

Un choix personnel jusqu'à tourner dans votre propre région...

H. M. : « Oui, j'ai grandi au Lion-d'Angers et je suis évidemment attachée à mes racines comme à nulle autre région. J'avais en tête deux ou trois choses comme l'univers équestre, ce grand jardin qui inspire le calme et la confiance. J'ai eu la chance de pouvoir trouver dans ces décors les lieux et les ambiances qui font écho à mon histoire. »

« Une quête de liberté et d'équilibre »

Billie Blain, comédienne



Billie Blain : « J'ai été touchée par ce personnage et j'ai beaucoup observé et écouté Hélène [ndlr : Merlin, la réalisatrice] en amont et pendant le tournage. Je crois qu'à la lecture du scénario, je ne me suis pas immédiatement rendu compte de la folie des parents, de leur toxicité qui prend corps dans l'intimité de ce foyer, qui ne ressemble absolument pas au mien. C'est une réflexion douloureuse sur la difficulté pour une ado de sortir d'une architecture familiale, avec un traumatisme silencieux. Le tournage était très fort en émotions. »

Votre rôle est également empreint d'humour et de légèreté...

B. B. : « Et heureusement ! Les scènes tournées notamment au centre équestre ont été le théâtre de beaucoup de plaisirs et de joie (...) Et puis il y a ce lien avec l'univers du cheval qui symbolise la quête de liberté et d'un équilibre en mouvement pour *Cassandra*. Avant de tourner, j'ai fait une préparation équestre au Mans. Il se trouve que je fais du cheval depuis que j'ai six ans et ça a sans doute facilité ma préparation dans ce rôle de jeune cavalière. »



Les Pays de la Loire, terre de cinéma

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

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

Un budget ambitieux et responsable pour préparer l'avenir

Il y a quelques semaines, la Région a adopté un budget de responsabilité, tourné vers des investissements stratégiques pour l'avenir. Avec Christelle Morançais, nous avons assumé le choix difficile mais essentiel de réaliser 100 millions d'euros d'économies pour affronter les défis économiques et budgétaires auxquels nous faisons face. Malgré les attaques, les mensonges et les caricatures, ce budget d'économies et de choix politiques forts, a su convaincre au-delà de la majorité régionale.

Face à un mur de la dette qui s'élève à près de 3 300 milliards d'euros dans notre pays, nous devons avoir la lucidité de dire qu'il est urgent de faire des économies. Nous devons avoir le courage de faire des choix audacieux, de prendre des décisions parfois impopulaires, mais indispensables pour réformer et redresser la France.

Avec la majorité régionale, nous assumons le recentrage de notre action, là où la Région est la plus utile et légitime. Ces choix politiques sont indispensables pour préserver notre capacité à investir plus de 510 M€ en 2025.

Nous continuerons à agir en faveur des emplois et des entreprises avec une ambition : cibler le plein emploi.

Pour y parvenir, nous accompagnerons l'évolution des compétences pour faire face aux transitions. Par ailleurs, notre économie et notre industrie sont au cœur d'une transformation radicale avec la nécessité d'innover notamment pour s'adapter aux impératifs environnementaux. Nous investirons donc 300 M€ pour l'innovation d'ici 4 ans. Notre ambition est claire : agir fortement là où c'est nécessaire pour la compétitivité de nos entreprises et la pérennité des emplois.

En 2025, nous continuerons aussi à faire de la jeunesse une priorité en lui donnant les meilleures chances de réussir. Nous continuerons à offrir aux lycéens des équipements pédagogiques de qualité, en particulier avec la distribution d'un ordinateur portable à chaque élève entrant au lycée. Nous renforcerons de façon inédite notre stratégie d'investissement dans les lycées pour garantir les meilleures conditions d'apprentissage. Plus de 220 M€ seront ainsi investis dans de nouveaux travaux cette année.

Nous continuerons à porter une ambition écologique forte en particulier autour des mobilités du quotidien.

Nous allons continuer à augmenter l'offre pour les usagers : objectif +67 % en 2030. C'est considérable et sans équivalent dans les autres régions. Pour y parvenir, nous allons poursuivre le développement de l'offre ferroviaire en nous appuyant notamment sur une ouverture progressive du réseau régional TER à la concurrence. Nous continuerons également à porter une ambition forte en matière de biodiversité à travers notre

plan haie et notre politique de reconquête de la qualité des cours d'eau.

Enfin, nous poursuivrons le soutien au développement et l'attractivité de tous nos territoires. À l'échelle du mandat municipal, la Région aura investi près de 190 M€ pour aider les communes et les intercommunalités à porter des projets ambitieux. Jamais une majorité n'aura investi autant pour construire des équipements de proximité, revitaliser nos centres-bourgs et centres-villes ou renforcer l'accès aux soins.

Ce soutien est la preuve concrète d'une Région de proximité qui aime les territoires, d'une Région de projets, d'une Région fière de ses identités, fière des hommes et des femmes qui les font vivre.

La 3^e édition du Région Pays de la Loire Tour mettra d'ailleurs à l'honneur ces territoires que nous aimons et dont nous sommes fiers. Cette course sera l'occasion de nous rassembler autour d'un évènement qui se veut avant tout une grande fête populaire.

Retrouvons-nous tous du 8 au 11 avril au bord de routes des Pays de la Loire !

02 28 20 61 10 - aimeretagir@paysdelaloire.fr

✕ **AimerAgirPDL**

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

📷 **aimeragirpdl**

Groupe Union Centriste • 15 élus

Un budget audacieux : priorité à l'investissement pour construire l'avenir

Face à une dette colossale et un déficit alarmant, il est essentiel de prendre nos responsabilités. C'est ce qu'a fait avec courage la majorité régionale, le 20 décembre dernier, en votant son budget et en réorientant ses priorités pour préparer l'avenir.

Nous avons choisi de réduire nos dépenses de fonctionnement pour concentrer nos efforts sur les investissements d'avenir. Ainsi, nous avons augmenté nos dépenses d'investissement à 517 millions d'euros, un niveau historiquement élevé, pour soutenir des projets essentiels pour notre région : nos lycées, les mobilités, l'innovation et les transitions.

La raison d'être d'une Région est claire : nous ne sommes pas là simplement pour gérer l'existant mais pour impulser, pour investir dans les projets structurants qui façonnent le territoire.

Le budget 2025 marque donc une transformation majeure, recentrant nos actions sur nos compétences obligatoires, là où la Région joue un rôle indispensable.

Les collectivités et l'État doivent entreprendre cette indispensable révision de son champ d'action afin de permettre une décentralisation plus cohérente et une action publique plus lisible pour nos concitoyens.

Union.Centrisme@paysdelaloire.fr

 **@Union_Centrisme**

02 28 20 64 69

Groupe L'Écologie ensemble · 12 élus

Budget 2025 : Un budget de rupture et de mépris

Bien qu'aucune urgence financière ne justifie un tel rabout, la majorité régionale menée par Christelle Moraçais a voté une coupe budgétaire sans précédent de 82 millions d'euros pour 2025.

L'environnement, la culture, le social, les activités éducatives, l'égalité femme-homme, l'emploi des jeunes, ou encore le soutien à l'économie sociale et solidaire... ces secteurs pourtant essentiels subissent de plein fouet ces coupes. Ce sont ainsi 13 000 emplois locaux qui se retrouvent en danger.

Avec ce budget, la majorité régionale fait un choix idéologique assumé : affaiblir et mépriser le tissu associatif, freiner la transition énergétique et faire peser le poids de son désengagement financier sur les autres collectivités.

En nous opposant à ce budget, notre groupe a tenu à exprimer l'existence d'une alternative, à l'écoute des besoins des territoires et des acteurs, soucieuse des enjeux écologiques, désireuse de préserver la culture, le sport et la solidarité.

02 28 20 61 28

ecologie.ensemble@paysdelaloire.fr

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

 **@EcologieEnsembl**

Groupe Printemps des Pays de la Loire · 12 élus

Un Plan social régional qui ne dit pas son nom

Trois mois après le vote du budget le plus injuste et le plus brutal de l'histoire de la Région, les structures touchées par les coupes budgétaires voulues par la majorité régionale se séparent peu à peu des salariés dont les postes ne sont plus financés. Des milliers d'emplois directs, y compris au sein des services

régionaux, sont ou seront supprimés. D'autres le seront par effet domino. C'est un immense plan social orchestré par la Région.

Les habitantes et les habitants victimes de ces choix

La Région qui supprime des financements, c'est moins d'actions pour les habitants. Moins de culture et de sport sur les territoires, moins d'actions éducatives dans les lycées, moins de soutien à l'accès aux soins, à la rénovation des bâtiments publics, aux politiques environnementales, moins de moyens pour les bénévoles des associations...

M^{me} Moraçais et sa majorité portent cette lourde responsabilité d'ajouter la crise à la crise, et de faire payer aux familles, aux bénévoles, aux associations, aux communes, des choix idéologiques à l'opposé de la tradition de respect et de dialogue qui faisait jusque-là la force de nos Pays de la Loire.

02 28 20 61 20

groupe.printempspdl@paysdelaloire.fr

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

 **@printempsPDL**

Groupe Démocrates et progressistes · 5 élus

Un budget de responsabilité

La Région Pays de la Loire a adopté son budget en décembre 2024. Nous en avons soutenu les orientations car des choix d'économies étaient nécessaires face à la baisse annoncée des recettes. La Région a pris sa part dans l'effort national tout en préservant l'exercice de ses compétences (transports, lycées, formation, économie), l'investissement pour ces services publics, et sans augmenter les impôts, ce que nous saluons.

02 28 20 64 84

democratesprogressistes@paysdelaloire.fr

 **@Dem_Prog_PDL**

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

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

44

à la table de...



Dorine Garnier

Dans les Alpes Mancelles, au cœur du verdoyant Domaine du Gasseau, la Maison du même nom est la destination gastronomique à découvrir. Dorine Garnier en cuisine et Victoire Rallu en salle y proposent une cuisine « *locavore, responsable et 100 % maison, faite avec amour* ». Une invitation à vivre une expérience totale, où le temps s'écoule plus lentement et les instants se respirent pleinement.

Rendez-vous aux confins de la Sarthe, à Saint-Léonard-des-Bois. C'est dans cette Petite cité de caractère, nichée dans un écrin de nature préservée tout en relief, que Dorine Garnier et Victoire Rallu ont décidé de sceller leurs destins professionnels. Comme les deux faces d'une même médaille, les deux jeunes femmes sont différentes et complémentaires. À 2h30 de Paris, de Caen et de Nantes, à 1h30 d'Angers, ensemble, depuis 2020, "Dodo" et "Vivi" font des merveilles.

Deux parcours, un moteur : la passion de la cuisine

La Maison du Gasseau, c'est la rencontre de deux âmes rêveuses et voyageuses, devenues associées et amies. Dorine, c'est la littéraire solaire, la créatrice organisée. Après une année sur les bancs d'hypokhâgne à Paris, elle s'inscrit à la prestigieuse école de cuisine Ferrandi. C'est parti pour trois ans, à l'issue desquels elle obtiendra une licence professionnelle complétée par un CAP pâtisserie.

>>>





Un stage au Ritz sous la houlette du chef étoilé Michel Roth, un autre au Semilla auprès d'Éric Trochon... Ces années lui permettent de vivre des expériences de haute volée et de construire son réseau. Après une année de césure en Australie, on la retrouve plus tard au café Ineko dans le Haut-Marais, qui deviendra le Datil de Manon Fleury.

Victoire, c'est la stratège audacieuse, visionnaire et intuitive. Diplômée en marketing, l'épicurienne ne résiste pas à l'appel de la cuisine et du voyage. Ses pas décidés la mènent au Vietnam puis en Thaïlande, pour un stage chez Gaggan à Bangkok, puis au café Badaro à Beyrouth et pour finir en Turquie... On la retrouve aux fourneaux chez Juan Arbalaez, puis chez le Top chef Alexandre Marchon et enfin Marine Gora (cantine Gramme). Autodidacte, passionnée du contact client, des vins et du développement de l'entreprise, Victoire passera en salle en 2023.

Une ambition de vie

Covid oblige, les restaurants ferment. Victoire profite de cette pause imposée pour réfléchir à un nouveau projet. La Communauté de Communes Haute Sarthe Alpes Mancelles, qui gère et entretient le

Domaine du Gasseau, cherche un repreneur pour le restaurant du site. Objectif : dynamiser ce lieu de loisirs, de détente et de découverte avec une offre



de restauration et d'hébergement. Le Gasseau, pour lequel Victoire a un coup de cœur, lui offre l'opportunité de concrétiser son rêve d'ouvrir un gîte. Elle s'entoure de trois associées, dont Dorine, qu'elle avait croisée au lycée d'Alençon. Toutes abattent un travail énorme pour redécorer les lieux dans un style bohème vintage, 100 % seconde main, chaleureux et accueillant. « *Emmaüs est notre décorateur officiel* », plaisante la pétillante Victoire, qui nous fait visiter les lieux avec fierté. Du restaurant et sa belle terrasse au potager nourricier, en passant par l'hôtel, l'espace bien-être et le gîte, ou encore la vaste salle qui peut accueillir des événements, on mesure l'ambition du projet. Un sacré pari pour de si jeunes femmes ! Admiration.

Un écosystème vertueux et écologique

Réunies par des valeurs communes que sont le respect de l'environnement et le goût des bonnes choses, les deux jeunes femmes s'épanouissent aujourd'hui loin de la ville, en mode *slow life* hyperactive. Tandis que Victoire gère la salle, encadre les équipes (jusqu'à 15 personnes en été), orchestre les événements et improvise avec virtuosité des cocktails originaux, Dorine tient la cuisine, comme un capitaine la barre d'un bateau. La brunette crée des plats colorés qui, comme elle, respirent la fraîcheur, et dont les tonalités sont guidées par les saisons. « *Parce que nous nous limitons*



Les beaux légumes bio de José Bazurto (72)

Au Jardin Permacole de La Gastine à Piacé, José Bazurto exploite 4 hectares

de terre argileuse sur lesquels peu de maraîchers "orthodoxes" auraient misé il y a 5 ans. Pourtant la patience - et la science - ont payé, et les récoltes sont bien là. L'ingénieur zootechnicien équatorien mène, à petite échelle et avec conviction, sa révolution personnelle et non-violente. Hors de ce qu'il appelle « le système », il explore et expérimente, teste et avance. Permaculture bien sûr, mais aussi biodynamie, électroculture qui donne des légumes plus forts et plus résilients, et walipini, une serre enterrée bioclimatique qui permet de produire toute l'année sans utiliser d'énergie fossile. « Je suis curieux et tout ce que je fais va dans le sens de la préservation de l'environnement, mais aussi du bien-être des consommateurs », confie José. Sur l'ancienne prairie vierge, 350 arbres fruitiers, mais aussi des légumes, des fleurs et des herbes sauvages. Un jardin extraordinaire et généreux, fournisseur de nigelles de Damas, de chayottes, de rhubarbe et de kiwis, de tomates et de betteraves, de poires de terre et de physalis. Et surtout de bonheur à l'état bio.

© Jardin Permacole de La Gastine

+  Au Jardin Permacole

volontairement aux produits locaux et saisonniers, il faut redoubler d'imagination pour varier les propositions. » Dorine jongle avec talent, sublimant, au gré de l'inspiration puisée dans la nature et les livres qu'elle compulse avec gourmandise, des produits ultra-locaux et bio, achetés directement aux producteurs. Une cuisine en circuit court qui lui vaut le label Écotable, engagée et vivante, généreuse et sincère, préparée avec amour dans le respect de la terre et des hommes. 100 % maison, 95 % locale, 95 % bio et 100 % féminine.

Le végétal et l'humain

Comme Manon Fleury, de la même promo Ferrandi, la jeune cheffe signe des recettes raffinées et savoureuses qui mettent le végétal à l'honneur. Sa cuisine célèbre aussi ses rencontres avec des producteurs, souvent devenus des amis. Les légumes viennent du Jardin Permacole (lire l'encadré), de chez Guillaume et Aurélie Desprès (72), de La Phacélie (53) aussi. Les fromages viennent de La ferme du Pays de Pail (53) ou de La ferme des brebis Allais (72). Côté boissons, les gins et les whiskies sont signés La Piautre (49) ou La Distillerie du Sonneur (72)**, les infusions et les sirops du Jardin d'un Rêve (72).

« Aller à la rencontre des producteurs locaux a été notre priorité. On adore ça ! »



La recette de la cheffe en vidéo

Céleri rave au beurre noisette et pralin de sarrasin toasté



Ici, on aime jouer avec les accords mets-liqueurs** ou encore fromages-eaux de vie**.

Toute l'année, le plat végétarien à la carte est plus qu'une option. C'est une véritable proposition gastronomique, une invitation à l'exploration des goûts, à l'explosion des sens. Comme ce céleri rave servi sur un risotto parfait de sarrasin (voir la recette) ou encore le sublime sablé rustique, fondue d'oignons, légumes de printemps (pois gourmands, radis marinés, blettes), fromage frais aux baies roses et pickles d'oignons rouges. Ici, au cœur des Alpes Mancelles, on aime jouer avec les pickles, le kéfir et le kombucha, les épices et les poivres voyageurs. La cuisine est un soleil, une danse joyeuse. Un pas de deux, un cha-cha-cha.

+  lamaisondugasseau

* L'hôtel, le gîte et le restaurant sont ouverts de mars à décembre.
** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Passionnés et audacieux, ils se distinguent par leur ingéniosité et leur détermination, contribuant à faire briller la région grâce à leurs initiatives inspirantes. Coup de projecteur sur cinq personnalités ligériennes au parcours exemplaire.



© RPDL - Jonathan Sarago

DR

innovation



innovation

Génie du clavier

Véronique Pingué

est aussi ingénieuse que généreuse. Pour sa méthode d'apprentissage de la dactylographie, la Pornicaise a reçu la médaille d'argent au concours Lépine 2024. Dyslexique, elle avait à cœur de mettre au point une solution pour rendre la frappe sur clavier plus facile. Après dix ans de recherche et développement, elle propose aujourd'hui, non pas un clavier spécifique, mais bien une méthode révolutionnaire complète pour tous. Contrairement aux approches classiques, Mod'Clav utilise un code couleur qui rend l'apprentissage intuitif, rapide et accessible à tous, mais aussi aux personnes neuro-atypiques (DYS, TDAH, TSA) ou encore aux malvoyants. Elle est accompagnée d'un support silicone coloré, lavable, recyclable et compatible avec 99,99 % des claviers standards.

+  Mod'Clav Véronique Pingué
 mod.clav

100 % hybride

Arnaud Malrin est un entrepreneur parisien, Vendéen de cœur. Avec son père Christophe, capitaine d'industrie, l'ancien courtier d'art a choisi la Vendée, terre d'industrie et d'innovation, pour créer le site de R&D et industriel d'Anod en 2022. Passionné de cyclisme, celui qui, enfant, bricolait des vélos dans le garage familial, a lancé une marque de mobilité urbaine qui ambitionne d'amener le secteur vers un modèle plus respectueux des hommes et de l'environnement. Disponible au printemps, le premier vélo hybride du marché, signé Anod, est électrique, avec la batterie la plus miniaturisée, mais s'utilise aussi sans batterie, grâce à des supercondensateurs et un moteur à récupération d'énergie. Anod mise sur une production locale, 100 % made in France.

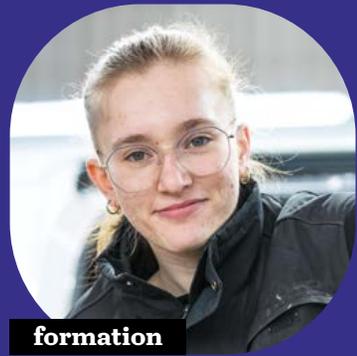
+  Arnaud Malrin  anod.hybrid

L'excellence au bout des gants

Juliana Claux est une compétitrice née. À 18 ans, la Sarthoise fait partie des 250 Ligériens qualifiés pour les sélections régionales de la 48^e compétition des métiers WorldSkills*. Après un bac professionnel Carrosserie en trois ans, Juliana enchaîne avec un CAP Peinture automobile en un an au CFA CCI Le Mans Sarthe. Elles ne sont que deux jeunes femmes sur vingt apprentis dans cette spécialité ! Encouragée par son maître d'apprentissage, Laurent Audry, patron de la Carrosserie des Pins à Changé (72), et coachée par le peintre Davy, Juliana s'est lancée dans la compétition pour ajouter une expérience à son CV et mesurer son aptitude à gérer le stress. Défi relevé !

+ paysdelaloire.fr/wordlskills  [cfaccilemanssarthé](https://cfaccilemanssarthé.com)

* Organisées par la Région des Pays de la Loire et ses partenaires les 7 et 8 mars 2025 à Angers (49), les épreuves de peinture automobile se déroulant les 4 et 5 février au lycée Saint-François d'Assise à La Roche/Yon (85).



© Régine Lemarchand

formation

© RPDL - Jonathan Sarago



agriculture

© Régine Lemarchand



innovation

Producteurs en or

Mélanie et Samuel

Ruault à la tête des Vergers de la Rouérie, sont des habitués du Salon International de l'Agriculture. Leurs cidres*, jus de pommes et pommeaux du Maine sont primés au Concours général agricole depuis 2014. Dernière médaille d'or** : leur eau de vie de cidre en 2024. En 2025, ils font partie des 14 producteurs et éleveurs invités par la Chambre d'agriculture à représenter la Mayenne à la Porte de Versailles. Une fierté pour cette exploitation cidricole de 14 hectares, née en 1907, certifiée en bio depuis 2023. « Participer au Salon permet de nous ouvrir et nous rebooste. Une médaille, c'est la cerise - ou plutôt la pomme - sur le gâteau, qui récompense notre travail et fait plaisir aux clients qui nous suivent. »

+  **Les Vergers De La Rouérie**

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. **À l'heure où nous écrivons ces lignes.

« Van Life » pour tous

Julien Boucault est un visionnaire... et un surfeur. L'ancien hydrobiologiste a en effet pris la vague de la *Van Life*, pour rendre accessible ce voyage en vogue, minimaliste et proche de la nature. Partir en *roadtrip* sans investir dans un véhicule supplémentaire ? Avec Tchao Tchao, c'est possible. L'Angevin s'est lancé dans cette aventure il y a deux ans et a connu un développement exponentiel. Sélectionné dans l'émission « *Qui veut être mon associé* » alors qu'il lançait à peine son idée, Julien Boucault est aujourd'hui à la tête d'une entreprise de 15 salariés. Dans son atelier situé à Angers sont fabriqués des kits universels en bois de peuplier cultivé durablement en France, grâce auxquels plus de 140 modèles de véhicules sont aménageables en mini-vans.

+  **Julien Boucault**  tchaotchao.shop

50

carte blanche

Zoé Tondut, alias Juste Zoé, est une influenceuse française de 23 ans active sur les réseaux sociaux. Elle se distingue par son approche authentique et positive de la mode, du lifestyle et du bien-être. Partageant ses expériences personnelles et ses conseils, Zoé séduit une large communauté de jeunes abonnés (1,3 million de followers sur Instagram et 1,56 million d'abonnés sur YouTube). Son univers est axé sur l'estime de soi, l'inclusivité et la convivialité, faisant d'elle une figure influente dans le monde digital.

+  justezoe
+  Juste Zoé

Zoé Tondut

« **A**ngers, la ville où tout a commencé. C'est chez mes parents, à 13 ans, que j'ai publié ma toute première vidéo sur YouTube, sans savoir où cela allait me mener. J'ai commencé à filmer toutes sortes de petits courts-métrages, animée par le plaisir d'avoir une idée, de la filmer et de lui donner vie au montage. Mes parents ont toujours su poser des limites et encadrer cette passion naissante. Quelques années plus tard, à 16 ans, tout explose : mon premier "meet-up" (ndlr : rencontre) avec mes abonnés sous le kiosque du Mail à Angers. Nous étions une cinquantaine, et c'est là que j'ai pris conscience de l'ampleur de ce qu'il se passait. J'ai ensuite eu l'occasion de faire d'autres rencontres, avec de plus en plus de monde, dans différents coins de la France et de la région. Mais ma ville est toujours restée au centre de mon cœur. Même si je suis souvent en déplacement, j'aime revenir dans ma région pour retrouver mes proches, profiter du calme et me ressourcer. C'est comme cela que je trouve mon équilibre, dans une vie menée à 100 à l'heure. »



© Vendeedusud

Instagram



Bravo à
 @vendeedusud
 pour ce cliché
 graphique du
 skate-park de
 La Faute-sur-Mer (85)



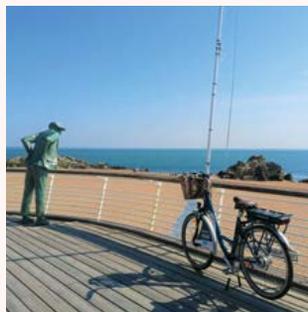
© casquette_baskets_ontheroad

Chemin de halage (53)
 @casquette_baskets_ontheroad



© la_velobuissonniere - PB

Les Alpes Mancelles (72)
 @la_velobuissonniere



© Saint-Nazaire Agglomération Tourisme / Wendy Haspot

Saint-Marc-sur-mer (44)
 @saintnazairetourisme



© Pascal Beltrami

Troglodytes à Souzay-Champigny (49)
 @paysdelaloiretourisme

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

Vos plus belles photos
 seront publiées dans
 votre magazine !



RÉGION PAYS DE LA LOIRE TOUR



EN DIRECT SUR
la chaîne **L'ÉQUIPE**

8-11 AVRIL
2025

4 jours - 700 km
8 villes étapes

regionpaysdelaloire-tour.fr

Machecoul
Saint Vème

TERRES DE
MONTAIGU

tiércé



GCA

PRUNIER
CHARCUTERIE TRADITIONNELLE

STRUCTURA

CTC
Ouest

MSCO

Le Rank
LACOURAC

Beaupréau
en Mayenne

COEVRONS

Of course
LE MANS

ENEDIS

Séché

actual

UCI
EUROPE
LOIRE

LNC



RÉGION
PAYS
DE LA LOIRE



© Région Pays de La Loire - Illustration non contractuelle, réalisée à l'aide de l'IA - Janvier 2025