

■ 4 actualité A la découverte du patrimoine caché ■ 10 développement durable Le Relais crée un matériau isolant écologique ■ 14 culture Théâtre populaire au Familistère ■ 17 dossier Deux siècles de betteraves dans l'Aisne ■ 26-29 territoire de l'Aisne Histoire et balades au Nouvion-en-Thiérache

I' Aisne

186 Sept./Octobre 2011/ le magazine du Département de l'Aisne

www.aisne.com



**L'Echangeur,
C'est comme ça**



17/21 dossier

L'Aisne est le premier département français producteur de betteraves. Depuis 200 ans, sa production a explosé et est aujourd'hui très diversifiée, entre fabrication de sucre, d'alcool ou d'éthanol.



4/9 actualité

- > A la découverte des trésors cachés du patrimoine axonais
- > Cœnotourisme : un nouveau concept en Champagne
- > Economie : la Compagnie du bicarbonate
- > Sport : le football féminin en vogue
- > Education : quoi de neuf dans les collèges
- > Social : développer l'accessibilité

10/11 développement durable

- > L'eau : un bien précieux analysé à la loupe
- > **Soissons** : les vieux tissus comme produit d'isolation

12 tribune

13/16 culture

- > Un nouvel écrin pour le Familijazz de **Guise**
- > **Fère en Tardenois** : 20 bougies pour l'Echangeur
- > **Guise** : l'art est en vitrine
- > **Merlieux et Fouquerolles** : toujours le livre à l'honneur
- > **Saint-Quentin** : un court métrage divin

17/21 dossier

Deux siècles de betteraves dans l'Aisne

22/23 ils font bouger l'Aisne

- > Elisabeth Corgié, ambassadrice de l'Aisne
- > Willy-Marc Zorn, promoteur d'un savoir-faire haut de gamme
- > **Crépy** : le musée automobile d'un passionné

24 un temps d'avance

- > **inforoute02.fr** : toute l'info en temps réel

25 histoire

- > **Tavaux et Pontséricourt** : village martyr le 30 août 1944

26/29 territoire de l'Aisne

- > **Le Nouvion en Thiérache** : un territoire riche d'histoire

30/31 les rendez-vous

- > Théâtre, expos, concerts :
le meilleur des deux prochains mois.

32 l'image

- > Promouvoir l'Aisne et les Axonais



Une campagne 100% pour l'Aisne

Du 3 au 17 octobre, l'Aisne s'affichera à nouveau sur tous les quais du métro parisien. L'objectif, depuis 2005, année de la première campagne de communication "*L'Aisne, it's open*", reste inchangé : il s'agit bien d'accroître la notoriété de notre territoire pour en favoriser le développement économique et touristique.

Dans un contexte à la fois de mondialisation et de décentralisation, tous les territoires se retrouvent en concurrence pour attirer de nouvelles entreprises, des investisseurs, des touristes, voire même de nouveaux habitants. Il est donc essentiel que nous valorisons les atouts et spécificités de l'Aisne.

Nos campagnes s'appuient essentiellement sur les habitants de l'Aisne eux-mêmes : leur sens de l'accueil, de la convivialité. Cette fois, c'est de talent qu'il s'agit, de talent, d'énergie, d'audace, de volonté... autant de qualités que l'on rencontre ici, et qui font que, malgré les difficultés réelles que notre territoire connaît, il fait bon y grandir et y vivre.

Installer une notoriété ne se fait pas en un jour, c'est une mission de longue haleine. Les premières campagnes menées avaient permis que l'Aisne se fasse remarquer dans les médias nationaux, avec même les honneurs de grandes chaînes de télévision France 2, France 3 et TF1, remporte des prix décernés par les professionnels de la communication territoriale et, surtout, avaient

incité le groupe Pierre & Vacances d'inclure le mot "Aisne" dans la dénomination officielle du Center Parcs Domaine du Lac d'Ailette. La fréquentation exceptionnelle de cet équipement touristique prouve d'ailleurs que la cible que nous essayons de toucher - les populations vivant dans les grandes agglomérations à quelques heures de trajet de l'Aisne - est la bonne.

Cette campagne de communication a un coût, et le budget consacré à celle-ci a été largement restreint, par souci de cohérence avec notre politique générale de maîtrise des dépenses de fonctionnement. Pour cette nouvelle vague, nous avons fait appel à nos ressources internes pour la conception et la réalisation, ce qui a permis de consacrer l'essentiel du budget à la réservation des espaces publicitaires. Conception axonaise, réalisation axonaise, photographe axonais, mannequins axonais... c'est là bel et bien une campagne 100% pur l'Aisne !

“ Il s'agit bien d'accroître la notoriété de notre territoire pour en favoriser le développement économique et touristique. ”



Yves DAUDIGNY

Sénateur de l'Aisne
Président du
Conseil général

patrimoine

A côté des visites de monuments incontournables, les Journées du patrimoine sont l'occasion de pousser les portes d'édifices moins connus mais remarquables. Quelques idées, du sud au nord.

A la découverte des trésors cachés

Il faut souvent pousser la porte des édifices pour découvrir des trésors. A **Essômes-sur-Marne**, la somptueuse abbatale, en cours de rénovation, abrite ainsi une toile monumentale, *La colère de Noé*, qui vient d'être entièrement restaurée. Elle vaut le dé-



Des nouveaux vitraux à Bézu-le-Guéry.

tour. De même que, toujours dans le sud du département, on peut admirer des vitraux restaurés par des maîtres artisans axonais, à **Rocourt-Saint-Martin** ou **Bézu-le-Guéry**, par exemple. Dans la forêt de Retz, l'église de **Oigny-en-Valois** vaut le détour, avec ses nouveaux vitraux abstraits.

Les trésors du patrimoine se cachent parfois là où on ne les attend pas. Dans le cimetière de **Chevresis-Monceau**, la chapelle funéraire de Frédéric Vieville, notaire de Napoléon III et bienfaiteur de la commune, est absolument incroyable. Sous son dôme en plomb, vous découvrirez des peintures murales intérieures somptueuses, mise en valeur par des vitraux restaurés.

Un bon GPS ou une carte précise vous sera nécessaire pour admirer l'ancienne église castrale d'**Annois**, près de **Flavy-le-Martel**. Entièrement restaurée, elle arbore une voûte



L'étonnante chapelle funéraire de Frédéric Vieville, à Chevresis-Monceau.

en carène superbe, et des fonts baptismaux romans "dignes d'une cathédrale", selon Christian Gissinger, responsable du patrimoine au Conseil général.

Quelques édifices religieux ont été restaurés de A à Z depuis quelques mois. Ainsi, l'église de **Courbes** qui date, pour ses parties les plus anciennes, du XII^e siècle. Son environnement lacustre est des plus agréables. En Thiérache, à **Dolignon**, l'église du XIX^e siècle a elle aussi été rénovée et mérite qu'on s'y attarde. Deux belles églises restaurées sont également à redécouvrir à **Artonges**, ainsi qu'à **Pithon**. Dans la vallée de l'Oise, ne manquez pas les peintures intérieures de l'église de **Sorbais**.

Enfin, pour les **Laonnois**, l'église d'Ardon est incontournable. Elle a été entièrement restaurée et raconte une partie de l'histoire de la ville.

Tous les édifices cités ont été rénovés avec le soutien du Conseil général de l'Aisne.

Retour en images



Le mois de juillet aura été acrobatique et poétique avec la roulotte du **Cirk'Isis** de passage à Brasles, Oulchy-le-Château et Grandrieux pour présenter les cabrioles, jongleries et clowneries de Madeleine la voltigeuse, Peter l'acrobate, Jimmy le poète et Kalle, l'homme-qui-n'a-peur-de-rien.



social

Trouver une aide avec les PEP 02

Séjours de vacances, aide pédagogique à domicile ou accompagnement à la vie scolaire, les PEP 02 sont sur tous les fronts.

Depuis sa création en 1978, l'Association départementale des pupilles de l'enseignement public de l'Aisne, plus connue sous l'appellation des PEP 02, fournit une aide financière aux enfants les plus démunis pour participer aux séjours pédagogiques (classes découvertes et séjours linguistiques) et aux séjours de vacances. Elle apporte également son soutien aux familles touchées par les événements dramatiques. A la rentrée 2011, elle reprendra à son compte l'ensemble du Service d'aide pédagogique à domicile (SAPAD) qui permet aux élèves absents de l'école pendant plus de 15 jours de bénéficier de la présence d'un enseignant chez lui ou sur son lieu d'hospitalisation. Depuis 2009, les PEP 02 disposent également d'un Service d'accompagnement à la vie scolaire et sociale (SAV2S) qui permet à une quarantaine de jeunes en situation de handicap non seulement d'accéder aux apprentissages de l'école mais également de pouvoir participer aux accueils de loisir et séjours de vacances. Pôle de ressources pour les parents et pour les organismes d'accueil de mineurs en collectivités (AMC), l'association travaille également à mettre sur pied un Service d'éducation spécialisé et de soins à domicile (SESSAD) pour les jeunes ayant des troubles sévères du langage et des apprentissages.

contact

03 23 23 89 37

Depuis sa création, l'association des PEP 02 permet à de nombreux enfants de partir en séjours pédagogiques.



Quand l'unité d'élite du Capitaine Kuch, du Sergent Lapompe et du lieutenant Mercousy intervient dans une commune, il faut s'attendre à tout ! Audacieux, loufoques, déjantés et féroce-ment drôles, les **Sapeurs Sanglés** ont entraîné le public dans leur délire à Boué, Marle, Francilly-Selency, Bruyères-et-Montbérault et Viry-Noueuil.



Plus de 5000 personnes ont assisté au **concert de l'Eté du Conseil général** le 10 juillet au parc Foch de Laon. Temps fort de la soirée, après le jazz de Swingin' Partout et le reggae acoustique du chanteur Vanupié, Les Ogres de Barback ont tenu le public en ébullition durant près de deux heures avant de laisser la place à la transe de Hilight Tribe.

économie



Nicolas Palangié a lancé la Compagnie du bicarbonate il y a un an. Son pari : faire connaître aux jeunes générations ce produit millénaire aux vertus multiples.

Le bicarbonate, c'est quoi ?

Déjà, une question de vocabulaire. On parle de bicarbonate de soude ou de bicarbonate de sodium : c'est la même chose même si, scientifiquement, la seconde appellation est plus exacte. Le bicarbonate c'est, pour faire simple, un mélange de sel (sodium) et de calcaire. Sa fabrication est neutre, en terme de bilan écologique. Ses applications domestiques se répartissent en quatre usages principaux :

- Dans la cuisine : ses vertus digestives sont bien connus – c'est lui qui donne les petites bulles dans certaines eaux minérales. On l'utilise principalement en pâtisserie, pour faire lever les pâtes.

- Dans la salle de bain : se laver les dents avec un peu de bicarbonate les rend bien blanches. C'est aussi un bon déodorisant, un antipelliculaire efficace...

- Dans l'entretien de la maison : on nettoie tout, avec le bicarbonate, surtout avec une granulométrie plus importante. Et en plus, on peut en ajouter dans la lessive.

- Dans le jardin, pour le bricolage : il est utile pour shampooiner les animaux domestiques, déodoriser leurs litières, assainir le poulailler, désherber...

Pour en savoir plus, lire l'ouvrage de Nicolas Palangié "Bicarbonate" aux éditions Eyrolles (5,90 €).

Du buzz autour du bicarbonate

Nicolas Palangié, 41 ans, a fondé à Chauny la Compagnie du bicarbonate. Le bicarbonate n'est pas un remède de grand-mère. Qu'on se le tienne pour dit. Même si les Egyptiens l'utilisaient déjà, même si, jusque dans les années 50, toute bonne maîtresse de maison avait son paquet à portée de la main. Aussi attendrissant soit ce passé, il enferme le produit dans la nostalgie, alors que Nicolas Palangié y voit un produit d'avenir. "Aux Etats-Unis ou en Italie, le bicarbonate est encore d'usage quotidien. En France, on l'a oublié. Mais si je veux vendre aussi aux jeunes, et c'est mon objectif, je ne peux pas me contenter de qualifier le bicarbonate de remède de grand-mère" explique-t-il.

D'où les innovations du jeune chef d'entreprise : un packaging moderne et pratique, une vente quasi exclusive sur internet, et des nouveaux produits, dérivés du bicarbonate, mis au point grâce à son expertise et ses réseaux en recherche et développement. Nicolas Palangié n'est pas un novice : après des études à l'ESC de Compiègne, son parcours professionnel l'amène rapidement chez Solvay, le leader mondial de la production de bicarbonate. Il occupe des postes à responsabilité qui le mènent de Paris à Milan en passant par Bruxelles. Il quitte Solvay pour exercer quelque temps chez AGC, une multinationale du verre, comme directeur de l'innovation. "Mais j'avais l'idée de créer une entreprise. J'ai quitté AGC en

Nicolas Palangié (à gauche) et Virgile Laroche, stagiaire de l'INSSET de Saint-Quentin.



2008, pour tenter l'aventure." Et bien entendu, l'aventure est dans le bicarbonate. "Solvay est une multinationale, concentrée sur la production et la vente aux industriels qui représente 95 % des débouchés. Ce n'est pas sa vocation de développer le marché des particuliers, et moi, ça m'intéresse." Propriétaire d'une maison de campagne à Saint-Aubin, près de Blérancourt, Nicolas Palangié franchit le pas, quitte Bruxelles et s'installe dans l'Aisne avec sa famille. Il crée à Chauny, dans le bâtiment Innovalis.

Le 15 février, la Compagnie du bicarbonate est lancée. Il réalise un blog d'informations sur le bicarbonate, ses vertus, ses usages multiples, et ouvre un site marchand sur le web, où les clients peuvent commander ses produits. Le bicarbonate est bon pour tout, et c'est, paradoxalement, un frein. Nicolas Palangié a sectorisé les usages et propose des flacons différents. A l'intérieur, du bicarbonate de qualité alimen-

taire, dont la granulométrie varie : un grain plus fin pour la cuisine, plus gros pour la salle de bain... Les flacons sont rechargeables. Car le bicarbonate est un produit écolo aux vertus infinies. "Nous avons également développé deux produits anti-parasitaires à usage vétérinaire, et, avec l'un de mes associés, médecin dermatologue en retraite, un gel cosmétique." Et le jeune dirigeant ne compte pas s'arrêter là : il fourmille d'idées, tant le bicarbonate est un produit incroyablement riche.

L'entreprise se développe, et il espère atteindre l'équilibre d'ici deux ans.

contact
www.monbicarbonate.fr

sport

Les exploits de l'équipe de France féminine de football lors de la Coupe du Monde, cet été, devraient aider le District de l'Aisne qui, depuis quelques années, tente de développer la féminisation de ce sport.

Crampons et bas de soie

Et si l'on s'habitue à conjuguer le football axonais au féminin pluriel ? Avouons-le, ce n'est pas gagné : les chiffres du District Aisne de football parlent d'eux-mêmes. Chez les jeunes, cinq mille garçons sont licenciés dans le département, contre à peine deux cents filles. Chez les seniors, elles ne sont plus que 49, réparties dans deux clubs, à **Saint-Quentin** et **Gauchy**. Un troisième, l'Avenir BVA (regroupement de **Bucy-le-Long**, **Venizel** et **Acy**) est, pour sa part, engagé dans le foot à 7.

Pour Mickaël Bénard, chargé de développer le football féminin au District, le chantier est vaste. "Nous avons la volonté d'élargir au maximum la base, en favorisant l'émergence d'équipes de secteurs au niveau du foot animation⁽¹⁾. Il y aura le Saint-Quentinois, **Laon** et la **Thiérache**, le **Soissonnais** et **Chauny** et, enfin, le **Sud de l'Aisne**. Cela permettra de constituer des équipes féminines avec les jeunes filles licenciées, qui pourront disputer un championnat entre elles."

Actuellement, à l'exception de quelques très rares clubs, les jeunes filles sont intégrées aux équipes de garçons. Ce qui n'est pas pour déplaire, d'ailleurs, à Chantal Lessieux, la présidente des Mouettes, l'emblématique club de football féminin de Saint-Quentin, qui fête ses 31 ans cette saison. "Je suis pour la mixité chez les plus jeunes. Les filles font des progrès plus importants au contact des garçons. Les meilleures joueuses sont issues de la mixité, y compris dans l'actuelle équipe de France." La difficulté survient à l'adolescence. "Vers 14 ou 15 ans, les plus douées continuent, mais nous perdons toutes les autres, qui arrêtent et se tournent vers d'autres sports" déplore Mickaël Bénard.

De fait, il va probablement y avoir - toute proportion gardée - un effet "coupe du monde". Les Bleues ont occupé un espace médiatique important, avec des matches retransmis et une bonne couverture dans la presse. "Il y a encore, même s'il s'atténue, un frein psychologique pour les parents à mettre leur fille au foot. L'équipe de

France a donné une bonne image." Chantal Lessieux évoque elle aussi ce changement d'image du football au féminin, en tempérant toutefois son enthousiasme : "cela fait 31 ans que l'on me dit qu'il va se développer... Mais là, il faut dire que pour la première fois, la couverture médiatique de la coupe du Monde était correcte, avec de bonnes retransmissions, des stades pleins et du beau jeu."

Son club, qui a tout de même joué en première et deuxième divisions pendant une dizaine d'années, a de grosses ambitions. Mais rien à voir avec les garçons. "Les budgets ne sont pas les mêmes et on a toujours plus de difficulté à convaincre des sponsors." Les *Mouettes* se sont longtemps autofinancées.

(1) Le foot animation concernent les enfants jusqu'à treize ans.



Près de 250 jeunes filles pratiquent le football dans l'Aisne.

rendez-vous

11 septembre

Holnon : course à pied de 10 km.

Rens. 03 23 09 00 80 ou asptt.stquentin@orange.fr

17 septembre

Pierrepont : Le raid de la souche. Par équipe de 2 personnes (mixtes ou pas), le raid se compose des épreuves suivantes : course à pied, 6 kms de canoë, 10 kms de run and bike, tir à la carabine à air comprimé, 15 kms de vtt, tir à l'arc, basket, lancers de javelot sur cible. RDV Stade Léon Dewilde

Rens. 03 23 22 17 32 ou www.fri-2veslesetcaumont.com



18 septembre

Berny-Rivière : Les Hodelots - Foulées de Berny Rivière. Randonnée pédestre, courses populaires, course régionale des As, course de caddies.

Rens. 03 23 55 59 78 ou <http://hodelots.free.fr/>



éducation



Mermoz à Laon, entièrement reconstruit.

Saint-Quentin Jean-Moulin. Une grosse opération de réhabilitation (3,5 M€) s'achève cet été dans ce collège : création d'une nouvelle aile, salles de classes rinnovées et isolation complète vont changer la vie des élèves et du personnel.

Chauny Jacques-Cartier. Plus de confort dans cet établissement avec, principalement, des travaux concernant l'isolation et la ventilation. Doublement des menuiseries extérieures, installation d'une ventilation double-flux vont permettre de réguler la température, hiver comme été.

Coucy-le-Château Léon-Droussent. Les usagers de ce collège de 450 élèves vont découvrir à la rentrée quelques nouveautés : un préau tout neuf, une salle de techno. S'ils lèvent

la tête, ils découvriront une nouvelle toiture. Les menuiseries ont également été changées.

Laon Jean-Mermoz. C'est le chantier le plus important (23 M€) du Plan collèges, avec la démolition de l'actuel établissement et une reconstruction complète sur le même site. La bonne nouvelle, pour les 580 élèves, les enseignants et le personnel, c'est que la première tranche de travaux, la plus importante, s'est achevée cet été. La rentrée va s'effectuer dans le nouveau collège. L'ancien a été démolit au cours du mois de juillet. Les travaux de la deuxième tranche (demi-pension, SEGPA, aménagements extérieurs) auront lieu pendant l'année scolaire, pour une mise en service à la rentrée 2012. Le nouveau collège Mermoz sera alors totalement opérationnel.

Pendant les vacances scolaires, les travaux ont continué dans les collèges du département. Voici les principaux chantiers achevés pour cette rentrée 2011.

Quoi de neuf dans les collèges ?

Villers-Cotterêts Max-Dussuchal. Ce collège a été entièrement rénové, pour 4,2 M€. Une isolation par l'extérieur pour le confort, des salles de classes entièrement refaites : un gros coup de neuf pour cet établissement qui accueille un peu plus de 500 collégiens.

Rénovation à Villers-Cotterêts.



A Saint-Quentin, le collège Jean Moulin a été réhabilité.



social

Des logements humains

“Les logements répondent aux dernières normes HQE pour l’environnement, les résidents disposent d’une salle commune conviviale, d’une laverie et d’un jardin où

certains ont déjà commencé un potager. Le lieu est ouvert depuis le mois de mai et nous accueillons déjà 17 personnes.” Jacqueline Samuel est l’une des deux “maitresses de

Habitat et humanisme ouvre une “maison relais” de 20 logements à Soissons.



■ Soissons

Anne Blossier et Jacqueline Samuel assurent un rôle d’écoute et de relais.

maison” de la “Maison de l’espérance”, une maison relais de 20 logements pour des personnes en rupture familiale et/ou professionnelle, mise en œuvre par l’association Habitat et humanisme. Avec sa collègue Anne Blossier, elles assurent un rôle d’écoute et de relais entre les résidents et les services sociaux ainsi qu’un travail de resocialisation en organisant des repas et en proposant des animations. Ce projet mené de longue date par Christine Crinque, alors présidente de l’association, aura nécessité un an de travaux pour un coût global de 1,6 million d’euro. Sur les 20 logements, 6 sont conçus pour l’accueil de personnes à mobilité réduite en rez-de-chaussée dont 4 dans de petites maisonnettes aux façades en bois du plus bel effet. En terme de fonctionnement, la Direction départementale des affaires sanitaires et sociales apporte une contribution à hauteur de 16 euros par jour et par personne.

contact

03 23 72 43 82

Pour une cité accessible

■ Laon

A Laon, les “jaccedeurs” se mobilisent pour la “journée nationale de l’accessibilité” le 8 octobre“.

“Il s’agit avant tout de sensibiliser les gens aux problèmes de l’accessibilité pour les personnes à mobilité réduite (PMR), notamment dans le secteur privé.” Elu au conseil départemental de l’association des paralysés de France (APF), Khalid El Bouzakhti coordonne l’organisation de la journée du 8 octobre depuis la résidence APF “les Myosotis” qui sera le point de ralliement de cette action lancée par le réseau national Jaccede.com. Avec l’aide de Christophe Garnier et de Bruno Crémont, l’heure est à la mobilisation des partenaires comme le club handisport de **Chauny** et l’association “L’écume bleue”. Le jour dit, après une matinée d’information, les équipes partiront en ville, munies de leur kit de “jacceteur” afin de visiter des lieux ciblés. Ils seront ensuite inscrits sur le portail de Jaccede.com où

La résidence APF “Les Myosotis” sera le point de ralliement du 8 octobre.



sont déjà référencées 18 500 adresses. *“Le public concerné est plus large que les personnes en fauteuil, précise Bruno Crémont. Il y a les femmes enceintes, les poussettes et les personnes âgées dont le nombre est en croissance constante. Il faut avoir à l’esprit qu’une PMR doit organiser le moindre de ses déplacements, ajoute t-il. Notre but c’est l’autonomie, il faut s’assurer qu’il n’y aura pas une marche qui nous empêchera de passer et que le restaurant prévu dispose bien de toilettes accessibles, sinon on n’y*

va pas.” Se profile également l’accessibilité généralisée prévue au 1^{er} janvier 2015 selon les termes de la loi “Paul Blanc” actuellement discutée au sénat. *“Des amendements pour des mesures de substitutions et des dérogations aux exigences d’accessibilité dans les bâtiments neufs ont été déposés, se désole Khalid El Bouzakhti. Si on commence à détricoter cette loi, on n’y arrivera jamais.”*

contact 03 23 23 01 15

www.jaccede.com

Le peuple invisible des rivières

La présence ou non d'invertébrés dans les cours d'eau nous renseigne sur la qualité des rivières. A l'Union des syndicats d'aménagement et de gestion des milieux aquatiques, des techniciens chaussent les bottes à la pêche aux insectes.



12 prélèvements sont effectués sur un tronçon déterminé de la rivière.

Carrière verte à Beautor

Le groupe GSM et l'association NaturAgora viennent de signer une convention pour la mise en valeur du site de l'ancienne carrière exploitée par GSM à Tergnier - Beautor. Un site qui présente un intérêt écologique non négligeable. La convention porte sur trois points : l'établissement d'un plan de gestion, pour programmer les opérations telles que l'aménagement d'une frayère ou de chemins... ; la mise en place de suivis écologiques, avec la réalisation d'un inventaire de la faune, des herbiers aquatiques ; enfin, le développement d'animations et d'événements pour faire découvrir ce milieu naturel aux scolaires et au grand public. Premières animations dès la rentrée de septembre.

Un milieu naturel à découvrir.



Certains n'y voient que des moustiques dont il faut se débarrasser. En réalité, les cours d'eau de l'Aisne accueillent des centaines d'espèces d'invertébrés, parfois microscopiques qui font la richesse des milieux aquatiques. "Ils sont un élément de base de l'écosystème" explique l'ingénieur Geoffrey Pacaud, animateur à l'Union des syndicats d'aménagement et de gestion des milieux aquatiques. Le phytoplancton nourrit le zooplancton. Les insectes s'en nourrissent à leur tour. Eux-mêmes servent de déjeuner aux poissons. L'équilibre d'un milieu tient à la présence de l'ensemble des maillons. Et c'est bien pour cela que l'Union des syndicats réalise, à la demande de ses adhérents, des analyses. Attention, il ne s'agit pas d'analyser les PCB ou les nitrates dans l'eau - d'autres études s'en chargent - mais de connaître la faune invertébrée qui peuplent les rivières axonaises. C'est ce que l'on appelle l'hydrobiologie. "Ces micro invertébrés sont des révélateurs de la qualité de l'eau" reprend Geoffrey Pacaud. "On connaît les peuplements. Une absence ou une disparition peut indiquer une pollution, après que toute trace de celle-ci a disparu."

Pour mener à bien ces investigations, l'Union a formé des techniciens dans les syndicats adhérents. Cet été, des études ont ainsi pu être menées en Thiérache, dans l'Ourcq et dans le Laonnois. Un protocole scientifique précis est suivi à la lettre. Pas simple : les organismes recherchés appartiennent à 21 grands ordres. Il y a des insectes, des mollusques, des vers. Ces ordres sont ensuite divisés en nombreuses familles. Les techniciens ont appris à prélever puis à analyser. Un laboratoire tout neuf vient d'être installé dans les locaux de l'Union des syndicats,



Le sable, la vase et les graviers livrent leurs secrets.

à Chivy-les-Etouvelles.

Globalement, la qualité des eaux, dans l'Aisne, département agricole, n'est pas exceptionnelle. "En Thiérache, certains cours d'eau torrentiel, qui viennent de la forêt, présentent de bonne qualité, de même que quelques rus dans les coteaux boisés de la vallée de la Marne" précise Geoffrey Pacaud. Difficile de trouver des écrevisses à pattes blanches, autrefois courantes. Ceci dit, et c'est l'objectif des analyses, les syndicats adhérents à l'Union souhaitent connaître l'état de leur cours d'eau avant des aménagements afin de limiter leurs impacts environnementaux. C'est une prise en compte salutaire de l'importance du peuple invisible des rivières.

Testez le Métisse !

Soissons ■

Le Relais, la branche textile d'Emmaüs, a mis au point, avec des élèves ingénieurs, un nouveau matériau isolant à base de vêtements recyclés, baptisé le Métisse. A Soissons, Sébastien Mancop est chargé de diffuser ce produit innovant, écolo, fabriqué par des salariés en insertion.



Les entrepôts soissonnais traitent 18 tonnes de textile par jour.

L'Aisne : comment est né le Métisse ?

Sébastien Mancop : à la base, le Relais a été confronté à une baisse de la qualité des vêtements récoltés dans les conteneurs. Ces vêtements, lorsqu'ils sont encore portables, repartent dans nos boutiques. Une bonne partie part en Afrique, où ils font vivre près de 500 familles. Le Relais a cherché à développer un produit innovant à partir de textiles difficilement recyclables. Nous avons travaillé avec l'école d'ingénieurs de l'institut catholique des Arts et Métiers, à Lille, pour créer un matériau isolant, le Métisse.

L'A. : quelle est sa composition ?

S.M. : le Métisse est un mélange de fibres, principalement du coton, avec un peu de laine et d'acrylique. Nous étions partis sur

un produit à base de laine, mais techniquement, ça ne tenait pas. La sélection des vêtements se fait sur le tapis de tri : les ouvrières, au toucher, reconnaissent la composition. Nous prenons ce qui est 100 % coton, nous ajoutons quelques pulls en acrylique et un peu de laine. Ensuite, c'est un procédé industriel qui permet de réaliser le Métisse, en panneaux, en rouleaux et en flocons, comme la plupart des isolants. Nous avons créé une coopérative, avec des industriels de la filière chanvre.

L'A. : est-ce un matériau performant ?

S.M. : sans aucun doute, puisque nous avons eu un avis technique du CSTB, le centre scientifique et technique du bâtiment, qui certifie la qualité du Métisse pour l'isolation des murs et des toitures. Cet avis technique est paru au Journal Officiel. Il certifie ce que l'on appelle un "lambda", c'est-à-dire la mesure de son pouvoir isolant. Notre produit est

aussi performant que la laine de verre mais en plus, il a un pouvoir d'isolation acoustique important, il régule l'hygrométrie et permet un déphasage thermique. De fait, le Métisse peut être utilisé par les professionnels du bâtiment en toute confiance.

L'A. : et au niveau du prix ?

S.M. : nous sommes entre 10 et 12 euros le mètre carré en 100 mm d'épaisseur. Pour un matériau isolant performant et écologique, nous sommes compétitifs par rapport aux prix du marché. Ce qui fait notre différence, c'est que le Relais est une entreprise d'insertion. Les clients qui décident d'isoler avec Métisse participent à la lutte contre l'exclusion sociale.

Le Métisse se pose avec facilité.



contact

le Relais - Soissons
03 23 53 43 72

Le Relais, une entreprise pas comme les autres

Fondé dans le Pas-de-Calais par un prêtre, le père Léon, Le Relais est aujourd'hui membre d'Emmaüs France. Cette entreprise d'insertion emploie près de 1 200 personnes, dont 63 à Soissons, dans les vastes locaux de la ZAC du plateau. Marie Moranvillier, militante de la première heure chez Emmaüs, est aujourd'hui responsable du centre de tri où arrivent quotidiennement 18 tonnes de textile, récoltées dans l'un des 689 conteneurs qui alimentent Soissons. "Ici, c'est le centre pour la zone Nord-Est Ile-de-France, qui couvre l'Est parisien, une partie de la Seine-et-Marne, de la Marne, de la Picardie" explique-t-elle. L'entrepôt est gigantesque, et les petites mains s'activent derrière le tapis de tri, à la presse hydraulique, aux chaussures... "Nous sommes une véritable entreprise d'insertion, dans la mesure où, après leur contrat d'insertion, nous proposons un CDI." Au Relais, pas d'actionnaires voraces, une transparence absolue, l'échelle des salaires en rapport avec l'éthique : le PDG gagne 3 200 euros par mois. La moitié des bénéfices est réinvestie pour créer des emplois, l'autre moitié est redistribuée aux salariés issus de l'insertion.

Obligation prévue par la loi de 2002 relative à la démocratie de proximité. Les propos publiés ci-dessous le sont sous l'entière responsabilité de leurs auteurs.

Train d'enfer... catastrophes assurées

Les vacances sont pour la plupart d'entre nous déjà un souvenir. Nul doute qu'elles ont été réparatrices mais déjà il faut se remettre au travail.

Nous entrons dans **une période cruciale** pour notre territoire, et ce à plus d'un titre. En effet, la volonté gouvernementale est de réduire le nombre de structures intercommunales afin, nous dit-on, de rationaliser les dépenses publiques.

S'il est vrai qu'un toilettage est nécessaire dans certains cas, il est de notre devoir de rester vigilant pour empêcher que cette rationalisation, menée **au pas de charge**, ne se traduise par la disparition pure et simple de syndicats intercommunaux, ô combien utiles aux habitants de l'Aisne, comme les syndicats d'aides ménagères, les syndicats de gestion de l'eau et de l'assainissement ou encore les syndicats scolaires.

Cette réduction du nombre de structures intercommunales doit prendre effet au 1^{er} janvier prochain. A l'unanimité, les conseillers généraux de l'Aisne, ont souhaité que cette réforme soit menée dans la transparence la plus totale et en laissant davantage de temps à la réflexion.

Le gouvernement nous a habitués à mener ses projets **à la hussarde**.

Sans revenir sur la réforme de la taxe professionnelle menée **tambour battant** et aux conséquences catastrophiques, rappelons nous que la réforme territoriale devrait, entre autres et sans qu'on en connaisse aujourd'hui les modalités exactes, réformer radicalement le mode d'élection de certains conseils municipaux, des délégués communautaires, devrait supprimer les conseillers généraux et régionaux pour les remplacer par des conseillers territoriaux, sans qu'on connaisse, là encore, les limites de leurs futurs territoires.

La méthode a montré ses limites et nous savons déjà qu'elle aura des conséquences désastreuses. L'objectif commun à ces réformes est de faire des économies en limitant l'action des collectivités territoriales qui devront diminuer, voire supprimer des services aux habitants.

Ce qui peut paraître louable n'a donc, en fait, pour principal objectif que de permettre à l'Etat de diminuer ses dotations aux collectivités... L'Etat en crise veut faire payer aux autres ses problèmes budgétaires et sa mauvaise gestion.

Heureusement, la période dans laquelle nous sommes entrés se terminera par l'élection présidentielle qui, soyons en sûr, sera le moment de **dire stop à ces réformes nocives !**

La Majorité de Gauche : groupes socialiste, progressiste et communiste

Raymond BARRE l'affirmait en son temps : **"si on laisse filer les déficits, nous allons droit vers l'abîme !"** 30 ans après, il faut bien admettre qu'il avait parfaitement raison.

De l'abîme des déficits

En effet, aucun état ne peut vivre durablement à crédit pour satisfaire à ses besoins primaires de fonctionnement et **le poids de la dette** pèse désormais très lourdement sur notre pays : **50 milliards d'euros d'intérêts prévus en 2012, soit 100 fois le budget de fonctionnement du département de l'Aisne !**

En proposant l'instauration **d'une taxe sur les transactions financières**, **Jean-Louis BORLOO** ouvre une voie vertueuse : **limiter la spéculation tout en augmentant les recettes de l'état.**

Cependant, cette solution n'est pas suffisante et il faudra beaucoup d'autres efforts, à tous niveaux, afin de retrouver l'équilibre de nos finances publiques.

Dans cette perspective, **notre collectivité départementale devra également consentir à des efforts budgétaires afin de réduire le recours à l'emprunt et limiter la pression fiscale subie par les Axonais pour ces prochaines années qui s'annoncent rudes.**

Les indépendants : A. Venet, N. Fricoteaux, M. Laviolette, B. Ronsin, E. Templier, Ph. Timmerman.

Le 18 juillet dernier paraissait dans la presse un article sur les attermoissements entre la Région Picardie et le Département de l'Aisne, la Région refusant toujours de subventionner les investissements de nos entreprises. Alors qu'il s'agit de l'un de ses rôles majeurs, **que penser d'une collectivité qui ne distribue qu'au forceps des aides vitales au développement de nos territoires et aux emplois de demain !**

Deux poids, deux mesures !

Plus étonnante encore est l'attitude de la majorité PS-PC-DVG au Conseil général. Lors de la dernière session plénière de l'Assemblée départementale, le groupe UMP avait été à l'initiative avec le groupe des Indépendants d'un vœu réclamant la refonte totale de la politique économique de la Région afin d'améliorer son action sur nos territoires. Alors que la défense de l'intérêt général aurait dû pousser **la majorité de Gauche** à voter ce vœu, la politique désastreuse de la Région étant dénoncée sur tous les bancs de notre Assemblée, elle **a préféré voter contre et protéger ses amis de Gauche à la Région.**

Nous ne pouvons que dénoncer cette attitude purement et bassement politicienne visant à donner nécessairement raison à son camp au détriment de l'intérêt général. Un tel double langage ne doit plus avoir lieu !

Le groupe UMP

14 Familistère de Guise le "temple de l'éducation"

**15 Le livre dans tous ses états à Merlieux et Fouquerolles
Un jeune cinéaste à Saint-Quentin**

16 La Vitrine 02 expose. / L'Echangeur a 20 ans.

culture 13



**Guise
Théâtre populaire**

Guise ■

Le théâtre, pour J.-B. A. Godin, était un lieu d'éducation, de démocratie et de loisirs. Après quelques années de travaux, le rideau rouge se lève de nouveau, pour un nouveau partage des savoirs.



La salle, refaite à neuf dans l'esprit d'origine.

Au Familistère, le "temple de l'éducation" a rouvert

Le théâtre est intégré à la visite du Familistère.



Il s'élève à la place où, traditionnellement, on érigeait les églises. Mais pour Godin, le théâtre est "à la fois église et opéra". Inauguré en 1870, face au pavillon central du Familistère, le théâtre est ce "temple de l'éducation", communiquant avec les deux écoles accolées. L'utopiste aimait définir le théâtre comme "la salle de l'enseignement supérieur", prolongeant ainsi l'enseignement primaire dispensé dans les écoles. "C'était un lieu d'éducation et d'élévation morales" commente Frédéric Panni, conservateur du Familistère de Guise. Ce n'est pas un théâtre ordinaire, malgré son architecture de théâtre à l'italienne. Godin a ainsi conçu quatre châssis d'éclairage naturel dans le plafond, pour permettre de

délibérer dans la journée, sans apport de lumière artificielle. Et comme toujours avec lui, l'architecture et la symbolique sont liées : il n'y a pas de hasard à cette lumière venue du ciel, éclairant les âmes familistériennes.

Toute la restauration a d'ailleurs consisté à restituer le bâtiment dans son aspect original, tout en respectant les normes de sécurité actuelles et en le dotant des équipements modernes au niveau scénique. Les rangées de sièges ont été restaurées, mais ce sont bien les mêmes qu'autrefois - ils datent des années 30. Le théâtre semble ainsi dans son jus et garde une ambiance décalée. Il peut accueillir 346 personnes assises, dans d'excellentes conditions

de visibilité. Une saison est programmée, sous la direction artistique de Jean-Marie Songy, et de Charlotte Granger. "L'idée est de respecter l'esprit du lieu. Notre emblème, c'est le porte-voix : donner la parole à ceux qui ont des choses à dire" explique Frédéric Panni. Avec un impératif : être à la portée du public, sans élitisme, à l'image de la première, en juillet dernier, une conférence loufoque d'Antoine Defoort. La saison sera close avec l'incontournable Cantatrice chauve, de Ionesco. Entre temps, spectacles, concerts et conférences permettront de renouer avec le lieu. Les tarifs sont, eux aussi, démocratiques : de 3 à 7 euros par spectacle.

contact 03 23 61 35 36

Familijazz investit le théâtre

Le théâtre du Familistère propose sa propre saison, mais s'ouvre aussi aux manifestations guisardes, tel le festival Familijazz, du 23 septembre au 8 octobre.

Pour sa neuvième édition, le Familijazz n'aura jamais aussi bien porté son nom, puisque ce festival consacré au jazz et aux musiques du monde va réintégrer la scène du théâtre du Familistère. Après une ouverture à la salle des fêtes de Guise, le 25 septembre, avec **Manaswing**, ambiance jazz manouche et chansons françaises, les concerts auront lieu chez M'sieur Godin. **Maciré Sylla** (30 septembre) ouvrira le bal avec ses sonorités épicées, mélange de mélodées mandingues et de groove urbain. Le lendemain, place au jazz fusion du **Faton Cahen quartet** et de son invité exceptionnel, **Didier Malherbe**. Le 7 octobre, le **trio MTM**, composé de Jacques et Nicolas Mahieux et de Jérémie Ternoy, investira la scène avec des interprétations personnelles de l'univers de Thelonious Monk. Enfin, le 8 octobre, pour clore le festival, les huit musiciens de **Urs Karpatz** devraient faire lever la salle, avec leurs compositions tout droit sorties d'un film d'Emir Kusturica, mélange foutraque et talentueux venu des Balkans.

Familijazz se décline également en conférences, expositions photos, concerts gratuits en ville...



Rens. 03 23 61 26 26
ou 03 23 60 42 15
www.familijazz.com



A livre ouvert

Le 25 septembre, Merlieux et Fouquerolles accueille sa 19^e "Fête du livre" réunissant plus d'une quarantaine d'auteurs. Sont attendus quelque 10 000 visiteurs.

Littérature générale, polar, bande dessinée, jeunesse et environnement sans oublier le "off", ou plus exactement le "forum social et libertaire", il y en a pour tous les goûts à la fête du Village du Livre de Merlieux et Fouquerolles qui, au fil de ses 19 éditions a su développer l'image d'un rendez vous aux accents bucoliques et champêtres dans une ambiance bon enfant tout en maintenant une exigence littéraire de haut niveau par la qualité des auteurs invités. Rappelons que la marraine de la manifestation n'est autre que Régine Desforges et que depuis sa création, ce rendez-vous littéraire a eu le privilège de compter parmi ses invités des personnages comme Alphonse Boudart ou Jean-François Kahn. "Parmi les nouveautés, nous présentons le "village bibliothèque", annonce Cécile Amour, responsable de la fête du livre à la Communauté de communes des Vallons d'Anizy et Merlieux. C'est un lieu animé par

les responsables des différentes bibliothèques de la communauté de communes et qui se présente comme un salon de lecture où sont réunis tous les livres des auteurs invités. Les visiteurs peuvent ainsi s'imprégner du travail d'un auteur avant d'aller le rencontrer en personne." La Fête du livre, c'est aussi quelque 80 exposants, de quoi régaler les chineurs de vieux bouquins, la présence d'éditeurs, notamment sur le pôle BD et de nombreuses anima-

tions autour du livre comme par exemple cette année avec Emmanuelle Leroyer, responsable du secteur livre pour le Printemps des Poètes. Bateleurs, musiciens et conteurs se partageront également les rues du village. Tous les ingrédients sont réunis pour une dimanche littéraire en famille à la campagne.

contact

**Communauté de Communes
des Vallons d'Anizy et Merlieux
03 23 80 18 13**



Une quarantaine d'auteurs et 80 exposants investissent le village.

Silence on tourne

■ Saint-Quentin

Etudiant en Master de réalisation, Maxence Tasserit a tourné "Deus", son premier court métrage de fiction dans sa ville d'origine, Saint-Quentin.



Maxence Tasserit a toujours voulu devenir réalisateur.

C'est l'histoire d'un mystérieux voyageur qui débarque en ville. Là, beaucoup de gens semblent l'attendre, un peu comme un prophète. "C'est assez difficile de résumer l'intrigue, avoue lui-même Maxence Tasserit en parlant de "Deus", son premier court métrage tourné cet été à Saint-Quentin. Le film entretient les questions quant au personnage principal. Qui est-il ? Que vient-il faire ? Pourquoi est-il attendu ? Jusqu'à la fin, ces interrogations qui contribuent à son aura divine restent sans réponse." D'aussi loin qu'il se souvienne, Maxence Tasserit a toujours voulu écrire et réaliser des films. A 21 ans, il est aujourd'hui en 1^{re} année de Master de réalisation à Paris 8 après un parcours de cinéophile précoce : option cinéma dès la seconde puis hypokhâgne et khâgne option cinéma au lycée Henri Martin de Saint-Quentin, l'une des huit prépas en France à proposer cet enseignement.

"Deus" constitue pour lui le premier volet d'une trilogie qu'il espère pouvoir décliner en court, moyen et long métrage. "Le but est de montrer le film dans un maximum de festivals de courts métrages, explique le jeune réalisateur. On ne peut pas aller voir les boîtes de prod sans avoir déjà fait quelque chose, de ce fait, les premières expériences se font avec beaucoup de débrouille et de bonne volonté mais très peu de moyens." Grace au mécénat de la société Novabat et au soutien du collectif artistique "Zombres", un budget de 5 000 euros a pu être réuni, essentiellement pour le matériel. En terme humain, cette aventure réunit quinze techniciens, une quarantaine de figurants, notamment pour une scène de mariage, une danseuse chilienne, un comédien professionnel et même une dresseuse de chien.

Du 5 au 15 octobre, le festival "C'est comme ça !" marquera les 20 ans de l'Echangeur de Fère-en-Tardenois et son accession au statut de Centre de développement chorégraphique.

C'est comme ça quand on a vingt ans

Comme un anniversaire se fête entre amis, il était logique que pour les 20 ans de l'Echangeur, le festival "C'est comme ça !" convie les artistes qui ont partagé son aventure et accompagné son développement. Le photographe Quentin Bertoux qui aura immortalisé chaque résidence artistique depuis la naissance de l'Echangeur est de ceux-là tout comme ALIS, la compagnie sœur et voisine de palier, les chorégraphes Pål Frenak, Xavier Lot, Daniel Larrieu, Alain Buffard, Patricia Ferrara et bien d'autres encore, réunis dans une programmation de huit soirées de

spectacle conjuguant danse et autres scènes contemporaines, expositions, installations, cinéma, concerts, rencontres et ateliers pratiques. Investissant tous les lieux culturels de **Château-Thierry** mais également **Brasles, Crézancy, Neuilly Saint-Front** et bien évidemment Fère en Tardenois, la quatrième édition de ce festival pluridisciplinaire marque aussi la reconnaissance d'un travail de longue haleine pour la structure. Scène conventionnée

depuis 2004, premier et unique Pôle artistique régional pour la danse dans l'Aisne, l'Echangeur voit de nouveau la pertinence de son action saluée en devenant le 9^e Centre de développement chorégraphique en France avec la particularité d'être le seul et unique implanté en milieu rural.

contact 03 23 82 87 22
www.echangeur.org

Fère-en-Tardenois



Les Sisyphe x 200 de Julie Nioche, performance de groupe, à ne pas rater.



Guise

Activiste de l'art contemporain en Thiérache, LAVITRINE 02 crée l'événement avec "Hors-champ", deux installations à voir jusque fin octobre.

Art en vitrine

Une vitrine ouverte sur l'art contemporain.

Ceux qui sont passés dans la rue des Docteurs Devillers à Guise durant le mois de juillet auront remarqué cette vitrine, au n°72 : un portrait de type "photomaton" tiré au format poster et agrémenté de cette citation de Robert Filliou "L'art est ce qui rend la vie plus intéressante que l'art." C'était là la participation de LAVITRINE 02 au projet "Inside Out" de l'artiste JR, concepteur et diffuseur de par le monde de "l'art infiltrant". Depuis le 1^{er} août, dans le cadre de "Hors-champ",

c'est une œuvre du photographe allemand Michael Wittassek qui a investi cet espace. Photographie et objet, l'installation impressionne par ses dimensions et questionne la place de l'image. L'œuvre proposée par l'artiste DID dans l'arboretum du canal de la Sambre à l'Oise à Oisy prend quant à elle le contre pied d'une expression française et nous en livre une image intrigante, sculpture et installation source d'étonnement et d'interrogation pour le spectateur. Plusieurs

classes à PAC (projet artistique et culturel) de Guise et du regroupement Oisy-Fermy-Barzy sont impliquées dans cette opération qui connaîtra un temps fort à Oisy à l'occasion des journées du patrimoine avec la participation de Thiérache Avenir tradition, de l'association Canal SET et de l'Agence pour le picard. Parallèlement, la galerie d'art du lycée agricole de Fontaine-lès-Vervins accueillera durant le mois d'octobre une sélection des œuvres de Michael Wittassek en écho à son installation de Guise.

contact
09 62 00 92 47
la.vitrine@orange.fr

18 La "glorieuse fille de l'empereur"

19 Un poids lourd de l'économie

20 Carburer à la betterave

21 Trois recettes à la betterave

dossier 17



Deux siècles de betteraves dans l'Aisne

18 dossier

La glorieuse fille de l'empereur a 200 ans



En 1811, Napoléon 1^{er} donne sa chance à l'une des plantes les plus prometteuses de l'agriculture : la betterave. Ce qui lui vaut le surnom de "glorieuse fille de l'empereur". 45 hectares sont plantés dans l'Aisne.

La production explose en France. En 1854, Eugène François, un épicier parisien, crée le sucre en morceaux en sciant et en cassant les pains de sucre en rondelles. Il améliore sa trouvaille et obtient des morceaux plus réguliers. Le sucre entre dans tous les foyers.

Mais la concurrence est rude avec les pays européens voisins. Pour conforter la place de la France sur ce marché, le gouvernement décide de taxer non plus le sucre produit, mais la betterave et son rendement théorique de sucre. En clair, tout le sucre produit en excédent n'est pas assujéti à l'impôt. Libre alors de produire et en 1901, le chiffre record de 1 million de tonnes de sucre est atteint à partir de 9 millions de tonnes de betteraves. Cet engouement entraîna une surproduction et les cours s'effondrent. En 1902, la convention de Bruxelles relative au régime des sucres établit le premier accord international sur cette denrée en contingentant la production.

Un syndicat betteravier dans l'Aisne

Suite au décret de Napoléon 1^{er} en 1811, l'Aisne a planté 45 ha au lieu des 400 prévus par l'arrêté. En effet, les paysans hésitent à l'époque à se lancer dans la culture de la betterave. Ils sont inexpérimentés, les semences sont de piètre qualité... En 1812, l'objectif était de 1000 ha et seulement 515 ha ont été semés. Le vrai décollage s'est fait à partir de 1820. Le nombre d'hectares continuera sa progression dans l'Aisne pour arriver aux alentours de 60 000 dans les années 1950 avec une pointe à 67 000 en 1960. Aujourd'hui encore, la surface betteravière tourne toujours autour de 60 000 ha. Au fil du temps, grâce la recherche et la génétique la betterave a gagné en compétitivité.

Au début du XIX^e siècle, le sucre consommé dans l'Hexagone provient de la canne importée des colonies. Mais c'est la guerre avec les Britanniques qui imposent un blocus économique à la France. Benjamin Delessert, qui possède une raffinerie aux portes de Paris, reprend les travaux du chimiste allemand Franz Karl Achard et réussit à fabriquer deux pains de sucre de betterave parfaitement cristallisés. L'histoire est en marche. Les premiers hectares sont plantés : 45 dans l'Aisne.

Les fabriques se développent. Mais la canne à sucre revient en force en 1843, à la suite de la mise en place de taxes liées à la production de sucre de betteraves, condamnant certaines sucreries à fermer.

En 1848, l'abolition de l'esclavage provoque une forte hausse du prix du sucre de canne et relance la compétitivité du sucre de betteraves.

En 14-18, la Grande Guerre va ralentir la production avec la destruction, par les bombardements, des usines dans le grand nord de la France en particulier dans l'Aisne, fortement touchée par les combats. Le rationnement fait alors partie du quotidien des Français et des Axonais. En 1918, l'essentiel de l'industrie sucrière a été dévasté. Les planteurs de betteraves s'organisent pour donner un avenir à la betterave française (voir encadré). Ils représentent désormais une force reconnue pour développer leur production, défendre leurs intérêts et assurer leur revenu.

La Seconde guerre mondiale touche aussi l'économie betteravière et le sucre devient une denrée rare et chère. Après la reconstruction, les planteurs relancent la production et diversifient leurs débouchés puisque la betterave s'utilise désormais pour la production d'alcool et dans les carburants.



Campagne betteravière à l'ancienne : les premières plantations datent de 1811.



Les rendements
ont explosé en trente ans.

dossier 19

L'Aisne est LE département betteravier par excellence. La betterave alimente largement le produit intérieur brut agricole du département, qui s'élève à un milliard d'euros.

en chiffre

60 000

hectares sont plantés chaque année pour une production moyenne de 5 millions de tonnes. Les 2 214 betteraviers du département ont planté en moyenne 27 hectares.

Sur la campagne 2010-2011, 3,3 millions de tonnes de betteraves ont été destinés au sucre alimentaire, 833 000 tonnes pour l'alcool, 343 000 tonnes pour l'éthanol, et 294 000 tonnes pour le sucre industriel. 147 000 tonnes de betteraves axonaises ont été exportées sur le marché mondial (2 millions pour la France).

Les planteurs sont moins nombreux depuis plusieurs années.

Toujours plus avec moins

Lorsqu'en 1811, la culture de la betterave a été implantée en France et notamment dans l'Aisne, les premiers rendements atteignaient péniblement les 12 tonnes par hectare. La création d'instituts techniques, de laboratoires et autres vont propulser les rendements vers le haut. Grâce aux recherches, aux essais, à la qualité des terres et aux bonnes conditions climatiques, les rendements sont passés dans l'Aisne, d'une vingtaine de tonnes par hectare dans les années 40, à 75 tonnes dans les années 2000 pour atteindre 89,9 tonnes à 16°⁽¹⁾ par ha. La betterave a gagné 53 % de sucre en plus en 30 ans.

Ces progrès ont été obtenus avec une nette réduction des apports d'engrais minéraux et baisse de l'utilisation de produits de protection des plantes. La génétique pallie les effets du changement climatique et le développement de maladies et parasites (rhizomanie, nématodes...).

Dans les années 90, l'INRA à Laon lance "Azobil", un logiciel qui aide l'agriculteur à raisonner

la fertilisation azotée pour ajuster ses apports en fonction des besoins de la culture et du potentiel de la parcelle concernée. 20 000 betteraviers en Picardie, Champagne-Ardenne et Centre, utilisent cet outil.

L'INRA Laon et le LDAR (Laboratoire Départemental d'Analyses) ont proposé en 2005 une version innovante de la méthode du bilan avec un nouveau logiciel Azofert. Les quantités d'azote minéral apportées ont baissé d'environ 50 %. Désormais, les chercheurs se tournent vers un nouvel outil. Des tests grandeur nature auront lieu en 2012. Le Conseil général, le LDAR et les syndicats betteraviers ont d'ailleurs signé une convention de partenariat de mise au point de cet outil le 10 juin dernier.

(1) La richesse en sucre est un facteur important de la qualité finale de la récolte, et le prix d'achat en dépend, elle s'exprime en degré et varie aujourd'hui entre 16 et 20.

Chronique des fabriques de sucre

Dans l'Aisne, en 1812, on compte 6 fabriques (Mont-Saint-Martin, Mailly, Château-Thierry, Fourdrain, Chassemy, Soissons). Un nombre qui va progressivement augmenter au cours des années suivantes. Lorsqu'en 1850, Napoléon III lance une politique d'industrialisation du pays, on assiste à la création de véritables usines avec des financiers et des industriels qui investissent dans la production de sucre. En 1884, 91 fabriques sont présentes dans l'Aisne. La guerre 14-18 les détruit toutes, à l'exception de celle de Château-Thierry.

C'est l'heure de la reconstruction et les fabriques n'y échappent pas mais une première restructuration est en marche. On dénombre en 1925, 13 sucreries plus grandes, plus modernes. La Seconde guerre mondiale aura des conséquences moindres. L'histoire continue. Pourtant, en 2006, à la suite d'actions offensives des pays producteurs de cannes à l'encontre des pays européens, l'Union européenne impose une réforme du règlement sucre. Un plan d'abandon volontaire est mis en place au niveau européen



et en France, le nombre de planteurs français passe de 32 000 à 26 000. Dans l'Aisne, 250 betteraviers cessent leur activité et l'industrie sucrière axonaise, touchée de plein fouet, doit condamner des usines. En 1980, l'Aisne comptait 9 usines contre 2 aujourd'hui.

A Origny-Sainte-Benoîte,
Tereos produit 3 millions
d'hectolitres d'éthanol.

20 dossier

Avec une tonne de betterave, on produit 100 litres d'éthanol. Ce carburant agricole, relancé depuis quelques années, a en fait une longue histoire derrière lui.

La betterave, ça carbure !



L'éthanol fait depuis 2006 la une des journaux. Décrié ou vanté, le biocarburant issu du blé ou des betteraves est pourtant bien vert. L'ADEME, agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, a tranché en publiant son étude sur les bilans énergétiques et environnementaux. Selon cette étude, les biocarburants produits en France affichent des bilans d'émissions de gaz à effet de serre plus favorables que ceux des carburants fossiles. Des économies d'émissions de CO₂ et autres gaz entre 60 et 80 % par rapport à l'essence et au gazole.

La politique européenne sur l'environnement et la réduction des gaz à effet de serre, a boosté la production du carburant vert. En France, l'objectif est d'incorporer 10 % de bioéthanol à la consommation de carburants en 2020, ce qui correspond à moins de 3 % des surfaces françaises cultivées en betteraves et en céréales et moins de 1% de la surface agricole utile totale française : il n'y a donc aucune concurrence alimentaire engendrée par le bioéthanol français.

Le bioéthanol est largement distribué sous deux formes : le SP95-E10 (avec 10 % d'éthanol) ou le super éthanol E85 (avec 85 % d'éthanol). Quasiment tous les véhicules essence construits après l'an 2000 sont compatibles à l'E10. Le 15 et l'E 20 sont déjà à l'étude. Son prix, à moins de 1 euro, est également un argument de poids à l'heure actuelle.

L'Aisne, premier producteur de betteraves sucrières, s'est évidemment lancé dans la production de bioéthanol depuis quelques années. Notamment le groupe Téréos, avec sa distillerie à Origny-Sainte-Benoîte où sont produits 300 000 m³ (3 millions d'hectolitres) d'alcool par an à partir de 3 millions de tonnes de betteraves issus de plusieurs de ses unités, soit 40 000 ha.

La moitié est transformée en éthanol et le reste en alcools « traditionnels » pour les spiritueux, parfumerie, cosmétique, peinture, dégivrant...).

La betterave aux 24 heures

L'alcool de betteraves existe depuis 1854 avec l'ouverture de la première distillerie dans l'Aube. De 1914 à 1918, Paris roulait avec un mélange mi-alcool, mi-benzol. En 1933, l'état a autorisé une incorporation de 11 à 15 % d'alcool dans l'essence.

En 1901, le comice agricole de Soissons a organisé une course automobile Paris-**Braine** avec le concours du journal "L'auto". Le gagnant, Wimille, arrive le premier en mettant à peine 5 heures pour parcourir 137 kilomètres. Sa voiturette

Darracq roulait à l'alcool pur. Une occasion pour les agriculteurs de vanter les mérites de la betterave et de demander aux pouvoirs publics une extension de ce débouché.

En 1952, les 24 heures du Mans sont remportés par une Gordini qui roule au Super ternaire, le carburant 7, un mélange d'essence et d'alcool de betteraves. Ce carburant a été abandonné en 1954 au profit des énergies fossiles moins onéreuses. En 1973, le premier choc pétrolier et la hausse de son prix relance l'intérêt des biocarburants... bien vite abandonné. Deuxième choc pétrolier en 1982 et l'Etat autorise à nouveau l'incorporation de 4 à 7 % d'alcool dans l'essence. Mais pas sans mal : en 1988, la première station éthanol s'ouvre à Reims Tinquieux, mais est fermée sous la pression d'un grand groupe pétrolier...

En 1994, pour répondre au protocole de Kyoto, la France s'engage résolument dans la promotion des biocarburants pour atteindre 5,75 % d'incorporation en 2010 et un objectif de 10 % en 2020. En 2005, c'est le début de la production d'éthanol sur une grande échelle et on compte aujourd'hui 342 stations E85 dont 7 points de vente dans l'Aisne.



Certains constructeurs proposent des véhicules "flex" qui fonctionnent à l'éthanol.

Afin de découvrir les saveurs de la betterave, allez demander gentiment à un cultivateur l'autorisation de lui prélever deux ou trois betteraves sur sa récolte. Il sera toujours très heureux et amusé de voir l'intérêt que vous portez à cette belle racine.

dossier 21

Canard à la betterave sucrière et au Craonnelle

Préparation 15 mn - Cuisson 1h15

Ingrédients

1 grosse betterave sucrière
4 belles cuisses de canard de Thiérache
1 gros oignon
1 cuillère à soupe de graisse de canard
1 cuillère à soupe de miel
1 cuillère à moka de bicarbonate de soude
1 verre de Craonnelle
3 belles branches de thym
persil plat, sel, poivre

Lavez et brossez la betterave à grande eau afin d'éliminer la terre, épluchez-la, coupez en dés, lavez à nouveau.

Jetez les dés de légume dans une grande casserole d'eau bouillante, ajoutez le bicarbonate, laissez cuire à gros bouillons 5 mn.

Pendant ce temps, faites revenir les cuisses de canard dans la graisse jusqu'à ce que la peau soit légèrement grillée. Réservez.

Faites revenir les oignons émincés.

Egouttez et rincez la betterave. Ajoutez-la aux oignons, et disposez-les dans une cocotte avec une noisette de beurre, mettez au-dessus les cuisses de canard, le thym, sel et poivre. Mouillez au Craonnelle. Laissez mijoter.

Retirez les cuisses, gardez-les au chaud. Ajoutez le miel dans la cocotte, laissez cuire à feu doux pendant 15 à 20 mn, pour obtenir une légère coloration.

Disposez sur des assiettes chaudes le canard entouré de betterave et décorez de persil plat frit.



Cuisinons la betterave



Une tarte à la betterave, pommes et vanille

Pour la pâte à tarte :

250 g. de farine
175 g. de beurre
1 œuf
2 cuillères à soupe de lait
Sel

Pour la garniture :

1 grosse betterave
2 pommes
1/2 cuillère de bicarbonate de soude
2 œufs
150 g. de crème fraîche
3 cuillères à soupe de poudre d'amande
1 cuillère de rhum.

Progression :

Préparez une pâte à tarte non sucrée. Mélangez la farine, une pincée de sel et le beurre ramolli. Travaillez du bout des doigts afin d'obtenir une préparation sableuse. Ajoutez un œuf, un peu de lait et formez une boule que vous laisserez reposer au moins 2 heures dans un endroit frais.

Petit conseil : une pâte à tarte peut être préparée la veille. Plus elle reposera, meilleure elle sera....

Étalez la pâte dans une tourtière préalablement beurrée, piquez-la de quelques coups de fourchette, tapissez-la de papier sulfurisé et de haricots secs. Mettez

à cuire à four chaud 200° environ 20 mn.

Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole. Lavez bien la betterave avant de l'éplucher et relavez-la de nouveau avant de la couper en morceaux.

Ebouillantez les morceaux pendant quelques minutes avec une demi cuillère à café de bicarbonate de soude, égouttez fortement et réservez.

Faites une compote avec les morceaux de betterave, une pomme, une gousse de vanille, un peu d'eau, un peu de beurre.

Laissez cuire très doucement. *Attention, à feu trop vif, la betterave attache facilement.*

Lorsque la compote est cuite, enlevez la gousse de vanille, passez au mixeur afin d'obtenir une purée.

Battez deux œufs avec la crème fraîche, puis mélangez avec la purée, ajoutez trois cuillérées de poudre d'amandes et une cuillérée de rhum. Goutez pour vérifier si cela est suffisamment sucré (Selon les années, le goût sucré n'est pas suffisant, en ce cas, ajoutez de la cassonade brune bien de chez nous...). Versez la préparation sur la pâte cuite et repassez au four à 180° jusqu'à ce que la compote se fixe.

Pour la déco, parsemez d'amandes grillées.

La betterave s'accorde bien avec le goût de pomme, poire, orange, abricots secs, vanille et chicorée mais aussi avec l'oignon, le lard fumé, les crèmes de vinaigre balsamique.

Verrines pour l'apéritif

Faites cuire la betterave en compote avec des petits morceaux de lard fumé. Mixez.

Faites une crème fouettée et mélangez le tout. Versez dans des petites verrines. Réservez au moins 2 heures au réfrigérateur. Au moment de servir, parsemez de graines de pavot.

Pour varier ! dans la compote, ajoutez un peu de vinaigre balsamique.

Au moment de servir, versez quelques gouttes de crème balsamique et parsemez de ciboulette.

Elisabeth Corgié, l'ambassadrice

Responsable des relations publiques des Champagne Pannier, présidente du club N&Co, qui rassemble les belles entreprises de l'Aisne, Elisabeth Corgié est une infatigable ambassadrice du département.



■ Château-Thierry

Elle promène sa silhouette fine et son sourire aux quatre coins du département et bien au-delà. Elisabeth Corgié a la relation publique dans le sang. Elle naît à Paris, où elle passe toute son enfance et sa jeunesse. Elle rêve de voyage et devient hôtesse de l'air sur les longs courriers. Amérique du Nord, du Sud, Antilles, Afrique... Deux ans de voyages et, déjà, la relation avec des clients.

Mariée, elle s'installe à Reims où elle enseigne dans des écoles de tourisme. Parallèlement, pour éteindre sa soif de découvertes, elle est accompagnatrice de voyage pour des agences. *"J'ai eu mes trois enfants, et ce rythme professionnel était compatible"* précise-t-elle. En 1995, elle propose ses services de relations publiques aux maisons de Champagne. Elle travaille pour quelques-unes parmi les plus grandes : Ruinart, Moët et Chandon... Jusqu'au jour où sa route bifurque vers l'Aisne et les caves Pannier, à Château-Thierry. *"J'ai été recrutée pour organiser et commercialiser le lieu de réception. Devant le potentiel, je n'ai pas hésité."* C'était il y a onze ans. Depuis, elle

est restée fidèle à la coopérative axonaise. Modestement, elle se reconnaît tout au plus un petit rôle dans le beau développement de l'entreprise. *"On dira que j'ai participé à l'âme de la maison"*. Une maison où, insiste-t-elle, tout se fait en équipe.

La volonté de la direction était d'entrer dans la cour des grands. Elle y est. On boit les bulles castelles à l'Elysée. C'est le champagne exclusif de la chambre de commerce de Paris et des grandes écoles qui en dépendent, comme HEC. C'est du Pannier que l'on sert en première classe de l'Eurostar et c'est

encore lui que l'on trouve à la carte des plus grands restaurants. Elisabeth Corgié a participé à cette belle ascension. *"J'ai eu beaucoup de chance de rencontrer cette maison. Et, en même temps, j'ai découvert l'Aisne, et je peux dire que je suis une Axonaise d'adoption."* Elle sillonne le département, s'enthousiasme pour le festival de musique baroque de **Saint-Michel en Thiérache**, dont les champagne Pannier sont partenaires. Au fil des rencontres, elle découvre de belles entreprises qui ont un savoir faire dans le haut de gamme, que ce soit dans la passementerie, l'ameublement, le textile... C'est comme ça qu'est né le club N&Co, il y a deux ans. Un club dont l'objectif est de faire connaître ces savoir-faire aux Axonais qui les ignorent souvent, mais aussi à l'extérieur. Un partenariat est en cours de finalisation avec le théâtre de la Ville, en plein cœur du Paris historique, pour réinvestir le bar et en faire un lieu de prestige, entièrement refait par des entreprises axonaises. Un joli coup, rendu possible grâce au beau carnet d'adresses d'Elisabeth.



Axonaise d'adoption, Elisabeth Corgié défend l'image du département.

■ Laon

Image de Marc

Triangle, ou le nec plus ultra en matière d'enceinte acoustique, le *Domaine de Barives* et ses charmes reconnues en hôtellerie et restauration, ou bien encore *Le Bourget* et son raffinement en matière de bas, collants et "dessous chics", le club N & Co réunit les plus belles enseignes du haut de gamme "made in Aisne". Propriétaire de *"La Petite Auberge"* à Laon, devenu restaurant gastronomique sous son impulsion, Willy Marc Zorn fut parmi les premiers à rejoindre cette association qui travaille à faire connaître toute l'excellence qui existe dans



Willy-Marc Zorn, pionnier d'N&Co.

le département. *"L'idée est venue d'Alain Magnan qui dirigeait alors l'agence Aisne Développement, précise Willy-Marc Zorn. L'idée m'a tout de suite plu dans le sens où il s'agissait de faire parler de l'Aisne sous l'angle du haut de gamme, de montrer que ce territoire était le berceau de beaucoup de marques reconnues à l'échelle mondiale."*

Si lui-même ne se considère pas spécialement comme une marque de luxe, il est par contre prêt à s'investir pour faire savoir qu'ici, à 150 km de Paris, des gens développent des savoir-faire jusqu'à la perfection. *"Il faut se faire voir, avance notre restaurateur, d'où l'idée d'organiser des événements, des animations ciblées dans des lieux emblématiques à Paris ou des opérations comme "le prix de l'élégance" que nous avons monté avec l'hippodrome international de La Capelle. Un client m'a dit un jour de la ville de Laon "C'est un diamant qui n'est pas taillé." L'image vaut pour l'ensemble du département, nous avons des merveilles dans l'Aisne, à nous d'aller de l'avant pour les valoriser."*



■ Crépy

Hervé Boutelier a ouvert un musée automobile pas comme les autres. Une centaine de voitures populaires des années 50 à 90, rappelle, forcément, des souvenirs aux visiteurs.

Souvenirs, souvenirs...

Ici, pas de Bugatti étincelante parquée derrière des cordons de velours rouge. Non. Dans "Le garage de mon père", la 4L de sa jeunesse, la DS du papy, la 203 pick-up du marchand de légumes d'autrefois... Bref, des voitures que l'on a connues, forcément, que l'on a parfois conduites soi-même, aussi. Et dans leur jus. Pas de restauration parfaite de la poupe à la proue. "Elles sont encore vivantes, elles racontent toutes une histoire" explique Hervé Boutelier, un dingue de voitures anciennes, qui a voulu, dans son musée associatif, combler un vide. Car s'il existe de nombreux musées consacrés aux automobiles de prestige, il n'existait pas encore un lieu où sont exposées les voitures de monsieur et madame tout-le-monde.

A Crépy, on est plus dans une démarche de conservation d'un patrimoine populaire que dans un musée où l'on s'incline respectueusement devant les courbes somptueuses d'une œuvre d'art automobile. Moins d'esthétisme, peut-être, mais du coup bien plus d'émotion. "Régulièrement, j'ai des visiteurs en larme devant une voiture qui leur rappelle



Hervé Boutelier fait partager sa passion des automobiles anciennes.

un souvenir" témoigne Hervé. Ainsi, un jour, cet homme qui retrouve là sa première voiture. D'autres véhicules ont eu des propriétaires célèbres : la 605 officielle de Charles Pasqua, la Mercedes de Jean Amadou... et la Ford de Tintin - mais là, Hervé ne peut certifier que le célèbre reporter a vraiment mis ses mains sur le volant ! Devant chacun de ses modèles, il a une anecdote, une précision, une histoire à raconter. La visite dure près de deux heures.

Pour arriver à constituer cette impressionnante collection d'une centaine de voitures, Hervé Boutelier a mis... à peine cinq ans. Ancien vendeur automobile, il est aujourd'hui responsable d'une radio et d'une web télé régionales, consacrées, ça va de soi, à la voiture ancienne. Il édite également un magazine sur le sujet. Bref, il est dans la bielle ancienne jusqu'au cou. Une passion de toujours qui se concrétise un jour de Saint-Valentin. Son épouse lui offre une DS. Mais pas n'importe laquelle ! "C'était devenu un poulailler..." Pas mal de patience et de travail plus tard, la DS est remise en route. C'est elle qui vous

accueille, au musée. Suivra une Cadillac, vendue une bouchée de pain par un Suisse. Puis les autres. Qu'on lui cède pour trois fois rien, ou qu'on lui donne même, très souvent. "Beaucoup de gens ne veulent pas voir leur voiture finir à la casse. Ils ont un attachement affectif fort, et nous, on leur sauve. Souvent, ce sont des premières mains, avec peu de kilomètres. Les gens sont heureux de savoir que leur voiture sera dans un musée."

A Crépy, Hervé et sa petite famille ont trouvé un lieu idéal pour exposer leur collection, qui ne cesse de croître. Difficile de

résister au sauvetage d'une brave auto qui, dans son sillage, ramène à la vie rien moins que les Trente glorieuses. Le musée est désormais reconnu par la fédération française des véhicules d'époque : une belle reconnaissance pour Hervé.

“ La première :
une DS
transformée
en poulailler

contact

03 23 79 31 02

<http://musee-garagedemonpere.fr>



Depuis cet été, le Conseil général de l'Aisne a lancé un nouveau service internet dédié exclusivement à l'information routière, pour remplacer son serveur vocal. Accidents, travaux... une mine d'information pour les automobilistes.

Cet hiver, avec l'épisode neigeux exceptionnel - rappelons qu'il fut unique dans le pays et que Météo France était au bord de basculer l'Aisne en alerte rouge à la neige, du jamais vu -, le serveur vocal de la Voirie départementale a montré ses limites. Pris d'assaut, il ne pouvait répondre suffisamment précisément aux demandes des usagers. Impossible, sur un répondeur automatique, d'entrer dans les détails. D'où l'idée de lancer, sur la nouvelle version de www.aisne.com, un service internet dédié à l'information routière départementale, www.inforoute02.fr. "C'est une plateforme qui existe ailleurs, notamment dans d'autres départements limitrophes" explique Michel Normand, responsable de l'exploitation à la Direction de la voirie départementale. Premier intérêt : si vous devez vous rendre dans la Somme, par exemple, vous pouvez, d'un simple clic, passer d'inforoute02 à inforoute80. La Direction interrégionale des routes du Nord (DIR, qui gère les nationales) est également sur inforoutes, ce qui donne accès aux informations sur les deux nationales qui traversent l'Aisne. Le site est d'une très grande simplicité d'utilisation. Sur une carte de l'Aisne, reprenant une bonne partie du réseau routier départemental, s'affichent les principaux événements. "Il y a tout ce que l'on peut prévoir,



Un nouveau site d'informations routières

à commencer par les travaux", poursuit Michel Normand. Ceci dit, l'ensemble des travaux n'est pas retenu. "Nous avons sélectionné ceux qui ont une réelle incidence sur le réseau." Le simple rebouchage de nid de poule n'est pas indiqué. De même que, pour des raisons pratiques et économiques, l'ensemble des 5 500 kilomètres de routes départementales n'est pas repris. Seules ont été retenus les principaux axes de circulation. "Nous avons deux niveaux : le réseau principal, sur lequel nous fonctionnons par

itinéraires, en indiquant très précisément le lieu des travaux, leur nature, leur durée... Sur le réseau secondaire, nous fonctionnons par territoires." L'internaute de Thiérache saura, globalement, si l'état des petites routes dans son secteur est bon ou non. La liste des travaux est remise à jour chaque semaine.

Les événements ponctuels sont, eux aussi, pris en compte. Les accidents importants, qui perturbent la circulation d'une manière réelle, ou même les incidents sur la chaussée, comme les grosses fuites d'huile d'engins agricoles, assez fréquentes. C'est l'agent d'astreinte à la Voirie départementale qui renseigne le site pour tous ces impondérables.

Pour la période hivernale, toutes les informations seront données en temps réel sur le site. Les barrières de dégel, qui notifient les voiries interdites aux camions lors du dégel, seront téléchargeables directement. De même, en cas d'inondations, souvent très perturbantes pour le réseau, inforoute02.fr s'efforcera d'être le plus précis possible.



Le site permet de connaître les gros travaux routiers.

contact
www.inforoute02.fr

Le 30 août 1944, le village de Tavaux est martyrisé par deux divisions SS. Les maisons sont brûlées et la sauvagerie nazie se déchaîne contre les habitants qui n'ont pu fuir. Vieillards, enfants et civils sont massacrés. A l'heure du massacre, à quelques kilomètres de là, on pavoise et on chante dans Laon libéré.



■ Tavaux et
Pontséricourt

30 août 1944, le martyre de Tavaux



Madame Trancart dans les ruines du village martyr.

Bien sûr, ce n'est pas Oradour-sur-Glane et ses 642 morts. Mais l'Aisne a eu sa part de villages martyrs, en cette fin d'été 1944. Au cœur d'un triangle **Marle - Vervins - Montcornet**, le village agricole de Tavaux est le plus emblématique. Alors que, en ce 30 août, Laon est libéré par les troupes américaines du général Hodges et que l'on accroche les drapeaux tricolores aux fenêtres, Tavaux va connaître l'horreur absolue. Deux divisions SS, la Adolf Hitler et la Hitlerjungend, qui fuient devant l'avancée des libérateurs, vont faire payer aux civils leur humiliation. Ils bloquent les issues du village avec des chars et commencent leurs exactions. Ils mitraillent les maisons, mettent le feu, pillent, et tirent sur les habitants qui n'ont pas eu le temps de fuir. La plupart sont des vieillards. Certains sont alignés contre un mur et froidement exécutés. Marie Carlier, 87 ans, impotente, est froidement abattue d'une balle dans la tête, dans son fauteuil roulant. Le massacre va se poursuivre méthodiquement, rue par rue. Quatre-vingt-six maisons sont incendiées. Le village brûle. Les nazis finissent par partir, en fin d'après-midi. Les Américains

continuent leur progression avec, en éclaircur, quelques autos mitrailleuses. Ils libèrent **Goudelancourt, Ebouleau** et s'arrêtent à **Montigny-le-Franc**, aux portes de Tavaux. Apprenant la présence de chars allemands, ils décident d'attendre des renforts. De toute façon, il est trop tard : le massacre a déjà eu lieu.

Les deux divisions SS poursuivent leur sanglante retraite. A **Braye en Thiérache**, elles incendient 41 habitations ; à **Plomion**, les maisons brûlent et 14 civils sont exécutés sommairement. A **Saint-Algis**, ils exécutent un jeune homme de 18 ans et mettent le feu à six fermes... Le comble de l'horreur est atteint à **Etreux**, au hameau du Gard. Méthodiquement, les SS fouillent les maisons et exécutent les hommes valides avant d'incendier les maisons. 36 hommes, âgés de 17 à 80

ans, sont ainsi massacrés.

De grosses polémiques ont agité le martyre de Tavaux, y compris après la Libération. Il a fallu le travail d'Alain Nice, historien, mené cinquante ans après, pour éclairer les faits et, sans doute apaiser la douleur de plaies mal cautérisées. Mis en cause, les résistants qui, plutôt que d'attendre tranquillement l'arrivée des troupes américaines, ont tendu un guet-apens à trois Allemands, ce jour-là. Guet-apens qui se termine mal, qui plus est. Un soldat est tué, deux autres s'échappent. Pour la population, longtemps, il ne fera aucun doute que le massacre des civils n'étaient que des représailles contre cette action de la Résistance. Le lieutenant Pierre Maujean, à la tête du réseau local, sera ainsi violemment mis en cause, alors même que sa femme compte parmi les victimes. Le travail d'Alain Nice, qui s'est achevé par une publication, en 2002⁽¹⁾ a consisté à mettre en lumière l'activité intense du réseau de résistance de Pierre Maujean, engagé dans la lutte dès 1942. Pour l'historien, aussi grande est la douleur des familles des victimes de la tragédie, "peut-on ne retenir de l'action de Pierre Maujean qu'une erreur d'appréciation commise dans l'enthousiasme de la Libération, après quatre longues années d'occupation, de privations, de combats, de douleurs et de haine contre l'occupant ?" D'ailleurs, Pierre Maujean ne vivra plus, après ce drame. Il se donne la mort en 1961, rongé par la culpabilité. L'histoire a, malheureusement, prouvé que les divisions SS déchaînées n'avaient besoin d'aucun prétexte pour massacrer des civils dans leur ultime sarabande mortelle.

Ruines du Comptoir français
et du café du Lion d'or



Le Nouvion en Thiérache



Le canton du Nouvion-en-Thiérache et ses neuf communes, en limite du Parc naturel de l'Avesnois, dans le Nord, ne se laisse pas facilement découvrir.

Un effort est nécessaire. Ici, pas de monuments ou de sites touristiques célèbres. Deux clés ouvrent cependant les portes de ce petit territoire, sorte de résumé d'une Thiérache, un peu à l'écart, qui se moque des frontières administratives : le vélo et l'histoire locale.

Autour du Nouvion,

Sur deux roues, on a le temps d'observer. Les bois, les cours d'eau, le bocage omniprésent, les vieilles pierres, ou plutôt les vieilles briques, racontent l'histoire rurale, quotidienne, religieuse et industrielle... Côté balades, on a l'embarras du choix. La quête des sources de la Sambre à l'est du Nouvion ; au

sud, vers **Guise**, vous attendent les souvenirs laissés par la famille d'Orléans et le comte de Paris : forêts, château, lac de Condé... Ils ont laissé place à la base de loisirs de l'Astrée, son camping, son plan d'eau. Une voie verte de sept kilomètres relie maintenant l'ancienne gare à la commune de **Boué**, en débouchant sur une

autre curiosité : le réservoir d'eau creusé sous Napoléon III pour les besoins du canal de la Sambre à l'Oise. Aménagé en étang avec même, ce qui est rare, une promenade complète accessible aux personnes à mobilité réduite.

Le canton offre aussi de belles architectures préservées comme à **Leschelles**, avec cet ensemble



Le village de Leschelles offre une unité architecturale rare.

une Thiérache historique

composé de l'église, du château, d'une ancienne laiterie. "C'est un des plus beaux villages de l'Aisne" selon Jean-Marie Braillon, historien chercheur et président de l'université picarde libre de Thiérache. L'église fortifiée d'**Esquéhéries** vaut largement le détour.

Et l'histoire ? On y est. Si le

vélo révèle le présent, récits et archives racontent le passé économique et touristique. Des personnalités, souvent hommes de lettres et témoins de leur époque, ont vu le jour dans le canton : l'industriel social Jean-Baptiste André Godin ; Ernest Lavis (1842-1922), historien emblématique de la 3^e répu-

blique ; ou plus récemment, Marc Blancpain (1909-2001)... Depuis 2006, un groupe d'histoire locale entretient la flamme de cette mémoire au travers d'un bulletin, "*Le Nouvion d'hier*", disponible à l'office du tourisme de la commune. Avec ces passionnés, la petite histoire croise souvent la grande. Lieux, noms

et vestiges reprennent du sens, évitent l'oubli. Et l'on réalise que le canton a connu de riches heures : tourisme, verre, exploitation des forêts, économie liée au bocage. C'est ici, apprend-on par exemple, qu'est née, en 1903, la première poudre de lait... Et, heureusement, tout n'a pas disparu !

Le Nouvion en Thiérache



Qui dit Thiérache, dit bocage. Et qui dit bocage, dit maroilles, le seul fromage AOP (Appellation d'origine protégée) au nord de Paris, à cheval si l'on peut dire sur le Nord et l'Aisne. Au Nouvion, des centaines d'emplois en dépendent.

Tout un fromage

L'AOC date de 1972, l'AOP de 1996 et, en cette année 2011, le renouvellement du cahier des charges européen est en cours... Voilà pour l'histoire récente mais la fabrication et le savoir faire liés au célèbre fromage à pâte molle relèvent, eux, d'une tradition millénaire. Le Maroilles a été inventé par les moines de l'abbaye, située dans le Nord, qui lui a donné son nom. Et tout cela perdure aujourd'hui.

Et le Nouvion dans tout cela ? Dans la commune est installé le plus gros manufacturier de la zone d'appellation, adhérent du Syndicat du Maroilles. Avec ses 220 salariés et



Dominique Duquesnoy, responsable de la fromagerie.



son célèbre Fauquet, l'entreprise "Les Fromagers de Thiérache" représente même le deuxième employeur privé de la commune⁽¹⁾.

Dominique Duquesnoy, responsable de la fromagerie, rappelle que l'entreprise a ses origines à Avesnelles, en 1925, dans le Nord voisin. "Lorsque les fils de Paul Fauquet, le fondateur, sont arrivés à l'âge de la retraite, l'entreprise avesnoise a été reprise par Les Fromagers de Thiérache. Les activités ont été transférées dans le Nord de l'Aisne dans les années 1989/1990".

Le site de l'ancienne coopérative de ramassage de beurre fermier était déjà bien connu. Elle était née en 1942 à l'emplacement d'une petite laiterie comme il y en avait beaucoup autrefois. A une époque où

Les étrangers apprécient le calme de la vallée de l'Aisne.

les petites exploitations laitières étaient elles-aussi nombreuses. Avec le maroilles, principale activité, les lieux ont repris vigueur et notoriété. Et puis, avec une nette évolution industrielle, ils restent dévolus à la transformation du lait.

"Aujourd'hui, précise Dominique Duquesnoy, 240 producteurs de lait sont fournisseurs de la fromagerie. On y fabrique surtout le maroilles Fauquet mais il y a d'autres productions, comme des crèmes de fromage dont celle de Saint Agur". Le site internet de l'entreprise et du syndicat du maroilles permettent d'en apprendre beaucoup sur cette activité économique bien présente dans le canton.

(1) Le premier employeur de la commune, c'est West Pharmaceutical Services (plusieurs centaines de salariés) à l'entrée nord du Nouvion en Thiérache. Dans le canton, deux autres gros employeurs sont à signaler : l'usine Maternelle (compote de pommes) et Sopad Nestlé (lait en poudre pour nourrissons), toutes deux situées sur le pôle industriel de Boué et en partie sur Etreux.

Ce qu'il faut voir



Le château et la ferme seigneuriale de Leschelles valent le coup d'œil. Construits au XVIII^e siècle par la famille d'Hervilly sur l'emplacement d'un ancien château fort, ils forment un ensemble architectural remarquable, idéalement complété par l'église paroissiale.





L'économie de la pomme existe toujours dans ce petit bout de Thiérache. Mais les temps ont bien changé. L'activité s'est industrialisée et a fait éclater les limites locales.

Y'a de la pomme !

Les petits producteurs de pommes sont devenus rares dans le canton. A Boué et dans les environs il n'en resterait même plus qu'un, un spécialiste de la "pomme de table" : Benoit Venet, à la tête des Vergers de la Thiérache, installés au hameau de la Folie à la sortie de Boué vers le Nouvion en Thiérache.

Tiens, à ce propos, étymologiquement, selon le linguiste axonais Jean-Marie Braillon, le nom Folie fait référence à la forêt. Mais, il est mis à l'honneur aussi, en clin d'œil, au travers d'un apéritif local "La Folie Douce", issu de la fermentation naturelle de fruits, une autre particularité du canton...

Les Vergers de Thiérache représentent deux générations de producteurs. Benoît Venet explique que la famille possède aujourd'hui quinze hectares de vergers, de pommes et de poires, ainsi qu'un hectare de fraises, l'ensemble donnant environ, chaque année, 600 tonnes. "On vend des pommes de table, soit en vente directe, soit livrées, et sans intermédiaire, à des grossistes et supermarchés. On va jusqu'en Normandie autre terre de bocage. Ici, on fabrique également des jus de pomme et de poire pasteurisés". Il précise que l'usine locale Materne, à Boué, lui achète les pommes qui peuvent faire de la compote. Une petite partie de sa production. Pour le cidre, il se fournit hors du canton.

Tout naturellement, Benoît Venet sera pré-



La pomme, culture traditionnelle du canton, sera fêtée le 18 septembre à Boué.

sent à cette kermesse du cidre et de la pomme de septembre, sans doute la plus grande fête de l'année, à Boué mais aussi dans le canton. Il y proposera des dégustations venues de ses vergers : une quinzaine de variétés de pommes et quatre de poires.

La kermesse fêtera à la fin de l'été 2011 sa 31^e édition ⁽¹⁾. Elle permet à Boué d'affirmer et d'afficher son ancrage dans la Thiérache. La fête figure, en effet, dans le programme "Un terroir festif", calendrier commun au Nord, à l'Aisne et à la Belgique. Au menu : une brocante de 300 exposants, un marché d'une cinquantaine d'autres, une fabrication à l'ancienne et une dégustation du cidre.

Quatre tonnes de pommes de diverses variétés y sont pressées en place publique et vendues sur place. La kermesse espère attirer plus de 20 000 personnes.

A l'origine, elle avait été créée par l'association des commerçants du village. L'organisation a été reprise par la commune avec le soutien des commerçants, des associations, de nombreux bénévoles et du syndicat d'initiative. La pomme, ici, est universelle.

(1) La 31^e fête du cidre et de la pomme a lieu le dimanche 18 septembre.



Le cyclotourisme est particulièrement développé dans le canton du Nouvion. Les cyclos déjà un peu entraînés pourront s'élancer, par exemple, sur le circuit du Nouvionnais (30 km), et les vététistes se régaleront sur la boucle de la Marcillette (23 kilomètres). Circuits téléchargeable sur le site www.aisne-a-velo.com



Labellisé "Station verte", Le Nouvion-en-Thiérache dispose d'un formidable atout touristique avec la base de loisirs de l'Astrée, qui propose minigolf, piscine, parcours santé, pêche et sentier d'interprétation. Contact 03 23 97 98 06

musique

24 septembre

Hirson : La Cavaska. 20h30 - Salle de l'Eden

Rens. 03 23 58 38 88

7 octobre

La Fère : Les orgues de l'Aisne en concerts - Buxtehude et Bach. 20h30 - Eglise Saint Macre.

Rens. 03 23 82 20 44

13 octobre

La Fère : Les orgues de l'Aisne en concerts. Improvisations Paul Claudel. 20h30 - Eglise Saint Macre

03 23 82 31 57

22 octobre

La Fère : Nothing but the blues. Voyage musical au travers du blues et de toutes les musiques qui en sont issues, avec 16 musiciens, chanteurs et conteurs. 21h - Médiathèque.

Rens. 03 23 56 62 00 ou

www.myspace.com/nbtb02

22 octobre

Villers-Cotterêts : Bernard Lavilliers. 20h30 - Gymnase Germain Thibaut

Rens. 03 23 96 55 00

musique

4 novembre

Hirson : Puggy dans le cadre de Picardie Mouv'. 20h30 - salle de l'Eden

Rens. 03 23 58 38 88



festival

9, 10 et 11 septembre

Sermoise : Festival 1001 facettes

Rens. www.laboulaf.com

11 septembre

Coucy le Château : 10^e Automnales. Festival des Arts de la rue

Au programme : jonglage avec Charivari Circus et Franck Pinard, le Cirque Gones, La bande à Max (fanfare de cuivres), de

festival

la magie pour les enfants... De 11h à 19h au parc l'Hermitte.

Rens. 03 23 52 70 05



24 et 25 septembre

Soissons : festival de Soissons en sc'Aisne - Musique, danse, théâtre, nombreuses déambulations... Sur les berges de l'Aisne.

Rens. 03 23 59 91 69 ou

www.ville-soissons.fr

8 et 9 octobre

Marle : festival de cerf-volant. Démonstration et présentation de différents types de cerf-volants, compétition débutant. Samedi de 14h à 17h30 et dimanche de 10h à 17h à l'ancienne

festival

briqueterie.

Rens. 03 23 20 19 46 ou

www.cerf-vol-aisne.com

Du 12 au 15 octobre

Vervins : Festival du rire

Mercredi 12 : concours jeunes talents du rire

Jeudi 13 : Virginie Hocq et Tex

Vendredi 14 : Roland Magdane

Samedi 15 : Noëlle Perna (Yohann Metay, en première partie)

Spectacles à 20h30 à la salle polyvalente

Rens. 03 23 98 11 98

15 et 16 octobre

Sissonne : Gardin'Cour, festival de théâtre amateur de l'Aisne. Programmation en cours

Espace culturel du parc

Rens. 03 23 23 71 67 ou

www.axothea.fr

15 et 16 octobre

Villers-Cotterêts : Festival Dumas. Thème 2011 : la truite, la gastronomie responsable

Rens. 03 23 96 30 03 ou

www.festival-dumas.com

Du 9 septembre au 8 octobre

Festival de Laon

Vendredi 9 sept. - 20h30 - Cathédrale

Les Siècles / Vincent Dubois, orgue
François-Xavier Roth, direction
Liszt / Liszt-Dupré

Myung-Whun Chung
le 21 sept. à la
cathédrale de Laon



Mardi 13 sept. - 20h30 - MAL

Ensemble Musique Oblique
Laurent Rey, comédien
Beethoven / Janacek

Mercredi 21 sept. - 20h30

Cathédrale - Orchestre Philharmonique de Radio France
François Leleux, hautbois
Myung-Whun Chung, direction
Mozart / Bruckner

Samedi 1^{er} octobre - 20h30 -

Cathédrale
Symphonie.orkest.vlaanderen
Patricia Kopatchinskaja, violon
Jonathan Stockhammer, direction
Dvorak / Ligeti

Dimanche 18 sept. - 16h - MAL

Orchestre de Picardie
Sébastien Hurtaud, violoncelle
Arie van Beek, direction
Gulda / Weill / Dvorak

Samedi 24 sept. - 20h - MAL

Svetlin Roussev, violon
Jean-Philippe Collard, piano
Mozart / Beethoven / Liszt /
Schumann

Mardi 4 octobre - 20h30 - MAL

Viktoria Mullova, violon
The Matthew Barley Ensemble
The Peasant Girl
De Bartok et Kodaly au jazz
et à la musique tzigane

Samedi 8 octobre - 20h30 - MAL

Roby Lacatos Ensemble
L'Esprit tzigane



Florian Billot,
ancien élève du
Conservatoire de Laon

Rens. 03 23 20 87 50 ou
www.festival-laon.fr

RDV BDP

20 octobre

Villers-Cotterêts : le langage cinématographique. Conférence tout public à la médiathèque Alexandre Dumas de 10h à 16h30.

Rens. 03 23 75 55 70 ou

<http://bdp.cg02.fr>

21 octobre

Merlieux et Fouquerolles : l'eau, une ressource vitale. Conférence tout public à Géodomia à 20h

Rens. 03 23 75 55 70



expo

Jusqu'au 28 septembre

Laon : *Twarza w twarz / Le tête à tête* - Exposition de céramique contemporaine internationale organisée par Jack Tone, commissaire d'expositions, avec Pierre-Olivier Coulon et Jakub Sadanowicz. Aux Ateliers de la Préface. Chaque samedi de 14h à 18h et en semaine selon disponibilité.

Rens. APEX
06 98 33 81 68



© Pierre-Olivier Coulon

Jusqu'au 8 octobre

Villers-Cotterêts : *Finalement tu ne fais plus que des livres ?! Euh... Non !?* par Jean-Claude Loubières, plasticien et écrivain. A la Médiathèque Alexandre Dumas.

Jusqu'au 27 novembre

Alaincourt : collection d'appareils photo par Sylvain Halgand. De 14h à 18h du mercredi au dimanche au Musée La Maison de Marie-Jeanne.

Rens. 03 23 63 62 07

11 septembre

Bruyères et Montbérault : village de l'Aquarelle. Exposants dans les rues, à la salle des fêtes, sur le parvis de l'église, devant la mairie et dans les jardins de particuliers, de 10h à 18h.

Rens. 03 23 24 72 95 ou
bruyeres.culture@wanadoo.fr

24 et 25 septembre

Montbrehain : 3^e édition des talents cachés de Montbrehain et d'ailleurs. Sam. de 14h à 19h / Dim. de 11h à 18h à la salle des fêtes.

Du 1^{er} au 9 octobre

Aizelles : *Cultiv'Art* dans le cadre des Invitations d'Artistes.

Du 1^{er} au 9 octobre : exposition collective de 18 artistes dans la galerie de l'association et parcours d'art contemporain dans les rues du village d'Aizelles.

Dim. 2 octobre : de 10h à 19h, animation du village avec réalisation de performances artistiques, improvisations de musique expérimentale par le groupe Félin Rouge et représentation théâtrale "*L'abribus*" par la Compagnie du Val de Meuse à 19h30, Eglise Saint-Quentin.

Rens. 09 40 60 11 12 ou
http://www.galeriedart-expo.com

expo

Du 16 octobre au 15 janvier

Bohain en Vermandois : *COWmerce étiquetable* par MlcowËL à la Maison Matisse.

Rens. 09 64 43 84 63 ou
http://maisonmatisse.jimdo.fr



D'octobre à décembre

Tergnier : *Pearl Harbor et la guerre du Pacifique* au musée de la Résistance et de la déportation de Picardie.

Rens. 03 23 57 93 77

sortie

10 et 11 septembre

Vauxbuin : grande fête paysanne. Les jeunes agriculteurs de l'Aisne proposent au grand public un week-end exceptionnel d'animations et de découverte de l'agriculture. Samedi de 14h à 19h et dimanche de 10h à 19h.

Rens. 03 23 22 50 17

10 et 24 septembre

Coucy le Château : visite nocturne. Venez-vous détendre au XIII^e siècle avec la promenade guidée aux flambeaux dans la cité des Sires de Coucy ! RDV à 20h devant l'office de tourisme, départ à 20h30.

Rens. 03 23 52 44 55 ou
www.tourisme-coucy-le-chateau-auffrique.com



11 septembre

Craonne : 5^e édition des Automnales Traditions et savoir-faire, distillation, vannerie, Compagnons du devoir, ateliers vivants sur les métiers de charpentier, tailleur de pierre, forgeron, chaudronnier, menuisier. Animations avec *les Têtes à claques* et

sortie

Les automates farceurs.

De 10 h à 18 h
Rens. 03 23 22 69 72

11 septembre

Villers-Cotterêts : Villers en anciennes

Concentration de véhicules anciens, balade sur les routes du canton. Parc du château François 1^{er} de 8h à 18h.

Rens. 06 04 45 51 92

17 et 18 septembre

Marle : Journées mérovingiennes avec la troupe Ulfhednar

De 14 à 19 h au musée des Temps Barbares.

Rens. 03 23 24 01 33 ou
www.museedestempsbarbares.fr



30 septembre, 1^{er} et 2 octobre

Oisy : éco-événement en Pays de Thiérache

Vendredi 30 septembre :

> Le chemin de halage. Journée d'échanges, conférences-débats, visites avec l'association Vie et Paysages de Château-Thierry. De 9h à 18h, salle polyvalente.

> théâtre avec la compagnie Sens Ascensionnels. 20h30, salle polyvalente.

Samedi 1 octobre

> 9h : balade découverte du bocage avec le CPIE

> 14h : sensibilisation au milieu aquatique avec le CPIE

> 20h30 : concert à l'église avec la chorale *Les Troubadours de l'Eau Noire*.

Dimanche 2 octobre

> Troc Jardin de 9h à 17h à la salle polyvalente

Rens. 03 23 60 18 94

9 octobre

Coucy le Château : 14^e journée culturelle de la Croatie. A partir de 15h à l'ensemble culturel Gabrielle d'Estrées.

Rens. 03 23 52 19 43

sortie

15 octobre

Pargny Filain : soirée d'Isis. Spectacle : Le Roi sans Tête. Accueil à partir de 19h et spectacle à 20h30

Rens. 03 23 21 59 72 ou
www.cieisis.org



à géodomia

8 octobre

Merlieux et Fouquerolles

Journée mycologique à Géodomia
10h - 13h : Sortie en forêt pour reconnaître les champignons et les cueillir en respectant la nature.

14h30 - 17h : Retour en salle pour identification des espèces

Apporter un pique-nique, un panier, un petit couteau et s'équiper de bottes et de vêtements de pluie. 30 personnes maximum.

Inscription obligatoire au
03 23 80 32 20 ou
geodomia@cg02.fr

nature

29 et 30 octobre

Château-Thierry : forum-expo, "*Ecologie et qualité de vie*" - L'écologie sous toutes ses formes, au travers de stands d'exposants, ateliers pratiques et jeux, expositions et conférences :

de multiples façons d'habiter et de vivre autrement ; des gestes simples au quotidien pour économiser l'eau, l'énergie... et des interventions de qualité pour sensibiliser petits et grands à l'environnement et à l'éco-construction.

Organisé par l'association Vie & paysages au Palais des Rencontres, quartier Blanchard. Entrée gratuite. 10h-19h. Restauration maison sur place.

Rens. 03 23 84 19 21 ou
vieetpaysages@aliceadsl.fr
http://www.vie-et-paysages.org/

www.aisne.com



L'Aisne s'affiche dans le métro parisien.
Du 3 au 17 octobre 2011