



# D'ici, en Libournais

n° 1 - Printemps / Été 2015

le magazine de **L'AGGLO** **LA CALI**  
RIVE DROITE DE BORDEAUX



# Ouverture E.Leclerc DRIVE à Libourne

Passez vos commandes  
sur le site :

[www.leclercdrive.fr](http://www.leclercdrive.fr)

ouvert du lundi au samedi  
de 9h à 20h

Et si vous preniez  
enfin le temps ?



## Hyper E.Leclerc

≈ Les Berges de l'Isle ≈

Avenue de la Roudet 33500 Libourne

ouvert du lundi au samedi 8h30 à 20h et le dimanche matin de 9h à 12h15

**NOUVEAU**

La Cave de Mûrissement  
"L'excellence au meilleur Prix"



**NOUVEAU**

Concept Parfumerie



Nouvelle Station Service entièrement automatisée 24h/24h  
paiement cartes et espèces



# « D'ici en Libournais »

Comment ne pas aimer ce territoire ? C'est la question que nous aimerions que vous vous posiez lorsque vous aurez refermé ce magazine.

Comment ne pas aimer un territoire qui recèle tant de « pépites », tant de surprises, tant de savoir-faire méconnus, tant de diversité, tant d'ambitions, tant d'innovations ? Nous avons imaginé ce magazine pour faire connaître quelques-unes des surprises de cette communauté d'agglomération du Libournais, La Cali, aux quelque 71 000 habitants qui la composent. Ils trouveront, dans les pages qui suivent, de bonnes raisons d'être fiers de leur territoire.

Mais c'est aussi pour faire connaître La Cali à l'extérieur de ses limites que cette publication existe... Située au centre de la future grande région Aquitaine – Charentes-Poitou – Limousin, apte à dégager des complémentarités avec sa puissante voisine qu'est la métropole bordelaise, La Cali possède d'indéniables atouts pour participer aux paris de demain, sur les plans économique, touristique, écologique, au rang de l'aménagement du territoire, de l'habitat, de la mobilité, de la solidarité, etc.

Nous avons voulu que cette publication soit belle ! Pour mettre La Cali en valeur, pour la faire briller de tous ses éclats, qu'ils soient urbains ou ruraux, humains ou technologiques, traditionnels ou innovants... C'est tout cela, La Cali !

## sommaire

3 Sorties culturelles en bref

**8 Dossier : Innover pour développer**

18 Mobilité et équilibre

20 Maison des jeunes 2.0

21 L'Accordeur donne le ton

22 L'interview de Philippe Buisson

**24 Dossier : Voyage en Cali**

36 Éclairage sur le millésime 2035

39 Portrait : Ahmed Berkouch

40 Pôle nautique Les Dagueys

41 Le haras de Chamadelle

42 Rénovation énergétique

44 Le territoire de La Cali

45 Chiffres clés

46 Votre agglomération en quelques mots

47 L'exécutif de La Cali

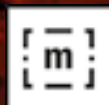
# Serge Labégorre

Les tressaillements du vivre

6 juin - 20 septembre 2015  
Chapelle du Carmel - Libourne

**Chapelle du Carmel**  
45 allées Robert-Boulin • Libourne

Entrée libre du lundi au samedi,  
de 10 h à 13 h et de 14 h à 18 h  
Fermé les jours fériés



T. 33 (0)5 57 55 33 44  
+ 33 (0)5 57 51 91 05  
[www.ville-libourne.fr](http://www.ville-libourne.fr)





## Libourne fête le vin

En écho à « Bordeaux fête le vin » et en marge de Vinexpo, « Libourne fête le vin » s'installe du vendredi 12 au dimanche 14 juin 2015 au cœur de la Bastide girondine, sur la place d'armes du prestigieux bâtiment de l'Esog (Ancienne École des sous-officiers de gendarmerie). Amoureux du vin et de la gastronomie, venez découvrir le plus grand bar à vin de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac (48 vins différents), et savourer les produits de nos terroirs : foie gras, huîtres, lamproie, caviar d'Aquitaine ...

Temps fort de cet événement : les Masterclass qui vous invitent à la découverte des civilisations du vin et du thé. Laissez-vous surprendre par ces initiations en particulier celles dédiées aux thés de Pu'er, invités d'honneur de la manifestation.

Au programme, deux jours de dégustation, ateliers culinaires, stands, animations, conférences Thé et vin...

Il y en aura pour tous les goûts : entre amis ou en famille, en journée ou en soirée, venez, vous aussi, fêter le vin à Libourne. Un RDV populaire, culturel et gastronomique aux ambiances éclectiques entre bistrot, guinguette, bodega, jazzy et bal populaire avec « Fais-moi danser », pour le déjeuner, le dîner ou l'apéro...



Réservez les 12,13 et 14 juin  
et découvrez le programme complet  
des réjouissances sur  
[www.libournefetelevin.com](http://www.libournefetelevin.com)  
Entrée libre



# Musik à Pile

Le festival de musiques actuelles et de musiques du monde ouvre la saison estivale les 12, 13 et 14 juin 2015 au parc Bômale de Saint-Denis-de-Pile.

Comme chaque année, les plus grands noms de la scène internationale et française côtoient les talents locaux émergents pour composer le cocktail détonnant de ce festival inclassable et donc incontournable.

Au programme de cette 18<sup>e</sup> Edition

Manu Dibango & le Soul Makossa Gang, Le Peuple de l'Herbe, Dirty Honkers, Sofian Mustang

Ils ont entre 5 et 99 ans. Ils sont les nouveaux acteurs du festival au travers des projets de médiation culturelle : « roulez jeunesse » et « l'amour, un jeu de 5 à 99 ans ».

Le savez-vous ?

Forfait 2 jours à 24 € pour les habitants de La Cali.

Et le dimanche, venez en famille pour profiter des spectacles de cirque, de musique, d'art de la rue dès midi. C'est gratuit !

Plus d'infos sur  
[www.musikapile.fr](http://www.musikapile.fr)  
05 57 69 11 48  
[contact@musikapile.fr](mailto:contact@musikapile.fr)







# MADISON

LIBRAIRIE MULTIMÉDIA  
PAPETERIE BEAUX ARTS

11 RUE MONTAIGNE  
LIBOURNE



**LIRE**  
nuit gravement  
à l'ignorance

[www.librairie-madison.fr](http://www.librairie-madison.fr)

# YOUPI PARC

## LIBOURNE

Hors vacances scolaires  
Mercredi, Samedi, Dimanche  
**10h00 - 19h00**  
Mardi, Vendredi  
**09h30 - 19h00**

Pendant les vacances scolaires  
et jours fériés  
**7j/7, 10h - 19h non stop**  
(des espaces réservés aux enfants, réservés à nos usagers)  
Lire et respecter le règlement intérieur!

PARC DE LOISIRS INTÉRIEUR

## LIBOURNE

YOUPI PARC

KIABI

Avenue du Général de Gaulle

CARREFOUR

**YOUPI PARC**

- Youpi Parc Libourne  
24 avenue du Général de Gaulle  
33 500 LIBOURNE
- À 2 minutes du centre commercial Carrefour
- À 3 minutes du centre-ville
- Derrière Kiabi

**05 57 50 65 39**

[www.youpi parc.com](http://www.youpi parc.com)





# Fest'arts

La 24<sup>e</sup> édition du plus grand festival international des arts de la rue d'Aquitaine se déroule du 6 au 8 août 2015 à Libourne. Cette année encore, Fest'arts surprendra, illuminera, enchantera les petits et les grands dans les rues de la Bastide. Durant trois jours, Libourne s'impose comme le pôle culturel régional et un lieu de création reconnu sur la scène internationale de tous les amateurs et amoureux du théâtre et des arts de la rue. Avec 32 compagnies, 92 représentations dont 84 gratuites, une programmation « off » sur la place Abel Surchamp, l'édition 2015, une fois encore, célébrera le spectacle vivant avec des univers colorés, envoûtants et exceptionnels. Pour la 4<sup>e</sup> année consécutive, le festival se réjouit d'accueillir à nouveau plusieurs compagnies basques espagnoles dans le cadre d'un partenariat avec l'Institut Etxepare, en lien avec l'Institut Français de Bilbao.

Alors, ne tardez pas pour réserver vos places.  
Pour en savoir plus :  
[www.festarts.com](http://www.festarts.com)  
05 57 74 13 14





# Festival de l'abbatiale de Guîtres

Bientôt 40 ans que la saison musicale de l'Abbatiale de Guîtres enchante les amateurs de musique qui viennent chaque année assister au festival du même nom. Musique !

Sur les coteaux, en bordure de l'Isle, l'édifice roman du <sup>xx</sup><sup>e</sup> siècle offre une force sonore unique et la restauration de son orgue, aux 27 jeux et plus de 1 900 tuyaux, dans les années 70 et 80 est venue redorer le monument. Le festival lui a donné vie en s'inspirant alors des concerts du dimanche après-midi proposés par le célèbre organiste titulaire du grand orgue de Notre Dame de Paris, Pierre Cochereau. Cette belle idée a été reprise à Guîtres. Ainsi depuis le début des années 90, l'église accueille concerts et récitals. Leur réputation dépasse largement les frontières du territoire.

Avec quelques amis réunis en association, une centaine tout de même, Bertrand Jaunay, le président des « amis de l'abbatiale », officie et compose pour chaque saison une partition singulière : les airs d'opéra y côtoient les chants basques, les chœurs russes, les marimbas, les chants allemands, les polyphonies corses. Car Bertrand Jaunay l'a bien compris : si l'acoustique de l'abbatiale se prête à merveille aux ensembles de cordes, vents, bois et cuivres, la musique de chambre, à elle seule, ne fait plus recette. Alors, cet amoureux de l'harmonie qui parle avec passion, aussi bien de l'architecture

remarquable de l'église bénédictine que de la restauration de son orgue, réussit, avec maestria, à orchestrer diversité et qualité. Il offre ainsi un programme éclectique qui attire dans ce havre de paix, au cœur de la vallée de l'Isle, quelque 200 à 300 personnes par représentation. De juin à septembre, des concerts sont proposés les vendredis soirs et les dimanches après-midi. Voyage musical aussi intemporel que virtuose assuré.

Plus d'infos sur  
[www.abbatialedeguitres.com](http://www.abbatialedeguitres.com)

Orchestre National de Madagascar.









# Innovover pour développer

*Comment donner les meilleures chances de développement économique à une jeune communauté d'agglomération qui rassemble 34 communes et 71 000 habitants, la deuxième intercommunalité de Gironde sur un vaste territoire à la fois urbain et très rural ? Et ceci à moins de trente kilomètres d'une agglomération devenue métropole, à l'ambition millionnaire avec laquelle il convient de pouvoir dégager des complémentarités... Tel est le passionnant défi qu'ont entrepris de relever les élus et les équipes de La Cali, la communauté d'agglomération du Libourmais.*

L'une des preuves les plus concrètes de cette prise de conscience tient en trois lettres BGI : Bordeaux-Gironde Investissement. La Cali a adhéré, dès 2013, à cette structure en charge de l'accueil des entreprises sur la métropole et le département. Elle lui a demandé d'établir un diagnostic de ses forces et faiblesses, une étude de marketing territorial, qui, sans surprise, a indiqué le « déficit d'image de départ » d'un territoire qui « vivait entre soi ».

Pour cette raison se dessine, alors, en continu, avec une accélération en cours en ce début d'année 2015, une véritable stratégie de développement avec une palette d'outils désormais nécessaires. Les derniers en date seront des espaces de co-working à Coutras et à Libourne alors qu'est à l'étude une structure de type pépinière. Dans un grand espace territo-

rial où la viticulture reste emblématique, l'industrie sait faire preuve d'innovation et d'originalité et porte des noms de premier plan, Céva Santé Animale, Smurfit, Fayat, ou encore Fermentalg.

Par ailleurs, le Syndicat de collecte des déchets ménagers, le SMICVAL à Saint-Denis-de-Pile, est devenu une véritable entreprise et un exemple national en matière d'économie circulaire et de revalorisation.

La Cali s'appuie donc sur son potentiel existant, tout en agissant sur plusieurs leviers innovants pour créer un environnement favorable aux entreprises. « Nous sommes des "facilitateurs", c'est-à-dire des gens qui mettent en réseau les entreprises » précise Jérôme Cosnard, vice-président de La Cali chargé du développement économique. Des zones d'activités (les ZAE) existent à hauteur

de quelques 50 hectares, géographiquement bien réparties et représentent un atout supplémentaire : on les trouve à Libourne, à proximité immédiate aux Billaux, à Saint-Denis-de-Pile, à Saint-Seurin-sur-l'Isle, à Coutras qui dispose d'une réserve foncière importante. Sur les recommandations de BGI une stratégie « multisite » originale se met en place, avec la volonté de trouver des identités propres. La Cali, dans une approche prospective, intègre aussi les besoins à venir de la métropole bordelaise en matière de nouvelles zones.

Elle peut jouer, à cet égard, un rôle important de tête de pont. Une dynamique est donc lancée, avec, comme le président de Cali, Philippe Buisson, l'explique par ailleurs, la volonté d'expérimenter de nouvelles approches du développement économique.



~~~~~  
 Convaincu que ce sera « l'or vert » de demain, Pierre Calléja s'est lancé en 2009 dans l'aventure des micro-algues et a créé Fermentalg à Libourne. Désormais leader européen du secteur, l'entreprise connaît une ascension fulgurante  
 ~~~~~

## La Start-up qui révolutionne les micro-algues

**P**ierre Calléja, ingénieur spécialisé en aquaculture marine, parle des micro-algues, avec la passion chevillée au corps et la précision d'un scientifique qui n'a qu'un objectif : faire encore mieux demain. C'est un homme de défi. A peine sorti de ses études à la faculté de Montpellier, il a rejoint, au début des années 80, l'aventure de la toute première ferme marine créée en France « les Poissons du Soleil ». Dix ans plus tard, il a participé au démarrage de l'industrie aquacole méditerranéenne pour le compte d'une filiale de l'Ifremer. Avant de voler de ses propres ailes en créant sa société dans le secteur des micro-algues, Fermentalg, il y a six ans.

Homme « pressé » et de talent, Pierre Calléja a vite montré la supériorité de sa technologie. Au point d'être capable de produire des micro-algues dans ses laboratoires plus vite que tout le monde, y compris les Américains. Ses microalgues sont cultivées en cuves fermées dans l'obscurité et ne consomment que des éléments nutritifs par des apports de substances carbonées comme le sucre. Autre atout majeur, « contrairement à nos concurrents, nous avons une technologie brevetée qui nous permet d'être présents sur les cinq marchés mondiaux

des micro-algues : la nutrition humaine, animale, la cosmétique, la chimie verte et la santé », met-il en avant.

### Une entrée en bourse réussie et bientôt une première usine

En avril dernier, la PME qui emploie déjà 60 salariés, a franchi un cap important en s'introduisant en bourse, sur le second marché. En levant 40,4 millions d'euros, alors qu'il en espérait 20 millions, Pierre Calléja, connu pour sa détermination, a montré qu'il était capable de convaincre les financiers.

Aujourd'hui, il s'apprête à gravir une autre marche importante dans son ascension, celle de l'industrialisation de sa technologie. Le 12 février dernier, Fermentalg a posé la première pierre de sa première unité industrielle à Libourne. D'une surface de 3 000 m<sup>2</sup>, elle va regrouper les activités de recherche et de développement des procédés. Un démonstrateur pré-industriel de 80 m<sup>3</sup> y sera installé. Il aura une capacité annuelle de production de 1 500 tonnes.



Le biologiste Pierre Calléja président-fondateur de Fermentalg.

Crédit Photo : Fermentalg

### Un marché mondial de 5 milliards d'euros

En 2011, Fermentalg avait signé une première joint-venture industrielle et commerciale avec Avril (ex-Sofiprotéol) pour fabriquer des huiles alimentaires, des oméga 3. Ces acides gras sont importants pour le bon fonctionnement de notre cœur et de notre cerveau. La société est aussi déjà présente sur le marché des oméga 6 avec « Polaralg », cofondée en octobre 2013 avec Polaris, le spécialiste breton des lipides nutritionnels. Au total, le marché mondial des micro-algues est évalué à 5 milliards d'euros. À terme, les micro-algues devraient même pouvoir se substituer à des ressources majeures appelées à se raréfier (pétrole...). C'est « l'or vert » de demain.



Crédit : Jérôme Belton / Peps Images

## La Cali en mode **CO-working**

### 1) Il réduit l'isolement

Le statut d'indépendant, choisi ou subi, peut exposer à une forme d'isolement que le co-working permet de rompre. Pour avoir vécu cette situation, cette jeune architecte membre de la coopérative des Tiers Lieux se rappelle qu'au départ, lorsqu'elle s'est installée dans le Libournais, elle ne connaissait personne. « Être travailleur indépendant, ce n'est pas toujours facile, ce n'est pas hyper professionnel de recevoir les clients chez soi... Investir un espace de co-working, c'est accéder à un outil professionnel qui favorise les échanges et les collaborations entre co-workers ».

En tout, l'association compte actuellement une trentaine d'adhérents, qui s'acquittent d'une adhésion et d'une location d'un espace de travail occupé pour une journée, une semaine ou pour

tout le mois. À Libourne et Coutras, comme dans certains autres espaces, l'Arrêt Minute promet une gestion et un fonctionnement collaboratifs reposant sur le bénévolat des co-workers. Son ambition est aussi de s'inscrire dans l'éco-système territorial comme relais des outils et des dispositifs économiques régionaux innovants.

### 2) Une vraie alternative

En 2013, la France se classait au 6<sup>e</sup> rang mondial des « espaces de travail partagés » ou co-working : on comptait 121 lieux en activités. Aux États-Unis, on en comptait déjà plus de 750. « Ce n'est pas une mode, c'est une vraie dynamique qui répond à une vraie demande », affirme Stéphanie Pueyo, co-présidente de l'Arrêt Minute. « Certains indépendants le sont par choix, d'autres non. Se

Premier espace de travail collaboratif et partagé en milieu rural en Aquitaine, l'Arrêt Minute a vu le jour en octobre 2010, à Pomerol, porté par Lucile Aigron, et soutenu par 5 autres travailleurs indépendants. En 2015, il s'agrandit avec la création d'une nouvelle antenne à Coutras et l'ouverture d'un nouvel espace à Libourne (en juin).

La communauté d'agglomération du Libournais a misé sur ce véritable ovni de l'économie collaborative. Les raisons...

regrouper au sein d'espaces pour rompre l'isolement, tisser un réseau d'échanges, apprendre de pair à pair ou tout simplement discuter de ses problèmes, de ses questionnements, susciter curiosité et intérêt », confirme Laure Buquet, également co-présidente. Les espaces sont ouverts à tous, dans le secteur tertiaire. S'y côtoient notamment un éditeur indépendant, une association culturelle, deux architectes, des *community managers*, des rédactrices, un expert en sécurité, des auteurs, une spécialiste de l'œnotourisme, photographes et conseils en communication...

Contacts utiles

[www.arretminute.fr](http://www.arretminute.fr)

À Libourne : 96 cours des Girondins  
À Coutras : 12 rue Gambetta



Parmi les nombreuses richesses du terroir estuarien, il en est une qui a bien failli être victime de son succès: le « caviar sauvage ». Mais c'était sans compter sur les chercheurs de l'IRSTEA et leur station de conservation et de reproduction de Saint-Seurin-sur-l'Isle, qui font du bassin de la Gironde, une terre d'exception pour la survie du poisson aux oeufs d'or, déjà contemporain des dinosaures il y a plus de 200 millions d'années : l'Esturgeon européen.

## Esturgeons, vers un retour du caviar sauvage ?

Dans le bassin girondin, comme dans les grands fleuves d'Europe, de la Mer Noire jusqu'à la Mer du Nord, l'esturgeon européen nageait tranquillement, jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Mais, la pression combinée de la construction de grands barrages, l'extraction de granulats dans les fleuves et la pêche, ont causé sa disparition totale au milieu du XX<sup>e</sup> siècle. Une disparition à laquelle seule la Gironde a fait une fragile exception. En effet, dans les années 70 l'inquiétante raréfaction de l'espèce est signalée par les chercheurs.

En 1982, les autorités françaises interdisent alors la pêche de l'esturgeon, et, en 1998, c'est l'Europe, par la convention de Berne, qui adopte un plan d'action pour la conservation et la restauration de l'espèce. Celui-ci sera confirmé en 2011 par un Plan national d'action, piloté par la DREAL. Pour autant, les chercheurs de l'IRSTEA, (à l'époque Cémagref) et les acteurs locaux, n'ont pas attendu pour agir : dès 1994, ils sont à l'œuvre pour

travailler à la conservation de l'espèce et constituent un stock captif à partir d'animaux sauvages. Une bonne intuition, car 1994 sera la toute dernière reproduction observée en milieu naturel pour cette population girondine de l'esturgeon européen. Le stock captif est alors la condition sine qua non pour pouvoir travailler à terme sur la réintroduction de l'espèce en milieu naturel. Une réintroduction d'autant plus envisageable que les principaux verrous à la survie de l'espèce sont alors levés : la pêche en fleuve et en mer est interdite, tout comme l'extraction de granulats dans la Garonne et la Dordogne et l'on recense 23 frayères sur les grands barrages. Autre avancée importante pour les chercheurs, depuis 2011, un programme de sensibilisation auprès des pêcheurs accompagne l'action au plan national afin qu'ils déclarent leur capture accidentelle, et relâchent les poissons vivants.



Esturgeon européen *Acipenser sturio*, avant lâcher.

### Le long parcours de vie de l'esturgeon

Mais le pari de la réintroduction de l'Esturgeon européen est aussi compliqué par des facteurs endogènes à l'espèce, explique Marie-Laure Acolas, chercheuse à l'IRSTEA. *Acipenser sturio*, comme le nomme la science, a un cycle de vie long et une maturité sexuelle tardive. Migrateur, il naît dans le fleuve puis remonte vers l'estuaire où il y grossit de 2 à 6 ans avec quelques allers-retours en mer, jusqu'à son départ dans l'océan d'où il ne reviendra qu'entre 12 et 15 ans pour se reproduire à son tour dans le fleuve qui l'a vu naître. Autant dire un long parcours, et d'autant plus d'embûches à surmonter avant de pouvoir assurer la reproduction de l'espèce...

Un cycle avec lequel doivent composer les scientifiques, tout autant qu'avec la sensibilité du poisson à l'écosystème qui l'entoure. En effet, après une première réussite en 1995, il y a eu jusqu'en 2007 un passage à vide dans les bassins de la



Crédit photo : Acolas Marie-Laure / Irstea

Lâcher d'esturgeons *Acipenser sturio* à Pessac sur Dordogne.

station de Saint-Seurin sur l'Isle.

Mais désormais la scientifique est résolument optimiste : « Les reproductions sont de nouveau fructueuses, et depuis 2007, plus d'1,5 million de juvéniles (poissons de trois mois) ont pu être lâchés en milieu naturel ». Autres bons points pour Marie-Laure Acolas : « les campagnes de pêche d'échantillonnage réalisées par les chercheurs dans l'estuaire de la Gironde montrent que les poissons qui grossissent dans l'estuaire et qui ne sont pas encore partis vers l'océan sont viables. Et en plus les pêcheurs jouent le jeu par rapport à la sensibilisation. »

Pour autant, le résultat final de ces différentes attentions envers l'espèce va se faire encore un peu attendre. « Il faut que le cycle se réalise entièrement. Si l'on maîtrise quasiment la reproduction, ce n'est que lorsque les esturgeons issus de la station remonteront dans le fleuve et s'y reproduiront que l'on saura si le programme fonctionne, autant dire pas avant 2020-2024 », estime la scientifique.

### Tous libournais....

Mais, pour optimiser le plus possible les réintroductions, les axes de recherches ne manquent pas. Marie-Laure Acolas, en pointe plusieurs : « Grâce à une thèse en cours, on met en place un programme sur les aspects "températures, oxygène et contaminants" pour regarder si, une fois les parents revenus, les frayères, seront en bon état pour accueillir les jeunes stades, qui sont particulièrement sensibles à ces paramètres ». Autres recherches en cours : l'optimisation des pratiques de repeuplement : « Faut-il garder les poissons en culture jusqu'à 3 mois ? Quelles sont les conséquences pour les animaux ? Peut-on trouver des moyens de les élever un peu différemment afin d'optimiser leur survie en milieu naturel et éviter qu'il y ait cette sorte "d'habitation" liée à l'élevage en captivité... » En bref, l'enjeu est qu'ils puissent par exemple échapper plus vite aux prédateurs, mieux se tenir dans le courant, etc... D'ailleurs sur ce point la station, agrandie fin 2014, subit

une restructuration du bassin béton, pour la mise en place d'une rivière artificielle, plus proche donc des conditions de vie en milieu naturel. Cette station unique en Europe, renforce donc encore ses moyens pour la réussite de sa mission. L'IRSTEA travaille aussi directement en milieu naturel, en marquant les individus avec de petits émetteurs qui, grâce à des portails placés dans la rivière, permettent de voir comment les poissons s'y comportent, et comment ils s'y déplacent, toujours dans l'optique d'étudier et de connaître, au mieux, les différents et multiples facteurs en jeu pour espérer, un jour peut être, le retour du caviar sauvage dans les fleuves ; non seulement de Gironde mais de l'Europe entière. Car au vu du succès des équipes scientifiques girondines, les liens se tissent avec d'autres équipes ailleurs en Europe. Et, ainsi, qui sait, tous les Esturgeons Européens à travers l'Europe auront à terme des ascendants girondins pour ne pas dire libournais.



~~~~~  
 La Communauté d'agglomération du Libournais peut être fière de disposer d'un leader national de l'économie circulaire, le Smicval à Saint-Denis-de-Pile, qui, bien plus qu'un syndicat de collecte et de traitement des déchets ménagers, est un pôle environnement. Il est aussi co-fondateur du réseau Compostplus.  
 ~~~~~

## À Saint-Denis-de-Pile le Smicval

### l'avant-garde de l'économie circulaire

**D'**abord, il faut y arriver, empruntant départementales et petites routes qui sinuent au cœur d'une campagne qui, spontanément, n'invite pas à la découverte d'une usine... La surprise n'en est que plus grande lorsque le petit panneau, indiquant la proximité d'une déchetterie, vous guide vers un ensemble qui évoque une entreprise avec ses bâtiments où s'affairent hommes et matériels, où une équipe pilote bien plus qu'un syndicat de collecte des déchets. Ici est le Smicval. Une unité dont on ne sait pas, suffisamment, en Libournais et, plus largement en Aquitaine, qu'elle est devenue un exemple national, un « pôle environnement ». Une référence qui, à juste raison, résume sa mission à travers une phrase qui invite à en prendre la mesure : « Du déchet aux ressources, l'économie

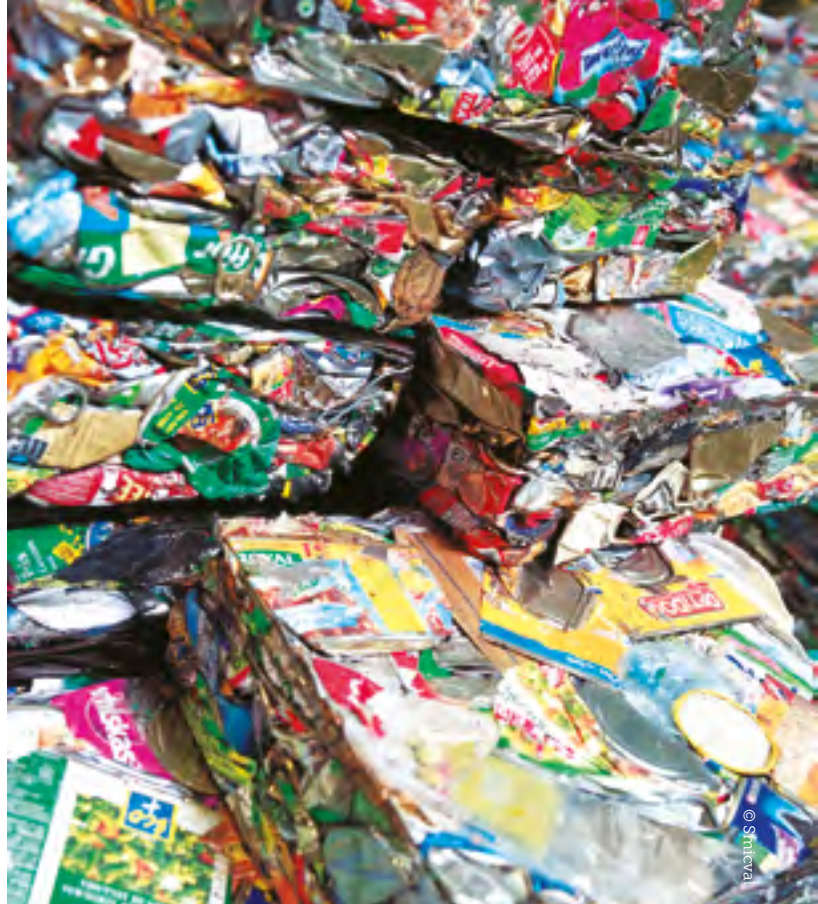
circulaire comme stratégie de développement du territoire. »

Quelques chiffres, spectaculaires, rendent compte déjà de la portée de ce qui se vit ici, à Saint-Denis-de-Pile : le Smicval, syndicat en régie pour l'essentiel, collecte et traite des déchets ménagers et assimilés, sur un territoire bien au-delà de La Cali, qui compte 141 communes, 11 intercommunalités, pour 200 000 habitants. Il emploie 250 agents avec un budget de 40 millions d'euros, reçoit 125.000 tonnes à l'année, en valorise 50 % et bénéficie, entre autres, de la certification ISO 14 001, véritable marqueur d'un management environnemental. « Nous nous engageons depuis l'origine dans une démarche d'amélioration continue », affirme Alain Marois le président depuis 1995 du Smicval. Un homme, un élu de

terrain, qui, de bonne heure, a vu très loin. Il eût l'idée de ce qui allait devenir, bien plus qu'une structure sachant gérer le geste quotidien de l'individu consommateur et affirme, aujourd'hui, avec la conviction du pédagogue : « les déchets, c'est d'abord de la psychologie sociale ».

#### Réseau Compostplus: détourner la matière organique

Le tri chez l'habitant, qui atteint aujourd'hui un très haut niveau de précision, est la garantie du produit recyclé. L'exemple le plus abouti de cette petite révolution est la collecte des biodéchets (déchets alimentaires, restes de cuisine...). Ce tri chez l'habitant est soutenu par le réseau Compostplus. Le Smicval est d'ailleurs l'un des membres co-fondateurs de ce réseau national de collectivités, Alain Marois en est également le président.





© Smicval



Ce réseau a fait le choix de « détourner la matière organique » et d'en faire la promotion jusqu'au législateur pour qu'elle soit valorisée en compost et non enfouie. Aujourd'hui à Saint-Denis-de-Pile, le compost produit est certifié utilisable en Agriculture biologique et a obtenu récemment le label ASQA qui garantit aux agriculteurs le produit utilisé.

Les biodéchets ne sont pas le seul exemple de valorisation des déchets ménagers et d'intégration dans l'économie circulaire. Le bois énergie est aussi dans la boucle. Le Smicval produit grâce aux refus de son process de compostage du bois énergie et le vend à la distillerie de Coutras proche de quelques kilomètres, un réel exemple de boucle vertueuse.

Une autre grande satisfaction des responsables est que le Smicval ait été

lauréat de l'appel à projets « Territoire zéro gaspillage, zéro déchet » lancé par le ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie en décembre 2014. Reconnaissance confirmée par l'invitation, avec les autres lauréats, de Alain Marois à l'Élysée lundi 20 avril.

### Des emplois non délocalisables

Une réalité prend chaque jour davantage de poids : le Smicval n'est pas qu'un prestataire de service. Il est un acteur clé de développement du territoire de la Communauté d'agglomération du Libournais. Autour de la philosophie qui l'anime et que ses responsables viennent d'inscrire dans un plan d'actions, avec un horizon à dix ans, il s'agit bien de mettre en œuvre une stratégie à visée économique et sociale, de contribuer à créer des emplois non délocalisables.

L'ambition est de mobiliser les acteurs du territoire dont certains apprécient déjà la proximité de ce savoir-faire et de la ressource en matériaux qui les dispensent d'achats lointains. Un des exemples récents et prometteurs porte le nom de Ritleng, une jeune entreprise de l'est, spécialisée dans le recyclage des plâtres, qui cherchant à s'implanter dans le sud-ouest a trouvé, entre La Cali et le Smicval, les interlocuteurs qu'elle espérait trouver. Il ne faut donc pas s'étonner que dans son plan d'actions, le Smicval ait mentionné, parmi une liste de nouvelles filières à développer, la collecte du plâtre. Economie circulaire ? Certes mais collaborative aussi, avec la recherche de toutes les synergies possibles, dans une approche « Recherche et développement » exemplaire qui n'a pas fini de faire parler d'elle.



~~~~~  
*Dans le nord-est du département, la commune de Lapouyade compte 475 habitants, et un centre d'enfouissement de déchets non dangereux. Cet équipement « encombrant », Hélène Estrade, la Maire, a décidé d'en faire une opportunité. Un pari osé bientôt réussi, avec, à la clé, 8 hectares de tomates et 60 emplois créés.*  
 ~~~~~

## Lapouyade, bientôt 8 hectares de **tomates** grâce à la chaleur de la déchetterie



**I**nspirée par le projet de serres de tomates Rougeline de Parentis, chauffées par l'énergie de l'usine d'extraction de pétrole voisine, l'idée s'est forgée dans l'esprit de Madame la Maire : « Pourquoi ne pas utiliser le biogaz issu de la fermentation des déchets pour chauffer des serres agricoles ? ». Rendez-vous pris avec Véolia propreté, gestionnaire de l'installation, et les Paysans de Rougeline. L'élue suscite l'intérêt de ses interlocuteurs.

Mais un bémol se glisse dans le montage du projet : utiliser le biogaz issu de la dégradation des déchets pour chauffer les serres n'est pas une option intéressante pour Véolia. La société, d'ailleurs, transforme déjà une partie de cette énergie en électricité grâce à de puissants générateurs. Un « plan B » est alors mis en œuvre : à défaut du biogaz, « c'est la chaleur générée par le refroidissement des

moteurs de production d'électricité qui va être captée pour les serres », explique Gilles Bertrandias, Directeur général de Rougeline. En outre, ajoute-t-il « On sait stocker de l'eau chaude et l'utiliser quand nous en avons besoin, ainsi on s'affranchit complètement de l'énergie fossile pour maintenir la température dans la serre ». Un bel atout pour des producteurs sous serres dont l'énergie est le premier poste de charges. D'autant que « les coûts n'ont rien de comparable entre acheter du gaz et acheter de la thermie perdue à un industriel. On redevient compétitif ».

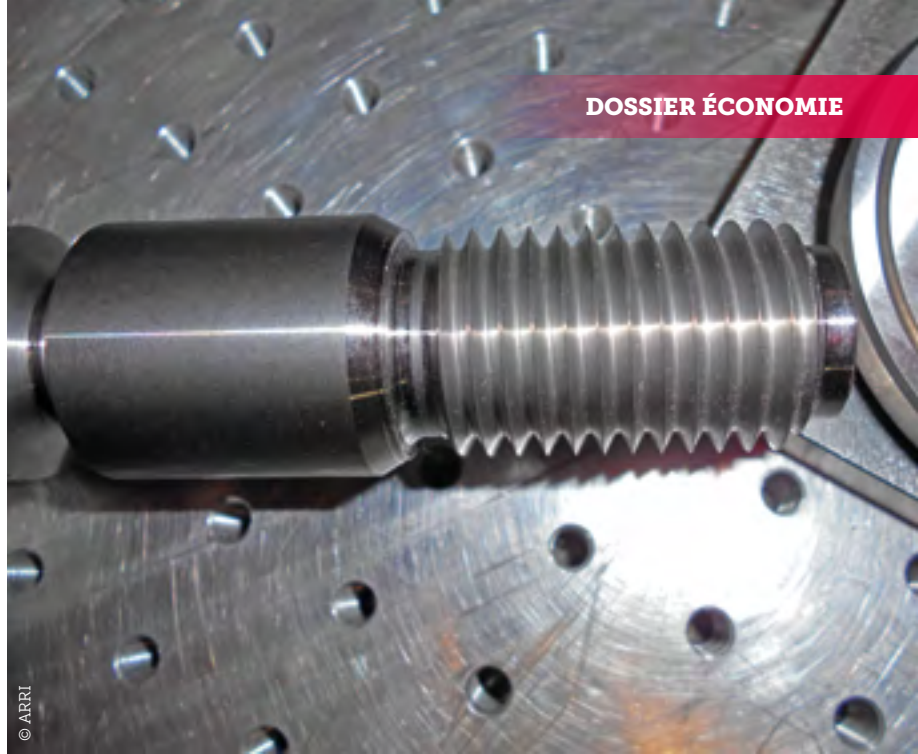
### Cinq paysans de Rougeline

Sur ces huit hectares de serres, cinq paysans de Rougeline, dont deux nouveaux installés, viendront produire de 3 à 4000 tonnes de tomates pour un marché de consommation de proximité. « Avec Bordeaux et Angoulême entre

40 et 80 km, on est dans une logique de circuit court », s'enthousiasme Hélène Estrade, qui souligne aussi la démarche environnementale globale de la production : « 0 pesticide, lutte intégrée (par l'utilisation d'insectes) et des écoserres très économes en énergie et en eau ».

Enfin, principale raison de sa satisfaction : « la création d'une soixantaine d'emplois, et des emplois saisonniers relativement longs, de mars à octobre. Dans l'environnement économique que l'on connaît ici, c'est intéressant. On espère vraiment que la population locale se mobilisera. » Alors que la livraison des quatre premiers hectares de serres est prévue à la fin de l'été, pour un début de production en fin d'année, Rougeline et la Mairie ont déjà reçu des candidatures spontanées. Une deuxième phase devrait débuter en 2017-2018 avec, là aussi, des emplois à la clé !

Difficile d'imaginer que c'est au détour d'une route de campagne de la vallée de l'Isle que l'on conçoit et réalise la pièce majeure qui relie les wagons d'un train et permet d'amortir le choc en cas de déraillement. Ainsi à Saint-Antoine-sur-l'Isle, la société ARRI, petite industrie mécanique, usine des pièces qu'elle fournit au leader mondial des équipements ferroviaires, Alstom. Dans un autre secteur, elle fournit aussi des pièces au monde médical pour les blocs opératoires et depuis peu, à certains sous-traitants de l'aéronautique.



© ARRI  
Pièce mécanique fabriquée par la société ARRI.

## ARRI à Saint-Antoine-sur-l'Isle une pépite industrielle...

**E**n pleine croissance, cette société, de 17 salariés aujourd'hui, a pourtant connu des heures sombres et le spectre de la cessation d'activité.

Il y a trois ans, Thierry Grolleau, alors dirigeant de la société jumelle à Cognac, la Serap, a repris et sauvé l'entreprise. Aidé par son épouse, il a commencé par rééquilibrer le portefeuille client pour se libérer de la règle des 20-80 (car Alstom remplissait plus de 80 % du carnet de commande) puis, sans revoir le modèle industriel, a investi dans son outil de production. Ainsi, si la moitié du parc des machines reste traditionnel, la société flirte sans cesse avec le progrès technologique et a su investir dans deux nouvelles machines à commande numérique et un logiciel permettant désormais la transmission de plan en version 3D.

Il a aussi fallu revoir quelque peu l'organisation du travail et professionnaliser la production mais avec simplicité et bon sens. Le couple pratique ainsi le « management visuel » : les dossiers prioritaires sont placés dans les casiers supérieurs pour chaque chaîne de fabrication. Les ouvriers qualifiés organisent la production au gré de ce classement. Modeste et pragmatique, ce chef d'entreprise considère qu'il fallait d'abord remettre la société sur les rails avant d'imaginer de nouveaux projets : « Aujourd'hui, sur les deux sites de production, nous sommes à 100 % sous-traitant avec un cœur de métier qui a changé car les clients sont plus exigeants et demandent une prestation complète. Cela élargit notre intervention en amont et en aval de la seule fabrication

de pièces mécaniques », confie-t-il.

Comme le secteur de la mécanique de précision est soumis à une concurrence âpre, la société ARRI doit, malgré ses niches technologiques et ses savoir-faire reconnus, se réinventer sans cesse tout en confortant son existant. En lien constant avec la profession, la branche et ses pairs, Thierry Grolleau s'y emploie et veut donner à son entreprise toute son ampleur. Il espère demain être en mesure de fabriquer son propre produit avec l'intégration éventuelle d'un bureau d'études et des perspectives de nouveaux marchés.

À n'en pas douter, le couple, visionnaire et déterminé, devrait poursuivre l'ascension de sa petite industrie pour la porter, toujours un peu plus, à la pointe de la technologie.





# Mobilité, & équilibre

~~~~~

*L'équation est simple : il faut permettre à 4 000 enfants de rejoindre chaque jour leur établissement scolaire et revenir, véhiculer 800 000 personnes, chaque année, dans les réseaux de transport urbain... Il faut faciliter l'accès des habitants à leur travail, donner des réponses aux personnes les plus démunies car en situation de mobilité réduite, de handicap ou d'isolement..*

*L'équation est simple à condition de s'atteler sérieusement à la tâche pour maintenir au mieux les équilibres entre les territoires.*

*La Cali répond à ces besoins au travers des transports publics en organisant un réseau d'autobus (Calibus), un transport scolaire, un transport à la demande, du covoiturage (covoiture.lacali.fr), mais aussi en se mobilisant et en mobilisant les territoires environnants pour le devenir de la gare TGV.*

~~~~~



DR

## Un transport à la demande pour 2,5 €

Une simple entorse, une crise d'arthrose suffisent, parfois, pour une personne âgée, seule, éloignée des centres urbains, à l'isoler et à la confronter aux pires difficultés pour se rendre chez son médecin, chez son kiné ou tout simplement pour faire ses courses.

C'est pour ces personnes que La Cali développe un service de transport des personnes à mobilité réduite, un transport à la demande.

Il leur suffit après s'être inscrites, de réserver un véhicule qui viendra les chercher sur leur lieu de départ, les conduira à destination sur tout le territoire de La Cali. Il en sera de même pour le retour !

Tout cela pour 2,50 € pour un aller et 4 € pour un aller et retour. C'est le prix, modeste, pour offrir une solution, pour se rendre aux rendez-vous médicaux, effectuer des démarches administratives, faire ses courses, aller au marché, aller visiter la famille ou s'adonner aux activités de loisirs ou culturelles, pour rompre l'isolement, favoriser le maintien à domicile.

Les usagers des 34 communes de l'agglomération ne s'y trompent pas. Qu'ils soient âgés de plus de 75 ans, en situation de handicap, dépendants, en perte d'autonomie momentanée, ils sont plus de 1 700 bénéficiaires, chaque année, plus de 15 000 voyages étant ainsi effectués.

### Mode d'emploi

#### • Qui peut en bénéficier ?

Le service s'adresse aux personnes de plus de 75 ans résidant sur La Cali, les personnes dépendantes, en situation de handicap, ou toutes autres personnes en perte d'autonomie momentanée.

#### • Comment s'inscrire ?

Un dossier doit être constitué par la personne demandeuse soit auprès du secrétariat de sa commune ou du CCAS soit auprès du service de transport de La Cali pour les personnes à mobilité réduite (4 route de Paris, 33910 Saint-Denis-de-Pile, 05 57 56 07 81, transportpmr@lacali.fr).

#### • Pour réserver ?

Le service fonctionne tous les jours de 7h à 20h. La réservation du véhicule s'effectue auprès de la centrale de réservation au plus tôt un mois avant le trajet, au plus tard avant 18h la veille du trajet ou jusqu'au vendredi 18h pour les trajets du weekend ou du lundi.

© Office de tourisme libourmais / Steve Le Clech



## Rassembler pour défendre le TGV

Il ne pouvait y avoir de problèmes... La Ligne à Grande Vitesse ne pouvait causer de tort à la desserte TGV de Libourne. Même si elle n'y passera pas. Une convention de garantie de desserte, signée en 2011 entre les collectivités concernées, l'Etat, Réseau Ferré de France garantissait pour dix ans des dessertes TGV de qualité. Les collectivités pour leur part, s'engageaient à participer au financement de la LGV (environ 2 millions d'euros pour La Cali)...

La convention de garantie de desserte a fait long feu et les assurances de la SNCF aussi. A titre d'exemple, là où la convention garantissait 10 trains TGV par jour (5 allers et 5 retours), nous n'en trouvons plus que 6 (3 allers et retours)...

La Cali s'est mobilisée ! D'abord en provisionnant le financement mais ne le versant plus, en attendant... Puis en mettant en ligne une pétition, ensuite en rassemblant les territoires concernés. Entouré des représentants de ces territoires, politiques et économiques du Nord-Est Gironde, de Dordogne, de Charente, Philippe Buisson, président de La Cali a accueilli, le 5 mai dernier, Jean Auroux ancien ministre, chargé par la SNCF d'une médiation avec les collectivités. Sensibilisé au besoin d'au moins un aller et retour supplémentaire, d'assurances quant à des tarifs stables. Jean Auroux a clairement entendu la nécessité, pour la gare de Libourne, de se munir de structures multimodales de qualité, contrepartie d'une convention non respectée.

Signez la pétition en ligne pour défendre nos dessertes TGV. Connectez-vous sur [www.lacali.fr](http://www.lacali.fr)





# Maison des jeunes 2.0

*Dans le but d'améliorer sa politique jeunesse et développer de nouvelles structures d'accueil sur le territoire, La Cali ouvrira prochainement deux nouveaux « espaces jeunes » pour renforcer son réseau, à Abzac et Libourne.*

Moins « cadré » qu'un centre de loisirs, ils proposeront une multitude d'activités grâce à un espace numérique et collaboratif, une scène et du matériel de sono ou encore un concept d'espace de réunion... sur roulettes ! Le bâtiment libournais, d'une surface de 372 m<sup>2</sup>, devrait en effet miser sur la modularité, pour accélérer les projets. « Pour ces espaces jeunes, on a travaillé en concertation avec les associations de jeunes du territoire, on a établi un cahier des charges, avec une vraie volonté de travailler sur l'expression des jeunes. Les architectes ont proposé les projets, mais le concept a vraiment été imaginé et dessiné à partir des discussions », confie ainsi Sabine Aggoun, Vice-présidente

de La Cali, déléguée à la jeunesse.

En plus de ces nouveaux bâtiments, les initiatives se multiplient tout au long de l'année : des activités découvertes, sorties ludiques, de nombreux séjours pendant l'été... Les jeunes, ciblés entre 12 et 25 ans, passent ainsi des Francophilies à des stages photo et création de courts-métrages, des tournois sportifs (les CALI Games) aux journées consacrées aux jobs d'été. Le tout avec environ une dizaine d'animateurs spécialisés répartis sur l'ensemble des centres.

Pour les communes du Libournais, cet échange avec la jeune génération est évidemment naturel car il prépare l'avenir. Il est aussi culturel. « Les jeunes sont au centre de beaucoup de choses. Avec ces

nouveaux bâtiments, on veut faciliter encore plus le dialogue, en parallèle des animations et accompagnements plus conventionnels que mène tout au long de l'année », complète l'élue.

1,2 million d'euros, c'est ce qu'aura coûté ce nouveau bâtiment à Libourne, qui dispose enfin d'une structure d'accueil en supplément de son BIJ (Bureau d'information jeunesse), situé à 10 minutes des établissements scolaires et à deux pas d'une salle de répétitions, avec notamment un skate Park attenant. Quant au bâtiment d'Abzac, il aura coûté 304 000 € et est situé dans l'enceinte de la plaine des sports, au cœur du territoire. Les deux centres ouvriront leurs portes dès le début de l'été 2015.

# L'accordeur donne le ton

*Il n'a pas fallu trois ans à l'Accordeur, à Saint-Denis-de-Pile, pour devenir un lieu culturel nécessaire et un équipement structurant du liboumais. Entre café-concert et école de musique.*

Cette association qui se veut un partenaire de l'action sociale et culturelle pour le développement des pratiques artistiques en milieu rural a enregistré une ascension fulgurante. Elle compte aujourd'hui plus d'une centaine d'élèves en école de musique, une cinquantaine de concerts par an, plus de 60 jours de résidence...

Au-delà des chiffres, c'est avant tout le projet qui séduit.

D'abord sur l'école de musique qui emprunte son organisation à l'éducation populaire avec des cours de 3 à 4 personnes. Exit les pratiques pédagogiques classiques et le passage obligé par la case solfège ou encore le sacrosaint examen de fin d'année. Place au plaisir de jouer : une priorité.

Ensuite sur la professionnalisation des artistes, locaux de préférence, avec un accompagnement des musiciens en herbe et groupes amateurs qui trouvent à l'Accordeur de précieux conseils et une méthodologie pour savoir créer une association culturelle, organiser un concert... Salle de concerts (dont les 2/3 sont gratuits), l'Accordeur imagine une programmation éclectique ; elle témoigne de sa volonté de favoriser la culture pour tous, en dosant, pour ce faire, incontournables belles têtes d'affiches et groupes locaux.

Lieu protéiforme, l'Accordeur n'oublie pas d'être au service des habitants mettant volontiers ses 450 m<sup>2</sup> à la location pour fêtes en tout genre. Car son modèle économique reste fragile et l'équilibre

difficile pour cette association qui réussit pourtant l'exploit d'un autofinancement à plus de 50 %. Alors, ici, l'ingéniosité est de mise. L'Accordeur fourmille, en effet, de bonnes idées pour multiplier les partenariats et développer les musiques actuelles sur le territoire : interventions auprès des plus jeunes sur les TAP (temps d'activités périscolaires) dans le cadre de la réforme des rythmes scolaires, collégiens et lycéens, jeunes d'IME (institut médico-éducatif) ou encore, via la Fondation de France, auprès des enfants des aires d'accueil des gens du voyage... Cet ancrage permet à l'association de vérifier que l'outil culturel est un formidable liant du « vivre ensemble » répondant à des attentes et des besoins criants dans ce domaine.



# Philippe Buisson

Président de La Cali

« La Cali est un muscle au service du développement économique »

*Philippe Buisson, vous êtes président de La Cali, deuxième intercommunalité de Gironde après Bordeaux Métropole. Comment faire un ensemble cohérent d'une collectivité à la fois urbaine autour de Libourne et profondément rurale ?*

**Philippe Buisson** : C'est un challenge au quotidien qui avait été initié par les promoteurs de La Cali et notamment Gilbert Mitterrand. Ce défi était de construire une intercommunalité sur un territoire où une telle entreprise n'allait pas obligatoirement de soi... Justement en raison de cette hétérogénéité dont vous parlez. Cette recherche d'équilibre est à la fois compliquée et passionnante car il y a là un véritable enjeu d'aménagement, d'équité territoriaux.

*Comment parvenir à une véritable cohérence ?*

**Philippe Buisson** : L'intercommunalité doit avancer, tout en respectant l'identité de chacun. De la ville centre aux communes les plus petites de La Cali, du Nord au Sud d'une intercommunalité dont la géographie n'est, de plus, pas évidente. La Cali, c'est cela, c'est un laboratoire grandeur nature de l'apprentissage du vivre ensemble intercommunal...

*Qu'apporte une intercommunalité telle que La Cali pour les communes qui la composent ?*

**Philippe Buisson** : Elle doit être complémentaire des communes. En fait, l'agglomération doit être un muscle au service d'une ambition collective suivant des choix, des priorités. La mère de nos ambitions est le développement économique apte à créer les emplois qui manquent cruellement à nos territoires. Le Nord-Est de la Gironde connaît de grandes difficultés économiques et notre devoir est de travailler à répondre à ce constat.

L'enjeu de ce développement économique, si nous voulons qu'il puisse profiter à tout un territoire est collectif, intercommunal. Il est ainsi servi par des compétences qui permettent à l'agglomération de donner des réponses globales mais adaptées aux problèmes qui se posent :

*La Cali, c'est un laboratoire grandeur nature de l'apprentissage du vivre ensemble intercommunal...*



Credit photo : Sophie Pawlak

au rang du développement économique bien entendu, mais aussi du transport, du logement, de l'insertion, de l'attractivité...

*Une priorité économique très assumée...*

**Philippe Buisson** : Oui, totalement. Face à la raréfaction des financements et aides d'Etat, une agglomération se doit de définir des priorités très claires. Le temps n'est plus au saupoudrage des politiques publiques. En revanche, La Cali est là pour fédérer chacun de ses 34 maires, dans un projet ambitieux, dans l'émergence d'une identité économique, par exemple autour de l'innovation, de la récupération des déchets et de leur revalorisation autour du navire-amiral que peut être le SMICVAL, de l'économie circulaire des espaces de travail partagé, etc. Cette identité, elle touche également au tourisme. C'est aussi un secteur économique... C'est la raison d'être de notre agglomération. L'outil existe, il nous faut maintenant le doter d'une feuille de route et de la clarifier. J'y travaille avec les élus de La Cali singulièrement motivés pour cette mission de construction.

## *C'est en termes d'une agglomération « Rive Droite de Bordeaux » que nous devons parler aujourd'hui.*

### *Il convient également de faire connaître La Cali ?*

**Philippe Buisson** : C'est évident. Nous devons mener une politique ambitieuse de marketing territorial. Cette agglomération présente des atouts indéniables. Il faut les faire connaître, faire œuvre de pédagogie. Nous devons parvenir à créer l'adhésion. Déjà au sein de notre propre territoire... c'est une étape indispensable.

### *Vous avez récemment rencontré Alain Juppé, président de Bordeaux Métropole afin de définir des axes de complémentarité entre vos deux collectivités. C'est assez nouveau...*

**Philippe Buisson** : Cali et Métropole, se sont trop longtemps tourné le dos. Nous ne tenons pas à ce que La Cali concurrence la métropole bordelaise. Ce serait d'une présomption aussi folle qu'inutile. En revanche, nous avons beaucoup de chemins à suivre ensemble, d'intersections où nous retrouver. Je pense au développement économique, au tourisme autour des croisières fluviales qui n'ont pu se développer en Gironde que parce qu'au delà de Bordeaux, d'autres territoires, comme le Libournais, se sont dotés des outils nécessaires pour structurer la filière d'un nouveau tourisme de masse. Je pense à la gouvernance alimentaire où La Cali rurale pourrait être un fournisseur de choix de la métropole, en matière de circuit court. Je pense aussi aux transports, à l'habitat, à l'aménagement du territoire. Le développement annoncé de la Métropole bordelaise jouera aussi sur nos territoires du Nord-Est Gironde.

### *Avez-vous commencé un travail commun avec la Métropole bordelaise ?*

**Philippe Buisson** : Nous nous sommes vus, Alain Juppé et moi à plusieurs reprises et les vice-présidents de La Cali et de Bordeaux Métropole entament début juin, une série de rencontres pour définir ensemble des politiques communes. Deux rivières nous séparent de Bordeaux, certes. Mais nous sommes dans des bassins de vie qui s'entrelacent. La fonction du Libournais, de La Cali c'est d'être la tête de pont qui peut organiser l'arrière-pays de la Métropole bordelaise sur la rive droite.

### *Justement, cet arrière-pays, vous semblez souvent l'associer à vos actions...*

**Philippe Buisson** : Bien sûr ! C'est indispensable parce que nous sommes à la confluence de deux rivières, l'Isle et la Dordogne, rythmant la vie de nos territoires. Nous sommes au centre d'un bassin de vie de 500 000 habitants et comptant plus de 20 000 entreprises, qui touche les frontières de la Dordogne, du Lot-et-Garonne, des Charentes. Nos territoires savent se mobiliser. J'ai pu le constater lors des rencontres que nous avons eues, dans le cadre de la défense de notre desserte TGV. Jean Auroux, médiateur nommé par la SNCF, auprès des collectivités a d'ailleurs apprécié que

ce territoire du Nord-Est Gironde, de Dordogne sache se mobiliser pour sa défense. Il est reparti en disant « Je n'ai pas rencontré une ville, j'ai rencontré un territoire ! » C'est fort ! Et important !

### *Et puis votre agglomération va endosser une nouvelle position stratégique...*

**Philippe Buisson** : C'est beaucoup plus important qu'il n'y paraît ! L'interland de Bordeaux s'ouvre aujourd'hui vers le Nord. Le 1<sup>er</sup> janvier 2016, La Cali deviendra l'épicentre de la plus grande région française. Alors que jusqu'à présent nous n'étions que dans une situation périphérique de l'Aquitaine, au bout du bout de la région. Ce sera un atout de poids pour nous comme pour nos voisins. Notre bassin de vie dépasse nos frontières et c'est en termes d'une agglomération Rive Droite de Bordeaux que nous devons parler aujourd'hui pour saisir, ensemble, les enjeux qui, aux portes de la métropole bordelaise, se présenteront à nous dans les mois et les années à venir.



La nouvelle identité visuelle et sa signature reflètent l'ambition des élus du territoire.



# Voyage en Cali

*Avec ses 450 km<sup>2</sup> de superficie, à la confluence de trois rivières (Dordogne, Isle et Dronne), le territoire offre des expériences et des découvertes passionnantes entre tradition et authenticité : vignes et coteaux, pêche estuarienne, marchés locaux, balade nature, gastronomie... Mais ce territoire surprend aussi avec des trésors cachés, des initiatives étonnantes, des curiosités et vibre ainsi de mille et une sensations. Bon voyage en Cali !*

# Libourne prend la vague du *tourisme fluvial*

*De plus en plus de touristes goûtent les plaisirs des croisières fluviales. Or Libourne, au confluent de l'Isle et de la Dordogne, riche de son patrimoine médiéval, portuaire et vinicole, a, en la matière, bien des cartes à jouer. D'autant que ces touristes américains, allemands et anglais sont autant de vecteurs d'activité économique. « Un enjeu économique fort et de création d'emplois qui fait de la politique touristique, et notamment du tourisme fluvial, une priorité pour La Cali », explique Jean-Philippe Le Gal, Vice-président en charge du tourisme et Président de l'Office de tourisme intercommunal.*

**D**esservie par un seul bateau en 2011, la bastide portuaire s'affirme peu à peu comme une escale incontournable. De mars à novembre, ce sont désormais six bateaux de cinq compagnies de croisière fluviale différentes qui s'amarrent régulièrement au ponton de la ville, rénové tout exprès en 2015 pour permettre l'accostage simultané de trois bateaux. Et les prévisions sont exponentielles, ils étaient 17 000 croisiéristes en 2014, ils seront 25 000 en 2015 et 36 000 en 2016. « Mais une fois les bateaux à quai, il s'agit de retenir les passagers, car beaucoup de ces compagnies arrivent à Libourne, mais ensuite emmènent leurs riches clients en bus jusqu'à Bergerac », regrette le Vice-président. Or « il faut faire consommer et dépenser sur place ». Une stratégie d'offre de produits touristiques est donc

à l'œuvre pour séduire les croisiéristes et les sociétés qui les portent : balades en calèche, ou encore promotion du marché libournais au cœur de la bastide qui est typiquement représentatif de l'authenticité du « mode de vie à la française », dont les touristes du monde entier sont particulièrement friands.

À ces initiatives s'ajoute « un ambitieux projet d'aménagement urbain de la bastide et des quais ». Un projet à deux pieds, qui vise d'abord à recréer un centre-ville semi-piéton plus accueillant, et plus dynamique sur les commerces. Vient ensuite l'aménagement d'une promenade douce et continue le long de la rive et des berges. L'idée ici est bien de mettre en valeur la belle confluence, mais aussi le port, la façade urbaine des chais situés en amont, ainsi que les cales à bateaux et anciens chemins de halage

sur les berges naturelles. « À l'image de Bordeaux, Libourne veut se retourner vers le fleuve. Un tel projet urbain est un levier touristique fort », pour Jean-Philippe Le Gal.

Objectif de fin de travaux : 2019.

Enfin, un travail de structuration de l'offre est déjà enclenché avec les communes de La Cali, « pour diffuser la présence des touristes sur l'ensemble du territoire », ainsi qu'avec Bordeaux, « l'incontournable porte d'entrée touristique de la Gironde » qui le sera d'autant plus avec la future Cité des Civilisations du Vin. Celle-ci représente également un enjeu d'importance pour le Libournais : la mise en place d'une offre coordonnée d'itinérance œnotouristique... non exclusive d'une itinérance fluviale.





## Un pêcheur de lamproie

Crédit photo : Stéphane Klein

**M**ichel Zecchi, à Moulon, vit au rythme des marées estuariennes. Comme son grand-père avant lui, il est pêcheur de lamproies sur la Dordogne. Deux fois par jour à marée descendante, de jour comme de nuit, il monte sur sa yole, choisit son lant de pêche favori (portion de rivière nettoyée par les pêcheurs) et y installe son filet dérivant. À moins qu'il n'aille inspecter ses nasses installées pour la saison dans un coin de rivière, « plus en hauteur ». Ces cages cylindriques et d'1,20 m de long, Michel Zecchi aime aussi les appeler bourgnes. Les lamproies y entrent d'elles-mêmes, mais sans possibilité d'en ressortir. « Un pêcheur peut

posséder jusqu'à 150 bourgnes, elles sont positionnées tous les 1,50 ou 2 m en travers de la rivière », explique-t-il.

La « saison », de décembre à la mi-mai, c'est la période où les lamproies, après 2 ans passés dans l'océan, remontent le fleuve. Ces poissons qui n'en sont pas vraiment, entre le serpent et l'anguille, mais dont la bouche circulaire est une ventouse garnie de dents, reviennent s'y reproduire et pondre juste avant de mourir. C'est donc la saison aussi pour Michel Zecchi de dormir peu, par à-coup de 3 ou 4 heures, avant de repartir pour 6 à 8 heures de pêche. Mais ce n'est qu'entre 20 et 25 lamproies par marée

qu'il estimera que la pêche est bonne. Une pêche qu'il ne se contente pas de vendre en frais, mais qu'il valorise, dans la plus pure tradition girondine. La fameuse « lamproie à la bordelaise », et ses 5 heures de préparation n'a pas de secret pour lui. Si Michel Zecchi, est un passeur de paroles, de passion et de tradition, son métier prend des allures de « curiosité culturelle ». « Nous ne sommes plus que 45 pêcheurs fluviaux, il y a trente ans, nous étions entre 150 et 200 ». Comme quoi dans l'estuaire, il n'y a pas que certaines espèces de poissons qui sont en danger de disparition.





Crédit photo : Stéphane Klein

## Les marchés d'ici

**L**e marché. Pour les personnes du crû, il est le repère des amoureux du terroir. Pour les touristes en demande de tradition et de « *french touch* », il est le marqueur de l'authenticité du mode de vie à la française. Et les nombreux marchés riches de couleurs, d'odeurs, de saveurs et d'accents du sud-ouest ne font pas exception, de Libourne à Saint-Seurin-sur-l'Isle en passant par Saint-Denis-de-Pile ou

Coutras. À Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Denis-de-Pile et Coutras, il s'installe ainsi en plein centre l'espace de quelques heures pour un rendez-vous bien identifié des clients et visiteurs. À Libourne, au cœur de la bastide médiévale ourlée de ses arcades, il est le joli et gourmand spectacle de la vie d'ici, de ses habitants et de son terroir. Avec près de 180 stands présents les mardi, vendredi et dimanche matin, le choix est large sur les étals !

### DES MARCHÉS SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE

Mardi matin : *Libourne*  
 Mercredi matin : *Coutras*  
 Vendredi matin : *Libourne*  
 Samedi matin : *Coutras*  
 Dimanche matin : *Gùtres /  
 Libourne / Saint-Denis-de-Pile /  
 Saint-Seurin-sur-l'Isle*





## Au fil de l'eau en libournais

Plus d'infos sur  
[www.tourisme-libournais.com](http://www.tourisme-libournais.com)  
 et [www.stseurinsurlisle.com](http://www.stseurinsurlisle.com)

**A**mateurs de pêche en pleine nature, les nombreux lacs, étangs et cours d'eau qui traversent le libournais sont faits pour vous ! Dans le cadre d'une nature verte et généreuse, avec une eau de qualité, votre partie de pêche sera à coup sûr fructueuse... et diversifiée. L'Isle, la Dronne, la Barbanne ou encore, bien sûr, la Dordogne sont peuplés de brochets, sandres, carpes, truites... Poissons blancs et carnassiers sont également présents dans les divers

lacs et étangs du territoire... Pêche au coup ou à l'anglaise, pour affiner sa technique, des initiations sont proposées par l'Office de tourisme en partenariat avec la Fédération départementale de pêche. Mais avant de jeter son hameçon dans les eaux claires, tout bon pêcheur sachant pêcher (ou pas) doit penser, quel que soit son âge, à s'équiper d'une carte de pêche. Pour cela, pas besoin de s'abonner à l'année, il existe des cartes à la journée ou à la semaine.

Mais autour de cette eau omniprésente, d'autres modes de découvertes du paysage sont aussi possible : le libournais est une terre de prédilection pour le canoë kayak. Une autre manière de découvrir la beauté du paysage et des espaces préservés, en y mettant un peu du sien. Au départ de Saint-Seurin-sur-l'Isle ou de Coutras, pagaies en main, naviguez ainsi librement sur l'Isle ou la Dronne.



SAUVETEUR  
AQUATIQUE



Pêche, balade en canoë, en barque le long de l'Isle, de la Dronne ou de la Dordogne.







# Le Château de Sales

un phare de l'œnotourisme, à Pomerol !

Plus d'infos sur  
[www.tourisme-libournais.com](http://www.tourisme-libournais.com)  
 et [www.stseurinsurlisle.com](http://www.stseurinsurlisle.com)

**L**e Château de Sales à Pomerol, qui a reçu en 2009 le « Best of Wine Tourism » d'or dans la catégorie « Architecture, parcs et jardins », est la plus grande propriété de Pomerol. « Il y a deux grandes propriétés à Pomerol : Petrus pour la qualité de son vin et le Château de Sales, pour sa superficie et son architecture », explique sous forme de boutade, Bruno de Lambert, copropriétaire des lieux. Le domaine s'est engagé

à adhérer à la marque « Vignobles et Chais en Bordelais », ce qui le conduit à proposer un accueil et une visite de qualité. Cette visite comprend l'architecture, le chai de vinification et d'élevage, ainsi qu'une dégustation.

Bruno de Lambert ou un membre de son équipe vous recevront personnellement pour la visite du domaine. Vous découvrirez une magnifique chartreuse du XVII<sup>e</sup> siècle, vous vous baladerez dans les allées

du parc, en passant par le miroir d'eau et la bambouseraie. Puis vous continuerez par la visite des chais, avec des explications techniques qui varient en fonction du public (connaisseurs ou non), pour finir sur la dégustation de deux vins de la propriété. Ce tour du propriétaire permet de découvrir un domaine familial depuis plus de 550 ans. Un amour du vin et du patrimoine qui se transmet de génération en génération.

# Vignobles & Chais

## en Libournais

Ils ont en commun de bénéficier du label « Vignobles et chais en Bordelais » une marque de qualité pour l'accueil dans les propriétés viticoles. Et ils participent ainsi à l'image de notre communauté d'agglomération.



### 1 Château Bonalgue

AOC Pomerol  
28, rue Bonalgue  
33500 Libourne  
T. 05 57 51 62 17

### Château Mazeyres

AOC Pomerol  
56, avenue Georges-Pompidou  
33500 Libourne  
T. 05 57 51 00 48

### Château de Tailhas

AOC Pomerol  
195, route de Saint-Émilion  
33500 Libourne  
T. 05 57 51 26 02

### Château de Sales

AOC Pomerol  
11, chemin de Sales  
33500 Libourne  
T. 05 57 51 04 92 / 06 07 82 83 29

### Château Gueyrosse

AOC Saint-Émilion Grand Cru  
24, chemin de Gueyrosse  
33500 Libourne  
T. 05 57 51 02 63

### Château L'Épine

AOC Saint-Émilion Grand Cru  
74, route de Saint-Émilion  
33500 Libourne  
T. 05 57 51 07 75 / 06 47 03 04 39

### 2 Château Penin

AOC Bordeaux Supérieur  
39, impasse Couponne  
33420 Genissac  
T. 05 57 24 46 98

### Château Lecourt Caillet

AOC Bordeaux Supérieur  
70, chemin du Moulin de Taillade  
33420 Genissac  
T. 05 57 24 46 04 / 06 07 09 14 29

### SCA Vignerons de Saint-Pey Génissac

AOC Bordeaux Clairet et Bordeaux Supérieur  
180, rue de la Cave Coopérative  
33420 Génissac

### 3 Château Montlau

AOC Bordeaux Supérieur  
3, Montlau - 33420 Moulon  
T. 05 57 84 50 71

### Château La Salargue

AOC Bordeaux Supérieur et Bordeaux Clairet  
La Salargue  
33420 Moulon  
T. 06 85 03 01 23 / 05 57 24 48 44

### 4 Château La Croix Taillefer

AOC Pomerol  
56, rue de Périgueux  
33500 Pomerol  
T. 05 57 51 26 35 / 06 71 77 82 17

### Château Thibeaud-Maillet

AOC Pomerol  
22, chemin de Maillet  
33500 Pomerol  
T. 05 57 51 82 68 / 06 08 46 56 88

### Château Beauregard

AOC Pomerol  
33500 Pomerol  
T. 05 57 51 13 36

### Château Grange-Neuve

AOC Pomerol  
33, chemin des Ormeaux  
33500 Pomerol  
T. 05 57 51 23 03

### Château Petit-Village

AOC Pomerol  
33500 Pomerol  
T. 05 57 51 21 08 / 06 15 68 16 61

### Château Bellegrave

AOC Pomerol  
Lieu-dit René  
33500 Pomerol  
T. 05 57 51 20 47

### Château Vieux-Maillet

AOC Pomerol  
16, chemin de Maillet  
33500 Pomerol  
T. 05 57 74 56 80

### 5 Château des Moines

AOC Lalande-de-Pomerol  
23, Musset  
33500 Lalande-de-Pomerol  
T. 05 57 51 40 41 / 06 82 35 76 01

### Château l'Étoile de Salles

AOC Lalande-de-Pomerol  
3, pont de Guitres  
33500 Lalande-de-Pomerol  
T. 05 57 51 13 53

### Château de l'Évêché

AOC Lalande-de-Pomerol  
Goujon RN 89  
33500 Lalande-de-Pomerol  
T. 05 57 25 50 12 / 06 37 24 07 67

### Château Bourseau

AOC Lalande de Pomerol  
33500 Lalande-de-Pomerol  
T. 05 57 51 52 39

### Château Castel Viaud

AOC Lalande-de-Pomerol  
Le Bourg  
33500 Lalande-de-Pomerol  
T. 05 57 51 47 31 / 06 86 74 89 06

### 10 Château Maison Noble

AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur  
1, Maison Noble  
33230 Maransin  
T. 09 53 25 44 35

### Château Croix Grand Barail

AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur  
1, lieu-dit Grand Barail  
33230 Maransin  
T. 05 57 49 40 37 / 06 75 87 21 05

### 11 Château La Raballe

AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur  
1, lieu-dit La Raballe  
32620 Lapouyade  
T. 05 57 49 40 58 / 06 82 92 19 22

### 12 Château Malfard

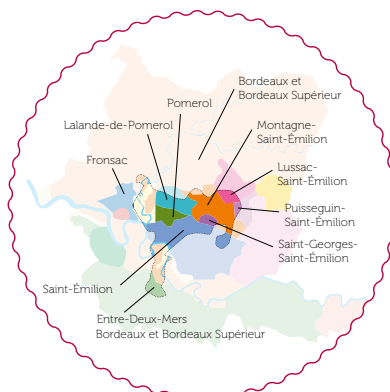
AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur  
1, lieu-dit Malfard  
33910 Saint-Martin-de-Laye  
T. 05 57 84 74 88 / 06 18 00 06 17

### 13 Châteaux Lascaux

AOC Bordeaux Supérieur  
1, lieu-dit de Caillebosse  
33910 Saint-Martin-du-Bois  
T. 05 57 84 72 16 / 06 70 74 46 18

### 14 Château Haut-Nivellet

AOC Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Bordeaux Rosé  
Scea Les Ducs d'Aquitaine  
2, route de Cornemps  
33660 Saint-Sauveur-de-Puynormand  
T. 05 57 69 69 69 / 06 70 00 14 74

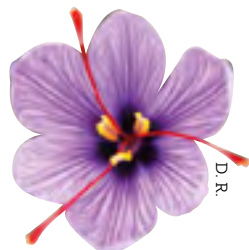






# Du safran

## en Libournais !



C'est en 2009 que **Jean-François Riaux**, s'est lancé dans la production de safran après 10 ans de bons et loyaux services à la chambre d'agriculture. Cet ingénieur de formation a choisi la culture de cette précieuse épice rouge car elle requiert peu de foncier (3 500 m<sup>2</sup>) et moins d'investissement qu'une autre exploitation agricole. Les sols sableux de Saint-Denis-de-Pile ont fini de le décider à se lancer dans cette activité. Le savoir-faire a fait le reste.

Surprenante exploitation que cette safranière qui renvoie, dans l'imaginaire collectif, plus à une route exotique des épices et un voyage en Orient qu'à un champ de crocus au cœur du Libournais. C'est la plus grande du département et elle produit un des 25 à 30 kg que compte la production nationale annuelle. Le safran, or rouge magique, est convoité et fait l'objet de nombreuses imitations à tel point que 10 % seulement de la production en France serait réellement extraite de la fleur de crocus. Celle-ci est récoltée en octobre dès la lumière du jour pour ne pas altérer le pistil dont la manipulation suppose dextérité, finesse et rapidité (cueillette et émondage doivent se faire le même jour). Patience aussi quand on sait qu'il faut 150 pistils pour un gramme de safran. Jean-François Riaux commercialise son safran chez les plus grands restaurateurs de la région mais le vend également en vrac ou en produits dérivés (miel, confiture, moutarde) sur les marchés. Grâce à l'atelier culinaire qu'il a organisé avec Anna Menard, le producteur dionysien a pu expliquer les qualités gustatives, trop souvent méconnues, de cette épice aux 150 composés aromatiques.

François Riaux  
[www.producteur-safran.fr](http://www.producteur-safran.fr)

*Vieille de 35 siècles, c'est l'épice la plus chère du monde. Utilisée comme colorant textile ou composant précieux de certains parfums, on lui prête des propriétés médicales anticancéreuses aux agents antioxydants. Mais c'est pour son usage culinaire, plus traditionnellement connu, que le safran, véritable exhausteur de goût est aujourd'hui produit, ici, en Libournais.*

La passion d'abord. L'enthousiasme ensuite. Une pincée d'optimisme. Une sacrée dose de ténacité... voilà quelques-uns des ingrédients qu'**Anna Ménard** à Sablons manipule au quotidien pour réussir une recette délicate : vivre de son talent. Après 28 ans de travail en usine en tant que coloriste dans une entreprise de surbouchage de capsules, et à la suite de la délocalisation de celle-ci, cette épicurienne, comme elle aime se présenter, est repartie sur les bancs de l'école pour mener à bien son projet. Son CAP cuisine en poche, elle a monté sa structure. Elle a créé « l'art des mets », ateliers thématiques qui permettent de préparer, par petits groupes, une cuisine de « Monsieur et Madame Toutlemonde »...enfin, pas tout à fait quand on découvre le programme : chocolat, foie gras, lamproie, safran...

Avec le producteur de safran Jean-François Riaux, elle a proposé un atelier culinaire sur cette épice rouge. Alors que le producteur dionysien racontait le safran et son histoire, Anna Menard, avec élégance et générosité, prolongeait la présentation dans la poêle : crevettes et chantilly au safran, noix de Saint-Jacques poêlées et risotto au safran, poire pochée au sirop de safran et sa crème brûlée, sablés au safran.

Anna Meynard  
[www.lartdesmets33.fr](http://www.lartdesmets33.fr)





## « Chéri, et si ce soir, on dormait dans...

## *une cuve ? »*

*C'est une expérience inédite et la garantie d'une nuit inoubliable que Sandrine et Joël Duffau proposent à leurs clients : une cuve de sommeil.*

**A**u cœur du vignoble bordelais, dans la commune de Moulon, le couple de vignerons, désireux, de se renouveler, a imaginé, en 2012, offrir à leurs clients une nuit insolite mais moderne en réaménageant deux anciennes cuves, à l'abandon depuis plus de 15 ans, une nouvelle activité s'ajoutant à l'exploitation de leurs deux appellations (Château Les Arromans et Château La Mothe du Barry)

« Avec une exigence !, précise enthousiaste Sandrine Duffau, conserver la matière brute, le béton, pour offrir une chambre confortable, bien sûr, mais un endroit qui conserve l'esprit de la cuve. On a exploité et revisité l'existant. »

Qu'on se rassure : exit toute trace de dioxyde de carbone ou d'éthanol et l'ancienne trappe de chargement est devenue un indispensable puit de lumière pour transformer les 20 m<sup>2</sup> de cuve, construite en 1936 par le grand père de Joël Duffau, en espace « cosy » et contemporain, attirant de nouveaux clients, amateurs de vin, épicuriens et curieux de faire étape dans ce havre de paix, au milieu des vignes.

« Nous avons trop de bâtiments et c'est un luxe que nous avons souhaité mettre en valeur », poursuit l'hôtesse. L'ancien hangar du vignoble a donc, lui aussi, été repensé pour faire place à deux chambres spacieuses supplémentaires, une salle

commune et un espace de dégustation de leurs productions de Bordeaux et Bordeaux supérieur et la vente de produits locaux : confiture, miel, conserves de lamproie.

La formule séduit puisque, depuis trois ans, le planning ne désemplit pas. A tel point que Joël et Sandrine Duffau ont fait le choix d'investir dans une centrale de réservation pour se professionnaliser et optimiser leur visibilité sur les sites touristiques spécialisés en ligne. Toujours à l'affût de nouvelles idées, le couple réfléchit désormais à la possibilité d'exploiter une autre bâtisse de leur propriété pour enrichir leur offre d'accueil et le confort de leurs visiteurs.



# Abbatiale de Guîtres

## un joyau sur le coteau

Au bord de l'Isle, l'abbatiale Notre Dame de Guîtres, une des plus grandes églises de Gironde, en impose du haut de son coteau. Eglise romane d'une abbaye de moines bénédictins, elle seule

résista aux vandalismes des guerres, et aux aléas de l'histoire. Fondée à la fin du XI<sup>e</sup> siècle, il fallut quatre siècles pour l'achever. Placée sur le Chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, de nombreux éléments architecturaux y sont remarquables, mais c'est bien sa charpente du XV<sup>e</sup> siècle, de 50 m de long sur 14 m de haut,

en forme de coque de bateau renversé qui est exceptionnelle. En châtaigner, le bois provient de la forêt de la Double, rendue célèbre par un certain Jacquou le Croquant. Son acoustique, elle aussi unique, est, en été, honorée par un festival réputé (voir page 7).

En savoir plus sur l'histoire de l'abbatiale sur [regiondeguitres.blogspot.fr](http://regiondeguitres.blogspot.fr)



© Office de tourisme libournais / Steve Le Clech

## Le temps du temps en gare de

# Guîtres

Malgré ses 91 ans, la dame est belle et fait l'admiration de tous ceux qui ont la chance de croiser sa voie. Cette vieille dame aux allures pimpantes, c'est la locomotive à vapeur 020T du petit train de Guîtres, classée aux monuments historiques. Il faut dire que les volontaires des « Amis du Chemin de Fer de la Vallée de l'Isle-Nord Libournais » qui l'ont restaurée, sont aux petits soins pour elle. Peut-être doit-elle aussi son éternelle jeunesse à l'écrin qui l'entoure. Comme

une faille temporelle au nord de Libourne : la gare de Guîtres, bâtie vers 1875, a gardé son guichet, et son cachet d'antan. Les tickets sont en cartons, et la poinçonneuse un témoignage vivant du musée d'objets ferroviaires anciens qui s'offre aux yeux des visiteurs avant qu'ils n'atteignent le quai... Celui-ci révèle locomotives vapeur ou diesel, autorails et wagons, à peine plus récents que la belle fumeuse, mais que l'on ne verra définitivement plus dans nos gares modernes. Il faut dire qu'à la course,

ils seraient bien mauvais..

L'été venu, le petit train à 30 km/h, relie comme aucun autre, les 13 km qui séparent Guîtres de Marcenais : en fumée, en sifflements et aux rythmes réguliers de ses vieux mécanismes. Un chemin ombragé dans le vert paysage du nord Libournais. Un temps hors du temps sur les bancs de bois des wagons..

Du lundi au vendredi  
de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30  
Le samedi et dimanche (juillet/août)  
de 13h30 à 17h30  
[www.trainguitres.fr](http://www.trainguitres.fr) - 05 57 69 11 48



© Office de tourisme libournais / Steve Le Clech

*Bistro*  
**Regent grill**  
Le restaurant tout simplement  
à base de produits frais...

*Une cuisine authentique, un restaurant convivial*



Votre Champagne offert à la table sous conditions  
que chaque convive commande au minimum une formule à 12,90 €.

Offre non cumulable : un bon par table le soir.

Téléchargez sans attendre votre coupon sur

[www.bistro-regent.fr](http://www.bistro-regent.fr)

2, esplanade François Mitterrand  
33 500 LIBOURNE  
Tél. 05 57 50 63 38



*Bien manger! Ça ne suffit pas plus cher*  
*Philippe Libal*

**TERRASSEMENT**

**HYGIÈNE PUBLIQUE**

**ROUTES**

**GÉNIE CIVIL**

**ENVIRONNEMENT**



**FAYAT TP**

**Siège social**

Avenue du Général-de-Gaulle - BP 160  
33502 LIBOURNE CEDEX  
Tél. : 05 57 55 32 90  
Fax : 05 57 55 32 99  
E-mail: [info@fayattp.fayat.com](mailto:info@fayattp.fayat.com)

**Établissement secondaire**

Rue Richelieu - BP 40114  
33271 FLOIRAC CEDEX  
Tél. : 05 56 21 02 00  
Fax : 05 56 21 02 49



# Millésime 2035 ?

*Les amateurs de vin le savent, le meilleur des vignobles n'échappe pas à « l'effet millésime ».*

© Office de tourisme libournais / Steve Le Giech

D'une année à l'autre les aléas du climat, chaleur, sécheresse et précipitations, marquent en partie la signature qualitative et la typicité d'un vin. Qu'en sera-t-il alors en 2035, dans un contexte, désormais reconnu par tous, de réchauffement climatique ? Pour Kees Van Leuween, chercheur et professeur de viticulture à Bordeaux Sciences Agro et à l'ISVV, « le réchauffement climatique entraînera une précocité du cycle de la vigne. Le risque est alors d'obtenir un vin déséquilibré, manquant de fraîcheur et d'acidité. Un vin trop sucré et donc aussi trop fort en alcool ». Un scénario catastrophe que le chercheur refuse pourtant de juger réaliste. « En 2035, la viticulture s'adaptera à son nouvel environnement climatique,

on continuera à faire de bons vins », assure-t-il.

## **Continuer à vendanger en septembre**

« Malgré la modification à venir du cycle de la vigne, l'enjeu en 2035 sera pourtant de continuer à vendanger en septembre : c'est le meilleur mois pour faire un bon vin », indique Kees Van Leuween. Pour ce faire, certaines techniques viticoles seront à réadapter. « Pendant longtemps on a tout fait pour favoriser la maturité du raisin par des techniques comme l'effeuillage, qui permet d'exposer davantage le fruit donc d'accélérer sa maturité. En 2035, la problématique sera inversée, il faudra diminuer voire abandonner le recours à ces techniques et mettre en

œuvre, au contraire celles qui retardent cette maturité. »

Mais, pour le chercheur, « les pistes principales de travail se situent autour du matériel végétal lui-même ». Des recherches sont en cours au niveau du porte-greffe. « En greffant un cépage sur le pied d'une autre espèce de vigne moins précoce, on peut retarder, de quelques jours, la maturité des grains et donc de la vendange. »



D. R.





© Office de tourisme libournais / Steve Le Clech

### Revoir la proportion des cépages en Pomerol et Saint-Émilion

Cependant, à l'horizon 2035, c'est d'abord par le choix de cépages plus tardifs que les choses vont évoluer. « Dans le Libournais, Saint-Émilion et Pomerol, le vignoble se compose à 75 % de Merlot. Viennent ensuite le Cabernet franc pour 20 % et le Cabernet Sauvignon pour 5 %. Or le Merlot est la variété la plus précoce des trois, et la plus sucrée. Il va donc falloir peu à peu la remplacer par les deux autres. » Une évolution qui modifiera donc la typicité du vin de Bordeaux. « Ce sera un vin différent. Mais différent ne veut pas dire mauvais ou moins bon, souligne le professeur. D'autant que cette évolution va être progressive, et n'a rien de nouveau dans l'histoire du vignoble

bordelais ». Kees Van Leuween rappelle en effet, qu'« il y a 100 ans, le Malbec, très rare aujourd'hui, était présent pour 30 à 40 % du vignoble, et le Merlot quasiment inexistant. Donc il y a un siècle, les vins de Bordeaux, avaient une typicité différente d'aujourd'hui, mais ils étaient pourtant très appréciés ». Et, en conservant le Cabernet franc et le Cabernet Sauvignon, « les vins de 2035 seront toujours issus de cépages bordelais », note Kees Van Leuween.

La modification du climat ne va toutefois pas sans poser la question de la sécheresse, et des conséquences sur le régime hydrique de la vigne. Une question qui amène « naturellement » celle de l'irrigation. Une thématique particulièrement délicate et sur laquelle, d'ailleurs, les cher-

cheurs sont en débat. Kees Van Leuween, n'est, pour sa part, pas partisan de l'irrigation dans les vignobles bordelais : pour deux raisons au moins. D'abord, parce que, selon lui, « la qualité du vin semble meilleure quand la vigne est sous contrainte hydrique », et ensuite, parce que dans un contexte de tension forte autour de l'utilisation de l'eau, la vigne ne sera pas prioritaire sur l'eau potable et les cultures vivrières, plus difficiles à cultiver sans irrigation.





© Chateau La Fleur-Pétrus

## Christian Moueix :

« Les plus grands millésimes sont les plus chauds et secs »

~~~~~  
*Christian Moueix, avec son frère Jean-François et ses enfants composent une famille libournaise qui entre Pomerol, Saint-Émilion et le Nouveau Monde (où il a fait ses études non loin de la Napa Valley en Californie), a le culte de l'excellence en viticulture. Sa réaction aux propos de Kees Van Leeuwen, empreinte de sagesse, vaut réflexion.*  
~~~~~



Credit photo : Stephane Klein

« **J**e souscris, dans leur globalité, aux commentaires de Kees Van Leeuwen fait sur l'évolution du climat. J'apporterais seulement deux précisions, sans détenir la clé de ce problème. Les deux grands dangers dans une évolution du climat sont :

1. **L'impact direct du soleil**, assez facile à contrôler en épaississant la canopée (rognage plus large) et en évitant tout effeuillage. De plus, le tri optique permet d'éliminer systématiquement les grains brûlés par le soleil. Une nouvelle orienta-

tion des rangs peut également être bénéfique. Le changement des cépages est une solution extrême qui peut intervenir sur plusieurs décennies.

2. **La violence accrue des orages** avec des chutes de grêle plus fréquentes. En revanche, sous notre régime atlantique, les nombreux orages devraient permettre d'éviter la sécheresse et donc l'irrigation toujours néfaste à la qualité. N'oublions pas que les plus grands millésimes sont toujours les plus chauds et... les plus secs. »

~~~~~  
*Joueur historique du club, qui a connu la Ligue 2, il entame à 41 ans une nouvelle carrière au Football club Libourne : celle d'éducateur et d'entraîneur. Avec une profonde envie de faire partager sa passion du ballon rond et son souci de respecter autrui*  
 ~~~~~

# Ahmed Berkouch



Crédit photo : Stéphane Klein

## « Transmettre des valeurs aux jeunes »

**M**arocain d'origine, Ahmed Berkouch a grandi dans le Libournais et n'en est jamais reparti. Il est arrivé à six ans dans la région avec ses parents. Mais, son goût pour le football ne se dessine que plus tard. « Je n'ai commencé à jouer en club qu'à 14 ans. A l'époque, c'était juste pour rejoindre des copains », explique-t-il. Ahmed effectue ses premiers pas à Saint-Seurin-sur-l'Isle. Milieu défensif, puis défenseur central, son poste de prédilection, le Franco-Marocain s'illustre rapidement. « Mon moteur, c'était l'équipe, le fait de voir tout le monde tirer dans le même sens », précise-t-il.

Ses qualités sont remarquées dans la région et à 21 ans, il porte les couleurs de Libourne-Saint-Seurin. Ahmed Berkouch connaîtra les hauts et les bas du club ces 20 dernières années. De la montée

en Ligue 2, des parcours héroïques des Pingouins en coupe de France, jusqu'à la descente progressive en DH (Division d'honneur). C'est aujourd'hui, l'une des figures historiques et fortes du FC Libourne. Un modèle pour les jeunes. À 41 ans, il joue encore régulièrement en équipe première, en Division Honneur. Son attachement au club est viscéral. « Même lorsque le club est monté en Ligue 2, il a gardé son esprit familial. C'est ce qui a fait notre force », loue-t-il.

### **Le respect, une valeur primordiale dans le foot et la vie**

Désormais, c'est une nouvelle carrière qui se dessine au sein de son club de cœur, celle d'éducateur et d'entraîneur. Cette année, Ahmed s'occupe des 6-7 ans, avec parmi les joueurs, son propre fils, Nahel, déjà « mordu » du ballon rond.

« Ces jeunes sont très curieux, posent de nombreuses questions et sont à l'écoute, c'est un plaisir », glisse-t-il, plein d'enthousiasme. Mais plus que sa passion, sa connaissance du football, ce père de famille entend surtout transmettre aux jeunes générations le respect des autres. Une valeur, qui lui est chère ainsi qu'au club. « Le respect s'est perdu ces dernières années dans le milieu du football », regrette-t-il. Homme réputé pour sa gentillesse, son engagement pour les autres au FC Libourne, Ahmed n'en reste pas moins modeste malgré sa belle carrière. « Avant d'espérer entraîner l'équipe première, je vais d'abord apprendre le métier. Ce n'est pas parce qu'on a connu le haut niveau comme joueur que l'on est un bon entraîneur », dit-il, en toute humilité.





D.R.

# Les Dagueys

## un pôle nautique à dimension internationale

C'est une histoire assez incroyable qui commence dans les années 90. À l'époque, afin d'extraire de la gravière pour construire l'autoroute Bordeaux-Clermont-Ferrand, un lac de 40 hectares est creusé de manière rectiligne au nord de Libourne, d'une profondeur homogène de six mètres. Il y a sept ans, la mairie de Libourne, a l'idée d'aménager ce bassin artificiel afin qu'il réponde aux standards des compétitions internationales d'aviron. Un investissement important de trois millions d'euros, financé par le Conseil régional d'Aquitaine, le Conseil général, La Cali et l'État. Aujourd'hui, le retour sur investissement est largement positif. Au total, « le lac des Dagueys accueille plus de

50 000 personnes chaque année », se réjouit Jean-Louis Arcaraz, adjoint au maire de Libourne, conseiller communal délégué aux sports.

### Un site idéal pour le sport pour tous et le haut niveau

Le site a été repéré par la fédération française d'aviron. Ses atouts sont nombreux, une profondeur homogène, un lac abrité du vent grâce au bois à proximité et une tour pour les juges et la presse, haute de 16 mètres, unique en France. Le succès est au rendez-vous du 3 au 5 juillet, le pôle nautique des Dagueys va d'ailleurs accueillir le championnat de France cadets et juniors d'aviron, puis prochainement la coupe de France Maif. L'équipe de

Cet été, le site libournais et son club nautique, chargé d'histoire, vont accueillir le championnat de France cadets et juniors d'aviron. En seulement trois ans, le site des Dagueys est devenu « le » lieu pour les compétitions de haut niveau de ce sport, mais aussi un endroit très apprécié des familles.

France, mais aussi de celles d'Ukraine, du Chili sont récemment venues s'entraîner aux Dagueys. « Nous nous positionnons désormais pour la coupe du monde et le championnat du monde », indique, plein d'ambition, Jean-Louis Arcaraz.

Le site met aussi en lumière l'histoire qui lie Libourne à l'aviron. Le club nautique de Libourne, qui a vu le jour en 1876, est l'un des plus anciens en France. « Ici, quand vous vous promenez dans les rues de Libourne, vous croisez régulièrement des personnes qui ont pratiqué l'aviron », souligne Isabelle Danjou, responsable sportive de la base. Aujourd'hui, le club, qui compte 180 licenciés en aviron, figure parmi le « Top 20 » français, où se trouvent essentiellement des clubs de grandes villes.



# Le haras de Chamadelle



Credit photo : Marie-Caroline Brissoux

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Avec 700 000 licenciés, la FFE (fédération française d'équitation) se place en 3<sup>e</sup> position après les fédérations du football et du tennis.

La France accueille les meilleurs cavaliers et compte le plus grand nombre de compétitions internationales 5 étoiles du monde.

Le pari était osé et même un peu fou : faire venir au lieu-dit Teurlay à Chamadelle plus de 300 cavaliers et leurs chevaux pour participer à la première compétition que Mathilde et Drasius Arkus organisaient le 8 mai dernier. Avec un enthousiasme contagieux, le couple, connu et reconnu dans ce milieu à l'échelle nationale et internationale, a réussi à convaincre de nombreux partenaires de s'associer à leur manifestation et à rejoindre leur folle aventure. Pas si folle que ça car

en parallèle de l'organisation de CSO (concours de saut d'obstacles), il entend saisir toutes les opportunités : s'inscrire dans un tourisme haut de gamme pour une clientèle américaine, mettre à disposition des terrains d'entraînement sur herbe pour préparer les championnats de France à Fontainebleau, devenir une étape équestre pour les équipes d'Europe du Nord qui, chaque hiver, passent par Bordeaux pour rejoindre les grands jumpings d'Espagne et du Portugal... Forts de leur premier succès, Mathilde

et Drasius Arkus préparent les deux prochains CSO en août et novembre. Faciles d'accès grâce à l'autoroute, les 16 hectares de leur écurie privée offrent un environnement propice au sport équestre d'autant qu'ils ont construit un rond de longe, des paddocks et poursuivent les travaux et investissements. Ils espèrent que leur projet ambitieux, mais réaliste, permette d'aider ce territoire qui manque encore des équipements dignes d'accueillir des compétitions de si haut niveaux. Affaire à suivre...



# Rénovation énergétique

## La Cali vous aide

Depuis un an et demi, La Cali s'est engagée dans une démarche concrète, novatrice et volontaire d'accompagnement des propriétaires occupants pour leurs travaux de rénovation énergétique. La mise en place opérationnelle d'un guichet unique permet ainsi aux particuliers de bénéficier de conseils techniques : faisabilité de leur projet, montage et soutien financier... Il crée aussi un lien avec les artisans du bâtiment, labellisés. A ce sujet, La Cali a été retenue par le gouvernement parmi les 200 territoires français (4 en Gironde) à énergie positive pour la croissance verte.

Avec plus de 150 dossiers instruits sur tout le territoire, ce dispositif est une réussite. La preuve par l'exemple.

Comme souvent, l'histoire commence par « il était une fois », un jeune couple venu s'installer à Libourne, au départ par commodité pour le travail de Monsieur, œnologue dans une propriété des environs. Aujourd'hui Anaïs Gretter et Guillaume Dussans ont décidé de s'installer et de construire leur vie sur Libourne, qu'ils préfèrent, pour sa dimension humaine et sa vie sociale, à la capitale métropolitaine. Pour leur première acquisition, ils ont eu un véritable coup de cœur pour un appartement sur trois niveaux en plein centre-ville.

Trois mois de démolition et un an de travaux plus tard, ils campent encore sous les combles, seule partie habitable de l'immeuble. Exaltés par leur projet de vie, mais parfois freinés ou découragés par l'ampleur des travaux, ils ont

entendu parler du dispositif Habitat durable de l'agglomération. La conseillère Habitat durable s'est révélée une précieuse alliée « elle s'occupe de tout : relais auprès des organismes de type ANAH, organisation de visites sur site, évaluation précise du programme des travaux ».

Au final, grâce à l'ANAH, La Cali et la mairie, ce sont 12 000 € que le couple a pu recevoir, soit pas loin de 10 % de leur investissement total (150 000 €). S'ils ne se sont pas lancés dans ce projet pour obtenir des subventions, celles-ci ont permis d'affronter les aléas et revoir le périmètre du chantier. « Cela fait vraiment plaisir d'être soutenue par sa ville et par son agglomération. J'ai l'impression de faire partie d'une communauté et d'avoir trouvé ma place dans ce libournais qui est à l'aube de son éveil » conclut cette jeune alsacienne qui s'affiche aujourd'hui avec fierté comme une habitante de La Cali à part entière.

Avant



Après





© Nagy - Bagoly Arpad

## Rénovation énergétique, versus « artisan »

Depuis juillet 2014, les artisans du bâtiment sont tenus de se prévaloir d'une certification RGE (reconnu garant de l'environnement), véritable sésame pour prétendre se positionner sur les marchés de rénovation énergétique auprès des particuliers. Cette obligation accompagne le vaste mouvement de réforme entamé par les pouvoirs publics pour l'amélioration de l'habitat avec une série de mesures fiscales incitatives (TVA 5,5 %, abattement fiscal de 30 %, crédit d'impôt...).

Installé à Coutras, Bruno Bassat, à la tête des établissements du même nom, est intégré

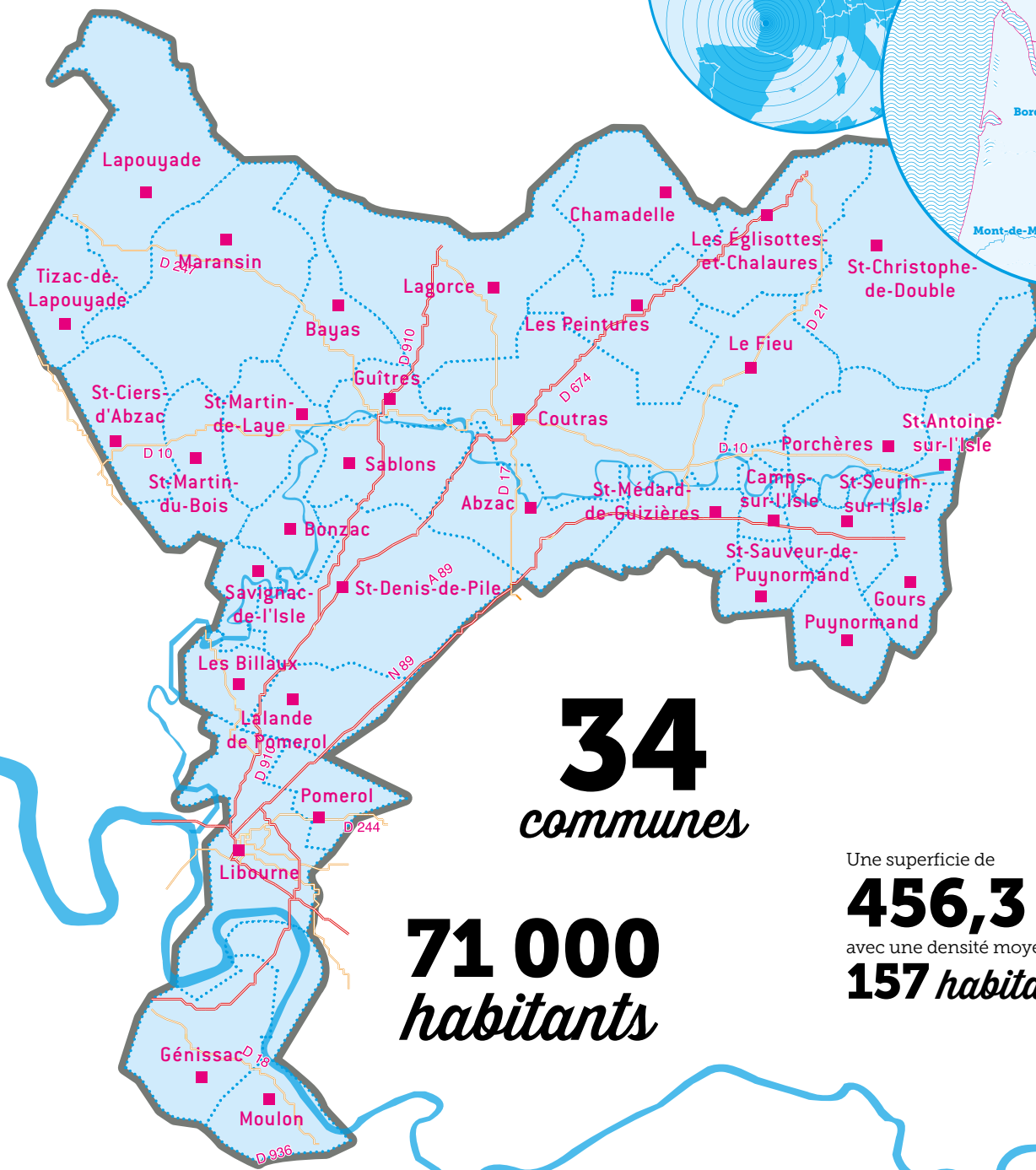
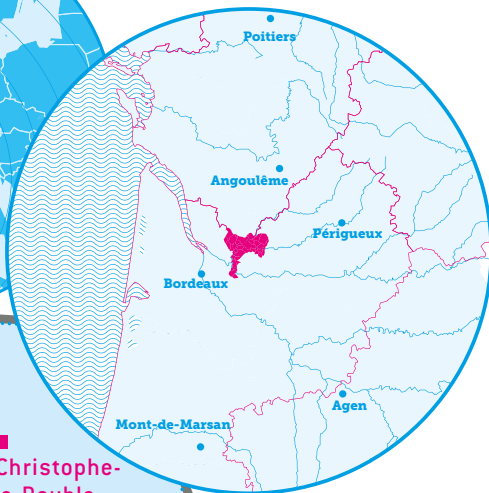
au dispositif d'« Habitat durable » de La Cali et constate un engouement des particuliers pour les travaux de rénovation, notamment grâce aux aides dont ils bénéficient et qui motivent le lancement de certains chantiers. Pour cette entreprise de menuiserie, la RGE modifie le système de pose avec une attention particulière portée à l'étanchéité autour de la fenêtre et une évaluation du coefficient thermique. Ce chef d'entreprise constate que ces nouvelles contraintes vont dans le bon sens car elles concourent à une menuiserie plus performante au même titre que la réglementation thermique (RT2012).

Professionnels ou particuliers, tout savoir sur [www.habitatdurable.lacali.fr](http://www.habitatdurable.lacali.fr)

Mais il s'interroge sur la masse de travail administratif que cela implique. Les devis « papier crayon » de quelques feuilles ont été remplacés par d'épais dossiers composés de côte, tableaux, savants calculs et études thermiques réalisées par des cabinets externes. Face à la complexité croissante, La Cali joue ici un rôle d'intermédiaire facilitant l'accès à l'information, aux formations et la mise en relation avec les particuliers. Cette classification RGE favorise in fine la montée en compétences des artisans et améliore de fait la qualité des travaux effectués.



# Le territoire



**34**  
*communes*

**71 000**  
*habitants*

Une superficie de

**456,3 km<sup>2</sup>**

avec une densité moyenne de

**157 habitants par km<sup>2</sup>**

## 5 appellations viticoles

(Bordeaux, Bordeaux supérieur, Lalande de Pomerol, Pomerol, Saint-Emilion)

pour **192 propriétés**

(446 km<sup>2</sup> de vignes sur

l'ensemble du Pays du Libournais)

## 27 000 emplois salariés

pour plus de 6000 entreprises.

La Cali est le **deuxième pôle économique de Gironde**

## 9 zones d'activités économiques

offrant encore un potentiel important de développement (25 hectares immédiatement disponibles)

## 200 escales 22 500 visiteurs

attendus en 2015 dans le cadre des **croisières fluviales**

## 4 antennes de l'office de tourisme intercommunal

(Coutras, Guitres, Libourne, Saint-Seurin-sur-L'Isle)

## + de 2 500 jeunes

qui fréquentent les

**6 espaces jeunes**

de La Cali.

## 3 362 enfants accueillis

dans les **structures d'accueil et de loisirs**

(ALSH : accueil de loisirs sans hébergement)

## 3 700 enfants transportés chaque jour

sur le réseau **Calibus**

## 1 700 personnes

qui bénéficient du

**transport**

**à la demande**

## 778 enfants accueillis

dans les **8 crèches et structures d'accueil**

de La Cali

## 40 des 70 classes

de CM1, CM2 et Clis participent à

**l'art de grandir,**

le dispositif de La Cali

pour favoriser l'accès de tous à la Culture.

## 150

**dossiers d'aide**

à la **rénovation**

**énergétique** de

l'habitat.

## + de 62 000 repas livrés

chaque année à domicile

## 47 %

**des déchets collectés sont recyclés,**

via le **Smicval.**

## 10 000 000

**de litres de lait produits**

(Les Peintures, première commune productrice de lait en Gironde.)

## 3 aires d'accueil

des gens du voyage



# C'est quoi l'agglomération ?

La Cali, communauté d'agglomération du Libournais, seule agglomération de la rive droite, est composée de **34 communes** et compte environ **71 000 habitants**.

Elle rassemble des secteurs urbains, autour d'une ville centre, Libourne, et des pôles de proximité (Coutras, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Seurin-sur-l'Isle) et ruraux avec **30 communes de moins de 2 500 habitants dont 19 de moins de 1 000**.

Elle agit aussi bien dans votre quotidien (avec des services de proximité tels que la livraison de repas à domicile, le transport à la demande, l'accueil des enfants en centre de loisirs...) que dans l'impulsion de grands projets pour le développement économique, le tourisme et le rayonnement de son territoire.

La Cali est présidée, depuis le 8 avril 2014, par Philippe Buisson qui est entouré de **13 vice-présidents** et **3 conseillers communautaires délégués**. Ensemble, ils composent le bureau, où se déterminent les grandes orientations de l'agglomération présentées ensuite au conseil communautaire.

Le conseil communautaire est composé de **67 conseillers**, élus au suffrage universel direct. Toutes les communes de l'agglomération y sont représentées.

Le conseil se réunit en moyenne une fois par mois, vote les décisions de La Cali, dont le budget.

## Ses compétences ?

La Cali est appelée à intervenir en complément des communes sur des missions d'intérêt communautaire.

La première d'entre elle est le **développement économique** dans la préoccupation constante de création d'emplois sur le territoire. **Le développement touristique** (œnotourisme, tourisme fluvial...), **l'accompagnement des structures d'insertion** et d'emploi sont également des missions s'inscrivant dans ce cadre.

**L'aménagement du territoire, la politique de la ville, le transport et la mobilité, le logement et l'habitat** (création d'un Plan Local pour l'Habitat sur le territoire de La Cali) sont également des missions particulières de La Cali, indispensables pour les équilibres territoriaux. Ses missions de proximité sont **l'action sociale, l'enfance et la petite enfance, la jeunesse**.

La Cali  
05 57 25 01 51  
[www.lacali.fr](http://www.lacali.fr)  
facebook > [lacali.agglomeration](https://www.facebook.com/lacali.agglomeration)

# L'exécutif de La Cali



**Philippe  
BUISSON**  
Président de La Cali



**Fabienne  
FONTENEAU**  
1<sup>re</sup> Vice-présidente  
Politique de la ville,  
insertion et CISPD  
(conseil intercommunal  
de sécurité et de préven-  
tion de la délinquance)



**Jérôme  
COSNARD**  
2<sup>e</sup> Vice-président  
Développement  
économique  
et équilibre  
commercial



**Jean-Philippe  
LE GAL**  
Vice-président  
Aménagement  
de l'espace,  
développement touris-  
tique et politiques  
contractuelles



**Hélène  
ESTRADE**  
Vice-présidente  
Ressources  
humaines et  
mutualisation



**Isabelle  
HARDY**  
Vice-présidente  
Petite enfance et  
enfance



**Alain  
PAIGNE**  
Vice-président  
Transports



**Anne  
BERTHOMÉ**  
Vice-présidente  
Finances et fiscalité



**Corinne  
VENAYRE**  
Vice-présidente  
Habitat et logement



**Sébastien  
LABORDE**  
Vice-président  
Action sociale  
d'intérêt  
communautaire



**Jean-François  
MARTINEZ**  
Vice-président  
Monde rural,  
patrimoine  
et moyens  
techniques



**Jacques  
MÉSPLEDE**  
Vice-président  
Environnement,  
développement  
durable et PCET  
(plan climat énergie  
territorial)



**Sabine  
AGGOUN**  
Vice-présidente  
Jeunesse



**Gérard  
HENRY**  
Vice-président  
Marchés publics et  
affaires juridiques



**Jean-Louis  
ARCARAZ**  
Libourne  
Conseiller délégué  
aux sports



**Georges  
DELABROY**  
Saint-Christophe-  
de-Double  
Conseiller délégué  
à la culture



**Alain  
MAROIS**  
Saint-Denis-de-Pile  
Conseiller délégué  
à la vélo-route  
voie verte



# Le Centre Hospitalier de Libourne, hier, aujourd'hui et demain, Au service de la population du territoire de santé



Etienne Sabatié, dont le legs est à l'origine du premier hôpital moderne de Libourne



Le bloc opératoire, composé de 11 salles d'intervention



Le bâtiment neuf de 43 000 m2, au coeur du projet de restructuration du Centre Hospitalier dont la mise en service est prévue début 2018.

## Et le Centre Hospitalier de Libourne c'est aussi:

- 3000 professionnels
- 1 IRM, 2 scanners, 2 accélérateurs de particules ...

## mais aussi chaque année:

- 140 000 consultations
- 1600 naissances
- 44 000 passages aux urgences
- ...



Centre Hospitalier  
**Libourne**

Tél. : 05.57.55.34.34

[www.ch-libourne.fr](http://www.ch-libourne.fr)

C H A T E A U   C H E V A L   B L A N C

P R E M I E R   G R A N D   C R U   C L A S S É   « A »

D E P U I S   1 9 5 4



L' A B U S   D' A L C O O L   E S T   D A N G E R E U X   P O U R   L A   S A N T É .  
À   C O N S O M M E R   A V E C   M O D É R A T I O N .



# Calibus

 un service de LA CALI

*“Pour mon shopping,  
mon travail,  
mes loisirs,  
moi, j’y vais avec Calibus.”*

Réseau de bus de Libourne  
**GRATUIT**  
pour tous les habitants de la Cali\*



\* Sur simple demande à l'agence Calibus  
Allées Robert-Boulin - T. 05 57 51 00 24