

Le Mag

de la CdC

N°4

DÉCEMBRE 2018

Communauté de Communes des Sources de l'Orne



LA RENTRÉE DANS LES ÉCOLES ENTRE RÉNOVATIONS ET INVESTISSEMENTS

Les circuits courts : la qualité à proximité

Cinétraction, 5^{ème} saison

L'association des Amis de Saint Latuin



Sources de l'Orne
communauté de communes

Édito

Ces dernières semaines, il semblerait que l'irrationnel, la rumeur et la désinformation prennent le pas sur ce qui est en définitive l'essentiel dans toute bonne collectivité : la construction de projets qui bâtissent un futur aux habitants de la Communauté de Communes.

Des projets pour tous, des personnes âgées jusqu'aux plus jeunes, ces enfants qui sont notre avenir et à qui l'on se doit d'optimiser les conditions d'étude, en leur offrant l'environnement le plus à même de leur épanouissement et de leur réussite. Et en investissant largement...

Il est à mon sens urgent de mettre de côté les egos, les rancœurs inavouées, ou les calculs politiques, afin de prendre enfin conscience que le travail de la Communauté de Communes ne se fait pas sans concertation, et au grand jamais dans l'exclusion de telle ou telle commune, mais bien dans l'intérêt commun.

Les attitudes de victimisation, de démagogie et de belligérance n'avantagent pas, bien au contraire, ces mêmes habitants que cette posture serait sensée protéger. C'est bien en œuvrant ensemble dans un esprit de consensus, en concertation avec l'ensemble des communes, que le territoire réussira à se faire une place dans ce contexte économique toujours plus incertain.

Vous en trouverez encore des exemples dans ce numéro : le PLUI qui se met en place, ou l'avancée d'infrastructures qui préparent notre avenir.

Bonne lecture à tous.

Jean-Pierre Fontaine, Président de la Communauté de Communes des Sources de l'Orne

Sommaire

- **En bref ...**
- **Dossier** : Les circuits courts : la qualité à proximité
- **Focus** : La rénovation des écoles
- **Initiatives** : Cinétraction, 5^{ème} saison
- **Gens d'ici** : Les Amis de Saint Latuin, sur les pas des bâtisseurs

Magazine publié par la Communauté de Communes des Sources de l'Orne, 2 rue Loutreuil, 61500 Sées - Service communication : communication@cc-sourcesdelorne.fr • Directeur de la publication : Jean-Pierre Fontaine • Rédaction : David Sabre, Julie Gripon, Gwladys Marie, Jean-Pierre Fontaine, Léonard Monnier, Patrick Tronchot • Crédits photos : CdC SO, Patrice Olivier, pxhere • Maquette / mise en page : David Sabre • Impression : Imprimerie Bémographic 02 33 82 83 84 • Dépôt légal : Décembre 2018 • ISSN 1950-1072 • Tirage : 6300 exemplaires • Reproduction, même partielle, interdite • Ne peut être vendu.



C'est ici ...

L'automne impose sa palette



Sées noyée dans la brume du matin



En forêt d'Écouves sur la commune du Bouillon



Au square François Mitterrand à Sées



Sur la route vers le centre d'Essay



L'étang de Saint-Gervais-du-Perron



Fin de journée sur Boitron et sa tour

N'hésitez pas à nous envoyer vos plus belles photos du territoire à : communication@cc-sourcesdelorne.fr, (vous en serez bien sûr crédités).



Le PLUI, c'est parti !

La collectivité est fortement incitée par les services de l'État à harmoniser l'urbanisme et l'aménagement sur l'ensemble de son territoire, car aujourd'hui chaque commune possède ses propres documents réglementaires dans ce domaine.

L'objectif est de protéger et valoriser notre espace de vie, nos paysages et organiser le développement du territoire sur le long terme (10 à 15 ans).

Le premier comité de pilotage du Plan Local d'Urbanisme Intercommunal (PLUI) s'est donc déroulé le 19 octobre dernier : **le cabinet Perspective, en charge de cette mission** de quatre ans, est venu présenter l'exercice aux élus, et répondre à leurs questions.

Établir un PLUI, c'est construire ensemble un règlement commun sur les zones à protéger, les zones à valoriser, les zones constructibles, les zones vulnérables et ce que l'on pourra faire, ou non, **en terme d'urbanisme en fonction des volontés de développement du territoire.**

Une première phase d'étude du territoire portera sur l'environnement, l'agriculture, l'habitat, les déplacements, etc. : **c'est le fonctionnement du territoire qui sera diagnostiqué.**

Les communes seront chacune auditionnées pour faire connaître leurs besoins et leurs perspectives de développement pour les années à venir, pour ensuite les traduire en termes d'aménagement du territoire. Cet exercice ne sera pas fait sans les habitants : la population sera concertée tout au long de l'exercice.

Si chaque commune fera part de ses besoins, le Plan Local d'Urbanisme sera bien intercommunal, c'est-à-dire qu'il composera avec les besoins des communes et de leurs habitants, **tout en gardant une vision globale du territoire de la Communauté de communes des Sources de l'Orne.**

Une approbation de ce PLUI est prévue en 2022. Lorsque ce document sera réalisé, chacun pourra le consulter en Mairie ou à la CdC.



Des travaux de voirie à Tanville...

Les travaux engagés pendant l'été ont duré jusqu'à la fin novembre. Ils consistaient en un prolongement du réseau d'eaux pluviales et en l'aménagement de cheminements piétons. Cela a permis également une meilleure mise en valeur du monument aux morts. Le coût des travaux pour la CdC s'est élevé à 43 506 € HT.



... et à Saint-Cervais-du-Perron

À l'origine ces travaux d'aménagement prévus pour le 9 juillet ont débuté tardivement, la cause à des travaux préalables de remplacement des conduites d'eau et des branchements pour les particuliers.

Finalement le chantier, d'un coût pour la CdC de 82 827 € HT, n'a démarré que le 15 octobre et s'étendra jusqu'au début de l'année 2019.

Le réseau d'eaux pluviales sera prolongé, tandis que des aménagements sécuriseront les cheminements piétons.

L'organisation des stationnements sera repensée. Cela sera possible avec une réduction de la largeur de la chaussée, permettant dans le même temps de réduire la vitesse de circulation des véhicules.



Une commune nouvelle avec Mortrée et Saint Hilaire-la-Gérard

La décision a été rendue publique courant septembre : Mortrée et Saint-Hilaire-la-Gérard vont former une commune nouvelle sous l'appellation de « commune nouvelle de Mortrée ».

Celle-ci regroupera donc 1 237 habitants.

Elle sera officielle et opérationnelle au 1^{er} janvier 2019, mais le nouveau conseil ne verra le jour qu'en 2020.

Dans l'attente, les deux conseils municipaux continuent d'exister, et le conseil municipal provisoire devient la réunion des deux. La décision a été votée à l'unanimité des présents en conseil municipal, à Mortrée comme à Saint-Hilaire-la-Gérard.



À Médavy, une nouvelle station d'épuration

Elle est dimensionnée pour 195 équivalent-habitants afin de traiter les eaux usées des 62 habitations du bourg et des dix parcelles à construire du lotissement. Composée de cinq filtres plantés de roseaux répartis sur deux étages, elle permettra une épuration des eaux de manière gravitaire, sans apport d'électricité.

La fin des travaux est prévue pour ce mois de décembre. Le coût total des travaux est de 228 068 € HT pour un investissement de 107 168 € HT de la CdC. Des subventions et le concours de l'Agence de l'Eau Seine-Normandie et du Conseil Départemental de l'Orne complètent l'enveloppe.



Des axes pour le projet de territoire

Le conseil communautaire du 31 octobre a validé les axes de travail qui sont ressortis des groupes de réflexion rassemblant les élus du territoire.

Cinq pistes vont être approfondies afin d'acter une stratégie de développement sur le long terme :

- Garantir un accès aux services publics pour tous
- Inscrire le développement de la collectivité dans une dynamique d'autonomie alimentaire et énergétique respectueuse du cadre de vie
- Donner une image positive du territoire en mettant en valeur les patrimoines locaux et les initiatives locales
- Renforcer et diversifier l'économie locale
- Organiser l'aménagement du territoire et structurer les services de la CdC pour mieux répondre aux besoins des habitants et aux enjeux démographiques.



Des stagiaires qui préparent l'avenir

La Communauté de Communes s'investit largement dans les thématiques liées à l'environnement.

En parallèle, elle aide les jeunes locaux à se professionnaliser en accueillant régulièrement des stagiaires.

Aujourd'hui, ce sont deux étudiants qui ont intégré nos services : Antoine, sagien, est en deuxième année de BTS GEM-eau (Gestion et Maîtrise de l'eau) au lycée agricole Le Robillard (14). Après un premier stage de huit semaines au service « rivières et bassin versant », il a débuté le second entre l'assainissement collectif et le SPANC.

Alexis, lui, étudie au lycée agricole de Sées, en deuxième année de BTS GPN (Gestion et Protection de la Nature), et s'oriente vers la protection des espaces naturels aussi bien dans le domaine de l'eau que de la forêt.



LES CIRCUITS COURTS : La qualité à proximité

Le développement durable est au cœur de la politique de la Communauté de Communes, et le « bien manger » en est un enjeu d'importance. Sans parler spécifiquement de bio, les avantages de consommer en « circuit court » sont nombreux, aussi bien en termes de santé que d'économie.

Les habitudes de consommation ont évolué au fil des décennies, l'influence de la publicité et du marketing poussant à consommer toujours davantage, en créant des besoins artificiels chez le consommateur que nous sommes tous.

Des fruits en toutes saisons, des légumes standardisés en forme et en goût, venant parfois de l'autre bout du monde, telle est devenue la norme dans nombre de commerces, en réponse à cette demande.

Pourquoi consommer en circuit court ?

Néanmoins dans les années 2000 une tendance s'est intensifiée pour un retour à un mode de consommation raisonné en lien avec des produits bio ou assisimilé non issus d'une agriculture intensive, et bien souvent cultivés à proximité des habitants.

L'idée des circuits courts est ainsi de favoriser le lien direct entre le producteur et le consommateur, avec l'avantage pour le producteur de supprimer les coûts liés aux intermédiaires, qui ont pris une place parfois problématique dans la vie de leur exploitation. Il pourra ainsi plus facilement valoriser la qualité sur la durée.

L'avantage va au delà de la simple vente du produit car les frais de transport occasionnés par l'import

de marchandises en circuit long augmentent également l'impact carbone de l'acte d'achat.

Néanmoins, une erreur courante est de considérer que le bio est automatiquement bénéfique à tous les niveaux : attention, un kilo de pommes, même bio et importé de l'étranger, a un impact environnemental plus lourd qu'un kilo acheté en Normandie. Bio n'est pas toujours synonyme de circuit court, cette différence se retrouvant souvent au final dans le porte-monnaie, et contribue à l'idée que le bio est cher. Il ne l'est pas forcément s'il est local et il convient d'être vigilant sur les campagnes marketing de certaines enseignes. Des initiatives se développent ces dernières années pour la promotion de ce mode de consommation.

Des initiatives se développent ces dernières années pour la promotion de ce mode de consommation.



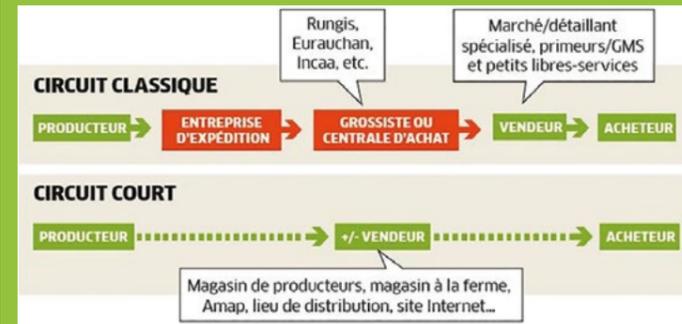
Quant au consommateur, il (re)trouvera une qualité de produits **au niveau de la saveur**, mais aussi une **plus grande diversité**.

On retrouve souvent des variétés anciennes ou méconnues chez ces « petits producteurs ».



Enfin, côté santé, ce sont souvent des produits qui ont un **taux de traitements phytosanitaires faible ou nul**. On ne commence qu'aujourd'hui à prendre la réelle mesure des impacts néfastes environnementaux et sanitaires de ces pratiques.

Comment ça se passe ?



Sur un circuit classique (ou long), le consommateur devra en bout de chaîne supporter le coût de plusieurs intermédiaires en distribution et en transport, pour des produits qu'il pourrait parfois trouver à proximité de chez lui, particulièrement en milieu rural. Le producteur aura lui aussi des frais liés à ce mode de distribution, et devra réduire sa marge.

Sur un circuit court, ces intermédiaires sont réduits au minimum, souvent le point de dépôt des produits. Le producteur aura davantage tendance à être rémunéré au juste prix, sans forcément de surcoût pour le consommateur.

La future ferme bio à Sées se positionnera



Un emplacement possible pour l'espace vente



© Rhizome

Avec l'adoption définitive, le 2 octobre dernier à l'Assemblée nationale, du **projet de loi EGALIM, c'est aussi l'objectif de 50% de local** dont 20% de bio ou raisonné dans les cantines d'ici 2022 qui est confirmé.

La ferme bio sera en capacité de remplir cet objectif en fournissant à terme ce quota.

Elle dynamisera en outre l'activité agricole en local en permettant à **quatre agriculteurs de développer leur activité** et de la pérenniser : deux maraîchers en espace-test, un céréalier et un producteur d'œufs ver-

ront leurs productions proposées à la vente sur place. Le recrutement pour l'espace-test en maraîchage bio est prévu dès le mois de septembre 2019.

L'objet de ce futur point de vente en produits locaux est de **promouvoir l'agriculture ornaise et encourager une nouvelle manière de consommer**, plus saine, en valorisant les productions de proximité et de saison. La CdC projette, si elle trouve des porteurs de projet, de créer sur ce même site un atelier de transformation collectif en valorisant les matières premières locales.

Des volontés locales qui s'affirment

La restauration collective n'est pas en reste et conduit également des initiatives qui contribuent à alimenter ces circuits courts.

Et ce d'autant que la législation s'en mêle (loi EGalim) et obligera les établissements à intégrer un ratio de produits issus à la fois de la proximité mais aussi du bio.



M. Deuzet en cuisine
© Patrice Olivier

Le lycée agricole de Sées

Pierre-Marie Deuzet, chef cuisinier au lycée agricole de Sées, a la charge du restaurant collectif qui sert jusqu'à 800 couverts par jour.

Il compose des menus en mettant en avant les producteurs locaux quand cela est possible, par exemple les légumes de la ferme Lepetit au Cercueil ou les pommes de terre de Bertrand Roussel à Courtoyer, à une douzaine de kilomètres de Sées.

Le restaurant scolaire de Chailloué

Il existait à Chailloué une tradition des écoles de fournir aux enfants des ouvriers des carrières un bon repas par jour à moindre coût. Aujourd'hui cette volonté municipale, menée depuis de nombreuses années par son maire Marcel Riant, trouve son salut dans les circuits courts.

L'équipe composée de Rachel Oliver et Aurélie Hardoin a pour mission d'amener leurs propositions pour l'élaboration des menus, qui devront être composés d'un maximum de « fait maison ». Les producteurs locaux sont ainsi sollicités pour leurs légumes, viande ou pain dans un rayon d'une dizaine de kilomètres. Restent certains produits indisponibles à proximité, comme les œufs ou les produits laitiers, où l'intérêt d'achat doit être établi en fonction du ratio distance/quantité. Cela reste la difficulté pour les petites unités comme l'école de Chailloué, qui ne commandent que des quantités restreintes.

Une centaine de couverts est à satisfaire quatre jours par semaine, pour un coût moyen de 2,60€



Tarte maison au dessert !

par repas. Preuve s'il en est que de bien manger ne coûte pas forcément plus cher, avec un peu d'ingéniosité.

La cuisine a été équipée pour faciliter la mission des deux cuisinières : four performant, ouvre-boîte automatique... question popote, elles font quasiment tout en interne : potages cuisinés et mixés, pommes de terres épluchées à la main et réduites en purée, etc. Les produits sont accommodés au mieux en adaptant les recettes aux goûts des enfants : le céleri devient gratin, le chou-fleur un potage. Et ça marche ! Les desserts maison, tartes, crèmes, ont particulièrement la cote ...

Le fonctionnement est interactif, les enfants peuvent proposer leur recette préférée, qui sera inscrite au menu avec leur nom. Des opérations pédagogiques ont lieu régulièrement, comme des petits déjeuners à thème avec des pains différents, en forme d'éducation au goût. Cela se poursuivra aux beaux jours, en sortie pédagogique directement dans les jardins pour apprendre comment poussent les légumes, dans la terre... et tout près de chez soi !



La purée est bientôt prête...

Des producteurs...



Culture de tomates anciennes sous serre

Sur plusieurs communes de la CdC, nombre de producteurs ont fait le choix, soit au départ, soit après une conversion, d'une agriculture raisonnée, dont ils souhaitent ensuite vendre les produits localement, dans une démarche globale de proximité avec le consommateur.

Penser global, manger local...



Telle est la devise du Cabas du Coin, association de producteurs et de consommateurs située à Sées qui fête cette année ses 10 ans.

C'est aussi **un point de vente collectif** qui allie qualité et convivialité. L'objectif est de mettre en relation directe le consommateur et les producteurs en agriculture soit biologique, soit raisonnée. Cela peut se résumer à la devise **« produits de nos fermes vendus par nous-mêmes ! »**.

Elle réunit 17 producteurs Ornais, originaires d'un rayon de moins de 30 km autour de Sées, et qui se relayent chaque vendredi pour présenter leur production.

On trouve ainsi : légumes de saison, miel, gâteaux, produits laitiers, viande de bœuf et de porc, boissons, confitures, œufs, ou produits venant du canard et de l'oie...

Ouverture le vendredi de 15h à 18h30, à la ferme du lycée agricole, entrée rue du 8 mai 1945 à Sées

Contact : 06 19 42 65 72

www.lecabasducoin.com

À l'épicerie Made in Normandy, le système est souple : il est possible de commander les produits bio fournis par « les légumes du désert » chaque semaine, **en passant commande via un questionnaire internet** et en cochant les produits de son choix dans une liste. Il suffit ensuite de retirer sa commande le jeudi en magasin. Une vingtaine de clients ont déjà adhéré. Fraicheur garantie !

8 rue Lévêque à Sées : 02 33 15 58 12

www.epiceriemadeinnormandy.com

Légumes, volailles ... pour tous les goûts

Que ce soit en maraîchage, en élevage, ou autre, le choix des produits n'est pas restreint, bien au contraire !

Sur le territoire de la communauté de communes, ils sont une douzaine à avoir fait ce choix des circuits courts, en vente à la ferme, via les associations, ou même sur internet. Des variétés parfois oubliées sont souvent cultivées, comme ces cinq sortes de tomates que propose « les légumes du désert » au Château-d'Almenêches.

Des préparations transformées originales comme les terrines de canard au pommeau sont aussi à découvrir aux « canards des Londes » à Mortrée, pour n'en citer qu'un.

Des labels, signalant la démarche, aident également le consommateur à retrouver ces produits.

Orne terroirs par exemple, se donne un triple objectif : promouvoir les produits du terroir ornais, professionnaliser les entreprises terroir et améliorer la qualité des produits, et rendre plus accessibles les produits locaux aux consommateurs. Des restaurateurs et des magasins adhèrent de plus en plus à ce label et contribuent à renforcer ce réseau.

... aux distributeurs



Le cabas du coin

Le président Claude Bruneau, Isabelle Delaguette, salariée et Pierre Jeanjean, producteur



Anne-Laure Bourdiot prépare les livraisons

Made in Normandy

FOCUS

La rénovation des écoles

L'une des priorités de la Communauté de Communes est de permettre aux élèves et aux enseignants des sept pôles scolaires primaires publics du territoire de bénéficier des meilleures conditions possibles en termes d'environnement et de moyens. C'est l'objet de la compétence «affaires scolaires», qui couvre également les rénovations des établissements.

Ces rénovations ne sont pas chose nouvelle et passent par des investissements conséquents sur plusieurs années. À Sées, la réfection et la mise aux normes des écoles Louis Forton et de La Lavanderie se sont déroulés en 2013, en partie sur site occupé.

La construction d'un pôle scolaire à Almenêches s'est achevée en 2018, même si des péripéties concernant des malfaçons à la livraison ont empêché son utilisation intégrale lors de la dernière rentrée.

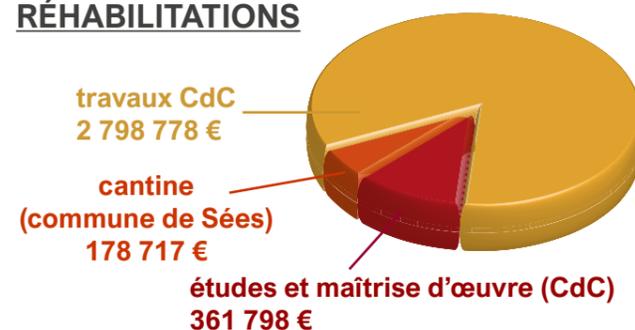
La CdC finance également l'achat de mobilier et de matériel informatique, indispensables à l'ère de l'école numérique, pour l'ensemble des écoles publiques de notre territoire : **outre une rénovation, l'école Yvonne Sillièrre à Mortrée verra ainsi l'ensemble de ses salles équipées à l'issue des travaux actuels.**



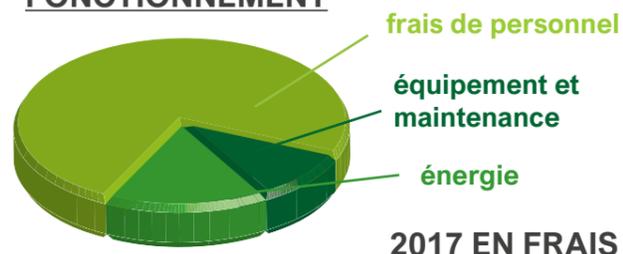
La cour de l'école Forton après rénovation

Écoles Louis Forton et la Lavanderie à Sées

RÉHABILITATIONS



FONCTIONNEMENT



La CdC veille également au **bon fonctionnement des écoles au quotidien**. Les dépenses de fonctionnement (eau, électricité...) sont ainsi prises en charge, de même que la rémunération des personnels scolaires (ATSEM et agents d'entretien).



Pour toutes les écoles, la CdC met chaque année les moyens afin d'assurer le fonctionnement courant de ces établissements : **matériels et fournitures, ou financement de sorties pédagogiques.**

École Yvonne Sillièrre à Mortrée



Projection architecturale du projet © Archi-triad

C'est une longue période de travaux qui va commencer, pour une **livraison d'un établissement aux normes et adapté aux besoins des enfants et des enseignants.**

En effet, la mise à disposition de la première partie du projet est prévue pour la rentrée 2019, la seconde en cours d'année scolaire 2019-2020.

Il s'agit d'une part de travaux d'isolation, de chauffage et de ventilation, avec un raccordement à la chaufferie bois de la MARPA, mais aussi de **mise aux normes électriques, sécuritaires et d'accessibilité**. La sécurité de tous est donc bien au cœur des préoccupations. Les enfants seront ainsi délocalisés à tour de rôle dans des locaux modulaires.

Dans un second temps, **de nouvelles surfaces seront créées** : restaurants scolaires distincts par sections, hall et galerie de distribution des classes. Le réseau informatique sera également installé dans l'ensemble des classes.

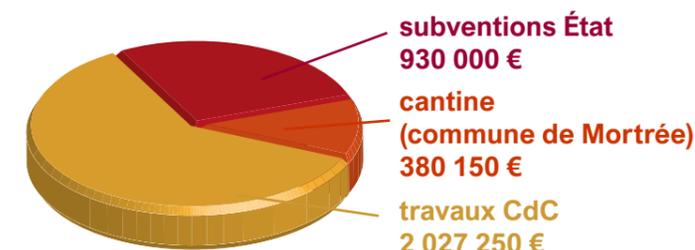
La période de transition débute donc avec une phase de démolition et de désamiantage. **Cette dernière procédure sera très encadrée et contrôlée**, notamment par un coordonnateur Sécurité Protection de la Santé. Elle aura lieu durant les vacances scolaires de février.

Les zones de désamiantage seront totalement closes, équipées de sas, les déchets amiantés conditionnés et évacués quotidiennement, tandis que des mesures de contrôle accompagneront le suivi des travaux dans le respect des exigences réglementaires.

Lors de la seconde phase de travaux, **les ouvrages bruyants s'effectueront en dehors du temps scolaire**, tandis que les livraisons de matériaux se feront le mercredi lorsque l'école n'est pas en fonctionnement.

Rien n'est donc laissé au hasard, dans un cadre réglementaire et effectué par des professionnels, en conformité avec un suivi de projet de deux années validé par toutes les parties avant le lancement des travaux.

TOTAL DES COÛTS : 3 337 400 €



Pôle scolaire à Almenêches

C'est la rentrée au pôle scolaire d'Almenêches...

Tout au moins pour les trois sections de maternelles et l'équipe pédagogique, qui ont pu prendre possession d'une partie des locaux neufs.

Pour les élèves de primaire, il faudra s'armer encore de patience, les procédures pour remédier aux malfaçons constatées dans certaines salles ayant trouvé une solution. Les enfants devraient finalement pouvoir profiter des locaux en début d'année 2019.

Ce pôle, c'est le rassemblement des anciennes écoles d'Almenêches et de Médavy, dont les bâtiments souffraient de vétusté.

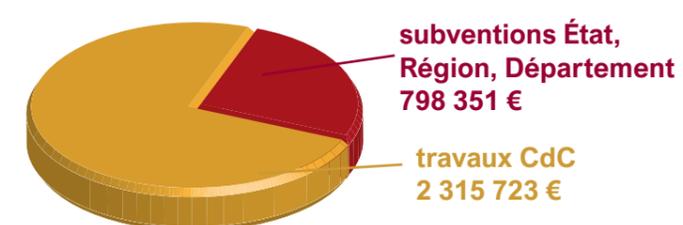
Sur 860 m², ce sont, outre les salles de cours, **une salle de motricité, une bibliothèque, une garderie, une salle de repos** pour les tout-petits ainsi que des locaux techniques dernier cri.

Ce sont également des espaces extérieurs vastes et agréables, ainsi qu'**une chaufferie bois économique**. Engazonnements et plantations achèveront d'agrémenter cet espace dans le courant 2019.



Les maternelles dans leur nouvelle salle de cours

TOTAL DES COÛTS : 3 114 074 €



INITIATIVES



Ciné-traction: projections, discussions... et collations !

L'association entame sa 5^{ème} « saison », à l'instar des séries télévisées... L'idée en revanche, est bien de sortir de chez soi, de se rencontrer autour d'un cinéma itinérant sur des thématiques qui posent question, à même d'engager la discussion. Et toujours en toute convivialité !



Tout a commencé...

... avec un tracteur s'invitant sur les places d'une dizaine de communes rurales durant l'été 2014.

Dans le cadre de ses études en géographie, Louise Sagot est allée à la rencontre des habitants avec un café itinérant, afin de discuter de l'évolution des communes rurales et de collecter envies et idées pour la ruralité. **Le constat : un besoin de convivialité et de solidarité entre générations**, entre voisins de plus ou moins loin.

Et pourquoi pas ... un cinéma itinérant ?

De sa rencontre avec le Comité intercommunal d'animation est donc né Cinétraction : ciné « traction » pour rappeler le tracteur qui a parcouru ces communes l'été 2014, mais aussi pour évoquer un passé agricole commun et l'attraction générée.

À travers son nom à consonance mécanique, ce projet est une façon d'espérer voir se créer petit à petit d'autres initiatives et moments de convivialité pour tous dans nos campagnes.



Étape à Vieux-Pont

Comment ça se passe ?

Cinétraction parcourt ainsi les villages de septembre à mars, tous les 2^e et 4^e vendredis de chaque mois, une projection de film est proposée dans une commune à chaque fois différente. Jusqu'à présent 15 communes ont participé à l'aventure, au cœur de l'Orne.

Dès les premières projections, les organisateurs ont pu entendre que **Cinétraction rappelait à certains les veillées d'antan** qui avaient lieu dans leur commune.

En ce sens, l'objectif de faire revivre de vrais instants simples et festifs semble atteint !

Les films ont tous trait à la ruralité, dans sa grande diversité. Beaucoup de temps est passé à la recherche en vue de la programmation, le choix des films se portant sur des documentaires par de petites maisons d'édition, et autant que possible en lien avec l'histoire ou l'actualité de la commune de projection.

Avec des images de campagnes variées et des pages de vie illustrées, c'est une occasion de partager ces choses que les habitants ont en commun et celles qui les différencient, ici et ailleurs.

Chaque film est suivi d'une discussion, avec l'équipe de réalisation ou un habitant qui connaît bien le sujet.

Puis la soirée se conclut par une collation, durant laquelle l'échange peut se poursuivre, autour d'un verre de cidre et de produits locaux : les habitants ont pris l'habitude d'amener un petit quelque chose à partager, et la salle est souvent comble !

Chaque soirée est à prix libre : chacun peut participer à son gré ! Pour pérenniser cette histoire qui a bien démarré, toute bonne volonté ou idée est la bienvenue !



Derniers essais avant la projection du soir

Une philosophie

Cinétraction est avant tout une histoire de rencontres, basée sur la convivialité. La plupart des habitants rencontrés sur la route du café itinérant disaient vouloir recréer un bien-vivre et un bien-être, à échelle humaine, avec le souhait de **créer des lieux destinés à des activités de proximité.**

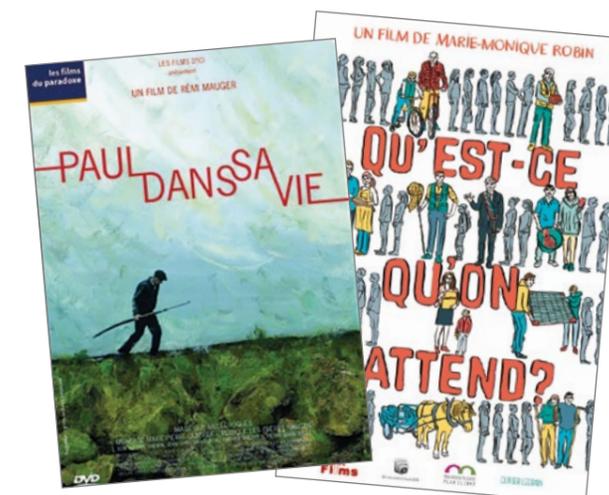
C'est un projet porté par le Comité Intercommunal d'Animation du Pays de Mortrée, avec une petite équipe de bénévoles et d'élus qui permettent la gestion et la communication de cette aventure.

Le cinéma poursuit sa route grâce aux collectivités, à l'intercommunalité, à des entreprises locales qui soutiennent financièrement le projet, ainsi qu'à la participation du public.

Cinétraction est une façon parmi d'autres d'espérer créer un engrenage, et qui pourra ainsi actionner petit à petit d'autres initiatives et moments de convivialité pour tous dans nos campagnes.



Patrick Avenel au service



Contact :

www.cinetraction.org
contact@cinetraction.org
06 18 81 83 03

GENS D'ICI

Les Amis de Saint Latuin, sur les pas des bâtisseurs

Nichée au milieu d'un écrin de verdure sur la commune de Belfonds, la petite église Saint Latuin et sa fontaine font face aux aléas du temps et de l'histoire depuis des siècles. L'association des « Amis de Saint Latuin » entretient et valorise le lieu depuis 1985. Son président Bernard Chevalier nous a ouvert les portes de l'église... et de l'association.

Qui sont « les amis de Saint Latuin » ?

Dans les années 1950 il y avait une association à Belfonds assez peu présente, réactivée en 1985 avec l'appellation des « amis de Saint Latuin » par Claude Pavard alors maire de Belfonds. Les statuts ont été élargis pour : veiller à la restauration et l'entretien de l'église de Cléray, de son cimetière et de sa fontaine, veiller à la sauvegarde et à la mise en valeur de son environnement, et organiser le pèlerinage annuel, la partie culturelle qui n'empiète pas sur la partie culturelle.

La fontaine (aux vertus curatives d'après la croyance populaire), se trouve au milieu d'un pré attenant, a été cimentée au 19^e siècle et des grilles ont été érigées tout autour.

Elle est l'objet d'un pèlerinage très ancien attesté par des écrits. A toute période il y a eu des pèlerinages, collectifs ou individuels, pour chercher de l'eau à la fontaine. Longtemps elle est restée au milieu d'un pré exploité, situation peu propice au déroulement d'un pèlerinage...

Aujourd'hui l'association a acheté la parcelle lors du démembrement de la ferme du manoir afin de l'entretenir. L'église est donc bien communale tandis que la fontaine appartient à l'association.

Nous sommes 60 adhérents avec malheureusement peu de jeunes pour reprendre le flambeau. Il y a aussi deux membres de droit : l'archiprêtre de la cathédrale, curé de la paroisse Saint Latuin des Sources, et le maire de la commune.

Pour être reconnue crédible, l'association agit toujours pour l'ensemble du site dans le cadre strict de la loi de 1905, en collaboration avec la municipalité et la paroisse.

Vous avez mené récemment des actions pour mettre en valeur ce patrimoine ...

Parfois des actions de dimensions modestes sont



menées avec nos propres subsides, car nous ne sommes pas toujours reconnus par les autorités (fondations, DRAC...) : les dons constituent une ressource non négligeable, ils ont par exemple permis de restaurer les fonds baptismaux du 16^e siècle.

Nous travaillons aussi par partenariat, comme par exemple avec une classe de bac pro menuiserie-ébénisterie du lycée Giel-Don-Bosco pour rénover les bancs de chœur du 19^e siècle.

Mais pour pouvoir conserver, puis transmettre, il faut de l'argent, et pour avoir de l'argent il faut animer. Pour ce faire nous organisons des concerts, ou des visites guidées sur demande. Dès lors qu'il y a les Journées du Patrimoine nous sommes présents, nous essayons aussi de participer à d'autres événements comme la nuit des églises.

Tous les ans un repas géré par les bénévoles ou les bonnes volontés ramène quelques deniers, tandis que les deux concerts annuels attirent aussi du monde.

Depuis 2011, le jour du pèlerinage est suivi d'un pique-nique et d'un concert en fin de journée. Ma préférence va au classique, mais nous avons



évolué plus récemment vers des chœurs, du gospel ou les saxophones cuivrés de Séés. L'acoustique s'y prête d'ailleurs fort bien.

Comment vous est venu cet intérêt pour cette petite église rurale ?

Je suis né à Belfonds, donc je connaissais déjà le lieu. À ma retraite j'ai rapidement adhéré à l'association.

J'aime bien l'histoire, et en particulier locale, car je pense que c'est là que réside notre identité. Je me suis dit que si tout ça disparaissait, c'était un peu la mort de notre histoire locale et par conséquent la perte d'une part de cette identité.

Et Saint Latuin est une belle histoire puisqu'elle commence au 5^e siècle et continue toujours : nous sommes quelque part les héritiers des bâtisseurs. Il nous faut ensuite essayer de maintenir, d'embellir, et de transmettre cet héritage.

L'église elle-même a été bâtie à la sueur de leurs fronts par des gens qui vivaient ici bien avant nous. On se les imagine facilement y œuvrer, dans leurs atours de l'époque... Des générations se sont succédées dans cette église, et se sont battues pour la garder, c'est ça aussi qui est intéressant : l'agrandissement de l'église de Belfonds avec les matériaux provenant de Saint Latuin, devenue église secondaire, ou un projet d'achat de notables d'Alençon afin d'en privatiser le lieu avaient déclenché une levée de boucliers, des écrits du 19^e siècle l'attestent.

La partie culturelle a joué avec force, puisque c'est

jusqu'au 9^e siècle l'emplacement du tombeau de Saint Latuin, le saint évangéliste du pays de Séés. Yves de Bellême au 11^e siècle l'a faite rebâtir pour appuyer sa demande du retour des reliques du saint. La perpétuation du pèlerinage s'est poursuivie même sans ces dernières. Il revient d'ailleurs de façon pérenne à partir du début du 20^e siècle.

Quelle actualité pour l'association ?

Deux gros projets sont en préparation : la statue de St Latuin en très mauvais état sera réparée aux frais de l'association pour un coût de 4000€, sans l'ornementation peinte.

Le second concerne le retable fin 18^e qui jure un peu aujourd'hui au milieu de l'espace rénové : l'espace du chœur va en même temps être réaménagé avec du mobilier dans l'aspect d'époque. Cela nécessite l'adhésion de nos partenaires, mairie, fondation du patri-moine, etc.

A signaler aussi, un site internet, monté par une jeune étudiante dans le cadre de son cursus, qui va permettre une meilleure visibilité de nos actions : il vient d'être mis en ligne, à nous maintenant de le faire vivre.

Les Amis de Saint Latuin

Siège : mairie de Belfonds, 61500

Bernard Chevalier : 06 88 43 07 61

En savoir plus :

www.eglise-saint-latuin.e-monsite.com

ALMENÊCHES
AUNOU-SUR-ORNE
BELFONDS
LA BELLIERE
BOISSEI-LA-LANDE
BOITRON
LE BOUILLON
BURSARD
LE CERCUEIL
CHAILLOUÉ
LA CHAPELLE-PRÈS-SÉES
LE CHÂTEAU-D'ALMENÊCHES
ESSAY
LA FERRIERE-BÉCHET
FRANCHEVILLE
MACÉ
MÉDAVY
MONTMERREI
MORTRÉE
NEAUPHE-SOUS-ESSAI
SAINT-GERVAIS-DU-PERRON
SAINT-HILAIRE-LA-GÉRARD
SÉES
TANVILLE

MÉMO

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

2, rue Auguste Loutreuil 61500 SÉES
02 33 28 88 87
cc-sourcesdelorne@orange.fr

ASSAINISSEMENT

Léonard MONNIER
Technicien Assainissement collectif
et Eau potable
02 33 31 22 21 / 07 87 69 95 96
leonard.monnier@cc-sourcesdelorne.fr

Cédric LETORT
Technicien SPANC
02 33 26 31 16 / 06 72 53 25 93
spanc@cc-sourcesdelorne.fr

PETITE ENFANCE

Carine LECHAT : 02 33 32 22 27
petite-enfance-paysdesees@orange.fr

RAM

06 79 74 14 30
ram-sdlo@orange.fr

MARPA

Francette PAISANT : 02 33 12 97 54
marpa-dupays-demortree@orange.fr

Camille ROULLIER

Technicien Rivières et bassins versants
06 45 28 19 38
camille.roullier@cc-sourcesdelorne.fr

SERVICES TECHNIQUES

Régis ROLAND
Services techniques
06 78 83 67 35
st-dessourcesdelorne@orange.fr

Patrick TRONCHOT
Travaux et Voirie
02 33 28 28 31 / 06 87 11 71 72
patrick.tronchot@cc-sourcesdelorne.fr

OFFICE DE TOURISME DES SOURCES DE L'ORNE

02 33 28 74 79
tourisme@cc-sourcesdelorne.fr