

Le mag

juin 2018

www.st-etienne-montluc.net



3 **VIE EN VILLE**
L'agriculture, un acteur
essentiel de l'économie
et du paysage stéphanois

22 **VIE STÉPHANOISE**
C'est un jardin...
extraordinaire !

sommaire

3

Vie en ville

L'agriculture, un acteur essentiel de l'économie et du paysage stéphanois..... 3-7

A la découverte de la faune et de la flore des marais stéphanois 8-11

Développement durable :
Défi des Familles Zéro Déchet 12

De nouveaux agents au service
de la commune..... 13

14

Rétro ville

Flashback
(de septembre 2017 à avril 2018)..... 14-19

20

Vie d'hier

Mode de vie stéphanois d'antan 20-21

22

Vies stéphanoises

C'est un jardin... extraordinaire !..... 22

Six jeunes stéphanois à la découverte
du monde du travail..... 23

24

Bien vivre

Recettes..... 24

Pizza « La Filou »
Tarte chocolat/caramel



Le Mag : bulletin semestriel d'informations municipales n°93, de juin 2018.

Service Communication-Culture : Hôtel de Ville, place de la Mairie 44360 Saint Etienne de Montluc.
(02 40 86 97 39 - communication@st-etienne-montluc.net).

Directeur de publication : Rémy Nicoleau, Maire. **Coordination de publication** : Sylvie Pontoizeau, Adjointe à la communication.

Rédaction et photos (sauf mentions contraires) : Service Communication-Culture de Saint Etienne de Montluc.

Composition et impression : *Offset 5* (02 40 26 59 56).

Distribution : *Guy W Services* (06 88 84 25 81).

Tirage : 3 400 exemplaires. **Dépôt légal** : juin 2018.



Création, réalisation et impression sur du papier 100 % PEFC issu de bois provenant de forêts gérées durablement avec des encres végétales par *Offset 5*, Imprimerie labellisée, certifiée PEFC.



L'AGRICULTURE, UN ACTEUR ESSENTIEL DE L'ÉCONOMIE ET DU PAYSAGE STEPHANOIS

Avec près de 5 000 hectares de surface agricole, soit environ 85 % de la surface totale de la commune, Saint Etienne de Montluc reste une commune rurale. En 2005, on dénombrait près de 80 exploitations sur la commune, aujourd'hui, suite à une grosse vague de départs à la retraite, elles ne sont plus que 40 environ. Pourtant l'agriculture reste essentielle pour la commune. Elle façonne notre cadre de vie.



Une commune réputée pour son foin de qualité

À la fin du XIX^e siècle, les prés de Loire représentaient l'image de marque du pays. Ces terres humides fournissaient une quantité considérable de fourrage de qualité offrant à la commune un commerce important. Saint Etienne de Montluc était également connu pour sa production de lait et de beurre. À cette époque, l'élevage chevalin, indispensable pour la récolte et la transformation des produits, était dominant sur le territoire.

Le paysage agricole s'est profondément transformé au cours du XX^e siècle marqué par un exode rural important et une accélération de la mécanisation. L'avènement du moteur à explosion et du modèle agricole américain relayé par le plan Marshall ont rendu caduque l'utilisation des chevaux. Les cheptels équinés sont devenus minoritaires. L'accroissement de la production de lait et de viande a agrandi les cheptels bovins, devenus incontournables dans le paysage agricole stéphanois. Ce phénomène a été encouragé par la création de la Politique Agricole Commune en 1962.

La production laitière a longtemps été dominante sur la commune mais la fluctuation du prix du lait a encouragé les agriculteurs stéphanois à se doter en parallèle de vaches allaitantes et d'engraissement pour pérenniser leur exploitation. Beaucoup d'agriculteurs stéphanois ont choisi de stopper la production laitière pour se spécialiser dans la production de viande.

L'activité agricole est essentielle pour la commune. En plus de répondre aux besoins vitaux de notre alimentation, elle participe à la gestion et la valorisation des milieux naturels et au maintien de la biodiversité.

La présence des zones humides sur la commune influence les pratiques agricoles stéphanoises

Située en bord de Loire, la commune possède 1 715 hectares de zone de marais classée Natura 2000. Ces espaces riches en herbes sont dotés d'une biodiversité exceptionnelle et demeurent une source précieuse d'alimentation pour les animaux. Ces zones non habitables sont occupées par les exploitants pour y faire paître leur troupeau. L'agriculture permet d'aménager et de gérer cet espace rural en générant des paysages participant à l'identité du territoire.

La géomorphologie de la commune, constituée d'une surface agricole importante de près de Loire, a la réputation de produire de l'herbe et un foin de grande qualité. Aucune autre plantation n'est possible sur ces terres. La plupart des agriculteurs de la commune bénéficient de terres agricoles en bord de Loire et sur le coteau. Ces espaces sont souvent éloignés des exploitations et donc plus adaptés à l'élevage de vaches allaitantes et d'engraissement.

Ces zones humides influencent les pratiques agricoles stéphanoises. Les exploitants doivent tenir compte de plusieurs facteurs dans leur travail quotidien : les



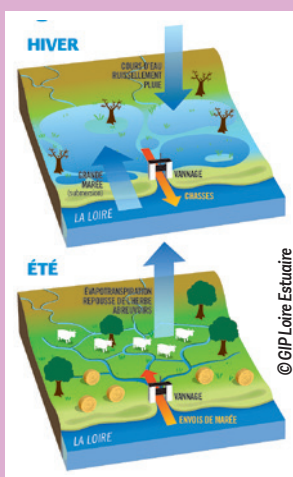
coefficients des marées pouvant inonder les prés, et le respect d'un certain nombre de dispositions pour protéger la biodiversité. Une prime annuelle est versée aux agriculteurs qui respectent les Mesures Agricoles Environnementales. Celles-ci visent à favoriser la nidification de certaines espèces d'oiseaux protégées en respectant un calendrier de fauche à partir de la mi-juin.

Une gestion saisonnière de l'eau

Dans l'estuaire de la Loire, le contrôle des niveaux d'eau est assuré par 1 825 km de canaux et 250 vannes. Les canaux et les douves, contrôlés par des vannages, facilitent la circulation de l'eau au cours de l'année. Ils sont gérés par les syndicats des marais. Les vannes permettent les envois d'eau de Loire selon les besoins des exploitants et limitent leur submersion, les entrées de sel et de vase de Loire.

L'hiver et au début du printemps, des évacuations ou « chasses » sont menées à marée descendante pour abaisser le niveau d'eau et préparer l'exploitation agricole (fauche et pâturage).

L'été jusqu'au début de l'automne, des entrées de Loire ou « envois » sont effectuées lors des vives eaux pour abreuver le bétail, faciliter une repousse de l'herbe et séparer les parcelles.



Cette situation atypique impose des usages particuliers et le respect d'un certain calendrier.

A partir de mi-mars : Mise à l'herbe des animaux. Certaines bêtes sont amenées en bord de Loire (déprimage des prairies).

A partir de mi-avril : Ensilage d'herbes et semis de maïs, épandage de fumier.

A partir de la mi-juin et jusqu'à la fin août : Fauche du foin, battage des céréales.

Septembre : Semis des prairies, ensilage de maïs

Novembre : Hivernage des animaux en bâtiment

Janvier / février / mars : Travaux d'entretien de l'exploitation (bois, clôture, nettoyage...)

Rencontres avec quelques exploitants stéphanois

Bruno et Richard Maillard, Philippe et Alexis Houssais, Yohan Tastet, Alexandre Babin, Dominique Bouyer et Jean-Michel Outin illustrent plusieurs versants de l'agriculture stéphanoise. Ils ont accepté de répondre à nos questions afin de mieux les connaître et mesurer l'ampleur de leur travail souvent méconnu.

Bruno Maillard préside la CUMA depuis près de 20 ans

Bruno Maillard a repris l'exploitation familiale avec son frère Richard dont il est associé dans le GAEC de la Vallais depuis 1998.



En plus de son métier de producteur de vaches à viande, qu'il pratique avec passion, Bruno est également président de la CUMA de Saint Etienne de Montluc depuis près de 20 ans. Cette structure, qu'il a vu évoluer, comporte bien des avantages pour les agriculteurs stéphanois. La coopérative permet de mutualiser les ressources entre agriculteurs et de réduire les frais de mécanisation dans les exploitations d'un même territoire. La CUMA des Epis d'or compte une soixantaine d'adhérents, dont une quarantaine d'actifs.



Bruno et Richard Maillard

Chaque membre cotise au capital social de la société divisé entre les différents adhérents et réparti selon leurs besoins.

Trois salariés travaillent à temps plein dans la CUMA : Jordan Piraud, Yann Babin, Quentin Hachet. Ces trois chauffeurs mécaniciens entretiennent et gèrent le matériel au quotidien. Durant le printemps et l'été, ils interviennent chez les exploitants de la CUMA sur des missions temporaires pour la récolte d'herbe, de maïs, de céréales. Certaines machines ne sont utilisables que par les salariés. Cette solution permet aux agriculteurs de gagner du temps, les salariés connaissant parfaitement leurs



Les 3 salariés de la CUMA : Jordan Piraud, Yann Babin, Quentin Hachet

machines. Celles-ci sont entretenues toute l'année et le matériel est renouvelé régulièrement.

Des plannings sont réalisés afin de répartir le matériel et de répondre aux demandes des adhérents. Les décisions liées à l'activité de la CUMA sont prises par les membres lors des conseils d'administration qui se tiennent 10 à 12 fois par an.

Que signifient les plastiques d'enrubannage roses ?

Vous vous êtes certainement demandé pourquoi des bottes de foin rose fleurissaient un peu partout dans la commune. Il y a quelques années, le distributeur des films d'enrubannage Trioplast en Nouvelle-Zélande a demandé à son fournisseur de l'aider à mener une action de lutte contre le cancer du sein. Le fabricant a alors conçu un film rose. Cette opération est arrivée en France en 2016. La CUMA de Saint Etienne a choisi d'y participer.

Sur chaque bobine de film rose vendue, 2 euros sont reversés à la Ligue contre le cancer.



Dans la famille Houssais, l'agriculture se pratique en famille

Philippe Houssais est producteur de lait et de vaches à viande. Cet agriculteur voue une véritable passion pour son métier. Une vocation qu'il a également transmise à son fils Alexis avec lequel il s'est associé depuis janvier dernier.

Philippe a repris la ferme familiale avec son épouse Muriel. Il s'occupe de la production animale et

végétale tandis que Muriel gère la vente directe ainsi que la partie administrative de l'exploitation. Depuis janvier dernier, la famille s'est associée en Groupement Agricole d'Exploitation en Commun (GAEC) suite à l'arrivée de leur fils qui a repris l'exploitation voisine d'un ami de la famille partant à la retraite. Ses parents ont décidé de l'épauler. Ce regroupement était la solution pour lui permettre de réaliser son projet en bénéficiant des infrastructures et du matériel déjà en place. L'installation d'un jeune représente un investissement énorme. En effet, Alexis a dû racheter une partie de la ferme à son père : des bâtiments, des terres agricoles, le cheptel de vaches, mais aussi du matériel. L'exploitation est devenue plus importante en termes de surface et de quantité de bovins. Des investissements sont à prévoir pour agrandir les bâtiments et ainsi améliorer leur confort de travail. Le réaménagement des locaux coûte moins cher que de nouvelles constructions.

D'autre part, Thierry a anticipé l'arrivée d'Alexis en réalisant quelques investissements. Sans l'aide de ses parents, il n'aurait pas pu réaliser son projet. Passionné par l'agriculture depuis toujours, Alexis a effectué un BTS dans le secteur. A l'issue de sa formation, il a suivi un stage obligatoire à la CCI pour les jeunes agriculteurs qui souhaitent reprendre une exploitation. Il a dû réaliser une étude et un plan de financement avec l'aide d'un comptable.

Désormais, Thierry travaille en duo avec son fils. Malgré une charge de travail supplémentaire, cette collaboration est plutôt enrichissante car ces deux générations d'agriculteurs se complètent. Alexis bénéficie de l'expérience de son père pour comprendre et apporter les meilleurs soins possibles aux animaux mais aussi sur les techniques agricoles. Alexis de son côté est plus à l'aise avec l'informatique et peut apporter une aide précieuse à son père sur la gestion administrative de l'exploitation. Cette tâche est devenue une part importante de leur travail quotidien.

Tous deux cultivent la même philosophie, produire de manière raisonnée en utilisant le moins possible de ressources extérieures. La famille est attachée au fait de produire du maïs, de l'herbe et



Philippe et Alexis Houssais
Vente directe de viande
GAEC de la Petite Haie
1 à 2 ventes par mois
Contact : 06 84 08 61 43 /
earlpetitehaie@orange.fr

de l'ensilage de qualité pour nourrir ses animaux. Une manière de contrôler l'alimentation de leurs vaches et de les alimenter le plus naturellement possible. Le bien-être des bêtes est un élément essentiel pour l'ensemble des agriculteurs rencontrés. Ceux-ci veillent à ce que leur bétail prenne l'air le plus souvent possible. Pour Thierry, la quasi-autosuffisance demeure la solution pour limiter les dépenses. Selon lui, la surproduction a fragilisé l'agriculture. Les producteurs subissent encore aujourd'hui la crise du lait avec des prix très incertains et beaucoup trop faibles pour dégager des revenus décents. Cette situation a découragé de nombreux producteurs, mais Thierry et son fils ont pris le risque de continuer. Le lait étant une denrée essentielle dans l'alimentation, ils espèrent que la filière connaîtra des jours meilleurs.

Yohan Tastet et Alexandre Babin ont choisi de s'installer sur la commune

Ces deux jeunes agriculteurs ont fait le choix de reprendre une exploitation agricole, l'un étant fils d'agriculteur, l'autre non. Tous deux ont recouru au service de remplacement « Coup de main » qui leur a permis de se faire la main et de se forger un réseau d'agriculteurs.

Yohan Tastet a connu son cédant lors d'un remplacement. Rapidement les deux hommes ont tissé des liens d'amitié. Lors de son départ à la retraite, il a naturellement pensé à lui pour reprendre son exploitation. Cet amoureux des bêtes et de la nature envisageait d'être agriculteur depuis tout petit. Non fils d'agriculteur, il



Yohan Tastet

Vente directe de viande

Sur demande : yohan.tastet@laposte.net

a fait des études de paysagiste avant de réaliser son rêve. Pour cela, il a suivi un stage auprès de la chambre d'agriculture, condition obligatoire pour prétendre aux aides du département visant à encourager l'installation des jeunes.

Yohan a eu la chance d'être accompagné par son cédant dans le montage de son dossier et de son plan de financement qu'il a soigneusement préparés deux ans auparavant. Ce producteur de lait et de viande adore son métier. Même si la conjoncture est très difficile actuellement et qu'une installation demande beaucoup d'investissement personnel et financier, Yohan ne regrette pas son choix. Il est son propre patron, le travail est très diversifié et il apprécie d'être au contact des animaux.

Alexandre Babin a eu l'opportunité de reprendre la ferme de ses voisins en janvier 2016. Après un BEP suivi d'un bac professionnel dans le domaine agricole, il a travaillé au service de remplacement « coup de main », puis quelques années au sein de la CUMA des Epis d'or. Fils d'agriculteur, ces expériences lui ont permis d'appréhender toutes les facettes du métier. Après avoir suivi le stage à la Chambre d'Agriculture, il a monté son dossier et obtenu des aides à l'installation afin d'acheter une partie de l'exploitation, du cheptel, mais aussi pour



La prim'Holstein

Race bovine laitière française d'origine néerlandaise. Il s'agit de la race la plus répandue.



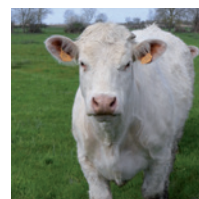
La blonde d'Aquitaine

Race bovine allaitante de grande taille issue du Sud-Ouest de la France et réputée pour ses qualités bouchères.



La limousine

Race bovine française rustique originaire du Limousin, réputée pour sa rusticité et la qualité gustative de sa viande.



La charolaise

Race bovine française originaire de Bourgogne. Fournissant une viande peu grasse, elle est réputée pour ses qualités bouchères.

Vie en ville



Alexandre Babin

acquérir de nouvelles vaches. Alexandre connaissait déjà bien la ferme, il a été accompagné par son père avec lequel il travaille au quotidien, mais aussi par son cédant. Il a choisi de se consacrer uniquement à l'élevage de vaches à viande qu'il considère moins contraignant que la production laitière.

Pour lui, s'occuper des animaux et les voir grandir est une satisfaction quotidienne et un véritable plaisir malgré toutes les heures de travail que cela impose. Alexandre souhaiterait pouvoir s'agrandir mais cela est compliqué pour un jeune. Le rachat des terres constitue un investissement beaucoup trop important pour son installation. La location des terres est difficile, il reste très peu de surface disponible et les parcelles sont très recherchées. Il a d'ailleurs perdu quelques hectares d'espace par rapport à son prédécesseur. Aujourd'hui, il aimerait pouvoir louer des terres autour de son exploitation pour réaliser ses projets et agrandir son cheptel.

Dominique Bouyer et Jean-Michel Outin cultivent le langage des plantes

Dominique Bouyer et Jean Michel Outin représentent une autre facette de l'agriculture stéphanoise. L'un est maraîcher, l'autre est pépiniériste.

Dominique a repris la suite de ses parents en 2001. Il représente la 4^e génération de maraîcher. Cette exploitation de 4 hectares dispose de 2 hectares de grands abris. Spécialisé dans la culture des aubergines, concombres, tomates et radis qu'il fournit à la Coopérative du Val Nantais, Dominique cultive également d'autres légumes pour la vente directe effectuée tous les jours sur l'exploitation.

Ce professionnel maîtrise le langage des plantes. Pour lui, c'est un véritable challenge de voir la nature

pousser, même si cela représente beaucoup de travail. Véritable technicien doté d'un fort bagage en horticulture, Dominique soigne ses plantes et est très innovant dans son domaine. Il veille à pratiquer une culture raisonnée, respectueuse de la nature et aime expérimenter de nouvelles variétés d'aubergines, concombres...

Jean-Michel Outin, lui, est pépiniériste. Formé à l'école d'horticulture, il s'est installé sur la commune en 2002. Pour lui, le climat doux des bords de Loire est propice à son activité. Ce professionnel cultive des arbustes caducs et persistants, des arbres à tiges, des arbres fruitiers, des rosiers, des plantes vivaces, des plantes potagères et des fleurs de saison. Ouvert tous les après-midi à partir de 15 h, ce producteur est également présent sur le marché de Basse Indre. Il vend aux particuliers comme aux professionnels.

Jean-Michel est sensible au fait de maîtriser sa production, de la jeune plante au produit fini. Ce passionné est soucieux de trouver de nouvelles alternatives aux produits phytosanitaires afin de respecter le mieux possible la nature. Chaque année, il expérimente de nouvelles plantes afin de proposer des nouveautés à ses clients.



Jean Michel Outin
Vente directe de plantes
La Rue Blanche
Du lundi au samedi à partir de 15 h.



Dominique Bouyer

Vente directe de légumes
EARL des 4 Nations
En hiver :
Du lundi au vendredi de 17 h à 19 h et samedi matin de 9 h à 13 h
En été (à partir du 1^{er} juin) :
Du lundi au jeudi de 16 h à 19 h, vendredi de 15 h à 19 h et samedi de 9 h à 13 h

Que fait la commune pour le monde agricole sur Saint Etienne de Montluc ?

- Participation importante de la commune lors des opérations de remembrement afin de regrouper et d'améliorer l'accessibilité des parcelles les plus éloignées ;
- Amélioration des structures agricoles ;
- Dégrèvement de la taxe foncière sur le non bâti pour les jeunes agriculteurs (5 ans à compter de la date d'installation) ;
- Entretien des chemins ruraux par les services techniques municipaux ;
- Conservation et valorisation des espaces agricoles et naturels en limitant la consommation foncière et en préservant les 4 300 hectares de superficie agricole. Ces objectifs sont inscrits dans le Plan Local d'Urbanisme des communes de Cordemais, Le Temple de Bretagne et Saint Etienne de Montluc.



© GIP Loire Estuaire

À LA DÉCOUVERTE DE LA FAUNE ET DE LA FLORE DES MARAIS STEPHANOIS

La zone des Marais de Saint Etienne de Montluc représente 1 715 hectares de terre. Cette superficie est composée de 4 grandes vallées : la Grande-vallée ou vallée de La Musse, la vallée de la Baie, la vallée du Fresne et le Pré-du-Couleuvrou.

Ces zones humides constituent une zone riche en biodiversité.

Un peu d'histoire...

Les premiers aménagements des marais Audubon (Saint Etienne de Montluc et Couëron), nommé ainsi en hommage au célèbre peintre naturaliste qui a résidé sur Couëron, datent du XII^e siècle. C'est la communauté religieuse de l'Abbaye de Buzay qui en est à l'origine, comme pour un certain nombre de marais allant jusqu'à l'Île de Noirmoutier. Des seigneurs laïques donnant ces terres jugées inintéressantes, les religieux ont alors aménagé ces zones de marécage afin de pouvoir contrôler les niveaux d'eau et en faire des espaces agricoles. Ils sont ainsi les instigateurs du système de canaux, douves, écluses et vannes.

Au XIX^e siècle, entre 1818 et 1821, une deuxième phase d'aménagement a donné naissance à la plupart des installations que nous connaissons aujourd'hui. Elles ont été réalisées par des compagnies regroupant des notables commerçants propriétaires des terres. Le Canal de la Musse a quant à lui été aménagé entre 1922 et 1923.

Fonctionnement des marais

Les marais de Saint Etienne de Montluc font partie des marais estuariens situés entre Corsept (rive sud) et Nantes (rive nord). Des mètres cubes d'eau salée de l'Océan Atlantique remontent l'Estuaire lors des marées chaque année, et se mélangent à l'eau douce du fleuve de la Loire, formant l'eau de l'estuaire.

Ces zones de marais, aménagées et entretenues par l'homme, permettent alors de réguler la quantité d'eau en fonction des marées.

Aujourd'hui, il n'existe plus qu'un seul syndicat en charge de la gestion de ces espaces. Il porte le nom de Syndicat des marais de

Saint Etienne-Couëron. Les collectivités locales peuvent également être amenées à intervenir sur ces espaces, sur le plan économique, environnemental et patrimonial, en lien avec le syndicat.

Un site classé Natura 2000

C'est cette situation géographique - entre Terre, Océan, Loire - et la gestion de cet écosystème par l'homme, combinées à une agriculture extensive, respectueuse et compatible avec la biodiversité, qui font de cette zone de marais un territoire si accueillant pour la faune et la flore.

Cette mosaïque de milieux favorables et préservés permet d'accueillir bon nombre d'espèces appréciant les prairies humides, ce qui représente une richesse inestimable.

Très peu connues, les berges de nos estuaires et fleuves estuariens sont riches de centaines d'espèces végétales mais aussi de nombreux animaux qui s'y nourrissent et/ou se reproduisent et constituent une biodiversité exceptionnelle.

L'estuaire de la Loire et ses marais attenants sont classés au niveau européen (programme Natura 2000) en raison de l'importante variété d'habitats naturels, de cette diversité et de la rareté des espèces végétales et animales.

Entre 220 et 250 espèces d'oiseaux sont présentes dans l'estuaire de la Loire, ce qui en fait l'un des premiers sites d'accueil au niveau national. La protection Natura 2000 permet de conserver ces zones à grand intérêt écologique.



© Philippe Marchand

Ecluse Dareau



© GIP Loire Estuaire



Ecluse de Vair



Natura 2000, un outil de protection européen

Le réseau Natura 2000 est né d'un constat : les taux d'extinction des espèces animales et végétales sur la planète sont actuellement 100 à 1 000 fois supérieurs à ceux relevés au cours des temps géologiques passés. Si les causes sont multiples, la perte et l'altération des milieux naturels fragilisent fortement les populations et conduisent à des disparitions massives.

Pour enrayer cette perte de biodiversité sur son territoire, l'Europe s'est dotée à partir de 1992 d'un réseau de sites naturels, désignés pour protéger les milieux naturels (habitats) et la diversité biologique (espèces). Actuellement, ce réseau couvre un cinquième du territoire de l'Union Européenne (UE) avec plus de 26 000 sites.

Une faune riche

Entre 2014 et 2018, 160 espèces d'oiseaux ont été recensées sur la commune de Saint Etienne de Montluc.

La majorité des données se situent sur les marais en bord de Loire. Ce milieu représente un enjeu important pour les oiseaux et la biodiversité en général.

Un grand nombre de ces espèces est protégé : la pie-grièche écorcheur, la cigogne blanche, le tadorne de belon, l'aigrette garzette, la grande aigrette, le héron garde-boeufs, la cisticole des joncs, le gorgebleue à miroir, le rouge-gorge, la chouette hulotte, le héron pourpré, le busard des roseaux, le héron cendré...

Zoom sur...

La cigogne blanche (photo 1)

Les prairies humides représentent les milieux favorables où les cigognes peuvent s'installer. Cette espèce a failli disparaître en France dans les années 1970. Elle est aujourd'hui classée parmi les espèces protégées et fait partie à ce titre, d'un programme de recherche national. Les habitats qu'elle fréquente sont également préservés.

Saint Etienne de Montluc est la 3^e commune de Loire-Atlantique à accueillir des cigognes. D'après les derniers relevés, 22 nids y ont été recensés. Carnivores et opportunistes, le régime des cigognes

est très varié : elles se nourrissent principalement d'écrevisses de Louisiane (espèce invasive) mais également d'insectes, amphibiens, mollusques, crustacés, reptiles, vers de terre et de rongeurs.

La grande aigrette (photo 2)

La grande aigrette fait partie de la famille des hérons. Elle vit notamment près des marais d'eau douce ou salée, des étangs, des lacs, des vasières, des grands cours d'eau et dans les champs inondés. Également classée comme espèce protégée, la grande aigrette est très craintive et difficile à apercevoir. Très peu présente dans nos marais il y a dix ans, nous en accueillons de plus en plus depuis quelques années.

Le rôle des genêts (photo 3)

Le rôle des genêts est un oiseau des prairies de fauche et de pâturages. C'est une espèce protégée en France et classée « en danger » sur la liste rouge des espèces menacées du territoire. Farouche et rarement aperçu à découvert, cet oiseau solitaire se montre actif du crépuscule jusqu'à l'aube.

Son alimentation comprend des graines, de petits insectes et toutes sortes d'invertébrés (limaces, escargots, mille-pattes, vers de terre et araignées).

Il n'a plus été observé sur la commune depuis plusieurs années et préfère les îles situées dans la Loire, juste en face de la commune où il vient se reproduire l'été. Cependant, l'environnement



1



2



3



4



5



6



7

et les pratiques agricoles (mesure agro-environnementales, fauches tardives...) étant favorables, tout est fait pour lui permettre de revenir dans les marais stéphanois.

Parmi la faune des marais stéphanois, nous trouvons également des insectes, mammifères, amphibiens et poissons caractéristiques de ces zones humides, dont certaines espèces de crapaud ou encore le hérisson.

Le grand capricorne (photo 4)

La taille de cet insecte est impressionnante, pouvant atteindre une dizaine de centimètres de long, sans compter ses antennes. Assez rare et localisé dans la moitié nord de la France, le grand capricorne est commun au sud du Massif Central. L'insecte apparaît au crépuscule entre fin mai et début juin.

Sa vie d'adulte est très courte : 1 à 2 mois durant lesquels il pérennise l'espèce. Il se nourrit sur les plaies et exsudations des arbres, et également de fruits mûrs.

Le pique-prune (photo 5)

Le scarabée pique-prune est une espèce d'insecte en régression, menacée et protégée. On peut l'apercevoir en été, sur le tronc des arbres au crépuscule, et parfois en plein jour lors de fortes chaleurs. Adulte, il vit enfoui dans du terreau, où il ne survit qu'un mois ou deux. Il se déplace

lentement et se nourrit de matières végétales liquides et sucrées. Comme la plupart des espèces, sa principale préoccupation est la reproduction.

Les anguilles (photo 6)

Ce poisson migrateur qui parcourt énormément de kilomètres tout au long de sa vie, est l'espèce la plus représentative des marais car elle représente bien sa particularité : entre eau de mer et eau douce. L'anguille naît dans les eaux salées de l'Atlantique avant de rejoindre l'eau douce des marais où elle va grandir et vivre pendant 10 à 15 ans. En fonction de sa maturité, son régime alimentaire se compose de larves d'insectes, de vers, mollusques, crustacés et petits poissons. Elle retourne dans l'océan à la fin de sa vie pour y pondre avant de mourir.

La loutre d'Europe (photo 7)

Espèce de mammifère carnivore semi-aquatique et principalement nocturne, la loutre d'Europe vit au bord des cours d'eau. Elle se nourrit principalement d'espèces de poissons différentes en fonction du milieu et de la saison. Autrefois chassée pour sa fourrure, la loutre dont le nombre en Europe a particulièrement régressé au cours du XX^e siècle, est aujourd'hui une espèce protégée pour son intérêt patrimonial. Elle est très discrète et il est difficile de l'apercevoir.

Malheureusement, les marais sont également envahis par des espèces invasives comme le ragondin, l'ibis sacré et l'écrevisse de Louisiane.



Ragondin



Ibis sacré



Ecrevisse de Louisiane



Une flore à découvrir et préserver

Les marais accueillent également une flore remarquable que nous pouvons observer lors de nos balades. Un certain nombre d'espèces est protégé, parmi lesquelles :

La fritillaire pintade (photo 8)

Cette plante est une espèce réglementée et protégée inscrite sur la liste rouge armoricaine. Ressemblant à une tulipe renversée, elle est toxique et pousse en zones humides. Nous pouvons l'apercevoir de la mi-mars à fin avril, mais attention, sa cueillette est interdite !

L'angélique des estuaires (photo 9)

Cette plante s'installe sur les berges des estuaires. Elle préfère l'eau douce mais supporte une eau très faiblement salée. L'angélique des estuaires est une espèce très rare à l'échelle mondiale : elle s'observe principalement en France, dans quelques estuaires et fleuves estuariens de la façade atlantique. Cette spécificité et ses exigences en termes d'habitat justifient le fait qu'elle est aujourd'hui protégée au niveau européen.

La gratiôle officinale (photo 10)

La gratiôle officinale est une plante vivante à proximité de l'eau, dans les lieux humides. Elle est commune dans l'Ouest et le Centre de la France, plus rare ailleurs. Sa racine, ses feuilles et ses fleurs sont toxiques.

Elle est protégée au niveau national.

Le trèfle de michéli (photo 11)

Plante annuelle fleurissant de mai à juillet dans les prés humides de l'Ouest et du Centre de la France.

Le trèfle de michéli s'adapte à tous les types de sol et résiste à de courtes périodes d'inondation.

L'angélique des estuaires, la gratiôle officinale, le trèfle de michéli et la fritillaire pintade font partie des 14 espèces bénéficiant d'une protection dans l'estuaire pour cause de rareté.

On y retrouve également d'autres espèces typiques des zones humides comme le frêne (photo 12)

Le frêne est caractéristique des marais puisqu'il supporte bien d'avoir les racines dans l'eau durant quelques semaines. Il servait jadis de bois de chauffage mais joue aujourd'hui un rôle important sur la biodiversité puisqu'il apporte de l'ombre pendant les périodes de fortes chaleurs, que de nombreux oiseaux y nichent et que les insectes s'y abritent. Sa tête en forme de têtard est due à la taille faite par l'homme. Cet arbre est également appelé « trogne » ou « arbre têtard » lorsque ses branches latérales sont supprimées. La majorité des arbres des marais stéphanois présentent cette caractéristique.

La flore peut aussi être invasive, à l'image de la jusie (photo 13) qui envahit les canaux du printemps à l'automne. En s'y installant, elle arrête la circulation de l'eau, contribuant à l'envasement des canaux et asphyxie le milieu puisqu'elle empêche la biodiversité aquatique de se développer en lui coupant la luminosité. Elle fait l'objet de chantiers d'arrachage tous les ans pour endiguer ce fléau.



Nous sommes tous invités à agir afin de préserver ces richesses qu'abrite nos marais, alors n'oublions pas les règles de bonne conduite lors de nos balades estivales.

Sources : Communauté de Communes Estuaire et Sillon, Estuarium, GIP Loire Estuaire, LPO Loire Atlantique, ACROLA, Département de Loire Atlantique/ animateur du site Natura 2000 de l'Estuaire de la Loire, EDENN, www.oiseaux.net

RÉDUCTION DES DÉCHETS : CINQ FAMILLES STÉPHANOISES RELEVENT LE DÉFI

Consciente de l'enjeu environnemental majeur existant autour de la production des déchets, la commune a souhaité sensibiliser les Stéphanois en lançant un défi des Familles Zéro Déchet. Au programme pour les cinq familles participantes : des ateliers mensuels, une pesée hebdomadaire des déchets et une forte motivation pour atteindre une réduction d'au moins 10 % de leurs quantités de déchets.



Les familles se sont réunies autour d'un apéro zéro déchet lors de l'atelier d'avril.

L'équivalent de 29 baleines bleues (4 100 tonnes environ), c'est le poids de déchets jetés à Saint Etienne de Montluc en 2017.

Notre mode de consommation étant basé sur le tout jetable, les emballages se sont multipliés au cours des dernières années. Or, ils ont une durée d'utilisation très courte : un sac plastique sert en moyenne 20 minutes avant de finir à la poubelle. S'ajoutent à ces emballages tous les autres types de déchets générés par notre consommation quotidienne.

Nous arrivons ainsi, en France, à un total de 573 kg de déchets jetés par habitant et par an en moyenne. A Saint Etienne de Montluc, c'est l'équivalent du poids de 29 baleines bleues qui a été jeté par l'ensemble des Stéphanois l'année dernière ! Une grande partie de ces déchets finira incinérée ou enfouie.

Ces constats interpellent et questionnent : en tant que consommateurs, peut-on réduire notre production de déchets ? Cette question résonne dans l'Agenda 21 de la commune, qui a fait de la consommation responsable l'un de ses axes stratégiques majeurs. La municipalité a donc vu dans le lancement d'un Défi des Familles

Zéro Déchet une occasion ludique de créer une dynamique de réduction des déchets sur la commune.

Un défi à la portée de tous

Depuis le 21 février, cinq familles se sont lancées dans cette aventure. Elles vont, de mars à juillet, penser différemment leur manière de consommer afin de réduire la taille de leurs poubelles. Pendant ces cinq mois, les familles pèseront leurs différentes poubelles à la fin de chaque semaine et noteront leurs résultats sur une feuille de pesée. En mars, mois « témoin », il leur a été demandé de ne pas changer leurs habitudes. Mais depuis début avril, marquant le début des mois « action », elles sont amenées à modifier leurs pratiques afin d'atteindre une réduction d'au moins 10 % de leur poids de déchets d'ici juillet. Les actions portent par exemple sur la réduction des emballages au profit de l'achat en vrac, ou sur le compostage des déchets verts.

La commune accompagne les cinq familles stéphanoises depuis le début du défi. Des ateliers sont organisés chaque mois afin de faire le point, de découvrir des astuces et des méthodes alternatives, de réaliser des activités zéro déchet...



Le premier atelier a eu lieu le 3 avril : à cette occasion, un kit de base du « zéro déchet » leur a été remis.

L'atelier a aussi été l'opportunité pour les familles d'exprimer leurs interrogations, notamment sur les questions de temps et de budget, puisqu'une spécialiste du mode de vie « zéro déchet », Claire Poirier, est venue raconter sa propre expérience.

Elle a présenté aux familles comment, d'un mode de consommation au départ classique, elle a petit à petit réussi à changer ses pratiques. Sa famille de cinq personnes est ainsi arrivée en quelques années à passer de 26 conteneurs par an à moins d'un conteneur aujourd'hui. A long terme, le mode de

vie « zéro déchet » lui a permis de réorganiser son temps et d'économiser de l'argent.

Quelques gestes bien ciblés, sans contrainte, peuvent suffire à faire la différence (suppression de l'eau en bouteille par exemple). Le défi cherche finalement à montrer que la réduction des déchets est accessible à tous : n'importe quelle famille peut, avec ses moyens, devenir actrice de sa consommation quotidienne et diminuer sa production de déchets. Chaque foyer doit ainsi se fixer des objectifs simples en lien avec son mode de vie, pour une progression pas à pas.



Vous souhaitez en savoir plus sur le mode de vie « zéro déchet » ou simplement découvrir quelques astuces pour réduire votre production de déchets au quotidien ? Il existe plusieurs ouvrages de référence dans le domaine que vous pourrez trouver à la Bibliothèque.

Kit « zéro déchet » : cabas, sacs à vrac, boîtes hermétiques, « stop pub ».

DE NOUVEAUX AGENTS AU SERVICE DE LA COMMUNE

Trois agents ont rejoint le personnel de la Mairie depuis ces derniers mois. Nous leur souhaitons la bienvenue dans leurs nouveaux postes.



Yveline MARTIN, Agent d'accompagnement des Transports Scolaires depuis le 13 novembre 2017, a pour mission de veiller à la sécurité des enfants le matin et le soir pendant les transports scolaires. Elle participe également au service de restauration scolaire sur le temps du midi pour les enfants de maternelle. Habitante de la commune, elle a une grande expérience auprès des enfants puisqu'elle a été assistante maternelle pendant 10 ans.



Chantal ONNILLON, a rejoint l'équipe des agents municipaux le 8 janvier 2018. Elle occupe le poste d'**Agent d'accompagnement des Transports Scolaires** en remplacement de Jacqueline OUTIN partie à la retraite. Elle aussi veille à la sécurité des enfants le matin et le soir dans les transports scolaires et participe au service de restauration scolaire sur le temps du midi. Après un parcours en agence immobilière puis en société d'assurance pendant près de 35 ans, Chantal a souhaité changer de voie professionnelle.



Depuis le 12 mars 2018, **Marion DANIEL** a rejoint l'équipe des agents municipaux en tant que **Chargée de mission Gestion différenciée des espaces verts et Développement Durable**.

Originaire du Finistère, elle est titulaire d'un diplôme d'ingénieure-paysagiste obtenu à l'école Agrocampus ouest d'Angers. Sa mission consiste à optimiser la gestion des espaces verts tout en veillant au respect de l'environnement. Elle sera également en charge de l'animation et du suivi des actes définis dans l'acte II de l'Agenda 21 local, adopté en Conseil Municipal le 1^{er} juin 2017.



10^e vide greniers d'automne

Dimanche 24 septembre 2017, l'Amicale Laïque a organisé son traditionnel vide-greniers d'automne. Comme chaque année, les visiteurs et chineurs sont venus nombreux dans la rue Lamennais et sur le terrain de l'ALSEM, où le soleil était encore au rendez-vous. Les 170 exposants étaient satisfaits de leur journée, tant par leurs ventes que pour l'organisation. La restauration était assurée par les handballeurs, les pongistes de l'ALSEM et la section « Arts de la rue ». Merci encore à tous les bénévoles présents dès 6 h du matin pour assurer la circulation et la mise en place des exposants. Le prochain vide-greniers se déroulera le 30 septembre prochain.

La Bibliothèque a fait sa rentrée littéraire

Samedi 21 octobre 2017, la Bibliothèque municipale a proposé aux Stéphanois une présentation de romans de la rentrée littéraire, animée par la librairie Coiffard (Nantes). Une dizaine de titres ont été présentés, suivis d'un temps d'échange convivial autour d'une collation. Quelques exemplaires de ces romans étaient en vente sur place. Les retours sont très positifs et le public souhaite voir l'animation renouvelée l'année prochaine. Un moment convivial très apprécié par le public stéphanois.



Zoom sur l'exposition Reflets de Bretagne

Proposée par la municipalité dans le cadre de sa saison culturelle et du festival Celtomania, cette exposition itinérante tout public prêtée par le Musée de Bretagne de Rennes présentait de nombreux portraits d'hommes, femmes et enfants réalisés il y a un siècle par des photographes bretons.

L'exposition installée en Salle Justice de Paix du **23 octobre au 3 novembre 2017**, a été appréciée par les visiteurs. Une manifestation réussie, que la municipalité espère pouvoir reconduire sur d'autres thématiques.

Lumière sur les légendes bretonnes !

Mercredi 25 octobre 2017, l'atmosphère mythique des contes et légendes bretonnes a envahi l'Espace Montluc avec le spectacle *Ballades contées des korrigans*. Ce conte jeune public proposé dans le cadre du festival Celtomania proposait 3 contes celtes narrants les aventures de Merlin et Guenièvre, du roi Arthur ou encore les péripéties des korrigans. Sur scène, marionnettes et théâtre d'ombres accompagnés d'un violon ont permis de plonger au cœur de la forêt de Brocéliande, monde merveilleux et berceau de ces légendes emblématiques de Bretagne...



Des animaux de la forêt à la Bibliothèque

Judi 26 octobre 2017, la Bibliothèque municipale a proposé le spectacle « Petit Pâtacha » présenté par la Compagnie *La Belle Rencontre*. Ce spectacle, adressé aux enfants de 1 à 5 ans, affichait complet sur les deux séances organisées. Les familles étaient invitées à découvrir l'histoire du petit chat Pâtacha et des autres animaux de la forêt venus l'aider à retrouver sa maison. Les enfants sont repartis ravis.



Commémoration de l'Armistice du 11 Novembre 1918

Samedi 11 novembre 2017 s'est déroulée la commémoration du 99^e anniversaire de l'Armistice de la guerre 14-18. Le Maire, les élus, les anciens combattants, les sapeurs-pompiers, les membres d'associations stéphanoises et personnalités locales étaient présents pour rendre hommage aux soldats morts pendant ce conflit. Ils se sont ensuite rendus au Monument aux Morts et au cimetière pour y déposer des gerbes.

Les élèves des écoles élémentaires de la Guerche et de Sainte Marie étaient présents pour lire des poèmes et lettres écrits durant la guerre. Les membres de l'école de musique *Rythme au Manoir* ont ensuite interprété la Sonnerie aux morts et chanté l'hymne national *La Marseillaise*.



En route vers le zéro déchet

Dans le cadre de la *Semaine Européenne de la Réduction des Déchets*, la ville a organisé plusieurs animations sur prévention des déchets : des ateliers de fabrication de « shampoing solide » ou encore « d'une pierre d'argile » et un atelier couture pour transformer ses vieux jeans en pochette, sac, trousse, ...

Afin de clôturer cette semaine sous le signe de la

réduction des déchets, une opération « Nettoyons la ville » a été organisée le **25 novembre 2017**, en partenariat avec l'Association *Montluc Nature Randonnée*. Une exposition sur la prévention des déchets était également proposée salle Malraux.

Cette opération s'inscrivait dans l'Agenda 21 local, dont l'objectif est de sensibiliser les Stéphanois à la nécessité de réduire la quantité de déchets produits et donner les clés pour agir au quotidien.



31^e exposition de peinture d'art

La 31^e exposition de peinture d'art de l'ALSEM s'est déroulée les week-ends des **18, 19 et 25, 26 novembre 2017**. Comme tous les ans, elle a rencontré un franc succès. Le public a pu découvrir la centaine de tableaux réalisés par les adhérents de la section.

Le peintre nantais Yves Palliès, invité d'honneur de cette manifestation, a séduit par l'originalité et la finesse de composition de ses œuvres en "trompe-l'œil chevalet".



Un nouveau local pour Saint-Vincent-de-Paul

Le **vendredi 24 novembre 2017** a eu lieu la remise des clés officielle du nouveau local de la Conférence Saint-Vincent-de-Paul, en présence du Maire, des élus, du Président, des membres de l'association et de quelques bénéficiaires de Saint-Vincent-de-Paul. La distribution alimentaire y a redémarré courant janvier, et l'association peut désormais profiter d'un local de 80 m² comportant une salle d'attente, un bureau d'accueil et une pièce pour la distribution alimentaire.

Ces nouveaux locaux apportent désormais beaucoup plus de confort aux 110 à 130 bénéficiaires mensuels et aux bénévoles.





Marché de Noël sur le thème du cirque

Samedi 2 décembre 2017, le parking du Moulinet s'est transformé en piste de cirque à l'occasion du marché de Noël organisé par l'association *Noël sur les étoiles*. En plus des cinquante stands commerciaux, l'événement proposait des ateliers d'initiation aux arts de la rue avec des saltimbanques de la *Compagnie Fabigan*, et une exposition sur « le monde du cirque » à la salle des Loisirs. Le public a pu profiter des parades de rues, tours de magie, impromptus humoristiques ou de jonglage proposés tout au long de la journée,

ainsi qu'une retraite aux lampions en compagnie du Père Noël qui avait fait le déplacement pour l'occasion ! Les aînés n'ont pas non plus été oubliés, puisqu'une chorale d'une centaine d'enfants s'est produite à la Résidence du Sillon. Les bénéfices de cette journée ont été reversés aux 3 associations : *Les victoires de Victor*, *Romain sourires* et *Alexis dans les étoiles*.

Enquête pour retrouver le Père Noël à la Bibliothèque

La Bibliothèque a proposé le **samedi 2 décembre 2017** le spectacle « La grosse fatigue du Père Noël », présenté par la *Compagnie de l'Étre Ange*. Cet événement destiné aux enfants de 3 à 10 ans a accueilli des spectateurs captivés et très réceptifs.

Un spectacle de Noël humoristique où la participation des enfants était importante tant sur les chansons que sur le rythme de l'histoire. Le public s'est laissé emporter dans cet univers enchanté où le conte, la musique et les marionnettes les ont embarqués dans une course contre la montre pour retrouver le Père Noël à temps avant la grande distribution des cadeaux !



Les écoliers stéphanois ont fêté Noël à l'Espace Montluc

L'ensemble des élèves stéphanois était invité aux festivités de Noël organisées par la municipalité afin de satisfaire petits et grands. **Mardi 5 décembre**, les élèves à partir du CE1 ont assisté au spectacle de théâtre d'objets *Perce-Neige*, qui associe musique, pop-up et ombres chinoises autour d'un récit moderne et rocambolesque. À la fois ludique

et pédagogique, ce dernier a beaucoup plu. Les plus jeunes ont été conviés le **mardi 12 décembre**, pour découvrir le conte musical *Michka le petit ourson*. Un spectacle de Noël tout doux qui suit les aventures d'un doudou. Des gourmandises ont été offertes aux enfants par le Père Noël.



Un nouveau skate park sur la commune

Samedi 16 décembre 2017, le Maire et l'équipe Municipale ont convié la population et les associations sportives stéphanoises à découvrir le tout nouveau Skate Park. Sa réalisation a marqué le coup d'envoi des travaux du parc urbain du Pré Petit, qui se poursuivent avec, entre autres, la réalisation d'un city stade. Ces équipements situés à proximité des autres infrastructures sportives sont un terrain de jeux parfait pour les amateurs de sports en tous genres.





Cérémonie des vœux du Maire à la population

Jeudi 11 janvier 2018, le Maire, Rémy Nicoleau a présenté ses vœux 2018 à la population. C'est dans un décor de jardin éphémère installé pour l'occasion à l'Espace Montluc par le service Espace Vert, que l'ensemble des acteurs du territoire a été accueilli par les membres du Conseil Municipal : Stéphanois, représentants des administrations, municipalités voisines, associations, commerçants et artisans, agents de la commune. Cette cérémonie a permis de revenir sur les grands projets de l'année 2017 et de présenter les orientations 2018 (grands travaux, spectacles et animations culturelles, ...).



Les vœux du Maire au personnel communal

Le Maire a présenté ses vœux au personnel municipal le **jeudi 18 janvier 2018**. L'occasion de réunir l'ensemble des agents pour un moment de partage convivial, et de remettre des médailles d'argent et d'honneur à Florence Allais, Daniel Bouriau, Catherine Gourdon pour leurs années passées dans la fonction publique.

Concert de musique classique avec l'ensemble baroque Stradivaria

Samedi 20 janvier 2018, les spectateurs sont venus s'imprégner du répertoire des XVII^e et XVIII^e siècles interprété par l'ensemble baroque Stradivaria et dirigé par le violoniste et fondateur de l'ensemble baroque Daniel Cuiller. Les quatre musiciens présents ont présenté le spectacle *Divertissement de Londres à Versailles*. Une immersion réussie qui a beaucoup plu au public.



Le Centre de secours stéphanois a célébré la Sainte-Barbe



Samedi 27 janvier 2018, les sapeurs-pompiers de Saint Etienne de Montluc ont fêté la Sainte-Barbe accompagnés de la Batterie-Fanfare de Saint-Martin, sur le parking du Moulinet. Lors de la cérémonie, Régis Bourbigot, nouveau Chef du Centre de Secours qui compte 40 pompiers, dont 8 femmes, a présenté le bilan des interventions de l'année 2017. Ce bilan comptabilise 342 sorties, un chiffre stable, réparti entre une augmentation des interventions de secours aux personnes, et une diminution des sinistres divers tel que les accidents (au nombre de 55), et les incendies (au nombre de 32).

Cette année, les promus sont Valentin Loyen et Maxime Monnier au grade de Sergent, Maxime Dehays au grade de Caporal-chef, Céline Le Gall et Matthieu Rouart au grade de Caporal, Raphaël Brechet et Frédéric Dal au grade de 1^{ère} classe. Un hommage a par ailleurs été rendu devant le Monument aux Morts à l'intention des deux sapeurs-pompiers décédés durant la Guerre 14-18.



Le Théâtre les 3 coups se met en scène

Durant tout le mois de février, le Théâtre les 3 coups a ouvert le rideau pour 7 séances de son nouveau spectacle *Duos sur canapé*. Cette comédie de Marc Camoletti mise en scène par Jean-Lou Praud a beaucoup plu aux Stéphanois : près de 1 100 spectateurs (145 spectateurs par séance en moyenne) sont venus

applaudir la troupe de théâtre amateur sur les planches du Montluc Cinéma, pour cette pièce humoristique sur fond de crise conjugale. Clap de fin pour cette année donc, mais les passionnés de théâtre attendent déjà la prochaine représentation avec impatience...

Les acrobaties du spectacle BaDaBoum ont séduit les Stéphanois

Dimanche 4 février 2018, la municipalité a proposé un spectacle familial qui mariait à la perfection cirque, musique du monde et humour. Les spectateurs présents ont beaucoup apprécié le spectacle et se sont laissés transporter dans ce monde merveilleux proposé par la compagnie Gondwana.



Les lecteurs de la Bibliothèque mènent l'enquête



En février, la Bibliothèque municipale a proposé aux stéphanois un mois thématique autour du polar, avec deux temps forts pour découvrir les coulisses de l'écriture de ces histoires, et une sélection de romans pour les amateurs de ce genre littéraire. C'est ainsi que pour la première fois, une rencontre avec un auteur a été organisée le 9 février 2018. Pour cette première initiative, c'est l'auteur ligérien Firmin Le Bourhis qui est venu parler de son travail. Une présentation de romans policiers a également

été proposée le samedi 24 février 2018. Ces animations ont satisfait les lecteurs qui ont désormais toutes les clés en mains pour s'essayer à l'écriture de leurs propres romans policiers !

Lancement du Défi Famille Zéro Déchet

Les familles inscrites à ce défi se sont retrouvées le 21 février 2018 pour le démarrage de cette opération. Le but de cette rencontre était de leur expliquer le déroulé du défi, et de leur remettre une fiche de pesée de leurs déchets : premier outil pour relever le défi et les amener à réduire leurs déchets d'au moins 10 %. Dans la continuité, différents ateliers seront organisés d'ici le mois de juillet.



Le rock breton des Kervegan's a résonné à l'Espace Montluc

Du 27 février au 1^{er} mars 2018, l'Espace Montluc a accueilli le groupe Kervegan's en résidence. L'occasion pour ce groupe de rock breton de répéter son tout nouveau spectacle avant la sortie de son nouvel album "Bienvenue demain" le 16 mars. Le groupe se produira à Saint Etienne de Montluc le 19 octobre prochain, dans le cadre de la saison culturelle et du festival Celtomania. Il partagera la scène avec le groupe irlandais Irish the last transe.





Commémoration du cessez-le-feu de la Guerre d'Algérie

À l'occasion de la Journée Nationale du Souvenir et de recueillement à la mémoire des victimes civiles et militaires de la guerre d'Algérie, et des combats en Tunisie et au Maroc, la municipalité a invité le Comité local de la FNACA à un rassemblement, le **lundi 19 mars 2018**, devant l'Hôtel de Ville. En présence d'élus municipaux, des corps constitués, et d'anciens combattants, la cérémonie a été suivie d'un recueillement et d'un dépôt de gerbe au Monument aux Morts puis au Jardin du Souvenir. A cette occasion Claude Jahan, André Doceul, Michel Allard, Georges Meschia et Etienne Ravache ont reçu la médaille de reconnaissance de la nation.



Les classes de CE2 de l'école de la Guerche ont visité la Mairie

Jeudi 22 mars 2018, une soixantaine d'élèves de l'école élémentaire de la Guerche ont visité la Mairie. L'occasion pour eux d'échanger avec le Maire et de découvrir l'histoire du bâtiment, le rôle et les activités d'une municipalité, ... à travers une vidéo préparée par le Service Communication-Culture.



54^e édition de Jonquilles en Fête

La 54^e édition, qui s'est déroulée le **dimanche 25 mars 2018** fut encore une belle réussite. Les défilés du corso fleuri ont, une fois de plus, déplacé la foule sous un magnifique soleil : venu en famille ou entre amis, le public était ravi.

Douze chars ont défilé, accompagnés de fanfares et bandas, avec une scénographie particulièrement étudiée. Dix groupes musicaux s'étaient déplacés, ainsi que les Reines de Nantes. Après le cortège nocturne du dimanche, le feu d'artifice offert par la municipalité a été tiré depuis l'Avenue des Sports. *Jonquilles en Fête* s'est achevée le lendemain soir avec l'ultime défilé et l'effeuillage des chars. Merci au Comité des Fêtes, aux charistes, aux musiciens, aux associations, aux bénévoles, aux commerçants, aux personnes qui ont assuré la sécurité ainsi qu'aux agents municipaux mobilisés qui contribuent à perpétuer cette grande manifestation.



Caroline Vigneaux a fait le show à l'Espace Montluc

Samedi 14 avril 2018, l'humoriste d'origine nantaise a enchaîné les sketches pour le plus grand plaisir des spectateurs stéphanois. Toute la soirée, cette ancienne avocate reconvertie a caricaturé différents personnages et proposé des improvisations mêlant finesse et démesure. Le tout s'inspirant de son vécu. Un beau succès puisque le spectacle affichait complet !



Cérémonie de la citoyenneté

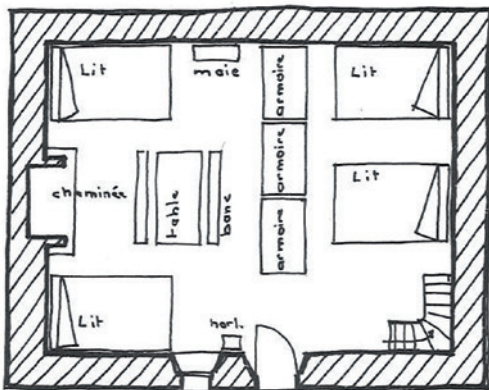
La Ville de Saint Etienne de Montluc a convié les 72 nouveaux électeurs stéphanois lors d'une cérémonie organisée le **vendredi 20 avril 2018**. 9 jeunes étaient présents, accompagnés du Maire, Rémy Nicoleau et des Adjoints. Après un rappel des principes fondamentaux de la République, de la démocratie et du système politique, le Maire a remis leur carte aux nouveaux électeurs (jeunes inscrits sur les listes électorales de Saint Etienne de Montluc et ayant atteint l'âge de 18 ans entre le 11 juin 2017 et le 28 février 2018) accompagnée d'un diplôme de la citoyenneté. Cette démarche répondait à la volonté des élus de sensibiliser les jeunes électeurs à l'exercice de leurs droits citoyens avec les élections présidentielles et législatives.



LE MODE DE VIE STÉPHANOIS D'ANTAN

Quel était le cadre de vie de nos ancêtres stéphanois ? Que mangeait-on ? Comment s'habillait-on ? A quelles croyances se rattachait-on ? Quels en étaient les moments forts ? C'est à un voyage dans les us et coutumes du XIX^e siècle que cet article nous convie.

Une douceur du foyer... quelque peu austère



Plan d'intérieur d'une maison traditionnelle paysanne

Il n'existe pas d'habitat stéphanois spécifique, mais comme maintes fermes de l'époque, c'était souvent une petite maison de pierre, enduite de mortier et coiffée d'ardoises. L'aspect extérieur, assez austère, aux ouvertures réduites, était égayé par une treille de vigne. Dans la cour, on y trouvait pailler, mulon de

foin, fumier, et parfois, une mare à bestiaux.

A l'intérieur, une seule pièce, sombre mais vaste, au sol en terre battue, était souvent divisée par une rangée d'armoires. La cheminée au large manteau de bois surmontait le conduit noirci, avec ses crémaillères et sa chandelle de rousine, composée de poix-résine et de mauvais suif, qui éclairait les veillées. Y pendaient les jambons mis à fumer, mais aussi andouilles, saucisses et boudins. Les lits masqués par de grands rideaux abritaient couettes et édredons. Enfin, la maie à pétrir le pain, le rouet à filer et l'horloge complétaient le décor.

Le pain quotidien

Le repas était assez fruste mais abondant. Sur la table, le pain trônait dans un torchon de grosse toile. Le midi, on l'accommodait avec du lard arrosé de cidre ou de piquette, à même un pot de grès dans lequel on buvait et que l'on passait à son voisin. On pouvait remplacer le pain par des galettes de blé noir. Le soir, c'était soupe aux choux ou patates au lait caillé.

Une tenue vestimentaire assez sobre

Vers 1850, chez les hommes, le pantalon de drap, remonté jusqu'aux aisselles, était complété d'un gilet croisé et d'une blouse bleue empesée, gonflée autour du buste. Les élégants, eux, optaient pour une chemise au col amidonné ajusté d'une cravate noire, un gilet très court ou prolongé de petites basques, un costume

orné d'une grosse chaîne de montre chargée de breloques ainsi qu'un large chapeau de feutre mou. Les femmes arboraient une tenue assez imposante : les corsets ajustés d'un corsage serré et d'une simple jupe resserraient les tailles, mettant en valeur le torse, tandis que le volume des hanches était amplifié à grand renfort de coussinets et jupons. Elles recouvraient l'ensemble d'un large fichu damassé, ou pour les plus aisées, d'un châle de cachemire. Leurs cheveux étaient tressés puis enserrés dans une résille ornée d'un ruban de velours noir où la coiffe de flanelle blanche, appelée *caline*, était épinglée.

Croyances tenaces

Comme partout dans les campagnes, les superstitions étaient bien ancrées. On croyait aux feux follets échappés des cimetières... ou aux loups-garous qui dévoraient les enfants désobéissants. Au lavoir, lieu propice à bien des confessions, les femmes aimaient à raconter que sitôt le décès d'un homme du Gendre Moreau qui trafiquait avec le diable, une bande de chats noirs vint rôder autour de sa dépouille. Les proches et les voisins, effrayés, s'enfuirent, mais lorsque le menuisier vint pour la mise en bière, les chats noirs avaient disparu... et le cadavre aussi !

Au quotidien, on se protégeait du mauvais sort par des rituels. Ainsi en enfilant une chemise propre, les enfants disaient :

*« Chemise blanche, je vous prends,
Si la mort me surprend,
Servez-moi de messe et de sacrement ! »*

Ou bien, pour se prémunir de l'orage, on disait :

*« Sainte Barbe et sainte Fleur
La couronne de notre seigneur
Quand le tonnerre tombera
Sainte Barbe nous préservera »*

Les grands jours

Et puis il y avait les moments particuliers, bons ou mauvais :

Le 1^{er} mai, les jeunes conscrits qui allaient bientôt subir le tirage au sort décidant de leur départ pour 5 ans de service militaire, toquaient aux portes en chantant la chanson du mois de mai pour aller



Élégante stéphanoise vers 1860



Procession de la Fête Dieu, vers 1908 : ici le reposoir des Sœurs, devant l'école Sainte-Marie.

quêter de quoi financer le repas d'adieu de la classe. Quand la porte s'ouvrait, la troupe entonnait avec un bel entrain :

« Entrez-vous, laboureurs, qu'avez de la volaille
Mettez la main au nid, n'apportez pas la paille
Apportez-nous la dougaine et demi
Mais n'apportez les couis ni les pourris »

La noce était la fête la plus prisée mais aussi la mieux préparée puisque longtemps auparavant, les futurs étaient allés convier leur parenté, laissant le soin aux prioux de noces (garçons et filles d'honneur) d'aller recueillir les acceptations. Quelques jours avant, on avait décoré la grange de draps épinglés de fleurs, puis la veille, accroché un bouquet au toit de la maison. Le matin des noces, on s'en allait à l'église en un long cortège ouvert par un violoneux. La mariée était reconnaissable aux fleurs d'oranger, symbole de virginité, qui la paraient de la tête aux pieds. A table, on ôtait le couvercle de la soupière posée devant les mariés... d'où un couple de pigeons s'envolait sous les pétarades des garçons d'honneur. Le repas fini, sur l'aire, on dansait jusqu'à l'heure de la soupe au rythme des valse et des polkas du violoneux. En fin de soirée, les mariés s'éclipsaient quelques heures avant qu'on ne les recherche pour leur porter la soupe à l'oignon dans un pot de chambre flambant neuf !

Les funérailles obéissaient à un protocole bien précis. On allumait un cierge de la Chandeleur auprès du moribond pour faciliter le passage de vie à trépas. Celui-ci était marqué, disait-on, par l'envol d'une pie qui quittait le toit du défunt, emportant son âme... La famille procédait à la toilette du défunt mais c'étaient les hommes du voisinage qui se chargeaient des tâches de la ferme et des démarches. Bientôt on entendait le

glas : trois coups pour un homme, un seul pour une femme. Puis commençaient les visites mortuaires, jours et nuits, au cours desquelles quantité de café était consommée. La cérémonie à l'église avait souvent lieu en l'absence de la veuve qui ne sortait de chez elle que le dimanche suivant, un long ruban de crêpe noir attaché à sa coiffe. Par la suite, des messes étaient célébrées au bout d'une semaine, six mois et un an, et si l'on était dans l'aisance, on faisait distribuer des bons de pain ou de l'argent aux indigents.

Autres temps forts

D'autres rendez-vous rythmaient les saisons :

Les marchés d'abord, chaque vendredi, sur la place de l'Eglise, où les volailles et surtout les moches de beurre stéphanoises figuraient au premier rang. Les foires ensuite, 4 fois l'an, où le prix des bestiaux se discutait devant force chopines. On pouvait aussi y acheter jougs, cordages, ou fouaces à déguster. Et même, officiant sur de hautes estrades, des arracheurs de dents... garantis sans douleur !

Il y avait aussi, nombreuses, les grandes fêtes religieuses suivies par tous les Stéphanois : les missions du Père Montfort, Noël, la Saint-Marc et Rogations où l'on parcourait la campagne durant 3 jours, la Fête-Dieu avec ses reposoirs, et surtout la Saint-Etienne, la plus populaire, en août. Ou encore les fêtes officielles (le 15 Août, un Te Deum en l'honneur de l'Empereur était chanté à la messe, des largesses distribuées aux pauvres, et l'on y dansait tard dans la nuit).

Enfin, plus prosaïquement, chaque dimanche après la messe, les hommes se retrouvaient autour d'un verre à l'auberge. Et dans l'après-midi parfois, on jouait aux boules, aux palets ou bien on disputait une partie d'aluette.

Ce qui prouve bien qu'à l'époque, le bonheur était simple !



Le champ de foire un jour de concours, au début du siècle.

LE "BIEN PARLER" STÉPHANOIS (OU LOCAL)

Il n'existe pas à proprement parler de patois typiquement stéphanois, mais on relèvera certains termes usités encore localement :

Rousiner : traîner - **Peuser à cul** : être trop chargé à l'arrière - **Bigadin** : cheval - **A la pendilloche** : suspendu - **Feurluchet** : gringalet - **Jo** : perchoir à poules - **Vois-y goutte** : malvoyant - **Guerouée** : grosse quantité - **Partir à Beudènbeu** : partir très loin - **Bouillard** : averse - **Gueurdin** : avare - **Ragaler** : bouger - **Bue** : pot à lait - **Poume** : pomme - **Ne pas avoir d'à main** : être malhabile - **Feurdir** : refroidir - **Zibènebeuse** : outil quelconque.

Sources : ouvrages Saint-Etienne-de-Montluc au fil des siècles, de Marie-Christine Doceul, Histoire de Saint-Etienne-de-Montluc, de l'abbé Paul Mercier, cartes postales anciennes (Angéline David), liste de mots usités à Saint Etienne de Montluc (Bernadette Begnaud)

**Vous avez
du talent !**



C'EST UN JARDIN... EXTRAORDINAIRE !

Claire Berro est une Stéphanoise passionnée de jardinage. Elle a décroché un 1^{er} prix au concours des Maisons et Jardins Fleuris organisé jusqu'en 2016 par l'Office de Tourisme de Saint Etienne de Montluc. Mais plus qu'une passion, c'est tout un art de vivre !

Lorsqu'on pénètre dans le jardin, tout invite au calme et au repos, respirant l'harmonie. Des espaces bien distincts, de nombreux massifs, beaucoup d'essences diverses, des arbustes taillés en boule ou en colonne, une mare, un potager, une aire grillagée où les poules peuvent s'ébattre... Cet espace d'une belle superficie comprend en contrebas une grande partie boisée située sur la pente descendante du Sillon, un peu au-dessus de la future zone de loisirs du Pré Petit, et possède en outre un accès sur le GR3. Qui dit mieux ?

Claire s'occupe de toute la partie botanique : plantations, bouturage, taille des arbustes et vivaces, désherbage. Pierre, son époux, se charge de la tonte, du potager du verger et du bois à entretenir.

Comment en êtes-vous venue à ce beau résultat ?

C'est tout un cheminement. Mes grands-parents avaient de vastes jardins qui m'ont d'abord donné l'envie d'avoir le mien. Lorsque nous étions à Nantes, j'ai débuté par une petite surface, à peine 100 m², mais qui m'a permis de me familiariser avec l'univers des plantes. Lorsque nous sommes arrivés sur la commune en 2002, ce jardin était arboré mais n'avait aucun massif. J'ai donc dû les créer.

Cela répond à des besoins très simples : avoir un beau cadre de vie est à mon sens important, car quand je sors dans mon jardin, je suis bien ; être aussi à l'écoute de ses sens, olfactifs comme tactiles : toucher l'écorce d'un arbre est en soi une forme de communication avec la nature.

Décrivez-nous ce jardin...

Ce n'est pas un jardin à la française, je dirais plutôt qu'il est campagnard et à l'anglaise. Mais il est vraiment placé sous le signe de la diversité : on compte plus de 400 variétés d'arbustes et de vivaces, beaucoup d'essences aussi (plaqueminier, cognassier, cerisier, groseillier, mirabellier, prunellier, noyer, noisetier, pommier). La mare, qui est un bassin artificiel, abrite beaucoup de poissons rouges, des carpes Koïs, et constitue à elle seule un écosystème : il n'y a qu'à voir les libellules qui reviennent au printemps !

Quels conseils donneriez-vous ?

Il faut d'abord y consacrer beaucoup de temps, bien observer, être attentionné, ne pas hésiter à changer de place une plante qui végète. Je mets un point d'honneur à me fournir le plus souvent par bouturage. Nous n'utilisons évidemment aucun engrais chimique mais du compost pour amender la terre et du paillage pour préserver l'humidité et protéger les plantes des indésirables. Comme beaucoup aussi, j'évite de semer durant les périodes de nœuds lunaires qui sont néfastes à la croissance. Et puis, c'est peut-être dans l'air du temps, mais la permaculture m'apparaît comme un juste retour vers des pratiques plus en phase avec la nature. Nous la pratiquons pour le potager.

En définitive, il faut savoir cultiver la patience... car c'est une très belle plante !



Dans un cadre associatif, vous proposez une autre relation aux plantes

Avec l'association Nature Montluc Randonnée, j'organise une sortie botanique annuelle aux côtés d'Emmanuelle Guilbaudeau, une herboriste thérapeute. Chacune est suivie d'un atelier-cuisine qui permet de découvrir les vertus médicales des plantes collectées, de les cuisiner et surtout de les déguster ! On propose ainsi des beignets de consoude, des rouleaux de galette de blé au pesto d'ail des ours, des samoussas de berce... **La prochaine aura lieu dimanche 3 juin 2018.**

Je participe également en octobre à la Bourse aux Plantes de l'AFR, un système pratique fondé sur le principe de l'échange, qui permet de diversifier son jardin sans aucun frais. Côté organisation, c'est un vrai travail d'équipe avec toutes les plantes à préparer en pot.



Massif de cistes roses, une des fiertés de Claire Berro.

SIX JEUNES STÉPHANOIS À LA DÉCOUVERTE DU MONDE DU TRAVAIL

Depuis 2012, la MFR de Saint Etienne de Montluc propose aux élèves de 3^e âgés de 15 ans, de suivre le Dispositif d'Initiation aux Métiers en Alternance (3^e DIMA). Cette formation d'un an leur permet de découvrir différents secteurs d'activités afin d'affiner leur projet professionnel. Les élèves alternent périodes de stages, cours, sorties découvertes dans des entreprises partenaires et ateliers pratiques. À l'issue de cette formation, ils passent leur Certificat de Formation Générale (CFG), et peuvent également passer leur brevet des collèges, avant de poursuivre en apprentissage.



Hugo, Mathis, Killian, Benjamin, Hugo et Marius ont intégré la 3^e DIMA. Nous les avons rencontrés pour recueillir leurs impressions.

Comment avez-vous connu la 3^e DIMA ?

De manière générale, c'est plutôt par le bouche à oreille : pour Mathis, c'est son collègue qui lui a présenté ce dispositif afin de l'aider à trouver sa voie, alors que Marius et Benjamin ont intégré ce cursus car leur père et leur frère respectif l'avaient eux-mêmes suivi plusieurs années auparavant. Enfin, pour Hugo et Killian, ce sont leurs parents qui leur en ont parlé.

Pourquoi avez-vous choisi de rejoindre une 3^e DIMA ?

Pour découvrir différents métiers, entrer dans la vie active, et faciliter la transition vers l'apprentissage à partir de l'année prochaine.

Connaissez-vous votre projet professionnel avant d'intégrer ce dispositif ?

Oui pour la moitié d'entre nous. Cette expérience nous a permis d'affiner notre choix ou de changer d'idée. L'autre moitié a découvert son orientation professionnelle grâce aux différents stages vécus.

Quels sont les avantages selon vous ?

Le principal avantage est de pouvoir se familiariser avec le monde du travail. Les effectifs en classe sont également moins importants puisque nous sommes 15 à 20 par classe. Enfin, les 18 semaines de stage permettent de découvrir réellement

le ou les métiers, et de se constituer un réseau professionnel.

Comment vivez-vous au quotidien ces périodes d'alternance ?

C'est plus facile à vivre car l'alternance stage/cours nous permet de ne pas rester tout le temps en classe. Les cours sont plus intéressants car en plus des matières classiques, il y a des ateliers pratiques qui sont plus concrets et en lien avec la réalité du monde professionnel.

Si vous pouviez revenir en arrière, feriez-vous encore le choix d'intégrer une 3^e DIMA ?

Oui, et nous recommanderions cette orientation à notre entourage en fonction des profils et des attentes de chacun, notamment pour les personnes qui veulent rapidement s'insérer dans le milieu professionnel.

Quels conseils souhaiteriez-vous apporter aux prochains élèves ?

De faire plusieurs stages dans des domaines différents, même s'ils pensent connaître leur orientation, afin de profiter au maximum des avantages de ce dispositif.

*Hugo, Benjamin,
Hugo, Marius, Killian
et Mathis*



Même si certains élèves font le même stage toute l'année, la plupart en font en moyenne 3 ou 4 différents, en fonction des profils et des possibilités d'accueil des entreprises. Ils peuvent s'effectuer dans tous les domaines (mécanique, BTP, sculpture, vente, carrosserie, menuiserie, peinture, traiteur...). Ce sont des entreprises de la commune et des communes alentours qui les accueillent.

Étant autonomes dans leurs recherches d'entreprises et les différentes démarches effectuées, cela les encourage également à se responsabiliser. Chaque élève semble trouver sa place dans ce dispositif, ce qui n'était pas le cas dans les parcours scolaires plus classiques.

À la fin de leurs études, le taux d'embauche de ces élèves est de 100 % car les jeunes concernés disposent d'une expérience de terrain dans leur spécialisation qui constitue une vraie plus-value pour les recruteurs.

PIZZA « LA FILOU »

Depuis 2007, Stéphane Drouet et son équipe vous accueillent au restaurant **La Casa d'Ance**. Cet établissement vous propose des mets synonymes de soleil et Dolce Vita, sur place ou à emporter. Ce mois-ci, son cuisinier partage avec vous la recette de la pizza « La Filou » à la carte de son restaurant depuis 2 ans. Créée en lien avec des clients siciliens, elle représente tout particulièrement la convivialité des italiens !



Préparation : 30 minutes - Cuisson : 4 minutes

1. Versez l'eau tiède dans un récipient, puis ajoutez la levure boulangère et mélangez. Laissez reposer le tout 15 minutes
 2. Versez la farine dans un saladier ou un cul de poule, ajoutez le sel et mélangez
 3. Mélangez la farine avec l'eau, puis ajoutez l'huile d'olive. Pétrissez afin d'obtenir une pâte souple et élastique
 4. Formez une boule, laissez-la pousser environ 3 heures dans un récipient recouvert d'un torchon humide
 5. Étalez au rouleau finement en n'hésitant pas à fariner le plan et le rouleau
 6. Garnissez d'abord avec le coulis, puis l'emmental râpé et la mozzarella coupée en rondelles. Terminez par le basilic frais
 7. Enfourez environ 4 minutes à 280° (Th 9)
- N'hésitez pas à ajouter un peu d'huile pimentée lors de la dégustation.

Source : Restaurant pizzeria La Casa d'Ance / 9 Place du Commerce - 02 40 86 97 53

TARTE CHOCOLAT/CARAMEL

La famille Dudit et l'équipe de **La Boulangerie Dudit**, installée sur la commune depuis 2008, vous proposent une recette de tarte chocolat/caramel. Ce dessert, parfait mélange de saveurs gustatives d'Amérique du Sud et de Bretagne, vous réglera à n'en pas douter !



Préparation : 45 minutes - Cuisson : 10 à 20 minutes

Pâte sucrée (à préparer la veille de préférence)

1. Malaxez le beurre ramolli, le sucre et le sel
2. Incorporez 1 œuf, puis la farine
3. Laissez reposer la pâte au frigo
4. Disposez la pâte dans un moule à tarte pour 6 personnes, puis la cuire à 200° pendant 15 à 20 minutes

Caramel au beurre salé

(à préparer la veille de préférence)

1. Faites fondre le sucre et le glucose jusqu'à ce que la couleur devienne caramel clair
2. Retirez du feu et décuire avec la crème tiède pour stopper la cuisson, puis ajoutez le beurre
3. Mélangez bien le tout. Pour un mélange crémeux, reportez pendant 2 minutes à petite ébullition, puis

- rajoutez la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et égouttée
4. Rajoutez le sel et laissez refroidir

Ganache au chocolat

1. Faites bouillir la crème et versez-la sur les 2 chocolats préalablement hachés
2. Mélangez délicatement

Dressage

1. Garnissez le fond de la tarte de moitié avec le caramel froid puis finir avec la ganache au chocolat
2. Réservez au frigo pour figer le tout
3. Sortez la tarte 15 à 20 minutes avant de la déguster

S'il vous reste du caramel et de la ganache, vous pouvez les consommer sur une tartine de pain ou de brioche. Un délice !

Source : Boulangerie Dudit : 9 Boulevard du Général Leclerc- 02 28 25 90 03

Ingrédients

(pour 3 personnes)

Pour la pâte

- 250 g de farine (type 45)
- 8 g de levure boulangère
- 125 ml d'eau tiède
- 2 cs d'huile d'olive

• 1 pincée de sel

Pour la garniture

- 15 cl de coulis de tomate
- 150 g d'emmental râpé
- 1 boule de mozzarella di Buffalo
- 6 feuilles de basilic frais

Ingrédients

(pour 6 personnes)

Pour la pâte sucrée

- 125 g de farine
- 75 g de beurre
- 50 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Pour le caramel au beurre salé

- 100 g de sucre
- 100 g de glucose
- 100 g de beurre
- 1 feuille de gélatine
- 1 pincée de sel

Pour la ganache au chocolat

- 75 g de chocolat noir
- 150 g de chocolat au lait
- 175 g de crème liquide