

le magazine de votre département

n°140 > automne 2020

MAGAZINE

Calvados



De la mer
à l'assiette :
la coquille Saint-Jacques

Le Département engagé pour la réussite des collégiens

Marion Joffle, Pierre-Louis Attwell, ce rêve bleu

Mais aussi : l'agenda dans votre département



ÇA BOUGE DANS LE CALVADOS

- **4** Le Prix Bayeux Calvados-Normandie des correspondants de guerre
- **7** Brèves
- **8** « Pierres en Lumières » dans le Calvados
- **10** 1000^e investissement du Département pour un équipement agricole
- **11** Le Montgolfière Club de Caen vole aux couleurs du Calvados
- **12** Vu sur les réseaux
- **13** Cultivons le « bien manger » sur le pavillon du Département



Benoît Nadeau,
Pêcheur à
Ouissthem a posé
pour la couverture
de Calvados
magazine

13

Suivez également le **Département** sur
 @CalvadosDep / in / @ calvadosdepartement /
 CalvadosDep / calvados

Calvados Magazine, le magazine de votre département N° 140 - Automne 2020 /
 Directrice de publication : Myriam Kimmel / Rédactrice en chef - coordination :
 Florence Caux / Conception graphique et mise en pages : @scoopcommunication 11861-MEP/
 Rédacteurs : Scoop Communication / Photo de couverture : Vincent Rustuel / Impression :
 Imprimerie Imaye Graphic / Président : Jean-Léonce Dupont / Directeur général des services :
 Antoine Lafargue / Tirage : 369 680 exemplaires / Dépôt légal : septembre 2020 / N° ISSN 0767-
 0567 / Une réalisation de la direction de la Communication du Département du Calvados - BP
 20520 - 14035 CAEN CEDEX 1 - Tél. 02 31 57 11 36 www.calvados.fr - Imprimé sur papier PEFC

AU CŒUR DE NOTRE ACTION

- **14** La coquille Saint-Jacques, star de nos côtes
- **22** Archéologie : suivre un chantier autrement
- **23** Une place pour l'insertion dans les marchés publics
- **24** À la découverte d'un port départemental...
- **26** Le Département engagé pour la réussite des collégiens

32 Expression libre

VOTRE CALVADOS

- **34** Couleurs d'automne pour les Escapades Nature
- **37** La pomme, pensez-y !
- **38** Tous au spectacle !
- **40** Marion Joffle et Pierre-Louis Attwell, ce rêve bleu...
- **42** La coquille Saint-Jacques, une histoire bien normande
- **44** Votre agenda



Retrouvez votre magazine
version e-mag sur
emag.calvados.fr



© Thierry Houyel

- **28** Les chantiers du Département
- **29** Sauvegarde du patrimoine : le Département s'engage
- **30** LEADER : le programme qui soutient le développement local



40

édito

UNE RENTRÉE SOUS VIGILANCE, MAIS CONTINUONS DE VIVRE

La rentrée scolaire vient d'avoir lieu, quelle est la situation dans les collèges du Département ?

C'est une reprise particulière avec la Covid-19, mais une rentrée tout de même. 33 504 élèves ont effectué leur retour dans nos collèges. Les effectifs sont stables, 138 collégiens supplémentaires ont en effet intégré les 77 établissements par rapport à l'an dernier (établissements publics et privés confondus). Dans ce contexte inédit, le Département continue d'apporter son aide aux familles en difficulté avec la bourse scolaire départementale, attribuée selon les ressources du foyer.

Et au niveau sanitaire, quelles sont les mesures prises ? Comment le Département a-t-il aidé ?

Les dispositions sont simples, cette rentrée se déroule masquée et dans le respect des mesures barrières pour nos jeunes collégiens. Le masque est obligatoire de l'entrée à la sortie de leur établissement. Ainsi, 18 000 masques lavables ont été distribués aux élèves de 6^e, pour un coût de 32 000 €, assumé par le Département. La vigilance est de mise car le virus avance lui aussi masqué. Sachez que nos équipes font le nécessaire pour assurer un cadre de travail sain aux collégiens, aux professeurs et aux personnels de nos établissements.

Qu'en est-il des événements à venir organisés ou soutenus par le Département ?

Cette rentrée 2020 doit aussi marquer un retour à la vie la plus « normale » possible. Le Département continue de porter ou d'accompagner une série d'événements qui font l'identité de notre territoire. Le prix Bayeux Calvados Normandie des correspondants de guerre, la Foire Internationale de Caen, les Fêtes de la Coquille Saint-Jacques ou encore Pierres en Lumières en sont l'illustration. Organisés dans des conditions sanitaires



© Thierry Houyel

strictes, ils doivent permettre à notre territoire de manifester son dynamisme, de faire rayonner le Calvados en France et à l'international ; c'est bien dans le temps de la difficulté qu'il faut retrouver nos fondamentaux, ce qui constitue l'ADN même du Calvados, c'est pourquoi afin de soutenir la filière cidricole, fortement impactée comme tant d'autres, par cette crise sanitaire et économique, le Département du Calvados a souhaité acheter du cidre et du jus de pomme. Ces produits seront proposés à l'occasion d'événements organisés sur le territoire et notamment lors de la prochaine Foire Internationale de Caen.

Quelles sont les priorités qui orientent vos choix, vos actions et celles des services du Département ?

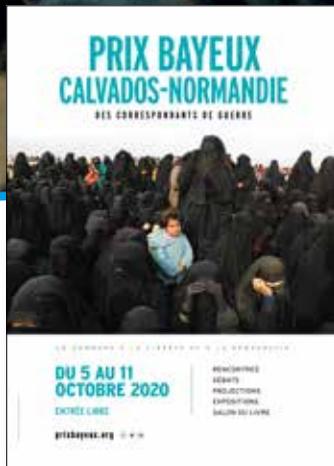
La période que nous traversons est pleine d'incertitudes. Ma volonté est de tout faire, avec l'équipe des élus départementaux et l'action de nos services, pour assurer la sécurité sanitaire et manifester notre solidarité sociale et économique, lorsque possible, en direction des Calvadosiens. Sachez que c'est là ma priorité au quotidien.

Jean-Léonce DUPONT
Président du Département
du Calvados

Jean-Léonce DUPONT



© Haviv



Du 5 au 11 octobre, se tiendra le Prix Bayeux Calvados-Normandie des correspondants de guerre. Expositions, projections, soirées, tables rondes se succéderont pour aider à comprendre le monde d'aujourd'hui et ses conflits.

À noter !

6 soirées avec projections et débats, 3 tables rondes, hommage au Mémorial des reporters, 1 salon du livre, 3 documentaires à découvrir le dimanche.

PRIX BAYEUX CALVADOS-NORMANDIE
DES CORRESPONDANTS DE GUERRE

NE PAS RESTER SILENCIEUX

témoigner, écrire,
filmer la vérité

Le Prix Bayeux Calvados-Normandie des correspondants de guerre met en lumière, pour la 27^e année consécutive, le travail des reporters qui risquent leur vie au quotidien dans les conflits aux quatre coins du monde. Ces hommes et ces femmes sont essentiels pour informer sur les souffrances de populations démunies. Face à la désinformation ou au silence, ils sont nos yeux, ils interpellent, ils témoignent.

Covid-19 et sécurité sanitaire

Pour assurer la sécurité sanitaire du public, des mesures spécifiques ont été mises en place par le Département, la Région et la ville de Bayeux, organisateurs de cet événement. Précisions sur le site www.prixbayeux.org

Imagine



Ed Vulliamy, Président du Jury

“Écrire ou filmer la vérité, aussi terrible soit-elle, est notre mission”

Le grand reporter britannique Ed Vulliamy a couvert de nombreux conflits durant sa carrière : Irlande, Croatie, Bosnie, Irak. Il a également enquêté sur le crime organisé en Italie et à la frontière américano-mexicaine. À New York en 2001, il s'est retrouvé aux premières loges lors de l'attentat contre le World Trade Center. Journaliste humble et passionné, il a toujours fait preuve d'un grand professionnalisme et a été récompensé par les plus grands prix de journalisme pour ses documentaires et ses livres. À 66 ans, il va présider le jury du Prix Bayeux dont il dit : « c'est la cérémonie des Oscars de notre métier ».

Prix Bayeux Calvados Normandie des correspondants de guerre



© Giulio Piscitelli

Lybie, point de bascule

PAROLE D'ÉLUE

66

Si l'attention du monde entier s'est portée en 2020 sur la pandémie de Covid-19,

les conflits ont malheureusement continué de décimer les populations sur tous les continents. Le Département a pris un engagement fort en souhaitant que le Prix Bayeux Calvados-Normandie puisse avoir lieu pour maintenir cet éclairage sur le monde et saluer le travail des reporters. »



Mélanie Lepoutier
Vice-Présidente du
Département du Calvados -
canton de Bayeux

Des actions à destination des collégiens

Projections de films, Regard des jeunes de 15 ans et Inter'Act Tour avec le Département du Calvados.



Programme complet, lieux, dates et horaires de tous les événements sur www.prixbayeux.org

5 expositions à découvrir du 5 octobre au 1^{er} novembre

- **Imagine : reflections on peace / Fondation VII**
- **De l'autre côté du miroir / Damir Sagolj**
- **Vadim, ou le regard d'un fixeur (jusqu'au 31 octobre)**
- **De Santiago à Hong Kong, les mouvements de contestation dans le monde / exposition AFP**
- **Lybie, point de bascule / exposition collective proposée par Médecins Sans Frontières**

FOCUS SUR 3 ÉVÈNEMENTS

EXPOSITION ÉVÈNEMENT : « IMAGINE : REFLECTIONS ON PEACE »

Grand reporter de guerre, Gary Knight a créé la Fondation VII qui aborde dans ses documentaires les questions sociales, économiques et environnementales ou celles des droits de l'Homme. Après avoir photographié de nombreux conflits, il a porté une réflexion sur la paix pour répondre à la violence dont il avait été le témoin. Il a imaginé le projet « Imagine : reflections on peace » pour encourager le dialogue sur la résolution des conflits. L'exposition présentée à Bayeux est un recueil d'images et de textes de reporters de renom (Don McCullin, Gilles Peress, Ron Haviv, Roland Neveu...) qui montrent une vision de la paix avec ses inégalités mais avec ses espoirs.

AVANT-PREMIÈRE DU DOCUMENTAIRE « 9 JOURS À RAQQA »

Le documentaire réalisé par Xavier de Lauzanne fait partie de la sélection officielle du Festival de Cannes 2020. Il raconte la mission hors normes de Leila Mustapha, maire à tout juste 30 ans de la ville de Raqqa, ancienne capitale de l'État islamique, réduite à un champ de ruines après la guerre. Ingénieure de formation, la jeune femme veut reconstruire sa ville, réconcilier les habitants et instaurer la démocratie. Une écrivaine a traversé la frontière irako-syrienne pour vivre avec elle pendant 9 jours et découvrir son histoire.

Lundi 5 octobre
Cinéma Le Méliès - 20h30

UNE SOIRÉE GRANDS REPORTERS EXCEPTIONNELLE SUR LE SAHEL

Pour contrer les foyers terroristes qui se développent au Sahel, les opérations militaires se succèdent. Mais que visent ces missions ? Avec quelles marges de manœuvre ? Quelle sécurité pour les populations ? Violences, famine, exode, crises de gouvernances, fragilité des infrastructures peuvent-ils être résolus par la seule présence militaire. Que peut une entité comme le G5 Sahel ? Des questions qui trouvent une résonance particulière après les meurtres des humanitaires d'Acted en août au Niger. Soirée présentée par Éric Valmir.

Vendredi 9 octobre - Pavillon esplanade Gauquelin-Despallières - 21h

TOUT LE
monde
EN PARLE

© Normandie équine vallée



SANTÉ ÉQUINE : INAUGURATION DU CENTRE KINÉSIA À GOUSTRANVILLE

Kinésia, le centre de kinésithérapie du cheval, a été inauguré le 31 août à Goustranville. Depuis plusieurs années, la santé équine innove et il était devenu essentiel de doter la France d'un centre de recherche clinique d'excellence en physiothérapie, kinésithérapie et rééducation fonctionnelle du cheval athlète. C'est désormais ici, dans le Calvados, grâce à cet outil d'excellence et son unité de balnéothérapie, que vont se développer des activités d'enseignement et de recherche du plus haut niveau scientifique. Le Département accompagne depuis le début ce projet innovant. Soutien à la filière équine : 2 M€ par an.



FIBRE- CALVADOS- NORMANDIE : 35 nouveaux secteurs ouverts à la commercialisation

Les habitants de 35 nouveaux secteurs du Calvados peuvent désormais profiter d'une connexion Internet Très Haut Débit avec le réseau Fibre-Calvados-Normandie. Malgré les difficultés dues à la crise sanitaire, les déploiements se sont poursuivis dans tout le département. Depuis début 2020, plus de 40 000 nouvelles prises ont été rendues éligibles à la fibre. Dans certaines communes où le réseau est déjà opérationnel, des travaux peuvent toutefois être encore nécessaires pour desservir l'ensemble des foyers et locaux professionnels. Testez votre éligibilité sur www.fibre-calvados.fr

À noter les dates des permanences fibre : 16h - 20h

- 24 septembre** - Salle des fêtes de Bernières-sur-Mer
- 1^{er} octobre** - Salle des fêtes de Thury-Harcourt
- 8 octobre** - Salle des fêtes de Tilly-sur-Seulles
- 12 octobre** - Salle des fêtes de Noyers-Bocage
- 6 novembre** - Salle des fêtes de Fontenay-le-Pesnel

VIRE : LE CLIC DU BOCAGE DÉMÉNAGE

Opération de réorganisation pour la Circonscription d'action sociale du Bocage à Vire. Le Centre local d'information et de coordination (CLIC) quitte l'avenue du Général-de-Gaulle pour s'installer au siège de la circonscription, rue Alfred Le Nouvel. Afin de ne pas laisser les locaux vides, le pôle d'accompagnement rejoindra le pôle accueil familial avenue du Général-de-Gaulle.

Pour joindre la circonscription : 02 14 47 52 50
Pour le CLIC : 02 14 47 52 80

DES AIDES EXCEPTIONNELLES DU DÉPARTEMENT POUR LE LIBAN

Suite aux explosions du 4 août à Beyrouth, le Département du Calvados a débloqué deux aides exceptionnelles pour la reconstruction du pays. L'une de 5 000 € à destination de l'association Pompiers missions humanitaires, dont deux membres pompiers calvadosiens, Joël et Jérôme, apportent leur aide et leurs compétences aux équipes internationales sur place, et l'autre de 20 000 € pour la Fondation de France qui œuvre depuis plusieurs années au Liban et qui coordonne actuellement les dons pour la reconstruction.



Retrouvez votre magazine
version e-mag sur emag.calvados.fr

LES 3 ET 4 OCTOBRE

« *Pierres en Lumières* » dans le Calvados **DES SOIRÉES ÉTINCELANTES**

Découvrir ou redécouvrir le patrimoine du Calvados sous un angle différent, tel est l'objectif de l'opération *Pierres en Lumières*. Initialement prévu en mai, l'événement a été reporté. Une soixantaine d'associations ou de propriétaires y participeront.

Les amoureux des vieilles pierres seront heureux de retrouver l'opération « *Pierres en Lumières* » les 3 et 4 octobre prochains. Au programme : déambulation lumineuse dans la Maison Bleue de Dives-sur-mer, mise en lumière colorisée de la chapelle de Béneauville à Chicheboville qui a reçu, par la Sauvegarde de l'Art français, le prix Tréville 2020 pour la qualité exceptionnelle de sa restauration, découverte nocturne du parc du château de Fontaine-Henry, concert dans l'église de Bernières-sur-Mer, soirée contée au château de Falaise, mise en lumière de l'abbaye de Longues-sur-Mer, et bien d'autres animations.



Diapositive de verre proposée à l'abbaye sur Saint André-en-Gouffern.

À DÉCOUVRIR...

« Patrimoine 2020, patrimoine 2.0 »

Pour la première fois, le Département a souhaité lancer un appel à projets « patrimoine 2020, patrimoine 2.0 ». Neuf projets ont été sélectionnés pour leurs contenus innovants et collaboratifs : hologramme au prieuré de Saint-Gabriel-Brécy, mapping, spectacle équestre, chorégraphie, lumière de verre ou encore visite virtuelle et art numérique...

66

PAROLE D'ÉLUE

En cette année si particulière, le Département du Calvados est heureux de pouvoir soutenir les animateurs et propriétaires

des édifices historiques, toujours très investis sur le territoire, en accompagnant l'événement "Pierres en Lumières". Nous avons souhaité lancer l'opération "patrimoine 2020, patrimoine 2.0" qui montre notre volonté d'accéder à la transition numérique tant dans le domaine technique que dans les domaines patrimoniaux, culturels, éducatifs et sociaux. »



Clara Dewaële-Canouel
Vice-Présidente
du Département du Calvados -
Canton de Falaise

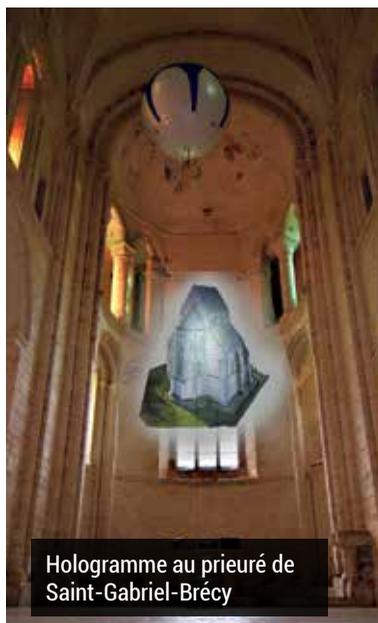


Chimères et Singuliers à la Chapelle-Saint-Clair

© Philippe Couat

PROGRAMME DES ANIMATIONS 2.0

- **CHÂTEAU GANNE** ou le réveil de la belle endormie
- Créations contemporaines à l'abbaye de Saint-André-en-Gouffern à LA HOGUETTE
- Mapping vidéo à TRÉVIÈRES
- Spectacle de feu au château de PONTÉCOULANT
- Saint-Clair sous les feux de la rampe à BANNEVILLE-SUR-AJON : spectacle équestre et chorégraphique
- Sous le sunlight de TROUVILLE
- Le bleu de nuit habille la pierre à TRACY-SUR-MER
- Création de supports numériques pour découvrir les bâtiments conventuels de l'abbaye de SAINT-PIERRE-EN-AUGE
- Prieuré SAINT-GABRIEL-BRÉCY en lumières 2.0



Hologramme au prieuré de Saint-Gabriel-Brécy



Tracy-sur-Mer

FOCUS SUR...

Le bleu de nuit habille la pierre à Tracy-sur-Mer

Les pierres de Tracy-sur-Mer seront mises en lumière avec une promenade-spectacle et des déambulations dans la commune autour de la couleur bleue, une approche croisée scientifique et artistique, un spectacle vivant et des créations plastiques.

Créations contemporaines à l'abbaye de Saint-André-en-Gouffern

Le public pourra suivre les danseurs sur un parcours spécialement créé dans l'abbaye pour l'occasion. La mise en lumière sera réalisée avec la technique de la lumière de verre : une projection lumineuse sur les bâtiments grâce à des diapositives de verre créées à la main par un artiste verrier.

Prieuré Saint-Gabriel-Brécy en lumières 2.0

Des ateliers d'innovation numérique seront proposés : projection d'images pour visualiser des espaces habituellement inaccessibles, maquette du prieuré effectuée par un modéliste sur imprimante 3D, voile holographique pour faire apparaître des modèles flottant dans les airs...

« Révèle ton patrimoine » à la Villa Montebello

Le dispositif « Révèle ton patrimoine » s'inscrit dans les parcours d'éducation artistique et culturelle pour proposer aux élèves d'étudier un élément patrimonial proche de leur établissement. Les élèves du lycée André Maurois de Deauville feront revivre les jardins de la Villa Montebello de Trouville-sur-Mer. Leurs photographies seront exposées lors du week-end.



Tous les événements « Pierres en Lumières » sont gratuits. Programme complet sur www.calvados.fr

1 000^e investissement du Département pour **UN ÉQUIPEMENT AGRICOLE**

Le Département du Calvados vient de financer son 1 000^e investissement dans le cadre des aides pour accompagner les agriculteurs de son territoire. Amélie et Jean-François Leroux vont pouvoir ainsi installer un tunnel maraîcher pour leurs légumes.



Le Département propose des dispositifs pour accompagner les exploitants dans leur quotidien et favoriser une agriculture locale de qualité. C'est dans ce cadre qu'il a mis en place en 2017, suite à l'application de la loi NOTRe, une aide pour les « *projets agricoles inférieurs à 10 000 €* ». Amélie et Jean-François Leroux ont racheté une exploitation céréalière en 2019 à Sallen près de Caumont l'Éventé puis diversifié leur production en cultivant des pommes de terre, des endives et des tomates. Ils viennent de bénéficier de cet accompagnement du Département pour l'achat d'un tunnel maraîcher.

Pourquoi avoir choisi de développer la production de légumes ?

Nous cultivons des céréales mais en parallèle, nous avons voulu mettre en route une production de légumes en vente directe à la ferme et sur les marchés. Comme nous aimons pouvoir parler de nos produits avec les consommateurs, c'était une démarche évidente pour nous.

Quels légumes allez-vous cultiver avec ce nouvel équipement ?

La demande de légumes augmentant, nous avons souhaité investir dans un nouveau tunnel maraîcher. Il nous permettra de cultiver plus de tomates tout d'abord, mais aussi des aubergines, des poivrons, des courgettes précoces.

Comment avez-vous eu connaissance des aides départementales ?

C'est une voisine, elle-même exploitante agricole, qui nous a d'abord indiqué comment nous renseigner sur le site calvados.fr du Département. La procédure est très simple et après avoir vérifié que nous répondions aux critères d'éligibilité (exploitant agricole à titre principal), nous avons rempli le dossier de demande d'aide sur

 <https://teleservices.calvados.fr>

Le saviez-vous ?

En 3 ans, le Département a consacré près de 2,5 millions d'euros au dispositif concernant les projets agricoles inférieurs à 10 000 € HT



LE MONTGOLFIÈRE CLUB DE CAEN *vole aux couleurs du Calvados*

Le ballon du Montgolfière Club de Caen avec sa nouvelle enveloppe aux couleurs du Département du Calvados a décollé début juillet des Rochers de la Houle en Suisse normande pour préparer sa saison des vols de l'été et opérer les derniers réglages.

Depuis, le ballon a déjà effectué une dizaine de vols et vous avez peut-être eu le plaisir de le voir dans les airs. Créé il y a quelques années par un groupe de passionnés, le Montgolfière Club de Caen accueille tous les ans des Calvadosiens et des touristes qui souhaitent passer un moment inoubliable en ballon. Hervé Fénart en est le pilote officiel, ou plus précisément l'aéronaute. Agréé par la Fédération française d'aérostation, qui répertorie tous les ballons à air chaud, Hervé Fénart a passé son brevet d'aéronaute voici plusieurs années avant de mettre en place l'association caennaise pour développer tant la pratique sportive que le vol de loisir.

Survoler les paysages du Calvados

Cette année, le Département du Calvados a décidé de soutenir le club pour le changement de l'enveloppe du ballon. Depuis cet été, la montgolfière vole ainsi avec les couleurs du Calvados. « L'enveloppe de notre

ballon devenait vieillissante, précise Hervé Fénart. Le Département du Calvados a accepté un partenariat. Nous avons effectué un premier gonflage au château de Bénouville puis plusieurs essais dans différents lieux du Calvados. »

Le Montgolfière Club de Caen a proposé des vols tout l'été. « Chaque vol est différent. Nous ne savons jamais exactement où nous allons atterrir puisque c'est en fonction des vents que nous trouvons et de l'altitude choisie. Un équipier nous suit en voiture pour nous récupérer. À chaque vol, les participants aident au montage du ballon et à son pliage. Nos clients adorent aider et écouter nos explications », conclut Hervé Fénart.



Retrouvez l'intégralité de
l'interview d'Hervé Fénart sur
emag.calvados.fr



Suivez nous sur

@CalvadosDep / in / @calvadosdepartement /
 CalvadosDep / calvados

ÇA BOUGE DANS LE CALVADOS

MON CALVADOS



© @bouly_pa



Les tournesols d'Esquay-Notre-Dame

https://www.instagram.com/bouly_pa/
pour retrouver d'autres photos

Rejoignez-nous sur Instagram, pour partager, dès à présent
vos photos sur Instagram #MonCalvados
en identifiant @calvadosdepartement

Du vendredi 18 au dimanche 27 septembre

CULTIVONS LE « BIEN MANGER »

sur le pavillon du Département

Le Département du Calvados vous invite à venir fêter le « bien manger » autour d'une quarantaine de producteurs et de restaurateurs locaux qui se relayeront pendant 10 jours pour vous faire découvrir leurs produits d'exception et leurs savoir-faire.

« Ici, on cultive le bien-manger », acte 3

Après Cidr'Expo à Caen puis le Salon International de l'agriculture à Paris, le Département marque sa volonté de faire rayonner les produits emblématiques, les savoir-faire agricoles et, plus largement, l'attractivité de son territoire. Il a à cœur d'être chaque jour aux côtés des agriculteurs, des producteurs, des chefs de cuisine aussi bien dans la restauration collective que dans les établissements privés pour favoriser l'approvisionnement local et les circuits courts, l'agriculture biologique et raisonnée, la lutte contre le gaspillage et la diversification alimentaire.



Où nous retrouver ?

Rendez-vous
sur l'esplanade
principale - (le long
du Hall 3).



Au menu chaque jour



De 10h à 19h, un **marché des producteurs** locaux entre terre et mer, toutes filières confondues, proposant viandes et produits transformés ; produits frais et produits laitiers ; cidre, jus de pomme et bière artisanale ; fruits et légumes ; miel, escargots, spiruline, farine, huile de colza, pâtes, biscuiterie et confiserie, épices, tisanes, sirop de plantes ainsi que des produits de la mer : huîtres et autres coquillages, poissons « bon plan »...



De 11h à 18h45, des **ateliers de cuisine**, des démonstrations et des cours de cuisine (sur inscription sur calvados.fr) animés par des chefs-restaurateurs et les producteurs du jour vous proposant d'assister aux recettes inédites réalisées à quatre mains puis de vous régaler lors des dégustations offertes.

Des **échanges** avec les producteurs lors des **animations ludiques et pédagogiques** proposées autour de l'apiculture (gestion d'une ruche, fabrication du miel...), du maraîchage (saisonnalité, permaculture...), de la pêche (préservation des ressources avec les poissons « bons plans »...).

🕒 Retrouvez tout le programme sur calvados.fr



© Manuel Guyon

EN CHIFFRES

3 c'est le nombre de labels rouges que détient la coquille Saint-Jacques normande

80 % des coquilles vendues fraîches et entières en France sont normandes

15 000 tonnes de coquilles Saint-Jacques pêchées par an en Normandie

La Normandie : **1^{re}** région française de pêche de coquilles Saint-Jacques



La coquille Saint-Jacques **STAR DE NOS CÔTES**

Espèce emblématique de la pêche dans le Calvados, la coquille Saint-Jacques ravit les papilles des Calvadosiens et des touristes chaque année, dès l'automne et jusqu'à la fin de l'hiver, période durant laquelle elle est pêchée au large de nos côtes. De la pêche à l'assiette, partez à la découverte de ce coquillage qui fait la force économique de nos côtes et la fierté de nos gastronomes.

66

Afin de soutenir les pêcheurs et la filière de la coquille Saint-Jacques dans le Calvados, le Département accompagne les organisations professionnelles de la

pêche telles que le comité régional des pêches ou Normandie Fraîcheur Mer, à travers plusieurs conventions et partenariats. Il cofinance le CENOPAC, organisme qui regroupe chercheurs et professionnels de la mer, et agit à travers le Groupe d'Action Local Pêche et Aquaculture (GALPA) pour que les pêcheurs calvadosiens, les ostréiculteurs puissent bénéficier du Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche (FEAMP). Toutes ces actions ont pour objectifs de soutenir les professionnels, appuyer leurs démarches en faveur d'une pêche durable, améliorer la qualité des produits et favoriser les circuits courts. »

PAROLE D'ÉLU



Cédric Nouvelot

Vice-président du Département du Calvados – Canton de Courseulles-sur-Mer

SOMMAIRE

La qualité pour origine... **p.16**

De la mer à l'assiette... **p.18**

La perle des gastronomes... **p.20**



LA QUALITÉ pour origine

Ce n'est pas un hasard si la coquille Saint-Jacques normande est parmi les plus reconnues. L'environnement maritime de nos côtes ainsi que la gestion responsable de sa pêche en font un produit d'exception et durable.

Un environnement favorable

La Saint-Jacques apprécie la qualité du milieu normand : température de l'eau, abondance du plancton, natures des fonds de sables fins à grossiers... À tel point que sur le gisement de la Baie de Seine et dans l'est de la Manche, où sont pêchées quotidiennement les coquilles de Normandie, le corail se reconstitue plus rapidement après la ponte estivale et commence à être présent dès l'ouverture de la pêche, le 1^{er} octobre.

Une qualité reconnue par 3 Labels Rouges

Il y a Saint-Jacques... et Saint-Jacques. Il est en effet important de différencier la vraie coquille Saint-Jacques *Pecten maximus* des autres « Saint-Jacques », appellation dont bénéficie depuis 1996 l'ensemble des pectinidés transformés et qui sont essentiellement des pétoncles d'importation. Afin de défendre sa qualité supérieure, les Normands

ont obtenu plusieurs Labels Rouges pour leur coquille issue d'une pêche artisanale et quotidienne : le Label Rouge Coquille Saint-Jacques fraîche et entière en 2002, le Label Rouge Noix de coquille Saint-Jacques *Pecten maximus* fraîche en 2009 et le Label Rouge Noix de Saint-Jacques surgelée, corailée et non corailée en 2015. Attribué par le ministère de l'Agriculture et de la Pêche, le Label Rouge est une distinction officielle de qualité supérieure régulièrement contrôlée.

Une pêche réglementée et responsable

La pêche à la coquille Saint-Jacques est ouverte du 1^{er} octobre au 15 mai, sauf en Baie de Seine où elle n'est ouverte que de décembre à mars. Passée cette date, la période de reproduction commence et les pêcheurs laissent à la ressource, naturelle et limitée, le temps de se renouveler. Pendant la saison, l'activité des bateaux de pêche artisanale est limitée, en fonction des différentes zones



Arnaud Manner

Directeur de Normandie Fraîcheur Mer



NFM avait pour vocation, lorsqu'elle a été créée en 1998, de valoriser la pêche normande et en particulier

la véritable coquille Saint-Jacques, la *Pecten maximus*, qui fait la force de notre région. Notre objectif est de la faire connaître auprès du grand public en créant des campagnes de communication autour d'elle mais aussi sur la gestion des ressources, et d'affirmer notre légitimité sur ce produit. NFM est notamment à l'initiative du cahier des charges Label Rouge pour la coquille Saint-Jacques de Normandie. Ces labels ont permis de la légitimer et de créer une dynamique autour d'elle ».

NORMANDIE FRAÎCHEUR MER : DES PROFESSIONNELS ENGAGÉS !

Constitué de professionnels volontaires et impliqués dans la qualité, à tous les niveaux de la filière (marins-pêcheurs, criées, mareyeurs), Normandie Fraîcheur Mer (NFM) s'engage pour préserver les richesses de la mer et les faire découvrir auprès des consommateurs.

de pêche, dans la durée (de 2 à 4 jours par semaine), les horaires et les quotas de pêche. La taille des bateaux est également limitée (moins de 16 mètres) ainsi que les caractéristiques de l'engin de pêche (la drague) et leur nombre par bateau. Afin de préserver la ressource, des tailles minimales de capture sont définies (de 10,2 cm dans la Baie de Granville et en Manche Ouest à 11 cm dans la Baie de Seine et en Manche Est).

La drague : un engin de pêche spécifique

Utilisée pour la pêche à la coquille Saint-Jacques, qui vit posée, ou plus ou moins enfouie, entre 10 et 80 mètres de profondeur, la drague est un engin de pêche tracté et traîné sur le fond par les coquilliers. Elle permet de déterrer les coquillages grâce à une barre inférieure munie de lames métalliques ou de dents.

Le saviez-vous ?



© Manuel Guyon

Port-en-Bessin-Huppain est le plus important port de pêche du Calvados pour son tonnage de coquilles Saint-Jacques débarquées : 3 924 tonnes en 2018. Avec plus de 3 000 tonnes de coquilles Saint-Jacques vendues l'an passé sous la criée de Port-en-Bessin-Huppain, ce bivalve est l'espèce la plus pêchée des navires portais.

De la MER à L'ASSIETTE

De sa pêche en pleine mer à sa préparation en cuisine, la coquille Saint-Jacques passe par différentes étapes avant d'arriver dans notre assiette et nous offrir son goût subtil.

Benoît Nadeau,
Pêcheur à Ouidreham

“En octobre, nous partons pour

66

36 heures”

Je pêche la coquille Saint-Jacques d'octobre à décembre au large de Ouidreham, au-dessus des 12 milles. En novembre, on va même jusqu'à Dieppe et en décembre, on pêche en Baie de Seine. On pêche à la drague : on racle le fond du sable pour récupérer la Saint-Jacques. La manutention peut être dangereuse surtout quand il y a de la brise. J'ai six dragues sur mon bateau. Nous partons pour 2 heures de pêche, 4 jours par semaine en décembre. En octobre, nous partons pour 36 heures. Je vends ma pêche, directement sur l'étal de Ouidreham, aux particuliers et ensuite aux professionnels : mareyeurs, poissonniers, quelques restaurateurs de la ville...

La coquille représente les trois-quarts de notre chiffre d'affaires. Elle est très appréciée et très demandée. »



La pêche



La débarque de la pêche



© Vincent Rustuel



La vente directe de la pêche

© Emmanuel Blivet

- Sur le quai du port ou sur un marché : vente aux particuliers
- Sous la criée : vente aux mareyeurs ou aux poissonniers



Stéphane Cacciti,

Poissonnier à Caen et Cabourg

“J'en passe 400 kg par semaine”

66

Je vends du poisson sur les marchés de Caen et de Cabourg chaque semaine. Je fais ce métier depuis 32 ans et la coquille Saint-

Jacques a toujours été un produit majeur de notre région. C'est un produit festif, qu'on achète pour le plaisir. Je ne vends que la coquille Saint-Jacques normande, la *Pectem maximus*, la meilleure selon moi. J'achète la coquille Saint-Jacques à la criée de Port en Bessin, directement débarquée des bateaux. Mon premier critère d'achat, c'est la qualité : l'achat d'un bon produit est toujours un bon achat. La saison de la coquille Saint-Jacques est toujours très attendue par les Calvadosiens et les touristes, notamment les Parisiens qui en raffolent et viennent exprès dans la région pour faire le plein pour les fêtes. J'en passe à peu près 400 kg par semaine. Les clients l'achètent décortiquée, prête à cuisiner. »



Préparation de la coquille et de la recette



Alain Rigault,

Mareyeur à Grandcamp-Maisy

66

“80 % de notre activité au niveau des restaurants”

Je ne vends que des poissons et coquillages sauvages normands. La coquille Saint-Jacques est notre produit phare, notre cheval de bataille. Je l'achète en vrac aux pêcheurs, à la criée, à Grandcamp-Maisy, Port et Bessin... Dans notre laboratoire, nous la trions, la préparons, la conditionnons dans des billots et la chargeons pour la vendre, deux fois par semaine, sur le marché de Joinville-le-Pont, et pour la livrer à des restaurants parisiens. Les chefs apprécient la coquille Saint-Jacques normande car elle est de qualité. C'est un produit qu'ils aiment mettre en avant et cuisiner, et leurs clients l'aiment beaucoup. La coquille Saint-Jacques représente d'ailleurs 80 % de mon activité au niveau des livraisons des restaurants. Elle nous permet d'avoir une activité régulière. Après cette période compliquée liée au coronavirus, on espère qu'elle nous permettra de remettre le pied à l'étrier. »

Muriel, Saint-Pierre-du-Bû

66

« On adore la Saint-Jacques chez nous. J'en achète 10 ou 20 kg au début de la saison. Mon mari l'épluche, je la passe sous l'eau et je l'essuie bien avant de la congeler. Lorsque j'étais petite, nous n'en mangions pas souvent, c'était surtout pour les fêtes car elle était chère. Aujourd'hui, elle est plus abordable et nous en mangeons régulièrement. Je la cuisine essentiellement à la poêle dans laquelle je la fais dorer une à deux minutes de chaque côté et je la sers avec une sauce crème, échalote, curry et parfois un peu de vin blanc. Là, je viens de découvrir une recette aux agrumes que je compte tester dès la reprise de la saison ! »



LA PERLE des gastronomes

Snackée, poêlée, gratinée, en carpaccio... la coquille Saint-Jacques offre mille et une possibilités d'apprécier ses saveurs et occupe bien souvent le devant de la scène dans les menus gastronomiques et des fêtes de fin d'année.



Johan Thyriot,

Chef cuisinier - Les cures marines à Trouville-sur-Mer

66

La Saint-Jacques est parfaite pour tester mes poivres qui sont la signature de ma cuisine. Elle peut se snacker, se cuire à la vapeur, au wok, se transformer en glace, en chips... on peut tout faire avec elle, les possibilités sont très vastes. Tout se travaille, le corail aussi. J'utilise même la coquille en poudre pour du compost. Ce que j'aime, c'est son moelleux. Pour moi, la meilleure Saint-Jacques est la normande. Je la prends en direct des bateaux de pêche à Trouville. J'en mets à ma carte chaque automne. Les clients l'attendent, c'est une fête ici, et je suis moi-même attendu chaque année pour mes nouveautés. J'aime la cuisiner avec des champignons : trompettes de la mort ou cèpes. La plus belle trouvaille que j'ai faite, c'est la Saint-Jacques panée et frite, l'une de mes plus belles réussites culinaires ».

LA COQUILLE SAINT-JACQUES EN FÊTE !

D'octobre à mi-décembre, le littoral du Calvados célèbre le retour de la saison de la coquille Saint-Jacques et s'anime pour la mettre à l'honneur au travers de plusieurs fêtes qui lui sont dédiées. De belles occasions de découvrir la star de nos côtes dans tous ses états, d'acheter les meilleures coquilles Saint-Jacques en direct auprès des pêcheurs et de découvrir plus généralement la culture maritime.

Retrouvez toutes les informations sur les fêtes de la coquille Saint-Jacques sur www.fetesdelacoquille.com



Tous au resto !

Du 15 octobre au 15 décembre, dans les 5 ports de pêche accueillant des fêtes de la coquille, des restaurateurs vous proposeront un menu « Le Calvados fête la coquille » : entrée, plat et dessert (oui, dessert !). Les enfants pourront tester une mise en bouche et tout savoir sur la *Pectum Maximus* grâce à un petit livret offert.

Retrouvez les restaurants participant sur www.fetesdelacoquille.com

Chef, une recette !

Saint-Jacques de Normandie, trompettes de la mort, baies des Cîmes

Recette de Johan Thyriot - pour 4 personnes

PORTIONS : amuse-bouche : 4 coquilles, entrée : 12 coquilles, plat : 20 coquilles



La Grande Débarque

Cette grande fête de la coquille Saint-Jacques de Normandie salue les premières débarques et l'ouverture de la saison en orchestrant, simultanément en Normandie et à Paris, une mise en valeur de la star de nos côtes, dans des restos, bistros, bars à vin, caves à manger, poissonneries et marchés, du 9 au 25 octobre.

www.lagrandeдебарque.fr

PANURE SAINT-JACQUES

100 g de panure panko (chapelure japonaise) – 75 g de chapelure de trompettes – 12 g de poudre de charbon – 75 g de poudre de noix – 75 g de coco râpée – sel, baies des Cîmes.

Finition : blanc d'œuf

Mélanger les ingrédients dans un robot de cuisine à faible vitesse. Au moment de servir, tremper les noix dans du blanc d'œuf et rouler dans le mélange de chapelure. Frire 1 min à 160°C, saler et poivrer à la baie des Cîmes.

PURÉE DE TROMPETTES

80 g d'oignons – 400 g de trompettes – 10 graines de coriandre – 5 gousses d'ail – sel – 5 grains de poivre à queue – 50 g d'huile de champignons

Dans une cocotte, faire tomber les trompettes avec tous les ingrédients. Mixer et monter avec l'huile, recuire pour assombrir à feu très doux.

JUS DE BARDE

140 g de barde – 40 g échalotes – 2 gousses d'ail – 60 cl de vin blanc – 1 feuille de laurier – 200 cl eau

Faire suer l'échalote émincée à l'huile d'olive, ajouter les bardes. Déglacer au vin blanc, réduire de moitié et mouiller à l'eau. Cuire à frémissement durant 25 min.

ÉMULSION BEURRE NOISETTE

1 œuf mollet – 150 g de beurre noisette – 300 g jus de barde, cîmes

Cuire l'œuf mollet 5 min, le mixer avec le beurre noisette et le fumet de barde. Maintenir au chaud à 75°C, poivrer et mixer en surface au moment de servir afin d'obtenir une belle écume.

GARNITURE

12 demi salsifis - Beurre monté

Éplucher et tailler les salsifis en bâtonnets, les cuire dans une eau bouillante salée. Les glacer dans un mélange d'eau et de beurre, ajouter une pointe de sel fin.

DRESSAGE

Finir avec une pluche de fenouil bronze et l'émulsion barde.

ARCHÉOLOGIE : *suivre un chantier autrement*

Chaque semaine depuis juillet et jusqu'au mois d'octobre, le Département vous invite à découvrir sur Internet l'évolution de son chantier de fouilles à travers une chronique dessinée.

PAROLE D'ÉLUE

66

Source du passé, l'archéologie est indispensable à la compréhension de notre monde actuel. À travers cette opération de communication digitale, le Département, habilité depuis 2002 par le ministère de la Culture pour réaliser des opérations d'archéologie préventive sur son territoire, se mobilise pour rendre cette science accessible au plus grand nombre, sur l'ensemble du Calvados et à destination de tous les publics. »

Florence Boulay
Vice-présidente
du Département
du Calvados –
Canton d'Évrecy



Depuis le 17 juin, les archéologues du Département du Calvados fouillent un terrain destiné à la construction d'une maison à Vieux.

Annabelle Cocollos
Graphiste au service d'archéologie du Département

66

Cette chronique hebdomadaire, publiée chaque vendredi, s'articule comme un carnet de voyage, un journal illustré sur ce qu'il se passe pendant 3 mois sur un chantier de fouilles. Elle offre un aperçu ludique et spontané du chantier à travers les échanges avec l'archéologue et mon regard personnel que je partage avec le public. Je réalise les croquis sur le vif, directement sur le terrain. Cela permet de voir un chantier autrement, à travers le banal de son quotidien, avec un aspect moins technique. Les dessins témoignent de l'activité des archéologues, de leurs gestes, et dévoilent les objets trouvés, les bouts de murs peints, la poussière, le seau et ce lieu qui vit sans cesse. L'objectif est de montrer au public que le musée n'est pas juste un espace figé qui vit grâce à son passé mais un lieu bien vivant et accessible qui communique avec l'extérieur, via le numérique, de manière plus directe et plus innovante. »



Rendez-vous sur calvados.fr pour découvrir tous les dessins

UNE PLACE POUR L'INSERTION

dans les marchés publics



160 600
heures d'insertion
réalisées en 2019

630 bénéficiaires
pour **176** marchés

Permettre aux personnes en difficulté sociale ou professionnelle d'accéder à un travail : c'est l'objectif de la clause sociale d'insertion, un dispositif qui permet au public éloigné de l'emploi d'intégrer les effectifs des entreprises titulaires des marchés publics.

La clause sociale d'insertion, comment ça marche ?

Dans le cadre d'un marché public de travaux ou de services, conclu avec le Département ou toute autre collectivité publique, l'entreprise qui a remporté le marché s'engage à réserver une partie des heures de travail à des personnes en insertion sociale ou professionnelle durant l'exécution du contrat.

Le facilitateur des clauses d'insertion du Département définit avec l'entreprise un profil de poste, collecte les candidatures auprès des différentes structures d'insertion, présélectionne les candidats et transmet les dossiers à l'entreprise qui choisit le candidat qui va travailler pour elle.

Parole d'expert



Stéphane Dumeige, Directeur du groupe AIRE
(Association intercommunale pour le retour à l'emploi).

Nous sommes spécialisés dans l'insertion par l'activité économique. Nous recrutons des personnes en difficultés sociales et professionnelles et nous leur confions un contrat de travail à durée déterminée durant lequel nous les accompagnons pour que leur insertion professionnelle en fin de contrat soit la meilleure possible. Nous mettons en place des formations adaptées à l'activité pour laquelle sont recrutés les travailleurs, et qui leur serviront également dans le développement de leurs projets professionnels. Nous avons décidé de répondre à un appel d'offres du Conseil départemental du Calvados pour entretenir



les Espaces Naturels Sensibles et aujourd'hui les 26 salariés du chantier d'insertion AIRE environnement & patrimoine participent, en alternance, à l'entretien des ENS. Élagage d'arbre, fauchage, tonte de pelouse, débroussaillage, entretien de mares de gabion... La qualité du travail effectué et des interventions doit être irréprochable et de qualité professionnelle. Ces marchés et cette clause sociale d'insertion sont un vrai soutien et une vraie reconnaissance pour nous et notre travail. Ils nous permettent d'agir concrètement pour l'emploi sur notre territoire. »

À LA DÉCOUVERTE d'un port départemental...

Tandis que pêcheurs, plaisanciers et bateaux de croisières se croisent et s'activent, des hommes et des femmes œuvrent dans l'ombre pour assurer le bon fonctionnement des ports départementaux.

Découvrez les métiers de ceux qui assurent la vie et l'activité portuaire à travers le port départemental de Honfleur.



66 Anthony Lecourt,
chef d'équipe maintenance

Nous assurons la maintenance courante : nettoyage des cales, suivi de l'entretien et réparation des ouvrages hydrauliques et électriques, tel le sas de Honfleur qui est un ouvrage important et très sollicité, nous assurons des contrôles réguliers... Je gère les plannings de l'équipe composée de six agents, les urgences lorsqu'il y a un souci avec un bateau, de pollution, de panne sur un ouvrage... Je programme les visites d'inspection des ouvrages, les interventions de travaux, de réparations... C'est un métier où l'on apprend beaucoup. »

66 Guillaume Langin, agent de maintenance et d'exploitation

En qualité d'agent de maintenance, j'entretiens les ouvrages portuaires : les trois ponts, le sas écluse à Honfleur mais j'interviens également sur les ports de Trouville/Deauville et de Dives-sur-Mer. Il faut être polyvalent car nous sommes amenés à faire de la mécanique, de l'électricité, de la maçonnerie, de la peinture, du débroussaillage, de la tonte... En qualité d'agent d'exploitation, je manœuvre les ouvrages. Pour cela, il faut être calme et patient et aussi attentionné pour veiller à la sécurité des personnes. »



66 Arnaud Lihard, éclusier

Les éclusiers assurent la manœuvre de l'écluse, 24h/24, afin de faire entrer et sortir les bateaux dans

le port. Nous les plaçons pour les ranger au mieux, surtout en saison pendant laquelle 70 bateaux passent en moyenne par jour. On travaille, en roulement, la journée, la nuit, la semaine, les week-ends et les jours fériés. Pour beaucoup de gens, nous sommes les premières personnes de la ville qu'ils voient et l'image du Département qui gère le port. »





PAROLE D'ÉLU



Michel Fricout
Vice-président du
Département du
Calvados – Canton
de Ouistreham



Au-delà de l'entretien, le Département met en place, à travers sa stratégie mer, nautisme et attractivité littorale, des actions pour faire de ses ports une porte d'entrée du territoire calvadosien, en assurer la qualité patrimoniale et environnementale et développer une offre de services portuaires qualitative et adaptée aux besoins des usagers. »



Retrouvez l'intégralité de cet article sur emag.calvados.fr

Le saviez-vous ?

Le Département du Calvados assure l'entretien et la gestion de 7 ports départementaux : Isigny-sur-Mer, Grandcamp-Maisy, Port-en-Bessin-Huppain, Courseulles-sur-Mer, Dives-sur-Mer-Cabourg-Houlgate, Deauville-Trouville et Honfleur.

Thierry Bosquet

Responsable d'exploitation

« J'ai pour rôle de m'assurer du bon fonctionnement des ouvrages portuaires et de la continuité de l'activité portuaire. J'encadre une équipe d'éclusiers et une équipe de maintenance et d'exploitation, ce qui représente 14 personnes en tout. Je suis amené à gérer les demandes d'occupation du domaine public telles que les activités commerciales, les manifestations sportives et culturelles, les rassemblements... tout en prenant en compte l'aspect sécuritaire et environnemental. »

Stéphane Chevalier

Chef d'équipe exploitation

« Je gère 6 agents qui ouvrent et ferment, 7j/7, les ouvrages portuaires, qu'ils soient levants ou tournants, pour faire entrer les bateaux dans les bassins. Nous programmons l'escale et l'arrivée des bateaux et prévoyons tout ce dont ils vont avoir besoin, que ce soit eau, électricité, bac à déchets... Nous organisons tout pour répondre à leurs besoins au quotidien. Mon rôle est d'encadrer l'équipe, de gérer ce qui est en lien avec la prévention du secteur Est, mais aussi d'être en contact avec les usagers, la mairie, les membres du club nautique... pour répondre à leurs interrogations et à leur attentes. »

Sylvain Legoffic

Surveillant de port

« Mon rôle consiste à surveiller les infrastructures, l'utilisation des quais et à gérer les usagers et les résidents du port. Je constate et gère les infractions, je suis les procédures. Mais mon rôle n'est pas que répressif. Je suis là aussi pour informer les usagers du port, prévenir les services de secours quand il y a un accident ou une urgence... Je gère les résidents du port mais aussi les pêcheurs qui viennent d'autres ports, des paquebots fluviaux et des croisières. J'étudie les demandes et la faisabilité de leurs venues dans le port. »



© airkapture.fr

LE DÉPARTEMENT ENGAGÉ

pour la réussite des collégiens



© Thierry Houyel

Le Département du Calvados continue de s'impliquer activement pour ses collèves. Il les rénove dans le but d'améliorer le confort des élèves et des équipes pédagogiques et les adapte aux nouvelles normes éducatives. Il développe le numérique éducatif pour accompagner les collégiens aux compétences de demain. Focus sur la rentrée 2020.



Labellisation e-collèves, le défi du numérique au cœur des enjeux de l'éducation

Le programme « e-collèves Calvados » accompagne les projets des établissements qui développent le numérique éducatif en dotant les classes de matériel innovant. Tous les collèves du Calvados vont bénéficier de ce programme jusqu'en 2021. 20 collèves avaient été labellisés en 2019. Pour 2020, 32 collèves publics et 5 collèves privés ont répondu au volet « labellisation en e-collèves et dotation en équipements numériques innovants » de l'appel à projets. Le déploiement des équipements sera réalisé en 3 phases jusqu'à fin 2021. Chaque dotation comprend 50 tablettes et un pack innovation avec web

TV, web radio, imprimante 3D, pack réalité virtuelle, vidéo-projecteur interactif...

Le 2^e volet de l'appel à projets concernait « la préparation au collège de demain » avec un soutien aux initiatives ambitieuses et innovantes. Quatre dossiers ont retenu l'attention du Département :

- **Collège Hawking, Fleury-sur-Orne** : à la conquête des espaces pour apprendre partout : utilisation des espaces informels du collège.
- **Collège Monod, Caen** : nouveaux usages du hall pour favoriser l'autorégulation des déplacements et du volume sonore.
- **Collège Val de Souleuvre, Souleuvre-en-Bocage** : restauration connectée pour mieux informer et sensibiliser les citoyens de demain.

EN CHIFFRES :

2,29 M€

consacrés à l'équipement
et à l'informatique

26 243

élèves dans 58 collèges publics

7 261

élèves dans 19 collèges privés

18,3 M€

investis en 2020

21 500

demi-pensionnaires

533

agents du Département
affectés aux établissements

7 733

bourses départementales
d'enseignement



© Emmanuel Blivet

Travaux

6 opérations en cours

Collège du Bois d'Orceau à Tilly-sur-Seulles. Architecte : Cabinet CBA à Rouen – 5,96 M€

Collège Jean Castel à Argences. Architecte : Agence B2 à Hérouville-Saint-Clair – 3,8 M€

Collège Gustave Flaubert à Pont-L'Évêque. Architecte : Agence DMA à Rouen – 3,5 M€

Collège Émile Maupas à Vire Normandie. Architecte : Cabinet L2 Architectes à Hérouville-Saint-Clair – 12 M€.

Collège André Maurois à Deauville – 1,6 M€

Collège Fernand Léger à Livarot Pays d'Auge – 600 000 €

Les travaux à venir

Quatre opérations vont être réalisées prochainement au **collège des Sources d'Aure** à Caumont-sur-Aure, architecte : Cabinet Soon à Paris (6,7 M€), au **collège des**

Douits à Falaise, architecte : Cabinet Millet-Chilou à Caen (5,8 M€), au **collège Boris Vian** à Mézidon Vallée d'Auge, architecte : Cabinet L2 Architectes à Hérouville-Saint-Clair (4,8 M€) et au **collège du Val d'Aure** à Isigny-sur-Mer (5 M€).

• **Collège Charles Lemaître, Les Mont d'Aunay** : favoriser de nouvelles formes d'accès à la culture et au monde économique avec des outils numériques innovants.

Défi Étude 2020

Les collégiens ont décidé cette année de voter pour un projet de création d'une borne à consigner les mégots. Le modèle sera prototypé en partenariat avec le Dôme de Caen. Premier atelier début octobre.

Les bourses départementales

Le Département soutient financièrement les collégiens du Calvados boursiers d'État, inscrits dans un collège public ou privé sous contrat. Pour bénéficier des bourses, les ressources annuelles de la famille ne doivent pas dépasser certains plafonds, selon le nombre d'enfants à charge. Pour la rentrée 2020, le montant de la bourse varie de 115 à 366 € selon le régime

de l'élève. La date limite de dépôt des dossiers est fixée au 15 octobre 2020. Renseignements sur : www.calvados.fr/actu/bourses-departementales, effectuez votre demande avant le 15 octobre.

Des masques pour les élèves de 6^e

Comme il l'avait fait au mois de mai, le Département accompagne les familles à la rentrée en fournissant à chaque nouveau collégien de 6^e deux masques de protection en tissu, lavables et réutilisables, homologués AFNOR. 18 000 masques ont ainsi été distribués fin août, représentant une dépense de 32 000 €.

D'ici quelques semaines, un réassort de masques sera effectué pour les autres collégiens.

+ d'infos sur les collèges sur calvados.fr

Adèle et Antoine, reporters pour le Calvados

En juin dernier, le Département a lancé un appel à candidature sur les réseaux sociaux pour proposer à deux collégiens de faire découvrir aux Calvadosiens la Maison de la nature et de l'estuaire de l'Orne et le musée et site archéologique de Vieux-la-Romaine. C'est Adèle et Antoine qui ont vécu cette aventure, posé des questions, observé et rendu compte de cette journée.



Retrouvez leur expérience sur emag.calvados.fr

ROUTES, VOIRIES

LES CHANTIERS DU DÉPARTEMENT

Travaux routiers ou d'aménagement, focus
sur les chantiers en cours ou réalisés dans le Calvados.

POUR LES ROUTES...

1 BAYEUX

Réfection du giratoire dit de « Lactalis »

Les travaux réalisés fin août ont été consacrés à la réfection de l'enrobé de ce giratoire situé au croisement des RD 613-33-153.

Réfection de deux giratoires sur la RD 572

Ces deux giratoires, situés au niveau de l'échangeur 37 de la RN 13, ont bénéficié d'une reprise de la couche de roulement, début septembre.

2 MONCEAUX-EN-BESSIN ET SAINT-MARTIN-DES-ENTRÉES

Réalisation des chaussées du nouvel échangeur sur la RN 13

Débutée en juillet dernier, ces travaux dureront environ 6 mois. L'opération globale engagée en 2017 consiste à créer un nouvel échangeur sur la RN 13 à Monceaux-en-Bessin et une nouvelle liaison routière entre la route de Tilly-sur-Seulles (RD 6) et la route d'Audrieu (RD 94).

1 3 BAYEUX/VAUCELLES

Réfection de la RD 613

Le rabotage et la réalisation de l'enrobé de la RD 613 ont été effectués fin août.

3 VAUCELLES

Sécurisation de la traverse d'agglomération

Depuis le 25 août et jusqu'à fin octobre, le Département et la commune de Vaucelles procèdent



CONCERNANT LA VÉLOMARITIME...

9 Nouvelle section entre Dives-sur-Mer et Houlgate

Ouverte depuis juillet dernier, cette nouvelle section consiste en un cheminement cyclable de 3 km connectant la voie verte existante le long de la Dives à proximité de la gare de Dives-Cabourg à la mairie de Houlgate.

10 Poursuite des travaux entre Aure-sur-Mer et Port-en-Bessin-Huppain

Les travaux se dérouleront de septembre 2020 à juin 2021.

11 14 km de tronçon entre Grandcamp-Maisy et Vierville-sur-Mer

Depuis le 26 août, le Département du Calvados entreprend des travaux d'aménagement de la Vélomaritime entre Grandcamp-Maisy et Vierville-sur-Mer, soit un linéaire de 14 kilomètres. Les travaux seront réalisés par tronçons pour s'achever en 2021.

à la première phase de travaux de sécurisation dans la traverse d'agglomération. Il s'agit pour le Département de remettre en état la chaussée de la RD 613.

4 MONCEAUX, LESSARD ET LE CHÊNE ET SAINT-GERMAIN-DE-LIVET

Renforcement de chaussée sur la RD 103.

5 COURTONNE-LA-MEURDRAC

Renforcement de chaussée sur la RD 75C.

6 SAINT-GERMAIN-DE-TALLEVENDE ET VIRE

Renouvellement de la couche de roulement en enrobé sur 3,2 km.

7 PONT D'OUILLY, LE DÉTROIT, PIERREPONT

Études en cours pour des bandes multifonctions.

8 SAINT PIERRE-SUR-DIVES

Enrobés du giratoire à l'entrée de la commune RD 40/RD 16. (Giratoire du LIDL) sur 3 200 m².



© Emmanuel Fossey

Sauvegarde du patrimoine : **le Département s'engage**

Avec près de 1 000 édifices et 4 000 œuvres d'art et monuments historiques, le Calvados est l'un des territoires conservant le plus de patrimoine. Fier de cet héritage commun et soucieux de le préserver, le Département consacre en 2020 un budget de 2 millions d'euros pour sa restauration.



© G. Wait

Les monuments historiques

Les enjeux de la conservation des monuments historiques vont bien au-delà d'une simple remise en état de vieilles pierres. Ils permettent également de maintenir les savoir-faire, l'artisanat, et contribuent à l'image de marque d'un territoire touristique. C'est pourquoi le Département du Calvados soutient les propriétaires publics mais aussi les propriétaires privés sous condition d'ouverture aux visiteurs.

Château de Colombières, forteresse médiévale du XIV^e siècle. Restauration des murs de soubassement des douves.

Le patrimoine non protégé

Les paysages de notre département sont semés d'une multitude de monuments plus modestes, mais tout aussi attachants pour l'histoire locale et les habitants qui souhaitent les transmettre aux générations futures. Du clocher au lavoir, en passant par le moulin ou le vieux grément, nombreux sont les projets accompagnés par le Département, main dans la main avec la Fondation du Patrimoine et la Sauvegarde de l'art Français.



© Arpanum

Depuis 2017, les celliers de l'abbaye de Saint-Sever, datés du XIV^e siècle, sont sortis de leur long sommeil.



© Pauline Ruiz

Église de Martigny-sur-l'Ante.

Les œuvres d'art

L'ensemble de ces édifices renferme de nombreuses œuvres d'art, souvent propriétés des communes. Pour leur sauvegarde, le Département a mis en place tout un protocole : recensement, protection au titre des monuments historiques, espace de conservation temporaire, restauration, sécurisation et mise en valeur.

PAROLE D'ÉLUE



© T. Houyel

Sylvie Jacq
Conseillère départementale du Calvados – Canton de Thury-Harcourt

66

Cette année, le Département a réalisé un effort exceptionnel pour la restauration et la valorisation de son riche patrimoine en doublant l'enveloppe 2019 d'un million d'euros pour la porter à deux millions d'euros en 2020. Un budget notamment en faveur du patrimoine non protégé pour lequel le Département est souvent le seul financeur. »

LEADER : LE PROGRAMME

qui soutient le développement local

À travers le programme européen LEADER, le Département du Calvados accompagne les acteurs locaux dans leurs projets de développement sur leur territoire.

C'est quoi LEADER ?

Le programme européen LEADER (Liaison Entre Actions de Développement de l'Économie Rurale) favorise le développement local par les acteurs locaux. Il soutient les projets innovants bénéfiques pour la cohésion et l'attractivité des territoires ruraux. LEADER donne ainsi l'initiative aux territoires qui définissent eux-mêmes leur stratégie locale de développement et les types de projets éligibles. Depuis avril 2017, le Département du Calvados anime et gère le programme LEADER sur deux territoires : le Pays du Bessin au Virois et le Pays d'Auge. Ce programme de financement (3 millions d'euros pour le Pays du Bessin au Virois et 3,2 millions d'euros pour le Pays d'Auge) est ouvert aux porteurs de projets privés (petites entreprises, as-

sociations, coopératives...) et publics (communes, communautés de communes...). Le programme LEADER intervient sur différents sujets identifiés comme prioritaires par chaque territoire. Les deux ont des thématiques communes : le soutien à l'artisanat-commerce, la diversification agricole, l'enfance et la petite-enfance, la santé, la culture, le patrimoine, le tourisme, la transition énergétique, la mobilité douce et la coopération. Ils ont aussi leurs spécificités : sports et services aux personnes âgées pour le Bessin au Virois, services numériques pour le Pays d'Auge.

En savoir plus sur les fonds LEADER
www.calvados.fr/LEADER



Focus sur deux projets financés

Émilie Besnard
 et Aurélie Brianne,

Halte-garderie Graine d'éveil à Bayeux

66

Nous avons créé une SCIC, Société Coopérative d'Intérêt collectif, il y a deux ans, pour notre structure multi-accueil d'enfants. Avant, nous étions une association gérée par des parents bénévoles mais le temps était venu de faire évoluer la structure, de nous agrandir et d'avoir des salariés. Aujourd'hui, grâce à un beau partenariat avec la ville de Bayeux, la CAF, la Région et LEADER, nous avons déménagé et nous évoluons dans des locaux totalement rénovés dans l'ancienne école maternelle d'Argouges. Nous pouvons accueillir 40 enfants de 0 à 6 ans. Ces nouveaux locaux répondent parfaitement aux besoins des enfants, des professionnels, des parents, et offrent un vrai lieu de rencontres, de mixité sociale, dans un environnement durable.

Pour cette nouvelle étape, nous avons pu bénéficier du fonds LEADER grâce au Département du Calvados. Cette aide, d'un montant de 50 000 €, nous a aidés à recruter quatre personnes : un éducateur jeune enfant, une puéricultrice, un animateur petite enfance et un accompagnant éducatif et social. Sans ce fonds, nous n'aurions pas pu réaliser ce projet tel qu'il est aujourd'hui, nous aurions forcément dû rogner sur d'autres investissements et achats de matériels. Ce programme est utile, positif et important pour nous qui proposons un service non lucratif sur notre territoire. »

Pour cette nouvelle étape, nous avons pu bénéficier du fonds LEADER grâce au Département du Calvados. Cette aide, d'un montant de 50 000 €, nous a aidés à recruter quatre personnes : un éducateur jeune enfant, une puéricultrice, un animateur petite enfance et un accompagnant éducatif et social. Sans ce fonds, nous n'aurions pas pu réaliser ce projet tel qu'il est aujourd'hui, nous aurions forcément dû rogner sur d'autres investissements et achats de matériels. Ce programme est utile, positif et important pour nous qui proposons un service non lucratif sur notre territoire. »



© Arpanum



Vanessa de Hann Arruego,

Festival Hurlu Belles Rues à Cambremer

66

Notre association de loisirs et culture en milieu rural, L'être enchanté, propose depuis 25 ans des activités culturelles et artistiques

sur le territoire de Cambremer : cirque, théâtre, chant, danse, musique...

Nous organisons également des manifestations ponctuelles au cours de l'année telles que des concerts, des festivals et des stages, pour tous les publics et tous les âges. L'objectif de l'association est de faire vivre le village, d'échanger avec les habitants et de leur rendre accessible la culture.

Le festival Hurlu Belles rues est né il y a un an de l'idée de notre coordinateur Didier Pidou et a pour volonté de mettre en avant les arts de la rue et le recyclage. Ce festival réunit spectacles de cirque, théâtre de rue, concerts... mais aussi stands et ateliers sur le recyclage, avec des animations et des activités sur l'ensemble de la journée. Pour cette première édition, nous étions à la recherche de fonds afin de nous aider à présenter des spectacles de qualité. Le programme LEADER nous a accordé un peu plus de 8 300 € pour notre budget artistique et l'achat de matériels. Cette aide est très utile pour nous qui sommes une petite association. C'est un accompagnement essentiel et en même temps une reconnaissance de la qualité et de la viabilité de notre projet ».



Groupe socialiste

Face à la crise, aider et protéger les jeunes d'abord !

La crise économique et sociale née de la pandémie de la COVID-19 va, hélas, probablement s'aggraver dans les prochains mois.

Aux côtés des secteurs particulièrement touchés notamment ceux liés au tourisme ou à la culture, **ce sont principalement les jeunes qui risquent de pâtir le plus durement de cette nouvelle crise.**

Notre département ne peut pas rester inerte face à ce constat.

Au-delà des compétences obligatoires qu'il exerce, il doit s'engager plus fortement en direction des 18-25 ans comme le font plusieurs Conseils Départementaux dirigés le plus souvent par des majorités de gauche. C'est l'action par exemple, **PROJET**

JEUNES Avenir dans le **Finistère**, unique en France, qui permet par une allocation spécifique d'aider les jeunes en insertion.

C'est la mise en place d'un **CONSEIL DÉPARTEMENTAL DES JEUNES** comme en **Gironde** car ces nouvelles politiques publiques doivent se construire avec les jeunes eux-mêmes.

C'est la création des **BUDGETS PARTICIPATIFS JEUNES** dans le **Gers**.

C'est la réalisation d'un **PLAN JEUNES** global sur 6 ans dans la **Loire**.

Bref la période nous oblige à être réactifs et innovants. L'actuelle majorité départementale répondra-t-elle à cette exigence ?

Gilles Détéville, Président du groupe socialiste, Salyha Achouchi, Marc Bourbon, Antoine Casini, Corinne Feret, Edith Heuzé, Bertrand Havard, Christian Pielot, Jézabel Sueur, Éric Vève.



Groupe républicains et apparentés

Maires et conseillers départementaux : des liens forts pour mieux agir sur votre quotidien

Nous venons de choisir les élus municipaux pour leur confier la gestion de notre collectivité de vie.

Que la commune compte 100 ou 100 000 habitants, chacun connaît son Maire. Mariage, naissance (...), les occasions sont nombreuses pour « passer » devant Madame ou Monsieur le Maire car il est officier d'État civil. De même, c'est aussi au Maire auquel chacun fait confiance pour assurer l'ordre public.

Élus de la première entité fondatrice de la République, les Maires sont donc les acteurs Politiques les plus importants. Ce sont eux qui ont le plus d'impact sur le quotidien de chacun d'entre nous, d'autant plus que désormais, le

pouvoir territorial du Député se limite aux inaugurations...

Le paradoxe est que malheureusement, nos élus communaux ne disposent pas de l'argent et du soutien suffisants de la part de l'État pour mener à bien leurs missions. Ce sont le Département et vos conseillers départementaux qui accompagnent vos communes en aidant techniquement et surtout financièrement à la réalisation de leurs projets structurants. Ainsi, conseillers départementaux et maires sont de véritables partenaires proches de vous qui agissent ensemble pour votre quotidien. Nous souhaitons donc la bienvenue à nos édiles

nouvellement élus avec lesquels nous agissons sans parti pris politique, au service de l'ensemble de la population du Calvados.

Cédric Nouvelot, Président du groupe Républicains et apparentés, Christine Durand, Michel Fricout, Béatrice Guillaume, Patrick Jeannenez, Philippe Laurent, Véronique Martinez, Emmanuel Porcq, Patrick Thomines, Claire Trouvé, Ludwig Willaume.



Groupe Démocrate, Républicain et Progressiste

La rentrée scolaire s'effectue dans un contexte de crise sanitaire, certes moindre qu'il y a quelques mois, mais tout de même présent.

La collectivité départementale s'est fortement mobilisée pour qu'elle se passe dans les meilleures conditions, grâce notamment à l'engagement des personnels techniques et administratifs, qu'il faut saluer et

remercier, ainsi qu'à la décision du Président et des élus de financer les masques pour les collégiens entrant en 6^e.

C'est grâce à l'esprit de responsabilité de chacun d'entre nous et à la solidarité de tous que nous surmonterons cette crise.



Marc ANDREU SABATER Président du groupe Démocrate, Républicain et Progressiste, Coralie Arruego, Florence Boulay, Marie-Christine Quertier et Stéphanie Yon Courtin.

Groupe majoritaire, centristes et indépendants

Une rentrée sous le signe de la sécurité

Après la gestion dans l'urgence d'une crise sanitaire sans précédent et la mise à l'arrêt de la vie économique et sociale, les mois de juillet et août ont été pour tous, l'espoir d'un retour à « une certaine normalité ». Reprise progressive du travail en présentiel pour beaucoup, quelques jours de repos ou congés pour d'autres, la fin tant attendue de la pandémie était donc espérée.

Depuis la mi-mars, nous n'avions cessé d'être à vos côtés. À travers nos compétences et dispositifs habituels qui ont été maintenus malgré le confinement, mais plus encore, grâce à de nombreuses politiques volontaristes, décidées en urgence, afin de ne laisser personne sur le bord de la route. Aide aux travailleurs non-salariés, soutien aux associations sportives et culturelles, distribution de milliers de masques,... les actions n'ont pas manqué confirmant la place du Département du Calvados comme premier acteur de la solidarité de proximité.

Aujourd'hui, nous avons intégré que la « normalité » est de vivre en respectant les gestes barrières. L'augmentation du nombre de contaminations nous

contraint à redoubler de vigilance face à ce virus, notamment dans l'une de nos principales compétences : les collèges. Notre devoir est donc, plus que jamais, de concilier sécurité sanitaire et reprise pédagogique.

La santé de nos enfants est notre priorité ! Après avoir fourni plus de 66 000 masques aux collégiens durant la période de déconfinement, nous avons souhaité fournir à nouveau des masques lavables à chaque collégien entrant en 6^e.

Afin de tirer les leçons de cette pandémie, nous prévoyons la nécessaire adaptation de nos collèges, notamment par la création de toilettes et de points d'eau supplémentaires. Sur le long terme, le recrutement d'un conseil a été lancé afin d'accompagner notre collectivité à intégrer au mieux les enjeux de sécurité sanitaire dans l'ensemble de nos bâtiments, dont les collèges, foyers de protection de l'enfance et un appui-conseil auprès des EHPAD.

Depuis plusieurs années, le Département a investi le champ du numérique éducatif : expérimentations collège-lab, environnement numérique de travail (ENT), plateforme d'aide aux

devoirs E-tude, accès à la fibre optique et architecture sécurisée, équipements numériques innovants... La crise a été un révélateur de la pertinence de notre politique en la matière. La transformation des modes d'apprentissage via le numérique a permis la continuité pédagogique. Pour preuve, la fréquentation de l'espace numérique de travail a bondi de 280 % et l'activation des comptes sur E-tude, plateforme gratuite d'aide aux devoirs, de 88 %. Aussi, plus de 400 équipements informatiques ont été prêtés à des collégiens pendant la période de confinement/déconfinement.

Notre majorité ne souhaite pas s'arrêter là, et un nouvel appel à projets est lancé visant à terminer la transformation de tous les collèges du Calvados en E-collèges. Notre ambition est que tous les établissements soient dotés d'ici fin 2021, de tablettes tactiles et d'outils favorisant les nouveaux modes d'apprentissage.

Vous l'aurez compris, tout a été prévu afin que les collégiens calvadosiens puissent être accueillis dans les meilleures conditions ; bonne rentrée à tous !



Jean-Léonce Dupont, Président du groupe MCI, Bernard Aubril, Erwann Bernet, Paul Chandelier, Xavier Charles, Hubert Courseaux, Valérie Desquesne, Clara Dewaële-Canouel, Audrey Gadenne, Patricia Gady-Duquesne, Christian Haurer, Sylvie Jacq, Michel Lamarre, Sébastien Leclerc, Virginie Le Dressay, Sylvie Lenourrichel, Sylviane Lepoittevin, Mélanie Lepoutier, Claude Leteurtre, Véronique Maynaud, Colette Nouvel-Rousselot, Angélique Périni, Michel Roca et Sophie Simonnet.



© Thierry Houyel

Oiseaux et compagnie

Au cœur du marais, venez observer de nombreuses espèces d'oiseaux comme le gorge-bleue, le bruant, la garzette... mais aussi des insectes comme les demoiselles et les libellules dans les prairies humides. Cette sortie est

organisée dans le cadre de la journée mondiale des oiseaux migrateurs.

Gratuit – 2 km/1h30.
Au bout du chemin du lavoir - Canapville
Contact : Aurélie Animations Natures au 06 75 84 63 54.
10/10, 14h-16h



C'est l'automne ! L'occasion de profiter de ses couleurs et de ses paysages à travers les nombreuses escapades nature qui vous sont proposées par le Département. Partez à la découverte des Espaces Naturels Sensibles du Calvados, de ses bords de mer et rivières, de ses bois et forêts ou encore de sa faune et sa flore... et respirez !

Couleurs d'automne pour **LES** **ESCAPADES** **NATURE**

Balade à la pagaie dans l'estuaire de l'Orne

Embarquez sur une pirogue, un canoë-kayak ou un stand-up paddle pour une découverte de l'estuaire de l'Orne, espace naturel protégé plein de charme et de couleurs ! Ce site, façonné par la mer et le fleuve, est très prisé des oiseaux mais aussi des artistes peintres et des amateurs de nature. Cette belle balade nautique dans la Baie de Sallenelles, pour laquelle il est important de savoir nager, est sans aucun doute à tester ! En fonction des conditions météorologiques, prévoir : crème solaire, lunettes de soleil avec cordon, vêtements adaptés (maillot de bain, coupe-vent...), chaussures de sport usagées, vêtements de rechange. Douches sur place.

Club voile et pagaie – Merville-Franceville Plage
Contact : Club voile et pagaie Franceville au 02 31 24 46 11.
Tarifs : 20 € – Enfant : 10 € jusqu'à 12 ans accompagné d'un adulte.
20/09, 12h-14h30 ; 25/09, 17h30-20h ; 03/10, 11h-13h30 ; 04/10, 12h-14h30 ; 17/10, 10h30 – 13h ; 18/10, 11h-13h30 ; 31/10, 9h-11h30



L'ORNE, UN FLEUVE DÉBORDANT DE VIE

Saviez-vous que la loutre était visible aux portes de Caen dans le Calvados ? Après avoir failli disparaître de France, la loutre est enfin de retour dans le département. Pour en savoir plus sur cet animal fascinant, partez sur les berges de l'Orne à la recherche de ses indices de présence. Gratuit – 2 km/2h.

Parking de la prairie – Caen

Contact : CPIE Vallée de l'Orne au 02 31 30 43 27.

23/09, 14h-17h



LES PHOQUES, CES INCONNUS...

Partez à la découverte des phoques veaux-marins qui aiment se prélasser sur les bancs de sable de l'estuaire à marée basse.

Tout public (dès 8 ans). 2-3 km/2h

Maison de la nature et de l'estuaire – 14121 Sallenelles

Contact : CPIE Vallée de l'Orne au 02 31 78 71 06.

Tarifs : 4 € – Enfant :

2 € jusqu'à 17 ans

17/10, 14h30-16h30,

14/11, 14h30-16h30



QUAND LA VIE NOCTURNE S'INVITE AUX PORTES DE LA VILLE

Le soleil s'est couché... Au loin les lampadaires de la ville ont pris le relais. La vie nocturne urbaine se met en éveil. Mais que se passe-t-il dans la vallée ? La nature s'est-elle endormie ? À vous de le découvrir... Animation en partenariat avec le Département du Calvados.

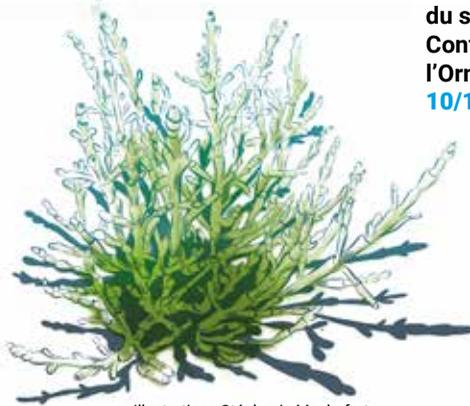
Gratuit – 1 km/2h -

Réservation obligatoire.

Boulevard Sadi Carnot - Entrée du site - 14400 Bayeux.

Contact : CPIE Vallée de l'Orne au 02 31 30 43 27.

10/10, 20h30-22h30



Illustrations Stéphanie Machefer

LA POMME, PENSEZ-Y !

Fruit gorgé d'histoire et de symbole, la pomme se décline en plus d'une centaine de variétés. Des plus gourmandes et parfumées aux plus rustiques et toniques, tout dépend de la saisonnalité, mais il faut en déguster !

EN PLATS SYMPAS

Que diriez-vous d'allier produits de noblesse et pomme ? Dans sa forme la plus naturelle ou bien même transformée, elle exulte en termes de textures. Une noix de Saint-Jacques sauce au cidre* ? Ou pourquoi pas, sur un chutney de pomme ? Le choix risque d'être compliqué, il va falloir tout tester ! Et pour celles et ceux qui auraient quelques scrupules à ce que cela leur reste sur les hanches, dites-vous, pour la conscience, que c'est un fruit avant tout !



C'EST CHOUETTE AU GOÛTER

Œufs, sucre, crème, amandes et surtout pommes ! Voici la combinaison parfaite pour une bonne tarte normande. Profitez-en pour demander le secret de fabrication à votre maman ou grand-maman. Et même si elles ne veulent pas le partager, vous ne résisterez pas à cette odeur de tarte chaude sortant du four.

INGCONTOURNABLE AVEC DES CRÊPES

Les crêpes sont un prétexte à apprécier le cidre*, mais aussi à ajouter quelques gouttes de calvados* dans la préparation (avec modération bien sûr).



À L'APÉRO, IL EN FAUT

Profitez de ce moment convivial pour déguster un verre de cidre*, de jus de pomme ou encore un cocktail à base de calvados*. Retrouvez quelques recettes sur le site Internet de l'Interprofession des Appellations Cidricoles (IDAC). Et si vous souhaitez grignoter quelque chose d'un peu plus original, pourquoi ne pas tester les chips de pommes ?

LA FILIÈRE A BESOIN DE VOUS !

La pomme constitue un marché de près de 610 millions d'euros. Avec près de 7 500 variétés, c'est le fruit préféré des Français. 17 kg par an et par ménage sont consommés au couteau ou cuisinés. 330 000 tonnes de pommes à cidre sont produites par la Normandie. 50 tonnes sont utilisées pour la fabrication du cidre AOC du Pays d'Auge.

Le Calvados compte de nombreux producteurs de cidre et autres produits transformés à base de pommes. N'hésitez pas à leur rendre visite ou retrouvez-les sur les marchés. Pensez à consommer local et privilégiez les circuits courts.

<https://www.calvados-tourisme.com/ou-deguster-cidres-et-calvados/>

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

TOUS AU SPECTACLE !

Musique, théâtre, danse, cirque, la rentrée c'est aussi des spectacles près de chez vous ! Plus de quarante événements, dans dix-sept lieux du département, jalonnent cette saison 2020/2021, aboutissement d'un travail en commun entre des communes, des communautés de communes, des associations et le Département du Calvados.



© Sophie Steinberger

Octobre

Louise Jallu Quartet :
« **Piazzola 2021** »

JAZZ TANGO

Sous la conduite de la jeune et intrépide bandonéoniste Louise Jallu, personnalité phare du tango contemporain, un bel équipage musical franco-argentin se lance dans une aventure pour invoquer l'esprit et la musique d'Astor Piazzolla.

Judi 8/10, salle Robert Métairie du Hom

Vendredi 9/10, salle des fêtes d'Isigny-sur-Mer

Samedi 10/10, salle des fêtes d'Évrecy



Retrouvez l'intégralité de cet article sur emag.calvados.fr



© Bruno Thivend

Novembre

Le Voyageur Debout :
« **Notre-Dame de Paris, l'autre comédie musicale** »

THÉÂTRE

Martine n'a rien d'une star, mais avec l'aide de son ami Gilles, ils vont oser vous proposer en direct leur incroyable projet de comédie musicale parce que c'est vital et qu'à un moment, dans la vie, c'est maintenant ou jamais ! Tendre, drôle, poignant, plein d'espoir, ce spectacle est une ode aux « petites gens » sur lesquelles personne n'aurait l'idée de miser.

Mardi 10/11, salle Robert Métairie du Hom

Judi 12/11, salle des fêtes d'Isigny-sur-Mer

Vendredi 13/11, Espace Coisel de Saint-André-sur-Orne/ Saint-Martin-de-Fontenay

Samedi 14/11, salle polyvalente de Merville-Franceville

Décembre

Le Grand Chelem (Paris) :
« **Le syndrome du banc de touche** » de Léa Girardet

THÉÂTRE

Oscillant entre causeries de vestiaire et penalty décisif, cette pièce est une déclaration d'amour à tous ces moments de doute qui nous poussent chaque jour à devenir la personne qu'on devrait être.

Mardi 8/12, salle Robert Métairie du Hom

Mercredi 9/12, salle des fêtes d'Isigny-sur-Mer

Judi 10, salle des fêtes des Monts d'Aunay

Vendredi 11/12, cinéma le Royal de Condé-en-Normandie

Samedi 12/12, C³-Le Cube à Douvres-la-Délivrande

Vendredi 18/12, salle polyvalente de Merville-Franceville

Samedi 19/12, salle des fêtes de Vieux



© Louis Barsiat



Janvier & avril

Collection tout-terrain du centre chorégraphique national de Caen en Normandie « Impressions, nouvel accrochage » d'Herman Diephuis

DANSE

S'inspirant autant de la peinture impressionniste que de la culture populaire, ce duo secoue les stéréotypes et le grotesque des apparences. Des portraits dansés euphorisants !

Judi 14/01, salle des fêtes d'Isigny-sur-Mer

Mardi 19/01, salle polyvalente de Merville-Franceville

Mercredi 20/01, salle des fêtes des Monts d'Aunay

Mercredi 27/01, salle des fêtes de Saint-Germain-du-Crioult

Vendredi 9/04, salle Robert Métairie du Hom

Samedi 10/04, salle des fêtes d'Évrecy

Zoom sur...

Tout le printemps

Max et Maurice : « Trois petits tours (et puis s'en vont !) » d'Emmanuel Gilleron

CIRQUE SOUS CHAPITEAU

Ce couple qui s'aime autant qu'il se déteste, a décidé d'ouvrir sa caverne pleine de souvenirs à tous les curieux et de leur montrer de quoi ils sont encore capables.

Judi 25 et vendredi 26/03, Isigny-sur-Mer

Judi 1^{er} et vendredi 2/04, Merville-Franceville

Mardi 6 et mercredi 7/04, Villers-Bocage

Samedi 10/04 et dimanche 11/04, Condé-en-Normandie

Mercredi 26, jeudi 27, vendredi 28 et samedi 29/05, Saint-Honorine-du-Fay

Mardi 8 et mercredi 9/06, Le Hom



Février

Théâtre de l'Ancre :

« L.U.C.A. » d'Hervé Guerrisi et Grégory Carnoli

THÉÂTRE ET HUMOUR

Entre théâtre documentaire, conférence caustique et espace de résistance, cette pièce ébranle le débat sur l'identité. L.U.C.A. (Last Universal Common Ancestor) explore avec (im)pertinence les notions d'héritage et d'intégration.

Mardi 9/02, salle des fêtes des Monts d'Aunay

Mercredi 10/02, Gymnase de Merville-Franceville

Judi 11/02, salle Robert Métairie du Hom

Vendredi 12/02, salle des fêtes d'Isigny-sur-Mer

Samedi 13/02, salle des fêtes d'Évrecy

Mardi 16/02, C³-Le Cube à Douvres-la-Délivrande

Mercredi 17/02, La Renaissance à Mondeville



Mars

GaBLé : CoMiCoLoR

CINÉ-CONCERT

Pendant que l'écran projette des films d'animation des années 30, gags hilarants et contes pour enfants revisités, la bande joue en direct des boucles musicales synchronisées avec les images et des chansons qui soulignent ou décalent le sens.

Vendredi 12/03, Cinéma Le Royal de Condé-en-Normandie

Samedi 13/03, salle des fêtes d'Évrecy

Dimanche 14/03, La Renaissance à Mondeville

PAROLE D'ÉLUE



Virginie le Dressay
Conseillère
départementale du
Calvados – Canton
de Mézidon-Canon

66

À l'interface des territoires urbains et ruraux, des ressources culturelles de proximité et des établissements structurants, des acteurs

associatifs et des partenaires publics, le Département se positionne en facilitateur de la construction des saisons culturelles et de l'accueil des artistes. Après des mois de mise à l'arrêt de la vie culturelle, le Département doit plus que jamais veiller à ce que les arts et la culture restent aussi vivaces dans les territoires ruraux que dans les centres urbains. »

MARION JOFFLE ET PIERRE-LOUIS ATTWELL CE RÊVE BLEU...

Ils ont la passion de la mer et du défi en commun. Marion Joffle est nageuse en eau froide et Pierre-Louis Attwell est skipper. Interview croisée de deux sportifs calvadosiens que la maladie a poussés à rêver en bleu.



Que connaissez-vous l'un de l'autre ?

Marion Joffle : Pierre-Louis a 24 ans. On lui a découvert la maladie de Crohn à l'âge de 16 ans. Tous ces défis qu'il a réalisés comme la Solitaire du Figaro et ceux qu'il a en projets comme La Route du Rhum sont supers et surtout il défend une belle cause : ce n'est pas parce qu'on est malade qu'on doit se priver de faire des choses.

Pierre-Louis Attwell : Marion a été atteinte à l'âge de 6 ans d'un cancer, le sarcome épithélioïde. En plus d'être une vraie sportive, elle porte des valeurs fortes. Elle démontre que même malade, on est capable de beaucoup de choses...

D'où venez-vous dans le Calvados ?

M.J. : Je suis née à Flers. Aujourd'hui, je vis entre Lisieux et Caen la semaine pour mes entraînements. Je suis dans le Calvados depuis 2006.

P-L.A. : Je suis né à Malestroit, dans le Morbihan mais j'ai grandi à Saint-Gatien-des-Bois, juste à côté de Honfleur. Aujourd'hui, je partage ma vie professionnelle entre Lorient où se trouve le centre national d'entraînement des skippers et Caen-Ouistreham où je viens préparer le bateau régulièrement.

Parlez-nous de votre parcours, comment tout a commencé ?

M.J. : J'ai commencé à apprendre à nager pour pouvoir faire du toboggan aquatique ! Cela m'a plu et j'ai fait mes premières compétitions en 2008. J'ai découvert la nage en eau libre en 2011. J'ai augmenté la distance chaque année jusqu'à arriver en 2016 à 25 km lors des championnats de France d'eau libre où j'ai terminé deuxième. Mon projet de traverser la Manche à la nage est né en 2017. Nager en liberté, c'est pour moi être en harmonie avec la nature, voir des paysages fabuleux. C'est en eau froide que j'ai ramené le plus de titres : double championne du monde sur le 50 m brasse en 2019 et 2020 et 4^e sur le 1 000 m lors des championnats du monde en Russie en 2019 dans une eau à 0,2°... ma plus belle épreuve et mon plus beau souvenir.

P-L.A. : J'ai découvert la voile avec mon père sur le bateau familial. J'adore être en mer. J'ai fait une dizaine d'années d'école de voile à Dives-sur-mer où j'ai fait mes premières compétitions en catamaran vers 2008. J'ai monté une école de voile à Honfleur et c'est là que j'ai commencé à faire du J80 sur les circuits nationaux et interna-



Retrouvez Marion et Pierre-Louis en vidéo sur calvados.fr et l'intégralité de l'interview sur emag.calvados.fr

tionaux. C'est seulement fin 2017 que j'ai eu un déclic. Je me suis dit : un de mes rêves, c'est de faire la Solitaire du Figaro qui est la porte d'entrée des courses au large en France. J'ai monté mon petit dossier de sponsoring et de présentation de projet pour mon bateau Vogue avec un Crohn et voilà comment tout a commencé.

En quoi la maladie a-t-elle été déterminante dans vos choix ?

P-L.A. : J'ai pensé que cela aurait du sens d'associer ces deux parties de ma vie : ma passion pour la mer et la voile et cette maladie avec laquelle j'avais du mal à vivre.

Ce qui est sûr aujourd'hui, c'est que si je n'avais pas été malade, je ne ferais pas de courses au large. Je travaille avec les hôpitaux, les industries pharmaceutiques pour améliorer la prise en charge des patients atteints de cette maladie. C'est vraiment un élément moteur pour moi.

M.J. : Le cancer que j'ai eu a été déterminant dans tous les défis que je me suis lancés mais pas dans le choix du sport. La natation, je l'aurais trouvée de toute façon. Très vite, j'ai associé mes défis à l'Institut Curie pour lequel je lutte, comme la traversée de la Manche qui est née de mon combat pour la vie et de mon combat contre le cancer.

À quoi ressemble votre quotidien de sportif ?

M.J. : Je passe le plus clair de mon temps dans l'eau. Pour un projet comme la traversée de la Manche, il faut s'entraîner énormément. Je devais le faire le 8 septembre dernier mais avec l'annonce de la quatorzaine en Angleterre, j'ai dû reporter le projet.

P-L.A. : Je partage mon temps entre Paris pour démarcher des partenaires, l'océan Atlantique pour les courses, les chantiers navals pour la préparation technique du bateau... Aujourd'hui, mon objectif est d'être le premier skipper atteint d'une maladie chronique à traverser l'Atlantique en solitaire avec la Route du Rhum en 2022.

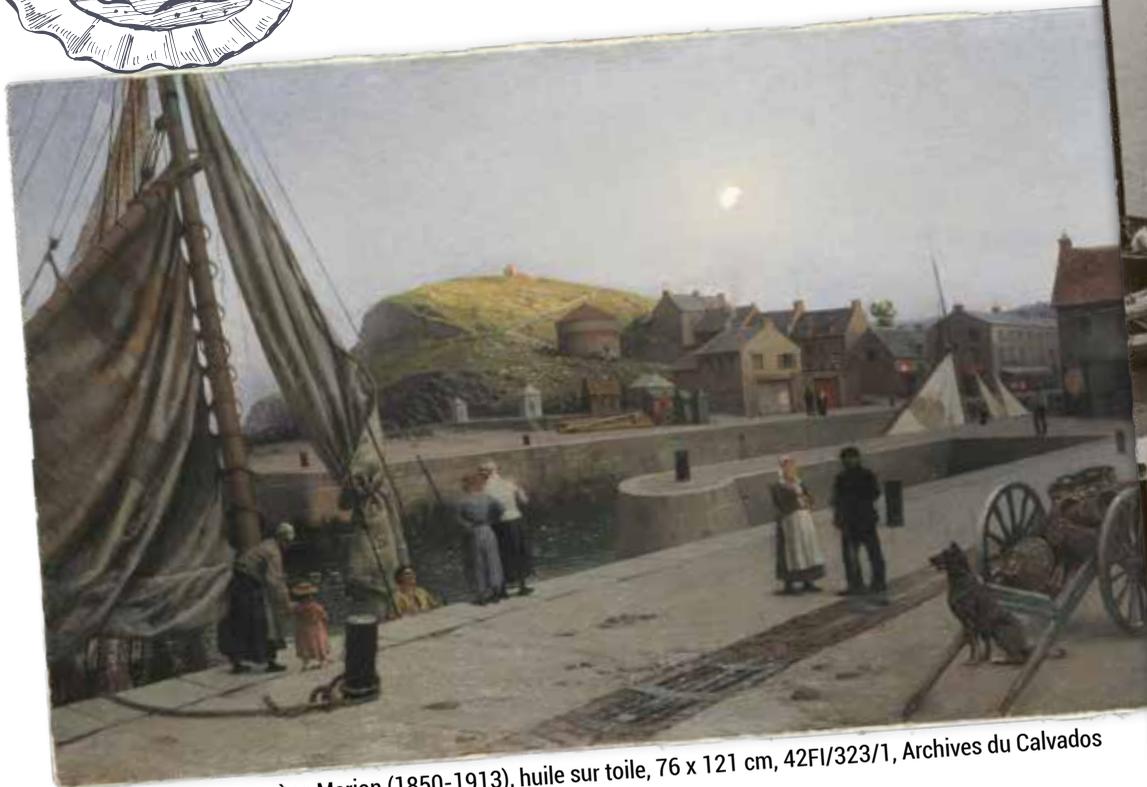
Que diriez-vous chacun à l'autre pour l'encourager dans la suite de sa carrière ?

P-L.A. : De ne jamais rien lâcher. Elle vit ses rêves comme moi je vis les miens.

M.J. : De ne jamais rien lâcher non plus ! C'est dans les moments les plus durs qu'on ressort le plus fort.

Le saviez-vous ?

Le Département du Calvados soutient financièrement et humainement les défis sportifs de Marion et Pierre-Louis.



Port-en-Bessin par Eugène Marion (1850-1913), huile sur toile, 76 x 121 cm, 42FI/323/1, Archives du Calvados



La coquille Saint-Jacques

UNE HISTOIRE *bien normande*



Présente depuis 150 millions d'années sur notre territoire et déjà appréciée dès l'Antiquité, la coquille Saint-Jacques est aujourd'hui un mets de choix pour les gastronomes.

Retour sur l'histoire de ce coquillage emblématique de nos côtes.

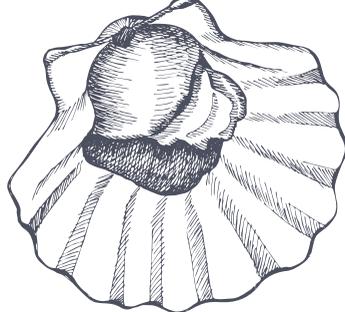
« *Ce n'est qu'au XXI^e siècle que la Saint-Jacques acquiert ses lettres de noblesse...* »

Le nom scientifique de la Saint-Jacques est *Pecten Maximus*, ce qui peut être traduit par « le très grand peigne » en référence aux côtes disposées comme les dents d'un peigne sur la coquille. Elle tient son nom des pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle qui l'accrochaient à tout ce qu'ils emportaient : sac, chapeau, bâton ou cape. Saint Jacques, l'un des apôtres, aurait en effet été pêcheur sur le lac Tibériade et la coquille devint l'un de

ses attributs dans ses représentations. Si le nom de Saint-Jacques est depuis longtemps associé au coquillage, attention cependant aux contrefaçons ! En effet, la dénomination « Saint-Jacques » ayant été accordée par l'Organisation Mondiale du Commerce en 1996 à l'ensemble des pectinidés transformés, pour l'essentiel importés, il n'est pas rare de trouver sous le terme « Saint-Jacques » des pétoncles dans les produits ou plats cuisinés, et même au restaurant. Pour être sûr d'acheter la



Barques de pêche à Port-en-Bessin à la fin du XIX^e siècle, tirage photographique en noir et blanc, 11 x 8,2 cm, 2FI/317, Archives du Calvados



Arrivée du poisson à Port-en-Bessin par Louis Malebranche (1790-1838), huile sur toile, 24,5 x 32,5 cm, 42FI/212/3, Archives du Calvados



Bateau partant pour la pêche à Port-en-Bessin en août 1888, tirage photographique en noir et blanc, 7,7 x 11,3 cm, 2FI/317, Archives du Calvados

véritable coquille, pensez à vérifier que « Pecten Maximus » apparaît bien sur l'étiquette !

Et si on remontait le temps ?

Saviez-vous que des traces de la présence de la Saint-Jacques, datant d'il y a plus de 150 millions d'années, ont été retrouvées dans le Calvados ? On peut ainsi observer des fossiles, à marée basse, sur la Côte Fleurie, dans les couches jurassiques et crétacées des falaises des Vaches Noires entre Villers-sur-Mer et Houlgate.

Pendant l'Antiquité, la coquille était déjà pêchée après avoir été piégée à marée basse et consommée, comme en témoignent des dépotoirs mis au jour par les archéologues.

Plus tard, au cours du XIX^e siècle, on retrouve dans des œuvres de Gustave Flaubert des mentions de la coquille Saint-Jacques sous son nom normand « godéfiche ». Il y a notamment ce passage de la nouvelle *Un cœur simple* : « D'autres fois, ayant passé

la Touques en bateau, ils cherchaient des coquilles. La marée basse laissait à découvert des oursins, des godéfiches, des méduses ; et les enfants couraient pour saisir les flocons d'écume que le vent emportait. »

Ce n'est cependant qu'au XXI^e siècle que la Saint-Jacques acquiert ses lettres de noblesse avec l'obtention de trois Labels Rouges.

Une pêche emblématique du Calvados

Les progrès de la pêche maritime avec la motorisation et la création de systèmes de drague ont donné lieu à l'apparition de la pêche au chalut et permis le développement de la pêche à la coquille. Aujourd'hui, l'économie des ports de pêche calvadosiens s'appuie sur la présence de la Saint-Jacques. On la retrouve de Grandcamp-Maisy à Honfleur en passant par Port-en-Bessin-Huppain, Courseulles-sur-Mer, Ouistreham, Dives-sur-Mer et Trouville-sur-Mer. Première espèce en volume et en

valeur de la pêche normande, la coquille Saint-Jacques y fait vivre près de la moitié des navires de pêche côtière. Avec ses 20 à 30 000 tonnes pêchées chaque année, la Normandie est la première région française de pêche de Saint-Jacques.

Article réalisé à partir de documents disponibles aux Archives du Calvados : archives du groupe « pêche » du Service Territoires du Conseil général du Calvados, 1989-2007, « La coquille Saint-Jacques normande défend son origine », in Maisons Normandes, n°63, 2001, p. 92-95, archives de l'inscription maritime, Quartier de Caen. – Moulières, Huitres et Coquilles Saint-Jacques : surveillance, visites, méthodes de pêche, 1921-1927



Cet article a été réalisé avec l'aide des Archives du Calvados

votre AGENDA



Jusqu'au 04/10

CAEN

Adulable festival

Ce festival qui devait avoir lieu en mai dernier propose une série de créations offertes par 300 amateurs de tous les âges, encadrés par des artistes professionnels. À la Bibi (ancienne bibliothèque de Caen).

www.amavada.com/adulable-festival



D'autres événements
à venir sur
emag.calvados.fr

Du 05 au 10/10

DEAUVILLE

Nautisme : Mini Calvados Cup

Une première pour Deauville qui accueillera une étape du circuit Mini 6.50. Une trentaine de bateaux prendront le départ de cette course de 320 milles, en double, organisée par le Deauville Yacht Club. Les Ministes longeront les côtes du Calvados, les côtes sud de l'Angleterre et entameront leur retour en passant par le Raz de Barfleur et les îles Saint-Marcouf avec une arrivée à Deauville.

www.indeauville.fr

16/10

BAYEUX

Spectacle : Happy endings

Par le collectif Label Brut. Un clown déguisé en homme veut réaliser ses propres funérailles. Cependant, il a un petit contretemps : il n'est pas mort. Ce n'est pas grave. Il va en profiter pour mettre en place ce dont il a toujours rêvé. Mais mourir n'est pas une mince affaire en face d'inconnus venus assister à ce spectacle. À la Halle ô Grains à 20h30.

www.labelbrut.fr

Du 18 au 22/10

SAINT-PIERRE-SUR-DIVES

Festival REXYAnimé

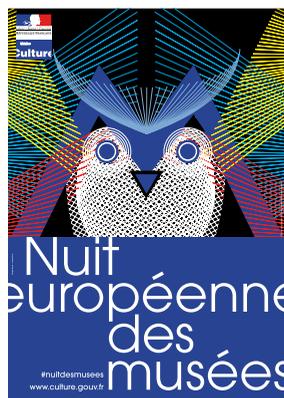
12 films d'animation différents destinés au jeune public.

www.cinema.lerexy.fr

14/11

BAYEUX

La Nuit européenne des musées



Le Musée de la Tapisserie, le MAHB et le Musée mémorial de la bataille de Normandie en accès libre pour cette 16^e édition de la Nuit européenne des musées. Visites guidées « flash » au MAHB autour des deux toiles de Caillebotte – à 20h15, 21h, 21h45, 22h30, 23h15. De 20h à minuit. Entrée libre.
www.bayeux.fr

Jusqu'au 15/11

FALAISE

Exposition « Un jour la Normandie aux sels d'argent »

Dans le cadre du festival Normandie Impressionniste, le musée André Lemaitre de Falaise propose une exposition exceptionnelle du photographe Henri Carabjal. Ce passionné

de photographie argentique vous présente son œuvre, un travail d'itinérance dans les cinq départements normands.

www.normandie-impressionniste.fr

22/11

MONDEVILLE

Goûter spectacle : La boîte à joujoux, l'histoire de Babar

Une conteuse et une femme-pianiste assistées de Debussy et Poulenc revisitent deux fables musicales. Une belle promesse de dépaysement en musique et sourire. Dès 6 ans (50 min). À 15h30 à la Renaissance.

www.larenaisance-mondeville.fr

Jusqu'au 22/11

CAEN

Exposition : Les villes ardentes – Art, travail, révolte 1870-1914



Gautier, *La repasseuse*, Caen, musée des Beaux-Arts

Présentée dans le cadre de Normandie impressionniste 2020, l'exposition s'attache



Charles-François Daubigny, *Plage à marée basse*

Jusqu'au 23/11

HONFLEUR

Exposition : Les couleurs de la mer Charles-François (1817-1878) et Karl Daubigny (1846-1886) en Normandie

Présentée au musée Eugène Boudin de Honfleur dans le cadre de la 4^e édition de Normandie Impressionniste, cette exposition est inédite tant par le thème que par le regard croisé qu'elle propose sur les œuvres respectives du père et du fils.

www.musees-honfleur.fr

à la représentation des scènes de travail en ville entre 1870 et 1914 et mêle quelque 150 œuvres dessinées, peintes et sculptées.

<https://mba.caen.fr>

1^{er}/12

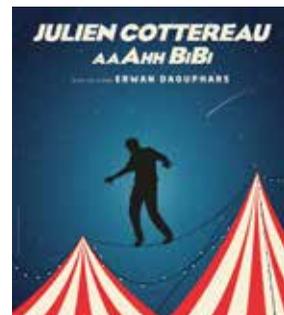
MONDEVILLE

Spectacle : Aaahh BiBi Julien Cottereau

L'enfant rêve autant qu'il grandit et c'est bien notre âme enfantine que nourrit ce spectacle. En repoussant les possibles, BiBi à la recherche d'un grand-père forain remonte la piste de ses étoiles et

rend hommage au clown universel. Sans un mot mais jamais sans un rire, au son du cœur sur une matière première onirique, Julien Cottereau impulse un rythme cascasant qui abolit les impossibles. Dès 7 ans (1h). À 20h30 à la Renaissance.

www.larenaisance-mondeville.fr



© Rijksmuseum, Amsterdam

LA CULTURE PRÈS DE CHEZ VOUS

AVEC LE DÉPARTEMENT

25/09

PRÉ-BOCAGE INTERCOM

Spectacle :

« Lance-moi en l'air »

Ouverture de Saison – Cirque chorégraphié. Au siège de Pré-Bocage Intercom ou, en cas de pluie, au gymnase les Monts d'Aunay (1h15). En partenariat avec l'AIPOS.

27/09

FONTAINE ÉTOUPEFOUR

Présentation de la Saison intercommunale des Vallées de l'Orne et de l'Odon

En partenariat avec l'OMAC d'Évrecy – À 15h (gymnase et place du marché). La présentation sera suivie du spectacle de jonglage et de danse en duo « Accroche-moi si tu peux ».

3 et 4/10

CALVADOS

Pierres en Lumières

Initialement prévue en mai, la 8^e édition calvadosienne du festival Pierres en Lumières est reportée le week-end des 3 et 4 octobre 2020. L'événement portera sur le patrimoine 2.0 avec de nombreuses nouveautés et toujours des spectacles inédits, des balades, des concerts, des visites contées, des retraites aux flambeaux...

8 et 9/10

DOUVRES-LA-DÉLIVRANDE

Présentation de la saison du C^s le Cube

Présentation de la saison 20-21 suivie de la représentation du spectacle de hip-hop « HIP HIP HIP » de Lill Cros et Thierry Chazelle. À 20h30. Tarif unique : 8 €.

10/10

MATHIEU

Conférence scientifique

Dans le cadre de la fête de la Science. Retransmission en direct d'une conférence autour des accidents vasculaires cérébraux (AVC) : chiffres, différents types d'AVC, conséquences, perspectives. Les chercheurs Denis Vivien et Jérôme Parcq parleront de leurs travaux en cours et des structures qu'ils dirigent. À 16h à la médiathèque de Mathieu.

17/10

ASNELLES

Conférence :

« Monuments funéraires de l'âge du Bronze, Habitat des premiers Celtes et cimetière d'enfants du Moyen Âge. Les découvertes de la rue de l'abbé Galopin à Asnelles »

Bilan des fouilles archéologiques faites en amont de la construction du lotissement de la rue Galopin, organisé par l'association des « Amis de la grange à dîme », présenté par Audrey Leffeta et Clarisse Parra-Prieto, archéologues du Département du Calvados. À 18h aux Tourelles – Entrée libre.

19 et 20/11

BAYEUX

Colloque : XIII^e journées de l'Anact – « Nouveaux outils en archéologie – Études, recherche et valorisation – bilans et enjeux : le point de vue des utilisateurs »

L'objectif des XIII^e journées de l'Anact est de partager des expériences sur la mise en œuvre des nouveaux outils d'analyse et d'étude qui

ouvrent de nouveaux champs d'investigation et les nouvelles approches qui en découlent dans le cadre de l'archéologie préventive et programmée. À l'auditorium Saint-Laurent.

Jusqu'au 31/12

CALVADOS

Exposition Venezuela : la chute sans fin

Des temps de rencontres d'auteurs, de journalistes, des ateliers, projection-débat, concerts seront proposés pour animer les expositions.

Du 25 août au 2 octobre à Condé-en-Normandie

Du 5 au 30 octobre à Souleuvre-en Bocage

Du 2 au 30 novembre à Valdallière
Du 1^{er} au 31 décembre à Ranville

Jusqu'au 31/12

CALVADOS

Exposition Syrie : la fin de Baghouz

Rencontres d'auteurs, de journalistes, des ateliers, projection-débat, concert seront proposés.

Du 3 au 25 septembre au collège Alfred Kastler de Merville-Franceville

Du 28 septembre au 14 octobre à la cité scolaire Gambier de Lisieux

Jeudi 15 et vendredi 16 octobre au centre culturel d'Orbec

Du 20 au 31 octobre à la médiathèque de Lisieux

Du 2 au 6 novembre au collège Boris Vian – Mézidon

Du 9 au 14 novembre au collège Jacques Prévert – Saint-Pierre-en-Auge

Du 16 au 28 novembre au lycée général et technologique agricole Le Robillard à Saint-Pierre-en-Auge

Du mardi 1^{er} au 31 décembre à la Bibliothèque de Ranville

PRIX BAYEUX CALVADOS-NORMANDIE

DES CORRESPONDANTS DE GUERRE



UN HOMMAGE À LA LIBERTÉ ET À LA DÉMOCRATIE

**DU 5 AU 11
OCTOBRE 2020**

ENTRÉE LIBRE

RENCONTRES
DÉBATS
PROJECTIONS
EXPOSITIONS
SALON DU LIVRE

prixbayeux.org

