



Vendée
Grand
Littoral

LE MAG'



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

TOUS FOU D'LOCAL !



3 ÉNERGIE

Un premier projet
photovoltaïque pour Vendée
Grand Littoral Énergie



8 SOLIDARITÉ

Bien grandir, bien vieillir en
Vendée Grand littoral



18/19 CULTURE

Un hiver sous le signe
d'Harry Potter

Suivez-nous !



www.vendeegrandlittoral.fr



**En mangeant local,
nous redonnons du sens à ce que
nous mettons dans notre assiette !**

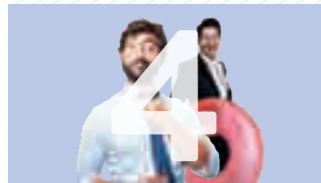


Maxence de Rugy
Président de Vendée Grand Littoral

En Vendée Grand Littoral, nous avons la chance de compter des dizaines de producteurs passionnés. Aux quatre coins du territoire, du littoral au bocage, ils proposent une incroyable diversité de produits. Pour que chacun puisse mieux les connaître et ainsi s'approvisionner en local, la Communauté de communes va déployer, en 2023, un panel d'actions à destination de tous les habitants. Guide des producteurs, animations, recettes, soirée de projection seront proposés au fil de chaque saison.

Cet engagement de Vendée Grand Littoral se fonde sur une conviction profonde : manger local, c'est bon pour la planète, pour la santé, pour l'économie locale et pour le lien social. Notre alimentation a un impact réel sur toutes ces dimensions, c'est pourquoi il est aujourd'hui si important de promouvoir cette façon plus responsable de consommer. En 2023, devenons tous fou d'local !

SOMMAIRE



PAGE 3

Des panneaux photovoltaïques sur le toit de la salle de gym intercommunale de Moutiers-les-Mauxfaits

PAGE 4

En janvier et février, deux rendez-vous « Emploi » à ne pas manquer !



PAGE 5

Déchets : un service qui s'adapte aux efforts des habitants

PAGE 6

Découvrez la poire de terre !

PAGE 7

Des boîtes qui peuvent sauver des vies !



PAGE 8

Un plan pour « Bien grandir, bien vieillir » en Vendée Grand Littoral

PAGE 9

SRDI : un fleuron de l'économie locale



PAGES 10-16

Tous fou d'local : Vendée Grand Littoral se mobilise pour encourager la vente directe et les circuits courts

PAGE 17

Seniors : découvrez les ateliers Activ'âge 2023 !

PAGES 18-19

Harry Potter débarque dans les médiathèques



**+ d'autonomie énergétique,
- d'empreinte carbone**

Pour faire face à l'urgence climatique et prendre le virage de la transition énergétique, la Communauté de communes s'est engagée en 2019 dans un Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET). Un des objectifs de ce Plan était notamment le développement des énergies renouvelables. Une stratégie qui prend encore plus de sens dans le contexte de crise énergétique que traverse aujourd'hui l'Europe. Début 2022, Vendée Energie et la Communauté de communes se sont donc associées pour créer Vendée Grand Littoral Energie, une société support de projets en vue de développer, réaliser et exploiter des projets de production d'énergie renouvelable sur notre territoire.

A l'automne 2022, un premier projet s'est concrétisé avec la pose de panneaux photovoltaïques sur la toiture de la salle de gymnastique



intercommunale de Moutiers-les-Mauxfaits. La puissance totale de ce projet est de 104 kWc. La production annuelle prévue est de 116 MWh soit l'équivalent de la consommation de 23 foyers. Cette centrale photovoltaïque sera mise en service début 2023. Au total, 25 projets potentiels de production d'énergie solaire ont été identifiés sur le territoire.

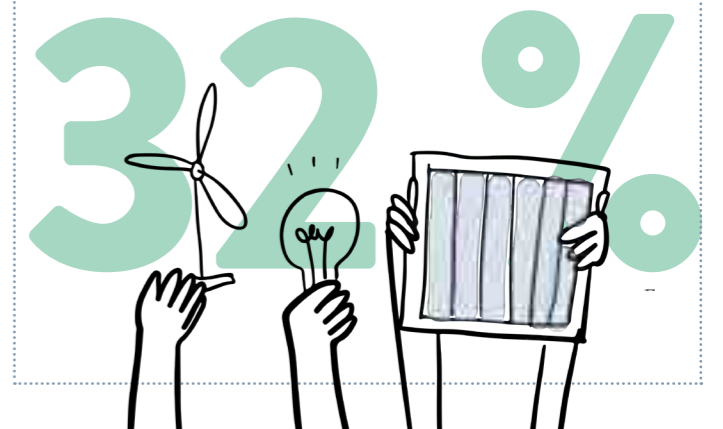
Bientôt des ombrières photovoltaïques

D'autres projets sont à l'étude comme la mise en place d'ombrières photovoltaïques sur le parking de la salle de gymnastique intercommunale de Moutiers-les-Mauxfaits ou sur des parkings de Longeville-sur-Mer. Ces deux projets pourraient produire 760 MWh.



Objectif : 32 % d'énergies renouvelables en 2030

Aujourd'hui, 55 % de l'énergie consommée sur le territoire est issue des énergies fossiles (pétrole, gaz). De plus en plus coûteuses, ces énergies importées sont également génératrices de gaz à effet de serre, principale cause du changement climatique. C'est pourquoi la Communauté de communes s'est fixé des objectifs ambitieux : passer la part d'énergies renouvelables de 17% de notre consommation en 2017, à 32% en 2030.



Forum Emploi Formation : rendez-vous le 20 janvier

Le Forum Emploi Formation revient cette année à La Boissière-des-Landes. De 13h30 à 17h, à l'espace socioculturel, vous pourrez trouver les réponses à vos recherches de formations (et solutions pour les financer), de reconversion professionnelle et d'emploi. Sur un même espace, recruteurs, organismes de formation et institutionnels se regroupent. Au total, ils seront

une quarantaine à vous accueillir et répondre à vos questions. Tous les secteurs emblématiques du territoire seront présents : tourisme, agroalimentaire, bâtiment, industrie mécanique, aide à la personne, fonction publique... Un espace d'affichage des offres d'emploi sera accessible. Il est conseillé de venir avec son CV.

Renseignements :
02 44 41 80 30

Infos pratiques :

Le vendredi 20 janvier, de 13h30 à 17h, à l'espace socioculturel de La Boissière-des-Landes.

Job Dating : préparez la saison !

Pour la seconde année consécutive, Vendée Grand Littoral organise un Job Dating pour la prochaine saison touristique. Objectif : soutenir la filière touristique en mettant en relation les employeurs avec tous ceux qui recherchent un emploi saisonnier. Au total, plus de 100 emplois saisonniers seront directement

proposés par une dizaine de structures touristiques (Château des Aventuriers, Office de tourisme Destination Vendée Grand Littoral...). Plusieurs secteurs seront représentés : hôtellerie de plein air, hôtellerie, restauration, sites de loisirs, aide à la personne, sport... Il est conseillé de venir avec son CV.

Renseignements :
02 44 41 80 30

Infos pratiques :

Samedi 25 février, de 9h30 à 12h30, salle polyvalente des Ormeaux (21 rue des Echolères), Jard-sur-Mer

Les habitants réduisent leurs déchets, Vendée Grand Littoral adapte son service

Depuis le 1^{er} janvier 2022, la Communauté de communes a généralisé la Redevance Incitative à l'ensemble de ses communes. Avant cette date, seuls les habitants des communes de l'ex Pays Moutierrois payaient la gestion de leurs déchets de cette façon. Un an après cette harmonisation, Vendée Grand Littoral tire un premier bilan. Tout d'abord, les ménages présentent leur bac ordures ménagères moins souvent. Sur le secteur Talmondais, cette évolution est flagrante avec un taux de présentation du bac ordures ménagères divisé par deux en un an. Les points d'apport volontaire deviennent le premier outil de collecte des ordures ménagères (54 % du tonnage collecté). Enfin, les performances de tri continuent de progresser (+ 5% en un an). Si ce bilan est encourageant, il est nécessaire de poursuivre et d'accélérer cette baisse de production des ordures ménagères dont l'élimination coûte de plus en plus cher. Vendée Grand Littoral va donc adapter son service en 2023.

Du changement pour la collecte en porte-à-porte. Ainsi, sur les communes du retro littoral, la collecte tous les quinze jours des emballages et ordures ménagères est étendue à l'ensemble de l'année. Sur les quatre communes du littoral, la collecte hebdomadaire sera assurée en juillet et août. Le reste de l'année, un passage tous les quinze jours sera la règle.

Renseignements :
www.vendeegrandlittoral.fr



Des points d'apports volontaires plus nombreux et accessibles grâce au Pass Vendée Grand Littoral

Le maillage en points d'apport volontaire ordures ménagères sera renforcé, notamment sur les communes qui en sont aujourd'hui dépourvues. Afin de mieux maîtriser la production d'ordures ménagères et d'éviter la pollution par d'autres dépôts (déchets verts, gravats...), les conteneurs à ordures ménagères seront équipés d'un dispositif de contrôle d'accès (ouverture possible grâce au Pass Vendée Grand Littoral).

Désormais, dans l'abonnement de la Redevance Incitative seront compris 9 ouvertures du conteneur à ordures ménagères (max 50 litres/ouverture). L'ouverture supplémentaire du conteneur à ordures ménagères (à partir de la 10^{ème} ouverture) sera facturée 1 euro.

L'accès aux points d'apport volontaires des flux sélectifs (verre, papier, emballages...) restera gratuit et illimité.

2023 : modification du calendrier de collecte à Champ-St-Père, St-Vincent-sur-Jard, Grosbreuil et Poiroux

A Champ-Saint-Père, les ordures ménagères seront collectées en porte-à-porte le mercredi des semaines impaires pour les ordures ménagères et le mercredi des semaines paires pour les emballages.

Sur la commune de Saint-Vincent-sur-Jard, il existe désormais deux secteurs de collecte (carte consultable sur www.vendeegrandlittoral.fr). Pour le secteur Saint-Vincent-sur-Jard Est, les semaines impaires, c'est le lundi que les ordures ménagères



seront collectées et le jeudi pour les emballages (collecte avec Longeville sur Mer). Pour le secteur Saint-Vincent-sur-Jard Ouest, les semaines paires, les ordures ménagères seront collectées le jeudi et les emballages le lundi (collecte avec Jard sur Mer). A Poiroux et Grosbreuil, le lundi reste le jour de collecte. En revanche, en 2023, les ordures ménagères seront collectées les semaines paires et les emballages les semaines impaires.

Calendriers de collecte des déchets disponibles sur :
www.vendeegrandlittoral.fr





Connaissez-vous les poires de terre ?

A Talmont-Saint-Hilaire, Arnaud Girardeau cultive sa passion pour le jardinage. Il aime planter dans son vaste jardin des essences d'arbres originales. Depuis longtemps, Arnaud a également mis en place un potager pour sa propre consommation mais sa découverte de la poire de terre va le décider à voir plus grand. Ce tubercule originaire d'Amérique du Sud, également appelé Yacon, est encore peu cultivé en France. Pourtant, ses atouts sont nombreux. « La plante est jolie, explique Arnaud, elle fait de petites fleurs jaunes ».

Ses tubercules ressemblent à ceux de la patate douce. La poire de terre se mange aussi bien crue que cuite. Crue, coupée en lamelles, elle a un petit goût de pastèque ou de pomme. Cuite, revenue avec des pommes de terre, elles garde du croquant. « On peut aussi en faire des chips, précise Arnaud, elle peut remplacer la farine dans les recettes de gâteaux ». On peut également

la réduire en sirop. Son petit goût sucré, proche du sirop d'érable, surprendra vos papilles.

Aujourd'hui, Arnaud dispose de près de 1000 plants qu'il cultive au naturel, sans travail du sol, avec du paillage.

Il dispose de quelques contacts auprès de magasins et de restaurants très intéressés par cette production originale. Le Talmondais souhaite également pouvoir vendre en direct.

Infos et contacts :

06 01 78 32 29
mes-bios-legumes.odoo.com



Une nouvelle médiathèque à Poiroux

A Poiroux, une nouvelle médiathèque a été construite en proximité directe de l'école (73, impasse de Fignousière). Inaugurée fin octobre, elle fait partie le réseau des médiathèques Vendée Grand Littoral. Avec 110m² parfaitement aménagés, la nouvelle médiathèque accueille le public le mercredi et le samedi de 10h à 12h et le vendredi de 16h30 à 18h30. Elle propose plus de 3 000 documents sur place mais les usagers ont accès aux 80 000 documents du réseau.

La médiathèque de Poiroux accueillera également des animations culturelles dans le cadre de la programmation annuelle du réseau Vendée Grand Littoral.

Ce projet a été mené à bien avec la participation de la commune, de Vendée Grand Littoral et de la Bibliothèque Départementale de Vendée. Il vient renforcer l'élan culturel qui s'est développé depuis la mise en réseau des 16 médiathèques du territoire en 2019.



Le beau parcours d'Emma Guibert

Après avoir été élue miss Vendée puis Miss Pays de Loire, la jeune pérusienne Emma Guibert a pu concourir à l'élection de Miss France 2023, en figurant parmi les quinze demi-finalistes. Une formidable expérience pour la jeune femme très attachée à sa famille et sa commune.



Une boîte qui peut sauver des vies !

Déjà en place sur Talmont-Saint-Hilaire depuis 2021, l'opération « Ma Boîte SOS » est étendue à neuf autres communes de Vendée Grand Littoral. Les communes d'Angles, Le Bernard, Champ-Saint-Père, Curzon, Grosbreuil, Longeville-sur-Mer, Jard-sur-Mer, Saint-Avaugourd-des-Landes et Saint-Vincent-sur-Jard s'engagent dans ce dispositif dont l'objectif est d'aider les services de soins et de secours à la personne. En effet, grâce à « Ma Boîte SOS », les informations vitales concernant une personne secourue à son domicile sont accessibles rapidement par les secours (pompiers, SMUR, ambulanciers, gendarmerie, services de soins à domicile...). « Ce dispositif est constitué d'une boîte transparente dans laquelle toute personne peut placer une fiche d'information dûment remplie avec de précieux renseignements : ses antécédents médicaux, ses allergies, son groupe sanguin, son médecin traitant ou à qui confier son animal de compagnie » explique Catherine Garaudeau, vice-présidente de Vendée Grand Littoral, en charge des solidarités.

Cette petite boîte plastique étanche sera ensuite stockée dans la porte du réfrigérateur, endroit stratégique car facilement repérable par les secouristes. Elle est accompagnée d'un autocollant à placer à l'extérieur de la porte d'entrée. En le voyant les secours sauront qu'une fiche de renseignements, dont ils peuvent avoir besoin, se trouve dans le réfrigérateur. Cette fiche peut leur faire gagner un temps précieux et ne pas commettre d'impair dans les soins apportés lors d'un secours à domicile.

Au total, près de 3 500 boîtes sont distribuées sur les 9 nouvelles communes participantes. Vendée Grand Littoral coordonne l'opération et les communes financent l'achat de ces boîtes.



Des espaces de travail à louer à la carte

A Talmont-Saint-Hilaire, sur la zone d'activités du Pâtis, la société Horper, entreprise de Conseil et de Formation en Gestion des Ressources Humaines, propose depuis quelques semaines des espaces de travail où il est possible de travailler seul ou à plusieurs. Ces bureaux peuvent être loués selon les besoins : de la demi-journée à la semaine et plus encore.



Renseignements :
www.horper.fr

540

C'est le nombre de vélos à assistance électrique (VAE) dont l'achat a été soutenu par la Communauté de communes depuis juin 2019. Cette aide, qui a pris fin le 31 décembre dernier, fait partie des nombreuses actions de Vendée Grand Littoral pour encourager la pratique du vélo sur le territoire. En 2023, la Communauté de communes ouvrira son quatrième circuit « ça roule ». Intitulé « ça roule dans le bocage », cet itinéraire traversera les communes de Moutiers-les-Mauxfaits, Saint-Vincent-sur-Graon, Champ-Saint-Père et Le Givre.



Bien grandir, bien vieillir !

Pour que les actions déployées dans le domaine de la santé et du social gagnent en efficacité et en lisibilité, la Communauté de communes a signé avec l'Agence Régionale de Santé des Pays de la Loire et la Caisse d'Allocations Familiales de la Vendée un Plan « Bien grandir, bien vieillir ». Ce Plan unique comprend 34 actions concrètes structurées autour de quatre axes stratégiques (voir ci-dessous). Il permet d'apporter une réponse cohérente aux habitants, à tous les âges de la vie.

En bref

 **Garantir l'accès aux soins, aux droits et aux services**

En soutenant l'installation des professionnels de santé, en renforçant les services administratifs et numériques, en proposant des solutions de transport solidaire pour l'accès aux services et soins.

 **Promouvoir une approche globale des parcours de vie**

En consolidant l'offre d'accueil et d'accompagnement des jeunes enfants, en structurant l'offre de soutien à la parentalité et en assurant la prise en charge globale des personnes âgées.

 **Promouvoir des comportements favorables à la santé**

En développant un programme d'actions de prévention et de promotion de la santé, en prévenant l'apparition des maladies chroniques et les complications ultérieures.

 **Partager une culture commune en santé mentale**

En renforçant les connaissances en santé mentale des acteurs non spécialistes et en sensibilisant le plus grand nombre à la santé mentale.



Le « carbone bleu », un potentiel commun à entretenir

Pour préserver la qualité de nos écosystèmes et se préparer aux défis environnementaux de demain, les élus de collectivités du littoral vendéen se sont unis pour créer l'association « Carbone bleu des marais ».

Le principe du Carbone Bleu consiste à utiliser les capacités de certains végétaux marins et écosystèmes (mangroves, marais salés, algues...) pour stocker le CO2 dans les sédiments. Les estimations de la capacité d'enfouissement du carbone bleu à long terme suscitent encore des interrogations, mais il est avéré que les écosystèmes côtiers végétalisés peuvent avoir un impact non négligeable sur la séquestration du carbone.

Plus un marais est bien entretenu, plus le marais sera productif

en carbone bleu, avec tous les bienfaits que cette captation apportera sur le fonctionnement de son écosystème. Ce phénomène constitue également une compensation naturelle des émissions de CO2 produites à l'échelle du territoire. L'association « Carbone bleu des marais » a été créée fin 2022 pour étudier le potentiel et les implications de cette ressource. Elle réunit le Département, les intercommunalités Vendée Grand Littoral, Les Sables d'Olonne agglomération, pays de Saint Gilles, la société Les Salines, l'Association des propriétaires de marais, la SCI Marais du Veillon et l'association des Marais de la Guittière.

SRDI fait rimer innovation avec environnement

Originaire de Saint-Hilaire-la-Forêt, Pierre-Marie Coutand a fondé SRDI en 2005. Son objectif ? Recycler les cartouches jet d'encre pour imprimantes. De cette idée simple est née un fleuron de l'industrie locale qui emploie aujourd'hui une centaine de personnes. Explications.

Depuis quelques mois, l'entreprise SRDI a emménagé dans ses nouveaux locaux de La Boissière-des-Landes. Un imposant bâtiment de 3 000 m² permet d'accueillir le siège de l'entreprise ainsi que la partie logistique. A quelques mètres, un second bâtiment de 1500 m²,

regroupe les activités de production. L'effet de ces nouveaux outils de travail ne s'est pas fait attendre, depuis l'eménagement, la productivité a grimpé de 30 %. Pour se développer, Pierre-Marie Coutand est resté fidèle au territoire où il a grandi. « Nous sommes une entreprise ancrée en Vendée », confie le dirigeant.

En une quinzaine d'années, l'entreprise a connu une évolution remarquable. « Aujourd'hui, nous collectons 5 millions de cartouches chaque année, poursuit Pierre-Marie Coutand. Nous les nettoyons et les traitons pour les recycler. Elles sont ensuite vendues sous la marque Print 3 E ». Dans cette activité d'origine, SRDI a toujours innové. Aujourd'hui, l'entreprise dispose ainsi de 130 bornes connectées Wisee qui permettent à tout un chacun de déposer des cartouches usagées contre un bon d'achat.

Depuis 2013, SRDI a également développé une gamme d'accessoires sous la marque Keyouest. L'entreprise produit et commercialise ainsi des chargeurs, câbles, oreillettes, clés USB, périphériques informatiques... « Nous souhaitons apporter de la valeur et de l'originalité à nos produits, explique le dirigeant. Comme on le fait pour des collections de mode, on propose des collections d'acces-

soires qui misent sur le design et la créativité ». Autre cheval de bataille de l'entreprise : l'environnement. En recyclant des cartouches usagées, l'entreprise est déjà un acteur majeur



Pierre-Marie Coutand. Preuve supplémentaire de cet engagement, SRDI a d'ailleurs décidé de consacrer 1% de son chiffre d'affaires à des projets de défense de l'environnement. Elle soutient déjà la Water Family et elle appuiera bientôt les actions de « Terre d'abeilles ».

Aujourd'hui SRDI peut envisager l'avenir avec sérénité. Avec 35 millions d'euros de chiffre d'affaires et plus de 3 000 clients en France et en Europe, l'entreprise bois-sieroise peut compter sur un secteur toujours en croissance. Aujourd'hui, nous sommes 4 milliards d'utilisateurs d'équipements informatiques dans le monde. Les perspectives sont donc quasi infinies.



de l'économie circulaire. Pour son activité d'accessoires d'informatiques, l'entreprise va développer en 2023 une gamme de connectique avec du plastique 100 % recyclé. « La réflexion environnementale est vraiment au cœur de notre développement », souligne ainsi



Tous fou d'local !

Plus de 350 exploitations agricoles jalonnent aujourd'hui notre territoire. La richesse et la diversité de cette filière agricole sont une chance pour Vendée Grand Littoral. Nous pouvons trouver, à côté de chez nous, tout ce dont nous avons besoin pour nous nourrir au quotidien : viande, produits laitiers, fruits et légumes, produits de la mer, céréales... Manger local, ce n'est pas seulement bon pour l'économie locale, c'est aussi meilleur pour la santé, meilleur pour le lien social et surtout meilleur pour la planète.

Pour que chaque habitant puisse mieux s'approvisionner en local, la Communauté de communes Vendée Grand Littoral va multiplier les initiatives pour promouvoir les produits locaux : édition d'un nouveau guide des producteurs, programme d'animations, recettes en ligne, projection du film « Tous fou d'local en Vendée Grand Littoral », dégustations... En 2023, soyons tous fou d'local !



2 QUESTIONS À :

Christian Aimé, élu en charge du Projet Alimentaire Territorial à la Communauté de communes Vendée Grand littoral

Pourquoi la Communauté de communes s'engage-t-elle dans la promotion du « manger local » ?

La question de l'alimentation est au cœur de nombreux enjeux d'avenir. Manger local, c'est répondre à ces enjeux : c'est à la fois participer à l'économie locale, contribuer à la protection de l'environnement et préserver sa santé. C'est pourquoi, Vendée Grand Littoral s'est engagée avec le Pays des Acharde dans un Projet Alimentaire Territorial. L'objectif central de ce projet est de rapprocher les consommateurs des producteurs.

Comment allez-vous encourager le plus grand nombre à manger local ?

Pour cela, nous déployons un panel d'actions dans le domaine de la restauration collective mais aussi en direction du grand public. Nous souhaitons que les consommateurs de notre territoire prennent conscience de la multitude de produits locaux qui sont disponibles à côté de chez eux. A travers le guide des producteurs locaux notamment et des animations qui vont jaloner l'année 2023, nous allons donner des clés aux habitants pour manger davantage local.



Pourquoi manger local ?

Une exploitation tournée vers les circuits courts et la vente directe nécessite deux fois plus de main d'œuvre qu'une exploitation classique. Le développement de ce type de ventes est donc bénéfique pour le territoire. En limitant les intermédiaires, les produits vendus en vente directe ou en circuits courts se retrouvent également moins cher pour le consommateur et ils rémunèrent mieux les producteurs.

C'EST BON POUR L'ÉCONOMIE LOCALE

En développant la vente directe et notre présence sur les marchés, nous avons pu créer deux emplois. Ce sont des jeunes que l'on forme en interne. C'est un système où tout le monde est gagnant.

Damien Ravon, Bergerie du Brandais, Talmont-Saint-Hilaire



C'EST BON POUR LA PLANÈTE

Manger local, c'est réduire les transports, c'est réduire les déchets.



C'EST BON POUR LA SANTÉ

Lorsqu'on achète des fruits et légumes qui poussent à côté de chez nous, on a des aliments qui sont cueillis au dernier moment. Leur conservation sera plus longue et la richesse en vitamines et minéraux maximale.

Adeline Jaulin, diététicienne



C'EST BON POUR LE LIEN SOCIAL

En vente directe, il y a un contact simple qui permet d'installer une vraie confiance avec nos clients. On leur explique nos méthodes et notre élevage de porc fermier de Vendée plein air. Ils voient les animaux en venant à la ferme. Au fil du temps, on apprend à les connaître. Ils me connaissent par mon prénom. On prend de nos nouvelles. C'est une relation très agréable.

Emilie Chiron, Ferme de la Vaiquerie, Le Bernard



Le Projet Alimentaire Territorial, qu'est ce que c'est ?

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) vise à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs afin de développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation. Il est porté par le Syndicat mixte Vendée Cœur Océan et la Communauté de communes Vendée Grand Littoral. Le PAT regroupe des actions pour accompagner les producteurs, soutenir la demande et surtout mieux faire connaître les producteurs.

+ D'INFOS :

www.pat-vendeecoerocean.fr





Un chef qui fourmille d'idées !

Romuald Chevalier s'est associé avec le saunier Philippe Levé pour créer « la Parenthèse » : une expérience gourmande au cœur des marais de Talmont-Saint-Hilaire. En 2023, la Parenthèse s'arrête mais Romuald Chevalier a d'autres idées en tête. Au Bois des Lys, à Moutiers-les-Mauxfaits, il organise « le dîner ». Le concept ? Un dîner animé par un intervenant qui fait partager son expérience dans des domaines variés : la musique, le sport, la nature, la littérature... Hors saison, Romuald propose également « Rendez-vous en table inconnue ». Un concept où les hôtes découvrent le lieu (insolite) du dîner à la dernière minute. Et pour 2024, Romuald Chevalier prépare une nouvelle version de la « Parenthèse ». Affaire à suivre...



Renseignements : www.rendezvousencuisine.fr

Des producteurs passionnés, des produits d'exception

Romuald Chevalier et Sébastien Racine : une rencontre qui fait des étincelles dans l'assiette

Romuald Chevalier est un chef passionné par les produits locaux. Il aime sillonner les routes de Vendée à la recherche de savoir-faire d'exception et de produits originaux. « En Vendée, entre les produits de la mer et les produits du terroir, nous avons la chance de compter des producteurs au savoir-faire exceptionnel ».

En découvrant des petits producteurs de talent, Romuald peut proposer à ses clients des créations aussi originales que gourmandes. « C'est le travail de ces producteurs qui va m'inspirer, explique Romuald. J'ai par exemple créé une brandade de morue en remplaçant la pomme de terre par de la moquette. Une façon de détourner le produit phare de la Vendée ».

La dernière découverte de Romuald se situe à Talmont-Saint-Hilaire. Il vient désormais régulièrement s'approvisionner auprès de Sébastien Racine, un jeune maraî-

cher installé en 2020 à Ilaude. Ce matin de novembre, Sébastien fait découvrir à Romuald ses radis red meat, un légume volumineux à grosse racine ronde, de couleur blanche à collet vert, d'environ 8 cm de diamètre. Sa chair juteuse, de couleur rose a une saveur assez douce mêlant celle du radis noir et de la pastèque. Une

« C'est le travail de ces producteurs qui va m'inspirer »

production qui tape dans l'œil du chef cuisinier, qui imagine déjà l'effet dans l'assiette. Romuald Chevalier et Sébastien Racine sont animés par la même envie de remettre du sens dans notre alimentation. Sébastien produit sous label bio des légumes, des fruits et des œufs. Il vend aujourd'hui ses produits en direct aux Sables-d'Olonne mais il proposera pour l'été 2023 une vente sur l'exploitation. « Je souhaite reconnecter le consommateur à son alimentation », conclut le jeune maraîcher.

HUÎTRES : LE PRODUIT STAR

S'il y a bien un produit phare en Vendée Grand Littoral, ce sont les huîtres produites à Talmont-St-Hilaire. On ne compte plus les reportages sur la Guittièrre, le plus petit bassin ostréicole de France. Affinés dans le chenal, ce qui leur donne cet inimitable petit goût de noisette, les huîtres de la Guittièrre sont produites par cinq ostréiculteurs passionnés.



PORC FERMIER DE VENDÉE : UNE FILIÈRE D'EXCELLENCE EN VENDÉE GRAND LITTORAL

Au sein de l'élevage de porcs fermiers de Vendée de Cédric et Emilie, le bien-être animal n'est pas qu'un slogan, il saute tout simplement aux yeux. Au Bernard et à Saint-Vincent-sur-Graon, sur des centaines de m², les porcs évoluent librement. Ils rentrent, sortent, se roulent dans la boue ou dévalent la vaste prairie au gré de leurs envies. « On compte une surface de 83m² par porc, explique Cédric. Pendant environ six mois, les porcs vont grandir tranquillement en se nourrissant de céréales sans OGM. Une démarche de qualité remarquable qui correspond à la philosophie de l'éleveur. « Nos porcs sont certifiés Label Rouge et porcs fermiers de Vendée plein air » poursuit Cédric. Pour faire découvrir cet élevage aux consommateurs, des visites sont régulièrement organisées. Et une boutique en vente directe est installée sur la ferme au Bernard.

Une fois abattus, tous les porcs rejoignent l'atelier Tradition de Vendée, à La Boissière-des-Landes, pour y être transformés. Là encore, la qualité et l'excellence sont au rendez-vous. « A Tradition de Vendée, nous souhaitons valoriser l'élevage de porcs fermiers de plein air, un des élevages les plus vertueux de France », explique ainsi Ludovic Bouet, dirigeant de Tradition de Vendée. Nous employons des méthodes artisanales pour fabriquer nos produits : saucisses, boudins, jambon de Vendée... Nos terrines sont même cuites dans un four à bois, ce qui leur donne un goût incomparable ». La renommée des produits Tradition de Vendée traverse le pays puisqu'on ne compte plus les récompenses remportées par l'entreprise au Salon de l'Agriculture et dans des concours plus spécialisés.

FERME DU LORIOT : UN PLAT DE PÂTES 100% LOCAL

A Moutiers-les-Mauxfaits, Sébastien Guilhemjouan élève des vaches maraîchines. Il cultive également du blé bio et le transforme en farine grâce à un moulin installé sur l'exploitation. « Je voulais proposer à la vente un produit de consommation très courante, explique le jeune agriculteur. J'ai donc investi dans une machine à pâtes avec des moules en bronze. Ces moules donnent une pellicule d'accroche à la pâte qui va mieux fixer la sauce ». Aujourd'hui, la ferme du Loriot fournit ainsi en pâtes de nombreux particuliers et restaurants sco-

laires. Et ce joli succès a donné des idées à Audrey Crespin, une jeune maraîchère qui s'est installée dans le but de proposer des sauces qui accompagneront à merveille les pâtes de Sébastien. Avec ses tomates, aubergines, poivrons et basilic, Audrey concocte des sauces en bocaux sous la marque « Le champ des alouettes ». Une belle complémentarité d'activités pour un plat de pâtes à la sauce tomate 100% local.





Où s'approvisionner en produits locaux ?

Le boom de la vente directe

La vente directe sur l'exploitation connaît un véritable succès. Ce phénomène, qui s'est accentué lors des récents épisodes de confinement, est particulièrement actif en Vendée Grand Littoral. Si ce système de commercialisation permet aux producteurs de mieux se rémunérer, il est aussi un formidable moyen pour que les consommateurs comprennent mieux les problématiques des agriculteurs. La vente directe permet ainsi de nous reconnecter à notre alimentation.



STÉPHANE GILLET, ÉLEVEUR À MOUTIERS-LES-MAUXFAITS

J'éleve des Parthenaises depuis 2013 à Moutiers-les-Mauxfaits. Ma viande est certifiée Label Rouge et Bœuf fermier de Vendée. Aujourd'hui, je vends environ 1/3 de ma production de viande en vente directe. J'ai fait ce choix parce que ça me permet de montrer la façon dont je travaille. Souvent les parents viennent avec les enfants, ils font un tour de l'exploitation. Ils voient l'environnement des animaux. Ça les rassure et ça leur montre que nous sommes attachés à la qualité. Je pense que nous, agriculteurs, devons davantage nous ouvrir. Ces échanges sont bons pour tout le monde, nous comprenons mieux les attentes des clients et les clients appréhendent mieux notre métier et nos efforts pour faire des produits de qualité.

FERME DE LA ROCHETTE : + D'INDÉPENDANCE GRÂCE À LA VENTE DIRECTE

Au Bernard, à la ferme de la Rochette, l'aventure de la vente directe de produits laitiers a démarré en 2020. « Mon épouse Audrey m'a rejoint sur l'exploitation en 2015, explique David Chabot. Nous réfléchissions à un moyen de retrouver de l'indépendance. On a trouvé un technicien qui nous a aidé dans la conception du labo et la création des recettes ». Dès l'ouverture de la boutique sur la ferme, le succès est au rendez-vous. Lait, crèmes, glaces ou yaourts font le bonheur des consommateurs locaux. L'affluence dépasse les prévisions du couple. « Ce choix de vente directe nous apporte aujourd'hui de la sécurité et une meilleure communication avec nos clients, poursuit Audrey. Nous avons aussi pu créer 2 emplois et demi ». Aujourd'hui, le couple est satisfait de son choix et compte bien poursuivre l'aventure.



Les épiceries locales



Sur notre territoire, de plus en plus de magasins proposent des produits locaux. A Moutiers-les-Mauxfaits, Virginie Buchet tient « Vrac en Sac », un magasin dédié au vrac et aux produits locaux. C'est le cas à Talmont-Saint-Hilaire "Chez Madeleine" ou encore à Moutiers-les-Mauxfaits chez "Vrac en Sac". « Je pense qu'il est aujourd'hui possible de trouver quasiment de tout en local. Exceptés les produits exotiques de type café ou chocolat, on peut par exemple s'approvisionner en céréales petit-déjeuner, farines, pâtes, légumineuses, conserves de légumes... ». Aujourd'hui, Virginie continue de découvrir et proposer de nouveaux produits locaux dans sa boutique. « Il y a une vraie demande et tout le monde n'a pas encore conscience de la diversité de ce que l'on peut trouver à quelques kilomètres d'ici ».



Les marchés



Sur les marchés, on trouve de très nombreux produits locaux. Cependant, pour aider les consommateurs à s'y retrouver, la Communauté de communes va mettre en place l'opération « Ici C local ». Ce système d'étiquetage des produits permettra de bien identifier leur provenance. Une façon de guider les achats vers le local !

Les marchés hebdomadaires

Lundi Jard-sur-Mer : place des Ormeaux
Moutiers-les-Mauxfaits (dernier du mois)

Mardi Talmont-Saint-Hilaire : place du Payré
Grosbreuil : place des Meuniers

Mercredi Angles : place du Champ de Foire

Jeudi Le Champ-Saint-Père : place de l'église
Avrillé : place du champ de Foire
Talmont-Saint-Hilaire : place du Payré

Vendredi Moutiers-les-Mauxfaits : sous les halles
Longeville-sur-Mer

Samedi Talmont-Saint-Hilaire : marché couvert



Retrouvez les marchés saisonniers sur le site : www.destination-vendeegrandlittoral.com

Tous fou d'local : demandez le programme !

En 2023, la Communauté de communes et le Syndicat Mixte Vendée Cœur Océan lancent un programme d'animations intitulé « Fou d'local ». Objectif : rapprocher les consommateurs des producteurs locaux.

Un guide des producteurs

**SORTIE
FÉVRIER
2023**

En février 2023, le nouveau guide des producteurs locaux en Vendée Grand Littoral sera disponible gratuitement à la Communauté de communes (siège de Talmont-Saint-Hilaire ou France Services à Moutiers-les-Mauxfaits) et en Office de tourisme. Vous pourrez également le retrouver en téléchargement sur www.vendeegrandlittoral.fr. Plus de 50 producteurs y sont référencés.

DES SOIRÉES APÉRO-PROJO

Le mardi 21 février, à Talmont-Saint-Hilaire, aura lieu la première soirée « Apéro-Projo ». Le concept ? La soirée débutera par la projection du documentaire « Tous fou d'local » (40') qui fait la lumière sur les initiatives pour consommer local sur notre territoire. Suivront des témoignages de producteurs engagés dans la vente directe ou les circuits courts. La soirée se clôturera par une dégustation de produits locaux. D'autres soirées « Apéro-Projo » se dérouleront dans des communes différentes au fil des saisons.



Renseignements :

Mardi 21 février, 18h30, salle des Ribandeaux, Talmont-St-Hilaire. Entrée libre. Places limitées.

DES RECETTES DE SAISON EN LIGNE

A chaque saison, découvrez de nouvelles recettes 100 % locales. Réalisées par un chef vendéen en lien avec un producteur, ces recettes mettront à l'honneur les produits phares du territoire. Les recettes seront visibles sur www.vendeegrandlittoral.fr ainsi que sur les comptes Facebook, Instagram et Youtube de Vendée Grand Littoral.



DES ATELIERS POTAGER, BATCH COOKING, POISSONS DE NOS CÔTES

Fin février, les premiers ateliers « Fou d'local » seront proposés. Ouverts à une quinzaine de personnes, les ateliers aborderont plusieurs thématiques : le potager (dessiner son potager et apprendre le plessage), les pratiques culinaires (le batch cooking pour gagner du temps en cuisine), les produits locaux (mieux connaître les poissons de nos côtes et savoir les cuisiner en toute simplicité).



Renseignements :

www.vendeegrandlittoral.fr (courant janvier)
Inscription : pat@vendeegrandlittoral.fr
02 51 90 27 43

Les produits phares de Vendée Grand Littoral



Activ'âge

Seniors

Ateliers Activ'âge : tout pour vieillir en pleine santé !

Depuis 2020, la Communauté de communes propose aux personnes de plus de 60 ans des ateliers pour bien vieillir ! Alimentation, activité sportive, conduite, mémoire, patrimoine... les thèmes abordés sont nombreux et permettent aux Seniors de vivre en pleine santé. Pour ce premier semestre 2023, Vendée Grand Littoral a encore concocté un programme complet. A vos agendas !



Équilibre et prévention des chutes

À St-Hilaire-la-Forêt - Salle polyvalente

- ✓ Le mercredi 1er février (présentation et bilan individuel) : 10h
- ✓ Les mercredis 8 et 15 février, 1er, 15, 22 et 29 mars

À St-Cyr-en-Talmondais - Salle polyvalente

- ✓ Le mercredi 3 mai : 10h (présentation et bilan individuel)
- ✓ Les vendredis 12 et 26 mai, 2, 9, 16, 23 et 30

12€ le cycle des 7 séances

La méthode Feldenkrais

À St-Vincent-sur-Jard - Petite salle Clemenceau

- ✓ Les jeudis 6 et 13 avril, 4, 11 et 25 mai, 1er, 8 et 15 juin : 14h30-16h

12€ le cycle des 8 séances



Entretenir sa mémoire

Avec Pauline Gobet, neuropsychologue, Floriane Miesh, ergothérapeute et Gérald Bouriez, animateur musical - 12€ le cycle des 4 séances

À St-Vincent-sur-Graon - Salle de la Mairie

- ✓ Jeudi 20 avril : 9h15-12h - Mardi 2 mai : 14h-17h
- Jeudi 11 mai : 10h-12h - Mardi 16 mai : 14h30-17h



La relaxation par la voix

À Poiroux - Maison des associations

- ✓ Les jeudis 23 février, 2, 9, 16, 23 et 30 mars : 14h30-16h30

Au Bernard - Salle du Bois plaisant

- ✓ Les mardis 16, 23 et 30 mai, 6, 13 et 20 juin : 10h-12h

Avec Sophie Guilbert, musicienne 12€ le cycle des 6 séances



Stage prévention routière

Au Bernard

- ✓ Les mercredis 3 et 10 mai, mardi 16 mai : 9h-12h

- ✓ Mercredi 24 mai : 8h30-18h / Mercredi 31 mai : 10h-12h

Salle de la Mairie

Gratuit

Programme complet disponible sur : www.vendeegrandlittoral.fr

Inscription auprès de Marie, à partir du 9 janvier 2023

06 01 61 20 93 ou activage@vendeegrandlittoral.fr

Molous et Sorciers

Spectacles

Close up magie

Jonathan Renoux est tombé dans la magie à 8 ans. Sous vos yeux, il vient réaliser avec humour et poésie ses plus grands numéros.

Mercredi 15 février / 15h30
St-Hilaire-la-Forêt

TOUT PUBLIC - SUR RESERVATION

Zygomagique

Sûr de lui, Clément le magicien sait ce qu'il fait. Malgré tout, rien ne se passe comme prévu....

Mardi 21 février / 16h30 / Poiroux

TOUT PUBLIC - SUR RESERVATION

Wingardium Leviosa

Apparition, disparition, mentalisme... Guillaume Ferré, le maître de l'illusion, va vous bluffer !

Dimanche 12 mars / 11h
St-Vincent-sur-Graon

TOUT PUBLIC - SUR RESERVATION

Expositions

L'abécédaire de Poudlard

Quidditch, poudre de cheminette, bonbons de chez Honeydukes, plume à papote, baguette magique... Venez découvrir tout l'univers issu de l'imagination fertile de l'auteure J.K. Rowling.

Du 20 décembre au 18 janvier
Talmont-St-Hilaire

Du 21 janvier au 11 février
St-Vincent-sur-Graon

Du 18 février au 18 mars
Grosbreuil

TOUT PUBLIC

Harry Potter et l'Histoire

Harry Potter est devenu une source d'inspiration pour les chercheurs. Origines de certains patronymes, symboles cachés et interprétations historiques... Damien Bridonneau, auteur de « Harry Potter et l'Histoire » vous partage ses trouvailles jusqu'alors planquées sous les boiseries de Poudlard. Et si le sorcier de Poudlard devenait le meilleur professeur d'Histoire ?

Vendredi 3 février / 20h30
Talmont-St-Hilaire

ADOS/ ADULTES - SUR RESERVATION

Rencontre



Ateliers

Le tricotin magique

Découverte de la technique du tricotin et création de décoration pour sorciers et créatures magiques !

Dimanche 22 janvier / 10h30 St-Vincent-sur-Graon
Tout public - SUR RESERVATION

Les petites têtes de l'art

Un atelier monstrueux pour des créations artistiques et des jeux d'expression autour des émotions.

Mardi 14 et jeudi 23 février
15h / Longeville-sur-Mer

A partir de 5 ans SUR RESERVATION

C'est super chouette

Chouettes et hiboux ont une place de choix dans la saga. Viens créer la tienne !

Jeudi 16 février / 10h45
Talmont-St-Hilaire

2/5 ans - SUR RESERVATION

Le laboratoire des sorciers

Cours de maniement de baguettes magiques et création de potions...

Vendredi 24 février / 15h
Champ-St-Père

A partir de 6 ans - SUR RESERVATION

Heure du conte

Spécial Sorcier - Sam. 17 déc.

11h / Jard-sur-Mer

Mer. 4 jan., 8 fév., 8 mars

10h45 / Talmont-St-Hilaire

16h / Longeville-sur-Mer

Mer. 21 déc., 18 janv., 15 fév.,

15 mars / 16h / Grosbreuil

A partir de 3 ans

Buveurs de livres

Comité de lecture.

Mer. 25 janvier

14h / Longeville-sur-Mer

Adultes

Autres

Bébés-lecteurs

Sam. 4 février

11h / Talmont-St-Hilaire

Jusqu'à 2 ans

Mar. 17 et 24 janvier, 21 et 28 février, 21 et 28 mars

10h30 / St-Benoist-sur-Mer

Jusqu'à 3 ans

Les nuits de la lecture...

Spectacles

Tel père, tel loup

Le célèbre loup des contes est devenu papa et il s'est mis dans la tête d'entraîner son fils pour qu'il devienne lui aussi un grand méchant loup. Mais Petit Loup a-t-il vraiment envie de devenir comme son père ? Faire peur, manger le Petit Chaperon rouge, hurler à la lune, souffler sur les maisons en paille, c'est pas vraiment son truc... Avec la Cie Les têtes en l'air.

Samedi 21 janvier / 16h / Talmont-St-Hilaire

Tout public - Sur réservation

À nous la nuit

Un spectacle pour apprivoiser la peur de la nuit. Félix et Rosie, en séjour chez Mamy Line, se retrouvent aux prises avec un dilemme cornélien : laisser le doudou de Félix passer la nuit dehors, tout seul, dans la cabane, ou aller le récupérer en traversant le noir de la nuit ? Avec Bouffadou cie.

Dimanche 22 janvier / 16h30 / St-Avaugourd-des-Landes

18 mois/5 ans - Sur réservation

Retrouvez la programmation complète des nuits de la lecture sur : www.mediatheques.vendegradlittoral.fr

Atelier généalogie

Moment convivial de partage et de rencontres pour sortir de l'isolement.

Tous les 1er mercredi du mois

10h45 / Talmont-St-Hilaire

Adultes

Partageons un instant

Moment convivial de partage pour sortir de l'isolement

Tous les 2ème mardi du mois

14h-15h30 / Longeville-sur-Mer

Adultes

INFOS ET RÉSA :

Tél : 02 51 90 18 07

La programmation complète à découvrir sur :
www.mediatheques.vendegradlittoral.fr



FORUM EMPLOI FORMATION



VENDREDI 20 JANVIER DE 13H30 À 17H
À LA BOISSIÈRE-DES-LANDES (ESPACE SOCIO-CULTUEL)

DES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER !

SAMEDI 25 FÉVRIER DE 9H30 À 12H30
À JARD-SUR-MER (SALLE DES ORMEAUX)



JOB DATING

LE RENDEZ-VOUS DE
L'EMPLOI SAISONNIER