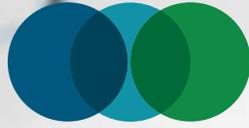


BAYEUX INTERCOM INFOS



Agy
Arganchy
Arromanches-les-Bains
Barbeville
Bayeux
Campigny
Chouain
Commes
Condé-sur-Seulles
Cottun
Cussy
Ellon
Esquay-sur-Seulles
Guéron
Juaye-Mondaye
Le Manoir
Longues-sur-Mer
Magny-en-Bessin
Manvieux
Monceaux-en-Bessin
Nonant
Port-en-Bessin-Huppain
Ranchy
Ryes
Saint-Côme-de-Fresné
Saint-Loup-Hors
St-Martin-des-Entrées
Saint-Uigor-le-Grand
Sommervieu
Subles
Sully
Tracy-sur-Mer
Vaucelles
Vaux-sur-Aure
Vaux-sur-Seulles
Vienne-en-Bessin

DOSSIER COVID-19

L'ÉCONOMIE LOCALE FACE À LA CRISE

Commerçants, pêcheurs, industriels, artisans, professionnels du tourisme...
Les acteurs économiques témoignent des impacts de la crise sanitaire
sur leur activité, dès l'annonce du premier confinement.

Pages 16 à 19



PATRICK GOMONT
PRÉSIDENT DE BAYEUX INTERCOM

ÉDITORIAL

Distanciation, isolement, fermetures, interdiction des rassemblements... La COVID-19 ne s'attaque pas seulement à notre santé, elle corrode également ce qui, chez nous, fait société. Une corrosion accélérée par le terrorisme. Face à ces crises qui n'ont malheureusement pas fini de nous impacter, seules les valeurs de solidarité, de cohésion nous permettront de nous en sortir. Notre salut ne passe pas par le repli sur soi, le séparatisme mais bien par l'ouverture, la proximité, la coopération. C'est bien l'ambition qui anime Bayeux Intercom.

C'est dans cet esprit que de nombreuses actions collectives ont été menées au printemps et à l'automne pour lutter contre les vagues successives du virus. Citons l'achat groupé de masques chirurgicaux, la mise en place d'un protocole scolaire renforcé, la distribution de masques aux écoliers, le soutien aux entreprises et aux commerces, l'accompagnement par le service développement économique pour le fonds impulsion relance, le télétravail des agents, les mesures d'économies de fonctionnement pour faire face aux baisses de recettes (taxe de séjour, fermeture du centre aquatique Auréo).

Parce que nous pesons quand nous sommes unis, c'est collectivement que nous avons demandé la réouverture des commerces de proximité au Premier ministre. Notre mutualisation nous a permis aussi de réagir vite au lendemain des attentats islamistes pour sécuriser les abords de toutes nos écoles.

« Faire ensemble ce qu'on ne peut conduire seul ». Par les économies d'échelle qu'il génère, par l'accès aux ressources d'ingénierie qu'il rend possible, le fait intercommunal est d'abord un projet de solidarité. Dans cette tempête, Bayeux Intercom doit être un phare.

Tout est difficile en ce moment, mais la motivation est intacte. Avec des élus combattifs, une équipe dirigeante volontaire, nous aborderons les mois de crise à venir avec volontarisme pour contribuer, dans la limite de nos pouvoirs, à nous en sortir collectivement et à connaître ensuite une période de développement, où chacun puisse trouver sa juste place.



DOSSIER
L'économie locale
face à la crise
Témoignages de
plusieurs acteurs
Pages 16 à 19

MÉMO

BAYEUX INTERCOM

siege@bayeux-intercom.fr
bayeux-intercom.fr
4 Place Gauquelin-Despallières
CS62070 - 14406 Bayeux Cedex

Accueil public
Tél. 02 31 51 63 00
Ouvert du lundi au vendredi de
8h30 à 12h et de 14h à 17h30

**Service facturation
Eau et assainissement**
Tél. 02 31 51 36 42
Ouvert du lundi au vendredi de
8h30 à 12h et de 14h à 17h30

Services techniques
Secrétariat : Tél. 02 31 51 63 04
ouvert du lundi au jeudi de
8h30 à 12h et de 14h à 17h
et le vendredi de 8h30 à 12h
*Les services techniques ne sont
habilités à intervenir que sur le
domaine public.*

Assainissement collectif
Tél. 02 31 51 63 04
Astreinte* : 06 07 14 92 61

Eau potable
Tél. 02 31 51 63 04
Astreinte* : 06 18 05 06 25

**Assainissement
non collectif**
Tél. 02 31 51 36 41

**Service développement
économique**
Tél. 02 31 51 64 59
Ouvert du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h30 et de 13h30
à 16h30

**Service développement
touristique et taxe
de séjour**
Ouvert du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h et de 13h30
à 17h

Service enseignement
Tél. 02 31 51 64 57
ouvert du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h
et de 14h à 17h30

**Collecte des ordures
ménagères**
Les collectes sont désormais
assurées les jours fériés, à
l'exception du 25 décembre et
du 1^{er} janvier.

OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL

Bayeux - Pont-Saint-Jean
14400 Bayeux
Tél. 02 31 51 28 28
info@bayeux-tourism.com

• Janvier, février, mars,
novembre, décembre :
9h30 - 12h30 / 14h - 17h30
(du lundi au samedi)
10h - 13h / 14h - 17h30
(dimanches - fériés)

• Avril, mai, juin, septembre,
octobre : 9h30 - 12h30 / 14h-
18h (du lundi au samedi)
10h - 13h / 14h - 18h
(dimanches - fériés)

• Juillet, août : 9h - 19h
(du lundi au samedi)
9h - 13h / 14h - 18h
(dimanches - fériés)

Arromanches-les-Bains
2 rue Maréchal Joffre
14117 Arromanches-
les-Bains. Tél. 02 31 22 36 45
arromanches@bayeux-
tourism.com

• Janvier, février, novembre,
décembre : 10h - 13h / 14h -
17h (samedi et dimanche)

• Mars : 10h - 13h / 14h -
17h (tous les jours)

• Avril, mai, juin, septembre,
octobre : 10h - 13h / 14h -
18h (tous les jours)

• Juillet et août : 9h30 - 19h
(du lundi au samedi)
9h30 - 13h / 14h - 18h30 (di-
manches & fériés).
Durant les vacances scolaires,
l'office de tourisme est ouvert
tous les jours.

Longues-sur-Mer
Site de la Batterie
14400 Longues-sur-Mer
Temporairement fermé.

Port-en-Bessin-Huppain
Quai Baron-Gérard
14520 Port-en-Bessin-
Huppain - Tél. 02 31 22 45 80
port@bayeux-tourism.com

• Novembre à mars : 10h -
13h / 14h - 17h (samedi et
dimanche)

• Avril, mai, juin, septembre,
octobre : 10h - 13h / 14h - 18h
(tous les jours)

• Juillet, août : 10h - 13h /
14h - 18h45 (tous les jours)

MISSION LOCALE DU BESSIN AU VIROIS

contactbessin
@mlbessinviros.fr
4 boulevard Sadi-Carnot
14400 Bayeux
Tél. 02 31 92 60 55

Ouvert du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h et de 13h30
à 17h30

• Janvier, février, mars,
novembre, décembre :
9h30 - 12h30 / 14h - 17h30
(du lundi au samedi)
10h - 13h / 14h - 17h30
(dimanches - fériés)

PERMANENCES DES CONCILIEURS DE JUSTICE

Mairie Bayeux
Sur rendez-vous uniquement

• Alain Lemonnier
le mardi de 10h à 12h
alainlemonnier@sfr.fr

• Michel Grand
le mercredi de 10h à 12h
michel.grand@
conciliateurdejustice.fr

ET AUSSI...

EN CONTINU
Le point
sur la rentrée 2020
Page 6

BIEN VU
Portraits de
Lou Kombucha et
La Ferme du Bessin
Page 20

ESCAPADE
Balade bucolique
à Vaux-sur-Aure
Page 22

LA BONNE IDÉE
Le Tiers-lieu l'Arbre
prend racine
Page 24



COULISSES
La restauration
scolaire par le menu
Pages 8-9



EN CLAIR
Réaménagement
de la Batterie de
Longues-sur-mer
Pages 10-11



FOCUS
Le nouveau visage
de Bayeux Intercom
Pages 12-15



Vos projets d'aménagement avec le PLUI

Urbanisme Le Plan local d'urbanisme intercommunal (PLUI) est aujourd'hui le document de référence des projets d'aménagement et de construction sur les 36 communes de Bayeux Intercom.

À travers les frontières et les continents, l'urbanisation galopante de certains territoires a de quoi surprendre, tant elle semble se dérouler sans réelle maîtrise des impacts visuels, environnementaux ou encore patrimoniaux. En France, les plans locaux d'urbanisme, établis désormais à l'échelle intercommunale, garantissent des règles d'aménagement afin de protéger et valoriser le cadre de vie. Parfois

jugés contraignants, ils sont néanmoins nécessaires pour assurer un développement urbain durable et de qualité, soucieux du bon équilibre entre les espaces déjà urbanisés, agricoles, naturels, d'activité économique et d'habitation. Les PLUI règlementent ainsi le droit d'usage des sols et les possibilités de construction sur l'ensemble d'un territoire. Celui de Bayeux Intercom a, quant à lui, été approuvé à

l'unanimité le 30 janvier dernier, au même titre que le Règlement local de publicité intercommunale (RLPI). Le document est ainsi entré en vigueur au terme de quatre ans de travail, plus de 150 réunions de concertation et 460 requêtes et observations émises lors de l'enquête publique de septembre 2019.

Bessin urbanisme change d'adresse

Urbanisme Auparavant situés rue Laitière à Bayeux, le service instructeur du Bessin, porté par le syndicat mixte Bessin Urbanisme, et le service urbanisme de la Ville de Bayeux, sont désormais installés dans la nouvelle aile du bâtiment de Bayeux Intercom, aménagée l'hiver dernier.

Situés au 2 bis place Gauquelin Despallières à Bayeux, les services ont, depuis le 30 juin dernier, pris leurs marques dans l'ancien couvent historique de la Charité. Le service instructeur du Bessin instruit, pour le compte des communes de Bayeux Intercom, les permis de construire, les permis de démolir, les permis d'aménager et gère les déclarations préalables ainsi que les certificats opérationnels.



Une demande de projet à déposer ? Besoin d'un conseil ?

Si vous habitez Bayeux, contactez le 02 31 51 20 42, écrivez à urbanisme@mairie-bayeux.fr ou rendez-vous au 2 bis place Gauquelin Despallières.

Horaires et jours d'ouverture

Mardi : 08h30 - 12h30 / 13h30 - 17h
Jeudi : 08h30 - 12h30 / 13h30 - 17h

Si vous habitez une autre commune, votre mairie est votre interlocuteur unique. Elle relayera votre dossier auprès du service instructeur du Bessin.

Les bons choix pour votre maison

Habitat Un conseiller de l'Espace Info Énergie se tient à votre disposition deux fois par mois à Bayeux Intercom et vous aide à y voir plus clair dans votre projet de travaux immobiliers.

En partenariat avec Biomasse Normandie, et en complément du protocole Habiter Mieux de l'ANAH, un conseiller Info Énergie s'installe dans les locaux de Bayeux Intercom deux fois par mois. Ces permanences gratuites s'adressent aux particuliers qui ont un projet de rénovation, de construction ou qui souhaitent réduire leurs factures d'énergie. Comment choisir un devis ? Par où commencer votre rénovation ? Quel type de chauffage est le mieux adapté ? De quelles aides financières pouvez-vous bénéficier ? Quels matériaux pour isoler le toit ? Les murs ? Le conseiller Info Énergie répond à toutes vos questions, qu'elles soient d'ordre technique, financier ou juridique.



ESPACE INFO ÉNERGIE

• Premier mardi du mois, de 9h à 12h et troisième mardi du mois, de 14h à 17h.
Sauf période de Noël et mois d'août.

• À Bayeux Intercom, 4 place Gauquelin Despallières à Bayeux
Gratuit

• Sur rendez-vous : 02 31 34 19 20 ou eie@biomasse-normandie.org
En période de confinement, les permanences se déroulent en visio-conférence ou par téléphone.

TRI DES DÉCHETS Trier ses emballages devient plus simple !

Depuis le 1^{er} octobre, nous pouvons déposer tous nos emballages dans les sacs jaunes, sans exception : emballages en métal, en papier-carton, briques alimentaires, mais aussi tous les emballages en plastique. Plus d'hésitation à avoir donc : si c'est un emballage, il se trie ! Mais attention : uniquement les emballages, pas les objets en plastique (à l'instar des jouets, brosses à dents, cintres, etc.).

LES CONSIGNES DE TRI ÉVOLUENT !



Je veux en savoir plus !

Les mares, des espaces à protéger

Restauration des mares

Cet automne, pas moins de 14 mares ont été restaurées par Bayeux Intercom, avec l'aide et l'expertise du Conservatoire d'espaces naturels de Normandie. Explications.

En France, la majorité des mares ont été creusées de la main de l'homme pour les usages domestiques et agricoles d'autrefois. Au-delà de ces anciennes fonctionnalités, les mares sont utiles au stockage et à l'épuration des eaux de ruissellement. Mais aujourd'hui, elles constituent aussi et surtout le principal habitat de reproduction et de vie de nombreuses espèces protégées comme les amphibiens, notamment suite à la disparition d'autres milieux humides. Malheureusement, leur nombre a très fortement diminué depuis les années 50. C'est pourquoi Bayeux Intercom travaille main dans la main avec le Conservatoire d'espaces naturels de Normandie pour recenser et restaurer les mares de son territoire, dans le cadre du



Restauration d'une mare de prairie à Arganchy, cet automne. Après le bûcheronnage, le débroussaillage et le curage pour enlever l'accumulation de vase, la mare pourra recueillir davantage d'eau issue des précipitations et du ruissellement. Tritons, grenouilles, crapauds et autres amphibiens prendront alors possession des lieux...

Vous avez une mare sur votre terrain ?

Rendez-vous sur Bayeux-intercom.fr, rubrique Environnement

En remplissant un questionnaire, vous pourrez ainsi aider le Conservatoire dans son recensement des mares (même s'il n'y a pas de restauration nécessaire)

Programme régional d'actions en faveur des mares de Normandie (PRAM). En 2020 et 2021, une quinzaine de mares seront ainsi restaurées, notamment grâce

à un financement à hauteur de 80 % par l'Agence de l'eau Seine Normandie.

Crise sanitaire : les écoles s'adaptent au fil des mois

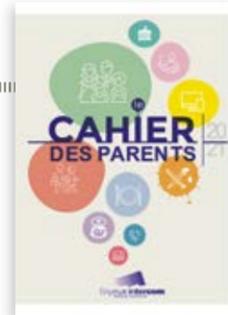
Enseignement Depuis le 12 mai dernier, jour de reprise de l'école après le confinement, les établissements scolaires appliquent le protocole sanitaire instauré par l'État. Des mesures tantôt assouplies ou renforcées au fil des mois et de l'évolution de la propagation du virus.



En mai dernier, un retour progressif à l'école a d'abord eu lieu selon les niveaux, avec 15 élèves maximum par classe, prise de température des enfants à l'entrée des établissements, ou encore repas froids servis à la cantine. Une nouvelle organisation opérée dans le respect des gestes barrière et conditions d'hygiène très strictes, comme le lavage des mains avant l'entrée en classe, la désinfection quotidienne des surfaces les plus fréquemment touchées ou l'aération régulière des locaux. Puis, la rentrée

de septembre s'est accompagnée d'un assouplissement des règles relatives à la distanciation et à la limitation du brassage. Ce fut de courte durée. À l'annonce du reconfinement en pléines vacances de la Toussaint, les écoles ont dû préparer la rentrée suivante en tenant compte des mesures sanitaires renforcées, avec notamment le port du masque obligatoire à partir de l'âge de 6 ans. « Il faut saluer le travail des enseignants, des directeurs d'établissements, mais aussi des agents de Bayeux Intercom, dans les garderies, à l'entretien, en cuisine, parce qu'on leur a demandé en permanence de s'adapter », souligne Arnaud Tanquerel, vice-président de Bayeux Intercom en charge de l'enseignement.

Le « stade 2 » du protocole élaboré par les autorités de santé a pour objectif d'éviter de priver durablement les enfants d'un accès à l'éducation et à une socialisation indispensable à leur équilibre. Aussi contraignant qu'il soit, il reste néanmoins préférable à la solution de fermeture complète des écoles.



Le Cahier des parents

Nouveauté de l'année scolaire 2020-2021 : le Cahier des Parents, guide pratique et ludique pour accompagner les familles tout au long de l'année. Distribué gratuitement dans les écoles maternelles et élémentaires, ce fascicule permet de répondre à toutes les questions d'ordre pratique que les parents se posent au quotidien : le fonctionnement des écoles, de la cantine, des activités périscolaires, etc.

À la découverte du jazz

Spectacle Près de 130 élèves ont assisté, le 13 octobre dernier à la Halle ô Grains, au spectacle musical de la Compagnie Ne dites pas non, vous avez souri, intitulé « L'histoire du vieux Black Joe ».

Proposée aux écoles par Bayeux Intercom, en partenariat avec le service action culturelle de la Ville de Bayeux, cette représentation exclusive dédiée aux scolaires avait pour objectif de sensibiliser le jeune public à la musique de jazz. Cinq classes de CE2, CM1 et CM2 des écoles Argouges, Reine Mathilde et Bellevue à Bayeux ont ainsi découvert une dizaine de morceaux ponctués d'explications concises et ludiques sur les changements



d'esthétiques, l'évolution des instruments, le contexte historique et social. Les élèves ont passé 50 minutes en compagnie de quatre musiciens farfelus et tonitruants, pour écouter l'histoire d'un personnage, le « Vieux Black Joe », de son enfance en Louisiane jusqu'à son émancipation et sa vie moderne à Chicago et à New York.

Impossible de savoir si le spectacle aura suscité des vocations de comédien ou de musicien, mais il aura sans nul doute éveillé la curiosité de nombreux enfants !

Deux écoles rénovées pour 2021

Travaux Dernière ligne droite pour les projets de restructuration dans les écoles d'Argouges à Bayeux et de Juaye-Mondaye. Ils arriveront à leur terme courant d'année 2021.

Argouges À l'origine du projet, la fusion administrative des écoles maternelle et élémentaire d'Argouges. Après les enfants de maternelle en 2018, c'était au tour de ceux d'élémentaire de rejoindre des classes modulaires, en septembre dernier. Le désamiantage complet du bâtiment qui accueillera par la suite les élèves de tous les niveaux a été réalisé cet automne. Les travaux de restructuration et réhabilitation débuteront en janvier 2021 et dureront jusqu'à l'été. Au total, 2,4 millions d'euros auront été investis dans le projet. Les quelque 192 élèves de maternelle et d'élémentaire pourront ainsi être accueillis dans des locaux entièrement



À l'école d'Argouges, les élèves d'élémentaire sont accueillis dans des classes modulaires pendant l'année scolaire 2020/2021.



Depuis le nouveau bâtiment à l'école de Juaye-Mondaye, les élèves auront vue sur les champs.

rénovés au cours de la seconde moitié de l'année 2021.

Juaye-Mondaye Les travaux d'extension de l'école ont débuté en juin dernier. Deux classes supplémentaires seront construites, ainsi qu'un réfectoire, de nouveaux sanitaires, un préau et une nouvelle cour pour un coût total d'1 million d'euros. Les 90 élèves de l'école devraient profiter de ces nouveaux aménagements dès la fin des vacances d'hiver, soit début mars.

La restauration scolaire par le menu

Écoles Près de 1 300 repas sont confectionnés chaque jour par les agents de Bayeux Intercom. Une mécanique bien rodée et qui sait s'adapter. Reportage en cuisine, à Bayeux et Sommervieu.

Il est bientôt 9h lorsque Margaret André, cheffe de production à la cuisine centrale d'Argouges, nous ouvre les portes du bâtiment. Sur le pont depuis 6h du matin, elle et son équipe ont déjà préparé la purée de pommes de terre et fait cuire les pavés de soja qui seront servis à l'heure du repas dans 10 écoles approvisionnées par la cuisine centrale. « Vous nous offrez un café ? », demande Guillaume Roy, gestionnaire de restauration, en visite. « Ça dépend... Il y a encore des carottes au menu la semaine prochaine ? » lance en riant une voix dans l'équipe. Car les carottes commandées par Guillaume Roy sont bio mais déformées en raison d'un sol peu travaillé, donc plus difficiles à éplucher. Elles seront servies en entrée.



L'heure du repas à la cantine de Sommervieu. Bon appétit !

Des plats faits maison

Bayeux Intercom a fait le choix, en 2014, d'un mode de gestion en régie directe uniquement. La totalité des repas des écoles est donc fabriquée par les agents de Bayeux Intercom et non par un délégataire de service public. La collectivité s'affranchit ainsi des objectifs de rentabilité propres à certaines sociétés privées de restauration, qui peuvent préparer les repas plusieurs jours à l'avance. À l'inverse, Bayeux Intercom privilégie la qualité. La purée du jour « faite maison » est un bon exemple. Les pommes de terre sont épluchées la veille et cuites le jour-même. Son transport dans les can-

tines des écoles se fait en liaison chaude, à 63°C. « Certes, il serait plus facile de préparer la purée trois voire cinq jours avant, avec des flocons de pomme de terre et de l'eau froide. Mais nous perdions en qualité ! », observe Guillaume Roy.

Du bio en circuit court

Cette recherche de qualité passe aussi par l'achat de produits issus de l'agriculture biologique. Ces derniers représentent 26 % des denrées, dont 8 % proviennent de producteurs régionaux, 9 % du Grand Ouest et 9 % du reste de la



Les steaks de soja au menu végétarien du jour.

France et de l'Union Européenne. « 26 %, cela peut paraître insuffisant, mais nous progressons avec un double objectif : du bio oui, mais local ! Car du bio sans circuit court, qui peut donc venir de l'autre bout du monde, cela n'a pas plus de logique », estime le gestionnaire de restauration. De fait, 28 % des produits servis dans les cantines sont d'origine locale, soit dans un rayon inférieur à 150 km autour de Bayeux. Pour ne citer qu'eux, le beurre, la crème et le lait viennent de Tessy-sur-Vire (Manche), les courges de Hamars (Calvados), et les lentilles vertes de Vaucelles. Afin de continuellement s'améliorer, les bonnes relations avec les



Épluchage des carottes de bon matin, servies râpées le midi-même dans les cantines.



Transport des plats en liaison chaude pour les cantines de Bayeux Intercom.



Préparation pour le repas du midi d'un cake à la courgette à la cuisine de l'école de Sommervieu.



4 CUISINES POUR LES ÉCOLES DE BAYEUX INTERCOM

- La cuisine centrale d'Argouges à Bayeux pour les écoles d'Argouges, Bellevue et Louise Laurent à Bayeux, mais aussi Saint-Vigor-le-Grand, Esquay-sur-Seulles, Nonant, Subles, Juaye-Mondaye, Longues-sur-Mer et Port-en-Bessin-Huppain
- La cuisine de l'école Hubert Bodin à Sommervieu
- La cuisine de Reine Mathilde à Bayeux
- La cuisine de Létot-La Poterie à Bayeux

fournisseurs sont primordiales. « Nous travaillons main dans la main avec eux pour tenter d'augmenter la part de local, confirme Guillaume Roy. Nous avons par exemple demandé à notre fournisseur de yaourts s'il pouvait en faire au chocolat, ce qu'il a réussi. En revanche, notre producteur de farine et de pain a testé pour nous la fabrication de pâtes, mais sans succès. Elles ne tenaient pas à la cuisson car elles étaient faites avec du blé tendre et non dur, comme dans la recette. »

Un repas végétarien hebdomadaire

À l'exigence locale s'ajoute celle de proposer un menu végétarien hebdomadaire, comme le veut la loi. Au menu d'aujourd'hui : steaks de soja à la tomate. « Remplacer l'apport en protéines de la viande n'est pas toujours simple. Cela demande un réel apprentissage. Les steaks végétariens ne sont qu'une solution à court terme car nous souhaitons éviter les aliments ultra-transformés d'origine industrielle. Il nous faut être inventifs, trouver les recettes adéquates et mettre en place toute la chaîne d'ap-

visionnement », explique Guillaume Roy. Pour l'heure, la fréquence d'un repas végétarien par semaine n'est pas tenue, admet-il. « Il nous faut former les équipes, les faire s'impliquer dans la recherche de recettes, et réaliser des essais. Cela demande du temps, mais nous y arriverons. »

Le goût avant le prix

En effet, les agents des cantines de Bayeux Intercom travaillent en autonomie et n'ont pas de fiches recettes toutes prêtes. À la cuisine de Sommervieu, Karine Foubert témoigne. « Guillaume nous demande de cuisiner tel ou tel plat, et nous choisissons les recettes de notre côté. Les enfants découvrent ici des produits qu'ils ne mangent pas à la maison, et moi la première ! Les blettes par exemple. J'ai appris à les cuisiner ici et aujourd'hui, j'en mange. » Varier les aliments, s'assurer de l'origine et de la composition des produits, impliquer les agents dans la préparation des repas avec des recettes « maison »... Tout cela participe à l'éducation au goût des



Guillaume Roy, gestionnaire de la restauration scolaire pour Bayeux Intercom.

enfants. D'ailleurs, le goût entre en ligne de compte dans le calcul de l'attribution d'un marché à un fournisseur. Des tests de dégustation sont même organisés en présence d'élus. « 10 ou 20 centimes de plus sur un produit peuvent vraiment changer la donne d'un point de vue gustatif. Tout n'est pas qu'une question de prix, conclut Guillaume Roy. Peut-être que demain, nous pourrions associer les enfants à cette démarche. »



ARNAUD TANQUEREL,

VICE-PRÉSIDENT DE BAYEUX INTERCOM EN CHARGE DE L'ENSEIGNEMENT

« Nous avons fait de l'éducation au goût notre cheval de bataille à Bayeux Intercom. J'aime d'ailleurs rappeler cette anecdote : quand nous avons servi pour la première fois des yaourts bio aux ferments naturels dans les cantines, les enfants faisaient la grimace. Puis nous l'avons resservi à plusieurs reprises, le temps que les palais s'habituent. Aujourd'hui, ils adorent et en redemandent. »



Retour au bâtiment d'accueil - Vue depuis le nord.

Batterie de Longues-sur-Mer : le projet de réaménagement prêt à démarrer

Aménagement Début 2021, le site historique de la batterie allemande de Longues-sur-Mer entrera en travaux jusqu'en 2022. Le projet vise à améliorer l'accueil des nombreux visiteurs qui viennent fouler ce vestige du patrimoine, un des rares à être aussi bien conservés.

Avec plus de 400 000 visiteurs par an venus du monde entier, le site de la batterie allemande de Longues-sur-Mer est devenu, au fil du des décennies, une étape quasi-incontournable du tourisme de Mémoire sur le littoral normand. Situé entre Omaha Beach et Gold Beach, ce site classé Monument historique constitue un pan emblématique du Mur de l'Atlantique, érigé par l'Allemagne sur toute la côte pour se protéger contre une invasion des Alliés (voir encadré). Contrairement à d'autres, la batterie allemande de Longues-sur-Mer demeure en très bon état de conservation, associant plusieurs « casemates » (bunkers et blockhaus), un poste de direction de tirs ainsi que d'autres éléments de fortification toujours visibles dans le paysage. Mais l'ensemble de 2,7 hectares, propriété du Conservatoire du Littoral, dispose d'infrastructures d'accueil vieillissantes, qui ne rendent pas grâce à la valeur du site. En partenariat avec la commune de Longues-sur-Mer et le Conservatoire du

Littoral, Bayeux Intercom a lancé un vaste projet de réaménagement afin d'offrir aux visiteurs des conditions optimales pour découvrir les lieux.

« Des conditions d'accueil dignes de ce nom »

« Ce site emblématique sur lequel nous fondons beaucoup d'espoir et qui impressionne par ses casemates exceptionnelles

lement bien conservées, mérite un aménagement autour qui soit à la hauteur de sa valeur historique, environnementale et patrimoniale, avec des conditions d'accueil dignes de ce nom », justifie Loïc Jamin, vice-président de Bayeux Intercom en charge du développement touristique. Afin d'améliorer l'expérience des visiteurs, le bureau d'information ouvert en 2006 sera détruit pour laisser place à



Le bâtiment d'accueil - Vue depuis le démarrage du circuit d'interprétation.



un nouveau bâtiment d'accueil, dont le toit offrira une vue à 360°. Un circuit d'interprétation sera également installé pour accompagner le public dans son parcours. Les travaux porteront aussi sur l'accès au site, avec la création de stationnements en nombre suffisant et d'espaces réservés aux modes doux, tandis que les aires actuelles seront remises en herbe pour dégager la vue et recréer l'esprit originel des lieux. Le projet prévoit, enfin, la création d'allées sécurisées pour les piétons et d'une aire de stationnement pour camping-cars en cœur de bourg, ainsi que la déviation de la route départementale 104 au sud des nouveaux aménagements.

Donner vie au projet

Retenu à l'issue d'un concours de maîtrise d'œuvre, le groupement d'archi-

tectes-paysagistes Debarge & Bellaigue réalisera le projet de A à Z. Les principaux travaux s'étaleront du premier trimestre 2021 au premier semestre 2022, les autres aménagements (aire de stationnement pour camping-cars dans le bourg et circuit d'interprétation) étant prévus lors d'une seconde phase, entre 2022 et 2024. Le coût total du projet est estimé à 2,5 millions d'euros HT, largement financé par des partenaires extérieurs : la Région Normandie, le Département du Calvados, la Commune de Longues-sur-Mer et le Conservatoire du Littoral. « Il s'agit là d'un projet exemplaire sur le plan financier car multi-partenarial, se félicite Loïc Jamin. Si nous n'avions pas eu cet alignement de planètes, à savoir tous les financeurs réunis, le projet n'aurait pas pu se concrétiser. »

LE MUR DE L'ATLANTIQUE

Couvrant près de 4 000 km de littoral, le Mur de l'Atlantique s'étendait de la frontière franco-espagnole à l'extrémité nord de la Norvège. Érigé entre les printemps 1942 et 1944, cette succession de 12 000 forteresses, casemates (abris de type bunker ou blockhaus), bases sous-marines, stations radar et d'écoute, batteries d'artillerie et obstacles en tout genre avait pour but d'empêcher le débarquement des Alliés sur le continent depuis la Grande-Bretagne. Un million de tonnes d'acier et 13 millions de mètres cubes de béton ont été nécessaires pour construire cette immense barrière côtière, qui a mobilisé plus de 291 000 travailleurs forcés. Pas totalement achevé, le Mur de l'Atlantique aurait coûté la mort à près de 10 000 soldats, mais n'a pas empêché la réussite du Débarquement en Normandie, le 6 juin 1944.



LE CONSEIL COMMUNAUTAIRE DE BAYEUX INTERCOM

 <p>Patrick GOMONT Président Bayeux</p>	<p>11 VICE-PRÉSIDENTS</p>	 <p>Marie-Claude SIMONET 1^{re} Vice-Présidente Guéron</p>	 <p>Arnaud TANQUEREL 2^e Vice-Président Bayeux</p>	 <p>Benoît FERRUT 3^e Vice-Président Saint-Vigor-le-Grand</p>	 <p>Rémi FRANÇOISE 4^e Vice-Président Vienne-en-Bessin</p>		 <p>Daniel COTIGNY Saint-Vigor-le-Grand</p>	 <p>Patrick CREVEL Bayeux</p>	 <p>Catherine DOS SANTOS Cussy</p>	 <p>Thierry DUBOSQ Subles</p>	 <p>Jackie FAUVEL Campigny</p>	 <p>Patrice FOLLIOT Manvieux</p>				
 <p>Loïc JAMIN 5^e Vice-Président Bayeux</p>	 <p>Jean-Marc DELORME 6^e Vice-Président Bayeux</p>	 <p>Benoît DESMOULINS 7^e Vice-Président Vaux-sur-Aure</p>	 <p>Mélanie LEPOULTIER 8^e Vice-Présidente Sommervieu</p>	 <p>Christine CABON 9^e Vice-Présidente Bayeux</p>	 <p>Didier BAREY 10^e Vice-Président Bayeux</p>		 <p>Matthieu FRISON Bayeux</p>	 <p>Agnès FURON Bayeux</p>	 <p>Guillaume GAUTIER-LAIR Vaucelles</p>	 <p>Claudine GIRARD Saint-Vigor-le-Grand</p>	 <p>Sylvie GRAND MOUGLIN Condé-sur-Seulles</p>	 <p>Gérard ICHMOUKA METOFF Chouain</p>				
 <p>Christian VAN ROYE 11^e Vice-Président Port-en-Bessin-Huppain</p>	<p>6 MEMBRES DU BUREAU</p>	 <p>Samuel DUMAS Saint-Loup-Hors</p>	 <p>Roger GUCCIARDI Ryes</p>	 <p>Bernard KERMOAL Saint-Côme-de-Fresné</p>	 <p>Christophe POITEVIN Agy</p>		 <p>Bruno RUSSEIL Esquay-sur-Seulles</p>	 <p>Roland TIRARD Longues-sur-Mer</p>	 <p>Gilles ISABELLE Monceaux-en-Bessin</p>	 <p>Philippe ISABELLE Port-en-Bessin-Huppain</p>	 <p>Françoise JEAN-PIERRE Bayeux</p>	 <p>Marie-Emmanuelle JOLIBOIS Bayeux</p>	 <p>Bruno LAPORTE Sommervieu</p>	 <p>Philippe LAULHÉ Bayeux</p>	 <p>Yves LE GUILLOIS Le Manoir</p>	 <p>Henry LEMAITRE Saint-Martin-des-Entrées</p>
<p>50 DÉLÉGUÉS TITULAIRES</p>	 <p>Huguette AUTIN Port-en-Bessin-Huppain</p>	 <p>Daniel AVOINE Arganchy</p>	 <p>Christine BASLEY Bayeux</p>	 <p>Marcel BASTIDE Arramanches-les-Bains</p>	 <p>Sébastien BÉRARD Nonant</p>		 <p>Jérôme BERGER Juaye-Mondaye</p>	 <p>Carine BION-HETET Bayeux</p>	 <p>David LEMARESQUIER Bayeux</p>	 <p>Claude LEMIÈRE Ellon</p>	 <p>Jean LEPAULMIER Bayeux</p>	 <p>Aurélien MARIE Bayeux</p>	 <p>Gilbert MICHEL Ranchy</p>	 <p>Gilles MOULIN Sully</p>	 <p>Jean OBLIN Cottun</p>	 <p>Monique PERIAUX Bayeux</p>
 <p>André BLET Magny-en-Bessin</p>	 <p>Isabelle BOUDARD Bayeux</p>	 <p>Sylvie BOUST Vaux-sur-Seulles</p>	 <p>Daniel CATTELAÏN Tracy-sur-mer</p>	 <p>Sylvie CÂYREL Bayeux</p>	 <p>Philippe CHAPRON Bayeux</p>		 <p>Béatrice CHATEL Bayeux</p>	 <p>Bertrand COLLET-MORIN Bayeux</p>	 <p>Éric PIOGER Bayeux</p>	 <p>Dario PIZZUTO Bayeux</p>	 <p>Fernand PORET Commes</p>	 <p>Lydie POULET Bayeux</p>	 <p>Nelly RAFFIN Saint-Vigor-le-Grand</p>	 <p>Agnès VALETTE Bayeux</p>	 <p>Christian VIEL Barbeville</p>	

BAYEUX INTERCOM : UN BUDGET REVU À LA BAISSE

BUDGET 2020 Une crise sanitaire sans précédent, un budget 2020 rectifié, une crise économique qui se profile et des recettes moins importantes que prévues. Les conséquences du confinement et du manque de touristes étrangers se ressentent fortement sur le territoire, autant de défis auxquels doit répondre Bayeux Intercom.

Des économies sur tous les plans

Les pertes liées à la taxe de séjour, auxquelles s'ajoutent les recettes non perçues par Auréo durant les mois de fermeture, qui s'élèveraient au total à 450 000 euros, représentent un manque à gagner important en 2020 pour Bayeux Intercom. Le confinement a, en revanche, engendré des économies naturelles sur les dépenses de fonctionnement : moins de carburant, moins de chauffage et d'électricité dans les 13 écoles de Bayeux Intercom, les locaux de la collectivité, à la médiathèque Les 7 lieux ou encore à Auréo, où le chauffage de l'eau représente un coût de fonctionnement important. Les subventions attribuées à l'office de tourisme ont été réduites de 150 000 euros. L'ensemble des services de la collectivité a été sollicité pour identifier des pistes d'économies, et les recrutements ont été reportés. Au total, 500 000 euros d'économies ont ainsi pu être enregistrées sur le budget de fonctionnement.



Un budget 2020 à l'équilibre

Ces mesures d'économie génèrent un budget 2020 à l'équilibre. Toutefois, l'incertitude persiste quant aux recettes de 2021, compte tenu des pertes de taxes de séjour et de taxes professionnelles attendues. Les recettes fiscales pour Bayeux Intercom étant amoindries, conséquence directe de la crise de 2020, le budget 2021 restera donc prudent.



Bayeux Intercom, au service du territoire et de ses habitants

Bayeux Intercom regroupe 36 communes pour 30 000 habitants. Les compétences de l'établissement public sont à la fois « stratégiques », comme l'aménagement du territoire ou le développement économique et touristique, mais aussi « opérationnelles », avec la gestion des écoles, la distribution de l'eau potable ou encore l'assainissement. Bayeux Intercom a inauguré en 2019 deux grands équipements attractifs pour l'ensemble du territoire et au-delà : la médiathèque Les 7 lieux et le centre aquatique Auréo. Quotidiennement au service du territoire et de ses habitants, Bayeux Intercom met tout en œuvre pour construire et à la fois préserver un cadre de vie agréable pour ses habitants.

CHIFFRES CLÉS

BUDGET PRINCIPAL
31 008 000 €

FONCTIONNEMENT
18 126 000 €

INVESTISSEMENTS
12 882 000 €
dont Travaux
7 745 000 €

ENDETTEMENT

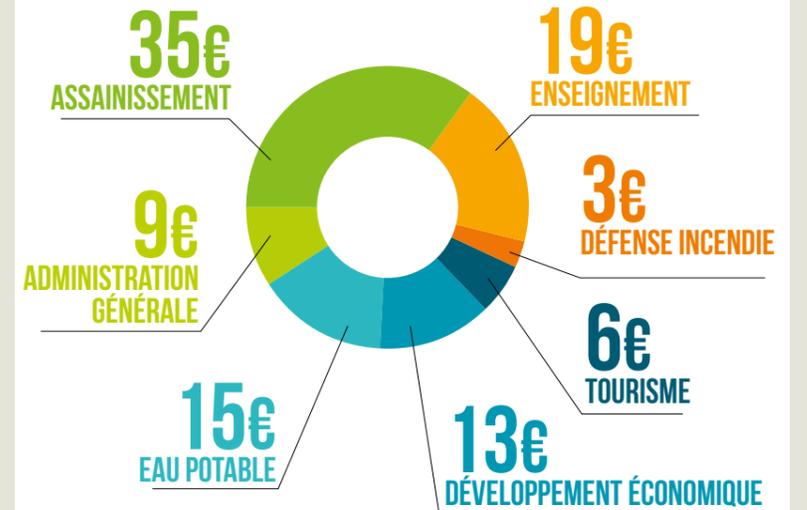
EMPRUNT EN 2020
1 500 000 €

REMBOURSEMENT EN CAPITAL
999 000 €

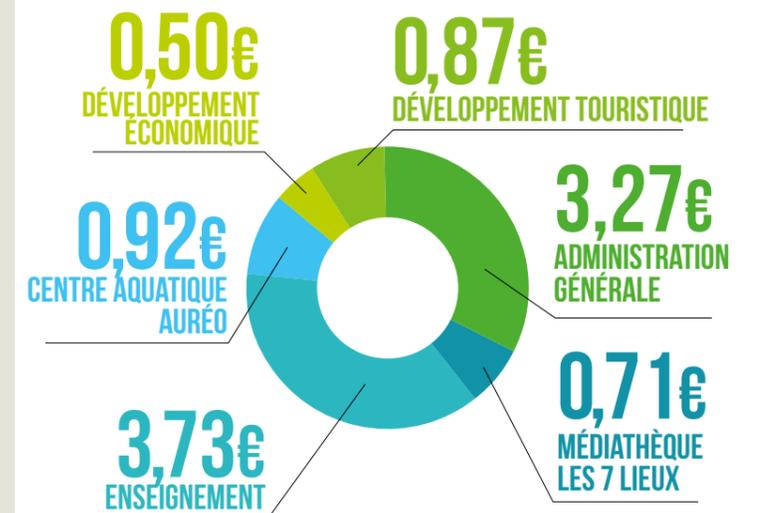
À noter aussi en 2020

- > Maîtrise des charges de fonctionnement
- > Poursuite des investissements pour soutenir l'activité

100 € D'INVESTISSEMENT



10 € D'IMPÔTS PERÇUS



Les dépenses concernant les budgets Eau, Assainissement, Assainissement non collectif et Immeubles de rapport font l'objet de budgets annexes et de ce fait ne sont pas représentées dans le second diagramme.



COVID-19 : L'ÉCONOMIE LOCALE FACE À LA CRISE

À l'heure où nous bouclons ce numéro, un deuxième confinement est en cours. Les témoignages de cet article ont été recueillis avant mi-octobre.

TPE - PME : ELLES RACONTENT LEUR CONFINEMENT

Ils sont commerçants, artisans, professionnels de l'industrie, du tourisme et des loisirs. Ces gérants de TPE et PME ont tous survécu au premier confinement. Ils racontent les difficultés rencontrées, les décisions prises pour s'adapter à la situation, mais aussi les bonnes surprises que leur a parfois réservées cette période...

JÉRÔME ET MAGALIE MARIETTE

GÉRANTS DE L'HÔTEL-RESTAURANT LE CLOS DE L'ANCIEN PRESSOIR - COMMES

« On a acheté ce corps de ferme en octobre 2019. Auparavant, on tenait un restaurant et des chambres d'hôte dans le Pas-de-Calais. On a eu envie de vivre une nouvelle aventure professionnelle, à proximité de la mer, pas trop loin de la famille. La Normandie était le lieu idéal. On a fait beaucoup de travaux d'aménagement intérieur, avec 18 chambres au total. Nous avons ouvert le 14 février 2020. C'était bien parti. Et puis un jour, pendant le service du midi, j'ai appris qu'on devait fermer notre établissement le soir même. Les réservations de mai et juin se sont annulées alors qu'on était complet. Après le confinement, le carnet de réservations s'est de nouveau rempli, mais suite à l'annonce, en août, de la mise en place d'une quatorzaine sur le sol britannique pour les personnes en provenance de France, on a eu 50 % d'annulation des Anglais. Aujourd'hui, on recommence à avoir des réservations pour Pâques, mai et juin 2021. On espère bien avoir une saison entière l'année prochaine. »



THIERRY LEMAÎTRE

PDG DE 2 LG PROD - 22 SALARIÉS - BAYEUX

« Nous produisons du sur-mesure pour le secteur industriel, à 95 %. Nos clients sont des équipementiers automobiles et aéronautiques, des entreprises d'agroalimentaire, d'électronique ou encore de téléphonie. En 2020, avant le confinement, on était sur une année exceptionnelle. On était revenu comme en 2007. On sentait que l'industrie était repartie du bon pied. Et puis le confinement a tout stoppé. Les commandes se sont complètement arrêtées car les services achat chez Renault, PSA et autres étaient en chômage partiel. Au 13 mars, nous avions 200 000 euros

de frais engagés, pour les commandes de deux entreprises. La chance qu'on a eue, c'est que ces sociétés n'ont pas été mises en redressement judiciaire et ont maintenu leurs commandes pour ne pas perdre de gros marchés de leur côté. Je suis confiant pour l'avenir de notre secteur. La crise Covid a tout stoppé, mais l'argent ne s'est pas envolé comme ça. On ne pouvait pas en dire autant lors de celle de 2008. »

MÉLANIE VANDERMEERSCH

GÉRANTE DE LA BOUTIQUE SOUS LA BONNE ÉTOILE - BAYEUX

« Pendant le confinement, je publiais plusieurs fois par jour sur les réseaux sociaux, Facebook et Instagram. J'ai instauré la livraison à domicile sur Bayeux et jusqu'à trois kilomètres autour, avec frais de port gratuits. Les gens ont beaucoup apprécié. Il fallait occuper les enfants et faire des cadeaux pour les anniversaires. J'ai donc vendu beaucoup de jeux pendant cette période. Avec ce que j'ai gagné en avril, j'ai pu assurer le paiement de mes charges, mais rien de plus. L'été a été super, avec beaucoup de touristes français et des pays du nord. Les gens ont consommé. Ils ont fait tous les cadeaux de naissance qu'ils n'avaient pas pu faire, et aussi les cadeaux d'anniversaire. Depuis début octobre, les clients anticipent les cadeaux de Noël car beaucoup ont peur d'un confinement avant la fin de l'année. »



MARIE YVRAY

GÉRANTE DE LA BOUTIQUE DE SOUVENIRS LE BAZAR - PORT-EN-BESSIN

« La boutique est ouverte de mars à novembre. La fête Le Goût du Large clôture généralement la saison. En 2020, j'ai ouvert la boutique le 1^{er} mars et fermé le 14... 70 % des fournitures de la saison avaient été achetées. On n'avait aucune visibilité car on ne savait pas si on allait pouvoir rouvrir ou pas. Qu'est-ce qu'on faisait avec les commandes ? On a rappelé nos vingtaines de fournisseurs et réduit de 35 % les fournitures commandées. Heureusement, les mois de juillet et août ont été bons, même meilleurs que ceux des autres années, mais une bonne journée ne compense pas les mauvaises dans le commerce... Une affaire doit être viable sur huit mois. Les mois d'été n'ont pas suffi à compenser les deux mois de confinement et l'arrière-saison pitoyable qu'on a eue, sans retraités. Là, on a passé la vague, mais si ça recommence, on ne sait pas si on va pouvoir tenir. »

CHARLES HENRY

GÉRANT DE BAYEUX AVENTURE - 3 SALARIÉS ET 20 SAISONNIERS - CUSSY

« Le parc a ouvert en 2015. Chaque année, on investit pour l'agrandir. Quand la Covid est arrivée, on était préparé à la gestion de crise. Nous sommes une famille d'agriculteurs à la base. On a connu la crise du lait, avec la fin de quotas en 2015. Tous les jours, on devait faire face, prendre des décisions importantes. On avait beaucoup investi, donc pas de trésorerie, puis on a décidé d'arrêter de traire en 2018. Avec la crise de la Covid, on a toujours gardé espoir. On s'est dit : "on continue les investissements, on ne change rien." Cette année, on a installé l'accro-spider, le plus grand de France, avec trois niveaux. La saison a été très courte mais très intense : on a fait 65 000 entrées de juin à septembre, contre 55 000 à compter d'avril en temps normal ! La météo nous a été très favorable. Après le confinement, les gens voulaient des activités en plein air, des moments en famille, de la convivialité, s'amuser... Cette année, on a eu moins d'étrangers, moins de centres de loisirs et moins de scolaires. Mais les locaux sont moins partis en vacances, donc ça a compensé. »



CHRISTIAN PIQUET

PDG DE CPL BOIS - 60 SALARIÉS - BAYEUX

« Nous sommes multi-métiers, dans la construction bois, l'aménagement intérieur et extérieur. Nous intervenons pour le compte de collectivités, bailleurs sociaux, promoteurs industriels, centres hippiques, agriculteurs. Le 17 mars dernier à midi, c'étaient l'exode et la sidération. Le soir, 80 % des chantiers étaient à l'arrêt. Le 20 mars, 100 %. En tant que chef d'entreprise, j'ai eu le sentiment d'être seul au milieu d'un champ de bataille. Je me suis dit : "On va faire comment ? Sans collaborateurs, sans production et avec une pile de factures à payer ? L'état des connaissances sur le virus à l'époque était quasi nul. J'ai eu un sentiment de culpabilité très forte en me disant : "Et si quelqu'un reprend le travail et l'attrape ? La priorité n'est pas la vie de l'entreprise, mais la vie des collaborateurs. L'entreprise va donc mourir en bonne santé." Finalement, en avril, dès qu'on a eu des masques et du gel, une partie des chantiers a pu reprendre. Tout le monde a joué le jeu : des salariés ont pris leurs congés ou fait du télétravail ; on a optimisé la production ; les maîtres d'ouvrage public ont raccourci les délais de paiement. Globalement, nous avons perdu un mois de chiffre d'affaires sur l'année. »



TOUCHÉS MAIS PAS COULÉS

À Port-en-Bessin, le monde de la pêche a, comme de nombreux autres secteurs, été directement affecté par la crise sanitaire. Les professionnels ont globalement réussi à s'adapter à la situation, mais redoutent davantage le Brexit. Témoignages.



Hommes d'équipage du bateau L'Alliance.

JÉRÔME VICQUELIN PATRON PÊCHEUR, PROPRIÉTAIRE DU BATEAU HAUTURIER L'ALLIANCE • 7 HOMMES D'ÉQUIPAGE

« La semaine avant le confinement, 50 % de notre pêche est partie à la poubelle, avec l'annonce de la fermeture des restaurants, des marchés espagnols et italiens où l'on exporte beaucoup. Le cours du poisson est devenu catastrophique. On est descendu à moins d'1 € le kilo alors qu'on le vend à 2,50 € en temps normal. La marée n'était plus rentable. Tous les pêcheurs se sont arrêtés au fur et à mesure.

50 % de la pêche française était stoppée. Au bout de neuf jours, sur les conseils de mes contacts mareyeurs, on a pris la décision, avec l'équipage, de repartir à la mer pour fournir le marché français. Là, les cours sont remontés à 3,50 € le kilo en



moyenne ! Les pêcheurs qui sont allés en mer s'en sont donc sortis, mais ceux qui sont restés à quai aussi, en percevant les aides aux arrêts temporaires. Si tout le

monde avait pris la même décision que nous, ça aurait été dramatique. On a très bien vendu notre pêche pendant deux mois. En septembre, les cours sont redevenus catastrophiques avec beaucoup moins de demande que d'habitude. Puis le mauvais temps nous a sauvés, car en fonction de la taille du bateau, tout le monde n'a pas pu aller pêcher.

La pêche, c'est des hauts et des bas. La crise de la Covid en fait partie. Par contre, nous avons une grosse inquiétude au sujet du Brexit. On pêche une trentaine d'espèces, en mers française et anglaise. En cas de "no-deal", on ne pêcherait plus qu'en zone française. Il n'y aurait pas assez de place pour tout le monde. Ce serait une catastrophe pour les pêcheries, mais aussi les coopératives d'avitaillement, les bureaux de gestion, les fournisseurs de gasoil, bref toute la chaîne en aval.»

CHRISTOPHE VAN ROYE MAIRE DE PORT-EN-BESSIN ET DG DE COPEPORT 50 SALARIÉS



« À l'annonce du confinement mi-mars, on sortait de la période des coquilles Saint-Jacques. Ça correspondait également à la période où la ressource fléchit et à celle des arrêts techniques. Un certain nombre de navires en ont profité pour arrêter un peu plus vite. Ce n'était pas plus mal vu que les marchés italiens et espagnols étaient fermés et les restaurants et bars réduits à la portion congrue. Petit à petit, la pêche a repris, pour arriver au déconfinement avec la réouverture des marchés extérieurs. Donc le secteur n'a pas été fortement impacté, il n'a pas été mis en danger.

En revanche, COPEPORT a été beaucoup plus impactée. Nos Comptoirs de la Mer ont été fermés pendant trois mois complets. Nos activités en criée, mais aussi de vente de carburant, de matériel de pêche et de distribution de glace ont été touchées. Seule notre entreprise d'application de peinture a été épargnée. On essaie de relativiser la situation parce ce qu'elle n'est pas durable. Nous sommes plus inquiets, en revanche, au sujet du Brexit.

Je ne peux pas me résoudre à l'idée d'un "no deal". Nos conditions de travail en Manche fonctionnent très bien depuis 70 ans. C'est un terrain d'évolution totalement apaisé. S'il n'y a pas eu d'incidents diplomatiques majeurs jusqu' alors, vous pouvez être certain qu'il y en aura tous les jours. Les poissons ne connaissent pas les frontières administratives. La seiche vient par exemple vers les côtes françaises pour se reproduire et part ensuite au large, du côté britannique. Alors à qui appartient-elle ? Que les Britanniques veuillent sortir, c'est leur droit. Par contre, qu'on ne dénigre pas un travail fait intelligemment entre professionnels qui se respectent depuis des années. »



© Nicolas Clévet



Conditionnement du poisson sur L'Alliance.

ESTELLE LEPREVOST DG DE PORT MARÉE, ENTREPRISE DE MAREYAGE • 30 SALARIÉS

« Nous venons d'emménager dans notre nouveau bâtiment, trois fois plus grand que l'ancien. Au total, nous achetons dans 10 criées différentes (Cherbourg, Grandcamp-Maisy, Granville, Dieppe...) car nous n'avons pas tous les produits sur Port-en-Bessin et on exporte dans toute la France. Nous avons besoin des pêcheurs autant qu'eux ont besoin de nous. Pendant le confinement, le poisson était difficile à vendre, il y avait moins de demande, donc beaucoup de bateaux restaient à quai. Nous devions néanmoins continuer d'honorer nos clients, les centrales d'achat. Nous ne voulions pas leur dire : "désolés, nous n'avons pas de poisson", alors on essayait d'avoir un peu de marchandise, notamment sur la Bretagne.

Malgré la perte de chiffre d'affaires sur 2020, ça va aller car on est une entreprise solide. On peut voir venir, mais il ne faudrait pas que ça dure. Dans notre profession, on a connu deux-trois semaines de neige il y a quatre ans sans que les camions puissent rouler. On a subi les grèves de pêcheurs, les blocages des gilets jaunes. Ça commence à faire beaucoup. Et si on ajoute le Brexit... Il faut trouver un terrain d'entente sans qu'il y ait de bagarre. C'est au bon vouloir des Anglais. Mais ce qui nous sauve, c'est qu'ils ne mangent pas trop de poisson. Donc s'ils pêchent, où vont-ils le vendre leur poisson ? Tous les pays européens leur refuseront la marchandise. »



© Nicolas Clévet

Lou Kombucha : un concept qui pétille

Entreprise Un couple de jeunes entrepreneurs produit et commercialise du kombucha sur le territoire de Bayeux Intercom. Récit.

LONGUES-SUR-MER

Ils ont 29 et 28 ans, et leur parcours suscite déjà l'admiration. Pierre Delaunay et Alizée Lecœur, caennais d'origine, se sont lancés dans l'aventure du kombucha dès leur arrivée à Longues-sur-Mer, fin 2018. « Du kombucha, quésaco ? », direz-vous. Le kombucha est une boisson fermentée à base de thé, réputée bonne pour la santé et fabriquée à partir d'un champignon du même nom. Consommée depuis des millénaires en Asie (l'Empereur Qin Shi Huang en avait, paraît-il, fait son élixir de jeunesse), elle est aujourd'hui très en vogue en Amérique du nord. C'est d'ailleurs au Canada que tout a commencé pour Pierre et Alizée.

Une aventure débutée à 5 300 km d'ici

Au cours d'un périple canadien de huit mois en 2017, les deux Caennais découvrent cette boisson inscrite sur les cartes des bars et restaurants de Montréal. « Là-bas, les gens en consomment beaucoup, tout autant que la bière. Vu que le kombucha pétille, c'est une bonne alternative au soda car c'est pauvre en sucre. On a tellement aimé qu'on a commencé à en produire dans l'appartement qu'on louait. Beaucoup de Montréalais le font. » Une souche de kombucha, du thé, de l'eau, un bocal en verre recouvert d'un linge, quatre à cinq semaines de patience et le tour est joué ! De retour en France suite à l'annonce de la grossesse d'Alizée, l'idée d'en faire leur activité à part entière commence à germer dans leurs têtes. « On s'est renseigné, il n'y avait rien de ce genre à Caen. Encore aujourd'hui, on est les seuls à avoir une micro-brasserie en



Pierre Delaunay et Alizée Lecœur se sont bien intégrés à Longues-sur-Mer, où ils se sont installés en 2018.

Normandie. En 2018, il y avait sept ou huit micro-brasseurs dans toute la France. Aujourd'hui, on est entre 15 et 20. »

Un bébé, une maison et une entreprise

Leurs recherches de maison avec dépendance, pour en faire un local de production, les fait tomber sous le charme de Longues-sur-Mer, où ils s'installent en octobre 2018. Puis tout s'enchaîne... « Les banques nous ont suivis tout de suite. On a investi 28 000 euros dans le matériel et l'aménagement du local. » Baptisée Lou Komboucha, en référence au prénom de leur fils (Lou), leur entreprise est mise sur pied en janvier 2019. « Il a fallu plusieurs mois pour faire grandir les souches et apprendre à produire en grande quantité, en parallèle des travaux de rénovation de notre maison. Nous avons vendu notre première bouteille en novembre 2019 à la Biocoop de Saint-Vigor-le-Grand, qui nous a immédiatement fait confiance. » Aujourd'hui, la marque Lou Kombucha est présente dans des bars, épicerie fines et magasins en vrac de la région, mais aussi en Bretagne, et tout récemment à Paris. De grands chefs étoilés se sont même laissés séduire à Caen, Cherbourg et Giverny.

Sur la voie d'une success story entrepreneuriale

Reste désormais à développer la société. « On va refaire un prêt de 75 000 € pour acheter du matériel, dont une étiqueteuse mais aussi une chambre froide. Celle dont nous disposons aujourd'hui se situe dans l'ancienne boucherie de la commune et nous est prêtée par la mairie. » De nouvelles saveurs et boissons devraient prochainement voir le jour. « On a noué des liens avec les artisans d'ici, il y en a beaucoup à Longues-sur-Mer. On peut, par exemple, imaginer faire du jun (kombucha à base de miel) avec le miel d'un apiculteur, qui habite tout près d'ici. On va aussi créer un kombucha avec un producteur de spiruline juste au-dessus de chez nous (cf. Bayeux Intercom Infos n°18). » Toujours en phase expérimentale, Pierre et Alizée apprennent, réajustent et améliorent continuellement leurs recettes, notamment sur les conseils des chefs étoilés. Un travail nécessaire afin d'offrir un avenir prometteur à leur jeune entreprise. « Au début, personne n'a cru au projet. Aujourd'hui, je pense que nos proches sont fiers de nous. »

Lou Kombucha
11 rue de L'Abbaye
14400 Longues-sur-Mer
06 28 18 79 63
lou-kombucha.fr



La Ferme du Bessin : du choix, du bio et du local

Association La situation inédite du premier confinement au printemps dernier est à l'origine d'un magasin de producteurs à Saint-Vigor-le-Grand : la Ferme du Bessin.

La tendance du « consommer bio et local » n'a pas flanché sous le poids de la crise sanitaire, bien au contraire. D'après l'enquête Manger au temps du Coronavirus, réalisée par une équipe de chercheurs affiliés au Réseau Mixte Technologique Alimentation Locale, les demandes pour s'approvisionner en circuits courts auraient été multipliées par 10 durant le premier confinement. C'est ce qu'ont constaté Vincent Lecharpentier, éleveur et cultivateur bio dans la Manche, et Éric Litzelmann, artisan-boulangier bio à Bayeux, à l'origine de la Ferme du Bessin. Après la fermeture des marchés et restaurants, ils avaient d'abord rejoint au printemps dernier un Drive fermier. Puis l'idée d'un local rassemblant des producteurs en vente directe a germé. Rapidement, d'autres producteurs adhérents au projet d'association les ont rejoints. Ils ont désormais un local à disposition. La Ferme du Bessin a ouvert ses portes le 6 novembre dernier. Un drive est aussi envisagé.

« Des gens qui font du beau travail »

La Ferme du Bessin réunit une dizaine de producteurs locaux bio ou en cours de conversion (voir la liste des producteurs ci-dessous). « Nous recherchons uniquement des gens qui font du beau travail », prévient Éric Litzelmann, en prônant le bio et le local avant tout, car « du bio qui vient de Nouvelle-Zélande, ce n'est pas du bio ! », poursuit Vincent Lecharpentier. Question prix, le consommateur s'y retrouve aussi, selon eux. « Les grandes enseignes proposent du bio bien trop cher. Elles prennent entre 15 et 30 % de marge. À la Ferme du Bessin, nous ne prenons que 10 %, pour le fonctionnement du local et le consommateur en paie cinq de moins qu'en grande surface et peut adhérer. » En clair, un accord gagnant-gagnant : consommer mieux et payer le bio moins cher, tout en assurant au producteur une rémunération à la hauteur du travail fourni.

70 % de nouveaux consommateurs

Avec la crise et le confinement, les modes d'approvisionnement en circuits courts



Éric Litzelmann, producteur et membre fondateur de la Ferme de Bessin, aux côtés de Jeanne, cliente du magasin.

ont attiré de nouveaux profils de consommateurs, avec probablement plusieurs raisons à cela : des produits ayant moins voyagé, donc moins manipulés ; la solidarité économique envers les producteurs locaux ; et la quête de produits frais et diversifiés, bons pour la santé. « Nous avons eu 70 % de nouveaux clients durant le confinement du printemps. Les gens n'étaient sans doute pas prêts avant. Il a fallu ce coup de fusil, qu'ils aient la trouille de ne pas avoir à manger », analyse Vincent Lecharpentier. Un avis partagé par Éric Litzelmann. « Depuis des années, on nous dit que de toute manière, les producteurs bio ne pourraient pas nourrir toute la France. Eh bien si ! On l'a vu pendant le confinement. Je le répète : les producteurs bio peuvent nourrir la France, sans aucun doute ! »

La Ferme du Bessin
ZA de l'Abbaye - Boulevard Winston Churchill
Ouvert du mardi au samedi, de 9h30 à 12h30

Producteurs de la Ferme du Bessin

- Le Fournil de Saint-Loup Bayeux - Pain
- La Ferme de L'Asselotière Saint-Vigor-des-Monts - Porc, agneau, volaille
- Franck Durocher Saint-Gabriel-Brécly - Viande de bœuf
- Les Vergers de Ducy Ducy-Sainte-Marguerite - Produits cidricoles
- La Ferme de la Sapinière Saint-Laurent-sur-Mer - Produits cidricoles
- La Ferme de la Clémendière Pont-Farcy - Produits laitiers
- Lou Komboucha Longues-sur-Mer - Boissons
- La Poule aux œufs d'Aure Magny-en-Bessin - Œufs
- La Ferme de la Haizerie Vaux-sur-Aure - Glaces
- Le Jardin des Senteurs Saint-Gabriel-Brécly - Plantes aromatiques et légumes anciens
- Le Jardin de Adelis Cardonville - Légumes



DÉCOUVERTE
Balade bucolique à Vaux-sur-Aure
 entre l'église Saint-Aubin et la ferme de la Haizerie, sur le tronçon d'1,6 km récemment aménagé par Bayeux Intercom.

Après un déjeuner en famille ou entre amis, rien de tel qu'une petite promenade digestive pour poursuivre les discussions tout en s'aérant l'esprit ! Depuis la fin de l'été, la commune de Vaux-sur-Aure offre aux promeneurs un nouveau parcours pour se dégourdir les jambes en pleine nature, entre Bayeux et Longues-sur-Mer. Accessible par la voie cyclable qui s'élance du sud de Bayeux et serpente la cité bajocasse, le sentier aménagé de Vaux-sur-Aure débute au niveau de l'église romane de Saint-Aubin. L'édifice reconstruit au XIX^e siècle, qui a conservé son clocher et son chevet du XII^e, dispose d'un point de vue plus pratique d'un petit parking situé à l'arrière. Une fois franchi le petit pont de bois – plus solide, rassurez-vous, que celui de la chanson –, vous longerez l'Aure sur quelques dizaines de mètres à l'ombre des arbres avant de vous retrouver immergé dans le bocage...



Si vous tendez l'oreille, vous entendrez, outre le pépiement des oiseaux, le meuglement des vaches dans le pré qui mène, quelques hectomètres plus loin, à la ferme de la Haizerie. Cette exploitation de 350 bovins de race normande est bien

connue des gourmands pour ses glaces artisanales aussi savoureuses que généreuses ! Les nombreux parfums originaux sont autant d'excuses pour reprendre des forces afin de parcourir le chemin retour. Dans quelques mois, il sera même possible de revenir au point de départ par une boucle en cours d'aménagement passant de l'autre côté de l'Aure. Et dans un futur plus lointain, cette balade des bords de l'Aure permettra de relier Juaye-Mondaye à Port-en-Bessin-Huppain en passant par Bayeux et Longues-sur-Mer. Mais pour cette future promenade d'une vingtaine de kilomètres, mieux vaudra prendre son vélo et prévoir le pique-nique...



Jusqu'au dimanche 3 janvier 2021
Exposition Jules Verne revisité

Entre rouages steampunk et voyages extraordinaires, dans les airs ou sous la mer, l'association Surface Sans Cible vous propose une plongée photographique dans l'univers imaginaire et scientifique du XIX^e siècle. Entrée libre.
les7lieux.fr

Du 5 au 19 décembre 2020
Bayeux fête Noël



En attendant Noël, Bayeux Shopping propose de nombreuses animations : jeux, quinzaine commerciale, sans oublier la venue du Père Noël ! Le traditionnel Marché de Noël prendra place autour de l'arbre de la Liberté du jeudi 17 au mardi 22 décembre. Stationnement offert en centre-ville les samedis 5, 12 et 19 décembre. Port du masque obligatoire.
Bayeux shopping

18 décembre 2020
Les Galopades de Noël



En décembre, petits et grands ont rendez-vous pour une galopade sans classement, ni chrono, juste pour le plaisir et célébrer les fêtes de fin d'année ! Rendez-vous le vendredi 18 décembre, déguisés ! Départs parvis de l'Hôtel de Ville à partir de 19h30, 4€ (1€ reversé au dispositif OSYS/Jacques Cornu), gratuit pour les enfants.
bayeux.fr

Samedi 23 janvier 2021
Jusqu'à 22h
Nuit de la lecture

Tout public
 Lectures, ateliers, jeux-vidéo, visites : à l'occasion des « Nuits de la lecture », Les 7 lieux vous invitent à découvrir toutes ses activités au travers d'une multitude d'animations. Programme détaillé à venir sur les7lieux.fr. Accès libre.
les7lieux.fr

Du 30 janvier au 21 mars 2021
Exposition Urbex

L'artiste local James Ledolley, vous fait visiter des lieux désaffectés ou abandonnés. Entrée libre, dans la galerie (jauge limitée en simultané).
les7lieux.fr

Du 15 au 21 mars 2021
9^e édition du Festival du cirque



Cette année encore, Bayeux devient durant une semaine la capitale du cirque ! Pour sa 9^e édition, le Festival International du Cirque de Bayeux vous invite à découvrir les meilleurs artistes et les plus beaux numéros du monde entier !
festivalcirquebayeux.fr

Du 14 au 18 avril 2021
9^e édition du festival « Crock'la scène en Bessin »

Tous les deux ans, le festival de l'Atelier Théâtre de Bayeux propose de promouvoir la pratique du théâtre, d'ouvrir des espaces de découvertes, de s'inscrire dans la saison culturelle de la ville et d'agir auprès du monde scolaire. Le festival accueillera 6 compagnies :



Aello, Ducabo, Male Herbe, Zimproloco et Macedoine, Comedia et Pourquoi-Pas. Partenaire du festival, Bayeux s'associe en programmant un spectacle professionnel : *Rabudôru, Poupée d'amour*.
Atelier-theatre-bayeux.fr
atelier theatre de Bayeux et Crock'la scène en Bessin.

Juin 2021
Les Trophées des Sportifs

Chaque année, les associations, sportifs et bénévoles bayeusains sont à l'honneur à l'occasion des Trophées des Sportifs. Onze trophées sont remis par un parrain ou une marraine, sportif de renom, au cours d'une soirée musicale pour valoriser et récompenser l'investissement des clubs et des sportifs de la ville de Bayeux.
bayeux.fr

Du 29 mai au 13 juin 2021
D-Day Festival Normandy 2021



Le D-Day Festival Normandy propose un programme d'animations touristiques et populaires, festives ou culturelles autour du 6 juin. Au programme sur l'ensemble des plages du Débarquement : bal de la libération, défilé de véhicules militaires, feu d'artifice, parachutage, reconstitutions de camps... Du 29 mai au 13 juin, venez fêter la liberté retrouvée !
Ddayfestival.com



Aurélien Marie,
Guillaume Haelewyn
et Brice Denis.

Le Tiers-lieu L'Arbre prend racine

COMMES Lieu d'échanges, d'apprentissages informels et d'animations, le tiers-lieu L'Arbre fait vivre des projets multiples autour des valeurs fortes de proximité avec la nature.

Les envies et les idées fusent au cœur de la ferme d'Escures, près de Bayeux. Mais bien loin de rester au stade des simples intentions, les projets prennent forme avec une apparente simplicité et toujours cet optimisme qui caractérise Guillaume Haelewyn, maraîcher bio du Jardin de deux'main. Son enthousiasme, il le partage avec ses deux compères, Brice Denis, responsable de l'école Les Graines de deux'main et Aurélien Marie, à l'initiative du tiers-lieu agri-culturel L'Arbre. « Nous avons voulu ce tiers-lieu comme un lieu d'échanges et de convivialité, avec l'idée de comprendre l'environnement dans lequel on vit et de se reconnecter à la nature », résume ce dernier. Et quoi de mieux que le symbole de l'arbre, roi du monde végétal, pour baptiser le tiers-lieu.

« Des thématiques qui parlent »

Créé juste après le confinement, par la soif de se retrouver et d'innover, le tiers-lieu L'Arbre compte aujourd'hui une soixantaine d'adhérents, qui se réunissent régulièrement pour réfléchir et travailler ensemble sur diverses thématiques, mais aussi pour proposer et décider. « Le tiers-lieu est un projet collectif, fait par et pour le grand public, lance Guillaume

Haelewyn. Et de continuer : « c'est fou le nombre de gens que le projet inspire et fédère. Les thématiques parlent. On voit beaucoup de personnes qui n'ont pas l'habitude de s'impliquer dans le monde associatif. Ce sont les "nouveaux convaincus". » Notons, parmi les actions déjà réalisées et à renouveler, des visites guidées historiques et agricoles, des ateliers zéro déchet et maraîchage, l'organisation d'événements comme le festival écocitoyen « Soyons demain » fin août ou encore « Courges en folie » en octobre.

Un chantier participatif

Mais de plus gros chantiers sont en perspective avec la transformation de la grange de la ferme qui, à terme, sera divisée en trois espaces : un gîte d'étape géré de manière respectueuse de l'environnement, un café associatif et une salle polyvalente qui accueillera spectacles, repas, projections, formations, etc. L'échéance est donnée à l'été prochain pour l'espace d'hébergement. Grâce aux compétences diverses des adhérents, l'aménagement devrait aller bon train. Une architecte s'est par exemple impliquée dans le projet bénévolement, tant elle adhère aux valeurs portées. Question budget, une campagne de financement participatif

doit, entre autres, être prochainement lancée. « Une fois l'aménagement des trois espaces terminé, il y aura toujours des projets collectifs, comme construire une éolienne, un four à pain ou autres », précise Aurélien Marie.

Un projet de territoire

« Ce tiers-lieu est l'occasion de se retrouver dans la simplicité et la convivialité. C'est un lieu au service des gens du coin, un projet de cohésion sociale, de cohésion de territoire, respectueux de l'environnement », s'enthousiasme Aurélien Marie. Contrairement aux tiers-lieux habituels, majoritairement urbains, L'Arbre est unique en son genre dans la région et même au-delà. L'initiative trouve pleinement sa place sur le territoire rural mais dynamique de Bayeux Intercom, notamment grâce à l'attractivité de la ville de Bayeux. « C'est osé, novateur, mais on a confiance », poursuit-il. Quant au mot de la fin, il revient à Guillaume Haelewyn... « Nous voulons être une vitrine de ce qui est possible de faire, en lien avec l'écologie et alimentation. J'aime beaucoup cette citation de Gandhi qui dit que "L'exemple n'est pas le meilleur moyen de convaincre, c'est le seul". »