

| | |
|--------------------------------|---|
| 5 mai 2017 revue de presse | 2 |
| 5 mai 2017 revue thématique DD | 5 |

LA DÉPÊCHE

DU MIDI

Nord-Est

SAINT-JEAN

05 MAI 2017

Défi interquartiers et soirée bodega

Le comité des fêtes fait toujours montre d'une vitalité contagieuse. Il organise sa deuxième animation ou défi « Interquartiers » à l'occasion des fêtes de Saint-Jean le dimanche 25 juin prochain, de 10 h 30 à 16 heures sur l'espace vert bordant le lac de la Tuilerie. « Esprit d'équipe et convivialité sont au programme », souligne Jean-Luc Nardella, président du comité des fêtes. En effet cet Interquartiers décline à l'envi divers jeux par équipes : course en sac, parcours ponctué d'obstacles, jeux à thèmes, fils rouges etc. « Il y en aura pour tous les âges et pour tous les goûts » précise Jean-Luc Nardella. Le comité des fêtes invite les Saint-Jeannais, dès maintenant, à s'inscrire pour constituer les équipes de ce 2^e défi Interquartier. Une réunion d'information est prévue ven-



Lors du premier défi Interquartiers, l'an dernier, les équipes répondant aux questions du fil rouge.

dredi 12 mai prochain, à 20 heures, à la salle de l'Âge d'or, derrière l'Espace Palumbo. Pour tous renseignements et inscriptions : 06 77 23 05 71 ou 06 85 45 03 23.

Le comité des fêtes organise également une « soirée dansante bodega » avec repas, au bord du lac de la Tuilerie. Ce sera le samedi 20 mai prochain,

à partir de 19 heures, dans le cadre du week-end de la Fête de la Nature. Au menu : sangria et amuse-bouches, grillades et accompagnements, tarte aux pommes, vin et café compris (adultes 15 € enfants moins de 12 ans 10 €). Les inscriptions doivent être retournées en mairie avant le mercredi 10 mai.

cérémonies du 8-Mai

SAINT-JEAN

Le rassemblement aura lieu lundi 8 mai, à 17 h 30, devant la mairie. Le cortège partira à 17 h 45 pour le monument aux morts où seront déposées les gerbes. La manifestation sera suivie d'un vin d'honneur à l'Espace Palumbo.

DANS LES MAIRIES, MOBILISATION POUR TROUVER DES ASSESSEURS

05 MAI 2017

Sur les quinze bureaux de vote de Cugnaux, cinq seulement étaient pourvus d'un président, d'assesseurs et d'un secrétaire, ce mercredi, en vue du second tour de la présidentielle dimanche. Hier, en fin de matinée, il n'en manquait plus que trois à compléter. On respire mieux du coup à la mairie où l'adjoint au maire en charge des élections, Aurélien Andreu Segne, avouait il y a peu son « inquiétude ». Atypique jusqu'au bout, cette élection a contraint les maires à se mobiliser pour trouver un nombre suffisant d'assesseurs pour tenir les bureaux de vote. Habituellement, les grands partis politiques, c'est-à-dire le PS et Les Républicains, fournissent l'essentiel de ces précieux bénévoles. Mais cette fois-ci, En Marche, comme le FN, ont peiné à trouver des volontaires.

Appel à la population

À L'Union, Marc Péré, le maire, a anticipé. « Nous avons passé deux appels à la population il y



Affluence au bureau du Château de l'Hers, à Toulouse. / Photo DDM

a plusieurs mois. » L'initiative a permis de trouver suffisamment de personnes pour le premier tour et « juste assez » pour le second. « Il nous fallait 80 personnes » pour ouvrir, par roulement, les onze bureaux regroupés sous la grande halle dans cette commune où 86 % des 9 500 inscrits

ont voté le 23 avril. À Castelnest, Grégoire Carneiro a lui aussi mobilisé les bonnes volontés. « Nous avons demandé aux habitués », observe le maire qui loue cet esprit de coopération. A Tournefeuille, le cabinet du maire a vu de nombreuses candidatures affluer « spontanément », comme hier encore par

courrier ou mail.

Mandataire d'Emmanuel Macron, Mickaël Nogal a lancé un appel à ses adhérents après le premier tour et annonce « plus de 400 assesseurs » pour la Haute-Garonne et ses 1 309 bureaux. « Il n'y a qu'un seul parti qui ne joue pas le jeu et se place en marge de notre vie démocratique », dénonce-t-il en visant le FN. Secrétaire départemental du Front, Julien Leonardelli dément en promettant 150 candidats, un chiffre qui mêle cependant assesseurs et délégués, ces derniers n'intervenant pas dans la gestion du bureau.

À Toulouse, pas de difficulté pour ouvrir les 263 bureaux. Comme dans les grandes villes, présidents, assesseurs et secrétaires sont rémunérés pour cette tâche. Ce qui n'empêche pas Sacha Briand, adjoint chargé des élections, de regretter que les formations concernées ne complètent pas les effectifs.

Jean-Noël Gros

CHARLIE HEBDO

05 MAI 2017

RESPIRER, SPORT EXTRÊME

C'est un Livre blanc¹ qui devrait faire exploser l'élection présidentielle, mais qui restera à sa place sur les étagères. À l'occasion de la Journée mondiale de l'asthme, divers institutionnels, parmi lesquels la Fédération française d'allergologie, publient un rapport saisissant sur l'épidémie d'allergies dont est victime la France.

Que disent les médecins spécialisés ? Que les « allergies respiratoires sévères » sont une « maladie émergente aux conséquences majeures ». Le Livre blanc se garde de citer

des chiffres, probablement pour ne pas affoler le monde, mais l'association Asthme & Allergies, coauteur du texte, ne s'en prive pas de son côté. 30 % des Français – 20 millions ! – sont désormais allergiques (de l'asthme à l'urticaire en passant par les intolérances alimentaires), contre 2 à 3 % autour de 1970.

C'est dans l'édito du Livre blanc qu'on trouve les interrogations les plus directes, sous la plume de Gérard Bapt, député socialo



et ancien cardiologue. Il écrit par exemple : « La génétique ne peut expliquer l'augmentation de l'asthme, des rhinites et des allergies associées. [...] Ce qui a changé, c'est l'environnement, le nombre et la nature des

allergies rencontrées, qu'elles proviennent de l'alimentation, de l'air intérieur ou des pollens. »

Il ne fait plus aucun doute que de nouvelles formes de pollution, combinées aux anciennes, ravagent l'air de nos poumons. Il n'y a pas de cause unique, mais rappelons que l'industrie chimique fabriquait 1 million de tonnes de produits vers 1930, et plus de 550 millions aujourd'hui.

F. N.

1. syfal.fr/documents/Livre-blanc-allergies-respiratoires-se&_769;ve&_768;res.pdf

économie

05 MAI 2017

Objectif bio pour les biscuits gourmands de Castanet



Autour de Laurence Rolland la fondatrice (2^e en partant de la droite), l'équipe de « Gourmandes et Cie ». Depuis septembre 2011, la biscuiterie est passée de trois à neuf salariés. / Photo DDM, Nathalie Saint-Affre

repères

500

KILOS > de biscuits par jour.

L'atelier « Gourmandes et Cie » produit 500 kg de biscuits par jour sous la marque « Le Collectif des gourmandes » et déclinés en 16 recettes. La petite biscuiterie de Castanet-Tolosan emploie 9 salariés.

« C'est difficile de demander un financement bancaire. Nous avons choisi de nous tourner vers nos soutiens ».

Laurence Rollande, fondatrice de Gourmandes et Cie

FINANCEMENT PARTICIPATIF

Il reste 13 jours à « Gourmandes et Cie » pour atteindre les 17 000 € de sa collecte de fonds sur le site « Bulb in town ». La campagne fonctionne sous la forme de « don contre don » : des lots de biscuits, visites d'atelier, cours de pâtisserie en échange de dons d'argent. Si l'objectif des 17 000 € n'est pas atteint avant le 19 mai 2017, l'entreprise ne touchera rien et les dons seront remboursés. Les 17 000 € serviront à des travaux dans l'atelier pour aménager un espace dédié au bio, au paiement de la certification AB (Agriculture biologique) et aux achats des premiers emballages. <https://www.bulbin-town.com/projects/biscuiterie-collectif-des-gourmandes>

l'essentiel La petite biscuiterie de Castanet-Tolosan « Gourmandes et Cie » lance une campagne de financement participatif pour convertir sa production au bio d'ici 2020.

Les biscuits castanéens avaient déjà leur lot de supporters. C'est à ceux-là et aux autres que Laurence Rolland, fondatrice de la société « Gourmandes et Cie », s'adresse pour son nouveau défi : passer sa production en 100 % bio à l'horizon 2020. « Depuis la création de l'entreprise, nous sommes sur du "clean label" : nous bannissons les colorants, les additifs industriels et tous les ingrédients polémiques comme l'huile de palme. Notre engagement, c'est de faire des produits bons, les plus simples possible. Nous avons déjà une gamme labellisée sans gluten. Le bio, c'est la suite logique », analyse Laurence

Rolland qui privilégie, par exemple, un amalgame de graines de chia, lin et psyllium aux traditionnels additifs E412 et E413. Pour franchir cette étape de label bio, la biscuiterie en appelle au financement participatif. Il lui faut 17 000 € pour agrandir l'atelier, financer la certification et l'achat des premiers emballages.

« Nous sommes une société qui perd de l'argent, c'est compliqué de demander un financement bancaire », explique la chef d'entreprise. Les gourmandes castanéennes ont donc choisi de miser sur des soutiens plus proches. Fournisseurs, collaborateurs, copains ont déjà permis d'atteindre les 60 % de l'objectif. « Autour de nous, les soutiens sont nombreux. Lors de nos portes ouvertes à Noël : nous avons reçu 500 personnes sur deux jours ! ». Passée à 9 salariés en 2016, la so-

« Nous bannissons colorants, additifs industriels, ingrédients polémiques »

ciété mise sur un chiffre d'affaires d'un million d'euros en 2017 et se bat quotidiennement pour faire sa place dans les rayons des grandes et moyennes surfaces. « Je suis confiante. Le bio, c'est le moment. Nous avons les compétences et ça ne peut pas être plus compliqué que le sans gluten ! », rigole Laurence Rolland,

jamais en panne d'idée. Des gâteaux mi-brownies mi-cookies, des tartes à la pâte de noisettes, des biscuits bio à la farine de maïs du Gers viendront bientôt étoffer la gamme de 16 recettes devenues cultes chez les consommateurs. Les préférés ? Le maxi cookie choco-pécan (+16 % en 2016), les macarons aux amandes, les sablés chocolat-tonka, les biscuits apéritifs au piment d'Espelette ou au safran de Pompertuzat.

Emmanuelle Rey