

N° 112

Janv. / Fév. 2022

# L A V A L

Magazine bimestriel d'informations  
de la ville de Laval

la  
ville



**Le bio passe à table**

## **ACTION MUNICIPALE**

Place  
aux jeunes !

> p. 08

## **VIVRE À LAVAL**

Les Lumières  
dans le rétro

> p. 18

Quartiers en scène :  
nouvelle formule

> p. 19

## **SORTIR À LAVAL**

Quand les œuvres d'art  
prennent vie...

> p. 21

# SOMMAIRE

2



## ACTUALITÉS

P. 04 / RÉTROSPECTIVE

P. 05 / LAVALLOISES, LAVALLOIS

P. 06 / EN PRATIQUE

## ACTION MUNICIPALE

P. 08 / PLACE AUX JEUNES !

P. 09 / TERRITOIRE ZÉRO CHÔMEUR DE LONGUE DURÉE

## DOSSIER : BIEN MANGER, UN ENJEU DE SOCIÉTÉ

P. 10 / LE BIO PASSE À TABLE

P. 12 / EN CIRCUIT ULTRA COURT

P. 13 / LE PLAISIR DE MANGER BIEN

P. 14 / MARCHÉ DE PRODUCTEURS : DU SAIN, DU BON ET DU LIEN

P. 15 / EN SOUTIEN À L'AGRICULTURE PAYSANNE

P. 16 / LES TRIBUNES

## VIVRE À LAVAL

P. 17 / COMMERCES

P. 18 / LES LUMIÈRES DANS LE RÉTRO

P. 19 / QUARTIERS EN SCÈNE,  
NOUVELLE FORMULE

P. 19 / LES POMMERAIES EN PORTRAITS

P. 20 / LES JEUX VIDÉO, C'EST AUSSI DU SPORT !

## SORTIR À LAVAL

P. 21 / CULTURES / LOISIRS

Tous les événements cités dans le journal sont susceptibles d'évoluer en fonction de la crise sanitaire.



## LES NUMÉROS UTILES

Pompiers 18

Police Secours 17

Commissariat de police  
02 43 67 81 81

Police municipale  
02 43 49 85 55

SAMU 15

Appel d'urgence européen 112

SAMU Social 115

Pharmacie de garde  
38 37

Centre hospitalier de Laval  
02 43 66 50 00

Enfance maltraitée 119

Centre anti-poison d'Angers  
02 41 48 21 21

Appel d'urgence pour sourds et malentendants  
114 (par SMS)

Croix-Rouge  
02 43 37 26 22

Centre administratif municipal  
02 43 49 43 00

Laval Direct Proximité  
0 800 00 53 53

Office de tourisme  
02 43 49 46 46

Violences conjugales info  
39 19



**Florian BERCAULT**  
maire de Laval  
et président de  
Laval Agglomération

FBercault

Florian Bercault

*Laval la ville*, bimestriel d'informations  
édité par la Ville de Laval.

Directeur de publication : Florian Bercault

Directrice de la communication :  
Sophie Grimm

Rédactrice en chef : Carole Gervais

Journalistes : Carole Gervais,  
Quentin Hoquante, Amélie Le Bars.

Photo de Une : Kévin Rouschause.  
Merci à Joséphine pour sa participation.

Crédits photos : Kévin Rouschause,  
Chloé Bréhin, Conservatoire de Laval Agglo,  
Jamila Campagna, François Crampon,  
Jacques Froidevaux, Redfox Gaming,  
Carole Gervais, Manas, URMA Mayenne,  
Gilles Mermet, Arnaud Roiné, Zoom, 3A53.

Illustration : Louise-Eugénie Pottier

Création : Diabolo/Imprim'Services

Mise en page, photogravure : Diabolo,  
le studio graphique d'Imprim'Services

Impression : Imaye Graphic  
Papier FSC

Distribution : Adrexo

ISSN : 1274-7003

Dépôt légal  
à parution du numéro

Ville de Laval - Direction de la communication  
CS 71327

53013 Laval cedex

02 43 49 45 70

laval.laville@laval.fr

Tirage : 35 125 exemplaires

Laval la Ville

Laval\_la\_Ville

Laval la Ville

Laval la Ville

Ville de Laval

**Magazine disponible  
en version audio**  
**Renseignements :**

bibliothèque Albert-Legendre  
02 43 49 47 48



Chères Lavalloises, chers Lavallois,

Je vous souhaite à toutes et à tous une bonne et heureuse année ainsi qu'à vos proches. En 2022, pas question de céder à nouveau à la morosité ambiante et au découragement latent face à cette crise qui s'éternise. Nous avons des raisons d'espérer un avenir plus serein et de faire durer encore un peu la joie des Lumières que nous avons partagée en couleurs à Laval. Mais, pour cela, il faut oser. Oser, dans sa définition littéraire, c'est "entreprendre avec assurance". Voilà dans quel état d'esprit la Ville de Laval entend débiter l'année.

Oser créer un avenir collectif, car, plus que jamais, nous gagnons toujours en équipe, en étant unis, soudés et déterminés à ne laisser personne sur le bord du chemin. En 2022, la maison des associations sera totalement réaménagée pour être un lieu ressource pour les bénévoles et les acteurs associatifs qui s'impliquent chaque jour pour la vie de la cité. 2022 sera aussi l'année d'ouverture d'un nouveau tiers-lieu hybride dans les anciens locaux du Crédit Foncier, dédié à la culture, mais pas seulement.

Oser construire un territoire solidaire, car c'est la condition pour parvenir à lutter contre les inégalités. En 2022, la ville réunira l'ensemble des acteurs de l'action sociale pour bâtir un plan d'actions et répondre aux besoins sociaux de notre territoire, notamment pour les jeunes adultes et les seniors. 2022 marquera également une étape majeure pour l'avenir et l'attractivité de notre hôpital grâce au renouvellement de la commission médicale, de la direction générale et grâce à des investissements importants.

Oser agir pour un futur durable, car la lutte contre le changement climatique est une priorité absolue pour Laval. Dans cette logique, les travaux d'apaisement de la place du 11-Novembre débiteront cette année. En 2022, nous ferons à nouveau confiance à la jeunesse en lui proposant un budget participatif dédié doté de 200 000 € pour mener à bien des projets concrets. Dans les restaurants scolaires à Laval, les produits de qualité et durables atteignent 52 % dont 30 % de produits bio (contre 6 % à notre arrivée).

Je n'oublie pas, enfin, que cette année sera marquée par des rendez-vous démocratiques nationaux à l'occasion de l'élection présidentielle et des élections législatives. Je forme le vœu que ces débats soient respectueux et à la hauteur des enjeux, qu'ils nous amènent vers la raison plutôt que vers la peur. Vingt ans après le 21 avril 2002, les amalgames, le révisionnisme, le racisme n'ont toujours pas leur place dans notre République. Notre devise Liberté-Égalité-Fraternité s'affichera d'ailleurs fièrement en 2022 sur le fronton de l'hôtel de ville comme le souhaite le Conseil des sages et comme le mérite notre maison commune.

**Florian BERCAULT**



**OSER, DANS  
SA DÉFINITION  
LITTÉRAIRE, C'EST  
"ENTREPRENDRE  
AVEC ASSURANCE".  
VOILÀ DANS QUEL  
ÉTAT D'ESPRIT  
LA VILLE DE LAVAL  
ENTEND DÉBITER  
L'ANNÉE.**



## PERMANENCES DU MAIRE

- ✓ Le maire reçoit les habitants sur rendez-vous à l'hôtel de ville le mercredi matin.  
Demande de rendez-vous au 02 43 49 46 36.

**11 novembre**

Sous la présidence de Xavier Lefort, préfet de la Mayenne, la cérémonie commémorative de l'**Armistice** de 1918 s'est déroulée au monument aux Morts, square Foch. En présence du maire, des élus, des représentants d'associations patriotiques et de nombreux enfants.

**12 novembre**

Le dispositif de **trottinettes électriques** en libre-service Bird est officiellement lancé. Deux cents engins sont déployés en ville et 55 emplacements réservés à leur stationnement. Une nouvelle offre en termes de mode de déplacements doux.

**14 novembre**

Après-midi à la découverte des **pistes cyclables** avec les associations Place au Vélo, Audax et Vélo Passion. Une soixantaine de Lavallois participent à la balade.

**15 novembre**

Christophe Menuet, directeur général par intérim et Caroline Brémaud, cheffe des **urgences** de l'hôpital de Laval témoignent devant le conseil municipal.

**17 novembre**

À la Prairie aux lézards, dans l'écoquartier Ferrié, **plantation participative** de 138 arbres et arbustes sur un terrain de 1600 m<sup>2</sup>.

**18 novembre**

Plantation d'arbres et découverte du **poulailler** fabriqué par les agents de la Ville, à l'école Badinter, en compagnie des enfants et des parents.

**22 novembre**

La conférence des **promoteurs** a rassemblé les principaux acteurs de l'immobilier autour des enjeux de développement urbain à Laval, et en particulier du projet d'une charte de l'aménagement durable.

**24 novembre**

L'équipe et le staff de l'Étoile Lavalloise Mayenne **Futsal** Club reçus en mairie. Un moment convivial pour le groupe qui évolue cette année en D1. Le plus haut niveau de la discipline en France.

**25 novembre**

À l'occasion de la journée internationale **contre les violences faites aux femmes**, de nombreux acteurs locaux se sont mobilisés. Sur l'esplanade de l'hôtel de ville, les jeunes n'ont pas manqué le rendez-vous. Ils ont proposé des animations, lu des textes, interprété des chansons...

**26-27 novembre**

Près de 62 tonnes de denrées ont été collectées à l'entrée des grandes surfaces, en Mayenne, lors de la grande collecte annuelle de la **Banque alimentaire**.

**27 novembre**

Superbe victoire de **Jordy Weiss**, à l'Espace Mayenne, qui remporte une double ceinture à l'occasion de son grand retour sur le ring, à Laval.

**30 novembre**

La nouvelle plaque de la rue **Joséphine-Baker** dévoilée. Symboliquement, l'inauguration a lieu le jour même de l'entrée au Panthéon de l'artiste franco-américaine engagée dans la Résistance.

**1<sup>er</sup> décembre**

Rénové et agrandi, le **pôle Ado** de Saint-Nicolas est officiellement inauguré. Un espace d'animation et d'expression de proximité, au cœur du quartier.

**4 décembre**

Florian Bercault aux côtés des usagers et des patients à Paris pour défendre l'**hôpital public** et notamment ceux de Laval et de Mayenne.

**9 décembre**

Rencontre protocolaire entre Florian Bercault, maire, et Najoua El Berrak, **consule générale du Maroc** en France. Un premier contact qui a permis d'étudier la possibilité d'une coopération entre Laval et des villes marocaines.



12 novembre



18 novembre



25 novembre



4 décembre



9 décembre



14 novembre



24 novembre



27 novembre

1<sup>er</sup> décembre

**TOUTE L'ACTU DE LAVAL**  
SUIVEZ-NOUS EN DIRECT : [www.laval.fr](http://www.laval.fr)



Laval la Ville Laval\_la\_Ville Ville de Laval

Laval la Ville Laval la Ville

## LOUISE CHARTIER UN LIVRE POUR LA VIE

Aujourd'hui, Louise sourit à la vie. Titulaire d'un master en droit pénal, elle ambitionne d'intégrer la Police nationale. Pourtant, la jeune femme revient de loin. Au cours de son adolescence, elle a mené un difficile combat contre l'anorexie. Pour définitivement tourner la page de cette période sombre, elle a écrit un livre. Publié en autoédition, l'ouvrage retrace sa descente aux enfers, raconte comment de simples remarques sur sa silhouette ont eu l'effet d'une bombe. Fragilisée par un contexte familial tendu, supportant mal de vivre en garde alternée auprès de parents en conflit permanent, Louise décide de perdre du poids. Pour obtenir un ventre plat, elle s'impose un régime draconien, s'organise pour limiter au maximum sa prise de nourriture, se lance à fond dans le sport. Mais, à la rentrée 2014, rien ne va plus. À bout de force, elle peine à se rendre au lycée... Elle ne pèse plus que 34 kilos. Heureusement, grâce à son coach de basket, Florian Cribier, son "père de cœur" et avec le soutien de sa mère, Louise a finalement trouvé l'énergie de s'en sortir.



« Ce livre, c'est un peu une thérapie, comme un point final qui me permet de passer à autre chose », confie la jeune femme. « J'ai commencé à l'écrire pendant le premier confinement. J'avais besoin de me libérer. Pendant mon heure de sortie autorisée, je notais sur mon téléphone des bouts de phrases qui me passaient par la tête. »

Au fur et à mesure de ses balades, les notes s'organisent. L'idée d'un livre commence à germer. Louise prend conseil auprès d'un autre Lavallois, Thomas Pouteau, qui a lui aussi connu l'anorexie et écrit un ouvrage autobiographique. « Il m'a aidée à aller plus loin dans mon récit. »

Sorti en septembre 2021, le livre de Louise a reçu un excellent accueil. « Les gens me disent que je suis courageuse de l'avoir écrit... Si mon témoignage permet de venir en aide à d'autres personnes, c'est encore un plus ! »

Le 5 février, Louise rencontrera les lecteurs lors d'une séance de dédicaces au magasin Cultura, de 11h à 18h.

*Mon anorexie : un cercle sans faim*, disponible à la Fnac, à la librairie M'Lire, chez Cultura, dans les magasins Leclerc, sur amazon.fr et sur chapitre.com

## YVONNE DENIS LE THÉÂTRE DANS LA PEAU

À 88 ans, Yvonne Denis le reconnaît aisément : « je ne suis pas d'une première jeunesse, mais je le vis très bien ! ». Arrivée en Mayenne en 1981, la dynamique octogénaire a voué toute sa vie à l'enseignement. Professeure de mathématiques au Mans, à Limoges puis au collège Sainte-Thérèse de Laval pendant 16 ans, cette passionnée de littérature montait déjà des sketches avec ses élèves avant de prendre sa retraite. « Parallèlement, je rédigeais un journal sur l'histoire de ma famille qui a des ascendances polonaises et espagnoles, afin que mes petits-enfants et arrière-petits-enfants aient connaissance de nos origines... Puis je me suis mise à l'écriture de pièces de théâtre. » En 1993, Yvonne adhère à l'Orpal (Office des retraités et personnes âgées de Laval), une association à destination des seniors qui propose, entre autres, des activités sportives et culturelles. « Quel bonheur de faire partie d'un groupe d'amateurs ! Le théâtre comble ma vie. Au début, il y avait beaucoup d'hommes dans la troupe et il fallait trouver des rôles adaptés à chacun, d'où l'idée d'écrire nos propres pièces. Aujourd'hui, nous ne sommes plus que quatre femmes pour un homme, et la distribution des rôles doit correspondre aux acteurs. »

Si, à ses débuts, cette fée d'art dramatique imaginait des pièces très sérieuses qui n'ont pas été forcément comprises du public, elle s'est ensuite tournée vers le théâtre de boulevard, beaucoup mieux reçu par la critique. Auteure de seize pièces, elle jouera *Le Mystère de la capeline* à l'Auditorium de Laval les 23, 27 février et 6 mars prochains à 14h30.



## MOÏSE ET PIERRE DERVAL UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Fondée le 3 novembre 1961 par Moïse et Nicole, la maison Derval fête ses 60 ans à travers divers événements qui vont s'échelonner au cours de l'année 2022. « Mon grand-père était boulanger », témoigne Pierre, aujourd'hui co-gérant de l'entreprise. « Il a créé son premier commerce avenue de Chanzy. Quand il est décédé, en 1992, mon père lui a succédé. » Dès lors, la maison Derval étend son offre en pâtisserie tout en perpétuant son savoir-faire historique et développe une gamme de pains bio artisanaux élaborés à partir de farines locales. Le succès est au rendez-vous puisqu'une seconde boutique ouvre ses portes, rue Charles-Landelle, à proximité de la Cathédrale. Pendant que la notoriété de la boulangerie-pâtisserie ne cesse de grandir sous l'égide de Moïse fils, Pierre se forme à la pâtisserie à Angers. Après quatre années passées en Relais Desserts, il rejoint la prestigieuse Maison du chocolat à Paris où il apprend la rigueur du métier aux côtés de Nicolas Cloiseau, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier 2007. Perfectionniste et créatif, le jeune Lavallois s'installe ensuite à Londres. « J'ai travaillé pour l'un des traiteurs officiels de la reine Elisabeth II pendant un an. Nous avons confectionné des gâteaux miniatures pour le mariage de Mégane et Harry. Cette expérience enrichissante m'a permis de m'imprégner de plusieurs cultures et de parfaire mon apprentissage. »

Depuis 2018, Pierre a rejoint l'entreprise familiale qu'il dirige avec son père. Son ambition profonde tient en quelques mots : poursuivre l'aventure Derval !

[www.moisederval.fr](http://www.moisederval.fr)



## LE CARNET

### NAISSANCES

Mamadou Gassama / Pablo Louvel / Elijah Njoya / Thyméo Ferandin / William Keita / Chanel Maillard / Mariama Vilhena Do Carmo Diallo / Maya Bourgeois Laroui / Fatoumata Tandja / Sibylle Berrut / Amelia Ismayilov / Ninon Rocher / Camille Lemoine / Jean Gervais / Charles Veillé / Romane Laclavetine / Aïcha Machrouh / Gaspard Toulet / Djene Kaba / Saran Haidara / Kosay Snoussi / Gabriel Guesdon Blin / Léonard Sultan / Soan Hiron / Issam Lambert / Ilyes Clavreul Fredj / Fatoumata Oulare / Joseph Jardin Jousse / Mohamed Conde / Andréa Gaumé / Mandy Keita / Emy Jamin / Nolan Lorbach / Emily Le Gouëff / Mohamed Diaby / Raheem-Waël Abdallah Kamal / Léo Triquet Cornillet / Armand Douin / Joumaine Lamjed / Fanta Kebe / Chloé Pepa / Auguste Malard / Louis Houdbine / Marcel Besnier Poullain / Ernest Nalevanko / Salomé Villemain / Aaron Pautrel-Réauté / Côme Barange / Noann Garnier / Juliette Blanchard

### MARIAGES

Suzanne Manin et Gil Desportes  
Myriam Iboudo et Vincent Desjardins  
Salima Bekkouche et Youssef Douiri  
Marie Besnier et Charles-Antoine Lelievre

### DÉCÈS

Marinette Garnier, veuve de Fernand Foucher  
Jean-Paul Biddenne  
Yvette Gandré, épouse de Michel Thévenin  
Malika Ghomrassi, veuve de Mohammed Ghomrassi  
Marie-Louise Menon, veuve de Victor Huard  
Madeleine Ferraioli  
Thérèse Bourget  
Jacques Boubet, époux de Geneviève Guillemain  
Annick Marchand, veuve de Albert Prod'homme  
Jeannine Roussel, veuve de Louis Herblot  
Arthur Zivérec  
Pierrette Jégu  
Thérèse Boyer  
Jean-François Lecointre  
Odile Manceau, épouse de Henri Joré  
Lucienne Sabin, épouse de Paul Fauchoux  
Alice Bernard, veuve de Joseph Georget  
Christelle Delaunay, épouse de Michel Yvon  
Danièle Leprovost de Saint-Jean, veuve de Jean du Reau de La Gaignonnière

## UN LABEL POUR LA VILLE DE LAVAL



Pour la troisième année consécutive, la Ville de Laval a reçu le label Écoréseau de chaleur décerné par l'Amorce, l'agence nationale des collectivités territoriales et des professionnels pour la gestion des déchets, de l'énergie, des réseaux de chaleur et de l'environnement. Créé en 2013, le label met en avant les performances environnementales, économiques et sociales des meilleurs réseaux. Pour cette nouvelle édition, les exigences en matière de performances environnementales avaient été renforcées.

Le réseau de chaleur lavallois est le tout premier en France à être alimenté par la valorisation énergétique de combustibles solides de récupération (CSR). Il permet de satisfaire les besoins de chauffage et d'eau chaude de 2 950 équivalents-logement et alimente notamment la piscine Saint-Nicolas, l'hôtel communautaire de Laval Agglo et le centre hospitalier. Le label a été remis officiellement le 8 décembre dernier lors de la Semaine de la chaleur renouvelable.

## COLLECTE DES DÉCHETS UN NOUVEAU CALENDRIER POUR 2022

Pour connaître les jours de collecte des déchets ménagers (bacs gris et jaunes) en porte à porte, vous pouvez télécharger le calendrier 2022 établi par Laval Agglo. En fonction de votre secteur (la ville en compte 11), vous obtiendrez les dates de ramassage et les reports de collecte en cas de jours fériés. Si vous ne savez pas à quel secteur votre logement est rattaché, consultez la carte interactive disponible dans la rubrique "collecte des déchets". En indiquant votre adresse, vous identifierez votre secteur et pourrez télécharger le planning correspondant.

Attention : les bacs jaunes ou gris doivent être présentés la veille au soir de chaque collecte et ramassés dès que possible après le passage des agents.

Pour plus d'info, vous pouvez contacter le service de gestion des déchets de Laval Agglo au 02 53 74 11 00.

[www.agglo-laval.fr](http://www.agglo-laval.fr), rubrique "utile au quotidien", onglet "déchets"



## DES VŒUX EN FANFARE

Pour célébrer la nouvelle année, l'équipe municipale a choisi de proposer des rendez-vous conviviaux dans les quartiers. Compte tenu de la dégradation de la situation sanitaire, il ne sera pas possible d'organiser ces rencontres en intérieur, comme cela était initialement prévu. Toutefois, des déambulations musicales seront assurées par des fanfares, au départ de chaque maison de quartier, aux dates suivantes :

**le 7 janvier au Pavement (17h) et à Grenoux (18h30), le 8 aux Fourches (11h) et à Hilard (15h), le 14 à Laval-Nord (17h) et à Avesnières-Le Tertre (18h30), le 15 à Saint-Nicolas/Thévalles/Saint-Pierre-le-Potier (11h) et au Bourny (15h). Enfin, le 16 janvier, en centre-ville, rendez-vous devant l'hôtel de ville (15h).**

Sous réserve de la situation sanitaire.



## MOBILISEZ-VOUS !

Laval Agglo lance un défi zéro déchet ouvert aux habitants de ses 34 communes. L'objectif de la démarche est double : accompagner les participants pour diminuer leur empreinte écologique et en faire un exemple à l'échelle du territoire.

Si vous êtes motivé pour relever ce défi, inscrivez-vous auprès de Laval Agglo. Une centaine de foyers sont attendus et seront accompagnés tout au long de l'opération : mise à disposition d'un "kit" zéro déchet, ateliers thématiques, plateforme collaborative...

Que vous viviez seul, en colocation, en couple ou en famille, vous pouvez vous lancer dans l'aventure.

Pré-inscriptions sur [www.laval-agglo.fr](http://www.laval-agglo.fr)

Pour en savoir plus, contactez le service prévention et gestion des déchets de Laval Agglo au 02 53 74 11 00 ou [dechets@agglo-laval.fr](mailto:dechets@agglo-laval.fr)



## À LA RENCONTRE DES LAVALLOIS

Par souci de proximité avec les Lavallois, le maire consacre une journée par mois à un quartier de la ville. À chaque fois, Florian Bercault est présent à la maison de quartier du secteur concerné, dès la fin de matinée. De 14h à 16h30, il y reçoit les habitants (sur rendez-vous). Puis, en compagnie de l'élu référent, il effectue une déambulation à la rencontre de celles et de ceux qui vivent sur place. L'occasion d'un échange direct avec les acteurs du territoire.

Enfin, la journée s'achève par une réunion publique ouverte à tous, en présence des membres de l'équipe municipale (à partir de 18h30, à la maison de quartier).

**Prochains rendez-vous : le mercredi 19 janvier au Bourny (rendez-vous individuels de 14h30 à 17h, déambulation à partir de 17h et réunion publique à 18h30) et le jeudi 24 février à Laval Nord.**

**Vous souhaitez rencontrer le maire ? Appelez le 02 43 49 45 41 ou envoyez un mail à [permanencesdumaire@laval.fr](mailto:permanencesdumaire@laval.fr)**

Parlons quartier !



## URBANISME NOUVELLES RÈGLES

Vous souhaitez remplacer la clôture qui se trouve au fond de votre jardin ? Démolir une construction existante sur votre terrain ? Avant d'engager ces travaux, vous devez désormais procéder à quelques formalités. Le Plan local d'urbanisme intercommunal (PLUi) a évolué.

Récemment adoptée par Laval Agglomération, cette modification du Plan local d'urbanisme intercommunal, qui entre en vigueur début 2022, instaure de nouvelles procédures.

L'édification ou la modification d'une clôture en limite de l'espace public ou séparative entre voisins doit maintenant faire l'objet d'une déclaration en mairie et être validée par le service instructeur de Laval Agglomération.

Autre nouveauté : la destruction totale ou partielle d'un bâtiment, quel que soit son usage (logement, bureau, commerce...) doit être précédée d'un permis de démolir. Si vous souhaitez reconstruire après la démolition, vous

peuvent constituer un dossier pour le permis de démolir en même temps qu'un dossier pour le permis de construire.

Cette évolution du PLUi a fait l'objet d'une enquête publique préalable, réalisée entre le 1<sup>er</sup> juin et le 9 juillet 2021.

Les réponses aux observations et remarques émises ainsi que les conclusions du commissaire enquêteur sont consultables sur [www.agglo-laval.fr](http://www.agglo-laval.fr), rubrique "Modification n° 1 du PLUi de Laval Agglomération"

Retrouvez les nouvelles règles du PLUi sur le site internet de Laval Agglo [www.agglo-laval.fr](http://www.agglo-laval.fr)



**Un projet ? Des questions ? N'hésitez pas à contacter le service administration du droit des sols au 02 43 49 45 92 ou à l'adresse mail [secretariat.ads@agglo-laval.fr](mailto:secretariat.ads@agglo-laval.fr)**

## LA VACCINATION À PLEIN RÉGIME

Un an après son ouverture, le centre de vaccination de Laval bat son plein. Cinq jours par semaine, il accueille les candidats à la troisième dose.

Pas de trêve des confiseurs pour le centre de vaccination. Depuis plusieurs semaines, à la salle polyvalente, l'activité est pour le moins soutenue. Récemment, plusieurs opérations flash y ont même été menées le week-end pour permettre à un maximum de personnes de recevoir leur dose de rappel.

### Mobilisation générale

Un à deux médecins et entre 4 et 12 infirmières libérales ou retraitées sont présents chaque jour, rejoints par des étudiants en médecine ou en

pharmacie. Depuis janvier 2021, plus de 150 professionnels de santé sont intervenus sur place.

La Ville, le Centre communal d'action sociale (CCAS) et Laval Agglo continuent de déployer d'importants moyens matériels, logistiques et humains. Deux coordinatrices recrutées par la Ville sont mobilisées sur place. Chaque jour, une dizaine d'agents municipaux assurent la coordination, l'accueil à l'entrée et dans les salles d'attente, la saisie des dossiers et la sécurité des lieux. Depuis un an, une centaine d'agents de la Ville et du CCAS ont ainsi été mobilisés. Certaines communes de Laval Agglomération ont aussi ponctuellement mis à disposition des agents. Quelques bénévoles se sont également proposés et, durant l'été, des étudiants ont été recrutés en renfort.



La Ville a fait appel à la Protection civile pour la gestion du poste de secours et pour le pré-accueil du public.

Compte tenu de la reprise épidémique et de la généralisation de la 3<sup>e</sup> dose, le centre va continuer de fonctionner à plein régime encore plusieurs semaines.

**Prendre rendez-vous sur [www.doctolib.fr](http://www.doctolib.fr) ou appelez le 02 43 53 53 00.**

### LE CHIFFRE

# 160 000

injections ont été réalisées en un an.

## CAP SUR LES MÉTIERS

Le Centre de formation des apprentis de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat ouvre les portes de ses 4 sites (30, 80 et 115 boulevard Volney, et 9 avenue de Chanzy) le samedi 29 janvier.

C'est l'occasion pour de nombreux jeunes de venir découvrir les métiers et de faire leurs choix d'orientation : bâtiment, alimentaire, soin, maintenance, restauration... Plus de 50 formations en alternance sont proposées, du CAP au BTS, en passant par le Bac pro ou le Brevet professionnel. Elles accueillent 1 450 apprenants (pour l'essentiel des jeunes en apprentissage et des adultes en reconversion), ce qui fait de l'Université régionale des Métiers de l'Artisanat Mayenne le premier centre de formation professionnelle dans le département.

**Compte tenu des consignes sanitaires, il est demandé de s'inscrire au préalable sur [www.urmapaysdelaloire.fr](http://www.urmapaysdelaloire.fr) Plus d'infos au 02 43 64 11 00.**



## SOYONS CULOTTÉS !

À l'initiative de la Jeune Chambre Économique (JCE) de Laval, un dispositif visant à lutter contre la précarité menstruelle auprès des jeunes filles se met en place à l'échelle du département. Il s'agit de financer l'achat et faciliter la distribution, dans les collèges, de kits de culottes spécialement conçues pour les règles. « *La question de la précarité menstruelle commence à être largement relayée dans la société* », se félicite Julie Paillard, bénévole à la JCE, à l'origine de ce projet. « *Nous avons choisi de proposer une solution sur le long terme puisque les culottes sont lavables, donc réutilisables* », précise Julie Paillard. Chaque kit, qui comprend un lot de trois sous-vêtements fabriqués en France, offre un mode de protection durable et respectueux de l'environnement.

Intitulée *Soyons culottés !*, l'opération a reçu le soutien de la Ville de Laval, qui y contribue à hauteur de 1 500 €. L'initiative s'inscrit pleinement dans sa politique de soutien aux actions de citoyenneté et de lutte contre les discriminations. À la rentrée 2022, toutes les élèves de 4<sup>e</sup> devraient bénéficier d'un kit.

La JCE vient de lancer une campagne de financement participatif accessible sur la plateforme HelloAsso.

[www.soyons-culottes.fr](http://www.soyons-culottes.fr)



## ARCHIVES AUDIOVISUELLES VIEUX FILMS EN LIGNE



Sous l'impulsion du Conseil des sages, la Ville de Laval a entrepris la sauvegarde et la valorisation de ses archives audiovisuelles : numérisation puis mise en ligne de la production de l'atelier vidéo municipal ainsi que de films amateurs prêtés par leur auteur ou ses descendants. L'opération a bénéficié de l'aide de la Drac Pays de la Loire et de la Fondation du Patrimoine. Dix-neuf de ces films sont consultables sur le site des fonds patrimoniaux de Laval. Ils font revivre les bateaux-lavoirs, la fête de la jeunesse, la fête des fleurs...

**À découvrir sur [www.fondspatrimoniaux.laval.fr](http://www.fondspatrimoniaux.laval.fr), mot-clé : audiovisuel**

## L'ESTACA OUVRE SES PORTES

Vous souhaitez mieux connaître l'Estaca, l'école d'ingénieurs qui forme, en cinq ans après le bac, aux métiers de l'aéronautique, de l'automobile, du ferroviaire, du spatial et du naval, à Laval ? Deux journées portes ouvertes sont proposées "en présentiel" sur le campus Ouest de Laval.

Le premier rendez-vous a lieu le samedi 29 janvier, le second, le samedi 5 mars, de 9h30 à 17h.

**Inscription sur [www.estaca.fr](http://www.estaca.fr), rubrique agenda Estaca, parc universitaire Laval-Changé, rue Georges-Charpak, 02 43 59 47 00.**

# PLACE AUX JEUNES !

**Officiellement installé le 20 novembre dernier, le Conseil des jeunes permet aux Lavallois de 15 à 20 ans d'intégrer la vie municipale. Présentation.**

Replacer les citoyens au cœur de la démocratie afin de construire ensemble le Laval de demain. Telle est l'ambition de l'équipe municipale. Pour cela, elle a récemment mis en place de nouveaux dispositifs de démocratie participative comme les questions citoyennes, le budget participatif et le Conseil des jeunes. Inaugurée le 20 novembre dernier, cette instance permet à des jeunes de s'impliquer concrètement dans la vie de la ville et de devenir les ambassadeurs des jeunesses lavalloises. Elle leur donne la possibilité de s'exprimer et d'élaborer des projets autour de thématiques qui les touchent comme l'environnement, la solidarité, la sécurité ou la culture, entre autres. Grâce à cet outil, les jeunes ont la possibilité de faire entendre leurs idées et de les défendre.

Composé de 22 membres - il peut en compter jusqu'à 24 -, le groupe a commencé à travailler.

## Sécurité et divertissement

Le Conseil des jeunes est réparti en deux commissions : la première porte sur la sécurité et la seconde sur le divertissement. Chacune d'elle a pour objectif de mettre en évidence des problématiques rencontrées par les habitants et de trouver des solutions.



Le conseil est encadré par trois agents de la Ville : Jonathan Lebourdais, chef du pôle 16-25 ans au service Jeunesse, Méлина Marie, chargée de mission Citoyenneté et Isabelle Demas, animatrice à Info jeunes Laval (anciennement Centre information jeunesse). « Nous avons un rôle de facilitateurs. Nous mettons à disposition tous les outils nécessaires pour que les projets aboutissent. On sert également de relais entre les jeunes et la mairie », explique Jonathan Lebourdais. « Le conseil se réunit une fois toutes les trois semaines afin de faire un point sur l'avancée des différents projets. Et même si on ne voit pas les jeunes tous les jours, on reste constamment en contact avec eux. »

« Leurs points de vue sont très enrichissants », complète Méлина Marie. « Ils sont confrontés aux mêmes problèmes que les adultes tout en y apportant un autre regard. »



### Fatoumata Cissé

17 ans - quartier des Fourches -  
Commission divertissement

« Un concours d'éloquence pour les lycéens »

« Je me suis engagée dans le conseil car j'ai envie de représenter les jeunes Lavallois. Je pense que c'est également une expérience très enrichissante pour ma future vie professionnelle ; cela demande de la rigueur, de l'organisation et la volonté de bien faire.

Le projet qui me tient à cœur est la création d'un concours d'éloquence pour les lycéens. Selon moi, c'est une façon très concrète d'inciter les jeunes à défendre des prises de décisions mais aussi de les préparer aux grands oraux de tous les secteurs scolaires. J'ai toujours rêvé de mettre en place ce concours et grâce à mon nouveau rôle, ce projet a gagné une certaine légitimité auprès des proviseurs que j'ai pu rencontrer. »



### Thomas Gavet

17 ans - quartier de la gare -  
Commission sécurité

« Stop au harcèlement de rue »

« J'ai rejoint l'aventure par l'intermédiaire de Lucie Chauvelier, conseillère municipale déléguée à la Jeunesse. Je suis très intéressé par la vie de la cité et par les sciences politiques. Lorsqu'elle m'a expliqué le but du Conseil des jeunes, je me suis rendu compte que c'était un super outil pour faire bouger les choses. J'ai questionné les gens dans mon entourage, dans la rue, au lycée et de nombreuses problématiques autour de la sécurité ont émergé, notamment sur le harcèlement de rue et sur le sentiment d'insécurité dans les quartiers, le soir, quand les lumières sont éteintes. Depuis que je fais partie du conseil, je vois les choses différemment. J'essaie de me questionner sur les problèmes rencontrés par tout le monde et je réfléchis beaucoup à comment les solutionner. »

## ATELIERS BUDGÉTAIRES CITOYENS : SAISON 2

L'an passé, en amont du débat d'orientation budgétaire et de l'adoption du budget de la Ville, des ateliers citoyens avaient été initiés par l'équipe municipale. Animés par Antoine Caplan, adjoint au maire en charge des Finances, ces rencontres avaient réuni une quarantaine de Lavallois volontaires.

Deux nouvelles sessions sont organisées en ce début d'année afin de préparer l'édition 2022 du budget municipal. Elles auront lieu le jeudi 13 janvier, à 18h30 et

le mercredi 23 février, à 18h, dans la salle du conseil, à l'hôtel de ville.

Vous voulez échanger sur les orientations budgétaires de l'équipe municipale et les grandes lignes du prochain budget de la Ville ?

**Vous pouvez sans attendre vous inscrire pour participer à ces ateliers citoyens soit par mail à l'adresse suivante : [ateliers.citoyens@laval.fr](mailto:ateliers.citoyens@laval.fr), soit directement auprès de l'accueil de l'hôtel de ville.**



# OBJECTIF ZÉRO CHÔMEUR DE LONGUE DURÉE

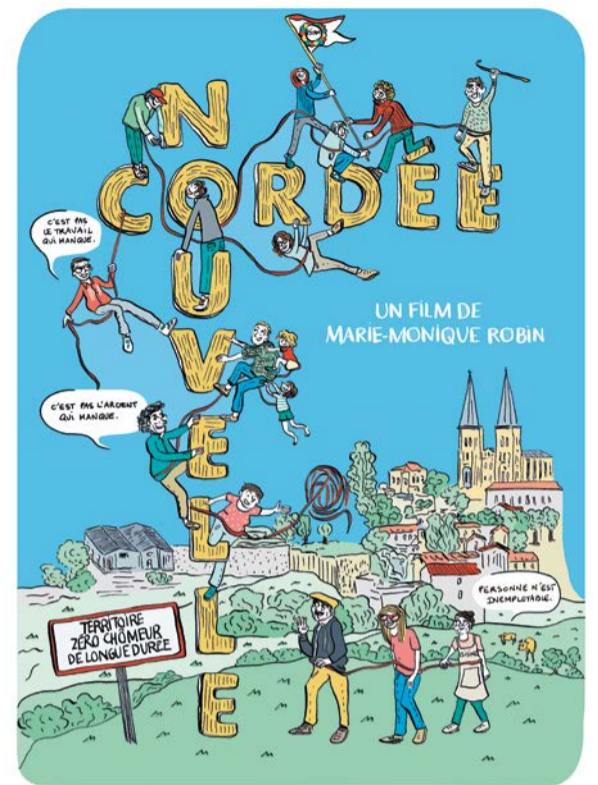
Laval Agglomération est candidate pour expérimenter le projet "Territoire zéro chômeur de longue durée" (TZCLD) sur le secteur du Grand Saint-Nicolas. Pour mieux comprendre la démarche, une séance de ciné est proposée.

Jeudi 13 janvier, au Cinéville, le film-documentaire *Nouvelle Cordée* de Marie-Monique Robin, invitera le public à découvrir le dispositif Zéro chômeur de longue durée tel qu'il a été vécu dans l'agglomération de Mauléon (Deux-Sèvres) dès 2015. Ce programme vise à diminuer, par l'action locale, le nombre de demandeurs d'emploi, en créant notamment des activités utiles au territoire.

Tout prochainement, à Laval, un même dispositif va être lancé. Des actions d'information vont se multiplier auprès des habitants de Kellermann, du Pavement, de Murat ou du Mortier : distribution de flyers, organisation de réunions d'information collective et

rencontres individuelles afin d'identifier les personnes privées durablement d'emploi éligibles au projet.

Jeudi 13 janvier, lors de la projection du film *Nouvelle Cordée*, Patrick Valentin, vice-président de l'association TZCLD et co-fondateur du projet sera présent pour échanger avec le public. Deux séances sont prévues : la première à 14h (ouverte notamment aux étudiants en économie sociale et solidaire), la seconde à 19h30. 5€ la place.



## RECENSEMENT ANNONCÉ

À Laval, un recensement d'environ 8 % de la population a lieu chaque année. La campagne 2022 est lancée.

2 410 foyers lavallois tirés au sort recevront dans les prochains jours la visite d'un agent recenseur, muni d'une carte officielle (avec sa photographie et la signature du maire). Dès le 4 janvier, un courrier sera déposé dans les boîtes aux lettres.

À compter du 20 janvier, les agents recenseurs demanderont à chaque foyer de répondre à l'enquête de l'Insee (Institut national de la statistique et des études économiques) de préférence par internet. Si cette démarche dématérialisée vous est impossible, des questionnaires papier pourront vous être déposés. L'agent recenseur viendra les récupérer au plus tard le 25 février. Participer au recensement est une obligation légale.

Plus d'infos au 02 43 49 43 67  
ou au 02 43 49 46 43.

## GARE : ENQUÊTE DE STATIONNEMENT

Le mercredi 9 février, de 13h à 19h, des volontaires en service civique d'Unis-cité iront à la rencontre des habitants du grand quartier gare, en porte-à-porte, pour réaliser une enquête sur le stationnement. Sur un secteur compris entre la gare et la Mayenne, les riverains seront invités à se prononcer sur l'offre et l'organisation du stationnement, dans leur rue. Le questionnaire permettra aussi de mieux connaître les usages de chacun, en termes de mobilité. Enfin, les habitants pourront formuler des propositions.

Cette enquête sera suivie d'ateliers participatifs par secteur afin d'imaginer de nouvelles règles à mettre en œuvre (zones bleues, rouges, vertes...).

Pour en savoir plus,  
contactez le service municipal  
de la voirie au 02 43 49 44 71.



### BIEN CIRCULER...

**Rue du Lieutenant**  
Jusqu'au 4 février /  
Travaux de couverture /  
Stationnement partiellement interdit

**Rue Noémie-Hamard**  
Jusqu'au 26 février /  
Travaux de couverture /  
Stationnement partiellement interdit

**Rue de Bretagne**  
Jusqu'au 18 mars /  
Travaux de couverture /  
Stationnement partiellement interdit

**Rue du Gué d'Orger**  
Jusqu'au 1<sup>er</sup> avril /  
Travaux de couverture /  
Stationnement partiellement interdit

**Rue Souchu-Servinière,  
place du 18-Juin 1940  
et parking des Remparts**  
Jusqu'au 29 avril / Travaux de fouilles  
archéologiques et de déplacement  
du monument aux morts /  
Circulation et stationnement réduits.



## À VOUS DE CHOISIR !

Vous êtes invité à voter pour choisir le nom du futur pôle culturel de Laval Agglo qui ouvrira à la rentrée prochaine dans les anciens locaux du Crédit Foncier.

Le site, totalement réaménagé, accueillera le pôle lavallois du Conservatoire de Laval Agglo, mais il a aussi vocation à être ouvert à tous, amateurs de culture, artistes, habitants, associations... Trois noms, imaginés par un collectif d'acteurs culturels, vous sont proposés :

- **le Quarante**, en référence à l'adresse du lieu (40 rue du Britais) et à sa période de création (les années 40),
- **la Villa L**, presque un palindrome, comme le nom de Laval,
- **le Crédit Foncier**, pour rappeler son affectation d'origine.

Fin décembre près de 800 réponses avaient déjà été enregistrées.

Fin janvier, une nouvelle consultation publique sera engagée pour préciser les usages du lieu.

Vous avez jusqu'au 15 janvier pour voter  
sur [www.agglo-laval.fr](http://www.agglo-laval.fr)

# BIEN MANGER : UN ENJEU DE SOCIÉTÉ

**Davantage de bio, de local et de produits de qualité. Le tout nouveau marché alimentaire de la Ville de Laval traduit parfaitement les engagements de l'équipe municipale : faire en sorte que chacun accède à une alimentation saine, équilibrée et responsable. Bien manger, à l'école ou chez soi est un véritable enjeu de société.**

## LE BIO PASSE À TABLE

**Dans les restaurants scolaires tout comme dans les crèches et les accueils de loisirs, les repas préparés par la cuisine centrale misent sur la qualité. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, 52% de produits de qualité et durables, dont 30% de produits bio, y sont servis. Reportage.**

Ce midi, au groupe scolaire Saint-Exupéry, le premier service vient de démarrer. Pour commencer, ce sera un potage Crécy "maison", à base de carottes et de pommes de terre. Depuis le début de la matinée, Jocelyne, Christelle, Magali et Annick sont sur le pont. Les agents de restauration ont mis en chauffe les plats préparés par la cuisine centrale, dressé les tables, coupé le pain, apporté les carafes d'eau... Le planning est organisé avec précision.

### Plus de bio

Répartis par classe, les écoliers attaquent avec appétit la soupe aux belles couleurs orangées. Chipolatas labellisées Bleu blanc cœur, haricots blancs tomatés et fromage blanc bio aux éclats de chocolat caramélisé viennent compléter le menu du jour. Depuis plusieurs mois, la part du bio a fortement progressé dans les assiettes de la cantine. Grâce au tout nouveau marché alimentaire de la Ville, entré en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2022, elle vient même d'atteindre les 30 % de produits servis, dont une bonne part en circuit court. Une volonté affichée par l'équipe municipale qui souhaite, de manière globale, renforcer l'approvisionnement en produits de qualité et locaux.

Les assiettes se vident peu à peu. Pour assurer l'encadrement des convives, le personnel de restauration est là. Tout comme les animateurs, dédiés chacun à un groupe d'enfants. Les plus grands sont invités à se servir et à partager. Les plus jeunes – ceux de la maternelle – apprennent à manger tous seuls, aidés par leur Atsem (agent territorial spécialisé des écoles maternelles).

À la table des CE1, Anthony, l'animateur, propose une cuillerée de potage à Léonie, 7 ans. « *On demande d'abord à chaque enfant s'il aime le plat. Quand la réponse est négative, on l'invite à en goûter quand même une toute petite portion...* »

Certaines préparations remportent à coup sûr tous les suffrages. Lorsque le menu affiche des timbales milanaises (coquillettes tomatées aux champignons et au jambon faites maison qui figurent à la carte de la cuisine centrale depuis plus de 30 ans), les barquettes se vident à vitesse grand V. Toutefois, des propositions moins attendues remportent aussi de jolis succès. « *La semaine dernière, la purée de butternut a été très appréciée* », souligne Jocelyne.

Depuis deux ans, un repas végétarien est servi aux jeunes convives une fois par semaine, permettant

de diversifier leurs apports en protéines. Après une petite période d'adaptation, ce type de menu est aujourd'hui bien perçu. « *Les boulettes végétales à la sauce tomate avec de la semoule, j'adore !* », rapporte une élève.

### Anti-gaspi

Très vigilante sur le gaspillage alimentaire, toute l'équipe sensibilise les enfants à ce sujet. En fin de repas, ce qui n'aura pas été consommé sera pesé avant de partir à la poubelle. Dans les prochaines semaines, le dispositif visant à évaluer les pertes va s'intensifier. En lien avec les animateurs, des défis pourront être proposés entre les différents restaurants scolaires, afin de motiver un peu plus les élèves.

Mais l'heure tourne. Déjà, les agents de restauration apportent le dessert. Aussitôt déposé dans les assiettes, le fromage blanc bio aux éclats de chocolat fait un carton. En quelques minutes, tout est avalé. « *Le bio, c'est trop bon !* », souffle une petite fille avec malice.



## Ce que dit la loi ÉGalim\*

À compter du 1<sup>er</sup> janvier 2022, les services de restauration scolaire doivent proposer au moins **50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits biologiques.**

À Laval, on atteint **52 % de produits de qualité et durables, dont 30 % de produits bio** grâce à un effort budgétaire supplémentaire consenti par la Ville de **66 400 € HT.**

### • les produits de qualité et durables :

- > viande de bœuf, veau et agneau Label Rouge
- > produits laitiers Appellation d'origine protégée (AOP) ou contrôlée (AOP) et Indication géographique protégée (IGP), légumes à Haute valeur environnementale (HVE), poisson en simple surgélation MSC (pêche durable), viande de porc Bleu blanc cœur (BBC).

### • les produits bio :

- > **approvisionnement de proximité et local** produits laitiers ; lait cru ; beurre et crème ; viande de porc ; carottes et légumineuses
- > **approvisionnement régional et France** pommes et kiwis ; épicerie ; légumes.



(\* La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, dite "ÉGalim", a été promulguée en novembre 2018. Elle fait suite aux États généraux de l'alimentation de 2017.)





## PETITS DÉJ' GRATUITS À L'ÉCOLE

**Pour permettre aux écoliers lavallois de bien démarrer la journée, une expérimentation est menée dans plusieurs établissements scolaires. S'inscrivant dans un programme initié par le ministère de l'Éducation nationale, le dispositif se décline en deux axes.**

Le premier, qui vise à lutter contre la précarité alimentaire, concerne le groupe scolaire Jules-Verne. Chaque matin, en arrivant en classe, les élèves de maternelle et de CP (139 enfants au total) peuvent désormais bénéficier gratuitement d'un petit déjeuner.

Le second axe répond à une démarche éducative plus globale. Il sera mis en place à partir du mois de mars, et se déroulera sur un cycle de 7 semaines. En lien avec le service de restauration scolaire et sur les conseils de la diététicienne, les écoliers élaboreront en classe des petits déjeuners équilibrés. Associés au

projet, leurs parents seront invités à venir partager ces repas.

Deux établissements volontaires se lancent dans l'opération : le groupe scolaire Charles-Perrault et l'école Badinter.

Engagé jusqu'à la fin de l'année scolaire, le dispositif "petit déjeuner à l'école", piloté par Catherine Roy, conseillère municipale déléguée à la Réussite éducative, fera l'objet d'un suivi et d'une évaluation. La Ville a signé une convention avec le ministère de l'Éducation nationale qui s'engage à financer chaque repas à hauteur de 1,30 €.



### QUESTIONS À GENEVIÈVE PHAM SIGMANN,

Conseillère municipale déléguée à la Transition alimentaire et aux circuits courts

**La Ville vient d'adopter son nouveau marché alimentaire destiné à approvisionner la cuisine centrale. Concrètement, que change-t-il ?**

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, dans les cantines scolaires, Ehpad, multi-accueils et repas livrés à domicile, nous servons 30 % de produits issus de l'agriculture biologique (contre 6 % lors de notre prise de fonction), ainsi que 22 % de produits sous labels de qualité, choisis avec beaucoup d'exigence. L'approvisionnement est aussi très local.

**Quelle est la finalité de ce marché ?**

De permettre à tous l'accès à une alimentation durable. De favoriser une agriculture locale et biologique. L'objectif est de préserver notre santé, notre sol, notre eau et notre bocage, tout en contribuant à la création d'emplois locaux.

**Comment a-t-il été construit ?**

Un immense travail a été réalisé pendant plus d'un an par le service municipal de la restauration collective, en lien avec la commande publique, pour parvenir à ce résultat, à l'issue d'une procédure d'appel d'offres.

**Sur quels types de produits avez-vous travaillé ?**

Nous avons notamment axé notre démarche sur les produits laitiers, les viandes, les céréales et les légumineuses.

**À la rentrée 2020, l'équipe municipale lançait le dispositif de cantine à 1 €. Ce nouveau marché le modifie-t-il ?**

Non. Il va de pair avec la tarification solidaire et progressive mise en place dès notre arrivée, qui reste inchangée.

**Ce marché alimentaire engage la Ville pour une durée maximale de quatre ans...**

Oui. Toutefois, nous n'attendons pas 2025 pour continuer à monter en qualité et relocaliser tous les produits qui pourront l'être.

### Un plan à l'échelle du territoire

Pour favoriser des modes de production et de consommation plus durables, Laval Agglo s'est récemment dotée d'un **Plan alimentaire territorial (PAT)**. La démarche se décline autour de cinq thèmes :

- > la justice sociale (lutte contre la précarité alimentaire, insertion)
- > la réduction des déchets (lutte contre le gaspillage alimentaire)
- > l'éducation et la sensibilisation (alimentation durable, santé)
- > la restauration collective (objectifs Égalim et au-delà)
- > l'agriculture (agriculture durable, juste rémunération, local)

Un diagnostic partagé avec les partenaires et acteurs du territoire sera réalisé au cours des prochains mois. Dès à présent, un travail de sensibilisation et d'accompagnement des élus des communes de Laval Agglo s'engage.

### Bon à savoir

La fabrication des repas à la cuisine centrale engendre parfois une surproduction. Chaque année, la Ville donne l'équivalent de 7 000 € de repas à des associations caritatives.



## LA FERME DU CHÊNOT EN CIRCUIT ULTRA COURT

**Directement du producteur au consommateur. Le slogan s'applique parfaitement au lait de foin bio de la Ferme du Chênôt, à Changé, qui approvisionne la cuisine centrale de la Ville.**

« Nous sommes à peine à dix minutes de la cuisine centrale. En matière d'empreinte carbone, c'est plutôt bien ! » Avec son épouse Élisabeth, Mickaël Lepage est à la tête d'un troupeau de 45 vaches normandes qui produisent 200 000 litres de lait bio par an.

Installé depuis 22 ans à Changé, Mickaël a repris l'exploitation familiale il y a 8 ans. Agriculteurs de père en fils depuis plusieurs générations, les Lepage ont toujours favorisé le circuit court. « Mes grands-parents vendaient le lait sur les marchés, mes parents faisaient du porte-à-porte. »

Aujourd'hui, le mode de distribution a évolué, mais le souci de la qualité et de la proximité avec le consommateur sont plus que jamais intacts. « Nous comptons une vingtaine de points de collecte et sommes présents dans les restaurants scolaires, les magasins bio, des épiceries, des crémeries... » Le lait frais cru de la ferme peut aussi être acheté sur place, dans la boutique spécialement aménagée. « Nous avons fait le choix de ne pas être présents dans la grande distribution. »

### En autonomie intégrale

« Notre démarche consiste à produire uniquement avec les ressources de la ferme. Pour nourrir nos vaches, nous n'achetons aucun aliment à l'extérieur. » Grâce à



l'imposante toiture photovoltaïque qui couvre l'un de ses bâtiments agricoles, l'exploitation est largement autonome. « Nous produisons quatre fois plus d'énergie que nous n'en consommons. » Le foin, séché en grange, permet de nourrir les vaches lorsque l'herbe vient à manquer. Trois cents jours par an, les bêtes pâturent dans les champs alentours. À quelques centaines de mètres de l'étable, Olympe, Imaginaire, Lambada et les autres profitent de cette belle journée d'hiver. En attendant la traite du soir, les Normandes ne semblent pas trop stressées...

Résolument inscrits dans une démarche écologique, Elisabeth et Mickaël Lepage veillent au bien-être de leur troupeau afin que le lait soit le meilleur possible. « Nous sommes très sensibles à la naturalité du produit. Le fait de fournir un produit de qualité permet aussi de valoriser le travail des cuisiniers qui vont utiliser notre lait dans leurs préparations. »

Conditionné en seaux alimentaires réutilisables de 5 et 10 litres, le lait bio de la Ferme du Chênôt est livré quelques heures seulement après la traite à la cuisine centrale de Laval. Le marché prévoit un volume annuel de 10 000 litres.

### Réseau Manger bio

Pour répondre à ce marché public, Mickaël Lepage a fait appel au groupement de producteurs Manger bio 53. Créé en 2011, le réseau a récemment fusionné avec son voisin de la Loire-Atlantique. « Nous sommes là pour faciliter l'accès des producteurs à la restauration collective », rapporte Héléne O, la directrice. D'autres producteurs bio et locaux ont aussi été retenus : la laiterie d'Entrammes (pour le lait et la crème), la laiterie de Montsûrs (pour le beurre et le camembert), la société SBV (pour la viande de porc de Mayenne) et Agrologic, de Nuillé-sur-Vicoin. Cette société spécialisée dans la production, le séchage et le conditionnement de légumineuses assure désormais la fourniture de lentilles vertes, quinoa et riz de Camargue que les petits Lavallois vont prochainement trouver dans leur assiette à la cantine.

**Ferme bio du Chênôt, 06 04 09 73 44**

**Ferme bio du Chênôt**

## LABEL ROUGE



Le label "Bœuf fermier du Maine" est désormais référencé dans le marché alimentaire de la Ville de Laval. Particulièrement exigeant en termes de pâturage, ce label rouge garantit aux consommateurs une qualité de viande, avec des bovins issus d'élevages mayennais et sarthois.

## UN MARCHÉ D'INSERTION

La Ville vient de signer un contrat d'insertion pour la fourniture de carottes bio épluchées avec la Légumerie 53. L'entreprise, créée en 2015, vise le retour à l'emploi de personnes qui en étaient éloignées. Elle est aussi une solution pour valoriser les produits locaux. En proposant des légumes préparés (épluchés et coupés), elle veut aussi faciliter le travail des professionnels de la restauration. La Légumerie 53 livrera 3,6 tonnes de légumes à la cuisine centrale cette année.



En visite à la Ferme Colas, les aînés lavallois ont dégusté leur création.

## SUR LIT DE RHUBARBE

**Des yaourts nature, du fromage blanc, des crèmes desserts... Les produits laitiers de la Ferme Colas, à Livré-la-Touche, font leur entrée sur les tables des restaurants scolaires de Laval.**

L'entreprise familiale, qui a engagé une conversion au bio en 2018, n'est pas une inconnue pour la ville : depuis plus d'un an, elle approvisionne déjà l'Ehpad Ferrié et la résidence Hestia. À l'occasion de la semaine du goût, en octobre dernier, la ferme a d'ailleurs initié un atelier participatif au cours duquel les résidents de ces deux établissements lavallois ont été invités à imaginer la saveur d'un dessert lacté qui a ensuite été spécialement fabriqué pour eux. À l'unanimité, le choix s'est porté sur un yaourt aromatisé à la fraise... sur lit de rhubarbe. « Les résidents sont ensuite venus visiter la ferme et déguster nos produits », rapporte

Léo Colas, qui mène avec ses parents, Florence et Hervé, la yaourterie familiale.

À Livré-la-Touche, les 90 vaches laitières de l'exploitation pâturent plus de sept mois par an. Membre du réseau de fermiers bio et indépendants Invitation à la Ferme, l'entreprise qui fabrique des yaourts et des crèmes desserts depuis un an et demi, distribue ses produits en Mayenne et dans le Maine-et-Loire. Chaque premier mercredi du mois, la famille Colas propose une opération "traite ouverte" pour faire découvrir son exploitation au grand public.

**Ferme Colas, 06 74 45 59 63.**

## LE PLAISIR DE MANGER BIEN

**Elle veille au bon équilibre alimentaire et au plaisir gustatif des convives qui consomment chaque jour les repas préparés par la cuisine centrale. Maureen Le Goff est diététicienne.**

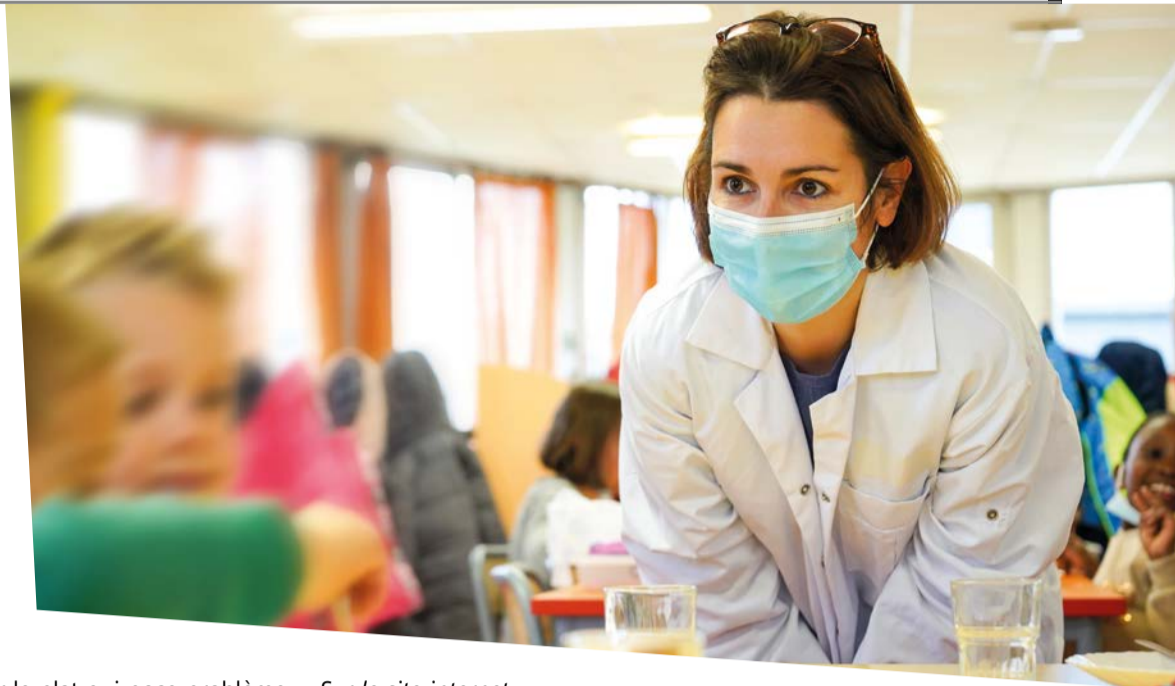
En poste à la Ville de Laval depuis le printemps 2020, Maureen Le Goff élabore les menus des repas confectionnés par la cuisine centrale et servis quotidiennement à plus de 4000 convives : les enfants (mais aussi les adultes) qui déjeunent dans les restaurants scolaires des écoles maternelles et primaires de la ville, tout comme les plus petits qui fréquentent les centres multi-accueil ou encore les personnes âgées bénéficiant du service de portage de repas à domicile du CCAS. Il faut concevoir des menus équilibrés et faire en sorte que les plats plaisent au plus grand nombre, tout en répondant aux normes sanitaires et aux contraintes de production de la cuisine centrale. Une savante équation que Maureen doit résoudre quotidiennement.

Un féculent, un produit laitier, un légume ou un fruit et une source de protéines animales ou végétales, tels sont les éléments incontournables de chaque menu. « *Mon objectif est de faire en sorte que chacun puisse apprécier le repas proposé*, explique la diététicienne. *En restauration collective, la notion de plaisir est essentielle.* »

En lien avec le responsable des approvisionnements, le responsable de production de la cuisine centrale et les cuisiniers, Maureen établit ses menus selon un rétro-planning précis, sur des cycles de douze semaines. « *Les commandes de produits alimentaires doivent être passées au moins cinq semaines à l'avance.* »

### Des missions variées

« *Le suivi et l'accompagnement des familles dont les enfants présentent des contre-indications alimentaires occupent une grande part de mon temps* », confie Maureen. Pour chaque enfant, un protocole adapté doit être mis en place. « *Je rencontre les parents et leur propose deux types de formules pour permettre à leur enfant de déjeuner en toute sécurité.* » Dans les cas les plus complexes, les parents fournissent la totalité du repas. Lorsque la contre-indication est moins contraignante, la famille est invitée à



remplacer le plat qui pose problème. « *Sur le site internet de la Ville, les menus indiquent avec précision la liste des allergènes présents dans chaque préparation. Je suis chargée de mettre à jour ces informations pour permettre aux familles de s'organiser.* »

La lutte contre le gaspillage alimentaire est aussi une mission qui incombe à la diététicienne. « *La loi Égalim nous demande de réaliser un diagnostic précis en la matière* », rapporte-t-elle. Plusieurs actions visant à intensifier cette démarche seront développées au cours cette année.

### Sur le terrain

Régulièrement, Maureen quitte son bureau installé dans les locaux de la cuisine centrale, Zone industrielle des Touches, pour aller sur le terrain, dans les restaurants scolaires, où elle rencontre les agents et les enfants. Dès qu'elle en a la possibilité, elle aime pouvoir recueillir leurs impressions, répondre à leurs questions. Certains n'hésitent pas à l'interroger sur la provenance des fruits et des légumes, veulent savoir s'il s'agit de produits bio. D'autres lui réclament des recettes ou voudraient connaître le menu d'un prochain repas à thème. « *Au fil de l'année scolaire, nous imaginons des menus en lien avec l'actualité.* » L'an dernier, à l'occasion du passage de la Grande Boucle, un menu spécial Tour de France a été proposé. « *Pendant la semaine du goût, nous essayons aussi de faire découvrir de nouvelles saveurs.* » Régulièrement, des actions sont aussi menées en lien avec les équipes enseignantes. En juin dernier, dans le cadre d'un cours de sciences, les élèves de CM1-CM2 de l'école Saint-Exupéry ont ainsi élaboré un menu qui a ensuite été préparé par la cuisine centrale et servi à tous. L'objectif était double : respecter les principes de l'équilibre alimentaire, et répondre au goût des enfants. La notion de plaisir, encore et toujours !



**LE SERVICE RESTAURATION, C'EST :**

**30**

professionnels de la restauration à la cuisine centrale

dont **12** cuisiniers, **1** pâtissier, **3** chauffeurs-livreurs qui acheminent

**4 100** repas par jour (en période scolaire)

**65**

agents de restauration dans les écoles et centres de loisirs (+ une équipe de remplacement de 10 à 12 agents)



### LA VILLE RECRUTE

La Ville de Laval procède régulièrement à des recrutements, dans des domaines extrêmement variés.



Pour en savoir plus et pour postuler, rendez-vous sur [www.laval.fr](http://www.laval.fr), rubrique emplois et stages



## MARCHÉ DE PRODUCTEURS : DU SAIN, DU BON ET DU LIEN

**Pour trouver de bons produits, près de chez soi, le marché central est un rendez-vous incontournable. Chaque samedi, un secteur plus spécifiquement dédié aux producteurs locaux se déploie sur l'esplanade du Château-Neuf.**

Il est 11h, ce samedi, sur l'esplanade du Château-Neuf. Le marché bat son plein. Avec son associé Johan Gougeon, Maryse Bruand a mis en place son étal du GAEC des Genêts (ndlr : groupement agricole d'exploitation en commun) dès 6h30, ce matin. Exploitante depuis 2002 à la ferme d'Arquenay, la maraîchère bio propose une large gamme de légumes d'hiver : « en cette saison, nous vendons une quarantaine de variétés différentes. De la mâche, des carottes, du chou... ».

Depuis plusieurs mois, au marché du samedi, une partie des producteurs installent leurs stands sur l'esplanade du Château-Neuf. Facilement accessible et vaste, l'espace donne aux visiteurs des conditions de circulation optimales, complétant l'offre déjà présente sur la place des Acacias, la place Saint-Tugal et la place Hardy-de-Lévaré.

### En vente directe

Productrice de lait cru bio et de tomme de vache à Pré-en-Pail, Marie-Hélène Demoitié se réjouit de ce nouvel emplacement qui donne « une meilleure visibilité sur l'ensemble des producteurs mayennais... une visibilité indispensable à la commercialisation

de nos produits ! Beaucoup de Lavallois recherchent des produits locaux à acheter directement auprès du producteur. Nous sommes contents de nous déplacer en ville pour aller à la rencontre d'une clientèle qui ne vient pas forcément jusqu'à nos fermes. »

Pour Sandrine, 43 ans, qui arpente les allées le panier rempli de poireaux et d'œufs frais : « prendre le temps de flâner pour acheter frais et local, en discutant avec les producteurs, est très appréciable. En Mayenne, nous avons un véritable réservoir de fermes qui cultivent des légumes de saison et leurs tarifs ne sont pas plus élevés qu'en grande surface ! », s'enthousiasme cette jeune mère de famille.

### Du bio, du local et de la qualité

Une vingtaine de producteurs sont présents sur l'esplanade ce samedi. Parmi eux, Laurent Marteau, paysan boulanger, vend son pain bio au levain naturel fabriqué à partir des céréales produites sur sa ferme de Laigné, dans le sud du département. À quelques pas de là, Émeline et Stanislas Le Coq, éleveurs de brebis à Chantrigné proposent un choix de fromages, bio eux aussi.

Un peu plus loin, du miel, du bœuf Angus, des magrets de canard...

« Les consommateurs veulent du sain, du bon et du lien ! », commente le gérant du GAEC "Le champ des Treuls", producteur de légumes biologiques sur sol vivant venu, en voisin, du Maine-et-Loire.

Pour Marie, qui vient d'acheter 310 grammes de fromage de brebis, « ce marché est idéal ! Il propose des produits de saison bio et locaux et on y trouve de tout. C'est l'occasion de bien manger en soutenant nos producteurs ! »



### INFOS PRATIQUES



Chaque samedi, de 8h à 13h.  
Le mardi, de 8h à 13h  
(place des Acacias).

# EN SOUTIEN À L'AGRICULTURE PAYSANNE

**Elles font le lien entre des citoyens désireux de consommer local et des producteurs engagés dans une démarche éco-responsable. À Laval, deux Amap proposent toute l'année des paniers de légumes bio.**

Ce mardi, à la salle des Vignes, c'est jour de distribution pour les adhérents de l'Association pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap) des Resses de la semaine. Fondée en 2012, l'association facilite la distribution de produits alimentaires locaux issus de cultures bio ou en conversion... et de saison, auprès de consommateurs exigeants. Pour intégrer le dispositif, une simple adhésion est requise.

## Le respect de la terre

Dix ans après sa création, l'Amap compte près de 180 adhérents et collabore avec une vingtaine de producteurs bio ou labellisés Nature et Progrès. « *Cela nous tient à cœur de mettre en valeur l'agriculture paysanne, celle des fermes familiales à taille humaine ou de petits collectifs de fermiers, car elle privilégie avant tout le respect de la terre, des animaux et aussi des hommes et des femmes qui y travaillent* », explique Catherine Renou, co-présidente de l'association.



L'Amapotagère, dans les locaux d'Agricampus.

Chaque semaine, grâce à un système d'abonnement, les membres de l'association ont accès à un panier de légumes de saison. Ils peuvent aussi commander des fromages, des yaourts, du pain... auprès de producteurs locaux. « *Seul l'accès au panier de légumes demande un engagement annuel ou mensuel* », précise Catherine Renou. Les distributions ont lieu tous les mardis, de 17h30 à 19h30, à l'antenne de la maison de quartier Laval Nord, au 161-169 avenue Pierre-de-Coubertin.

L'association participe régulièrement à des actions solidaires. En décembre dernier, grâce à une subvention obtenue par le Fonds pour le Développement de la Vie Associative, elle a ainsi financé la distribution de 160 paniers alimentaires bio aux étudiants qui fréquentent l'épicerie solidaire (*lire ci-dessous*). Prochainement, une nouvelle distribution sera organisée, tandis que les étudiants de l'IUT de Laval proposeront une conférence sur l'alimentation bio, ouverte à tous.

## En présence des producteurs

L'Amapotagère existe depuis 2006. C'est l'une des premières Amaps de la Mayenne et compte près de 90 adhérents. Tout comme les Resses de la semaine, l'association propose des paniers de légumes bio qui sont la base du contrat d'adhésion, et un accès à des produits issus de productions paysannes locales (produits laitiers de vache et de chèvre, galette, pains, tisanes et herbes aromatiques, œufs et bières). Les légumes des paniers proviennent de la ferme Le Jardin



Jour de distribution aux Resses de la semaine.

des prés d'Hugues Taillandier, maraîcher à Olivet.

« *Nos distributions ont lieu les vendredis de 17h45 à 19h15, dans les locaux d'Agricampus, le lycée agricole de Laval. Hugues Taillandier et nos autres partenaires paysans sont présents sur place pour discuter de leurs produits et de leur métier* », détaille Stéphanie Ruellan Dutertre, bénévole de l'association.

Petite particularité de l'Amapotagère : elle propose un contrat d'adhésion "découverte" d'une durée de trois semaines pour tester le dispositif avant de s'engager sur le long terme.

Suite au renouvellement annuel des adhésions, des places sont encore disponibles. Avis aux amateurs !

**Les Resses de la semaine**  
07 87 24 51 46  
[renoucatherine@gmail.com](mailto:renoucatherine@gmail.com)

**L'Amapotagère**  
06 89 51 96 08  
[amapotagere53@gmail.com](mailto:amapotagere53@gmail.com)

**Retrouvez les Amap sur :**  
[www.amap53 eklablog.com](http://www.amap53 eklablog.com)

## BIO... ET SOLIDAIRE !

**Le restaurant Ma Mijot' ouvre chaque semaine son marché bio. L'occasion d'acheter des produits locaux de qualité.**

Poireaux, chou, oignons, patate douce... Ce vendredi, Gaétan est venu chez *Ma Mijot'* faire quelques emplettes. « *Les prix sont attractifs, les produits bio et locaux... Et puis, j'apprécie le projet social porté par l'entreprise* », rapporte ce Lavallois qui fréquente régulièrement le marché hebdomadaire. « *J'ai découvert le lieu lors d'un repas professionnel. Le concept m'a plu.* »

Ouvert en 2015, *Ma Mijot'* est un restaurant pas tout à fait comme les autres. Il a été imaginé par Maine Ateliers, entreprise adaptée qui a pour mission l'insertion durable au travail de personnes en situation de handicap et éloignées de l'emploi. Présente dans différents secteurs d'activités (les espaces verts, la confection, la logistique...), la société coopérative et participative (Scop) emploie 140 personnes. Elle a créé ce concept original, mi-restaurant-mi-boutique, pour transformer les surplus de légumes et de fruits issus de sa ferme maraîchère bio implantée à Gorron. Chaque vendredi, *Ma Mijot'* met en vente des produits de saison fraîchement récoltés. « *Quand la gamme proposée par notre ferme est un peu limitée, nous la complétons auprès de quelques autres producteurs bio* », explique Laure Uzu, responsable du site. Cette semaine, sur l'étal : des épinards, de la courge butternut, des radis noirs... De quoi faire le plein de vitamines !

**Marché bio Ma Mijot', 333 route de Tours, le vendredi, de 10h à 18h. 06 82 38 91 63.**



## COUP DE POUCE AU CAMPUS

La malbouffe et les déséquilibres alimentaires ont régulièrement été pointés du doigt chez les étudiants ces dernières années. Pour leur redonner le goût de cuisiner et venir en aide à ceux qui rencontrent des difficultés financières (notamment depuis la crise sanitaire), l'épicerie solidaire s'est implantée sur le campus universitaire de Laval. Le dispositif, initié par le président de la Banque alimentaire, associe plusieurs collectivités, dont Laval Agglo et est porté par la Croix-Rouge. Jean-Louis Pommier est le référent du dispositif. « *Nous avons dû rester ouverts les mois d'été pour permettre aux jeunes de s'approvisionner.* » En septembre, pas moins de 250 étudiants étaient inscrits. « *Ceux qui ont besoin se rapprochent directement de l'association. Aucune condition ne leur est demandée, à part de fournir leur carte d'étudiant. Nous avons choisi de leur faire confiance et nous avons eu raison car ils sont très raisonnables dans leur consommation* », se réjouit Jean-Louis Pommier. Chaque étudiant bénéficie d'un passage par semaine, soit 7 kilos de marchandise.

« *Beaucoup ne prennent que ce dont ils ont besoin. Ils aiment faire la cuisine et privilégient les produits frais.* »

Pour l'approvisionnement, l'épicerie solidaire et ses 24 bénévoles peuvent compter sur de fidèles partenaires : la Cueillette de Brétignolles pour les légumes frais, la boulangerie d'Avesnières, Lactalis...

**Le mercredi de 12h à 17h et le vendredi de 13h30 à 19h30, sur le campus universitaire.**



# LES TRIBUNES

**La loi sur la démocratie de proximité offre la possibilité aux groupes politiques de s'exprimer librement. Voici donc les points de vue de la majorité et de l'opposition. Ces tribunes n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs.**

## Majorité

**Demain Laval ensemble, écologique et solidaire**

**INÉGALITÉS ALIMENTAIRES, BIEN MANGER : UNE PRIORITÉ**

Garantir l'égalité des chances, c'est une grande priorité du mandat. Cela commence par le bien manger et la lutte contre les inégalités alimentaires.

La première décision de notre municipalité a été de rétablir la cantine à 1 € pour les familles les plus modestes, après six ans de hausses qui touchaient, hélas, plus les bas revenus que les familles aisées.

Ce 1<sup>er</sup> janvier 2022 entre en vigueur, pour quatre ans, un nouveau marché des denrées alimentaires. Il approvisionne les Ehpad et la cuisine centrale qui prépare 4 000 repas par jour pour les écoles, les multi-accueils et le portage à domicile par le CCAS. En négociant ce marché, notre objectif était clair : favoriser la production locale et durable. Un gros travail de plus d'un an a été réalisé par l'équipe de la restauration collective et le service de la commande publique. Le résultat est là : ce marché permet d'atteindre 22 % de produits labellisés et 30 % de produits bio (contre 6 % précédemment).

En ce début d'année, nous expérimentons le dispositif "petits déjeuners" proposé par l'État dans les quartiers prioritaires. Premiers concernés : 140 enfants de l'école Jules-Verne. C'est un enjeu, social et pédagogique, essentiel à Laval où 17 % de la population vit sous le seuil de pauvreté (moins de 1041 € par mois pour une personne seule).

Une tarification solidaire et progressive de la cantine, une alimentation locale de qualité, un petit déjeuner à ceux qui en ont besoin... Nous faisons ce que nous avons dit : faire plus pour ceux qui ont moins.

## Opposition

**Laval passionnément**

CHÈRES LAVALLOISES, CHERS LAVALLOIS,

Nous abordons cette année 2022 sans visibilité budgétaire pour la ville. C'est-à-dire, sans budget voté, ni même débat d'orientation budgétaire.

En conséquence, une demande d'autorisation anticipée de crédits a été votée lors du dernier conseil municipal. Elle représente l'équivalent de près de 30 % du budget annuel ! Crédits votés par la majorité sans savoir ce qui sera fait de cet argent ! Cela revient à nous demander de dire oui, et nous expliquer pourquoi plus tard.

Nous respectons le choix de la municipalité qui reste ici dans son droit. De notre côté, nous avons le droit, si ce n'est le devoir, d'exprimer un désaccord, tout en recommandant des alternatives de prudence.

Nous considérons cette situation comme un « bruit de fond ». Celui d'un manque d'anticipation (de vision ?) qui fragilise notre ville, qui plus est à l'heure de projets d'investissements importants tels que celui de la place du 11 novembre. « Gouverner, c'est prévoir, et ne rien prévoir, c'est courir à sa perte ».

Par ailleurs, nous renouvelons notre proposition de nous investir dans les projets structurants pour Laval (cœur de ville, mobilités, attractivité de la ville et de nos quartiers,...). Ceci si l'on nous donne la possibilité d'être réellement en valeur ajoutée, en amont des prises de décisions.

Ceci ne devrait pas poser de soucis à la municipalité qui rabâche son esprit de dialogue. Chiche, concrétisons-le !

Nous espérons que vous avez passé un joyeux Noël et vous souhaitons une bonne année 2022.

Contact : [elus.opposition@laval.fr](mailto:elus.opposition@laval.fr)

# QUESTION CITOYENNE : VOUS AVEZ LA PAROLE !

**Vous souhaitez poser une question au conseil municipal ? C'est possible !**

Depuis plusieurs mois, chaque séance du conseil municipal commence par un temps d'échange avec les citoyens. Si vous voulez interpeller l'équipe municipale, vous pouvez envoyer votre question jusqu'à une semaine avant la date du conseil. L'élu en charge du sujet concerné apportera une réponse en direct du conseil municipal.

**La prochaine séance se déroulant le lundi 21 février, à 18h, vous avez jusqu'au lundi 14 février pour proposer votre question. Vous pouvez le faire par téléphone au 02 43 49 45 41 ou par mail à l'adresse suivante : [questionauconseil@laval.fr](mailto:questionauconseil@laval.fr)**





## BAGATELLES

### SECONDE MAIN POUR ENFANTS ET ADOS

Après avoir été directeur de magasin chez Armand Thiery, Renaud Charron a souhaité créer sa propre boutique. Depuis fin juin, *Bagatelles* propose des vêtements pour les enfants de 3 ans à la taille S. « *Il s'agit d'un concept qui privilégie l'achat éco-responsable local* », se prévaut le gérant. Humblement, Renaud Charron reconnaît : « *l'enseigne démarre simplement mais l'idée séduit déjà de nombreux parents et adolescents qui recherchent des marques à prix raisonnable, avec un impact écologique réduit* ». Le responsable s'est engagé auprès de l'association Les P'tits Soleils qui vient en aide aux enfants hospitalisés à Laval, pour lui reverser une partie de ses bénéfices, issus de dons de vêtements. Une raison de plus pour habiller vos enfants chez cet entrepreneur lavallois à la démarche éco-solidaire !

Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 13h30 et de 14h30 à 18h30 et le samedi de 9h30 à 18h. Fermé le dimanche.

30 rue Souchu-Servinière - 02 43 98 16 30

Bagatelles - [www.les-ptits-soleils.com](http://www.les-ptits-soleils.com)

## FROMAGERIE D'AVESNIÈRES

### POUR LES AMATEURS DE FROMAGE

Envie de fondre devant un gouda au lait de chèvre, au thym et au miel ? De vous laisser tenter par les saveurs inattendues d'une tomme aux fleurs sauvages ou d'un bleu de Gex ? La *Fromagerie d'Avesnières* propose un assortiment de fromages AOP, étrangers et locaux, élaborés à partir de lait de chèvre, de vache ou de brebis issu de trois fermes mayennaises. Au total, une sélection de 70 % de fromages traditionnels tels que camembert, munster... et d'une vingtaine de fromages originaux à découvrir ! Dans sa boutique de 13 m<sup>2</sup>, ouverte en septembre dernier, Agnès Zocchetto a sélectionné une cinquantaine de références et s'est associée au boucher de la place, M. Léon, pour concocter des plateaux raclette et des apéritifs dînatoires de saison... De quoi mettre les papilles en éveil !

Ouvert le mardi de 16 h à 19 h, du mercredi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 16 h à 19 h ; le samedi de 9 h à 13 h et de 15 h 30 à 19 h ; le dimanche de 9 h à 12 h. Fermé le lundi.

4 place d'Avesnières - 06 24 77 46 51  
[fromagerie.avesnieres@gmail.com](mailto:fromagerie.avesnieres@gmail.com)



## BELLE MUSETTE

### PLATS À EMPORTER

Louise Rozel, dite "cheffe Loulou", et Rachèle Lecourt ont misé sur le zéro déchet... Ouvert en octobre dernier, leur comptoir de vente à emporter de plats maison 100 % Mayenne baptisé *Belle Musette* rencontre un franc succès. Il fallait oser ! Les deux jeunes femmes ont décidé de faire confiance à leur clientèle pour rapporter les contenants des plats du jour : un végétarien et un non-végétarien, avec une soupe et une pâtisserie ou un dessert lacté. Privilégiant les circuits courts et les produits locaux, elles cuisinent essentiellement avec des produits bio. Enfin, sachez que dès le mois de février, le comptoir proposera également un service traiteur... et va bientôt lancer la livraison à vélo. Écolo jusqu'au bout !

Ouvert du mardi au jeudi, de 9 h 30 à 14 h et du vendredi au samedi de 9 h 30 à 18 h. Fermé le dimanche et le lundi.

Halles du vieux Saint-Louis - [contact@bellemusette.fr](mailto:contact@bellemusette.fr)



## VERRE LE VÉGÉTAL

### CRÉATION DE TERRARIUMS

D'abord à L'Huisserie puis, depuis septembre 2020, installée à Laval, Annie Plumail conçoit des bulles de verdure : « *avec des plantes tropicales, des fougères, toute une palette de végétaux...* ». Créatrice de terrariums de plantes mises dans un contenant en verre pour respecter l'écosystème, cette passionnée de végétal assure aussi la maintenance en rénovant les terrariums et imagine à la demande vos décorations d'intérieur. « *C'est un petit jardin qu'on a envie d'observer et d'entretenir !* » Associées à de la mousse et de la pierre d'Entrammes notamment, ses créations originales vous séduiront. Dans sa boutique artisanale, l'artiste propose également des ateliers de groupe pour initier les amateurs à la création et à l'entretien de terrariums.

Ouvert du mardi au samedi, de 10 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h. Fermé le dimanche et le lundi.

2 rue Saint-André - [contact@verrelevegetal.fr](mailto:contact@verrelevegetal.fr)  
[www.verrelevegetal.fr](http://www.verrelevegetal.fr)



# LES LUMIÈRES DANS LE RÉTRO

Incontournable rendez-vous des fêtes de fin d'année, les Lumières de Laval viennent tout juste de s'éteindre. Pour son édition 2021, la manifestation a pris un éclat particulier, avec de nombreuses nouveautés : grande roue square de Boston, projections sur la façade du Château-Neuf, illumination du Vieux-Laval...

Sans oublier la mise en lumières du Pavement où des fleurs géantes munies de boules à facettes sont venues sublimer les façades d'immeubles. Une première, qui sera amenée à se renouveler dans d'autres quartiers, dès l'an prochain.



Square de Boston, la grande roue tourne jusqu'au 9 janvier.



Ambiance féerique au Pavement : les Lumières se sont installées dans le quartier pour le plus grand bonheur des enfants !



Partout en ville, les Lumières ont brillé.



## QUARTIERS EN SCÈNE NOUVELLE FORMULE

**Le Théâtre de Laval a lancé en novembre dernier sa nouvelle édition de "Quartiers en scène".**

**Il propose à quinze adolescents volontaires de vivre une expérience unique riche en découvertes.**



Spectacles, ateliers, rencontres et moments d'échanges, voilà le programme qui attend les jeunes engagés dans "Quartiers en scène" au Théâtre de Laval. Le dispositif porté par le Théâtre change de formule. « *Après six ans de travail mené avec les forces vives du quartier Saint-Nicolas/Pavement et trois ans à Avesnières, un nouvel axe a été adopté. Une fois par mois, jusqu'en juin, un groupe de quinze jeunes seront invités à découvrir les différentes facettes du Théâtre* », explique Emmanuelle Breton, chargée de relation avec les publics au sein de la structure. « *Les rencontres, les ateliers, le stage sont gratuits et des tarifs préférentiels pourront être appliqués pour les spectacles. Ce parcours demande surtout un investissement et un engagement personnels.* »

Tout au long de l'aventure, les participants seront encadrés par les médiatrices culturelles du Théâtre et les animateurs des pôles ados du service Jeunesse. Ils

auront l'occasion de rencontrer différents professionnels du spectacle vivant.

### En immersion au Théâtre

Lancée à la mi-novembre, l'opération a réuni l'ensemble du groupe, le samedi 11 décembre dernier, pour une visite des coulisses et de la partie "backstage" du théâtre : découverte des loges, des dessous de scène, vue de la salle depuis la scène...

Du 14 au 18 février, c'est le temps fort de l'aventure, avec un stage accompagné du collectif Label Brut. « *Le but est de permettre aux jeunes de s'associer directement à la démarche des artistes. Ils seront sollicités pour la préparation du prochain projet élaboré par le collectif. Un vrai travail de réflexion et de proposition est attendu. Les participants pourront également s'initier à la pratique du théâtre d'objets qui est la spécialité du*

*collectif.* » De mars à juin, le groupe d'ados se retrouvera pour quatre dates supplémentaires afin de participer à des ateliers, notamment sur les arts de la marionnette.

Les jeunes seront suivis par Joël Kerouanton qui aura pour mission de relater par écrit cette expérience collective. « *Un des objectifs est d'inciter les participants à donner leur avis, à faire en sorte qu'ils libèrent plus facilement leur parole. C'est pour cette raison que nous avons pensé à Joël Kerouanton ; il a une vraie expertise pour collecter la parole des spectateurs grâce à ses ateliers* », ajoute Emmanuelle Breton.

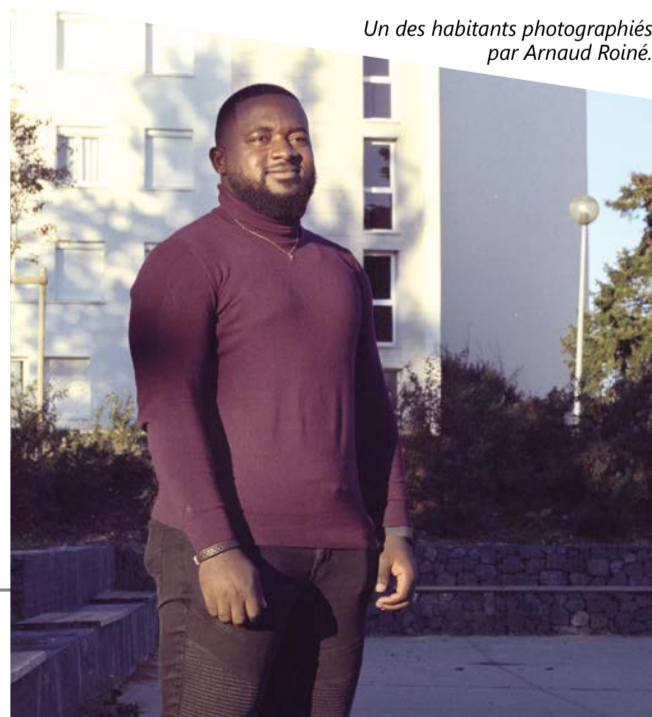
**Vous avez entre 12 et 16 ans et envie de rejoindre le projet ? C'est encore possible, en contactant sans tarder le Théâtre au 02 43 49 86 30 ou en écrivant à [letheatre.billetterie@laval.fr](mailto:letheatre.billetterie@laval.fr)**

## LES POMMERAIES EN PORTRAITS

Après quatre mois d'immersion aux Pommeraiies, Arnaud Roiné présentera prochainement le fruit de son travail photographique. Dans un appartement prêté par Méduane Habitat, le reporter prévoit d'exposer une série de portraits consacrés aux habitants du quartier. Une jolie manière de mettre en lumière celles et ceux qu'il a rencontrés au cours de sa résidence et de donner à voir leur cadre de vie.

L'exposition, organisée en partenariat avec la maison de quartier Laval Nord et Méduane Habitat, se tiendra au n° 233, 22 rue du préfet Bonnefoy, les 19, 20, 26 et 27 février, ainsi que les 5 et 6 mars, de 14h à 17h30. Entrée libre (accès fléché).

**Plus d'infos auprès de la maison de quartier, 43 rue des Grands-Carrés, 02 53 74 15 80.**



Un des habitants photographiés par Arnaud Roiné.

## HILARD

### AU CŒUR DU QUARTIER

Les habitants de Hilard sont invités à donner leur avis sur le fonctionnement de la maison de quartier et à s'y impliquer. En janvier, toute l'équipe de la structure viendra présenter son projet social : le 11 janvier, elle sera aux Horizons (aire de jeux), de 17h30 à 18h30, puis à Sainte-Catherine (aire de jeux), de 18h45 à 19h30 ; le 18, aux Pyramides (aire de jeux), de

17h30 à 18h30, puis aux Chauminettes (aire de jeux), de 18h45 à 19h30. Enfin, le 25, rendez-vous à Marcel-Cerdan (aire de jeux), de 17h30 à 18h30, et à La Perdrière (espace vert rue de la Bousinière), de 18h45 à 19h30.

**L'accès est libre et ouvert à tous. Plus d'info au 02 53 74 15 60.**

## AVESNIÈRES PETITS BONNETS SOLIDAIRES



Pour maintenir le lien avec les habitants pendant la crise sanitaire, la maison de quartier d'Avesnières a décidé de relayer l'opération "Petit bonnet, bonne action", imaginée par une marque de smoothie (Innocent) au bénéfice des Petits frères des pauvres. Le principe consiste à tricoter des bonnets miniatures destinés à recouvrir les bouteilles de boisson aux fruits. Sur chaque bouteille équipée d'un bonnet achetée, la marque reverse 20 centimes à l'association qui vient en aide aux personnes âgées isolées. À Avesnières, les bénévoles se sont mobilisés en masse pour confectionner ces drôles de petits chapeaux : têtes d'ours, de hibou, de licorne, de lapin... Au total, 1 349 pièces ont été récoltées. Début décembre, tout le stock était expédié. « *C'est comme si on adressait un chèque de 270 € aux Petits frères des pauvres* », se félicite Charlene Legros, la responsable de la maison de quartier qui envisage déjà de renouveler l'opération en 2022.

**Plus d'infos auprès de la maison de quartier, 2 rue du Ponceau, 02 53 74 15 40.**

## LES JEUX VIDÉO, C'EST AUSSI DU SPORT !

**Créée en 2006, Redfox Gaming est une association vidéoludique installée à Laval. Bien plus qu'une simple équipe d'eSport, elle propose de nombreuses activités qui participent au développement numérique du territoire.**

Relativement méconnu du grand public, le terme "eSport" (contraction de "electronic" et de "sport") regroupe l'ensemble des pratiques permettant à des joueurs de jeux vidéo d'affronter seuls ou en équipe d'autres joueurs, par écrans interposés. Depuis 2016, le projet de loi pour une République numérique reconnaît la pratique du jeu vidéo en compétition ainsi qu'un statut officiel aux joueurs professionnels. Les structures d'eSport n'ont pas attendu 2016 pour se lancer dans l'aventure. C'est le cas de Redfox Gaming qui, depuis 2006, s'investit sur le territoire lavallois. Elle compte aujourd'hui une trentaine de bénévoles impliqués dans le développement de ses activités : équipes compétitives amateurs et semi-professionnelles, web TV, recherche de partenariats et de sponsors, organisation d'événements et de compétitions, mise en place d'ateliers de prévention et de sensibilisation.

### Des salons et des ateliers

L'association a déjà pris part à de nombreux événements comme le salon Laval Virtual, la foire Saint-Fiacre à Château-Gontier, le salon du jeu vidéo de La Flèche (72) ou le Geek Life Festival du



Mans. Régulièrement, ses membres proposent des ateliers vidéoludiques, notamment dans les maisons de retraite. « C'est un moyen original pour travailler la motricité. Ce sont toujours des moments très conviviaux de partage intergénérationnel », explique Mathieu Alexeline, président de l'association.

La structure réalise aussi un important travail de prévention et de sensibilisation auprès des jeunes et de leur famille. « Nous avons rencontré beaucoup de parents complètement démunis face à l'utilisation un peu excessive des jeux vidéo de la part de leurs enfants. Cette tendance s'est d'ailleurs accentuée pendant les périodes de confinement », précise Mathieu. « D'autres s'interrogent sur le contenu des jeux vidéo, veulent savoir s'ils sont adaptés à l'âge de leurs enfants. Grâce à nos ateliers, nous pouvons les rassurer et leur expliquer qu'ils ont la possibilité de mettre en place un contrôle parental sur la console ou la connexion internet par exemple. »

**06 22 44 84 30**  
ou [contact@redfoxgaming.fr](mailto:contact@redfoxgaming.fr)



## CONCOURS D'ÉCRITURE

Pour sensibiliser les jeunes à la littérature d'aujourd'hui et accompagner des écrivains en herbe, Lecture en tête organise chaque année un concours d'écriture ouvert aux 15-25 ans. Ce prix récompense 5 jeunes pour l'écriture d'un début de roman.

Le thème retenu pour 2022 est "Femme du ciel et des tempêtes", en référence au nouveau roman de Wilfried N'Sondé, parrain du prochain Festival du Premier Roman et des Littératures Contemporaines qui aura lieu du 5 au 8 mai à Laval.

**Les textes sont à envoyer au plus tard le 1<sup>er</sup> mars à Lecture en tête, concours d'écriture, 28 Grande rue, 53 000 Laval.**

**Tout le règlement sur [www.lecture-en-tete.fr](http://www.lecture-en-tete.fr), rubrique Festival du Premier Roman. Plus d'info au 02 43 53 11 90, [lecture-en-tete@wanadoo.fr](mailto:lecture-en-tete@wanadoo.fr)**

## DICTÉE LAVALLOISE BIENTÔT LES INSCRIPTIONS

Envie de tester vos connaissances de la langue française ? Pourquoi ne pas participer à la dictée des jumelages ? Né à Laval, au Québec, cet exercice est organisé à Laval, en France, depuis 2004. Son texte est élaboré alternativement dans chacune des deux villes. Ouvert à tous (à partir de la classe de 5<sup>e</sup>), il aura lieu le samedi 19 mars au centre Jean-Monnet, rue de la Maillarderie. Les inscriptions seront prises à partir du 28 février, par courriel, à : [dicteadulte@gmail.com](mailto:dicteadulte@gmail.com) (sous réserve de la situation sanitaire).

Du 14 au 19 mars, la dictée ludique, destinée aux élèves de CE1, CE2, CM1, CM2 et 6<sup>e</sup>, se déroulera dans des classes partenaires.

**Les établissements scolaires intéressés sont invités à s'inscrire avant le 28 février par téléphone au 02 43 49 46 42 ou par mail à [jumelages@laval.fr](mailto:jumelages@laval.fr)**

## CONSEILS NUMÉRIQUES

Vous rencontrez des difficultés pour effectuer des démarches dématérialisées ? Vous avez besoin d'un accompagnement pour optimiser l'usage de votre smartphone ou de votre tablette ? Vous souhaiteriez mieux comprendre le fonctionnement de votre ordinateur ?

À Laval, plusieurs associations peuvent vous venir en aide.

Au centre social associatif Clep, un conseiller numérique, récemment recruté, accompagne les particuliers et répond à leurs besoins numériques (02 43 56 41 31).

À la Ligue de l'enseignement, un espace numérique (la Marmite) accompagne le public dans ses démarches en ligne (31 allée du Vieux Saint-Louis, le mardi, de 12h à 14h, le mercredi, de 14h à 17h et le jeudi, de 17h à 19h).

L'Orpal anime aussi des ateliers hebdomadaires dédiés à la prise en main de tablettes numériques, spécialement conçues pour les seniors (02 43 56 42 60).

Enfin, l'association Net'Entraide met sur pied des ateliers numériques intergénérationnels (07 82 87 12 81).

Prochainement, deux conseillers numériques rejoindront aussi les services municipaux. Ils interviendront à l'espace associatif Noël-Meslier et dans les maisons de quartier.

## COMME SUR DES ROULETTES



La direction des Sports de la Ville organise une semaine du roller, du 14 au 18 février, au gymnase Gaston-Lesnard. Si certains créneaux horaires sont réservés pour les centres de loisirs, les structures jeunesse municipales et les clubs sportifs locaux, l'équipement sera ouvert à tous le mardi 15 et le jeudi 17 février, de 17h à 19h, en présence des éducateurs sportifs. Prêt de matériel possible sur place. L'animation est gratuite.

**Plus d'infos auprès de la direction des Sports au 02 43 49 43 98.**

## QUAND LES ŒUVRES D'ART PRENNENT VIE...

**Le Musée d'Art Naïf et d'Arts Singuliers (Manas) s'est lancé dans un projet original : la réalisation d'un film d'animation, en partenariat avec le Centre d'Accueil et d'Activités (foyer pour personnes en situation de handicap) et deux classes élémentaires de l'école Jules-Verne.**



Lors de l'accrochage, le personnage central d'une toile manque à l'appel...

Le projet, intitulé "La Fabrique du film d'animation", crée des passerelles entre le monde de l'animation audiovisuelle, de la marionnette et celui des arts visuels. Portée par la municipalité et le Manas, l'initiative compte trois volets : la conception et la réalisation d'un film en "stop motion", la création d'une marionnette inspirée de la collection naïve et singulière, et la fabrication d'un documentaire radio "making-of" retraçant la démarche. « *Nous souhaitons donner la possibilité aux résidents du Centre d'Accueil et d'Activités de s'impliquer dans la fabrication d'un film d'animation tout en valorisant la collection des œuvres du musée* », explique Cyrielle Langlais, responsable du service des publics des musées de Laval.

### Disparition au musée

Véritable point d'ancrage du projet, le film d'animation raconte l'histoire peu commune d'une œuvre qui arrive au Manas, dans une caisse de transport, pour y être exposée. Au moment précis de l'accrochage, on s'aperçoit que le personnage central du tableau a disparu... Ici, le personnage est une marionnette inspirée de la collection du musée et confectionnée par les résidents du Centre d'Accueil et d'Activités (C2A) accompagnés par les marionnettistes Maud Gérard et Gilles Debenat de la compagnie Drolatic Industry.

Pour mener à bien son projet, le Manas et le C2A ont fait appel à Philippe Julien, grand habitué des films d'animation, plusieurs fois primé et récompensé pour son travail. Le réalisateur a participé à



Philippe Julien (au centre), pendant le tournage, avec les élèves de l'école élémentaire Jules-Verne.

l'écriture du synopsis, du séquentiel et du scénario. Il a également assuré le tournage au sein du musée, au mois de septembre dernier, en compagnie des résidents du C2A.

Deux classes de l'école élémentaire Jules-Verne (CE2 et CM1) des Pommeraias ont été associées à l'opération. « *Au cours de sept ateliers, les élèves ont eu l'occasion d'apprendre les techniques du film d'animation, de visiter le musée et de découvrir l'univers de la web radio* », détaille Lauriane Dubois, médiatrice culturelle des musées de Laval.

Lors du tournage, les écoliers ont interviewé les artistes et les usagers du C2A pour alimenter un "making-of" qui sera diffusé sur les supports numériques développés par le Manas (visite virtuelle, site internet et réseaux sociaux) et sur une radio locale.

Le film d'animation sera projeté lors d'un atelier famille à la maison de quartier des Pommeraias le jeudi 17 février, à 14h (sur inscription). On a hâte de savoir si le petit personnage fugueur a regagné sa toile...

Plus d'infos auprès du Manas, au 02 53 74 12 30.



Petit Bout de Schu', par les élèves du Conservatoire.

## SCHUBERT AU CŒUR DE LA FOLLE JOURNÉE

**Pour son édition 2022, la Folle Journée en région met à l'honneur Frantz Schubert, le voyageur. Du 21 au 23 janvier, Laval va vibrer au rythme du compositeur autrichien. Une vingtaine de rendez-vous musicaux sont programmés.**

Le Théâtre, mais aussi l'Avant-Scène, la Chapelle Ambroise-Paré et Le Reflet (à Saint-Berthevin) seront les principaux lieux d'accueil de cette Folle Journée. Le concert inaugural (vendredi 21 janvier, 20h30, au Théâtre) a été confié au Paris Mozart Orchestra. Au programme, l'*Ouverture de Rosamunde D.* de Schubert et le *Concerto pour piano et orchestre n°3* de Beethoven, par la pianiste Nathalie Milstein, sous la direction de la cheffe d'orchestre Claire Guibault.

On notera aussi le concert des pianistes Anne Queffélec et Garpard Dehaene (dimanche 23 janvier, 16h30, au Théâtre), qui interpréteront à quatre mains la *Fantaisie en fa mineur D. 940* de Schubert.

### Petits Bouts de Schu'

Au-delà des têtes d'affiche, la Folle Journée est l'occasion d'assister à de nombreux spectacles qui s'enchaînent, le temps d'un week-end. Les élèves du Conservatoire de Laval Agglo sont largement

associés à cette nouvelle édition. Parmi les rendez-vous spécialement concoctés pour l'occasion, on ne manquera pas les *Petits Bouts de Schu'* (samedi 22 janvier, 11h et 15h30, à l'Avant-Scène), par les musiciens des départements bois et danse, qui donneront des extraits d'œuvres choisies parmi le répertoire de Schubert... et de Schumann. L'Orchestre d'Harmonie de Laval sera lui aussi de la partie avec un concert proposant des arrangements de pièces connues de Schubert, mais aussi de Weber et de Beethoven (dimanche 23 janvier, 11h30, au Théâtre).

Enfin, tout le week-end, dans le hall du Théâtre, une exposition intitulée "Schubert Flash" sera présentée par un groupe d'élèves adultes de l'atelier d'arts visuels du Conservatoire. Une interprétation vagabonde d'un Schubert iconique décliné en une symphonie de couleurs...



Le Paris Mozart Orchestra inaugurer la Folle Journée, vendredi 21 janvier, au Théâtre.

Retrouvez le programme sur [www.lafollejournee.laval.fr](http://www.lafollejournee.laval.fr)

## MES RENCONTRES, DIDIER BÉNESTEAU JUSQU'AU 27 MARS

*Manas*

Collectionneur enthousiaste, Didier Bénesteau s'intéresse à différents mouvements et langages artistiques. Invité par le Musée d'art naïf et des arts singuliers, il y présente environ 250 pièces issues de sa foisonnante collection personnelle. Une sélection éclectique qui réunit des grands noms de l'art naïf comme Sanfourche ou Alain Pauzié, mais également des artistes contemporains tels que Rachid Koraïchi, Marcel Hasquin, Djoti Bjalava... Un cabinet de curiosités a aussi été reconstitué pour l'occasion. L'exposition, qui a nécessité de longs mois de préparation, occupe la salle d'honneur du musée. Elle résume « 40 ans de vie, de rencontres et d'émotions ».

### Autour de l'exposition

- Visites commentées les dimanches 16 et 23 février (15h30) et du 8 au 18 février, les mardis, mercredis et jeudis (17h), 3€, sans réservation.
- Ateliers de création plastique en famille (à partir de 4 ans) : "Trésor sous cloche", mercredi 9 et 16 février, 14h. Gratuit, sur réservation au 02 53 74 12 30.

**Place de la Trémoille, du mardi au samedi, de 9h à 12h et de 13h30 à 18h. Le dimanche, de 14h à 18h. Entrée gratuite.**



## EN QUÊTE D'ÉGALITÉ JUSQU'AU 27 MARS

*Zoom*

Mettez vos préjugés à l'épreuve en partant sur les traces du racisme avec le Zoom, centre de culture scientifique technique et industrielle de Laval. L'exposition *En quête d'égalité*, présentée jusqu'au début du printemps, vous permettra de comprendre comment naissent les stéréotypes. Vous pourrez aussi jouer avec votre ADN ou tester vos connaissances sur le sujet. Chaque pôle de l'exposition aborde de grandes questions sur lesquelles la psychologie, les sciences biologiques et l'histoire permettent de se pencher pour déconstruire la notion de racisme.

**21 rue du Douanier Rousseau. Tout public. Du mardi au vendredi, de 10h à 12h et de 13h30 à 18h ; le samedi, de 10h à 12h et de 14h à 17h30 ; le dimanche, de 14h à 18h. Tarifs : de 0 à 2 €. Gratuit le premier dimanche du mois. [www.zoom.laval.fr](http://www.zoom.laval.fr)**



## PLONK ET REPLONK REVISITENT LAVAL

**DU 4 JANVIER AU 26 MARS**

*Hall du Théâtre*

Vous pensiez connaître la ville sous toutes ses coutures ? Et pourtant, l'exposition présentée dans le hall du Théâtre vous réserve d'étonnantes surprises... Les berges de la Mayenne, le Vieux-Pont ou la rue des Déportés y figurent sous un angle étonnant. Depuis plus de 20 ans, le collectif formé par Jacques et Hubert Froidevaux et Miguel-Angel Morales détourne avec humour et poésie des images issues de fonds photographiques. Ici, d'anciennes cartes postales de Laval, ambiance Belle Époque, ont été revisitées. Ne soyez pas surpris de croiser un train volant ou un éléphant de cirque au beau milieu de la photo. Toutes sortes d'éléments cocasses font irruption au gré de l'imagination débordante des artistes. Pour le plus grand bonheur du public.

**À voir dans le hall du Théâtre, 34 rue de la Paix. Accès libre. 02 43 49 86 30.**



## ARTOTHÈQUE

**SAMEDI 8 ET  
15 JANVIER,  
DE 14H30 À 17H30**

*La Maison Rigolote*

Et si vous donniez des airs de galerie d'art à votre salon ? C'est ce que vous suggère l'Association pour la promotion de l'art d'aujourd'hui en Mayenne (3A53) avec son artothèque. Grâce à un système de

location (10 € par trimestre et par œuvre), vous pouvez héberger une ou plusieurs œuvres (toile, photo, sculpture...) signées d'artistes venus de différents horizons.

Deux nouvelles sessions de prêts sont proposées les 8 et 15 janvier, de 14h30 à 17h30. Le retrait a lieu à la Maison Rigolote, siège de l'association, 58 ter rue du Hameau (réservation possible sur [www.aaa53.fr](http://www.aaa53.fr)).

Les 29 et 30 janvier, l'association invite plusieurs artistes en herbe à exposer leurs travaux lors d'un "week-end flash" à la Maison Rigolote. En février, le photographe Thomas Sablé présentera quelques-unes de ses images. Enfin, dernière date à noter sur vos tablettes : le samedi 22 janvier, 3A53 tient son assemblée générale, à partir de 15h.

**contact@aaa53.fr,  Galerie La Maison Rigolote**

## ALTAÏR CONFÉRENCES LES 10 ET 31 JANVIER À 14H30 ET 18H30

*Cinéville*

De l'Himalaya à l'Amazonie en passant par le Sri Lanka ou la Russie, le programme de ciné-rencontres concocté par Altaïr Conférences ouvre une magnifique fenêtre sur le monde. Chaque séance se déroule en présence du réalisateur, qui vient présenter son film et rencontrer le public. Les prochains rendez-vous sont programmés le lundi 10 janvier, avec le film *Route 66*, de Christian Vérot, (un road-movie qui emmène le spectateur sur la mythique voie des États-Unis) et le lundi 31 janvier, avec *Katmandou-Népal*, de Sébastien Braquet (un étonnant documentaire qui rend hommage à un pays pas comme les autres). À chaque fois, deux séances sont proposées (14h30 et 18h30).

**Cinéville, 25 quai André-Pinçon.**

**Tarifs : 10 € (plein), 8 € (réduit).**

**Plus d'infos au 02 43 59 93 93 ou au 06 81 49 33 30 ou à [poirier.r@orange.fr](mailto:poirier.r@orange.fr)**

**Tout le programme sur [www.altairconferences.com](http://www.altairconferences.com)**

## LE CRI DU CAIRE

**SAMEDI 15 JANVIER, 20H30**

*Le Théâtre*

À la croisée des styles, entre rock, poésie soufie, jazz, *spoken word* et volutes orientales, *Le Cri du Caire* déploie une création métissée d'une grande puissance métaphorique, née d'une nécessité de découvertes et de rencontres, qui transcende les racines, les identités et les frontières. À l'origine de ce spectacle, l'écrivain poète et chanteur égyptien Abdullah Miniawy, rejoint par de grands musiciens comme Peter Corder (saxophone), Karsten Hochapfel (violoncelle) ou Érik Truffaz, trompettiste de génie qui fait bouger les lignes entre jazz, percées électroniques et mélanges aventureux.

**Salle Barbara Hendricks. Tarifs : 22 €, 17 € et 8 €. À 19h30, prélude "D'un monde à l'autre", par les voix du chœur et les ateliers jazz du Conservatoire. Accès libre.**



## COMPTINES EN VOYAGE

**DIMANCHE 16 JANVIER, À 10H**

*L'Avant-Scène*

Un spectacle musical joyeux et participatif. Voilà ce que propose Rémi, avec ses *Comptines en voyage*. L'artiste revisite les chansons de notre enfance. Le grand cerf, les petits poissons ou encore les crocodiles sont de l'aventure, tout comme d'autres personnages lors d'escales en Afrique, chez les cow-boys, en Russie ou dans le monde celtique. Les enfants (tout comme les grands) sont invités à mimer, chanter et danser sur des rythmes venus d'ailleurs, plongés dans un univers coloré et ludique grâce au joli décor animé qui évolue au fil du spectacle.



**Un moment à partager en famille, adapté pour les enfants de 6-7 mois à 6-7 ans (durée du spectacle : 45 minutes). Tarifs, infos et réservations sur [www.remi-comptines.com](http://www.remi-comptines.com) ou au 06 19 56 61 92.**

## PLATEAUX PARTAGÉS ÉLECTRO-BOIS

**SAMEDI 29 ET DIMANCHE 30 JANVIER**

*Le Théâtre*

Au carrefour des instruments à vent et des expérimentations électroniques, deux grands musiciens sont invités par le Conservatoire de Laval Agglo pour un week-end musical détonnant. Guillaume Perret, saxophoniste, compositeur et arrangeur de jazz et Ludivine Issambourg, flûtiste considérée comme fer de lance de la scène électro-jazz française. Chacun d'eux animera un plateau partagé au Théâtre de Laval. Le premier, animé par Guillaume Perret, fera participer l'orchestre junior et la classe orchestre du collège De Martonne (samedi 29 janvier, à 20h30). Le second réunira autour de Ludivine Issambourg une centaine de flûtistes venus de tout le département (dimanche 30 janvier, à 16h).

Deux rendez-vous à ne pas manquer. Sans oublier une conférence tout public animée par Ludivine Issambourg (dimanche à 11h), des stands de luthiers et des interventions du nouvel ensemble Laval French Touch.

**Accès libre. Plus d'infos sur [www.crd.agglo-laval.fr](http://www.crd.agglo-laval.fr), 02 53 74 14 14.**

## MONTE DANS L'BUS

**DU 9 AU 20 FÉVRIER**

*Laval Agglomération*

Fondé à Laval en 2013 par l'association Poc Pok, le festival *Monte dans l'bus* n'a cessé de se développer depuis sa création. Il s'installe aujourd'hui dans différents lieux culturels de la ville et de l'agglomération afin d'accueillir près de 2 000 festivaliers en herbe.

Pour sa nouvelle édition, le projet évolue encore et se décline en trois parties : le festival, la saison au cours de laquelle plusieurs spectacles estampillés *Monte dans l'bus* sont proposés à Laval et dans son agglomération, et des rendez-vous dans les bibliothèques et médiathèques du territoire tout au long de l'année.

Le temps du festival se déroule du 9 au 20 février. Chaque jour, concerts, bals, contes et autres propositions musicales sont annoncés... Premier rendez-vous à noter sur vos tablettes : *Transparence*, un ciné-concert électro signé du duo vendéen Télécoma, mercredi 9 février, à 17h. Projections, vieilles pellicules et musiques électroniques se mêlent dans un spectacle entre ombre et lumière, accessible dès 6 ans (au 6PAR4. Tarif : 6€). Autre invitation à ne pas manquer : le bal rock participatif *Let's dance*, proposé par la compagnie La Ruse, dimanche 13 février, à 15h. Un moment à partager en famille, dès 6 ans (à la Scomam, 19 rue Léo-Lagrange. Tarif : 6€). Tous en piste !

**Infos et programme complet sur [www.6par4.com/monte-dans-lbus](http://www.6par4.com/monte-dans-lbus)**



## NUITS DE LA LECTURE

**VENDREDI 21 ET SAMEDI 22 JANVIER**

*Bibliothèque Albert-Legendre et médiathèque de Saint-Nicolas*

Deux temps forts sont proposés cette année pour célébrer les *Nuits de la Lecture* à Laval : le premier à la bibliothèque Albert-Legendre (vendredi 21 janvier, à partir de 20h30) et le second à la médiathèque de Saint-Nicolas (samedi 22, dès 18h). Vendredi, c'est un concert, intitulé *(Toujours) deux*, qui sera donné. Entre fiction et récit autobiographique, ce spectacle mêle chansons, projections vidéo et récit. Le musicien rennais David Delabrosse se retrouve accompagné au chant par les hologrammes d'une jeune femme, de son frère jumeau ou encore de son fils. Un spectacle intime et chaleureux au cours duquel le virtuel devient parfois bien réel.

Le lendemain, le public a rendez-vous à la médiathèque de Saint-Nicolas. Dès 18h, des lectures seront proposées aux plus petits. À partir de 20h, les jeunes (et les moins jeunes) seront conviés à un tournoi de jeux vidéo.

**Entrée libre. Pour en savoir plus, contacter la bibliothèque Albert-Legendre, place de Hercé, 02 43 49 47 48. [www.labib.agglo-laval.fr](http://www.labib.agglo-laval.fr)**



## LA MÉCANIQUE DE PETIT PIERRE

**DIMANCHE 6 FÉVRIER À 16H**

*Bibliothèque Albert-Legendre*

Garçon vacher au visage tordu, presque sourd et aveugle, Petit Pierre, moqué par ses camarades, est doté d'une force de vie. Il ne perd rien de ce qui lui est offert : l'amour de sa famille, la richesse de la nature et l'affection de ses vaches. Génie et beauté intérieure du personnage dégagent une poésie mécanique d'un monde sensible vu d'un œil presque aveugle mais d'un cœur généreux. À partir de matériaux de récupération, Petit Pierre va imaginer, assembler, construire un manège extraordinaire.

À une période où on parle beaucoup du handicap et du regard posé sur ceux qu'on appelle différents, laissez-vous embarquer dans ce joli voyage proposé par la Compagnie du Moulin en herbe.

**Place de Hercé. Gratuit. Réservation obligatoire au 02 43 49 47 48.**

## CRIN BLANC

**DIMANCHE 20 FÉVRIER, 17H**

*Le Théâtre*

Palme d'Or du court-métrage en 1953, *Crin Blanc* est devenu un grand classique des films pour enfants. L'histoire de ce cheval, chef de troupeau en Camargue, d'abord capturé par l'homme, mais qui réussit à s'échapper pour retrouver sa liberté, fait écho à notre époque, au nécessaire éveil des consciences sur le rapport entre l'homme et la nature. Camille Saglio et Matthieu Dufrene, de la Compagnie Anaya proposent un ciné-concert épatant, ponctué par le galop des chevaux et le chant envoûtant de Camille Saglio. Les compositions originales du duo font merveille (spectacle présenté dans le cadre du festival *Monte dans l'bus*).

**Salle Barbara Hendricks. Tarifs : 8 €, 6 €. [www.leteatre.laval.fr](http://www.leteatre.laval.fr)**





COLLECTIF

FUTUR

# 2022, UNE ANNÉE POUR OSER

CRÉER • AGIR • CONSTRUIRE

SOLIDAIRE

**Florian Bercault**

Maire de Laval, Président de Laval Agglomération

**et l'ensemble des élus**

**vous souhaitent une bonne année**

TERRITOIRE

DURABLE

laval.fr



agglo-laval.fr