

Poitiers

L'ACTU, LA VILLE, LA VIE

Mag

Au menu du
service public

JANVIER 2026 | N° 330

poitiers.fr



Dans le rétro



Au cœur des lumières des fêtes, la fanfare La Belle Image a fait danser le marché de Noël place Leclerc.

© Yann Gachet - Ville de Poitiers

Poitiers Mag

L'ACTU, LA VILLE, LA VIE



MAGAZINE D'INFORMATION DE LA VILLE DE POITIERS

Directrice de la publication : Léonore Moncond'huy

Rédactrice en chef : Marie-Julie Meyssan

Équipe rédactionnelle : Florent Bouteiller, Magali Debuis, Claire Marquis, Marie-Julie Meyssan, Hélène de Montaignac, Marine Nauleau, Mélanie Papillaud, Anne Poncelin de Raucourt, Gaëlle Tanguy

Couverture : Yann Gachet - Ville de Poitiers

Mise en page : Agence Scoop communication

Maquette : Latitude | **Impression :** Maury Imprimeur

Tirage : 59 000 ex. | **Dépôt légal à parution :** N° ISSN 2678-1565

La version audio est disponible sur poitiers.fr

Vous ne recevez pas le magazine ? Signalez-le sur poitiers.fr



Restons connectés
poitiers.fr



31 jeunes et 1 001 idées : les collégiens volontaires s'engagent pour 2 ans au sein de la nouvelle promo du Conseil communal des jeunes.

© Yann Gachet - Ville de Poitiers

Cinq chantiers qui changent la ville

La future École européenne supérieure de l'image prend forme aux Couronneries.

© Yann Cachet - Ville de Poitiers

2026 verra l'aboutissement de plusieurs projets au long cours, certains portés par la Ville de Poitiers, d'autres par Grand Poitiers. Focus sur 5 chantiers qui transforment des équipements pour mieux accueillir des services publics structurants.

1. L'ÉESI, UN HAUT LIEU DE L'ENSEIGNEMENT ARTISTIQUE

Aux Couronneries, le chantier de construction de la future École européenne supérieure de l'image entre dans sa dernière ligne droite. Il s'agit de réaliser les finitions intérieures – aménagements, installations techniques, peintures – avant la livraison en avril. Les étudiants feront leur rentrée en septembre dans un bâtiment lumineux de 4 500 m², ouvert sur le quartier. Il réunira des ateliers, des salles de cours, une galerie d'exposition et un auditorium de 180 places. Conçu pour être à la fois pratique et accessible, ce nouvel équipement constituera une avancée majeure pour l'enseignement artistique à Poitiers.

2. LA CASERNE, UN TIERS-LIEU TOURNÉ VERS L'ÉCONOMIE SOLIDAIRE

Ancienne caserne de pompiers, le site de Pont-Achard s'apprête à

devenir un lieu hybride et ouvert, exemplaire sur le plan écologique. Sur 5 000 m², il réunira des ateliers et des bureaux dédiés à l'économie sociale et solidaire, une auberge collective et des hébergements solidaires, ainsi qu'une agora et un restaurant.

3. LA PÉPINIÈRE REMISE À FLOT

En septembre, à l'issue de près de 3 ans de travaux, les baigneurs vont à nouveau pouvoir se jeter à l'eau au centre aquatique. Le but du chantier était de corriger d'importantes malfaçons et de moderniser l'équipement : sécurisation complète de la verrière, de la ventilation et du chauffage, traitement des infiltrations, amélioration de l'accessibilité, réaménagement de la rivière à courant...

4. LE CCAS, UN ACCUEIL SOCIAL MODERNISÉ

Le bâtiment du Centre communal d'action sociale fait lui aussi peu

neuve. La restructuration globale est assortie d'une extension exemplaire sur le plan écologique avec une isolation en chanvre, une toiture végétalisée et des gîtes pour la faune dans le bâti. Fin 2026, le site offrira un accueil optimisé pour les habitants ayant des besoins dans les domaines de la petite enfance, du grand âge, du handicap ou pour les personnes en situation de fragilité, et de meilleures conditions de travail pour les agents.

5. LES HALLES RÉINVENTÉES

Les Halles du marché Notre-Dame bénéficient d'une modernisation profonde : nouvelle couverture, isolants biosourcés, sols et menuiseries refaits... Menés en site occupé grâce à un phasage précis, les travaux touchent à leur fin. À la clé : plus de confort, de convivialité et un marché au cœur du centre-ville ouvert toute la semaine. ●



Des pépites écoconçues, locales et solidaires

© Yann Gachet - Ville de Poitiers

La fibre du réemploi

Des canapés, des tables basses, des fauteuils, des lampes... Conçue à partir de matériaux recyclés, la collection Fibr ! mêle créativité, artisanat et formation professionnelle.

« Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin ! », résume Stéphan Hamache, tapissier-décorateur, à propos du projet de mobilier écoresponsable cosigné avec La Regratterie et Croix-Rouge Insertion Valoris. Lancée fin 2024, la collection Fibr ! prend forme aujourd'hui dans une boutique située au 118 rue du Faubourg-du-Pont-Neuf. La Regratterie transforme les rebuts de Secatol en ossatures bois. L'atelier couture de Valoris assemble les housses en tissu. Les salariés en insertion sont formés par Stéphan Hamache, via un mécénat

de compétences. « C'est une vraie montée en savoir-faire de nos équipes », explique Céline Besnard, directrice du chantier d'insertion. L'atelier Stéphan Hamache recycle ses chutes de mousses et assure le montage final. Excellence artisanale, réduction des déchets, insertion professionnelle, coopération en circuit court... Fibr ! coche toutes les cases d'un projet vertueux. Mieux : « On veut dépasser la matière réemploi pour aller vers un produit élégant et confortable », glisse Jonathan Gonsalves, responsable de La Regratterie. Et ça aussi, c'est réussi ! ●

Recensement

Le recensement de la population approche à grands pas ! La campagne se déroulera **du jeudi 15 janvier au samedi 21 février**. 22 agents recenseurs, mandatés par la Ville, vont se présenter aux habitants, munis d'une carte tricolore officielle signée de la Maire de Poitiers. Les habitants des 4 751 logements concernés cette année seront prévenus du passage des agents quelques jours avant par courrier et par affichette. Participer, c'est contribuer à une meilleure connaissance de la population et à l'amélioration des services publics de la ville.

➔ poitiers.fr

Salon du lycéen et de l'étudiant

Conseils sur Parcoursup, informations sur les formations, les écoles et les débouchés, échanges avec des professionnels... Le Salon du lycéen et de l'étudiant, c'est 2 jours pour y voir clair sur son choix d'orientation **vendredi 23 et samedi 24 janvier** de 9h à 17h au Parc des Expos.

➔ parcexpo-grandpoitiers.fr

I Will Be Bike, l'atelier mobile

Alexis Sebastian, passionné de petite reine, a créé son atelier mobile de réparation, d'entretien et de customisation de vélos. Sa particularité : il aime réutiliser des pièces d'occasion et bricoler des vélos anciens pour les remettre au goût du jour. « C'est plus écologique et puis ça coûte moins cher », explique Alexis. Je propose aussi de préparer un vélo pour de la longue distance, installer des sacoches, de l'électricité si besoin... » Une crevaillon sur le chemin du travail ? I Will Be Bike intervient au bureau. Une révision de vélo avant le printemps ? Il passe à domicile, week-end compris, comme chez Julien, un client qui souhaitait une révision complète de son gravel : « C'est pratique, cela évite de démonter ses roues pour aller au magasin. Et puis, cela me permet de discuter technique avec Alexis pendant qu'il travaille... ou de me poser dans mon canapé en attendant. » ●

➔ iwillbebike.fr



Alexis Sebastian intervient dans un rayon de 50 km autour de Poitiers.

© Claire Marquis

L'université ouvre ses portes

La journée portes ouvertes de l'université de Poitiers aura lieu **samedi 28 février** de 9h à 17h. Pour tout savoir sur les formations et les services dédiés aux étudiants, rencontrer les enseignants et les étudiants de l'université, rendez-vous sur le campus.

➔ univ-poitiers.fr



© Yann Gachet - Ville de Poitiers



L'Office municipal du sport va fêter ses 60 ans.

© Claire Marquis

Ça déménage à l'OMS

L'Office municipal du sport (OMS) vient d'emménager dans ses nouveaux locaux, plus adaptés à ses activités. Le partenaire des associations sportives poitevines poursuit sa mission et son indispensable soutien.

Entourée par le Clain, nichée dans le moulin de Chasseigne, l'association se prépare à fêter ses 60 ans d'activité cette année. L'OMS réunit pas moins de 120 associations de sport, soit 16 000 licenciés, dans un but principal : la mutualisation ! Emprunter des tivolis, des percolateurs, une sono pour une fête de club ? L'OMS prête. Besoin d'une salle pour une réunion ? L'OMS accueille. Un doute juridique, une aide pour la comptabilité d'un club ? L'OMS conseille.

Cet acteur historique du monde sportif poitevin coorganise des événements avec la Ville, comme les Jeudis de l'été, avec des ateliers sportifs, ou la fête des Associations. « Les clubs phares de Poitiers sont adhérents, rappelle fièrement Jean Hamache, le président, mais aussi les plus petites associations. » L'OMS édite aussi un annuaire des clubs, donnant à voir la foisonnante vie sportive du territoire. ●

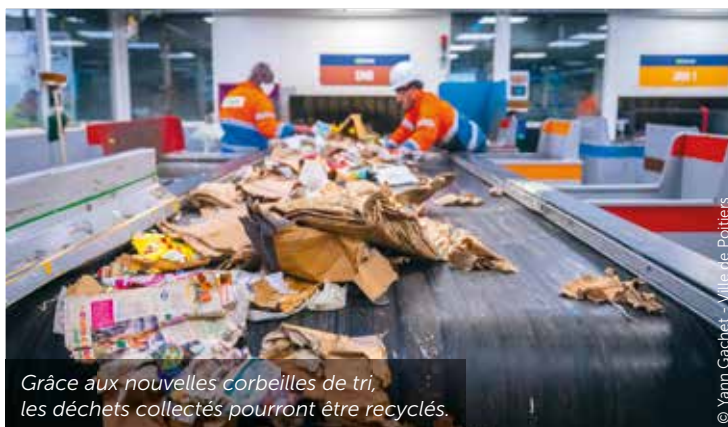
➔ oms-poitiers.fr

-30 %

C'est la réduction de consommation énergétique du système de chauffage du groupe scolaire Condorcet, à Poitiers Ouest, grâce à l'installation de 4 chaudières à granulés pilotables à distance. Une performance récompensée par les Trophées du granulé 2025.

Le tri est dans les rues

Les corbeilles de rue vont être progressivement remplacées en 2026 et 2027 par des poubelles permettant de faire le tri. Les flux de déchets sont les mêmes qu'à la maison : ordures ménagères, papiers/emballages et même verre pour certaines poubelles tri-flux. Ce changement a plusieurs objectifs : répondre à une obligation réglementaire, donner l'habitude de trier en toutes circonstances, et rendre la collecte plus efficiente en réduisant le nombre de poubelles tout en doublant leur contenance et en améliorant leurs emplacements. C'est l'entreprise châtelleraudaise Seri qui installera le nouveau mobilier à partir du début d'année. ●



Grâce aux nouvelles corbeilles de tri, les déchets collectés pourront être recyclés.

© Yann Gachet - Ville de Poitiers

Agricultrice au naturel

À la Ferme de l'Airvaudais, Edwige Mathis met en pratique une agriculture bio avec des animaux en plein air et des produits de qualité.

**« Notre
activité
permet de
faire bien
manger
les gens
autour de
nous. »**

> Nature et polyvalence

« Je ne fais pas 1 métier, j'en fais 15 ! » Dans le modèle agricole pratiqué par Edwige, tout est lié. Associée à son conjoint, Mickael Boullin, la jeune femme jongle entre ses 45 vaches en pâture toute l'année, le travail des sols, la salle de traite mobile, l'atelier de transformation, la vente, les marchés publics et 5 salariés. Sans oublier la présidence du club de gym d'Airvault qui la ramène à son ancienne vie d'éducatrice sportive.

> Du champ au dessert

Les 5 races de vaches différentes produisent 230 000 l de lait à l'année, dont 170 000 sont transformés en yaourt, crème dessert, riz au lait et fromage blanc, « vendus en grandes surfaces et à la restauration collective, dont celle de la Ville de Poitiers. La transformation est une vraie valeur ajoutée. » Comme les valeurs du collectif qui permettent de négocier les prix du lait avec un groupement d'éleveurs ou de mutualiser les savoirs avec le réseau Invitation à la ferme.

LA VILLE

Saint-Simplicien, le bon plan qui change tout

Le futur plan Saint-Simplicien laissera davantage d'espace à la végétation et à la convivialité.

© Simon Bouet - Ville de Poitiers

Dès ce mois de janvier, le plan Saint-Simplicien, en centre-ville, fera l'objet de travaux. Objectif : une circulation apaisée et des îlots de végétation pour les beaux jours.

La petite place – ou plan – Saint-Simplicien va gagner en convivialité et en tranquillité. Après des ateliers de concertation menés avec les riverains en février et avril 2025, des travaux démarrent dès ce début d'année pour améliorer le cadre de vie. Sur cette place éloignée des regards, la présence de conteneurs avait attiré le dépôt sauvage de déchets en tous genres. C'en est fini depuis l'automne dernier. À l'exception de la borne de déchets alimentaires, les conteneurs ont été déplacés à proximité, sur le boulevard Anatole-France. En venant du boulevard, passer par le plan Saint-Simplicien permet de rejoindre le centre-ville, ce qui augmente le flux de circulation automobile. Aussi, la chaussée va être rétrécie

de façon à amener les voitures à davantage de prudence. Les places de stationnement – 15 places dont une PMR qui a été ajoutée – seront repositionnées le long de la chaussée. Dans l'espace libéré des voitures, des pelouses vont être créées, plantées d'arbustes. Les 2 tilleuls et l'orme existants seront intégrés à ces espaces verts. Enfin, la désimperméabilisation permettra d'infiltrer sur place une partie des eaux de pluie pour éviter de charger les réseaux. « Les places de stationnement seront conçues sur des dalles engazonnées. De même, les végétaux seront irrigués à partir des eaux pluviales des façades de la place », explique Charlotte Sauvion, de la direction Transition écologique à la Ville de Poitiers. Ces travaux ont été chiffrés à 330 000 €, comprenant la

Dans le chrono

- Février et avril 2025**
Ateliers de concertation avec les habitants
- 12 janvier – 17 avril 2026**
Travaux. Une déviation de la circulation sera mise en place
- Mai 2026**
Achèvement du réaménagement

rénovation du réseau d'assainissement et d'eau potable. Ils sont financés par Grand Poitiers au titre de la voirie. Dans quelques mois, la place Saint-Simplicien sera méconnaissable sous le soleil du printemps. ●

À table !

Dans les cuisines de la Ville, ça s'active, ça mijote, ça prépare : les équipes de restauration collective mettent les petits plats dans les grands pour offrir des repas sains, durables et gourmands. Histoire de transformer chaque assiette en moment de découverte, de partage et de plaisir.

À l'école du bien-manger

La Ville assure en régie la préparation de 6 500 repas journaliers de qualité dans les 2 cuisines centrales, Andersen et Tony-Lainé. De là, les plats sont distribués dans les crèches, écoles, Ehpad, résidences autonomie, au restaurant administratif ou encore au domicile des aînés. Cette organisation s'appuie sur une sécurité sanitaire strictement encadrée que les équipes appliquent rigoureusement. Avec 80 % de son activité dédiée aux écoliers et une fréquentation en hausse, la restauration collective ne cesse de s'adapter. L'enjeu ? Proposer de bons repas, accessibles à tous, équilibrés et ancrés dans la saison.

MANGER VERTUEUX

La qualité du service passe notamment par l'acte clé d'achat des denrées. À ce titre, le récent marché public est un levier efficace pour donner à déguster une alimentation plus durable. La Ville de Poitiers est signataire

En chiffre

1,2 million

de repas sont préparés par la Ville de Poitiers chaque année.



Au restaurant scolaire, les enfants découvrent des plats équilibrés, pour apprendre à bien manger tout en se faisant plaisir.

de la charte Ética, qui favorise les pratiques d'élevage respectueuses du bien-être animal. Côté assiette, signalons 2 menus végétariens hebdomadaires, et la limitation des produits transformés au profit de davantage de préparations maison.

MOINS DE GASPILLAGE, PLUS D'AUTONOMIE

L'effort zéro plastique progresse : place au vrac plutôt qu'aux portions individuelles emballées, recours accru aux contenants en inox. La lutte antigaspi, elle, passe par des tables de tri repensées, des pesées régulières et, en cas de repas non servis et sous conditions, de dons à la Banque alimentaire. La notation du succès des repas via un logiciel, le travail sur la présentation (« un repas commence par les yeux ») et des commissions régulières associant diététicienne, professionnels, convives et parfois enfants permettent d'affiner en continu les menus et les portions. Dans les crèches et les écoles, le service évolue aussi : le self à table renforce l'autonomie des enfants, libres d'adapter les quantités tout en étant encouragés à goûter. Une restauration plus durable et pédagogique se met ainsi en place, assiette après assiette. ●



© Yann Gachet - Ville de Poitiers

Dans les coulisses de la cuisine centrale

Il est 7h, Poitiers dort encore ou s'étire à peine. Ici, ça pulse. La brigade de la cuisine centrale de Tony-Lainé tourne à plein régime. Dans les marmites, le potimarron bio souffle sa vapeur. Va s'y adjoindre le poisson qui achève sa cuisson. Avec de l'huile d'olive, de l'ail et du persil, ils vont constituer une savoureuse brandade. La brunoise de légumes s'égoutte grâce à un bac basculant pour épargner le dos des agents. Chaque geste a un objectif : préparer des repas sains et conformes aux normes sanitaires. Les caisses de liaison chaude attendent leur service, prêtes à garantir les + 63 °C réglementaires.

MÉTIER EXIGEANT, GESTES PRÉCIS, HYGIÈNE MILLIMÉTRÉE

En zone froide, on dresse la salade de quinoa ; les endives barbotent dans des évier en inox. Dans la zone de comptage, on portionne gâteaux et fromages. À la plonge, le matériel massif est soigneusement nettoyé. La mécanique de la cuisine centrale est bien huilée, l'hygiène est la première recette du jour. Ici, la marche en avant est une chorégraphie pensée pour respecter les règles d'hygiène et de sécurité : livraisons, épicerie et chambres froides en début de chaîne, puis zone sans plastique où l'on lave même les semelles de ses chaussures, légumerie où l'on épluche à qui mieux mieux... Au mur, le plan de désinfection, partout la maîtrise sanitaire. Oui chef ! ●

Circuit court, idées longues

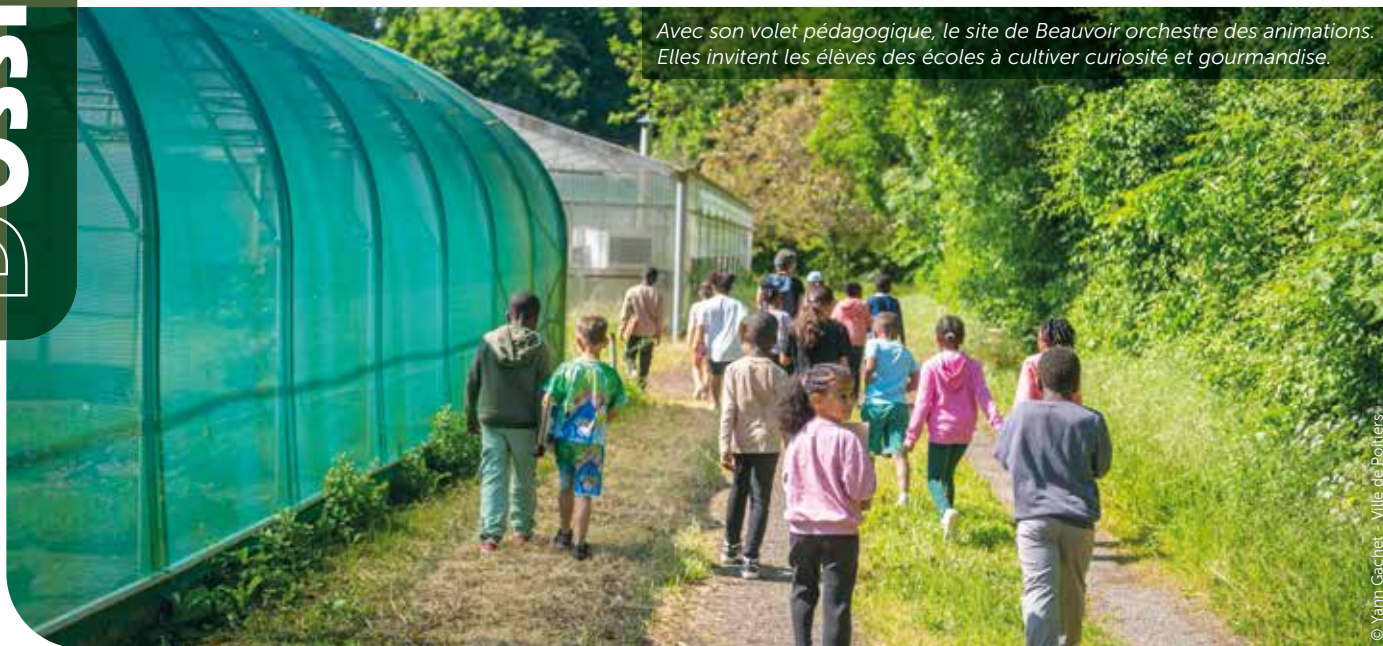
Et si la viande servie dans les cantines provenait directement d'éleveurs du territoire ? C'est le pari d'une dizaine de producteurs réunis en coopérative. Grand Poitiers créera à Coulombiers l'Atelier des Vallées, un bâtiment de 600 m² construit et équipé, que la coopérative louera. Cet outil permettra d'approvisionner de nombreux restaurants collectifs du territoire, dont ceux de Poitiers, en viande locale, fraîche et de qualité. La transformation sur place réduira le gaspillage : utilisation complète des carcasses, valorisation de morceaux peu connus, fabrication de saucissons et pâtés, conditionnement sous vide... Les éleveurs y gagneront aussi en stabilité grâce à des commandes annualisées. La Ville de Poitiers soutient le projet de l'Atelier des Vallées par une prise de participation dans la Société coopérative d'intérêt collectif (Scic).

La future légumerie suivra la même logique : des maraîchers locaux y livreront leurs récoltes, et les légumes seront lavés, épluchés et préparés sur place.



En cuisine, chaque geste est réalisé avec précision et dans le respect des normes sanitaires.

© Yann Gachet - Ville de Poitiers



Avec son volet pédagogique, le site de Beauvoir orchestre des animations. Elles invitent les élèves des écoles à cultiver curiosité et gourmandise.

© Yann Gachet - Ville de Poitiers

Les serres nourricières

Le changement de culture entrepris aux serres municipales se poursuit. Auparavant dédié à la production horticole, essentiellement de fleurs annuelles, le site de Beauvoir cultive à présent des légumes et des petits fruits pour la restauration collective. Pour la 2^e année d'exploitation, la surface maraîchère et la production ont doublé. 10 t de légumes ont régalié les convives de la Ville de Poitiers. Les menus et l'organisation des cuisines centrales s'adaptent

au rythme de la production, et inversement. Le nombre de plants est anticipé au mieux. La période exacte de maturité des fruits et légumes étant liée à la météo, le jour de livraison et les quantités réelles sont difficilement prévisibles très en amont. Dans la foulée de la cueillette, l'équipe livre aux cuisines centrales la récolte des légumes ultrafrais qui seront cuisinés illico. Lorsque la production est importante, il faut veiller à ne rien jeter.

En 2025, les serres municipales de Beauvoir ont fourni 18 % des légumes frais de la restauration collective, faisant grimper la part des légumes bio cuisinés de 22 à 40 %. Sur le site, 5 personnes gèrent la production et les équipements. L'accueil pédagogique des élèves des écoles est assuré par une médiatrice dédiée. Le site compte 3 500 m² de serres, 2 500 m² de tunnels, 2 grands potagers, 1 forêt gourmande de 4 500 m² et 2 ruches. ●

La routine qui brille

Dans les écoles des quartiers prioritaires, l'hygiène bucco-dentaire est pratiquée au quotidien de manière ludique.

Le rituel est bien établi après le déjeuner des écoliers de grande section ou de CP de 3 écoles maternelles et élémentaires des quartiers prioritaires. Son nom ? Frotte quenottes. Chaque enfant dispose d'un kit dentaire et s'initie au brossage des dents, guidé par un sablier géant et des animateurs qui font de ce moment un petit jeu. Ce temps d'éducation à la santé permet d'enseigner des habitudes de vie que l'on garde en devenant adulte. La maternelle Tony-Lainé rejoint le dispositif ce mois-ci. Aux Couronneries et aux Trois-Cités, M'tes dents, financé par la Caisse primaire d'assurance maladie, complète l'action : il s'agit d'un dépistage précoce, associé à un apprentissage des bons gestes. L'infirmière scolaire assure le lien avec les familles si des caries sont détectées.



© Yann Gachet - Ville de Poitiers

La logistique gourmande des repas

Tout commence 15 jours avant le repas : il faut passer commande des denrées selon les effectifs prévisionnels. La livraison aux cantines centrales s'effectue la veille et l'avant-veille, et le vendredi pour le lundi. Le jour J, les écoles transmettent les effectifs réels pour ajuster les quantités. Puis, il est temps de livrer les repas. D'abord, les plats froids : entrées, desserts et tous les plats destinés aux Ehpad, qui seront réchauffés sur place. Ensuite, tous les plats principaux sont acheminés en liaison chaude, c'est-à-dire sans refroidissement entre la préparation et le service. Ils sont transportés dans des valises isothermes et posés sur des tables chaudes en attendant d'être dégustés. Priorité aux crèches puis aux écoles, toutes livrées avant 11h. En tout, les cuisines centrales peuvent préparer jusqu'à 7 000 repas par jour livrés dans 28 structures différentes.

APRÈS MANGER

Les bacs vides et nettoyés sont récupérés l'après-midi et lavés de nouveau aux cuisines centrales. Les déchets sont triés. Grâce à la politique zéro plastique, les emballages individuels ont presque disparu en faveur du vrac. Les restes alimentaires sont compostés dans les établissements équipés, mais la quantité très variable de déchets rend leur décomposition compliquée. La généralisation de la méthanisation des restes alimentaires issus des restaurants collectifs est à l'étude. Enfin, en cas d'imprévu ou de surplus important, les plats sont confiés à la Banque alimentaire, qui fournit ensuite les épiceries sociales ou fait des dons. ●



Plus durables et réutilisables, les caisses en plastique sont privilégiées pour les livraisons.

© Yann Cachet - Ville de Poitiers

Le saviez-vous ?

Les menus sont élaborés par une diététicienne pour couvrir les besoins nutritionnels propres à chaque tranche d'âge. Ehpad, crèches, écoles... Chaque catégorie d'établissement a sa propre commission qui valide les menus. La diététicienne intervient pour éduquer à la nutrition dans les écoles. L'occasion pour les enfants de concocter un menu équilibré qui sera servi à toutes les écoles de Poitiers.

Interviews

Comment la Ville sensibilise-t-elle les enfants au bien-manger ?

L'éducation alimentaire est un vrai fil conducteur. Il s'agit de donner aux enfants des repères solides sur leur alimentation. Les serres de Beauvoir sont un outil formidable : les enfants découvrent le maraîchage, participent à des ateliers au potager pédagogique. Un nouveau parcours de classe de ville, avec la visite d'une ferme, est consacré à l'alimentation. Quand ils découvrent comment on soigne les animaux ou comment on fait un yaourt, ils apprécient mieux les aliments.

Julie Fontaine,
adjointe à la
Restauration collective,
au périscolaire et à
l'accompagnement
à la scolarité



Par quels moyens être plus bio et locavore ?

Avec les nouveaux marchés publics, la part de produits locaux, bio et conformes à la loi Egalim a progressé de 7 % en 1 an. C'est bon pour l'assiette, la planète et l'emploi. La production des serres de Beauvoir a permis d'augmenter les achats de produits bio comme les tomates en saison. Des fruits rouges et des herbes fraîches, jusqu'ici trop fragiles et trop chers, peuvent à présent être proposés dans les assiettes. Reste une vraie difficulté : assurer, sur les volumes nécessaires à la restauration collective, des approvisionnements locaux. Notre stratégie vise donc à structurer des filières avec les acteurs du territoire. Le projet de l'Atelier des Vallées, pour la viande, s'inscrit pleinement dans cette dynamique.

Julie Reynard,
adjointe à l'Économie
et à l'agriculture de
proximité, déléguée
au commerce, aux
marchés et à l'artisanat



Un repas, un coût, un choix

Un repas à la cantine coûte bien plus qu'il n'est payé : la Ville de Poitiers prend le relais pour que tous les enfants mangent équilibré.

QUEL EST LE VRAI PRIX D'UN REPAS SERVI DANS UN RESTAURANT SCOLAIRE ?

À Poitiers, assurer chaque jour un repas bon, équilibré et préparé avec soin représente un coût réel de :

10,40 €

Dans ce prix, il y a :



5,19 €

pour les équipes de cuisine et de logistique (hors animateurs présents au service)



2,84 €

pour les denrées, les ingrédients



1,61 €

pour les équipes d'encadrement et d'animation



0,76 €

pour le fonctionnement des cuisines centrales : matériel de cuisine, énergie, eau, gestion des déchets...

QUE PAIENT RÉELLEMENT LES FAMILLES ?

Pour garantir que chaque enfant, quelles que soient les ressources de son foyer, puisse bénéficier d'un repas complet, la Ville applique une tarification solidaire qui inclut également l'encadrement durant ce temps périscolaire. Elle est calculée en fonction du quotient familial, pour que chacun contribue à hauteur de ses moyens :

- Le tarif le plus bas est de 0,51 € par repas
- Le tarif moyen est de 4 €
- Le tarif plafond est de 6,79 €

La différence entre ce que paient les familles et le coût réel est prise en charge par le budget général de la Ville de Poitiers. En moyenne, la collectivité finance environ 60 % du coût total.

C'est un choix fort de solidarité qui permet à tous les enfants de bien manger, chaque jour.



Un widget qui en jette

Pour retrouver toutes les informations sur la collecte des déchets dans sa rue et en temps réel, un nouveau widget, c'est-à-dire un outil numérique, est disponible. Il permet de savoir quand sortir ses poubelles en fonction de son adresse, de localiser les points de regroupement, les sites d'apport volontaire et de tri les plus proches.

➔ grandpoitiers.fr/mes-dechets/jour-de-collecte

La déchetterie mobile près de chez moi

En janvier et février, de 14h à 18h :

Bel-Air

- rue Gerhard-Hansen, mardis **6/01** et **3/02**

Centre-ville

- Parc de Blossac, mercredis **7/01** et **4/02**
- place Leclerc, samedis **10/01** et **7/02**
- place de la Cathédrale, mercredis **14/01** et **11/02**
- rue Saint-Germain, samedis **24/01** et **21/02**

Trois-Cités

- rue de la Vallée-Monnaie, jeudis **15/01** et **12/02**
- rue de Coslada, mardis **27/01** et **24/02**

Beaulieu

- place Philippe-le-Bel, vendredis **16/01** et **13/02**

Couronneries / Saint-Éloi

- avenue Georges-Pompidou, mercredis **21/01** et **18/02**
- rue Alexandre-Dumas, lundis **26/01** et **23/02**
- rue Jean-Baptiste-Kléber, mardis **13/01** et **10/02**

Bellejouanne

- rue Louise-Michel, vendredis **23/01** et **20/02**



L'écopâturage au service de l'entretien urbain

Des moutons et des chèvres vont bientôt entretenir les rochers du Porteau. Objectif ? Préserver une faune et une flore singulières.

C'est une entrée de ville classée « site naturel » qui appartient au réseau des espaces de biodiversité préservée. Sur les rochers du Porteau, le chêne vert, le géranium sanguin ou le scorpion noir à queue jaune sont encore présents. Mais ils sont en danger. « Les espèces exotiques envahissantes comme le robinier, le cotonéaster et l'ailante sont aussi présentes. L'entretien est indispensable pour les contenir », assure Thomas Rodier, de la direction Nature et biodiversité.

ÉCONOMIE ET SÉCURITÉ

L'enjeu est donc de ne pas perdre ce paysage singulier. Pour cela, le milieu doit être préservé et entretenu. Thomas Rodier liste plusieurs avantages de l'écopâturage : « Les chèvres et les moutons vont pouvoir décaper les rochers et maintenir la pelouse rase. Les animaux interviennent dans des endroits abrupts, difficilement accessibles à l'homme. Les moutons et les chèvres font enfin moins de dégâts sur les milieux qu'un entretien mécanique. »

CLÔTURE ET SUIVI NATURALISTE

Les moutons et les chèvres seront installés dans un parc d'1 ha, sécurisé par des clôtures posées par l'entreprise d'insertion Eive 86. Le passage des promeneurs sera toujours possible et un suivi naturaliste sera assuré par Vienne Nature. « Il s'agit de veiller à la préservation de la faune et de la flore », confirme Thomas Rodier. C'est Le Champ des possibles, déjà partenaire de la collectivité pour l'écopâturage (notamment dans certains bassins de gestion d'eaux pluviales), qui assurera le suivi du troupeau. ●

L'avenir du Palais

Plus qu'une réhabilitation, le projet du Palais va transformer le monument en lieu de vie partagé. Plus lisible dans la ville, plus accessible, le bâtiment va accueillir de nouveaux usages. Aujourd'hui, l'autorisation de travaux est accordée et la consultation des entreprises va commencer. C'est une phase clé pour l'avenir du Palais et l'occasion de se projeter dans son futur.

Écrin épuré

Conçu pour magnifier les œuvres d'art, le nouvel espace d'exposition offrira une remarquable hauteur sous plafond et des conditions de présentation exemplaires.



© Ailleurs studio - Atelier Novembre



© Ailleurs studio - Atelier Novembre

Un futur lumineux

L'aula, ancienne salle des pas perdus, sera une place publique couverte accessible à tous, tous les jours. Elle va se réinventer en scène de fêtes, de rencontres et d'événements. Chauffage au sol, isolations thermique et acoustique offriront un confort inédit. Des lustres contemporains, inspirés des chandeliers médiévaux, diffuseront une lumière modulable qui enveloppera la salle. Le bardage et le gril technique, discrets, se fonderont dans la charpente, pour sublimer la monumentalité de la salle.

© Ailleurs studio - Atelier Novembre



Puits de lumière

Créé au cœur du Palais, le nouveau patio deviendra un espace lumineux et ouvert, reliant les niveaux. Les anciennes ouvertures, révélées, dévoileront les strates de l'histoire du bâtiment. Sous une verrière légère, de fines colonnes métalliques répondront à la puissance de la pierre : un face-à-face saisissant entre architecture contemporaine et héritage médiéval.

Histoire retrouvée, circulation repensée

Le contournement extérieur va réinventer la circulation et relier la place Lepetit, la rue du Marché et le square Jeanne-d'Arc en toute fluidité. Ici, la future terrasse du café-restaurant avec, au fond, une façade du 16^e siècle qui sera révélée grâce à la suppression d'ajouts bâtimentaires qui la masquaient.



© Ateliers studio - Atelier Novembre



© Ateliers studio - Atelier Novembre

Salle sous charpente

Sous sa magnifique coque de bois renversée, l'espace inondé de lumière va créer un cadre à la fois majestueux et intime, idéal pour les moments d'exception. Soigneusement nettoyée et confortée, la charpente du 17^e siècle, découverte lors du curage, sera aussi visible de l'extérieur par le jeu de transparence du pignon.

Dialogue ancien-contemporain

Côté Échelle du Palais, un mur de verre et de claustras, résolument contemporain, s'intégrera harmonieusement à l'ancien. Il tamisera la lumière et laissera entrevoir la spectaculaire charpente du 17^e siècle.

Dans l'aula du Palais, une maquette et une grande table tactile permettent de mieux se projeter en s'immergeant dans les espaces métamorphosés. Cette visite dans le futur est aussi possible sur poitiers.fr.

expression politique

OPPOSITION

Groupe Poitiers, l'avenir s'écrit à taille humaine

Pour une année 2026 solidaire et confiante

Nous adressons à toutes les Poitevines et à tous les Poitevins nos vœux les plus sincères de santé, de sérénité et de solidarité. Cette nouvelle année s'ouvre dans un contexte exigeant pour les services publics, pour les collectivités et pour chacun d'entre nous. Plus que jamais, nous croyons à la force du lien social, à l'importance de l'écoute, du dialogue et du respect mutuel. En 2026, nous souhaitons que notre territoire avance avec confiance, en s'appuyant sur ce qui fait sa richesse : la vitalité de ses associations, la créativité de ses acteurs économiques, culturels et solidaires. Fidèles aux valeurs qui nous animent

- justice sociale, transition écologique, solidarité - nous continuerons d'agir pour que chaque habitante et chaque habitant de Poitiers soit entendu. Que cette année soit, pour toutes et tous, placée sous le signe de la cohésion, du progrès partagé et d'un espoir renouvelé. À toutes et à tous, une très belle année 2026.

François Blanchard

Groupe Notre priorité, c'est vous !

Bonne année 2026

En ce début d'année 2026, je prends un moment pour regarder le chemin parcouru et pour exprimer l'honneur immense que j'ai eu, avec l'ensemble du groupe, à représenter les Poitevines et les Poitevins durant ces années de mandat. Chaque projet, chaque rencontre, chaque échange a nourri ma conviction que notre ville possède une énergie unique. Je veux adresser à chacune et chacun mes vœux les plus chaleureux : que cette nouvelle année soit porteuse d'élan, d'audace et d'espérance pour Poitiers. Continuons, ensemble, à faire grandir notre territoire et à construire un avenir dont nous serons fiers. Merci à toutes et tous !

Anthony Brottier

Groupe Les Indépendant-e-s

Alerte sur la politique alimentaire municipale

De 2020 à 2024 un travail fort et engagé raccroche enfin la restauration municipale au Plan Alimentaire Territorial (PAT) : relocaliser les approvisionnements, éduquer au goût, investir dans les cuisines centrales, former les agents, mieux manger, moins gaspiller, verdir les assiettes. Dès 2025, nous constaterons un arrêt en gare d'un train d'innovations pourtant bien lancé. Quel dommage de constater dans la PPI une baisse de 950 000 € du budget communal de ces politiques alimentaires essentielles pour le territoire et la population. Derrière l'affichage, les chiffres et les choix parlent.

Élodie Bonnafous



**Viser la borne ça me fait pas peur
Même à l'usure
j'y crois encore et en cœur**

La Ville met à votre disposition des bornes de dépôts volontaires pour déposer votre sac noir, ou jaune, quand vous le souhaitez.



Les incivilités dans l'espace public sont l'affaire de toutes et tous !

Informations sur grandpoitiers.fr/mes-dechets



expression politique

MAJORITÉ

Groupe Poitiers Collectif

En 2026 : cultiver la confiance et le dialogue démocratique

En ce début d'année 2026, après les événements qui ont illuminé Poitiers durant la période des fêtes, s'ouvre ce moment particulier où l'on mesure le chemin parcouru et où l'on se prépare pour la suite. Chaque nouvelle année porte en elle une promesse : celle d'un renouveau, d'un élan collectif, d'une capacité toujours intacte à imaginer et à construire l'avenir. À Poitiers, cette énergie commune se manifeste chaque jour dans les échanges, les projets, les initiatives et les engagements de celles et ceux qui vivent et travaillent sur le territoire. Elle se retrouve dans la façon dont la ville se transforme, s'adapte, expérimente et évolue, au rythme des idées, des besoins exprimés et des coopérations qui se tissent. Cette dynamique fait partie du quotidien de la vie locale : elle permet de réfléchir ensemble, de débattre, d'ajuster, et d'avancer pas à pas vers un cadre de vie qui corresponde aux attentes de toutes et tous. Grâce à l'engagement quotidien des habitantes et des habitants, des associations, des agentes et agents municipaux, des acteurs et actrices des mondes économiques, culturels et éducatifs, et bien sûr des élues et élus. Ensemble, nous faisons vivre cette conviction simple : le changement durable ne se fait pas contre, mais avec. Les grandes évolutions de notre société prennent forme dans les territoires, au plus près du réel. Les politiques locales constituent un espace essentiel pour comprendre les enjeux contemporains et y répondre de manière concrète. Elles participent à renforcer la confiance entre habitantes, habitants et institutions publiques, en favorisant la proximité, la transparence et la participation. C'est dans

cette relation continue que s'inventent, jour après jour, des manières nouvelles de faire société. Dans les écoles, les quartiers, les lieux de culture, de sport ou de nature se déploient, des initiatives qui témoignent de cette volonté de construire un avenir plus attentif aux ressources, aux liens humains et aux solidarités. Cette évolution ne se limite pas à des indicateurs ou à des objectifs techniques : elle s'incarne d'abord dans les pratiques quotidiennes, dans la manière de prendre soin les uns des autres, d'habiter la ville, de se déplacer, ou encore de préserver l'environnement. À une époque marquée par des interrogations et des incertitudes, les collectivités jouent un rôle précieux : elles offrent un cadre propice au dialogue, à la participation et à l'expression citoyenne. La démocratie municipale permet à chacune et chacun de contribuer aux orientations qui structurent la vie du territoire. L'année 2026 sera marquée par un important rendez-vous démocratique. Dans quelques mois, nous serons toutes et tous appelés à nous rendre aux urnes à nouveau. À l'approche des élections municipales, les 15 et 22 mars prochains, il est utile de rappeler les modalités qui permettent de participer pleinement à ce moment démocratique. Pour voter, il est nécessaire d'être inscrit sur les listes électorales de sa commune de résidence. L'inscription peut se faire en mairie ou en ligne, jusqu'au 6 février 2026 ; elle est automatique pour les jeunes ayant accompli leur recensement citoyen. Le jour du scrutin, il suffit de se présenter au bureau indiqué sur sa carte électorale, muni d'une pièce d'identité. Les personnes ne pouvant pas se déplacer peuvent recourir au vote par procuration, en désignant une personne de confiance qui pourra se déplacer le jour J dans la commune où elle est inscrite. La démarche peut s'effectuer en ligne, puis être validée auprès des autorités compétentes, ou directement en commissariat ou en gendarmerie. Participer aux élections municipales, c'est exercer un droit fondamental et contribuer à une décision collective qui concerne

l'ensemble des habitantes et des habitants. Chaque vote compte, et chacune, chacun peut ainsi prendre part à la définition du cadre de vie des années à venir. Dans un monde en constante évolution, les villes demeurent des lieux où l'on se rassemble, où l'on coopère, où l'on invente. Elles sont à la fois des points d'ancrage et des espaces d'expérimentation. Pour cette nouvelle année, souhaitons-nous que 2026 soit une année marquée par la participation, la coopération et la volonté commune de contribuer à un avenir qui se construit patiemment, ensemble, dans nos rues, nos quartiers, nos écoles et nos espaces partagés. Dans cet esprit de proximité et de dialogue, les habitantes et habitants sont également invités à rencontrer les élues et élus à l'occasion des différents temps de vœux organisés en janvier. Les vœux aux seniors se tiennent tout au long du mois, tandis que plusieurs rendez-vous sont également proposés sur les marchés : aux Couronneries le 11 janvier, à Notre-Dame le 17, aux Trois-Cités le 22, et à Bel-Air le 23. Ces moments ouverts à toutes et tous constituent des occasions d'échange direct sur la vie du territoire et les perspectives de l'année. À toutes et à tous, Poitevines et Poitevins, nous adressons nos meilleurs vœux pour l'année 2026. Puisse-t-elle se dérouler dans un esprit de liberté, d'égalité, de fraternité... et de convivialité. Bonne année 2026 !

Poitiers Collectif

Groupe Communiste Républicain et Citoyen

C'est à plusieurs que l'on apprend à manger tout seul

La restauration collective est un élément essentiel, que ce soit au travail, à l'école. Il met en lumière le besoin de lutte pour l'égalité de tous et pour le bien-être. Se restaurer est un besoin primaire qui participe à la bonne santé individuelle mais aussi du collectif, par le lien social que le temps du repas apporte. La maîtrise de cet enjeu est fondamentale et ne peut être sujet à économies. Il est collectif mais aussi social. Il doit être porté dans le cadre d'un service public et, à l'instar de tout ce que nous appelons les biens communs de l'humanité, il doit rester dans ce giron.

Le groupe

Groupe Génération.s solidaire et écologique

La restauration collective : un levier pour l'intérêt général

Cantines, Ehpad, restaurants administratifs : chaque jour, des milliers de repas sont servis par la collectivité. Derrière ces assiettes, une vision de société : permettre aux enfants, aux personnes âgées et aux agents de bénéficier de repas dignes. En orientant les achats vers les filières locales, la collectivité soutient l'agriculture, réduit les émissions liées au transport et diminue le gaspillage alimentaire. Enfin, défendre la restauration collective, c'est défendre celles et ceux qui la font vivre, les agents, et reconnaître que la qualité alimentaire est le fruit d'un savoir-faire.

Le groupe

Les textes et (presque) rien d'autre

Un nouveau nom : Textes ! Un nouveau lieu : le Méta Up. Un nouveau format : 4 jours denses et festifs du mercredi 28 janvier au dimanche 1^{er} février. Pour cette 3^e édition de son événement de littérature dramatique contemporaine, le Méta se renouvelle.

« **L'**objectif reste de mettre en avant une maison d'édition contemporaine, *Les Solitaires intempestifs* cette année, et de donner à entendre la diversité et la richesse des textes qu'elle publie », assure Thibault Fayner, auteur associé du Méta. Le comité de lecture, composé de 25 personnes, a sélectionné 6 textes parmi la cinquantaine de titres soumis. Les textes sont confiés à des compagnies théâtrales locales pour une mise en lecture. Les auteurs et les responsables de la maison d'édition seront présents pour des tables rondes et des échanges informels entre les spectacles.

DES MONDES LITTÉRAIRES DIFFÉRENTS

Les Solitaires intempestifs construisent une ligne éditoriale qui réunit de

grands noms du théâtre et de jeunes auteurs. La sélection de Textes ! reflète cet éclectisme des thématiques et des formes. *Arlette*, d'Antoinette Rychner, nous plonge dans l'intime d'un jeu de rêve, comme un retour vers le passé et l'enfance. Tiago Rodrigues investit le registre politique avec *Dans la mesure de l'impossible* qui questionne le geste humanitaire. Salué par le prix Godot des lycéens, *Nebraska*, de Sophie Merceron, explore le thème du deuil par un voyage onirique. Performance de cette édition, Thibault Fayner et les auteurs présents vont écrire en 3 jours une pièce collective. Ce texte à vif sera lu au public le samedi soir. ●

➔ le-meta.fr



Les textes des Solitaires intempestifs seront en lecture publique.

Bertrand Belin en scène au Confort Moderne

Musicien à la voix brute et magnétique, compositeur, parolier, guitariste et écrivain, acteur à ses heures, Bertrand Belin fait escale au Confort Moderne **samedi 31 janvier**. 20 ans après son premier album solo, le natif de Bretagne présente son 8^e opus, *Watt*, qui accorde une large place au piano, des accents plus chansonniers. Sur scène, Bertrand Belin sera entouré d'un combo de 7 musiciens-choristes. Un concert intense en émotions.

➔ confort-moderne.fr

Palais des curiosités

La visite guidée « Les curiosités du Palais », **vendredi 30 janvier** à 12h30, invite à un focus sur des éléments insolites. Des détails, que l'on ne voit pas forcément, et qui racontent autrement l'histoire du monument. Les heurtoirs de l'aula, la pendule qui n'indique plus l'heure, une cloche située à l'entrée, les très anciennes serrureries de portes ou encore ce graffiti laissé par un résistant.

➔ Sur inscription au Palais ou au 06 75 32 16 64 ou palais@poitiers.fr
lepalais.poitiers.fr



© Yann Gachet - Ville de Poitiers

Des concerts hors des sentiers battus pour découvrir les jeunes talents.

Journées musicales

Fin janvier, les Journées de la musique de chambre multiplient les rendez-vous. À vous de choisir les lieux et horaires qui vous conviennent.

Des concerts tout au long de la journée dans des lieux singuliers pour toucher un public au-delà des habitués : c'est le dessein des Journées de la musique de chambre. Pour cette 19^e édition, du mardi 27 au jeudi 29 janvier, les élèves du Conservatoire de Grand Poitiers et les étudiants du Pôle Aliénor investissent 7 lieux : le musée Sainte-Croix, le CHU, la médiathèque François-Mitterrand,

le Toit du monde, l'université de Poitiers, la M3Q et le nouveau site du Pôle Aliénor boulevard du Grand-Cerf. Chaque journée culmine à 20h avec un grand concert à l'auditorium Saint-Germain. Sur scène, 12 concerts traversent le temps, du 15^e siècle pour révéler le travail accompli par les jeunes musiciens ce semestre. ●

➔ conservatoire.grandpoitiers.fr

Voyage extraordinaire

La médiathèque François-Mitterrand consacre une exposition à l'univers fantastique de l'illustrateur poitevin Laurent Audouin.

Sous-marins, machines volantes et robots en tous genres... Jusqu'au samedi 24 janvier, l'exposition « Les Aventures fantastiques de Sacré-Cœur » offre une immersion grandeur nature dans l'univers de Laurent Audouin. Fan de Tintin, d'Adèle Blanc-Sec et de Jules Verne, le Poitevin a d'abord construit pour de vrai les machines du héros de ses albums, dont les enquêtes sont racontées par sa talentueuse acolyte, Amélie Sarn. Avec 16 albums à l'actif du duo, tout un univers fait briller l'imaginaire de milliers de jeunes lecteurs. « C'est une exposition ludique où les enfants emmènent les parents. Il y a des machines, des boutons et des manettes à actionner », assure le dessinateur, ravi d'être à l'honneur dans sa propre ville. ●



© Soleil d'encre

S'unir pour casser les idées reçues sur les quartiers populaires.



Bel-Air : du fantasme à la réalité

Pour bousculer les clichés, quinze jeunes femmes ont choisi de témoigner sur la réalité de leur quartier.

Poser un regard différent sur les quartiers populaires. Autre, en tout cas, que celui des médias. Le rapport national sur l'insécurité dans les quartiers, à l'initiative de la Fédération des centres sociaux et socioculturels de France, recense de nombreux témoignages d'habitants issus de 25 villes françaises, dont Poitiers. 15 jeunes femmes de Poitiers Ouest, comme Hawa, Tiguida ou Linni, ont eu envie de participer à cet appel à contribution pour délivrer leur ressenti sur leur quartier.

CONVIVIALITÉ, FRATERNITÉ

« Ce qu'on aime, c'est la convivialité, la fraternité qui existent ici. Il y a une vraie vie de quartier avec des vrais moments partagés, mais ce n'est jamais ce qui ressort dans les médias.

Quand on parle de notre quartier, et des quartiers populaires en règle générale, c'est pour parler des bandits, de l'insécurité ou du trafic de drogue, tout ce qui est lié à une violence largement fantasmée », expliquent-elles de concert. « Bel-Air, c'est pas un endroit ghetto. Quand on vient dans le quartier, la journée ou même le soir, on risque moins de se faire attaquer que si on part en ville la nuit », écrit l'une d'elles lorsqu'une autre se prend à rêver de « commerces attractifs, d'un distributeur de billets sur la place, d'une maison de santé, de logements aux normes, de food trucks » ou d'une « coulée verte pédagogique ». Et même, soyons fous, d'une couverture de journal titrée : « Bel-Air : tout le monde rêve d'y habiter. » ●

Les quartiers ont du talent

Quel est le point commun entre Nirouge Hussein et Léana Sauvaget ? Elles sont entrepreneuses, pâtissières et gagnantes du concours régional Talents des cités !

« Éléna Roux, de Capée, est venue me voir pour que je participe au concours organisé par CitésLab, mais je n'avais pas vraiment envie, sourit Nirouge Hussein. J'ai fini par déposer mon dossier pour lui faire plaisir. » Créatrice et gérante de la Maison du Cookies, elle a remporté le prix Coup de cœur de la Région pour son salon de thé situé aux Couronneries. Léana Sauvaget, quant à elle, a participé aux Inventives et a créé N&N Les Saveurs délicates. Elle a travaillé dur pour préparer l'oral du concours : « Nous avons eu 3h d'atelier pour apprendre à gérer notre respiration et préparer notre pitch. » Pari réussi puisqu'elle a reçu le prix Jeune Pousse pour son entreprise de créations gourmandes et d'ateliers culinaires. Une vraie reconnaissance pour toutes les 2, émues d'avoir été au centre de l'attention lors de la remise des prix. « Cela récompense le travail invisible, les doutes, la solitude et les difficultés en tant que maman solo », affirme Léana. « Ce prix est gratifiant, il donne de la légitimité, on se rend compte qu'on a notre place », ajoute Nirouge. Avec les 1 000 € de gratification, Léana va investir dans une imprimante alimentaire et Nirouge dans du matériel professionnel.



Le sport féminin, vers plus de sécurité

Le 24 janvier célèbre la Journée internationale du sport féminin. En 2024, en France, 68 % des femmes déclaraient pratiquer un sport régulièrement, c'est-à-dire au moins une fois par semaine, selon le ministère des Sports. Un nombre qui augmente depuis plusieurs années. À Poitiers, des initiatives mettent en valeur les bienfaits du sport féminin, en invitant les femmes à vivre des temps forts. C'est le cas du collectif Les Grandes Goules à vélo, un groupe de femmes qui organise des « rides » (balades à vélo) dans Poitiers et alentour. Les « rides de la débauche » emmènent les participantes pédaler dans Poitiers pour se détendre après le boulot, quand d'autres sorties s'échappent le week-end en dehors de la ville.

EN FINIR AVEC LE SEXISME DANS LE SPORT

Le collectif Les Grandes Goules à vélo a choisi de ne se réunir qu'entre femmes, « pour favoriser la sororité et l'émancipation, par le vélo », affiche-t-il sur sa page Facebook. Le sport, notamment dans les clubs et associations, doit-il mieux s'organiser pour offrir un cadre sûr aux pratiquantes ? Oui, répond le Comité national olympique et sportif français (CNOSF), qui a rendu obligatoire d'afficher un message de prévention des violences dans ces structures. À Poitiers, fin 2025, plusieurs associations et clubs – de handisport, escrime, rugby, athlétisme, escalade... – ont répondu à l'invitation du Centre d'information sur les droits des femmes et des familles de la Vienne, pour mieux lutter contre les violences sexistes et sexuelles. « Cette action, financée par la Délégations régionales académiques à la jeunesse, à l'engagement et aux sports, donne des outils pour mieux prévenir, repérer et agir. Nous espérons pouvoir la renouveler en 2026 », rapporte Émilie Contré Maudens, intervenante pour l'égalité.



En garde !

© Soleil d'encre

ÇA BOUGE

Imparable

Porteuse de fortes valeurs, l'escrime capitalise sur son image positive et son héritage ancestral. Rencontre sur la piste avec le Stade poitevin escrime.

« Les valeurs ancestrales de l'escrime en font sans aucun doute un sport traditionnel. Mais si l'on considère que ces valeurs sont fondamentales pour construire les femmes et les hommes de demain, alors l'escrime est plus que moderne », raisonne Laurent Grasset, sociétaire historique du Stade poitevin escrime. Sport de combat franco-italien inventé au 15^e siècle pour parer aux duels à mort, l'escrime est une discipline aussi codifiée que protéiforme. Si quelques passionnés se tournent vers l'escrime artistique, c'est l'escrime sportive qui rassemble le plus de fidèles. Derrière le fleuret, l'épée ou le sabre se révèlent de véritables personnalités, de l'offensif

à l'opportuniste en passant par le fin tacticien.

FAIR-PLAY

Mais attention, à l'escrime, le tireur joue avec élégance et fair-play. « Il y a une vraie éthique. Le respect de l'adversaire est une règle d'or, tout comme la gestion des émotions », assure Laurent Grasset. Les licenciés du Stade poitevin escrime s'entraînent dans la salle aux 9 pistes, rénovée par Grand Poitiers en 2024 dans le cadre de l'opération Terre de Jeux. Fort de ses 190 licenciés, de ses athlètes de haut niveau et de sa section handisport, le club le sait : entre esprit ludique et noble réputation, il fait mouche dans le cœur des jeunes pousses. ●



La fabrication du Chabichou du Poitou dans les années 1950

Le petit fromage de Montbernage

Bien connu des amateurs de fromage de chèvre, le Chabichou du Poitou a une histoire séculaire étroitement liée à Poitiers. Bonne découverte, bonne dégustation !

Le Chabichou du Poitou serait né en 732 à Montbernage... L'invasion des Sarrasins en France avait été arrêtée à côté de Poitiers par l'armée de Charles Martel. Venues avec la troupe, des familles sarrasines s'étaient installées sur les coteaux boisés de Montbernage. Leurs chèvres produisaient du lait avec lequel les femmes fabriquaient un petit fromage, l'ancêtre du Chabichou, vendu aux Poitevins. Selon une légende, rapportée dans *Le Chabichou, La France à table*, publié en 1950, leur fermentation était obtenue par immersion dans un milieu ammoniacal particulier : l'urine humaine. « Ils n'utilisaient pour le bain bonificateur que celle des pucelles ! », précise l'auteur Paul Boissier.

AU-DELÀ DES FRONTIÈRES DU POITOU

Pendant plusieurs siècles, la chèvre étant l'animal des pauvres, le Chabichou reste dans l'ombre. À partir de 1732, le Chabichou commence à être mentionné dans des ouvrages dont le dictionnaire *Littré*. Publié en 1867, le *Glossaire du patois poitevin* de Charles-Claude Lalanne le définit ainsi : « Petit fromage appelé aussi fromage de Montbernage, du nom de l'un des faubourgs de Poitiers où il se fabrique. » 5 ans plus tard, dans *Le Guide du voyageur à Poitiers et aux environs*, Charles de Chergé lui attribue « dans le monde culinaire une réputation justement méritée et [...] un rang fort distingué ». Produit identitaire des Poitevins, le Chabichou donne son nom à un bulletin mensuel de la communauté poitevine de Paris. Dans l'édito du 1^{er} numéro datant de 1897, René Piault, le rédacteur en chef, appelle au succès de la publication par un trait d'humour : « Quand le Chabichou se met à marcher, il marche à pas de géant. » ●

Dans le chrono

- 732
Les Sarrasins produisent les premiers « chabis » à Poitiers
- 1732
Le Chabichou apparaît pour la 1^{re} fois dans un texte écrit
- 1990
Le Chabichou du Poitou obtient l'Appellation d'origine contrôlée (AOC)
- 1996
Il est reconnu au niveau européen par l'Appellation d'origine protégée (AOP)

Dites « chèvre » !

Plusieurs hypothèses sont émises sur l'origine du mot Chabichou. Toutes font référence à la chèvre : *chebli* en arabe, *capra* en latin, comme le cabécou occitan, ou *cheubre* du patois poitevin.

Le Chabichou aujourd'hui

S'il déploie acidité et fraîcheur quand il est frais, le Chabichou du Poitou sec ou demi-sec présente des arômes de noisette, de champignon et une saveur caprine plus intense. Encadrée par une Appellation d'origine protégée (AOP), sa production répond à un cahier des charges strict. La zone géographique est limitée au Haut-Poitou calcaire. Les chèvres sont de races alpine, saanen ou poitevine. L'alimentation des troupeaux est majoritairement en autonomie alimentaire avec un minimum de 75 % de la ration annuelle en provenance de l'aire géographique de l'AOP. Aujourd'hui, il est produit par 29 élevages caprins dont 6 producteurs fermiers et 5 laiteries-fromageries, situés dans le sud-ouest de la Vienne et dans les Deux-Sèvres.

Vous avez la parole

La mémoire se raconte en podcast

Dans le cadre de la collecte de la mémoire vivante des quartiers de Poitiers, les archives municipales nous parlent. 12 habitants de la Gibauderie se sont prêtés à l'exercice, dont Bernadette Crouigneau.

Pourquoi avez-vous accepté de livrer votre témoignage sur le quartier ?

Pierre-Yves Royer, des archives municipales, m'a expliqué qu'il s'agissait de garder une trace orale de nos souvenirs. Je pense que nos témoignages peuvent en effet compléter les écrits, photos ou cartes postales consultables aux archives municipales.

Vous avez raconté l'évolution du quartier de la Gibauderie ?

Oui. J'ai d'abord habité le quartier lorsque j'étais étudiante. J'ai vu les constructions prendre la place des champs de blé. Avec mon mari, en 1972, nous y avons fait construire notre maison où nous avons élevé nos enfants. Ici, c'est « la Gibauderie 8 » ! Et vous l'avez compris, avant, il y a eu la 1, 2, 3... Nous avons vu tout cela. Et la mue du quartier n'est pas terminée.

Vous avez connu la naissance de la Maison de la Gibauderie ?

Bien sûr. Elle est très importante pour la vie associative et le vivre-ensemble. J'y pratique encore des activités. Le parc qui la borde, je le traversais régulièrement avec mes enfants pour aller à l'école. À l'époque, c'était une promenade entre les ronces. ●

➔ Les podcasts sont disponibles sur maison-gibauderie.fr



© Daniel Proux



JUSQU'AU 6 FÉVRIER 2026

L'IMPORTANT,
C'EST DE FAIRE ENTENDRE
VOTRE VOIX !

INSCRIVEZ-VOUS
SUR LES LISTES ÉLECTORALES





Retrouvez toutes les informations
sur poitiers.fr



Léonore Moncond'huy, Maire de Poitiers,
l'ensemble du Conseil municipal et les services de la Ville
vous souhaitent une



Belle année
2026