

Atiligérien

#magazine

14

Dossier

MANGER BIEN, MANGER ALTILIGÉRIEN
LE DÉPARTEMENT PROMEUT LE LOCAL !

24

LE CLOS DU PARADIS
UN VIN DIVIN !

hauteloire.fr

SOMMAIRE

PORTRAIT ALTIGÉRIEN

Le Clos du Paradis :
Il est né le divin vin

24



14

DOSSIER Manger bien – manger altigérien

28

1 AGENT, 1 MÉTIER

Sarah Jamond : le visage
de la Maison Départementale
de l'Autonomie

04

PHOTO GRAND-ANGLE

Château de Chavaniac-Lafayette :
annonce royale !

26

LA ROUTE DES SAVOIR-FAIRE

Des costumiers haut gradés

10

CANTON À LA UNE

Zoom sur Aurec-sur-Loire

31

AMBASSADEUR SUR LE NET

Les Angélles, reines du ballon rond !

Suivez-nous sur
les réseaux sociaux :



Aimez
Département de la Haute-Loire



Abonnez-vous à
département.hauteloire



Regardez sur
Département de la Haute-Loire



Découvrez-nous sur
Département de la Haute-Loire



Merci d'adresser vos remarques et suggestions par courrier au : Département de la Haute-Loire – Service communication : 1, place Monseigneur de Galard – CS 20310 43009 Le Puy-en-Velay Cedex – www.hauteloire.fr Le magazine du Département de la Haute-Loire – Directrice de la publication : Marie-Agnès Petit – Rédaction : Service communication – Maquette : Axome. – Mise en pages : Agence Scoop communication. Crédits photos : Service communication, Haute-Loire Attractivité, Collège Sacré Cœur, Association Angélles, AbobeStock. Fabrication : Imprimerie Champagnac – 15000 AURILLAC – Tirage : 21 500 ex – N° ISSN : ISSN 2969-4434. – Dépôt légal à parution.



ÉDITO

“
Les 38 conseillers
départementaux se
sont rendus dans
les établissements
publics et privés
de leur canton.
Un rituel instauré
depuis maintenant
5 ans qui permet
de vrais temps
de rencontres
priviliégiés avec
les élèves, le corps
enseignant et nos
agents des collèges.

”

Chers Altigériens,

J'espère que votre rentrée s'est bien passée.

Pour nous, élus du Département, le mois de septembre est synonyme de visites dans les collèges. En ce début d'année scolaire, une fois n'est pas coutume, les 38 conseillers départementaux se sont rendus dans les établissements publics et privés de leur canton. Un rituel instauré depuis maintenant 5 ans qui permet de vrais temps de rencontres privilégiés avec les élèves, le corps enseignant et bien évidemment nos agents des collèges. L'occasion notamment de faire un point sur les travaux engagés dans certains établissements, d'échanger sur nos dispositifs, à l'image du « Manger Local et Bio » déployé dans près d'une trentaine de collèges altigériens. Un outil central dans le cadre de notre politique de développement de l'alimentation locale, sujet du dossier de ce magazine *Altigérien* de rentrée.

Il est également question de « scolaire » dans notre rubrique partenaire avec une belle mise en valeur de notre bibliothèque numérique SONDO, véritable outil de promotion de lecture à destination des collégiens, porté par notre Médiathèque départementale.

La jeunesse encore et toujours à l'honneur dans ce nouveau numéro avec notre portrait « Ambassadeur » qui fait la part belle à Jade Hérail, tout juste 23 ans, à la tête d'un domaine viticole prometteur « Le Clos du Paradis » à Espaly-Saint-Marcel.

Eux sont expérimentés avec plus de 40 ans au service du costume. Pascale et Stéphane Richy de l'Atelier du Chat Botté au Puy-en-Velay, figures incontournables de la reconstitution de tenues historiques militaires.

Enfin, vous avez rendez-vous avec Sarah Jamond, agent d'accueil au sein de notre Maison Départementale de l'Autonomie (MDA).

Bref, une fois encore le magazine du Département donne la parole à celles et ceux qui font la Haute-Loire, pour notre plus grand bonheur !

Merci à eux et bonne lecture à tous.

■ Marie-Agnès PETIT

Présidente du Département de la Haute-Loire

Annonce royale !

#patrimoine



LES ÉTATS-UNIS DISENT OUI AU CHÂTEAU DU MARQUIS !

Le 6 septembre dernier, le château de Chavaniac-Lafayette accueillait du beau monde. Dans le cadre du 250^e anniversaire de l'amitié franco-américaine, Madame Molly MAYFEILD BARBEE, Consule des États-Unis à Lyon, et Madame Jehan JONES, Conseillère pour les Affaires Culturelles à l'Ambassade des États-Unis à Paris, étaient venues en terre altiligérienne pour faire une grande annonce : l'octroi d'une subvention exceptionnelle de l'Ambassadors Fund For Cultural Preservation. C'est la 1^{re} fois qu'un site français se voit accorder une telle aide.

Cette somme sera utilisée notamment pour la réparation d'une partie des jardins historiques et la conservation des collections du French Heroes of Lafayette Memorial Fund.



Montant de la subvention
205 000 €



Canton

des Boutières

Brigitte Renaud et Olivier Cigolotti
Collège de la Lionchère - Tence



Canton

d'Emblavez-et-Meygal

Fanny Sabatier et Raymond Abrial
Collège Saint-Joseph - Saint-Julien-Chapteuil



Canton

du Velay Volcanique

Rémi Barbe et Marie-Laure Mugnier
Collège Louis Stevenson - Landos



Tournée des collèges 2026

Ils maîtrisent l'exercice sur le bout des doigts. Les élus départementaux ont fait leur 5^e tournée dans les collèges en septembre. Comme à l'accoutumée, ils sont allés à la rencontre des 6^{es}, les bras chargés de petites attentions : un stylo « J'aime la Haute-Loire » parfait pour ces jeunes ambassadeurs altigériens en devenir, et une entrée pour le plus célèbre parc volcanique français, « Vulcania ». Un rituel de rentrée très apprécié des conseillers qui profitent de ces moments privilégiés pour rappeler aux jeunes le rôle central du Département dans leur quotidien de collégiens, mais aussi pour échanger avec les enseignants et les agents des collèges.



Canton

de Bas-en-Basset

Blandine Proriot et Guy Jolivet
Collège Boris Vian - Retournac



Canton

du Puy-en-Velay 3

Blandine Deleau Ferret et Gilles Delabre
Collège Anne Franck - Brives-Charensac



Canton

du Puy-en-Velay 1

Marie-Agnès Petit, Christianne Mosnier
et Michel Chapuis
Collège Jules Vallès - Le Puy-en-Velay



Canton

de Monistrol-sur-Loire

Christelle Michel et Jean-Paul Aulagnier
Collège Notre-Dame du Château
Monistrol-sur-Loire



Canton

du Mézenc

Nathalie Rousset et Philippe Delabre
Collège du Lignon - Chambon-sur-Lignon



Canton

d'Yssingeaux

Marie-Agnès Petit, Isabelle Valentin et Arthur Liogier
Collège Saint-Gabriel - Yssingeaux



Canton

des Gorges de l'Allier - Gévaudan

Chantal Farigoule et Michel Brun
Collège La Présentation - Saugues



Canton

du Puy-en-Velay 2

Corinne Bringer et Jean-Paul Vigouroux
Collège Lafayette - Le Puy-en-Velay



Canton

d'Aurec-sur-Loire

Florence Teyssier et Éric Bonche
Collège des Gorges de la Loire



Canton

Deux Rivières et Vallées

Karine Paulet et Bruno Marcon
Collège Sacré-Cœur - Sainte-Sigolène



Canton

du Plateau du Haut-Velay Granitique

Bernard Brignon
Collège Notre-Dame - Craponne-sur-Arzon
Marie-Pierre Vincent
Collège Henri Pourrat - La Chaise-Dieu



Canton

de Sainte-Florine

Marie-Agnès Petit, Nicole Chassin et Pascal Gibelin
Collège Marguerite Thomas - Sainte-Florine





< Marée rose

Des milliers d'Altigériennes ont participé à « La Course des Filles » en septembre dernier à Brives-Charensac.

Et, parmi elles, des agents du Département de la Haute-Loire. 114 précisément qui ont chaussé leurs baskets pour la bonne cause. Une belle mobilisation qui ne faiblit pas au fil des années au profit de la lutte contre le cancer du sein !



^ Le Roi de l'Oiseau pour tous !

Chaque année, c'est un vrai plébiscite, et cette édition 2026 n'échappe pas à la règle. Près de 600 personnes en situation de handicap et de plus de 60 ans, hébergées dans des établissements de la Haute-Loire, ont assisté aux spectacles Renaissance organisés par le Département dans le cadre des Fêtes du Roi de l'Oiseau. C'est dans une salle des Orgues à Espaly-Saint-Marcel bondée que les 3 compagnies de saltimbanques à l'affiche, **LO MAGO**

ABACUC, PAVANE ET CAPRIOLS et Frère Jean, se sont produites.

Une 21^e édition couronnée de succès qui permet à un public empêché de pouvoir lui aussi « s'enjailler » à l'occasion de l'une des plus grandes fêtes médiévales de France.



chiffre Clé



10 465

**NOMBRE DE
VISITEURS
QUI ONT VU
« TERRE DE
GÉANTS »
CET ÉTÉ
(JUILLET/AOÛT)**



PRÈS DE
200
PARTICIPANTS



> Département et maires font la paire

Plus de 200 maires se sont retrouvés au Département le 25 septembre dernier pour un temps fort qui leur était dédié afin de leur présenter tous les dispositifs d'accompagnement et de soutien financier que la collectivité met à leur disposition.

Des exemples concrets présentés par un binôme vice-président/directeur, dans chacun des 6 grands défis de notre feuille de route. Le succès de cet événement met une nouvelle fois en lumière le lien qu'entretiennent les collectivités.



L'après-midi, les agents ont participé à divers ateliers autour de l'IA avec, pour certains, des exercices pratiques.

✓ Osez l'IA

« En faire une alliée plutôt qu'une menace », c'est en ces termes que Marie-Agnès Petit a ouvert la journée « IA, démêler le vrai du faux », organisée au sein de la collectivité, en partenariat avec le Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT), en septembre dernier. Un temps fort interne durant lequel près de 200 agents et conseillers départementaux ont pu se familiariser avec cet outil devenu incontournable dans notre société.

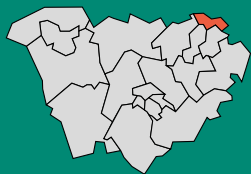
Au programme de la matinée, une intervention du conférencier et magicien Butzi - Johannes Alinhac suivie d'une table ronde avec des experts et des collectivités.



< Les aidants chouchoutés

Prendre soin, le temps d'une journée, de ceux qui s'occupent des autres le reste de l'année. C'était tout l'objet de la « Journée des Aidants » dédiée à toutes celles et tous ceux qui accompagnent au quotidien un proche fragilisé par la maladie, le handicap ou le grand âge. Pendant quelques heures, ils ont pu souffler en assistant à un spectacle de magie ou encore en s'essayant au graff, ou à l'art floral.





📍 Aurec-sur-Loire

Un équipement moderne à destination des grimpeurs

« Loire Semène » serait-elle devenue le paradis des amateurs d'escalade ? Déjà connue pour son site de pratique naturel de La Fayette à Saint-Ferréol-d'Auroure, la communauté de communes dispose, depuis un peu plus d'un an, d'une structure d'escalade indoor parmi les plus modernes du territoire.



« L'infrastructure propose un grand mur d'escalade en hauteur de près de 10 mètres ainsi qu'un espace de bloc dédié à l'initiation et au perfectionnement. »

Implanté à Aurec-sur-Loire, sur le site de la Teinturerie, cet espace d'escalade intercommunal a ouvert ses portes en octobre 2025.

445 m² de surface entièrement dédiée à l'initiation ou au perfectionnement à la grimpe.

Ce nouvel équipement vient répondre à un besoin : celui d'Altligériens de plus en plus nombreux à pratiquer la grimpe.

Il s'inscrit plus largement dans la volonté de la communauté de communes de soutenir le sport pour tous et d'encourager les pratiques sportives de plein air.

Une volonté partagée par le Département de la Haute-Loire, très engagé sur la question de l'accessibilité du sport pour tous et partout et chef de file du développement des sites de pratique de sport nature en Haute-Loire.

La collectivité a ainsi participé au financement de cet équipement sportif structurant qui vient répondre à l'un de ses objectifs de mandat : améliorer le cadre de vie des habitants.

“ Cet équipement s'inscrit dans la volonté de la communauté de communes de soutenir le sport pour tous et d'encourager les pratiques sportives de plein air. ”



Montant de l'aide
départementale :
309 800 €

La salle d'escalade est implantée sur l'ancien site industriel THL (Teintureries Haute-Loire) complètement réhabilité pour accueillir une salle de spectacle et d'exposition.





Montant de l'aide départementale :
150 000 €

Saint-Just-Malmont **Rénovation de la mairie**

C'est un chantier qui a duré plus d'un an : la réhabilitation complète de la mairie et du hall d'entrée de la salle polyvalente, soit 1 200 m² entièrement modernisés (bureaux revus avec un nouvel agencement, salle de conseil réhabilitée, nouvelle cuisine équipée). Finalisé en février 2026, ce chantier complète l'aménagement du bourg et « Le Sambalou » engagés ultérieurement par la commune.



Montant de l'aide départementale :
44 300 €

Pont-Salomon **Création de l'Usine Idéale**

Ouverte en mai 2026, elle constitue une réussite en termes de politique de valorisation du patrimoine industriel altiligérien : l'Usine Idéale. Autrefois baptisé « Musée de la Faulx », ce site aménagé dans un ancien village-usine du XIX^e siècle a fait l'objet d'un important chantier de modernisation. Les visiteurs peuvent dorénavant découvrir l'histoire de la vallée de la Faulx à travers des parcours en réalité augmentée. Une nouvelle offre touristique, soutenue par le Département via son Fonds d'Intervention Touristique (FIT43).



Aurec-sur Loire **Construction d'une halle couverte**

Terminée

Depuis avril 2025, la commune dispose d'une halle de 750 m² en bois qui abrite le marché des producteurs locaux et des places de parking.

Aide départementale :
75 000 € (4 % du projet)

Pont Salomon **Rénovation du bâtiment de la Cure**

Terminée

Terminés fin 2025, les travaux de réhabilitation de l'ancienne cure située en face de l'église ont permis de redonner une utilité à ce bâtiment historique du centre-bourg en y aménageant un appartement à l'étage et deux salles au rez-de-chaussée.

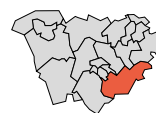
Aide départementale :
79 380 € (25 % du projet)

Saint-Ferréol-d'Auroure **Aménagement d'un court de tennis extérieur**

En cours

La commune souhaite couvrir l'un de ses deux courts de tennis existants. L'objectif est de permettre aux enfants, aux scolaires, aux associations et aux habitants de pratiquer ce sport toute l'année.

Aide départementale :
120 000 € (24 % du projet)



📍 **Mézenc**

Portes ouvertes aux VVE

De nombreux Establaïns ont visité le chantier du nouveau Village Vacances des Estables à l'occasion de portes ouvertes organisées par le Département, propriétaire des lieux.



📍 **Velay Volcanique**

Inauguration du Medicobus à Costaros

C'est l'une des réalisations les plus concrètes du travail partenarial mené par le Département, l'Agence Régionale de Santé et la Région Auvergne-Rhône-Alpes, pour développer l'accès aux soins en Haute-Loire. Le cabinet médical mobile déployé sur le Pays de Cayres Pradelles a été inauguré en juin dernier.



📍 **Haut-Velay Granitique**

Un self collaboratif au collège de Craponne-sur-Arzon

Le Département poursuit le déploiement de selfs collaboratifs au sein des collèges publics. Comme à Craponne-sur-Arzon, au collège des Hauts-de-l'Arzon, où les élèves disposent désormais d'un nouvel espace de restauration, plus convivial et plus fluide, qui leur permet de choisir en autonomie ce qu'ils mettent dans leur assiette. L'établissement dispose également d'une cuisine plus moderne, d'une infirmerie réaménagée et d'une nouvelle chaufferie bois, soit 1,8 million d'euros investis par la collectivité.



Yssingeaux

Travaux sur la RD105

Les conseillers départementaux du canton d'Yssingeaux, Isabelle Valentin et Arthur Liogier, se sont rendus sur la RD105 au lieu-dit La Chapelette, en présence de Jean-Pierre Chapuis, maire de Grazac, afin de faire un point sur les travaux engagés par le Département de la Haute-Loire sur cet axe : reprise d'accotement et de chaussée et renouvellement de couche de roulement pour un montant de 470 000 €.



Gorges de l'Allier Gévaudan

Un partenariat gagnant au Domaine du Sauvage

Le Département mise sur le faire ensemble pour faire du Domaine du Sauvage, à Chanaleilles, un éco-domaine, exemplaire en matière de préservation, de gestion durable et de transmission de notre patrimoine naturel. Il a signé 3 conventions avec un trio de partenaires locaux engagés au côté de la collectivité pour entretenir et préserver cet espace naturel et historique protégé : l'Office National des Forêts et le Centre Forestier de Saugues, la Fédération des Chasseurs de Haute-Loire et l'ACCA de Chanaleilles.



Emblavez-et-Meygal

Les Assises départementales du Paysage

Après l'eau ou encore les forêts, le Département de la Haute-Loire a initié en septembre dernier les Assises départementales du Paysage à Saint-Julien-Chapteuil. Plus d'une centaine de personnes ont assisté à ce rendez-vous qui affichait un objectif clair : mobiliser l'ensemble des partenaires autour de la démarche de la révision de l'Atlas départemental des paysages pour qu'ils puissent se l'approprier et le fassent vivre dans la durée. Une initiative, organisée en partenariat avec la Préfecture de Haute-Loire, le Conseil d'Architecture, d'Urbanisme et de l'Environnement de la Haute-Loire, la Commune de Saint-Julien-Chapteuil et les équipes de Fabriques Architectures Paysages et de Caudex.



Vos cantons
en vidéos



« Manger bien, manger aitiligérien ! »

Le Département s'engage



Légumes, viandes, yaourts, lait, fromages, farines, confitures : nous sommes de plus en plus nombreux à consommer local. Loin d'être une tendance passagère, ce phénomène résulte d'une véritable prise de conscience collective. Manger Local et Bio, c'est agir à la fois pour sa santé, pour l'emploi local, pour l'agriculture, pour l'environnement et plus largement pour la souveraineté alimentaire. Des enjeux de taille dont a souhaité se saisir le Département de la Haute-Loire, engagé depuis des années dans le développement, la valorisation et la promotion de l'alimentation locale. Un engagement qui s'illustre à travers différentes opérations et missions, menées en partenariat avec les acteurs du territoire. Une politique agricole et alimentaire qui bénéficie aussi bien à ceux qui cultivent les produits qu'à ceux qui les cuisinent et les consomment.

Interviews



Mikaël VACHER

Conseiller départemental délégué à l'agriculture

Participer à l'alimentation locale relève-t-il d'une obligation pour le Département ?

Absolument pas. Promouvoir l'alimentation locale ne fait pas partie du champ de compétences obligatoires des Départements. En revanche la loi NOTRe autorise les collectivités à soutenir les projets agricoles, et le développement de l'alimentation locale. Ceci étant, nous n'avons pas attendu cette loi pour nous saisir de cet enjeu majeur. Nous participons activement depuis de nombreuses années à son développement et à sa promotion en lien avec l'ensemble des acteurs du système alimentaire altigérien, la Chambre d'Agriculture, Haute-Loire Bio, le Comité de promotion.

Quelle est concrètement la nature de vos interventions ?

Nous intervenons à tous les niveaux, du champ à la cuisine jusqu'à l'assiette.

L'idée est de pouvoir agir sur toutes les composantes et tous les acteurs qui entrent dans le processus de développement de l'alimentation locale.

Nous avons des actions en faveur des producteurs avec des aides notamment pour la création d'ateliers de transformation de leurs produits, pour la diversification de leur production agricole, pour le développement de circuits courts, pour la reprise des exploitations.

Une fois le produit disponible, il faut ensuite trouver à le vendre. C'est pourquoi nous agissons aussi sur le volet distributeurs/consommateurs. Nous œuvrons essentiellement auprès de la restauration collective scolaire, dans les collèges publics surtout dont nous avons la gestion. Nous incitons les chefs de cuisine, les personnels de cantine à penser local lorsqu'ils élaborent leur menu, plus encore nous les accompagnons dans cette démarche.



Où en est-on concrètement aujourd'hui ?

De nets progrès sont à noter dans le domaine. En 2021, seulement 14 collèges publics étaient engagés dans la démarche « Manger Local et Bio », nous en sommes à 19 aujourd'hui. La volonté de consommer local est bien réelle.

La marge de progression est importante, d'autant plus qu'il existe d'autres débouchés à exploiter, les EHPAD, les ESAT...

Ceci étant, il existe encore des freins. Mais nous y travaillons.

Pour preuve, prochainement une plateforme sera mise en service par le Département. Elle va réellement fluidifier et même optimiser la mise en relation entre les producteurs et les acteurs publics de la restauration collective.





Du champ à l'assiette... le Département favorise le local

1

En soutenant les Agriculteurs/ Producteurs

Pour développer la vente directe de leurs produits, faciliter leur commercialisation et investir dans des productions sous-représentées :

> AIDES FINANCIÈRES POUR :

- la création ou l'aménagement d'ateliers de transformation,
- le développement de points de vente en circuit court,
- la diversification de la production agricole,
- la modernisation des abattoirs.

> DÉVELOPPEMENT ET PROMOTION DES FILIÈRES LOCALES :

- AOP Lentille Verte du Puy,
- Fin Gras du Mézenc,
- Veaux des Monts du Velay.

22 000 € de subventions en 2026

> SOUTIEN AUX ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES AGRICOLES :

- Comité de Promotion,
- Chambre d'Agriculture,
- Haute-Loire Bio.



2

En incitant la restauration collective publique à acheter local

> DANS LES COLLÈGES :

- Dispositif départemental « Manger Local et Bio »,
- Accompagnement des chefs de cuisine pour leur approvisionnement en produits locaux et bio,
- Formation à la réduction du gaspillage alimentaire.

19 collèges publics engagés / 4 privés

> MISE EN PLACE DE LA PLATEFORME **AGRILOCAL** pour faciliter la mise en relation entre producteurs et acheteurs.



3

En promouvant l'excellence de notre agriculture altiligérienne

> VALORISATION DES PRODUCTEURS ALTILIGÉRIENS ET DES LAURÉATS AUX CONCOURS AGRICOLES

> MISE EN VALEUR DE PRODUCTEURS À TRAVERS L'OUTIL PROMOTIONNEL ET TOURISTIQUE « LA ROUTE DES SAVOIR-FAIRE »



La route des **Savoir-faire** de Haute-Loire



Le Département favorise le Manger Local et Bio

Comment ?

EN AGISSANT AUPRÈS DE CEUX QUI PRODUISENT

Le développement de l'alimentation locale en Haute-Loire se joue à plusieurs niveaux. Il dépend notamment de la capacité de nos agriculteurs à se diversifier, à transformer leurs produits, à les valoriser et à trouver des points de distribution pour les vendre. Des enjeux de taille dont le Département de la Haute-Loire a souhaité se saisir en proposant des aides financières ciblées, complémentaires à celles proposées par la Chambre d'Agriculture.

Aide pour la transformation et la valorisation de la production agricole

La Haute-Loire est confrontée à un manque de lieux de transformation, ce qui constitue un réel frein au développement de l'alimentation locale, la transformation étant souvent la condition sine qua non à la commercialisation. Aussi, le Département participe au financement d'ateliers de transformation au sein des exploitations.

Témoignage



Ophélie PERRIN

Éleveuse de porcs en plein air
Saint-Jean-d'Aubrigoux

« Sans cette aide, nous n'aurions pas pu acquérir cet équipement, outil de développement majeur pour notre activité. Grâce à l'atelier, nous pouvons proposer de nouveaux produits à la vente, des jambons cuits, des pâtés avec nos fours à vapeur... mais aussi des saucissons, des saucisses avec nos 2 séchoirs. Avant, nous étions obligés de faire une heure de route, pour transformer nos produits à l'extérieur, et encore nous ne pouvions pas faire ce que nous voulions faute de matériel adapté. Aujourd'hui, nous sommes totalement autonomes. Nous élevons nos cochons et les transformons sans passer par des intermédiaires. »

Chiffre-clé

6 300 €

d'aides du Département

permettant la mobilisation de près de **31 500 €** de FEADER

Le Département accompagne également les projets qui facilitent la commercialisation des produits en circuit court (magasins de producteurs, vente à la ferme...).



Chiffres-clés

Entre 2023 et 2026 :

45 dossiers accompagnés

200 000 €

de subventions allouées

En 2025 :

874 producteurs

commercialisent leurs produits en circuit court

Deux actions

qui s'inscrivent dans le cadre du soutien à l'investissement des exploitants agricoles par le FEADER*.

Les abattoirs : un atout pour le manger local

C'est un outil central pour favoriser la commercialisation et par là même le développement de l'alimentation locale. En Haute-Loire, nous en avons 3 : le pôle viande de Brioude, l'abattoir du Puy-Polignac et celui d'Yssingeaux. Peu de territoires sont aussi bien dotés. Une spécificité altigérienne que le Département préserve en soutenant leur modernisation.

* Fonds européen agricole pour le développement rural



1 050 000 €
alloués pour le Pôle
Viande de Brioude

LES AUTRES AIDES

Le développement de l'alimentation locale passera également par la capacité du territoire à disposer d'une offre diversifiée qui puisse répondre aux nouvelles attentes en matière d'alimentation. Aussi, le Département soutient les agriculteurs qui veulent investir dans des productions sous-représentées et notamment le végétal comme la lentille ou les filières émergentes comme le sorgho ou le sarrasin.



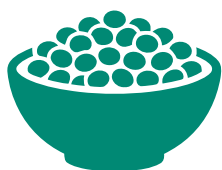
Développement et promotion des filières locales

La collectivité accompagne également les filières d'excellence qui constituent un puissant outil de valorisation de l'agriculture et un argument de poids pour inciter à manger local.

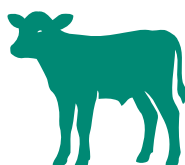
Le territoire en compte principalement 3 :



- › Le Fin Gras du Mézenc, 1^{re} AOP en viande



- › La Lentille Verte du Puy - 1^{re} AOP en légumineuse



- › Les Veaux des Monts du Velay et Forez

Pour ces filières d'excellence :
22 000 €
de subventions en 2026

Soutien aux OPA

Le Département a la volonté d'être un soutien majeur des agriculteurs et des producteurs et plus largement de l'ensemble des acteurs du monde agricole au premier rang duquel les OPA (Organisations Professionnelles Agricoles).



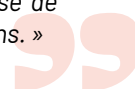
Subventions du Département allouées aux OPA en 2026 pour soutenir la production et la promotion des produits locaux et bio :

132 800 €

Margaux CHAVANNE

Animatrice du Comité de Promotion et circuits courts

« Le Département de la Haute-Loire est un partenaire majeur du Comité de Promotion. D'une part il nous aide financièrement et d'autre part il nous accompagne dans la communication de nos événements. C'est une puissante caisse de résonance qui apporte du poids à nos actions. »





Le Département favorise le Manger Local et Bio

Comment ?

EN AGISSANT SUR CEUX QUI ACHÈTENT

L'aide apportée aux producteurs constitue l'un des outils d'action de la collectivité pour développer l'alimentation locale mais il n'est pas le seul. Le Département travaille également à la structuration d'un partenariat pérenne entre les producteurs locaux et la restauration collective publique.

Pour l'heure, c'est dans les restaurants scolaires des collèges altigériens que la démarche est la plus avancée avec le dispositif « Manger Local et Bio ».

Le Manger Local et Bio, c'est quoi ?

Élaboré par la collectivité, le dispositif « Manger Local et Bio » permet d'accompagner de manière concrète les établissements qui souhaitent promouvoir le local et le bio dans leur restaurant scolaire.

Il fonctionne sur 4 niveaux, définis en fonction de l'implication des établissements à s'approvisionner en local. Au niveau 2, le collège s'engage à introduire 15 % de produits locaux et 10 % de produits bio ; au niveau 3, c'est 20 % de produits locaux et 15 % de produits bio ; et au niveau 4, c'est 40 % de produits locaux et 20 % de produits bio.

Chaque collège labellisé dispose d'un accompagnement méthodologique et

technique du Département pour répondre aux cahiers des charges, avec notamment l'appui à la recherche de fournisseurs locaux mais aussi des temps de rencontres directement dans les fermes.



En 2026 :

**19 collèges publics
et 4 collèges privés sont
inscrits dans le dispositif**

**« Manger Local
et Bio ».**



Mangez bien, jetez moins !

En favorisant l'introduction de produits locaux dans les assiettes des collégiens, le Département répond à un autre enjeu de taille : la réduction du gaspillage alimentaire, sur laquelle les établissements labellisés sont aussi accompagnés. C'est d'autant plus probant avec le déploiement progressif des selfs collaboratifs porté par la collectivité avec 5 fois moins de gaspillage alimentaire enregistré.



ZOOM SUR

Le collège du Chambon-sur-Lignon

Cet établissement est exemplaire en matière de « Manger Local et Bio ». Avec 40 % de local et 33 % de bio dans ses menus, il est, à ce jour, le seul collège en Haute-Loire à répondre aux exigences du niveau 4.



Sandy DUFLOS

Cheffe de cuisine au collège
du Chambon-sur-Lignon

« C'est le résultat d'un investissement personnel mais aussi de l'accompagnement prodigué par le Département et ses partenaires. Nous avons pu notamment bénéficier d'une formation sur la cuisine des légumineuses ou encore participer à un road trip des fermes organisé par la collectivité. À cette occasion, j'ai pu découvrir des producteurs avec lesquels je travaille aujourd'hui pour la viande, pour les yaourts, la farine... Pour les légumes, je me fournis chez Lucien Augry. Je prépare mes menus en fonction de sa production. Il me fait découvrir des variétés comme les blettes multicolores ou encore les betteraves jaunes. Les collégiens adorent. Ils sont curieux de savoir ce que c'est, d'où ça vient. Le « Manger Local et Bio » permet réellement de sensibiliser les jeunes au bien-manger. Et cela a un impact au-delà du collège, dans leur propre foyer. »

Lucien AUGRY

Maraîcher bio au Mazet-Saint-Voy

« C'est Haute-Loire Bio, partenaire du Département, qui a facilité ma rencontre avec Sandy Duflos. Ce partenariat présente de nombreux avantages pour moi. C'est un circuit de distribution pérenne et sécurisé, complémentaire à mes marchés. Cela permet de diversifier les débouchés. C'est aussi un moyen d'écouler un surplus de stock. C'est par ailleurs une belle vitrine pour le local et le bio. Le dispositif « Manger Local et Bio » offre la possibilité à nos jeunes de consommer des produits sains, bénéfiques pour leur santé, tout en favorisant les producteurs du coin et, par voie de conséquence, l'économie locale. C'est un cercle vertueux. »



Et Après ?

La priorité du Département est désormais de structurer l'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective publique, trop dépendante actuellement d'initiatives individuelles. En octobre dernier, la collectivité a ainsi voté la mise en place d'une plateforme web d'achat de produits locaux « Agrilocal ». Cet outil national, déployé actuellement dans 35 départements, va permettre de mettre directement en relation des acheteurs publics de la restauration collective (les collèges publics de Haute-Loire, les EHPAD, cantines municipales, lycées, hôpitaux) et des fournisseurs locaux (producteurs, artisans, entreprises locales), dans le respect des règles de la commande publique.

Mise en service programmée courant janvier 2027



Le Département favorise le Manger Local et Bio

Comment ?

EN PROMOUVANT LES PÉPITES DU TERRITOIRE

La visibilité est l'un des enjeux du développement de l'alimentation locale : visibilité de l'offre, visibilité de la demande au sein même du territoire mais aussi en dehors. C'est pourquoi le Département met les moyens pour valoriser, promouvoir l'excellence de nos filières et le savoir-faire de nos agriculteurs et de nos producteurs.



La Route des Savoir-Faire :

Favoriser la rencontre avec le grand public

En 2024, le Département en collaboration avec la CCI et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat a lancé une nouvelle offre touristique : La Route des Savoir-Faire. L'objectif est de mettre en avant les savoir-faire altigériens auprès du grand public via des visites sur sites, des ateliers de fabrication, de démonstration ou encore de transformation.

4 domaines précis ont été ciblés : l'artisanat, l'industrie, la gastronomie et l'agriculture. C'était une réelle volonté d'intégrer les agriculteurs et les producteurs, professions souvent méconnues, dans cette démarche promotionnelle.

www.mychauteloire.fr/savoir-faire/

Chiffres-clés

La Route des Savoir-Faire, c'est :



80
partenaires
dont
17
en agriculture



Les produits de Haute-Loire multi-récompensés

Au SIA :

17 médailles
dont 3 en OR

Au Sommet de l'Élevage à Clermont-Ferrand,

10 médailles décrochées
au concours des Fermiers d'Or 2025



Info en plus : Le Département a participé au financement du Musée de la Lentille à hauteur de 179 689 €



Chiffres clés

6 879
comptes
ouverts

2 400
lecteurs
réguliers

LA MÉDIATHÈQUE DÉPARTEMENTALE

Donner le goût de la lecture aux jeunes générations

19 minutes par jour : c'est le temps moyen qu'un collégien consacre à la lecture*. Avec l'adolescence, cette activité tend à diminuer au profit d'autres occupations. L'une des missions de la Médiathèque départementale est de faire en sorte qu'ils continuent de s'y adonner avec envie ! C'est tout l'objectif de l'outil SONDO, déployé depuis 2022 dans tous les collèges publics et privés altiligériens.

SONDO : une véritable caverne d'Ali Baba digitale dédiée aux livres.

Près de 400 livres de littérature classique et manuels scolaires sont disponibles au sein de cette bibliothèque numérique consultable par les 40 collèges du Département via l'ENT (Espace Numérique de Travail).

Une bibliothèque pour les petits comme les grands lecteurs

C'est un outil pédagogique précieux pour le corps enseignant en raison de sa capacité à proposer une offre de lecture personnalisable adaptée à tous les profils de lecteurs. Avec ses 14 outils d'aides activables en un clic (audio,

outils de repérage de texte, colorisation des syllabes) conçus en collaboration avec des orthophonistes, il permet aux élèves porteurs notamment de troubles « dys » de profiter pleinement de la bibliothèque.

Disponible en illimité, que ce soit en classe ou à la maison, cet outil fait des émules : 80 % des enseignants utilisateurs pensent qu'il favorise l'envie de lire. 78 % des élèves eux-mêmes indiquent que, avec SONDO, ils aiment lire. Si bien que, pour la deuxième édition du concours Défi Lecture qui récompense les collèges qui ont cumulé le plus d'heures de lecture sur SONDO, 464 élèves se sont laissés

tenter. SONDO vient apporter une solution concrète à l'ambition du Département : celle de faire de la Haute-Loire un territoire inclusif en matière de lecture publique.

* Étude réalisée par le Centre National du Livre (CNL) - en mars 2026

Une bibliothèque numérique pour tous

En complément de l'outil SONDO, le Département propose la bibliothèque numérique « BibliOdysée » accessible à tout un chacun via la plateforme numérique @ltithèque disponible dans 105 bibliothèques publiques du département ou directement sur votre smartphone via une application dédiée. Pour obtenir un compte @ltithèque, rendez-vous sur :



TOP 5 des collégiens (2025-2026)

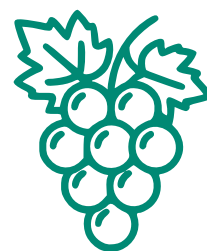


1. Chambre 213

2. La bibliothécaire
3. Jefferson
4. En couple
5. Mademoiselle Vole







LE CLOS DU PARADIS

Il est né le dit-vin !

Et si le paradis était sur terre et plus précisément au 1 chemin de la Droit à Espaly-Saint-Marcel ? Ici se trouve un site empreint de spiritualité. On pourrait presque toucher le ciel depuis ses 1,5 hectare de parcelles, sous l'œil protecteur de la statue Saint-Joseph qui surplombe le lieu. Il y a quelque chose de divin dans cet espace protégé, loin des tumultes urbains... et ce quelque chose, cela pourrait bien être le vin, produit au sein de ce jeune domaine viticole vellave baptisé avec esprit « le Clos du Paradis ».

Pas de miracle ici, même si nous sommes au « Clos du Paradis », parlons plutôt de renaissance. Celle d'une production viticole espaviole vivace aux temps anciens. Au début du XIX^e siècle, Espaly-Saint-Marcel, rebaptisé Raisin pendant la Révolution, disposait de 51 hectares de vigne partagés entre une centaine de propriétaires.

Réinventer le vin vellave

À qui doit-on alors cette résurrection ? À un chef d'entreprise parisien, tombé amoureux de la Haute-Loire. Il s'est lancé ce défi un peu fou : relancer la production de vin vellave, mieux encore, la réinventer. Et, pour cela, il s'est entouré d'une équipe de passionnés, chapeautée par Jade HÉRAIL, directrice du domaine.

« Nous sommes tous animés par la même volonté, celle de faire rayonner ce vignoble naissant. C'est très stimulant de partir presque de zéro et de construire pas à pas les fondements de ce domaine : qualité, savoir-faire, authenticité et innovation. »

C'est tout l'avantage d'un « jeune domaine », pouvoir expérimenter sans peur de se tromper, sortir des sentiers battus du vin traditionnel pour proposer une offre variée.

Et le pari est en passe d'être réussi. « Nous venons de sortir nos toutes premières cuvées 2025. » 3 blancs secs : « le Paradis » qui est notre vin signature, « le Purgatoire », un vin intermédiaire, et « Rédemption », un vin de table. Ainsi que 2 cuvées atypiques, voire uniques,

issues d'un processus de vinification particulier : « Miracle » qui est un vin blanc effervescent et « Infinie », un vin sans oxygène. Une cuvée expérimentale qui n'existe nulle part ailleurs. C'est une première mondiale.

À peine lancé et déjà précurseur, « Le Clos du Paradis » est un ovni dans le monde viticole. « Nous sommes à l'image de la terre qui nourrit nos vignes. Nous sommes sur un sol volcanique, nos parcelles sont façonnées par les coulées de lave. Cette typicité territoriale confère à nos vins une minéralité bien particulière. »

« Le Clos du Paradis » : un lieu hybride comme ses cépages

Pour le moment, les clients du « Clos du Paradis » sont principalement des cavistes et des restaurateurs locaux. « L'idée est d'agrandir notre zone de pros-

pection à mesure qu'augmentera la production. Nous avons produit 3 500 bouteilles en 2025, nous tablons sur 7 000 en 2026, et 10 000 bouteilles à terme. »

Une production pour l'heure confidentielle mais certainement pas élitiste. « Le Clos du Paradis » est tout sauf un espace fermé de privilégiés. « Nous avons souhaité développer, en parallèle de la production de vin, une partie événementielle. Nous proposons des afterworks conviviaux, des déjeuners dominicaux ou encore des visites-dégustations de vins au cœur de nos vignes. Nous avons une terrasse en extérieur avec une magnifique vue sur la statue Saint-Joseph et son sanctuaire et une immense grange à la décoration atypique. »

Un espace inclassable, unique en son genre, bref à l'image du « Clos du Paradis ». Ainsi soit-il ?



La route
des
Savoir-faire
de Haute-Loire

LE COIN DES INFOS

 <https://www.myhauteloire.fr/savoir-faire/>



Pascale et Stéphane Richy,

Éléonore et Margaux Breymand.

Atelier du Chat Botté

Pascale et Stéphane Richy Costumiers haut gradés



Avec eux, pas d'approximation, pas de place à l'improvisation, leurs réalisations sont des exemples de précision et de rigueur. Pascale et Stéphane Richy sont des costumiers de tenues historiques hors pair, les seuls en France à posséder ce niveau d'excellence. Un talent unique que l'on peut découvrir de ses propres yeux en poussant la porte de « l'Atelier du Chat Botté » au Puy-en-Velay.



Pourquoi participer à La Route des Savoir-Faire ?

Nous pensons qu'il est important de participer à ce genre d'opération qui met en valeur le savoir-faire de ce territoire altigérien. Nous avons tout intérêt à être acteurs de cette démarche qui offre une belle vitrine à toutes celles et tous ceux qui produisent, créent. La Route des Savoir-Faire, c'est une précieuse porte d'entrée pour capter le grand public.

LE COIN DES INFOS :
www.lechatbotte.net

L'histoire est sa passion, la couture son talent : les deux conjuguées font de Pascale Richy l'une des costumières françaises les plus aguerries et expérimentées. 40 ans qu'elle utilise ses doigts de fée pour créer des costumes de haute facture plus vrais que nature. Idem pour son mari, Stéphane, qui s'occupe des accessoires. « Nous fabriquons nous-mêmes l'ensemble des éléments qui composent un costume. Nous ne sous-traitons rien. Avant de se lancer dans une création, nous faisons des recherches documentaires dans des livres d'histoire avec cette exigence de coller au plus près de la réalité de l'époque à laquelle appartient le costume. Les coupes, les matières premières, le patronage, les volumes, les accessoires : nous ne laissons rien au hasard. »

Uniformes historiques : leur marque de fabrique

Un duo perfectionniste, exigeant, avec un savoir-faire unique qui est devenu en quelques années la référence en matière de restitution d'uniformes militaires d'époque avec une appétence particulière pour le 18^e et le 19^e siècle.

Leur carnet de clients parle pour eux. « Nous avons reconstitué les costumes du bataillon des Fédérés qui est parti de Marseille en chantant La Marseillaise afin de rejoindre les armées du Rhin pour la bataille de Valmy. Nous avons travaillé pour le Musée de l'Empéri à Salon-de-Provence, le 2^e salon militaire de France, mais aussi pour le Musée du Mémorial de la bataille de Waterloo en Belgique, le Musée Marengo





en Italie. On a quelques clients spécialisés dans les reconstitutions historiques au Canada et aux États-Unis. »

Réalisation d'une pièce d'exception

Dans ce domaine-là, ils n'ont plus rien à prouver, ni dans les autres d'ailleurs. « Nous réalisons également des costumes de scène pour les théâtres et les compagnies, les artistes. »

Leur plus grand fait d'armes à ce jour : la réalisation du costume de Jean-Lambert Wild, clown professionnel, maquetté par le créateur, Stéphane Blanquet. Une pièce somptueuse ornée de 300 000 paillettes métalliques et colorées qui a demandé 6 mois de travail à Pascale et sa fille Maximiliane, pièce maîtresse du projet. Un travail d'orfèvre réalisé à la perfection par le talentueux duo. Un deuxième costume serait même en préparation.

Que de chemin parcouru, ou pourrait-on dire de fil cousu, pour ce couple d'artisans qui a débuté dans les années 80 à Aix-en-Provence avec un magasin de location de costumes puis à Marseille avant de trouver leur « chez soi » ici au Puy-en-Velay en 2015 dans cet atelier-boutique du 7 boulevard Maréchal Joffre. « C'est une ville très agréable avec une belle qualité de vie. »

Bientôt Pascale et Stéphane mettront un point final à leur histoire avec « l'Atelier du Chat Botté » ou plutôt refermeront le chapitre d'une vie pour laisser à leur ancienne apprentie la possibilité d'écrire son propre récit.

« Éléonore qui est avec nous depuis 5 ans va reprendre l'Atelier avec notre accompagnement. »

Le Chat Botté retombe décidément toujours sur ses pattes !



“

Le Chat Botté est labellisé
Entreprise du Patrimoine
Vivant (EPV)

”

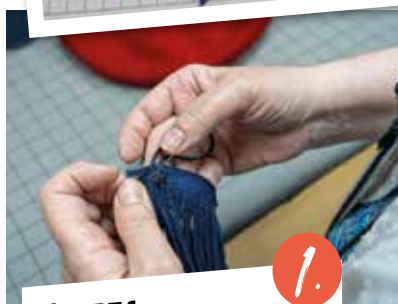
Le tuto

Un pompon pour bonnet



MATÉRIEL

Frange	Fil
Cordon	Dé à coudre
Tresse	Ciseaux
Aiguille	



ÉTAPE 1

On fixe l'attache à l'intérieur des franges.



ÉTAPE 2

On roule la frange.



ÉTAPE 3

On coud la tête de la frange qui est roulée. Bien fermer sur toute la hauteur.



ÉTAPE 4

On recouvre la tête avec de la tresse.



ÉTAPE 5

On attrape le bout, on coupe, on replie et on fait une jolie tête. On resserre bien le haut de la tresse en réalisant des petits points de couture.



ÉTAPE 6

Le pompon est terminé. Vous pouvez le coudre au bout de votre bonnet.

1 agent 1 métier

Agent d'accueil et de numérisation Maison Départementale de l'Autonomie (MDA)

Sarah JAMOND

Une personne-ressource pour un public fragile

Au téléphone ou en présentiel, elle met un point d'honneur à accueillir les usagers avec attention et à les renseigner avec précision.

Sarah Jamond est agent d'accueil et de numérisation au sein de la Maison Départementale de l'Autonomie (MDA).

Autrement dit, une précieuse alliée pour les personnes âgées, les adultes et les enfants en situation de handicap et les aidants. Elle les informe, oriente, accompagne dans le montage et le suivi de leur dossier de demandes de prestations. Une personne-ressource de proximité pour qui le relationnel est la clé de son métier.

En chiffres

EN 2025

7 173

accueils physiques

15 741

accueils téléphoniques

LA MDA :

Standard téléphonique :

04 71 07 21 80

Dans la salle d'attente de la MDA, un couple en situation de handicap, un papa avec son enfant autiste, une fille qui vient pour son papa hébergé en EHPAD.

« Sur une demi-journée d'accueil, je croise des dizaines de personnes qui viennent chercher une information, une confirmation, un soutien. Je prends le temps avec chacune d'entre elles. Je vérifie avec attention la conformité de chacun des dossiers de demande d'APA* ou de MDPH* qu'elles m'apportent. Il suffit qu'une seule pièce obligatoire manque pour que leur demande prenne du retard. Je suis, avec mes collègues, le 1^{er} maillon d'une longue chaîne : c'est donc primordial que les choses soient carrées dès le départ. »

Bien plus qu'un simple contrôle de dossier

Ceci étant, Sarah ne se contente pas de faire de simples « inspections administratives ».

« J'essaie systématiquement de voir si je ne peux pas les orienter vers une aide, un dispositif complémentaire à leur demande (aide à domicile, adaptation du logement ou du véhicule). Mon objectif est le même lorsque je suis au standard téléphonique ou lorsque je réceptionne des dossiers par mail. »

Sarah est également en contact avec un réseau de partenaires qui œuvrent dans le champ du handicap et de l'autonomie (EHPAD, hôpitaux, assistantes sociales, ADMR, CAF, Cap Emploi...).

Une équipe disponible et humaine

Parmi les autres tâches majeures de Sarah, il y a la numérisation. « Chaque dossier réceptionné à l'accueil ou par mail est numérisé. Cela permet

d'avoir une traçabilité et un suivi sur plusieurs années des situations. »

Sarah s'occupe également des transferts de dossiers pour personnes en situation de handicap. « Lorsque des personnes emménagent en Haute-Loire ou déménagent dans un autre département, il faut régulariser la situation pour qu'il n'y ait pas de rupture dans le traitement des dossiers. »

Le travail de Sarah est dense et exigeant, mais tellement nécessaire. « Nous sommes 6 au service accueil et numérisation et nous avons toutes conscience de l'importance de nos missions. Alors que les temps d'accueil consacrés au public se réduisent, que l'IA remplace l'humain au standard téléphonique, la MDA s'affirme comme un vrai lieu ressource de proximité ouvert du lundi au vendredi excepté les mardis matin avec systématiquement des agents en présentiel ou au bout du fil. Ces agents, c'est nous ! »

La MDA compte également dans ses rangs Fabienne qui accueille et accompagne des personnes sourdes et malentendantes, en pratiquant la langue des signes.

Ne laisser personne sur le côté, être disponible, c'est la priorité ! « Les usagers sont reconnaissants pour ça. Certains nous envoient même des mots de remerciement. C'est notre plus belle récompense ! »

* APA : Allocation
Personnalisée d'Autonomie

* PCH : Prestation de
Compensation du Handicap



“ « la MDA s'affirme
comme un vrai
lieu ressource
de proximité
ouvert du lundi au
vendredi excepté les
mardis matin avec
systématiquement des
agents en présentiel
ou au bout du fil. Ces
agents, c'est nous ! » ”



Rejoignez-nous !

Si, comme Sarah, vous souhaitez postuler au sein de la Maison Départementale de l'Autonomie, ou plus largement rejoindre une institution dynamique et soucieuse du bien-être de ses agents : le Département de la Haute-Loire recrute !



UN CONSEIL DE VIE POUR S'ENGAGER

L'établissement dispose d'un Conseil de vie collégienne très actif. Fort de 50 élèves volontaires, ce comité organise plusieurs actions tout au long de l'année (tournoi d'échecs, vente de crêpes et de chocolat chaud). En collaboration avec la communauté de communes, il a également créé un jeu des 7 familles du territoire pour mieux découvrir et apprendre sur le Haut-Pays du Velay, distribué gratuitement à tous les nouveaux élèves de 6^e et à l'Office de Tourisme. Le Conseil a été récompensé du lauréat d'or au CDJ pour un projet sur le bien-être.



UN VILLAGE PROFESSIONNEL POUR S'ORIENTER

Chaque année, les collèges Sacré-Cœur Don Bosco de Dunières et de Sainte-Sigolène organisent le Village professionnel. Environ 50 professionnels de différents secteurs (agriculteurs, informaticiens, maçons, moniteurs d'escalade...), pour la plupart anciens élèves des collèges, se retrouvent dans les établissements pour parler de leur métier et de leur projet professionnel auprès des élèves.



Sacré-Cœur Don Bosco Dunières

Ils ont remporté le « Défi Lecture », organisé par le Département de la Haute-Loire. 6 élèves de 5^e du collège Sacré-Cœur à Dunières ont cumulé le plus grand nombre d'heures de lecture d'octobre 2025 à mars 2026 : 108 au total. Une belle performance qui témoigne de l'importance donnée aux livres au sein de cet établissement qui valorise et favorise l'autonomie, l'épanouissement et l'engagement de ses élèves.



UN BOUQUET D'ACTIVITÉS POUR S'EXPRIMER

Tous les vendredis après-midi, le collège propose aux élèves le « bouquet d'activités » : VTT, triathlon, foot, théâtre, chorale, et même une activité « ambassadeur du cinéma » en partenariat avec le cinéma de Dunières, où les élèves réalisent des courts métrages et découvrent les coulisses du cinéma. Des ateliers de savoir-faire, comme le tricot ou le crochet, sont aussi proposés. Nouveauté pour la rentrée prochaine : une web radio avec la conception de podcasts disponibles sur le site internet grâce à l'accompagnement de la Médiathèque départementale.



DES VOYAGES POUR S'ÉVADER

Chaque année, tous les niveaux sont invités à participer à plusieurs voyages scolaires : Ski pour les 6^{es}, l'Angleterre pour les 5^{es}, l'Espagne pour les 4^{es}. Et, pour finir, les 3^{es} partent en voyage mémoriel dans le Grand Est, avec au programme la visite de Verdun et du Parlement européen, ainsi qu'une journée dans le plus grand parc d'attractions d'Europe, Europa-Park.



Atiligérien

#myhauteloire

Reines du ballon rond et de l'inclusion

À un âge où la plupart rangent leurs crampons, elles, au contraire, ont décidé de les user sur les pelouses des stades français voire étrangers : Les Ang'elles.

Derrière ce nom : 27 femmes de 45 à 74 ans passionnées de football, bien décidées à faire trembler les filets autant par plaisir que par soif de compétition. Cette équipe, créée en Haute-Loire par la Pontoise Chrystelle Peyrard et composée de 27 joueuses venues des 4 coins de France, n'est pas là pour faire de la figuration.

Et pour preuve la team entraînée par les coaches, Jean-Luc Lemonnier et Hervé Minard – anciens professionnels –, a remporté le Tournoi International de Cadix en Espagne, en 2024, et finit deuxième cette année. Plusieurs joueuses souffrent de pathologies chroniques (fibromyalgie, arthrose, cancers) ou de traumatismes physiques et psychologiques. Le ballon rond est pour elles un puissant levier de reconstruction et un remède à l'isolement.

Prochaine étape pour l'équipe : le Tournoi International dans les Landes avec de belles équipes à l'affiche.



“ Les Ang'elles sont loin de se résumer à une équipe de footballeuses, la quarantaine passée, qui enchaînent les trophées. C'est avant tout une fabuleuse aventure humaine, où la résilience, l'inclusion et la solidarité sont au cœur du projet sportif. ”

Bon plan numéro 1

Lieu emblématique pour l'équipe : **Le Chambon-sur-Lignon**. C'est ici qu'a eu lieu le stage de préparation avant le Tournoi International de Cadix en Espagne. C'est la première fois que toutes les joueuses se retrouvaient ensemble. Un cadre idyllique pour allier préparation physique et moment de cohésion.

Bon plan numéro 2

Le loto, la pétanque et le marché des papilles à Pont-Salomon, commune du siège de l'association. Des événements indispensables pour la pérennité du club.



@

mon Stage de 3^e en Haute-Loire



Inscris-toi !

stages3e.hauteloire.fr



Département de la Haute-Loire

BESOIN D'AIDE POUR TROUVER TON STAGE ?

Tu es en classe
de 3^e en Haute-Loire et tu recherches
un stage de découverte ?

Le Département de la Haute-Loire
t'aide et t'accompagne dans ta
recherche en créant sa propre
plateforme :

stages3e.hauteloire.fr

Inscris-toi et viens découvrir les
offres de nos entreprises partenaires !



Trouve ton stage !

TOUS LES SECTEURS D'ACTIVITE PRESENTS !

Tu pourras découvrir de
nouveaux secteurs
d'activité, développer
de nouvelles compétences
et trouver le stage qui
correspond le mieux à tes
intérêts et à tes projets
d'avenir.



UNE INSCRIPTION RAPIDE

L'inscription sur
la plateforme est
extrêmement facile,
il suffit de créer
ton compte à l'aide
de ton E.N.T. !



UNE AIDE PRECIEUSE

Tu trouveras plein de
conseils pour faire ton CV
ou ton rapport de stage !



UNE REPONSE EN 10 JOURS

Nos entreprises
partenaires s'engagent
à te donner une réponse
pour chaque demande
que tu leur soumetts.



mon
Stage
de 3^e en
Haute-Loire