

Escales en Bretagne - Pays de Loire



FOCUS

LA VIE DU CAES

GRAND ANGLE

Le CAES numérique
en marche

Nurserie du
Centre Paul-Langevin

La potion magique
d'un chef CNRS

Jérôme Drouhin

l'homme qui chuchotait
à l'oreille des abeilles



SOMMAIRE

3| Éditorial

Passions, compétences et talents*Jean-Marie Dewarumez*

4|7 Escales en région

Bretagne – Pays de Loire**Entre terre et mer***Interview de Richard Baschera par L. Mandeix***En route pour Jersey : l'île des Christmas crackers***Laurent Lefèvre***Atelier d'improvisation à Brest : « Une sacrée bouffée d'oxygène »***Les participants de l'atelier*

8 Focus

Le CAES numérique en marche.*Le bureau du CAES du CNRS*

9| Insolite

Regard de François Feer sur la région

10|11 La vie du CAES

Nurserie du Centre Paul-Langevin : paradis des enfants, quiétude des parents*Laurent Mandeix*

12|13 Grand angle

La potion magique d'un chef CNRS*Interview de Jean-Jacques Allain par J. Pennors*

14|15 Rencontre

Jérôme Drouhin : l'homme qui chuchotait à l'oreille des abeilles*Olivier Schneid*

CAES du CNRS LE MAGAZINE est publié par le Comité d'action et d'entraide sociales du Centre national de la recherche scientifique
2, allée Georges-Méliès - 94306 Vincennes Cedex
Tél. 01 49 57 50 00 - magazine@caes.cnrs.fr

Directeur de la publication : Jean-Marie Dewarumez.

Directrice de la rédaction : Clotilde Roussel.

Membres du comité éditorial : Véronique André, Bernard Fontaine, Guy Genin, Luc Legeard, Laurent Mandeix, Jean Pennors, Agnès Ranger, Alain Zerouki.

Journaliste conseiller éditorial : Olivier Schneid.

Secrétariat de rédaction : Laurent Lefèvre.

Conception graphique : Paulette Medina.

Crédits photos de couverture : Wilfreid Thomas (photo du haut), DR (photo du bas).

Impression - Routage : Assistance Printing (France).

Prix au numéro : 2 € - ISSN 1634-8516 - Dépôt légal à parution.

Passions, compétences, et talents

Ce numéro 108 du magazine du CAES nous et vous entraîne dans un voyage en Bretagne – Pays de Loire, à travers quelques-unes des activités et prestations proposées à nos 1 400 adhérents qui y vivent. Elles vous sont présentées par le président de la région, Richard Baschera. C'est, par exemple, l'atelier improvisation à Brest, occasion pour ses participants, tout en s'amusant, de prendre de l'assurance, d'être à l'écoute les uns des autres, d'établir un contact différent avec des collègues dans un cadre ludique. Ou bien encore le fameux voyage sur l'île de Jersey, prisé chaque année par plusieurs centaines de personnes.

Chef de cuisine du restaurant CNRS de Roscoff et trésorier adjoint du Clas, Jean-Jacques Allain allie souci de la gastronomie et respect de l'environnement dans son établissement, en proposant des repas équilibrés, variés, avec un bilan carbone proche de zéro en matière de transport, car il se fournit prioritairement en produits locaux, dont la Bretagne est riche.

Sérieux et passion sont aussi l'apanage de la responsable de la nurserie du Centre Paul-Langevin d'Aussois, Christine Montaz, dont elle est une figure emblématique. Elle a, en près de trente ans, vu passer des enfants qui, devenus parents, lui ont confié leur propre progéniture. En toute quiétude.

Vous allez pouvoir faire connaissance avec le nouveau directeur du centre de vacances La Vieille Perrotine d'Oléron, Jérôme Drouhin. Son engagement associatif correspond parfaitement aux idées que défend le CAES. Apiculteur confirmé, il a installé ses ruches sur le site et mettra sa passion au service des vacanciers.

Ce numéro vous présente aussi une révolution en marche, la création du CAES numérique, impulsée par vos élus actuels et ceux du précédent mandat et mise en place par les professionnels. Ce CAES digital, vous l'avez déjà rencontré dans le cadre des chèques-vacances. L'accueil que vous lui avez réservé est le présage d'une attente forte de la plupart d'entre vous.

Le CAES continue sa marche en avant avec le talent, la passion, les compétences et une volonté de partage de ses acteurs.

Bonne lecture !

Jean-Marie Dewarumez
président du CAES du CNRS

Erratum : La fonction de Véronique, qui a témoigné sur son expérience au Festival Oléron (encadré en page 4 du numéro 107), n'est pas gestionnaire, mais secrétaire générale-administratrice.

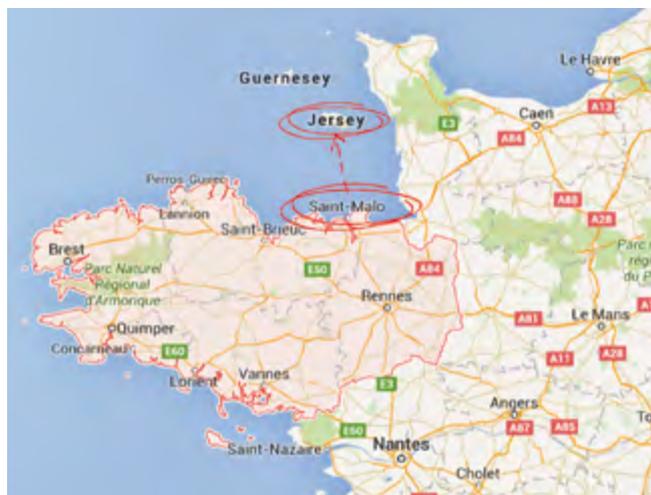
En route pour Jersey

L'île des *Christmas crackers*

Laurent Lefèvre

Organisée par le Clas de Rennes, la visite de l'île anglo-normande de Jersey permet de combiner shopping, tourisme et dépaysement. La dernière sortie, le samedi 12 décembre 2015, a réuni plus de 130 agents CNRS venus de toute la région. Parmi eux, de nombreux habitués... prêts à repartir en juin 2016.

Ils se sont donné rendez-vous à 7 heures au terminal Ferry du Naye, sur le quai de Saint-Malo. Malgré la pénombre et la fraîcheur matinales de ce samedi 12 décembre 2015, l'ambiance est bon enfant : venus de tous les comités locaux (Clas) de la région, 135 membres du CNRS et leurs familles se tiennent prêts à embarquer dans un ferry à destination de Jersey, afin d'y passer la journée entre shopping et tourisme, entre Bretagne et *Great Britain*.



gement d'horaire (une heure de décalage), de langue et de culture. Les locaux parlent un anglais doté d'un fort accent du terroir. Les bus n'ont pas d'arrêts, mais des bandes de peinture blanche dessinées au sol. Les panneaux sont souvent écrits en vieux français. Et les noms des villages rappellent la Normandie, comme Grouville ou Saint-Clément (Saint Cliément en jersiais), l'une des douze paroisses de l'île qui portent toutes un nom français : Saint-Sauveur, La Trinité... Sur place, il faut bien sûr goûter l'incontournable *fish and chips*, notamment celui du *Y not café*, qui fait la fierté culinaire des autochtones. Parés de leur flegme légendaire et de leur bonnet de Noël, les Jersiais participent à des randonnées pour les fêtes de fin d'année et chantent des cantiques, les fameux Christmas carols, devant les églises.

« Sans le CAES, je n'aurais même pas pensé aller à Jersey, avoue Laurence, qui commence sa visite par une petite randonnée. À peine débarqués, on va directement à la station de bus de la capitale Saint-Héliér, pour rejoindre un coin de l'île inconnu. » Carte en main, elle a fait le point la veille sur les centres d'intérêt qu'il lui reste à découvrir. Au fil de ses excursions, elle a déjà exploré les plages, le château de Mont-Orgueil, le port de Gouray, le cimetière marin de Sainte-Brelade, la grève de Lecq et son chemin côtier. Situé au nord-est de l'île, le petit port de Rozel Bay sera sa destination du jour. L'après-midi est dévolu aux achats. Beaucoup profitent des soldes flottants (jusqu'à - 60 %) avant Noël pour faire le plein de jouets, notamment de produits dérivés (*Star Wars*, *Peppa Pig*, dessin animé britannique). Malgré des traversées parfois difficiles, avec des creux de 5 m, les habitués sont prêts à repartir. « On y retournera, c'est sûr, glisse Laurence. Pour le dépaysement, les jouets, mais aussi pour les fudges [caramels locaux], la confiture de cidre et les Christmas crackers ! » ●



Avant le bateau du retour, shopping jusqu'à la tombée de la nuit dans une rue commerçante de Saint-Héliér, la capitale de Jersey.

Les participants de cette sortie organisée deux fois par an par le Clas de Rennes – décembre pour le *Christmas shopping*, juin pour les soldes d'été – sont pour la plupart des habitués. À l'image de la déléguée régionale du CNRS, Clarisse David. Fidèle au traditionnel *Christmas shopping*, la secrétaire élue du Clas de Nantes, Laurence Drant, participe à sa quatrième visite de Jersey. « On rencontre des membres du CNRS sur le bateau, car on est situés dans la même zone », explique Laurence, qui part cette année avec son conjoint et deux de ses collègues. Comme la plupart des Nantais, ils sont arrivés la veille pour être à l'heure au rendez-vous et ont dormi dans un hôtel malouin.

Grouville en VO

Après la traversée en ferry catamaran, qui dure un peu plus d'une heure, selon la météo, la matinée est généralement consacrée au tourisme. Malgré la proximité avec le Vieux Continent, le dépaysement est garanti : chan-

Le CAES numérique en marche

Le CAES a toujours eu la volonté de s'adapter aux évolutions de son temps par la prise en compte des attentes, des demandes et des modes de vie de ses adhérents, utilisateurs de nouvelles technologies.

Le bureau du CAES du CNRS

Il y a vingt ans, parce qu'il sentait la nécessité d'évoluer, le CAES du CNRS fait le pari de développer, en interne, un logiciel spécifique pour la gestion de ses activités enfance, vacances et de loisirs au niveau local. Le secteur en conventions avec le CNRS (chèques-vacances, CESU, subvention administrative) était aussi impacté. Ainsi naissait GANAEL. La capacité de ce logiciel à s'adapter en permanence à la gestion de l'action sociale est une telle réussite que nos collègues de l'INSERM et de l'ADAS-INRA ont souhaité l'adopter pour la gestion de leurs activités. Aujourd'hui, une nouvelle étape apparaît incontournable à tous. Le CAES se doit d'apporter de nouvelles réponses à vos attentes en vous donnant la possibilité d'utiliser tout type d'outils numériques (ordinateur, smartphone, tablette...) pour vous inscrire facilement, de façon instantanée et intuitive aux différentes activités et prestations que nous vous proposons, mais aussi pour suivre l'actualité dans vos Clas, régions, Seras et centres de vacances.

Une transformation maîtrisée, sécurisée et progressive

Le « CAES numérique » se fera par étapes. La première a été franchie, en octobre 2015, par la mise en place du module pour la prestation « chèques-vacances ». À cette occasion, nous avons pu mesurer le niveau d'attente des agents du CNRS : 80 % des dossiers ont été déposés en format dématérialisé au cours de la

campagne 2015/2016. Leur traitement a été assuré dans un délai moyen de quarante-huit heures suivant le dépôt de la demande.

D'autres « modules » seront prochainement réalisés. Bientôt, *via* l'interface « Mon compte », vous pourrez envoyer sous format digital toutes les informations nécessaires pour demander vos prestations sociales que ce soit les subventions administratives ou encore les CESU. Un peu plus tard, la procédure de dématérialisation permettra les réservations de vacances familiales (dans les villages vacances du CAES, dans les organismes partenaires ou pour des séjours sur catalogues ouverts), de colonies de vacances, ou encore l'inscription en centres de loisirs, etc.

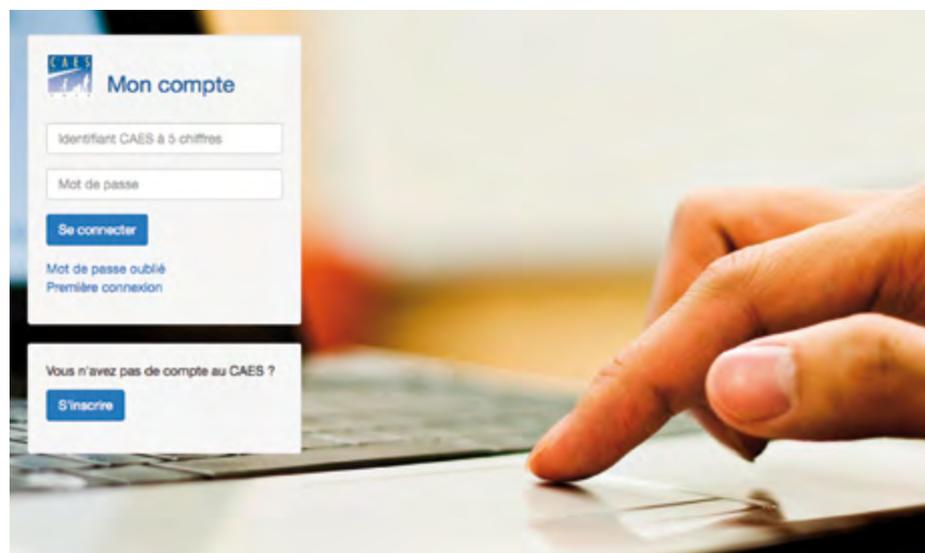
À l'horizon 2018, vous aurez le choix de la démarche pour demander des prestations : soit continuer à le faire par les procédures en place actuellement, soit utiliser les nouvelles modalités numériques qui auront été mises à votre disposition.

Une modernisation en profondeur

Cette modernisation aura également un impact sur le fonctionnement du CAES, sur son administration, le traitement du courrier, l'archivage des documents, la relation avec le CNRS, les partenaires et les fournisseurs. Un défi que notre structure a déjà commencé à relever et dont les enjeux s'inscrivent aussi dans les nouvelles contraintes imposées par l'État. Bien entendu, il n'est

pas question de faire table rase et de tout reconstruire en un coup. Le CAES a décidé de se moderniser pas à pas, en prenant soin de ne rien laisser de côté : informer et communiquer sur les évolutions en cours et à venir. Choisir les bons outils à utiliser et accompagner les acteurs métier du CAES par des plans de formation adaptés.

La direction du CAES réaffirme sa confiance aux personnels qui s'impliquent pleinement dans ce projet. C'est grâce à leur savoir-faire et leur enthousiasme que le CAES continuera de se moderniser pour être toujours plus proche des attentes des agents du CNRS. ●



La nouvelle page d'accueil (moncompte.caes.cnrs.fr) de l'interface mon compte.

Regard de François Feer sur la région



Lorsque nous avons sollicité les talents de François Feer pour illustrer le dossier de ce numéro, il nous a fait parvenir une photo de ses jeunes années où nous avons eu la surprise de le découvrir en costume traditionnel. Nous n'avons pas pu résister au plaisir de vous faire partager la bonne humeur que ce portrait nous a communiquée.

Nurserie du Centre Paul-Langevin

Paradis des enfants, quiétude des parents

Laurent Mandeix

Responsable service Communication

Atout majeur du village de vacances CAES d'Aussois (Savoie), la nurserie accueille les petits âgés de 3 mois à 2 ans et demi qui effectuent généralement leurs premiers séjours à la montagne. Antichambre du club enfants, elle offre aux parents du Centre Paul-Langevin la possibilité de profiter pleinement des lieux, l'esprit tranquille.

« Il n'y a pas de plus beau métier que le mien », assure Christine Montaz, responsable depuis quinze ans de la nurserie du village de vacances CAES d'Aussois (Savoie), où elle a fait ses débuts en 1985 au club enfants. Été comme hiver, elle et son équipe accueillent les plus jeunes de nos ayants droit. L'espace du rez-de-chaussée a été entièrement pensé pour la petite enfance, cela en conformité avec la réglementation. Car, si le nom « nurserie » figure dans le catalogue vacances et sur le site Web du CAES, il s'agit bien, dans les faits, de l'équivalent d'une crèche, soumise en tant que telle aux règles de la protection maternelle et infantile (PMI), au même titre que l'ensemble des structures ayant l'appellation officielle. Cette réglementation limite l'accueil à 15 enfants, permettant d'offrir une prestation à la carte qui séduit nombre de parents. « Trois personnes sont dédiées à cet endroit, mais nous sommes souples, précise-t-elle. Ainsi, nous adaptons le personnel en fonction des semaines et de l'âge des enfants accueillis. S'il y a plus de bébés, nous affectons une personne supplémentaire. Car nous veillons particulièrement au confort des tout-petits. » Les moins de 3 ans sont référencés à l'inscription et une place leur est alors réservée d'office à la nurserie. « Il est très rare de ne pas accueillir des



DR

Les « célèbres » comptines de Christine résonnent à la veillée ou à l'heure du « temps calme ».

enfants mentionnés lors de la réservation des vacances par les parents », indique Christine. Cela se comprend d'autant mieux que leur prise en charge est incluse dans le prix du séjour. « La séparation est parfois difficile, que ce soit pour les parents ou pour leurs petits. C'est pourquoi nous conseillons toujours aux parents d'en parler en amont, à la maison. »

Des prestations à la carte

L'amplitude horaire est l'un des points forts de la nurserie. Elle diffère selon la saison. L'été, l'équipe propose quatre journées continues (lundi, mardi, jeudi, vendredi), de 8 h 15 à 17 h 30, ce qui permet aux parents de partir en balade. L'hiver, seules deux journées continues sont proposées, car la majorité des parents restent sur la station. L'accueil se fait alors à partir de 8 h 45 et, à 11 h 45, les parents retrouvent leurs enfants pour le déjeuner dans un espace dédié. L'été, le repas a pour cadre la terrasse, avec vue imprenable sur la vallée. « Les parents sont toujours impressionnés par le lieu », commente Christine. À 12 h 30, le personnel se propose de prendre à nouveau en charge les bambins pour permettre



DR

Sortie poussette quotidienne encadrée par Romane, puéricultrice, et Christine, responsable de la nurserie.

aux adultes d'aller déjeuner à leur tour. C'est le moment du « temps calme » : on raconte des histoires, on chante des comptines pour amorcer la sieste. « *Chaque enfant a son lit pour la semaine, afin de lui donner un repère. Nous respectons leur temps de sommeil et les laissons donc dormir le temps qu'ils veulent* », détaille-t-elle. Au réveil, biberon ou goûter selon l'âge, puis jeux. Les parents peuvent venir chercher leurs enfants quand ils le souhaitent jusqu'à 17 h 30. « *C'est à la carte, souligne Christine. On demande simplement aux parents de nous prévenir la veille pour le lendemain afin de gérer au mieux...* » Les portes de la nurserie s'ouvrent de nouveau à 19 h 15. Jusqu'à 20 h 30, c'est la veillée. « *Cela permet aux parents de dîner confortablement au restaurant, explique-t-elle. Ayant suivi des stages enfance et musique, Christine accorde une grande place au chant : « C'est "ma spécialité" : je suis même devenue un peu célèbre avec mes comptines que des parents me rechangent* », observe-t-elle.

Une figure incontournable

Christine Montaz peut être considérée comme un emblème du centre de vacances d'Aussois, avec ses près de trente ans d'ancienneté au village et sa notoriété acquise auprès des familles. Des parents ne cessent de lui exprimer leur gratitude. Sans doute parce qu'elle a toujours tenu à entretenir un esprit familial dans la nurserie. « *Ici, on ne fait pas de la garderie. C'est l'idée que j'essaie de transmettre au personnel.* » Sur la fiche d'appréciation de fin de séjour, certains mentionnent qu'ils rêvent pour leurs enfants d'un lieu de cette qualité dans leur ville. « *C'est d'autant plus gratifiant que notre travail est peut-être encore plus délicat que dans une crèche classique, car nous nous remettons en question chaque lundi en accueillant de nouveaux arrivants. Nous n'avons pas le confort de l'habitude. Je le dis toujours à mon équipe : "On n'a pas le droit de rater le lundi !"* »

« *J'ai noué des liens très proches avec des parents, confie-t-elle. Je connais au moins trois couples dont l'un des deux est passé par la nurserie ou le club enfants. Ils sont eux-mêmes maintenant parents et amènent leurs petits. C'est drôle.* » Les tendres surnoms, « *moumou* » ou « *mamie* », qui lui sont donnés attestent de son image. « *Les ados reviennent me voir, me racontent*



DR Expédition en raquette pour découvrir la neige en toute sécurité.



La piscine à balles.

leurs souvenirs. C'est chouette : je fais partie de leur vie », s'étonne-t-elle. Elle concède craindre de perdre son dynamisme : « *Ce jour-là, il faudra que je dise stop. Car mon travail, je ne veux pas le faire à moitié. Or, je ne rajeunis pas...* » ●

De père en fils

Mon mari est un habitué du Centre Paul-Langevin. Il y vient depuis ses deux ans, en 1976.

Quand notre aîné a eu six mois, nous avons naturellement choisi Aussois pour ses premières vacances d'hiver. Je dois reconnaître que j'étais au départ un peu réticente à l'idée de le mettre à la nurserie car je l'allaitais encore et, gardé par ses grands-mères, il n'avait jamais connu la vie en collectivité, ni même ce qu'est une nounou. Mais mon mari, qui avait donc bien connu la nurserie, a su me convaincre que c'était là l'occasion de le mettre en relation avec d'autres enfants, ce qui nous permettrait aussi de profiter pleinement de la station ensemble, plutôt que de skier alternativement. Christine m'a dès le premier jour rassurée, et j'ai tout de suite senti que je pouvais partir confiante sur les pistes. De plus, ce premier contact avec la collectivité a été très bénéfique pour notre fils, qui s'est très vite adapté à son entrée en crèche. Même scénario trois ans plus tard avec notre deuxième enfant. Je n'ai alors eu aucun doute sur les vertus de la nurserie d'Aussois comme premier test de la vie en collectivité. Et puis, mon mari est très fier de dire que lui et ses deux enfants ont côtoyé la même nurserie. Une sorte de partage d'expérience !

La famille Reynaud



DR Famille Reynaud sur la terrasse du Centre Paul-Langevin en 2010

Jean-Jacques Allain, cuisinier et trésorier adjoint du Clas de Roscoff

La potion magique d'un chef CNRS

Le chef cuisinier Jean-Jacques Allain dirige l'un des trois derniers restaurants du CNRS, Le Gulf Stream, à Roscoff (Finistère). Adeptes du circuit court, il s'emploie à satisfaire les papilles de ses clients, qu'ils soient agents CNRS de la Station biologique (SBR), salariés du Clas, enseignants ou étudiants de l'université Pierre-et-Marie-Curie (UPMC) travaillant à la station.

Vous n'avez pas toujours été cuisinier, n'est-ce pas ?



Jean Pennors

Jean-Jacques Allain : La cuisine est en effet mon deuxième métier. Pendant quinze ans, j'ai été animateur socioculturel. Et puis, passé la trentaine, j'ai voulu suivre une formation en cuisine. Pourquoi la cuisine ? Simplement parce que je la pratiquais régulièrement, à la maison et ailleurs. C'est donc la passion qui m'a conduit à cette reconversion, et c'est cette même passion qui m'anime encore.

Deux-Sèvres. À l'origine du restaurant de Roscoff, il y a une personne, l'ancien chef de cuisine et gérant, Christian Sanséau. Il l'a fondé avant même le développement de la Station biologique (*voir encadré*), avec une restauration dite d'accueil, pour des conférences, des séminaires ou encore des stages d'étudiants. Si nous n'avions pas cette activité, je pense qu'il n'y aurait plus de restaurant propre au CNRS à Roscoff.

Quelles sont vos spécialités ?

Je propose des plats venant de divers horizons. Parfois, je vais les chercher très loin dans ma mémoire. J'ai, par exemple, travaillé près du canal du Midi et je me rappelle toutes les saveurs méditerranéennes. Je travaille beaucoup avec les épices : je fais des tajines, des couscous... Je ne me cantonne pas à la cuisine franco-française, j'aime le mélange des cultures.

Vous êtes l'un des derniers restaurants « CNRS »...

Oui, avec celui d'Odeillo, à côté de Font-Romeu, dans les Pyrénées-Orientales, et celui de Chizé dans les

Combien de salariés votre équipe compte-t-elle ?

Dans le pôle restauration, nous sommes une douzaine de personnes : quatre cuisiniers, une plongeuse, quatre ou six serveurs, une régisseuse et un responsable.

Et votre clientèle ?

Nous servons 42 000 repas par an. La fréquentation varie beaucoup : nous pouvons ainsi passer de 120 à 450 repas par jour. La moitié concerne la restauration dite sociale, qui s'adresse aux personnels et aux étudiants travaillant sur le site de la station. L'autre moitié vise donc la restauration d'accueil.

Quel est le tarif moyen d'un repas ?

Nous restons toujours sous les 4 euros, c'est-à-dire dans la limite des tarifs admis par le CNRS et pratiqués par des prestataires de services. La restauration d'accueil propose quatre menus, allant de 16,40 à 50 euros – il s'agit du menu de banquet que les participants prennent souvent à la fin de leur séjour.



Jean Pennors

Le Gulf Stream propose une restauration sociale et accueille des banquets.

Que proposez-vous dans les assiettes ?

Je prône la proximité. Cela veut dire que l'on va privilégier les produits cultivés en Bretagne, dans le Finistère, dans le canton de Saint-Pol-de-Léon voire à Roscoff. C'est le concept du kilomètre zéro (ou circuit court, NDLR), avec un bilan carbone proche de zéro en ce qui concerne le transport. Pour les menus en restauration d'accueil, nous avons accès à un panel incroyable. On peut tout travailler, comme la Saint-Jacques ou le homard. À ces produits nobles, nous apportons une valeur ajoutée, en réalisant notre propre foie



Jean Pennors

Le chef favorise le circuit court : de la mer à l'assiette !

tous les crustacés : crabe, homard, langoustine. Sans oublier les coquillages : huîtres, pétoncles, palourdes, praires et coquilles Saint-Jacques. Et, bien sûr, les algues (nori, wakamé, kombu breton), dont nous continuons à découvrir le potentiel.

L'ordinaire est alléchant. Y a-t-il des occasions particulières ?

Oui, la cuisine participe aux festivités qu'organise le Clas tout au long de l'année : nous prenons en charge, une fois sur deux, le repas de Noël, nous préparons les gâteaux du goûter de Noël des enfants et nous contribuons à la fête de début d'été. Par ailleurs, traditionnellement, les étudiants souhaitent organiser un repas pour leurs invités à l'issue de leur soutenance de thèse, et nous les suivons dans ce moment festif qui marque la fin de leur aventure à Roscoff.

gras, notre propre saumon fumé et d'autres choses encore. Le service se fait à table et les convives sont le plus souvent installés par six. Les menus évoluent de façon à garantir un équilibre alimentaire, une diététique. C'est là un autre de nos axes de travail. Et puis, utiliser des produits frais et de proximité nous oblige à adapter nos recettes en fonction des saisons, qu'il s'agisse des légumes, de viande, de poisson ou encore de fruits. Par ailleurs, nous avons beaucoup de végétariens, de végétariens, et quelques régimes confessionnels. Ainsi que de nombreux cas d'allergies et autres intolérances. À chaque cas, nous proposons une solution de substitution afin de satisfaire tout le monde. Nous avons peu de déchets alimentaires pour une cuisine dite collective. J'aime à penser que c'est dû à la qualité de nos repas...

Parlez-nous des produits bretons !

Légumes, viande, produits de la mer, le choix est vaste. Avec des spécificités de la région de Roscoff : les choux-fleurs, les artichauts, le seigle et le blé noir. Mais aussi

Comment abordez-vous les règles de la restauration collective en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire ?

Créé en 2013 dans le cadre de notre plan de maîtrise sanitaire, un outil informatique, « e-pack hygiène », nous permet de gérer toutes nos traçabilités. Les données sont sauvegardées deux fois par jour sur un serveur externe, ce qui nous libère de l'archivage papier. Cet outil est ludique, simple d'utilisation, donc facilement accessible par les cuisiniers et le personnel de salle.

La vie est belle pour vous à Roscoff, semble-t-il...

J'ai un outil magnifique entre les mains, l'héritage de plusieurs décennies de travail. Celui que nous a laissé Christian Sanséau. Ma tâche consiste à le faire perdurer, l'adapter aux nouvelles situations, l'améliorer. Mais, à la base de tout cela, il y a donc ce grand monsieur qui a su construire quelque chose de très solide.

Propos recueillis par Jean Pennors

Recherche et enseignement « les pieds dans l'eau »



Richard Lamoureaux/CNRS Photothèque

Vue depuis un laboratoire de Roscoff.

La Station biologique de Roscoff (SBR) est un centre de recherche et d'enseignement en biologie et écologie marines. Elle dépend du CNRS et de l'université Pierre-et-Marie-Curie (UPMC). Ses équipes y travaillent à mieux comprendre l'évolution de la vie, le fonctionnement des écosystèmes et l'adaptation des organismes marins face au changement climatique. L'enseignement dispensé va de la licence au doctorat, dans des domaines tels l'océanographie et les environnements marins, l'écophysiologie et l'écotoxicologie, la biologie et les bioressources marines ou encore l'industrie agroalimentaire, formant, notamment, de futurs spécialistes en sécurité alimentaire dans la restauration collective... Grâce à sa situation « les pieds dans l'eau », la SBR offre des conditions de travail privilégiées aux étudiants, en lien direct avec les laboratoires du CNRS. Elle propose aussi des modules de formation continue.

Jérôme Drouhin

L'homme qui chuchotait à l'oreille des abeilles

Olivier Schneid

Journaliste



Jérôme Drouhin.

L'accueil est chaleureux, le regard, déterminé, la poignée de main, dynamique. Nommé en juin 2015 à la tête de La Vieille Perrotine, Jérôme Drouhin effectue en 2016 sa première année pleine de directeur du village de vacances CAES d'Oléron (Charente-Maritime). L'occasion de commencer à poser son empreinte sur une structure qu'il qualifie de « saine » et dont il loue un environnement exceptionnel avec lequel il se sent déjà en osmose. Car le poste représente, dit-il, la « synthèse » de ce qu'il a accompli jusqu'ici.

« Solex Man »

Né il y a près de quarante-quatre ans à Reims (Marne), issu d'une famille de couteliers du côté de son père et d'agriculteurs du côté de sa mère, il a, enfant, « rêvé d'être paysan. Mais je n'ai pas osé le dire à mes parents, qui s'étaient émancipés de la campagne pour venir à la ville », confie-t-il. De sa jeunesse, il raconte des étés en Haute-Marne, à la ferme, consacrés « à faire les foins et la moisson ». Et une scolarité laborieuse. « Je n'étais pas un super élève et j'étais plus guitare et Solex qu'études », relève-t-il, avec un sens poussé de la litote. Il finira par concilier les trois grâce à un conseiller principal d'éducation (CPE) « qui avait compris que l'on pouvait amener certains élèves à aimer le lycée en les accompagnant ».

Il commence la guitare à l'âge de huit ans. De la guitare classique, « à l'image de la musique qui a bercé toute mon enfance », glisse-t-il. Il passe ensuite à la guitare folk, puis électrique. Le lendemain de son premier concert de Dire Straits, il s'achète le même modèle que le leader du groupe, Mark Knopfler, dont il a tous les CD et qu'il a vu de multiples fois sur scène en France. Au lycée, il organise des soirées, se produit dans les Fêtes de la musique. On le surnomme « Solex Man », allusion à sa passion pour ce cyclomoteur, au point de créer une association de réparation, « sans but lucratif, insiste-t-il. Et j'y passais mes week-ends. » Il s'essaye à la compétition, en disputant les Six heures de Solex de Reims. Il a gardé deux exemplaires du mythique engin : l'un est demeuré chez sa sœur, à Reims, l'autre le suit, au fil de ses fonctions.

« De la misère au quotidien au monde des plaisirs »

« Rebelle », il s'engage au cours de son année de terminale dans des « mouvements de solidarité » : ACAT

(Action des chrétiens pour l'abolition de la torture), ATD Quart Monde. Et s'oriente vers l'animation socio-culturelle. « Élève très moyen au lycée, j'ai cartonné dans les concours tellement j'étais motivé », se souvient-il. Il opte pour un DUT Carrières sociales à Paris, notamment pour intervenir Jean-Didier Urbain, un « anthropologue des vacances ». Sa vie parisienne l'entraîne, avec son inséparable guitare, dans des caveaux à Bastille et dans le métro, « pour pouvoir se payer une pizza ». Diplôme en poche, il s'inscrit en licence de droit public à Grenoble (Isère). Mais avoue avoir alors « plutôt suivi une licence de ski ». De montagne, plus généralement. Il sillonne le domaine de Chamrousse, au point de le connaître « par cœur », effectue des sorties nocturnes en raquettes, part avec la Ligue de protection des oiseaux (LPO) à la recherche des hiboux grands-ducs et moyens-ducs.

L'heure de la conscription venue, il préfère le service national dans un centre social « plutôt que la caserne ». En profite pour valider un diplôme d'État aux fonctions de l'animation (DEFA) et pour passer un DEUG en sciences sociales et éducatives. Dès sa sortie, il trouve un poste dans une maison pour tous à Épernay (Marne), puis travaille dans une agence ANPE à Reims, avant d'exercer dans une commune, Scionzier (Haute-Savoie). Après ces années au service de populations en difficulté voire très défavorisées, il décide de bifurquer vers le milieu des loisirs : « Je restais dans l'associatif mais, de la misère au quotidien, j'allais intégrer le monde des plaisirs. » Il entame cette nouvelle carrière à la Fédération Cap France, dans une « petite maison familiale de vacances » de... Charente-Maritime. Six ans plus tard, il part gérer un village vacances VVF à Obernai (Bas-Rhin) : « Je suis passé de l'artisanat à l'industrie hôtelière. » « J'ai beaucoup appris dans ce poste, mais c'était la course à l'optimisation, sans véritable temps d'échange avec les vacanciers, regrette-t-il. J'avais affaire à des numéros qui ponctuaient souvent leur court séjour d'un : "Qu'est-ce qu'on mange bien chez vous !" » Alors, parce que, pour lui, des vacances, ce doit être bien plus que cela, il se cherche un autre horizon et postule à la direction de La Vieille Perrotine. Cela faisait d'ailleurs des années que ce village suscitait son intérêt. Lors de sa précédente étape professionnelle dans la région, il était souvent passé devant en autocar, avec ses touristes, sur le chemin de Boyardville. Il s'y était même arrêté pour visiter...

Il avait alors été attiré par cet espace de 37 hectares dans un « cadre naturel fantastique », mêlant héber-



Patricia Drouhin

Jérôme Drouhin et sa fille, Juliette, en 2004 à Cluses, sur un Solex 2200 modèle 1963.

gement en gîte, en mobile home, en chalet, en toile et en camping. Sa première période estivale, de juin à septembre 2015, l'a confirmé dans ses impressions initiales. « *Malgré 800 vacanciers présents sur le site au plus haut de la saison, la vie y reste tranquille et douce, commente-t-il. On n'a pas un sentiment de surpopulation. Y compris au niveau des espaces aquatiques, où l'on observe une autogestion des flux. Par ailleurs, les séjours étant ici plus longs que la moyenne dans ce genre de lieu, les vacanciers ne se précipitent pas sur les activités et prennent le temps de profiter.* »

Berger des abeilles

La localisation du village, bordant l'espace protégé de la réserve naturelle de Moëze-Oléron, comble ce féru d'ornithologie, ravi de pouvoir observer « *une faune magnifique – cygnes sauvages, oies, aigrettes, etc.* » Une activité qu'il entend développer. De même que l'initiation à l'apiculture, l'une de ses autres passions, découverte il y a quinze ans grâce à un cousin qui l'avait emmené voir ses ruches. « *Ce jour-là, il y a eu un déclic* », se souvient-il. De village en village, ses centaines de milliers d'abeilles – chaque ruche en compte jusqu'à 80 000 et il en possède une dizaine – l'accompagnent. Tout en prêtant une oreille attentive à leurs mouvements, il détaille les présentations « *pédagogiques* » qu'il propose, pour les enfants comme pour les adultes. Il raconte alors l'insecte, son organisation sociale, son utilité environnementale... Selon l'intérêt des participants, cela peut aller jusqu'à approcher au plus près la ruche et ce qui s'y vit, chacun étant équipé de vareuses et de gants. « *Des vocations naissent parfois* », se félicite-t-il. Par ailleurs, il produit son miel, sous la marque Berger des abeilles,

un surnom que des vacanciers lui ont donné. Il vend ses pots sur un marché de Saint-Pierre-d'Oléron.

Jérôme Drouhin a aussi installé un poulailler jouxtant sa maison. « *L'idée n'est pas tant l'élevage que le recyclage de mes déchets végétaux, souligne-t-il. Sans compter le plaisir d'aller ramasser ses œufs et de cuisiner avec...* » L'accès sera libre et il se réjouit par avance d'y voir des « *enfants de la ville qui, pour certains, n'ont jamais vu de poules* ». Il projette également de cultiver un potager, cette fois pour sa « *consommation personnelle* ».

Écolo, sans excès

Le nouveau directeur souhaite associer davantage le village à la vie de l'île et à son patrimoine. « *On est voisins d'un marais salant, observe-t-il. Saunier serait un métier passionnant*

à faire découvrir aux vacanciers. » Il a, dans la même optique, contacté des ostréiculteurs, des éleveurs. La présence du terroir, il la veut aussi dans les assiettes. « *On a mangé ici des moules et des huîtres ne venant pas d'Oléron, ça semble assez fou* », juge-t-il. Et il défend une approche « *locavore : consommer le plus local possible et des produits de saison* ». « *Sans être toutefois extrémiste* », tient-il à préciser. Il aimerait donner une « *dimension écologique* » à La Vieille Perrotine, et vise la norme environnementale ISO 14001 qu'il a obtenue dans un emploi précédent. « *Pas tant pour le label en soi que pour la démarche que cela implique en matière de diminution des déchets, de tri sélectif, de réduction des consommations d'énergie et d'eau, etc.* » Il entend y sensibiliser ses équipes, donner ainsi « *un autre sens à leur travail* », mais aussi les vacanciers.

Arrivé avec femme et enfants – une fille de 16 ans, Juliette ; un garçon de 12 ans, Lucas –, Jérôme Drouhin a vite pris ses marques dans ses nouvelles fonctions. Son terrain de jeu professionnel l'inspire manifestement, et il apprécie son nouvel espace de vie, « *un milieu préservé, à l'abri des lumières des villes, parfait pour observer le ciel* ». L'environnement est aussi idéal pour la pratique de quelques-uns des sports qu'il affectionne : course à pied, vélo, natation. Pour d'autres, comme le ski, il devra attendre l'hiver prochain, ailleurs. Autant de disciplines individuelles dont il assure avoir « *besoin pour profiter de moments de solitude, alors [qu'il est] en collectivité toute la journée* ». Comme cette traversée de la France de Royan à la Haute-Savoie qu'il a effectuée à vélo, avec sa toile de tente. Ou ces journées de randonnée seul en montagne que cet « *épicurien* » revendiqué s'est offert plusieurs fois pour son anniversaire. ●