

Boigny-sur-Bionne \ Bou \ La Chapelle-Saint-Mesmin \ Chanteau \ Chécy \
Combleux \ Fleury-les-Aubrais \ Ingré \ Mardié \ Marigny-les-Usages \
Olivet \ Orléans \ Ormes \ Saint-Cyr-en-Val \ Saint-Denis-en-Val \
Saint-Hilaire-Saint-Mesmin \ Saint-Jean-de-Braye \ Saint-Jean-de-la-Ruelle \
Saint-Jean-le-Blanc \ Saint-Privy-Saint-Mesmin \ Saran \ Semoy \

LA LETTRE
D'INFORMATION
D'ORLÉANS
OCTOBRE 2018 MÉTROPOLE

m Orléans Métropole

www.orleans-metropole.fr



ÉDITO

OLIVIER CARRÉ, président d'Orléans Métropole

La formation des jeunes est une priorité de notre projet métropolitain. Leur permettre de trouver leur voie, leur donner les moyens de s'y épanouir, voilà ce qui doit guider notre action collective. Récemment, nos CFA Orléans Métropole et Chambre de métiers ont pu accompagner, durant un mois, de jeunes apprentis cuisiniers chinois venus de Yangzhou pour découvrir la gastronomie française. Orléans a été choisie par cette grande école pour mettre en place un module de formation qui devrait se pérenniser dans le temps ; ces jeunes Chinois sont de formidables ambassadeurs d'Orléans et de notre art

de la table. Au mois d'avril, ce seront nos jeunes Orléanais qui iront apprendre les rudiments de la cuisine chinoise et surtout les métiers de guides touristiques, l'objectif étant de pouvoir, au retour, être en capacité d'accueillir les touristes chinois, de plus en plus nombreux à nous visiter si on en croit les chiffres de cet été, en permanente progression. Ces échanges sont prometteurs et enrichissants pour tous. Ils marquent l'attachement que nous portons à la jeunesse de notre métropole et de son aire urbaine, à son ouverture au monde et à l'excellence des savoir-faire français.



© JEAN PUJO

© JEAN PUJO

Cet été, un groupe de jeunes Chinois de Yangzhou a suivi une formation intensive dans les locaux du CFA de la Chambre des métiers et de l'artisanat du Loiret, afin de découvrir la gastronomie française. Une façon d'impulser davantage les échanges entre l'Orléanais et la Chine.

2

ENSEIGNEMENT

Les étudiants en cuisine de Yangzhou

3

RISQUE DE CRUE

Climathon : un défi à relever ensemble

4

EAU POTABLE

Une compétence métropolitaine

ORLÉANS
MÉTROPOLE



© JEAN PUJO

Apprendre les gammes de la cuisine française

En fin de formation, les jeunes ont réalisé un repas gastronomique, servi à la chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret.

ENSEIGNEMENT

Cet été, un groupe de jeunes Chinois de Yangzhou a suivi une formation intensive dans les locaux du CFA de la Chambre des métiers et de l'artisanat du Loiret, afin de découvrir la gastronomie française. Une façon d'impulser davantage les échanges entre l'Orléanais et la Chine.

Étudiants, chefs d'entreprise, professionnels du tourisme, cuisiniers, de nombreux Chinois de Yangzhou viennent à Orléans pour renforcer les relations avec leur ville jumelle mais aussi pour goûter l'art de vivre en Val de Loire. Parmi eux, des jeunes de 17 à 24 ans venus passer leur mois d'août au CFA de la Chambre des métiers et de l'artisanat du Loiret, rue Charles-Péguy. Tous étudiants à l'école de cuisine de Yangzhou, ils avaient pour objectifs d'apprendre les codes de la gastronomie française et de se perfectionner dans la préparation de mets. Cette formation sur mesure, encadrée par les professeurs du CFA et par le chef restaurateur Philippe Bardau, était mise en place par Orléans Métropole, compétente pour l'Enseignement supérieur.

«Au-delà de la technique, ils ont dû appréhender les goûts et les saveurs, car la cuisine française est très différente de la cuisine chinoise, explique Florent Doitée, formateur du CFA. Les jeunes Chinois reproduisent très rapidement les gestes, ils sont capables d'assimiler très vite ce qu'on leur apprend.» Une forma-

tion express et intense : «On avait un lourd programme, même le week-end, entre visites d'Orléans et cours de cuisine», raconte Yiwen. En effet, les jeunes ont eu l'occasion de se balader dans le centre ancien et de monter en haut de la cathédrale. «Cela nous a permis de mieux connaître l'histoire du pays en découvrant celle d'Orléans, constate Jia. On sent que la ville a beaucoup souffert, mais elle a su se reconstruire avec le temps, c'est une très belle ville.»

DES APPROCHES CULINAIRES DIFFÉRENTES

Entre deux conceptions de plats, place à la dégustation. Vins, fromages, mets typiques du Val de Loire... Les étudiants sont unanimes : ils ont apprécié la gastronomie locale, «même si la cuisine chinoise nous manque quand même, avoue Jiwen. En Chine, nous cherchons souvent à enlever le goût naturel de l'aliment en ajoutant beaucoup d'épices. En France, c'est différent. Les cuisiniers tentent à tout prix de faire ressortir le goût original du

produit.» Parmi leurs mets favoris, ils citent notamment les plats à base de poisson.

Grâce à cette formation personnalisée, les jeunes Chinois sont repartis à Yangzhou avec une nouvelle corde à leur arc et une motivation supplémentaire. Tous aimeraient travailler en France, si l'occasion se présente. «Mais pas tout de suite», estime Jia, qui se trouve encore trop jeune pour quitter son pays. Certains pourront également prétendre à rejoindre la brigade du chef Philippe Bardau, qui compte ouvrir son restaurant français à Yangzhou. «Chacun d'entre eux a reçu un certificat lui permettant d'être embauché à la sortie de ses études, souligne Gérard Gautier, président de la Chambre des métiers et de l'artisanat du Loiret. Pendant quatre semaines, on a formé à Orléans de véritables ambassadeurs de la gastronomie et de la bistronomie françaises, qui méritent d'être exportées.» ■

ANAÏS RAMBAUD



© JEAN PUJO

Ensemble pour relever les défis climatiques

Conaissez-vous le Climathon? C'est un challenge qui, chaque année, rassemble plus de 100 villes dans le monde dans une dynamique d'innovation pour répondre aux problématiques climatiques. Les participants – vous, citoyens, étudiants, entrepreneurs et professionnels – ont 24h pour relever le défi, éprouver les idées et construire les solutions.

Orléans Métropole y participera pour la première fois les 26 et 27 octobre, sur un thème qui impacte fortement son territoire : le risque

inondation. Le défi : imaginer ensemble des solutions locales et innovantes qui permettent de réduire la vulnérabilité de l'Orléanais face aux crues, et qui pourraient s'appliquer à divers domaines : urbanisme, déplacements, information aux habitants, etc.

Une réunion d'information a eu lieu le 28 septembre au Lab'O, pour exposer le principe du Climathon, l'organisation et les règles du jeu. Le challenge aura également lieu au Lab'O les vendredi 26 et samedi 27 octobre, avec l'accueil des participants à 18h. Vous pouvez vous inscrire sur www.orleans-metropole.fr, c'est gratuit.

Plus d'infos sur www.climathon.climate-kic.org

GESTION DES DÉCHETS

Le compostage, on partage et on s'engage!

Les deux premiers composteurs de quartier viennent d'être installés à Orléans, au parc Pasteur (à l'angle des rues Pierre-1^{er}-de-Serbie et Fernand-Buisson) et rue des Chats-Ferrés. Comprenez par là un composteur partagé entre voisins, tous animés par la volonté de réduire leurs déchets.

À l'origine, l'idée a été exprimée par des habitants dans le cadre du « budget participatif » lancé par la mairie d'Orléans. Retenus, ces projets entrent complètement dans la politique de réduction des déchets conduite par Orléans Métropole. Leur mise en œuvre est une première expérience qui, si elle est réussie, pourrait essayer dans d'autres quartiers de l'Orléanais.



Dans un premier temps, les habitants se sont organisés en collectifs et ont désigné deux référents chargés d'échanger avec la Métropole en cas de besoin. Une formation au compostage est également proposée aux familles qui pourront ensuite se rendre au composteur sur les temps de permanence gérés et organisés par les deux référents. Une fois l'organisation rodée, les habitants géreront en autonomie les composteurs et pourront utiliser le compost produit.

Foulées roses

Six mille participants pour 55 000 euros reversés à la lutte contre le cancer, les Foulées roses 2017 ont fait carton plein. Événement incontournable de la métropole orléanaise, la quatrième édition est dans les starting-blocks pour relever les défis des 5,5 et 8 km, dimanche 7 octobre, à Olivet. Inscriptions sur place à 15 €. La veille, les 6-13 ans pourront s'élancer gratuitement aux « petites Foulées roses ». Organisées conjointement par la mairie d'Olivet, la clinique de l'Archette et la Ligue contre le cancer, les Foulées roses n'ont plus un mais deux parrains : Nordine Attab, coach sportif, rejoint cette année par Marina Carrère d'Encausse, médecin échographiste, journaliste et présentatrice du *Magazine de la santé*.

>>> Informations et inscriptions : fouleesroses.olivet.fr



UNE CUISINE ÉCOLE AVEC BGE LOIRET

Après la Boutik'École (2017), BGE Loiret a ouvert le 24 septembre une cuisine-école dans les locaux de l'Association socioculturelle abrayienne. Ce nouvel outil de formation accueille 8 stagiaires ayant déjà un savoir-faire en cuisine, et qui souhaitent franchir le pas de l'entrepreneuriat. Au programme : apprentissage des règles en matière d'hygiène et de sécurité, d'organisation, gestion-comptabilité, marketing et communication. Le 20 octobre, ils seront mis en situation avec la co-organisation du repas de clôture. La cuisine école* est ouverte à tous, avec un planning calé sur les horaires scolaires. Dans le même temps, BGE Loiret a lancé le 17 septembre la 5^e édition de la Boutik'École (ouverte au public du 5 au 20 octobre) à Orléans. L'association poursuit et renforce ses actions via différents outils (parcours de 40 jours pour créer ou reprendre une entreprise, programme TPE Pulse...). Enfin, dès le 29 octobre, le BGE Bus reprendra sa tournée dans les communes de la Métropole pour informer sur la création d'entreprise.

* Dispositif soutenu financièrement par Orléans Métropole et l'État dans le cadre de la Politique de la Ville

**Info sur www.bge.asso.com et Facebook BGE Loiret
BGE Loiret, 18 avenue de la Bolière / Tél. 02 38 22 20 09**

Gestion de l'eau : une compétence métropolitaine

Orléans Métropole vient de présenter en conseil son « Rapport 2017 sur le service public d'eau potable ». Une année au cours de laquelle cette compétence, historiquement exercée par les communes, est devenue métropolitaine. En raison du changement de statut de notre territoire, Orléans Métropole se substitue aux services d'eau potable des communes (11 gérés en régie, 11 en délégation de service public). Ce qui ne remet en rien en cause ce principe fondamental : permettre à tout habitant d'accéder à une eau potable de qualité, à un coût acceptable.

Mais cette eau, d'où provient-elle ? De deux ressources souterraines : la nappe de Beauce et la nappe alluviale. On compte 30 captages actifs répartis sur 17 communes, qui font l'objet de mesures de protection contre les pollutions diffuses. À proximité

de ces forages, on trouve également des unités de traitement chargées d'adoucir et de désinfecter l'eau. Puis 35 ouvrages pour stocker l'eau avant distribution.

1 517 km
de réseau pour
acheminer l'eau
potable



© JEAN PUJO



© JEAN PUJO

81 983
abonnés (+2,45%)
dans l'Orléanais

PRIX DU MÈTRE CUBE EN BAISSÉ

C'est l'Agence régionale de santé (ARS) qui est chargée d'assurer le contrôle réglementaire de l'eau potable, à la source, au point de mise en distribution et au robinet. En 2017, 594 analyses réglementaires ont été pratiquées, dont 13 se sont révélées non conformes. Ce qui porte le taux de conformité moyen à 99,8% pour les paramètres microbiologiques et à 97,9% pour les paramètres physico-chimiques, pour les 22 communes.

Au total, ce sont 17 961 860 m³ d'eau potable qui ont été produits l'an passé, soit un peu plus qu'en 2016 (17 924 988 m³) mais moins qu'en 2015 (18 336 801 m³). Quant au prix du mètre cube, toutes parts confondues (service public de l'eau potable + redevances Agence de l'eau), il poursuit sa baisse : 1,4939€ TTC au 1^{er} janvier 2018 contre 1,5394€ TTC début 2016.

Pour améliorer les performances environnementales de ce service, Orléans Métropole, en lien avec les délégataires, modernise ses infrastructures. Sont inscrits en 2018 le projet de construction d'une usine de décarbonatation à Saint-Jean-de-Braye, pour abaisser le taux de calcaire dans l'eau distribuée, le projet de dilution des eaux du Clos des Bœufs, à Orléans, afin là encore d'adoucir l'eau fournie, ou encore la préparation d'un marché intercommunal de production d'eau potable à l'échelle des 11 communes en régie (La Chapelle-Saint-Mesmin, Ingré, Saint-Jean-de-la-Ruelle, Saran, Fleury-les-Aubrais, Chanteau, Marigny-les-Usages, Semoy, Saint-Jean-de-Braye, Saint-Hilaire-Saint-Mesmin et Saint-Cyr-en-Val).

>>> Le Rapport 2017 sur le service public d'eau potable est accessible sur www.orleans-metropole.fr

PROCHAIN CONSEIL D'ORLÉANS MÉTROPOLÉ

Jeudi 25 octobre 2018, à 18h,
à l'Hôtel de Ville d'Orléans

RÈGLEMENT LOCAL DE PUBLICITÉ

Orléans Métropole prépare son règlement local de publicité. Ce document d'urbanisme fixe, par zone, les obligations en matière de publicité, d'enseignes et de pré-enseignes, afin d'assurer l'équilibre entre protection du cadre de vie et communication des acteurs économiques. Son élaboration s'appuie notamment sur une phase de concertation, en cours jusqu'en décembre 2018. Les registres sont mis à disposition dans chaque mairie et au siège d'Orléans Métropole.

Plus d'info sur www.orleans-metropole.fr

RENDEZ-VOUS DE L'EMPLOI À SEMOY

Le prochain « Rendez-vous pour l'Emploi » (thème multisectoriel) a lieu mardi 2 octobre, de 16h à 20h au centre culturel des Hautes-Bordes de Semoy. Il est organisé par le Service emploi d'Orléans Métropole, avec les villes de Semoy, Chécy, Boigny-sur-Bionne et Saint-Jean-de-Braye, Pôle emploi, le Gezi (groupement des entreprises de la zone intercommunale de Saint-Jean-de-Braye et de Semoy) et la Mission locale. Entrée libre.

SEMAINE « ZÉRO GASPI »

Dans le cadre de la Semaine nationale du goût, Orléans Métropole organise du 8 au 14 octobre, une opération de sensibilisation au « Zéro gaspi » alimentaire. Les conseillers de la direction de la Gestion des déchets informeront le public sur les bons réflexes et distribueront des recettes. Ces rendez-vous à Saint-Jean-de-Braye, Orléans, Olivet, Fleury-les-Aubrais et Saint-Jean-le-Blanc, sont accessibles gratuitement et ouverts à tous.

www.orleans-metropole.fr

