

# Rencontres Gourmandes du Poitou



4<sup>ème</sup> édition  
Festival des Produits  
de terroirs  
Centre-bourg de Saint-Benoît

## DOSSIER DE PRESENTATION

4<sup>ème</sup> édition des

*Rencontres Gourmandes du Poitou*

# SAINT-BENOIT (86)

INSCRIPTION  
CONTACT

**ADECT**

Association de Développement  
Économique,  
Culturel et touristique

Contact : Jean LEBULT

Responsable Salon

11, Rue Paul Gauvin

86280 Saint-Benoît

Tél. / Fax 05 49 47 44 53

email :

[abbaye-saint-benoit@wanadoo.fr](mailto:abbaye-saint-benoit@wanadoo.fr)

**Nous avons décidé d'agir en éco-responsable ou éco-citoyen.**

**De limiter au maximum le recours au papier et de veiller à l'impact de notre manifestation sur l'environnement afin de le préserver.**

**En effet, les supports papiers sont limités et réalisés sur du papier recyclé ou ayant obtenu un Eco-label.**

**Le mode privilégié est le support numérique.**

**Nous vous remercions de votre compréhension.**



# Rencontres Gourmandes du Poitou



4<sup>ème</sup> édition

Festival des Produits  
de Terroirs

## Présentation du festival des produits de terroirs

Ce festival est l'occasion de rassembler et de promouvoir les acteurs économiques de la Vienne, du Poitou et même de Poitou-Charentes, des producteurs, des cultivateurs, des entreprises agroalimentaires, qui revendiquent le droit de produire frais et vrai et de faire partager ce goût au plus grand nombre.

## Qui sommes-nous ?

### Fonctionnement et organisation du festival tripartite

Les rencontres Gourmandes du Poitou sont organisées par :

la Confrérie Gastronomique de l'Ordre des Chevaliers de la Grand Goule, la Commune de Saint-Benoît et l'Association de Développement Economique, Culturel et Touristique (Office de tourisme).

Que l'on soit connaisseur, gourmand, initié ou simple amateur, les Rencontres Gourmandes du Poitou, répondra aux attentes de tous ceux qui ont faim et soif de qualité.

## Objectif des Rencontres Gourmandes du Poitou :

- VALORISATION DES METIERS DE L'ARTISANAT ET DES FILIERES AGROALIMENTAIRES AUPRES DU PUBLIC,
- DEVELOPPEMENT DES ACTIVITES ARTISANALES ET ECONOMIQUES DE LA VIENNE ET DE NOTRE REGION,
- PROMOTION DES SITES TOURISTIQUES DE LA VIENNE,
- DEFENSE ET MISE EN VALEUR DES PRODUITS DE TERROIRS DE LA REGION POITOU-CHARENTES.

La ville de Saint-Benoît s'inscrit pleinement dans cette démarche, pour faire de cette journée conviviale et gourmande un moment d'amitié et de festivité.

**INSCRIPTION  
CONTACT**

**ADECT**  
Association de Développement  
Économique,  
Culturel et touristique  
Contact : Jean LEBault  
Responsable Salon  
11, Rue Paul Gauvin  
86280 Saint-Benoît  
Tél. / Fax 05 49 47 44 53  
email :  
abbaye-saint-benoit@wanadoo.fr

Le visiteur aura la chance de découvrir des produits uniques, d'établir un contact privilégié avec les producteurs, de céder à ses coups de cœur, d'assister et de participer aux animations gratuites autour de la dégustation des produits salés (boudin noir du Poitou, foie gras, huîtres du bassin de Marennes Oléron, fromages de brebis, chabichou, diverses spécialités régionales cuisinées...) et sucrés ( melon du Haut-Poitou, broyé du Poitou, tourteau fromagé, macaron de Montmorillon, Compostelle, chocolat, gâteaux, fruits...) ; une occasion d'associer mets et vins.

Nous tenons à exprimer notre profonde gratitude à tous ceux qui nous ont aidé, soutenu dans ce projet qui allie « Rencontre & Partage ».

# Rencontres Gourmandes du Poitou



INSCRIPTION  
CONTACT

**ADECT**

Association de Développement  
Économique,  
Culturel et touristique

Contact : Jean LEBULT

Responsable Salon

11, Rue Paul Gauvin

86280 Saint-Benoît

Tél. / Fax 05 49 47 44 53

email :

[abbaye-saint-benoit@wanadoo.fr](mailto:abbaye-saint-benoit@wanadoo.fr)

Rendez-vous convivial et chaleureux autour des saveurs, des arômes et des couleurs, le festival des Rencontres Gourmandes du Poitou est une vraie rencontre entre le public et de grands professionnels dont le métier est une véritable passion qu'ils ont envie de faire partager au plus grand nombre.

Artisans, producteurs, restaurateurs, cuisiniers, pâtisseries, ... ils se sont tous mobilisés pour initier gourmets et gourmands à l'art de la dégustation, au plaisir de la gastronomie et l'amour du savoir-faire.

# Rencontres Gourmandes du Poitou

## Plan Média

Le festival des « Rencontres Gourmandes du Poitou » de SAINT-BENOIT bénéficiera d'une communication soutenue et diversifiée afin d'y amener une clientèle ciblée et toujours plus nombreuse (11 300 visiteurs en 2008).

### Objectif des Rencontres Gourmandes du Poitou :

- VALORISATION DES METIERS DE L'ARTISANAT ET DES FILIERES AGROALIMENTAIRES AUPRES DU PUBLIC,
- DEVELOPPEMENT DES ACTIVITES ARTISANALES ET ECONOMIQUES DE LA VIENNE ET DE NOTRE REGION,
- PROMOTION DES SITES TOURISTIQUES DE LA VIENNE,
- DEFENSE ET MISE EN VALEUR DES PRODUITS DE TERROIRS DE LA REGION POITOU-CHARENTES.

### AFFICHAGE

Campagne d'affichage sur Poitiers et sa périphérie :

Réseau faces Decaux Poitiers Agglomération Saint-Benoît 120 x 176 cm ( 20 ex ).

Affichage commerces Poitiers Agglomération Saint-Benoît ( 200 ex ).

Banderoles en ville et sur le site.

### MARKETING DIRECT

Mailings ciblés avec invitations au festival ( quantité 5 800 ex ) sur une période de 8 semaines.

Invitations ciblées ( 800 ex ).

Distribution de tracts ( 5 000 ex ).

Distribution de tracts supplémentaires ( 2 500 ex ).

Journaux ciblés avec invitations ( 3 000 ex ).

INSCRIPTION  
CONTACT

**ADECT**

Association de Développement  
Économique,  
Culturel et touristique

Contact : Jean LEBault

Responsable Salon

11, Rue Paul Gauvin

86280 Saint-Benoît

Tél. / Fax 05 49 47 44 53

email :

abbaye-saint-benoit@wanadoo.fr

### PRESSE & RADIO

Espace publicitaire et rédactionnel dans les journaux quotidiens régionaux LA NOUVELLE RÉPUBLIQUE et CENTRE PRESSE.

Espaces publicitaires dans la presse : Nouvelle République.

Espaces rédactionnels dans les gratuits.

Espace rédactionnels dans divers Agendas.

Radio France Bleu Poitou.



### DIVERS

Mise en ligne d'un site Internet dédié au festival, comprenant des informations diverses ainsi qu'un plan d'installation des exposants.

Un service de relations presse, chargé de sensibiliser les titres régionaux et nationaux de la presse écrite et audiovisuelle, notamment afin de donner l'écho le plus large possible à ce festival. Ce plan média fait état des réservations confirmées à ce jour.

De nouvelles informations, publicités seront réservées à l'approche du festival des Rencontres Gourmandes du Poitou.

# Rencontres Gourmandes du Poitou

4<sup>ème</sup> édition

Festival des Produits

Commune de Saint-Benoît

2009

**L'organisation remercie chaleureusement l'ensemble de ses partenaires pour leur engagement déterminant et leur passion qui ont permis la réalisation de cette manifestation.**



**ADECT**

**E.LECLERC**  
POITIERS

**azur net**  
poitou  
Propreté et services



**ESPACE BUREAUTIQUE**  
COPIERS FAX IMPRIMANTES  
217, route de Poitiers - 86280 SAINT-BENOÎT  
Tél. : 05 49 58 69 28  
Fax : 05 49 55 33 46  
E-mail : espace.bureautique@wanadoo.fr



**CA**  
DE LA TOURAINE  
ET DU POITOU  
www.ca-touraine-poitou.fr

**FORCLUM**  
POITOU-CHARENTES



**CGED**  
LE MATÉRIEL ÉLECTRIQUE

**RESTAURANT BAR**  
**LE PETIT CERF**



**la Nouvelle République**

**france bleu**  
poitou



**Nous tenons à exprimer notre profonde gratitude à tous ceux qui nous ont aidé, soutenu dans ce projet qui allie Rencontre & Partage.**

Partenaires :

Commune de Saint-Benoît  
Conseil général de la Vienne  
Leclerc de Poitiers « Nos régions ont du talent »  
Azur Net

Biscuiterie Augereau  
Parc du Futuroscope  
la Vallée des Singes  
Garage Vincent & Fils  
Espace Bureautique  
Secatol  
CGED

Restaurant passions et gourmandises - Richard Toix  
Forclum Poitou-Charentes  
Chambre de Métiers et de l'artisanat de la Vienne

Nouvelle République  
France Bleu Poitou  
Cave du Haut-Poitou  
Crédit Agricole de la Touraine et du Poitou  
Peintures Bouchard  
l'Agneau du Poitou-Charentes  
Restaurant le Petit Cerf  
Vitalis

INSCRIPTION  
CONTACT

**ADECT**

Association de Développement  
Économique,  
Culturel et touristique

Contact : Jean **LEBAULT**  
Responsable Salon  
11, Rue Paul Gauvin  
86280 Saint-Benoît  
Tél. / Fax 05 49 47 44 53

email :

[abbaye-saint-benoit@wanadoo.fr](mailto:abbaye-saint-benoit@wanadoo.fr)

**INSCRIPTION  
2009**

RAPPEL

# Rencontres Gourmandes du Poitou

N'oubliez pas de nous retourner votre inscription au plus vite avant le vendredi 29 mai 2009.

Dès l'enregistrement de votre dossier, vous recevrez un accusé de réception entérinant votre demande. Merci de le vérifier soigneusement et de nous signaler toute erreur.

## Article 1

Les participants « professionnels » sont tenus durant la journée de la manifestation de jouer le « jeux » en participant à la dégustation et à la vente des produits de terroir. Suite à de nombreuses demandes il est possible de vendre en direct des assiettes « gourmandes » de dégustation lors de cette journée.

## Article 2

Les stands ou les emplacements sont à disposition de chaque participant sous réserve :

d'un chèque d'inscription de **20 €** ( stand, tables & chaises à fournir par l'exposant )

ou

d'un chèque d'inscription de **30 €** ( 1 table)

ou

d'un chèque d'inscription de **40 €** ( 2 tables)

et

d'un chèque de caution de **250 €**

## Article 3

Les places étant limitées à 60, il sera pris en compte par ordre d'arrivée, les professionnels inscrits ayant réglé le chèque d'inscription et le chèque de caution.

**INSCRIPTION  
CONTACT**

**ADECT**

Association de Développement  
Économique,  
Culturel et touristique

Contact : Jean **LEBAULT**

Responsable Salon

11, Rue Paul Gauvin

86280 Saint-Benoît

Tél. / Fax 05 49 47 44 53

email :

[abbaye-saint-benoit@wanadoo.fr](mailto:abbaye-saint-benoit@wanadoo.fr)

4<sup>ème</sup> édition

**Festival des Produits  
de terroirs**

Centre bourg de Saint-Benoît

**Samedi 12 septembre 2009**

de 8h00 à 19h00 **Entrée gratuite**

**NOUVEAUTÉ 2009**

Ateliers du goût et des saveurs

Un coin **CASSE CROUTE DÉGUSTATION**  
pour vendre et savourer en direct les  
produits des participants

**CARACTERISTIQUES**

- Festival ouvert pour le grand public.
- Lieu : Dortoir des moines à Saint-Benoît
- Première édition : 2006

Coût pour les exposants :

20, 30 ou 40 € ( voir article 2 & 4 )

Coût pour le grand public :

**GRATUIT**

Afin de pouvoir compter sur la présence de tous les professionnels le jour de la manifestation et d'éviter que des stands soient vides, un chèque de caution d'un montant de 250 € devra être adressé et joint à ce bulletin d'inscription et établi à l'ordre de l'ADECT. Le chèque sera restitué ou détruit le jour de la manifestation. Dans le cas contraire, où le participant ne serait pas présent, l'ADECT se réserve le droit d'encaisser le chèque de caution. Ainsi que dans le cas constaté de détérioration ou de saleté des meubles mis à disposition durant cette journée.

La présentation d'une sélection de spécialités gastronomiques : compostelle, benoîtines, pain, broyé du Poitou, foie gras, pineau, fromages, angélique, escargots, fruits, huîtres, cognac, confitures, nougatines...

Gourmands, amateurs de vins de Poitou-Charentes, de produits du terroir, fins gourmets, férus d'escapades, passionnés de patrimoines culturels et artisanaux sont attendus sur ce festival. La découverte des trésors des terroirs de chacun des pays de la Vienne et de notre région

**INSCRIPTION  
2009**

# Rencontres Gourmandes du Poitou

Article 4

Inscription du bordereau ci-joint :

Nom de la Société :

Produit :

Nom du responsable :

Prénom :

Adresse :

Code Postal :

Téléphone :

Télécopie :

Portable :

Adresse Internet :

Ville :

Télécopie :

Courriel ( Email ) :

O - Je souhaite réserver un emplacement ( stand, chaises et tables fourni au frais et à la charge de l'exposant ) pour un montant de 20 €

**ou**

O - Je souhaite réserver un stand ( tivoli 3m X 3m + 1 table longueur 1 mètre linéaire par table + 2 chaises ) pour un montant de 30 €

**ou**

O - Je souhaite réserver un emplacement ou un stand ( tivoli 3m X 3m + 2 table longueur 1 mètre linéaire par table + 2 chaises ) pour un montant de 40 €

Attention : 10 € par table supplémentaire

Je souhaite avoir un prise électrique sur le stand : Oui Non

**INSCRIPTION  
CONTACT**

**ADECT**

Association de Développement  
Économique,  
Culturel et touristique

Contact : Jean LEBault

Responsable Salon

11, Rue Paul Gauvin

86280 Saint-Benoît

Tél. / Fax 05 49 47 44 53

email :

[abbaye-saint-benoit@wanadoo.fr](mailto:abbaye-saint-benoit@wanadoo.fr)

L'ADECT ne peut être tenue pour responsable en cas d'accident, de vol ou de dommage causés aux personnes ou aux biens qu'il s'agisse de matériel ou d'effets personnels soit, durant les transports soit, au cours de la manifestation. Dans ce cadre, les participants sont instamment invités à couvrir tout risque de cet ordre par leur propre assurance.

**IMPORTANT :**

A la charge de l'exposant, la décoration, le nappage des tables, assiettes, gobelets etc....

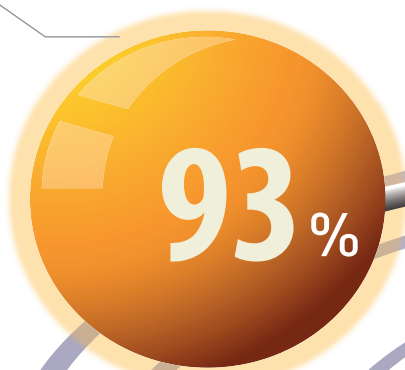
Bulletin à retourner à l'ADECT  
accompagné du chèque de caution  
de 250 €uros

# Les Rencontres Gourmandes du Poitou

Questionnaire de satisfaction

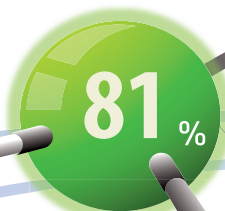
## PARTIE 2

Ambiance de la manifestation



Questionnaire de satisfaction

## PARTIE 4



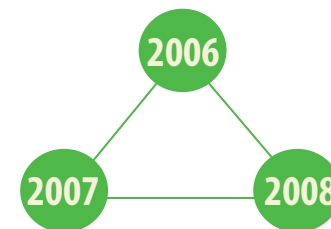
Participation en 2009

Ventes



Questionnaire de satisfaction

## PARTIE 3



Matériel et logistique



Questionnaire de satisfaction

## PARTIE 1

# BILAN

édition  
2008

Saint-Benoît samedi 13 septembre 2008

## 6<sup>e</sup> Forum des Associations

Le Forum des Associations est la manifestation importante et attendue pour la reprise des différentes activités, à la rentrée !

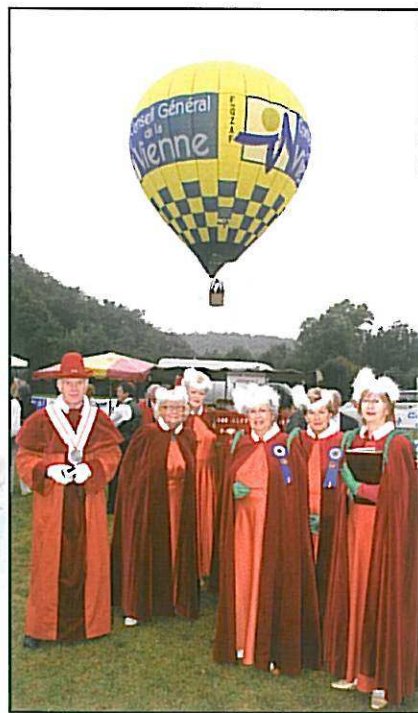
Pour pallier à cette attente, durant les quinze jours qui précèdent cet événement, la presse met à l'honneur une association. En 2007, voici celles qui ont fait l'objet d'un article : Artmonie Yoga, Fana-tenane, Halo de fer, L'Atelier de dessin Bidibull', La Compagnie des Archers du Bois d'Amour, Danse Créative, Gymnastique Volontaire, Chœur de Chantejeau, Club informatique, l'Abeille de la Vienne (le rucher-école), Saint-Benoît Tennis de table, les activités de Gibaularge, et les Dentellières.

Les quelques 3 000 visiteurs peuvent découvrir, s'informer, s'inscrire auprès des membres bénévoles, des intervenants et des responsables de chaque structure. Les associations entre elles font connaissance, échangent des idées, envisagent le prochain Forum...

C'est vraiment le rendez-vous de la bonne humeur ! Pour la 7<sup>e</sup> édition, réservez votre samedi 6 septembre 2008.

## Des milliers de gourmets se sont croisés aux 2<sup>e</sup> Rencontres Gourmandes du Poitou !

"Miam, Miam..." ! Et oui, pas de répit pour les papilles des gourmets le 22 septembre dernier ! Les nombreux stands déployaient moult gourmandises et spécialités gastronomiques régionales : foie gras, agneau Poitou-Charentes, huîtres de Marennes, nougatines du Poitou, broyé du Poitou, fromage, melon,



attractions organisées par Mouton Village, des vols en montgolfière... La Mairie de Saint-Benoît, l'ADECT et la Confrérie de l'Ordre des Chevaliers de la Grand'Goule imaginent déjà une manifestation 2008 encore plus savoureuse !

chocolat, pains, confitures, fruits... Cette année, d'autres régions sont venues enrichir les étals : des mets d'Auvergne, de Bretagne ou du Pays Basque.

Environ 7 000 visiteurs sont venus déguster des produits dans le cadre exceptionnel de l'Abbaye de Saint-Benoît et ses abords, et en ont profité pour échanger

avec les fabricants locaux, heureux d'être en contact direct avec leur clientèle. De nombreuses animations se sont déroulées autour de cette opération : le défilé de confréries, une exposition "gourmande" de Françoise Laine, des



LE FAIT DU JOUR

Chaque été, Sorégies fait surveiller l'état de ses lignes depuis les airs

Trois semaines durant un hélicoptère a survolé 1.500 kilomètres de lignes électriques afin de détecter les anomalies. Coût de cette opération annuelle sur le quart du réseau : 40.000 euros.

inspécté un quart du réseau 20.000 volts. Sur 1.500 km survolés... En hélicoptère, on voit beaucoup mieux les défauts... En une heure, on fait en hélicoptère le travail qu'une personne mettrait trois jours à faire à pied... explique l'observateur Michaël Vauissin.

200 à 250 anomalies repérées chaque année

Cette opération est effectuée sur trois semaines tous les étés car les conditions météo et la stabilité sont plus favorables... complète Vincent Giraud, directeur des opérations de réseau de Sorégies.

Depuis leur lancement en 1992, ces sessions de surveillance dans les airs ont permis de détecter 200 à 250 anomalies à raison de 300 à 250 par an. A 10 mètres d'altitude, l'œil exercé de Michaël lui permet un repérage des divers anomalies.

Parmi celles les plus souvent relevées, les fêlures et les écarts sur les isolateurs sont les plus fréquents. Les bornes parasolaires en porcelaine sont parfois endommagées. Les câbles eux mêmes peuvent présenter des usures qui entraînent des courts-circuits.

Grâce à un ordinateur embarqué, doté d'un logiciel, chaque détection est observée et localisée. A la fin de la séance de vol qui peut durer de quatre à six heures. Air Touraine livre un diagnostic à Sorégies. L'entreprise peut alors décider de programmer des travaux ou si il y a urgence de dépêcher sur place un technicien.

« En hélicoptère, on voit beaucoup mieux les défauts... En une heure, on fait en hélicoptère le travail qu'une personne mettrait trois jours à faire à pied... » (Photo I&M, Philippe Nourry)



« En hélicoptère, on voit beaucoup mieux les défauts... En une heure, on fait en hélicoptère le travail qu'une personne mettrait trois jours à faire à pied... » (Photo I&M, Philippe Nourry)

La Vienne électrifiée depuis 1925

Si Sorégies est née en 2004, à la faveur de la ouverture du marché de l'énergie, cette entreprise qui distribue de l'électricité et du gaz dans 269 communes de la Vienne a une histoire bien plus ancienne. Huit ans après la fin de la première guerre mondiale, l'électrification commença à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle bénéficiant d'abord aux villes. Les campagnes sont les dernières pour compte de la modernité. Un peu partout les communes rurales se groupent en syndicats d'électrification. Dans la Vienne, 269 communes se fédèrent et dès 1925 le département est entièrement électrifié.

« Avec la Seine, la Vienne est ainsi le second département de France entièrement électrifié. Ce qui ne veut pas dire que toutes les habitations le sont. En 1946, les sociétés privées sont nationalisées. EDF voit le jour. La mission de la Régie d'électricité de la Vienne est désormais de développer et d'entretenir le réseau. En 1978, la rigie de gaz est créée. Aujourd'hui Sorégies compte 131.000 clients.

La société Air Touraine Hélicoptères à laquelle Sorégies confie la surveillance annuelle de ses lignes est l'une des cinq ou six sociétés agréées en France. Pilote professionnel Philippe Fabregat préside à 41 ans la société créée en 1978 par son père et basée à Neuvy-la-Roi (Indre-et-Loire) « C'est comme ça que je suis tombé dedans. J'avais 7 ou 8 ans la première fois que j'ai tenu le manche avec mon père » rappelle Philippe Fabregat ce totalise à ce jour 6.000 heures de vol. Jusqu'en 2004 la société était spécialisée dans le traitement des cultures avec pour champs d'action les plaines céréalières de la Beauce.

« Un métier dans le métier »

Depuis Air Touraine Hélicoptère réalise la majeure partie de son activité en survolant les lignes électriques (60 à 80 % du chiffre d'affaires selon les exercices) « La surveillance des lignes est désormais un métier dans le métier » précise Philippe Fabregat. Le reste de l'activité est consacré par les baptêmes de l'air et les survols des châteaux de la Loire.

« Nous sommes professionnels depuis 2007 nous sommes agréés », indique son directeur Pierre Blanchier. En cause, la « tesselle » formée par la hausse du prix d'achat du lait, qui colle à celle des coûts de production, et le prix de vente des produits finis, constamment tirés vers le bas par les grandes surfaces.

AGRICULTURE

L'âge de raison des races mulassières



Philippe Galliard, avec son fils Marc et Stanley un baudet de 2 ans, a été récompensé par l'association de sauvegarde du baudet (Sabau) pour son implication dans la réinsertion de la race.

Créée à un plan efficace, célébrée à l'occasion du concours national mulassier de Champigné-sur-Boutonne (Deux-Sèvres), le Baudet du Poitou est sauvé de tout risque d'extinction. Trait mulassier et mule poitvine ne sont pas encore totalement liés au affaires.

En 1974 que quelques-uns, soucieux de ne pas faire disparaître ce patrimoine génétique régional ont créé le Sabau (association de sauvegarde du baudet du Poitou), et espèces de reconstruire la race sur la base de 291 survivants, en répartition les dernières femelles chez des éleveurs partenaires, en leur accordant des aides pour qu'ils essaient à partir de croquerie à réifier. Le Sabau est parvenu à se réinsérer, puisque l'on compte aujourd'hui quelque 1.300 femelles dans le monde, et encore 350 animaux au lve A. le plus pur de la race.

Pour marquer cette réussite, le Sabau a tenu à récompenser par un prix spécial l'un de ses artisans. Il s'agit de Philippe Galliard, un employé mulassier de la Vienne, qui s'est passionné pour le baudet au retour d'une fure, et qui possède aujourd'hui un troupeau de première ordre.

Le trait mulassier et sa fille la mule poitvine ne en sont pas encore au même point, mais avec une démarche identique à celle entreprise par le Sabau (notamment une seule mule par quatre à cinq poulains par jour), l'URSA est aussi sur le point de sauver ces autres races poitvines. Ses primes pour le lait et même pour le travail.

SPORTS ET LOISIRS

Le souffle de la sarbacane pour le championnat handisport

Le comité départemental handisport a organisé pour la première fois une sélection départementale de sarbacane pour les jeunes. Objectif : taper dans le mille.

La sarbacane remonte loin dans le temps. C'était une arme de chasse et pourquoi pas de guerre, parce que l'homme est ainsi fait, en Amérique du Sud. Les projectiles étaient souvent empoisonnés.

Cette fois rien de tel, dans le gymnase de l'Étangé à Saint-Benoît, mercredi après-midi. La dimanche est tout à fait pacifique, même éducative et en plus thérapeutique.

Une vingtaine de jeunes soufflés dans la sarbacane pour viser une cible installée à une distance de 2,59 m et placée à 1,30 m du sol. Un amateur les assiste, les conseille, les encourage.



Une première sélection s'est déroulée pour envoyer quelques compétiteurs au challenge national. Ensuite, il faudra encore s'entraîner pour améliorer la performance.

« Cela permet à toutes les personnes de pratiquer une activité sportive », dit Yannick Hérault l'organisateur du projet. En plus cela demande de la concentration et selon le handicap, on installe des poteaux pour soutenir la sarbacane et des embouts buccaux sont placés sur certains biceps pour éviter la déperdition d'air.

Les flechettes viennent se fixer sur les cibles. Parce qu'il reste malgré tout la compétition. « Nous préparons le challenge départemental et les sélections au championnat national qui se déroulera fin novembre à Paris. Elles se font en fonction du nombre de points inscrits dans ces compétitions initiales ».

GASTRONOMIE

Troisième rencontre gourmande le 13 septembre à Saint-Benoît

Ce troisième rendez-vous permettra une nouvelle fois de déguster les produits du terroir. Une journée pour goûter à tout et prendre son temps.

« L'idée vient de Christophe François-Sorton qui avait découvert cette rencontre dans d'autres départements, explique Jean Lebaud, le président de l'ADECT. Il est venu nous proposer d'organiser ce genre de manifestation à Saint-Benoît. »

L'ADECT, c'est l'Association pour le développement économique, culturel et touristique d'office de tourisme en quelque sorte, a pris les choses en mains avec ses partenaires pour une première édition qui a connu un franc succès. Il faut dire que les bénévoles sont communs de fait. Ils participent régulièrement à l'animation du bourg, des sentiers pédestres, du marché de Noël, du vide-greniers des expositions et concerts au Doyeur des mines et s'occupent également du port ou en l'occurrence des barques pour une promenade sur le Glain.



Les gourmands ne manquent pas. Ils s'affairent autour des stands pour prendre le meilleur.

« 3<sup>e</sup> Rencontre gourmande du Poitou samedi 13 septembre à Saint-Benoît de 9h à 19h. Fête aux repas à déguster sur place (6,50 €) et sur commande du 8 au 11 septembre auprès de l'office de tourisme au 05 49 37 44 53.

Assemblée générale de la FDSEA

La section des Propriétaires Ruraux Bailleurs de la Vienne et la section des Anciens Exploitants de la Vienne invitent à leur assemblée générale annuelle qui se tiendra le mardi 16 septembre 2008 à partir de 9 h 30, salle Xavier-Bernard, Agropole à Migraines-Neuvou.

POINT CHAUD

Pénurie de technétium : pas de quoi s'affoler

En fin de semaine dernière, le principal moteur de production de technétium européen, situé au Pays-Bas, tombait en panne. Ce radioélément est utilisé dans toute une série d'examen médicaux dans le domaine de la médecine nucléaire (scintigraphie). Tandis que le ministre de la Santé table sur un retour à la normale de l'approvisionnement d'ici quinze jours, les établissements hospitaliers publics et privés s'organisent pour faire face à la pénurie de technétium.

Dans la Vienne tant le service de médecine nucléaire du CHU de Poitiers indiquent que, jusqu'à présent, « aucune pénurie a été constatée dans les deux services de médecine nucléaire.

« Dans les deux établissements, cependant, on s'attend à manquer de produit à partir de la semaine prochaine. Si tel est le cas, certains examens non urgents pourraient être reportés jusqu'au retour à la normale. D'une manière générale, le problème semble abordable avec l'état actuel des deux services de médecine nucléaire.

Vincent BUCHE

ÉCONOMIE

Le prix du lait pèse sur les comptes du GLAC

Le prix payé aux producteurs de lait vient de provoquer de vives tensions en Poitou, entre le groupe Entremont et ses fournisseurs. Ce conflit et la crise qui lui est liée ont été au cœur de discussions, lors, lors de l'assemblée générale du Groupement des Laiteries Coopératives Charentaises-Poitvines (L) à Niort.



Pierre Blanchier, directeur du GLAC.

« Les prix s'enflamment dès qu'il y a un petit manque, ils s'effondrent au moindre petit excédent », explique Pierre Blanchier. Une volatilité aux effets néfastes, comme l'explique le directeur du GLAC : « Début 2008, des droits à produire ont été accordés par l'Europe pour éviter la pénurie de lait et la flambée des cours de 2007. Résultat, nous avons eu des excédents de lait dans le Grand Ouest. Il n'y avait plus assez de crémiers, d'usines, ni de réseaux commerciaux pour le traiter. Ce lait a donc été vendu à moitié prix aux Allemands, dont les produits finis (beurre, fromages, etc.) nous sont revendus moins chers que les supports de lait. Nous avons subi tous les dégâts imaginables. »

Jusqu'en juillet, le prix du lait était déterminé trimestriellement par l'Interprofession (éleveurs, coopératives et industriels). Mais cette pratique, en vigueur depuis une dizaine d'années, a cessé, et cela a entraîné une distorsion de concurrence.

En suivant cette décision, Entremont propose la création d'un groupe de travail sur la fixation du prix du lait sur le long terme. Un mécanisme indispensable pour soutenir la sarbacane et des embouts buccaux sont placés sur certains biceps pour éviter la déperdition d'air.

« Dix volées de trois flechettes, c'est le programme de l'après-midi. À la fin des trente lancers, on fait les comptes. Si on dépasse les 100 points, on a toutes les chances d'être qualifié au plan national.

INSOLITE

Les oiseaux volent dans les pubs

Outre la production du spectacle des « Géants du Ciel » à Chauvigny, Valérie et Simon Thueriet assurent des animations avec oiseaux et animaux pour les grandes fêtes médiévales que celle de Dinan et dressent également des oiseaux pour publication et films. En septembre, assis devant leur téléviseur, les spectateurs remarquent les oiseaux du couple Thueriet dans une publicité pour Dim. Cet été, plusieurs de leurs hiboux ont tourné dans « Arthur et les Minimoys » 2 et 3, films de Luc Besson.

« Tous les produits sont issus du terroir et de la région », affirme Christophe François-Sorton, président de la confédération de la Grand-Groix. En plus, l'emprise est gratuite.

EN BREF

VENDEURE DU POITOU

Voici les numéros gagnants de la tombola offerte par les commerçants et artisans à l'occasion de la Foire aux melons de Vendueure du Poitou. n° 4027 un ordinateur portable, n° 2903 un VTT, n° 1829 un lecteur enregistreur DVD, n° 3478 un ensemble petit déjeuner, n° 604 une centrifugeuse, n° 100 un robot ménager.

FOITIERS

Affichez vos images sur les façades du TAP

De chez vous ou du TAP, de votre ordinateur ou de votre téléphone portable, partagez vos images ! Participez à cette création numérique en envoyant une photo de 200 pixels sur un support de 4 mégapixels maximum (chiffres et caractères) séparés par un point (traits sans l'objet du mail), à l'adresse suivante : tap@poitou.fr

Grand Pavois

Après sa participation au tour de France, l'Union Départementale CFTC tiendra un stand à l'occasion du Grand Pavois (salon international du nautisme) à La Rochelle du 12 au 15 septembre. L'Union Départementale CFTC offre à titre gratuit des centric, celles-ci sont à retirer au siège, 21<sup>er</sup> rue André-Drillard à Poitiers. Tel. 05 49 38 29 18.

J.F.C.

GASTRONOMIE

# Un samedi 13 septembre gourmand

La troisième édition des Rencontres gourmandes du Poitou va se dérouler dans le centre-bourg de Saint-Benoît, avec des dégustations en tout genre pour le plaisir du palais.

La Ville, la confrérie des Chevaliers de la Grand'Goule et l'Association pour le développement économique, culturel et touristique ont conjugué leurs efforts pour mettre en place ce nouveau rendez-vous qui est un festival du goût et des saveurs. « Les visiteurs pourront découvrir différents produits de notre terroir », explique Christophe François Dié Sarton, le président de la confrérie. « Ils pourront affûter leurs sens en participant à des ateliers du goût, profiter de l'aise de pique-nique ou de l'apaisement de la dégustation. »

Une quarantaine d'exposants est attendue autour du Doroir des mines et sur le stade du Prieuré des mines et sur le stade du Prieuré en contrebas. Le public pourra déguster des produits aussi variés que l'huile de Marennes-Oléron, les fromages de

chèvre, le cidre, le cognac, les macarons de Montmorillon, l'agneau du Poitou-Charentes, la bière de Neuville et les produits sucrés que sont le broyé ou la grimoille. Pour faire cueuler, un poussa se tournera vers les vignes du Haut-Poitou. Les épiciers pourront se pointer avec les bûches.

Pour donner une dimension ludique et festive à la journée, deux nouveautés sont programmées. Il s'agit d'un concours du broyé du Poitou, traditionnel et artisanal et celui du plus gros légume du potager.

Des artisans se joindront également à la fête.

### Une dimension humaine

On ne pense pas qu'aux nouveautés culinaires, l'humanaire et la solidarité seront aussi présents autour du stand de l'Action médicale pour l'Afrique (AMÉDIAF) de Jean Abbad. Il s'agit de présenter les actions et les projets de l'association. « L'échange, l'écoute et le partage sont les matières premières de nos rencontres », reprend Christophe François Dié Sarton. Une tombola sera organisée au profit de l'association.



A Saint-Benoît, une quarantaine d'exposants sont attendus autour du Doroir des mines et sur le stade du Prieuré, en contrebas.

(Photo M. Bachelier, Philippe Harnet)

## Confrérie de la Grand'Goule : un pas devant

La confrérie de la Grand'Goule, créée par le grand maître Christophe François Dié Sarton est à l'origine de ce rendez-vous culinaire. Objectif : rencontres.

« J'ai lancé il y a quatre ans les Journées du patrimoine culinaire du Poitou. En complément avec la confrérie de la Grand'Goule, nous y avons ajouté le patrimoine culinaire. Pour conserver le savoir-faire et promouvoir les produits du terroir ».

Les Journées gourmandes sont arrivées dans la foulée. « Il y avait d'abord les melons du Haut-Poitou et, avec Robert Bajard et Xavier Rivet, nous avons écarté nos propositions vers d'autres produits. Dominique Chironnet nous a suivis et nous en sommes à la troisième édition des Journées gourmandes ».

Tout cela se tient dans un site remarquable, ce qui ne gêne rien. « On ne pouvait pas s'en tenir qu'à

produits frais qui ne durent pas très longtemps, alors, on a investi entre chose ».

Et cela marche, parce que le public répond en nombre. « Nous voulons surtout que cela garde une touche humaine et que les gens rencontrent les produits et que ceux-ci viennent vers le public. Il s'agit d'une rencontre et au-delà de la relation économique nous tenons à faire connaître les métiers et ceux qui les font. C'est un moment de partage ».

La confrérie apporte son savoir-faire, ses contacts, le financement, mais il y a d'autres métiers des mains qui appartiennent, à côté des bénévoles, l'indispensable pour structurer et faire tourner l'affaire. « Sans Caroline et Nadège, sans les services techniques de la mairie, cette journée n'aurait pas. Une petite association ne pourrait pas gérer tout cela à elle seule ».

J.-F. C.



Christophe François Dié Sarton veut associer le patrimoine architectural avec le patrimoine culinaire. Une opération réussie. (Photo M. Bachelier)

### Des informations pratiques

- Rencontres gourmandes du Poitou, samedi 13 septembre, à Saint-Benoît.
- Le festival se tient autour du Doroir des mines et sur le stade du Prieuré.
- Rendez-vous dès 8 heures et jusqu'à 19 heures, entrée gratuite.
- Pour la restauration, possibilité de constituer son menu sur place.
- On peut également commander un plateau-repas à 9 € jusqu'au 11 septembre en téléphonant à l'office de tourisme de Saint-Benoît, au 05 49 47 44 53.

### Melon, agneau et compostelle

Il est dit qu'on peut composer son menu sur place. On n'est pas obligé de commencer à 8 h le matin, mais on peut faire son marché pour se donner des idées. En attendant on peut en profiter pour acheter les billets de tombola pour aider l'action médicale en Afrique et essayer pas gagner des lots intéressants comme des places pour le Furaroscope, la Vallée des singes, l'île aux serpents ou les Géants du ciel à Chauvigny. Même là, on a la joie région.

On commence par le melon du Haut-Poitou, on continue par des huîtres de Marennes-Oléron et on déguste un verre de vin du Haut-Poitou avant de passer à l'agneau Poitou-Charentes.

On prend son temps, on refait un tour, on salue deux trois amis du bourg, on attend la recette de Richard Toke. Ça va vite. Il n'y en aura pas pour tout le monde tellement ce rendez-vous connaît le succès de-

puis sa création. Une idée de Christophe François Dié Sarton reprise et mise en œuvre par l'office de tourisme.

De 13 h 30 à 17 h 30, on suit l'animation musicale du groupe de jazz New Orleans et variétés rétro, « Les Jambilles », et ensuite, on se remet en quête : foie gras, fromages, fruits, mageline du Poitou, le broyé évidemment, les berriottes, les confitures et on se régale du compostelle

chez Bajard. A ne pas rater.

On n'est pas obligé d'assister au cocktail de clôture, prévu à 19 h 30, mais on peut questionner Xavier Rivet sur sa fabrication des pains de différentes sortes, tous sortis du fournil sur place.

Divers jus et gelée de pomme, des biscuits, des confitures seront proposés au public ainsi que plusieurs charcuteries, volailles et viande. Une journée pour tout déguster.

# Les Merveilles du patrimoine français

## Beauté, richesse et diversité de nos régions

Le volume  
**5,90€**  
seulement

- 1 - Val-de-Loire
- 2 - Bourgogne et Franche-Comté
- 3 - Champagne Ardennes
- 4 - Alsace et Lorraine
- 5 - Île-de-France
- 6 - Provence
- 7 - Auvergne et Massif central
- 8 - Nord
- 9 - Languedoc

- 10 - Outre-mer
- 11 - Bretagne
- 12 - Sud-Ouest
- 13 - Normandie
- 14 - Corse
- 15 - Alpes

15 VOLUMES À COLLECTIONNER

Chaque samedi, du 13 septembre au 20 décembre chez votre marchand de journaux

# A.D.E.C.T.

Association pour  
le Développement Economique  
Culturel et Touristique

OFFICE DU TOURISME

05 49 47 44 53

abbaye-saint-benoit@wanadoo.fr



### L'ADECT, 3 ans après...

Inaugurée il y a trois ans, l'Abbaye de Saint-Benoît s'est parfaitement intégrée au paysage culturel et touristique de la ville. Sous l'égide de l'association ADECT, concerts et autres manifestations y sont organisés. L'ADECT, représentée par Jean Lebault, est devenue en trois ans un acteur incontournable de Saint-Benoît et de son développement.

L'ADECT s'occupe de la gestion du Dortoir des Moines et de la salle capitulaire, deux lieux qui accueillent de nombreuses expositions de qualité et 4 concerts de style intimiste dans la saison culturelle.

L'association gère également l'Office de Tourisme et offre de nombreux services : locations VTT et vélos électriques, circuits de randonnées pédestres, location de barques l'été, service de billetterie pour les spectacles de La Hune...

Enfin, plus largement, l'ADECT est chargée du développement de l'activité économique et touristique du centre-bourg. C'est elle qui organise les manifestations à grand succès de Saint-Benoît telles que le Vide-Greniers, les Rencontres Gourmandes du Poitou, le marché de Noël... Alors n'hésitez pas, venez nous rejoindre...



Confrérie de l'Ordre des Chevaliers  
de la Grand'Goule  
CHRISTOPHE FRANÇOIS SORTON 06 60 32 64 10  
www.confrerielegrandgoule.fr/ecr.fr

Rencontres Gourmandes du  
Poitou ou la rencontre avec  
la gourmandise

Sous la houlette de la Confrérie de la Grand'Goule, la deuxième édition des "Rencontres Gourmandes du Poitou" a remporté un nouveau succès populaire. Le temps d'une

journée, le 22 septembre 2007, ce sont des visiteurs amoureux des produits de qualité qui se sont pressés au cœur de cette grande manifestation dédiée à la promotion des terroirs du Poitou et de Poitou-Charentes. Organisé avec la Ville de Saint-Benoît, en partenariat avec l'ADECT, ce rendez-vous, animé par une quarantaine d'exposants, a offert l'opportunité au public de découvrir ou de redécouvrir le savoir-faire des artisans de la région et de savourer dans une ambiance conviviale une pléiade de mets authentiques (broyé du Poitou, farcis



poitevins, macarons de Montmorillon, huîtres de Marennes...). Vitrine de la gastronomie poitevine, cette journée était également placée sous le signe de l'humanitaire. À l'initiative de la Confrérie de la Grand'Goule et de son Grand Maître, Christophe François-Sorton, une tombola a permis de récolter une somme de 450 € intégralement reversée à l'association AMEDIAF (Action Médicale pour l'Afrique).

À très bientôt pour une 3<sup>e</sup> édition...

## AUTRES ACTIVITÉS

# La Vienne : entre dynamisme et passion



>>> La journée des associations.

Gastronome avec les "Rencontres Gourmandes" de Saint-Benoît, sportive avec le "Tour Poitou-Charentes", solidaire avec la visite de la chanteuse Berry à de jeunes patients du CHU de Poitiers, avant ses deux concerts gratuits au Futuroscope, ou encore studieuse avec la rentrée scolaire 2008. Avec la journée des associations, la Vienne expose un territoire aux multiples visages.



>>> Remise des dictionnaires pour la rentrée.



>>> Rencontres gourmandes de Saint-Benoît.



>>> Concert de Berry.

Vivre en Vienne  
Octobre 2008

## Un samedi 13 septembre gourmand

La troisième édition des Rencontres gourmandes du Poitou va se dérouler dans le centre-bourg de Saint-Benoît, avec des dégustations en tout genre pour le plaisir du palais.

La Ville, la confrérie des Chevaliers de la Grand'Goule et l'Association pour le développement économique, culturel et touristique ont conjugué leurs efforts pour mettre en place ce nouveau rendez-vous qu'est ce festival du goût et des saveurs. « Les visiteurs pourront découvrir différents produits de notre terroir », explique Christophe François Dit Sorton, le président de la confrérie. « Ils pourront affûter leurs sens en participant à des ateliers du goût, profiter de faire de pique-nique ou de l'espace dégustation. »

Une quarantaine d'exposants est attendue autour du Dortoir des moines et sur le stade du Prieuré en contrebas. Le public pourra déguster des produits aussi variés que l'huile de Marennes-Oléron, les fromages de chèvre, le diable, le cognac, les macarons de Montmorillon, l'agneau du Poitou-Charentes, la bière de Neuville et les produits sucrés que sont le broyé ou la grimolle. Pour faire couler, on pourra se tourner vers les vins du Haut-Poitou. Les épiqueuriers pourront se pourlécher les babines.

Pour donner une dimension ludique et festive à la journée, deux nouveautés sont programmées. Il s'agit d'un concours du broyé du Poitou, traditionnel et artisanal et celui du plus gros légume ou potager. Des artisans se joindront également à la fête.

### Une dimension humanitaire

On ne pense pas qu'aux nouritures terrestres, l'humanitaire et la solidarité seront aussi présents autour du stand de l'action médicale pour l'Afrique (AMÉDIAF) de Jean Abbad. Il s'agit de présenter les actions et les projets de l'association. « L'échange, l'écoute et le partage sont les maîtres mots de ces rencontres », reprend Christophe François Dit Sorton. Une tombola sera organisée au profit de l'association.



Photo NR d'archives, Philippe Nomine  
A Saint-Benoît, une quarantaine d'exposants sont attendus autour du Dortoir des moines et sur le stade du Prieuré, en contrebas.

### À lire aussi

- Melon, agneau et compostelle
- Des informations pratiques
- Confrérie de la Grand'Goule : un pas devant

# Rencontres Gourmandes du Poitou



INSCRIPTION  
CONTACT

**ADECT**

Association de Développement  
Économique,  
Culturel et touristique

Contact : Jean LEBULT

Responsable Salon

11, Rue Paul Gauvin

86280 Saint-Benoît

Tél. / Fax 05 49 47 44 53

email :

abbaye-saint-benoit@wanadoo.fr

Galerie photo site Internet :

<http://rencontresgourmandes.free.fr/>