

magazine région

ÉTÉ 2026 #16

Industrie
du réemploi :
le pari de
Claire Bretton



P3 • L'invité de
Christelle Moranaïs
Jean-Urbain Hubau

P8 • Portrait pour trait
Claire Bretton

P12 • Dossier
**Tourisme : attractivité et
développement économique**

P18 • L'esprit sport
Benoît et Nathan Béliet

P20 • Régional & génial !
**Notre sélection de produits
made in Pays de la Loire**

P24 • Décryptage
Une Région utile aux territoires

P28 • Destination Pays de la Loire
**Un week-end et cinq journées
clés en main**

P36 • Ça tourne en
Pays de la Loire !
**Allez ma fille de Chloé Jouannet,
avec Audrey Lamy**

P38 • Libre expression

P40 • À la table de...
Thomas Dalibard

P44 • Ils font la région

P46 • À vivre
**La photo face à la peinture,
à Fontevraud**

P48 • Carte blanche
Diane Segard

P48 • Ma Région sur insta



Retrouvez votre magazine en
version audio sur paysdelaloire.fr



« Aucun mur n'est infranchissable »

Il y a 18 mois, nous avons engagé un grand plan d'économies, qui a fait couler beaucoup d'encre. Face aux crises à répétition, nous avons fait ce que n'importe quelle famille ou entreprise ferait devant des difficultés financières : nous avons fait des choix. Après tout, pourquoi ce qui vaut pour le commun des mortels ne vaudrait-il pas pour une collectivité ou l'État ?

Ces choix ont été dictés par un seul impératif : préserver ce qui est notre raison d'être – nos grands services publics régionaux (l'entretien de nos lycées ou le développement de nos transports) et nos missions prioritaires (le soutien aux transitions de l'économie ou l'accompagnement vers l'emploi).

Un an et demi plus tard, et alors que la situation du pays s'est encore dégradée, notre santé financière s'est, elle, améliorée ; et de façon significative. Les efforts ciblés sur nos dépenses de fonctionnement nous ont permis de continuer d'investir là où c'est nécessaire, et ce sans augmenter d'un euro nos impôts – dix des treize Régions métropolitaines ont augmenté leur fiscalité l'an dernier.

On dit que la dette est un mur infranchissable. Je crois, au contraire, qu'il se lézarde de tous côtés. Chacun s'est rendu compte que le « toujours plus de dépenses » ne rendait pas nos services publics plus performants et notre pays plus heureux. Un autre chemin est possible, plus raisonnable, plus responsable, plus respectueux de ceux qui viendront après nous.

C'est ce chemin-là que nous empruntons.

+ @C_MORANCAIS [christellemorancais](https://www.linkedin.com/company/christellemorancais)
 [Christelle Moranaïs](https://www.facebook.com/ChristelleMoranaïs) [c_morancais](https://www.youtube.com/c/morancais)

Directrice de la publication : Christelle Moranaïs • Codirecteur de la publication : Antoine Chéreau • Directrice de la communication : Bénédicte Richomme • Rédactrice en chef : Christelle Taczala • Rédaction : Sébastien Dacher, Christelle Taczala - Sennse • Maquette et mise en page : RC2C • Couverture : © Agence Brunet-Monié • Impression : Imprimerie Agir Graphic, BP 52 207 - 53022 Laval Cedex 9 • Diffusion : La Poste • Dépôt légal : 1^{er} semestre 2026 • Date de parution : juin 2026 • N° ISSN : ISSN 2552-1985.

Le magazine des Pays de la Loire est édité par la Direction de la communication du Conseil régional 44966 Nantes Cedex 9
Tél. 02 28 20 50 00 • www.paysdelaloire.fr • Un problème de distribution de votre magazine ?
Envoyez un mail à magazine@paysdelaloire.fr ou contactez le 02 28 20 53 32.

Ce magazine a été mis sous presse le 20 mai 2026 : ses contenus ont été élaborés avec les données connues à cette date.





l'invité de Christelle Morançais

« L'IA doit redonner du temps aux soignants et améliorer l'accès aux soins »



Jean-Urbain Hubau, dirigeant de Doctolib, échange avec Christelle Morançais sur les grands défis des Pays de la Loire : santé, innovation, industrie, Intelligence Artificielle et avenir des territoires. Un échange direct, tourné vers l'action et les transformations qui façonnent déjà la région.

Christelle Moranaïs : **Doctolib est une des marques préférées et une des plus utilisées par les Français. Et pourtant vous êtes encore une jeune entreprise. Comment expliquez-vous ce succès ? C'est aussi une responsabilité importante parce qu'il y a une dimension d'intérêt général...**

Jean-Urbain Hubau : Beaucoup de Français nous connaissent d'abord pour la prise de rendez-vous médicaux. C'est vrai, mais Doctolib a beaucoup évolué depuis sa création. Aujourd'hui, nous sommes à la fois un compagnon de santé pour les patients et une suite logicielle pour les soignants. Concrètement, nous aidons les patients à mieux accéder aux soins et à agir sur leur santé, et nous aidons les soignants à gérer leur agenda, leurs échanges avec les patients, leurs consultations et une partie de leurs tâches administratives.

Si Doctolib s'est autant développé, c'est parce que nous sommes restés fidèles à notre mission, celle d'améliorer le quotidien des soignants et la santé de tous : faciliter l'accès aux soins, réduire la charge administrative des soignants et leur permettre de consacrer plus de temps à leurs patients. Quand un produit résout un vrai problème du quotidien, il est adopté naturellement.

C. M. : Comment parvenez-vous à mesurer l'efficacité de vos services de proximité ?

J-U. H. : Au-delà de l'utilité, ce qui fait la différence, c'est la confiance construite avec les soignants et les patients. Elle repose sur une méthode simple : partir de leurs besoins réels, coconstruire nos solutions avec eux et les améliorer en permanence. Notre indicateur de performance numéro 1, c'est leur satisfaction. Pour faire simple, ce sont eux qui nous guident.

Notre responsabilité est d'autant plus forte que la santé est un domaine d'intérêt général. Cela nous oblige à une exigence particulière en matière de sécurité, de fiabilité et de protection des données. Mais c'est aussi ce qui nous motive le plus : contribuer, à notre échelle, à mieux soigner les gens, à fluidifier l'accès aux soins et à soutenir les soignants.

C. M. : Les chiffres le montrent, notre région des Pays de la Loire continue d'être attractive pour l'implantation des entreprises. Qu'est-ce qui a motivé votre choix fort d'entreprendre dans notre région ?

J-U. H. : La région a beaucoup compté dans notre histoire. Le CHU de Nantes a été le premier de France à utiliser l'intégralité de la suite Doctolib. Lorsque nous avons voulu créer un pôle régional



Jean-Urbain Hubau

est Directeur Général France de Doctolib et membre du Comité exécutif du Groupe. Il dirige l'organisation française et ses fonctions clés, couvrant la communication, les affaires publiques, la prévention, les opérations, la croissance (stratégie & marketing) et les ventes. Avec ses équipes, il œuvre chaque jour à renforcer le partenariat de Doctolib avec les soignants, à faciliter l'accès aux soins pour des millions de personnes, et à faire de Doctolib un compagnon de santé sûr et innovant.

+  Jean-Urbain Hubau



Chez Doctolib à Nantes, Christelle Moranaïs a découvert des équipes qui réinventent chaque jour la relation entre patients et soignants. Une démonstration inspirante de ce que l'innovation peut apporter à la santé de demain.

majeur en 2020, les Pays de la Loire cochaient toutes les cases : bassin de population, vivier de talents, qualité de vie pour nos collaborateurs... Nous avons alors consulté nos salariés parisiens pour savoir qui souhaitait s'installer à Nantes : nous pensions avoir quatre ou cinq volontaires, ils étaient finalement plus de 40.

Nos bureaux nantais accueillent aujourd'hui une diversité de métiers centrés sur les besoins des soignants. C'est aussi un pôle d'innovation majeur, avec plus de 100 employés dans les équipes *tech and product*, des unités de notre laboratoire d'Intelligence Artificielle... En nous installant à Nantes, nous avons trouvé bien plus qu'un bureau : un territoire dynamique, engagé sur les sujets de santé, et un écosystème très stimulant sur l'île de Nantes, avec la French Tech, le futur nouveau CHU, les acteurs de la recherche, de l'enseignement supérieur et de l'innovation.

C. M. : La Région Pays de la Loire mise aujourd'hui fortement sur l'intelligence artificielle, surtout pour accompagner les entreprises, l'innovation et la formation. Nous avons notamment lancé un programme "Accélérons avec

l'IA", destiné aux TPE, PME et ETI pour démocratiser l'usage de l'IA, financer des expérimentations et aider les entreprises à intégrer ces outils dans leurs activités. Dans votre domaine, cette IA et les applications de santé ouvrent des perspectives inédites. Comment l'IA transforme la vie des patients et des soignants ?

J-U. H. : La santé est en effet l'un des secteurs qui va le plus bénéficier de l'intelligence artificielle. Elle peut transformer le quotidien des soignants en les aidant à se consacrer à l'essentiel, leurs patients. Les premiers produits d'IA que nous avons lancés libèrent déjà les soignants de tâches comme la prise de notes pendant les consultations ou la gestion des appels téléphoniques. Aujourd'hui, avec notre suite logicielle, un médecin généraliste ou un pédiatre économise 6 h 30 par semaine. Cela leur permet de se concentrer davantage sur leurs patients, de mieux gérer leur équilibre de vie et de réduire leur charge mentale.



L'IA rend aussi la connaissance médicale plus accessible à tous et peut accélérer la prévention. Doctolib est déjà le compagnon de santé du quotidien de 90 millions d'utilisateurs en Europe. Grâce à l'IA, il devient plus intelligent, plus préventif et plus personnalisé. Nous voulons construire l'assistant de santé IA le plus fiable et sûr en Europe.

C. M. : Une autre préoccupation de la Région est la lutte contre les déserts médicaux. C'est aussi votre combat. Aussi, comment le numérique peut-il, selon vous, contribuer à réduire les inégalités territoriales, notamment dans des zones rurales ou moins dotées ?

J-U. H. : Les solutions numériques rendent l'accès aux soins plus simple et plus équitable. Aujourd'hui, 71 % de nos utilisateurs vivent en dehors des cinq plus grandes villes françaises. Chaque mois, 19 millions de rendez-vous de santé sont pris sur Doctolib en France, y compris dans des territoires où trouver un soignant disponible peut être difficile. Ces solutions renforcent aussi la continuité des soins. Très concrètement, pour un patient éloigné d'un centre urbain, le numérique peut éviter un déplacement inutile pour un renouvellement, faciliter un premier échange avec un professionnel de santé ou retrouver plus vite un créneau à proximité.

Il peut aussi aider à mieux coordonner les soins à l'échelle d'un territoire : entre généralistes, spécialistes, maisons de santé, équipes de soins spécialisés, etc. Avec Doctolib connect, l'objectif est par exemple,

« Les solutions numériques rendent l'accès aux soins plus simple et plus équitable. »

Jean-Urbain Hubau

que les soignants puissent se coordonner autour de l'orientation d'un patient vers le bon professionnel, au bon moment, avec les bonnes informations.

C. M. : La Région investit massivement dans la réalisation du nouveau CHU à Nantes, avec l'objectif de favoriser des coopérations concrètes entre acteurs publics et innovateurs privés. Quels types de partenariats pourraient accélérer encore les solutions au service des habitants des Pays de la Loire ?

J-U. H. : Je crois profondément à la force des partenariats entre acteurs publics, privés, académiques et hospitaliers. En santé, personne ne transforme les choses seul : les meilleures solutions naissent quand soignants, chercheurs, ingénieurs, institutions et entrepreneurs travaillent ensemble au bénéfice des patients. Le CHU de Nantes est l'un de nos partenaires majeurs. C'est l'un des premiers partenariats structurants de notre laboratoire d'intelligence artificielle et

de nos travaux de recherche. L'objectif est triple : valider l'impact réel de ce que nous développons, tester en vie réelle de nouveaux usages de l'IA en santé, et en faire bénéficier nos partenaires, les soignants, les patients et l'intérêt général.

Très concrètement, nous travaillons sur des cas d'usage qui parlent à tous. Si l'IA fait gagner du temps à un médecin ou à une équipe hospitalière, ce temps peut être réinvesti dans l'écoute, l'examen, l'explication et le suivi du patient.

C. M. : Doctolib a mis 12 ans avant de devenir rentable. En France, nous manquons cruellement de culture entrepreneuriale et d'investissement sur le long terme. Comment, selon vous, développer cette culture du risque, qui est le moteur de l'innovation et de la création de valeur ?

J-U. H. : Nous n'avons pas cherché à bâtir une entreprise rentable rapidement, mais une entreprise capable d'investir massivement dans son produit, sa sécurité, ses équipes et la confiance des soignants comme des patients. C'est ce choix qui nous a permis de créer un service utilisé aujourd'hui à grande échelle.

Douze ans, c'est long, mais cela a permis de construire un champion national et européen, une entreprise technologique solide, utile à des millions de personnes. Avec l'accélération liée à l'IA, nous sommes encore plus capables d'aider à transformer durablement un secteur aussi complexe que la santé, avec les soignants et tout l'écosystème.

C'est cette culture qu'il faut encourager en France et en Europe : ne pas confondre vitesse et solidité, ne pas opposer ambition économique et impact, et accepter qu'un champion technologique se construise souvent sur plusieurs années. Nous devons aussi soutenir et pousser nos champions nationaux et européens, comme les États-Unis savent le faire, et bâtir un marché européen du financement plus ambitieux, capable d'accompagner les entreprises technologiques dans la durée, du démarrage au passage à l'échelle.

Nous avons construit quelque chose qui fonctionne ; nous voulons maintenant transmettre ce que nous avons appris à la prochaine génération d'entrepreneurs et soutenir l'émergence de champions technologiques européens.

LA ROCHE-SUR-YON • LE MANS • NANTES • ANGERS • LAVAL

BIG BANG

**ORIENTATION
EMPLOI**

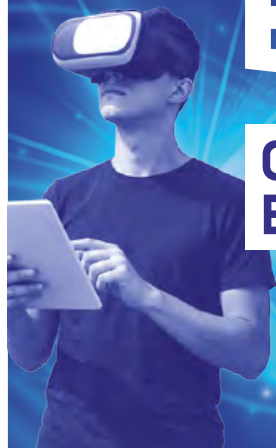
**DU 17 SEPTEMBRE
AU 16 OCTOBRE 2026**

**MON AVENIR
SE JOUE ICI !**

bigbang-emploi.fr



**RÉGION
PAYS
DE LA LOIRE**



8

portrait pour trait





Seconde vie garantie

Dix millions d'appareils électroménagers jetés chaque année en France, moins de 3 % reconditionnés. Claire Bretton s'attaque à ce gâchis colossal en relevant le pari d'Underdog : transformer les frigos et lave-linge défectueux en or économique et écologique. À 38 ans, cette ancienne consultante révolutionne depuis Nantes une industrie du réemploi qui tente de décoller.

Le recyclage trône, le réemploi traîne. L'adage "faire du neuf avec du vieux" a-t-il un peu pris la poussière ? Pas pour Claire Bretton, qui s'attaque à l'angle mort de la transition écologique : prolonger la vie des objets plutôt que les broyer.

Avec Underdog, elle remet en circulation ce que l'on croyait bon pour la casse, notre électroménager. Un pari simple, presque radical : réparer, reconditionner, réutiliser.

Le déclic survient pendant le premier confinement, à Noirmoutier. Nous sommes en mars 2020. Claire Bretton, alors directrice pricing chez Vente Privée, se retrouve assignée à résidence dans la maison familiale. Le doute s'installe. « *On s'est dit que nos métiers ne servaient à rien, que le marketing ne sauverait pas le monde.* » En vingt-quatre heures, un post LinkedIn fédère une vingtaine de volontaires. L'initiative "Sauvons nos commerces" voit le jour : une plateforme de bons d'achat pour soutenir les

boutiques à l'arrêt. Bilan éclair, 300 000 euros générés, et des commerçants « *au bout du fil, qui retrouvent le sourire.* » Cette révélation de l'impact social direct va tout changer. « *Quand tu entreprends dans l'impact, tu n'as plus besoin de te demander pourquoi tu fais ça, tu vois un effet positif sur les gens tout de suite* », analyse celle qui découvre alors sa voie.

Les vagues de l'économie circulaire

Et pourtant, rien ne prédestinait cette fille d'agriculteur charolais à révolutionner l'économie circulaire. Diplômée de l'ESCP Europe, elle intègre en 2014 Advancy, cabinet de conseil en stratégie entrepreneuriale. L'entrepreneuriat la démange déjà. En 2016, avec deux associés, elle crée Daco.io, spécialisée dans l'intelligence artificielle appliquée à la tarification de la mode. « *On était au paléolithique de ce qu'on connaît aujourd'hui* », sourit-elle en évoquant ces modèles d'IA qu'il fallait entraîner manuellement.



Dix-huit mois plus tard, Vente Privée rachète la start-up. Claire Bretton y reste quatre ans, développant d'abord les outils de pricing, puis créant la brique seconde main du géant du e-commerce. C'est là qu'elle découvre les vagues de l'économie circulaire. Première vague : l'automobile. Deuxième vague vers 2020 : les produits faciles à transporter avec Back Market et Vinted. « En 2022, je vois une troisième vague se dessiner : les produits pas faciles à transporter. Meubles, gros électroménager, vélos... » Le potentiel est colossal : 10 millions d'appareils gros électroménager jetés chaque année en France, moins de 3 % reconditionnés contre 15 à 20 % pour les smartphones. « Il n'y avait pas de "reconditionneurs", contrairement aux téléphones où Back Market pouvait s'appuyer sur un écosystème existant. » Mais la demande existe : 41 % des Français se disent prêts à acheter du reconditionné, seul 1 % franchit le pas.

« On ne dépend que de nous »

L'été 2022, le trio Claire-Laura-Mathieu (ndlr : les cocréateurs) pose ses valises à Nantes et crée Underdog. Dans le milieu sportif américain, le terme *Underdog* signifie "le petit qu'on n'avait pas vu venir". Un état d'esprit plus qu'un simple nom - celui d'un outsider qui choisit son terrain pour mieux déjouer les pronostics. Le territoire s'impose comme une évidence : « Il y a un

écosystème à la fois de start-up à impact, et un terreau industriel dans la région qui est assez incroyable. » Le modèle d'Underdog révolutionne par sa simplicité : récupération auprès de partenaires d'appareils défectueux - lave-vaisselle, machines à laver, frigos... -, réparation par des techniciens formés sur site, changement des pièces d'usure, tests, nettoyage minutieux, vente en ligne avec garantie deux ans. Solide. Résultat, des appareils 30 à 35 % moins chers que le neuf, expédiés partout en France depuis les 2 700 m² situés dans le quartier Chantenay à Nantes. L'impact environnemental est spectaculaire : un lave-linge neuf génère 300 kg d'équivalent CO₂, un reconditionné seulement 18 kg. « Quand je choisis un lave-linge reconditionné, j'ai dix fois plus d'impact positif pour l'environnement que quand je choisis un smartphone reconditionné. »

Derrière ces chiffres, une philosophie que Claire détaille : « L'économie circulaire, c'est un vrai levier de compétitivité pour la France et l'Europe, de souveraineté aussi. On ne dépend que de nous. » Un enjeu social également : soixante-cinq salariés aujourd'hui, dont cinquante côté atelier. Un programme de formation avec France Travail et la Région a permis de former seize demandeurs d'emploi depuis septembre 2025, CDI à la clé. La culture d'entreprise reflète ses convictions. « On n'est pas quinze cerveaux dans les bureaux

**« Demain,
les Pays de la
Loire peuvent
devenir
champions
de l'économie
circulaire. »**

Claire Bretton

et cinquante petites mains en entropôt, on est soixante-cinq cerveaux. » Cette approche "lean manufacturing" place les solutions du côté terrain. « Ce sont les techniciens et opérateurs qui ont le geste métier et qui vont dire comment faire les choses pour être plus efficace. »

Créer une industrie française

La croissance suit : deux levées de fonds (3,8 millions en 2023, 7 millions en mars 2025), une duplication du modèle est aussi envisagée à Paris. Mais l'ambition dépasse Underdog. « Notre mission, c'est de créer une industrie du reconditionnement du gros électroménager en France », assume cette entreprise à mission. L'objectif est de passer de 3 % à 15-20 % de marché reconditionné. « Nous ne devons plus être les seuls sur le marché. » Cette vision systémique nourrit son engagement d'ambassadrice Impact France pour les Pays de la Loire. Aux côtés de Briec Safré (ndlr : cofondateur de Circulab stratégie et design en économie circulaire), elle défend un mouvement de 30 000 entreprises qui veulent « créer une organisation patronale alternative, animée par des valeurs environnementales et sociales ».

Entre deux ambitions, Claire Bretton change de tempo : un pinceau, une séance de sport, elle a aussi publié *La Valise*, chronique sobre de trois générations de femmes face à la maladie. Une ligne de conduite, évidente : mener une carrière très business-pragmatisme, sans renoncer à créer. « Il ne faut pas lâcher l'affaire », conclut-elle face aux défis environnementaux. Dans l'atelier d'Underdog, ça vibre, ça tourne, ça essore. Et au milieu de ces doux bruits mécaniques, Claire Bretton avance sans slogan. Pas de grand discours, juste une ligne : réparer plutôt que jeter. Chez elle, l'écologie n'est pas un supplément d'âme, c'est une méthode.

+  Claire Bretton

L'impact comme modèle économique

Claire Bretton ne se contente pas de révolutionner le reconditionnement. Éluée ambassadrice Impact France pour les Pays de la Loire, elle porte un mouvement qui fédère 30 000 entreprises et près d'un million de salariés autour d'une ambition : créer une organisation patronale alternative où la rentabilité s'articule avec l'impact social et environnemental.

« Défendre ces dirigeants animés par des valeurs environnementales et sociales et pas seulement capitalistes », résume-t-elle. Une approche qui séduit dans les territoires comme les Pays de la Loire où l'écosystème du réemploi se structure. Au-delà des principes, Impact France travaille concrètement sur les enjeux de financement et de reconnaissance de ces entreprises qui créent des emplois non délocalisables.

« L'économie circulaire, c'est un vrai levier de compétitivité qui peut faire grandir et pérenniser ces modèles qui concernent de nombreux secteurs d'activité. Demain, les Pays de la Loire, et même la France plus globalement, peuvent devenir champions de l'économie circulaire », prophétise l'ambassadrice.

+ Infos sur impactfrance.eco



**Vendre son appareil fonctionnel
ou se débarrasser de son
appareil défectueux, à Nantes :**

collecte.underdog.shop

12

dossier

TOURISME

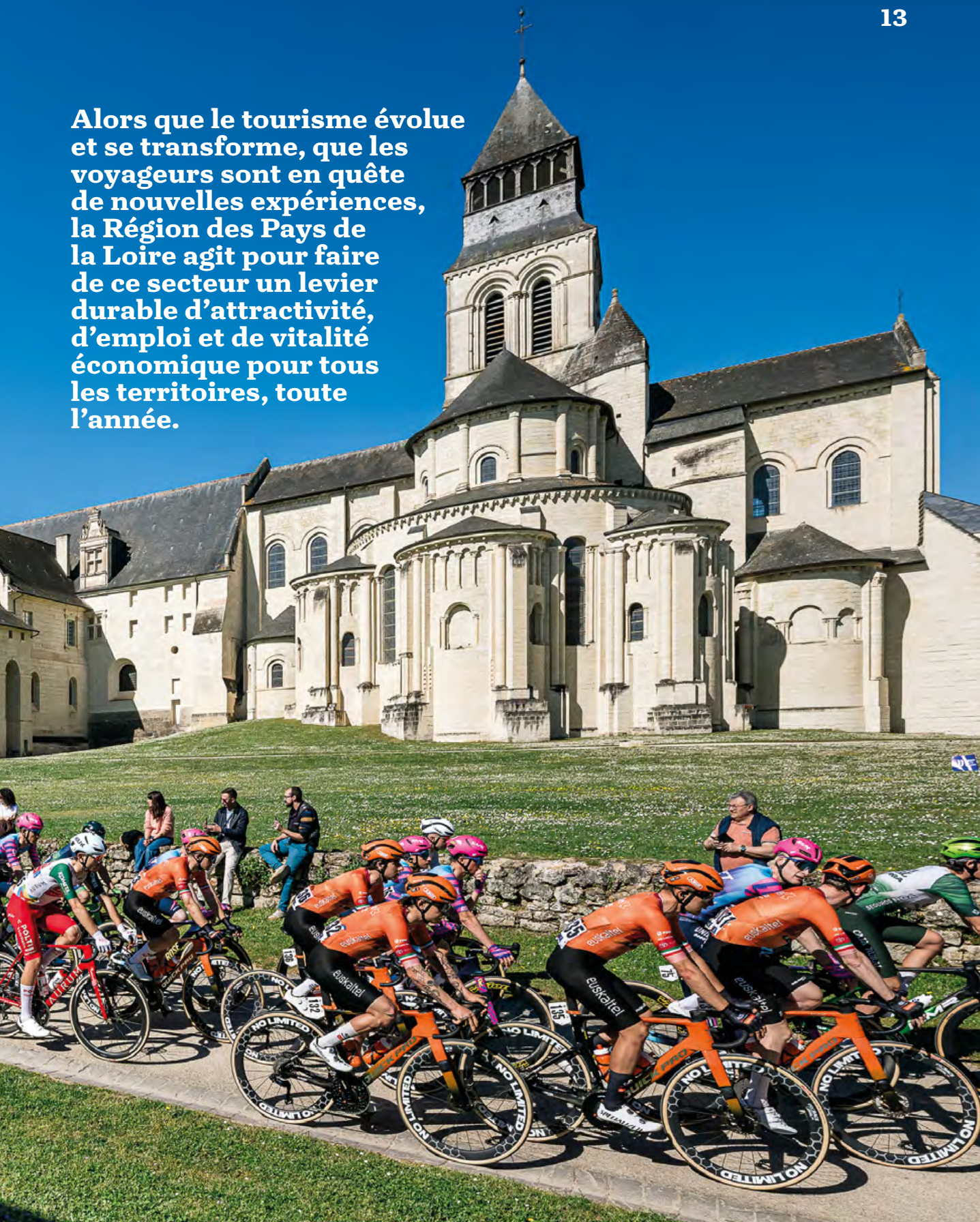
Attractivité et
développement
économique



© RPD / J. Louis Carli

En organisant chaque année depuis 2023 le Région Pays de la Loire Tour, la Région braque les projecteurs sur les paysages et le patrimoine du territoire - ici, l'Abbaye royale de Fontevraud (49) - et le fait rayonner au-delà de ses frontières.

Alors que le tourisme évolue et se transforme, que les voyageurs sont en quête de nouvelles expériences, la Région des Pays de la Loire agit pour faire de ce secteur un levier durable d'attractivité, d'emploi et de vitalité économique pour tous les territoires, toute l'année.





Les Pays de la Loire comptent 48 Petites Cités de Caractère® comme ici Sainte-Suzanne-et-Chammes, en Mayenne (53) ; 13 Villes et Pays d'Art et d'Histoire ; 300 communes labellisées "Villes et Villages Fleuris".

© A. Lamouilleux

Avec plus de 100 millions de nuitées touristiques et près de 14 millions de visiteurs dans ses sites de visite, les Pays de la Loire confirment leur pouvoir d'attraction auprès des voyageurs français et internationaux. Mais ici, le tourisme ne se résume pas à des chiffres : il se vit, se réinvente et devient un véritable levier d'avenir.

Le pays aux mille visages

Un matin sur la plage vendéenne, l'après-midi dans une abbaye millénaire, le soir au cœur d'un vignoble... La Vendée n'est pas tout à fait la Loire-Atlantique, la Sarthe n'est ni l'Anjou ni la Mayenne. Pourtant ce sont bien toutes ces destinations qui font la richesse des Pays de la Loire, offrant cette liberté rare de changer de décor en quelques kilomètres.

Avec ses 450 km de littoral, ses stations balnéaires emblématiques comme La Baule ou Les Sables-d'Olonne, ses deux îles (Noirmoutier, Yeu) ses châteaux (Angers, Brissac, etc.) et ses cités médiévales (Guérande, Sainte-Suzanne-et-Chammes, etc.), la région compose un territoire aux identités plurielles, dont on ne se lasse jamais. À cela s'ajoutent des grands sites culturels et de loisirs, qui marquent les esprits, comme l'Abbaye Royale de Fontevraud (49) ou le Puy du Fou (85). Mais ce qui fait aujourd'hui la singularité de la destination et sa force, c'est sa capacité à se réinventer. Ici, on ne vient plus seulement voir, on vient vivre une expérience.

Derrière ces expériences fleurit un écosystème dynamique. Le tourisme représente en effet jusqu'à 8,5 milliards d'euros de retombées économiques par an et près de 65 000 emplois.

Un moteur économique au cœur des territoires

Des plages du littoral aux villages de l'intérieur, il irrigue tout le territoire, en soutenant l'hôtellerie et la restauration, en dynamisant les commerces locaux, en renforçant l'attractivité résidentielle et économique des territoires.

La Région soutient de nombreux projets, tels que la création de nouveaux sites de visite, le logement de saisonniers, qui reste un enjeu crucial... (grâce au dispositif Pays de la Loire AGIR Tourisme). Non seulement, elle accompagne les territoires, mais elle valorise aussi les destinations à l'échelle nationale et internationale : promotion et prospection de tour-opérateurs, accueil de la presse étrangère...

LE TOURISME EN PAYS DE LA LOIRE C'EST :

- 8,5 milliards d'euros de retombées économiques annuelles
- 65 000 emplois en haute saison
- 14 000 entreprises touristiques
- 27 % de nuitées touristiques internationales en 2024
- Top 5 de la clientèle internationale : Britanniques, Allemands, Belges, Américains, Espagnols

© Vendée Expansion - S. Bourcier

Place à l'expérience et aux Nouveaux Voyages

Rencontrer un producteur, participer à un atelier artisanal, explorer un territoire à vélo ou s'immerger dans une visite augmentée... Le tourisme ligérien épouse les nouvelles envies des voyageurs.

La Région décide d'accompagner cette évolution en structurant et en valorisant une offre diversifiée, avec un tourisme expérientiel, ancré dans les savoir-faire locaux (ateliers artisanaux, visites de domaines viticoles, gastronomie locale, rencontres avec les producteurs) ; un tourisme actif, entre vélo, randonnée et nautisme ; un tourisme culturel et patrimonial, revisité par le numérique.

Cette année marque le lancement d'un nouveau positionnement touristique régional : "Nouveaux Voyages en Pays de la Loire". Déclinée en quatre univers : Voyage inattendu, Voyage toute l'année, Voyage énergisant et Voyage au vert, cette invitation propose aux voyageurs d'aujourd'hui de découvrir notre territoire toute l'année, autrement.

Un tourisme quatre saisons

Loin des seuls sites emblématiques et autres "locomotives" qui font la renommée des Pays de la Loire, nos territoires ruraux dévoilent aussi leurs pépites plus discrètes. Villages, petites cités de caractère, itinéraires de randonnée ou circuits thématiques intéressent des voyageurs en quête d'authenticité.

En valorisant ces trésors inédits, la Région encourage une nouvelle dynamique qui permet

de rééquilibrer l'affluence entre les différents sites, de soutenir l'économie locale, de révéler des savoir-faire et des patrimoines parfois méconnus.

Pour renforcer sa compétitivité, la Région fait le choix de développer et de promouvoir une offre touristique quatre saisons. Ce positionnement invite non seulement à une autre façon de voyager, mais contribue aussi à faire vivre et prospérer l'ensemble du territoire toute l'année, à travers notamment des festivals, des événements culturels ou sportifs...

Accessible facilement depuis Paris et les grandes métropoles françaises et européennes, maillée par un réseau de transport régional performant (trains, cars, bateaux Aléop), elle séduit autant pour une escapade le temps d'un week-end que pour des vacances prolongées.

Ralentir... une certaine idée du voyage. Une balade en barque au cœur de la Venise Verte (85), pour découvrir autrement le Marais poitevin.

Dans un contexte de changement climatique, cette stratégie renforce la résilience du secteur touristique et incite à adapter les infrastructures et les pratiques.

Le choix du tourisme durable

Face aux nouveaux enjeux environnementaux et sociétaux, la Région fait du tourisme durable un axe prioritaire.

Équipements touristiques durables, mobilités douces touristiques, valorisation du patrimoine naturel et culturel : la Région finance de nombreux projets, sélectionnés prioritairement pour leur approche de développement durable et leur impact territorial démontré (attractivité et création d'emploi).

Cette orientation permet de concilier attractivité touristique et valorisation des atouts naturels, d'encourager des pratiques responsables qui permettent de préserver les ressources naturelles.

Le vélotourisme en est l'un des symboles majeurs de l'action de la Région. Chaque année, celle-ci investit deux millions d'euros dans les aménagements cyclables touristiques, en priorisant les enjeux de sécurisation. Elle valorise également un réseau de 727 établissements labellisés Accueil Vélo.

Des itinéraires majeurs comme La Loire à Vélo ou La Vélodyssée sont empruntés par un public croissant, générant près de 55 millions d'euros de retombées économiques en 2022*. Cette offre s'inscrit dans une logique de mobilité douce et de *slow tourisme*, favorisant l'exploration des territoires à un rythme plus respectueux de l'environnement et des habitants. En réponse à une envie de nature et un besoin de plus en plus impérieux de ralentir, l'écotourisme se développe, tandis que les hébergements engagés dans une démarche écoresponsable montent en puissance.

Un tourisme innovant et inclusif qui dessine l'avenir

Autre signature des Pays de la Loire : la capacité à innover. Pour mieux informer, orienter et fidéliser les visiteurs, la transformation du tourisme passe aussi par l'innovation numérique. La Région accompagne la transformation numérique du secteur pour améliorer l'expérience visiteurs en la rendant plus fluide et immersive.

Applications et guides numériques pour découvrir les itinéraires cyclables, les sites patrimoniaux ou les circuits gastronomiques ; billetterie en ligne pour les parcs, musées et spectacles ; parcours interactifs et visites en réalité augmentée dans les sites historiques, séjours personnalisés grâce aux données... la technologie permet de mieux gérer les flux touristiques et d'enrichir les expériences.



© Comité d'itinéraires Vallée du Loira vélo - D. Darrault

Vélotourisme, hébergements verts... la tendance est à un tourisme plus durable, au plus près de la nature. La région compte 173 hébergements écolabellisés.

À travers son appel à projets "Handicap et tourisme", la Région affirme également une ambition forte en matière d'accessibilité, afin que les Nouveaux Voyages qu'elle soutient, structure, développe et valorise puissent être partagés par tous, sans distinction.

Soutien aux acteurs,
développement des mobilités

douces, innovation numérique, valorisation des territoires, encouragement à l'accessibilité : les Pays de la Loire construisent un modèle touristique équilibré et durable, et affirment une ambition, celle de rester une destination attractive tout en construisant un tourisme responsable, résilient et tourné vers l'avenir.

Un modèle où le tourisme devient bien plus qu'un secteur économique, mais bien un véritable projet de territoire, un projet collectif qui fait rayonner l'identité d'une région ouverte, dynamique et innovante, tout en étant profondément attachée à ses richesses. Une région qui attire et qui inspire.

pour aller + loin



+ Prolonger l'expérience : notre magazine consacre au tourisme pas moins de sept pages, quatre fois par an, vous proposant une sélection d'escapades dans nos cinq départements (voir la rubrique Destination Pays de la Loire p. 28-24).

+ Embarquer pour les Nouveaux Voyages : enpaysdelaloire.com

+ Découvrir des projets touristiques soutenus par la Région



18

l'esprit sport

**« On nage, on grimpe,
on court, on replonge.
Mille transitions,
aucune frontière. »**



Frères d'eau

Ils avancent attachés, parfois au sens propre. Nathan et Benoît Béliet, 23 et 28 ans, courent et nagent comme ils ont grandi : ensemble. Champions régionaux, parmi les meilleurs Français en swimrun, les frères Béliet portent haut un sport encore jeune, où l'effort se conjugue au pluriel et l'aventure se vit en fratrie.

Ils ont choisi un sport où l'on court en combinaison et on nage baskets aux pieds, où l'on traverse des criques au lieu de les contourner, où l'on s'encorde parfois pour ne pas se lâcher. Nathan et Benoît Béliet font du swimrun comme d'autres prolongent une enfance, en mode jeu sérieux. Chez ces frangins de cœur et d'exploit, tout commence à l'air libre : la Mayenne, les arbres, les étangs, les cabanes et les « *bêtises de frères* », disent-ils. Pas une fabrique à champions, mais un terrain d'aventure. Plus tard, le triathlon les structure ; le swimrun, lui, les révèle. « *En triathlon, on suit un parcours. En swimrun, on a l'impression de se déplacer dans un paysage.* » Parce que ce sport émergeant a quelque chose d'indocile : pas vraiment de stade, peu d'arbitres, beaucoup de sel et de cailloux. Le swimrun leur ressemble finalement : rugueux, libre, joueur. « *On nage, on grimpe, on court, on replonge. Mille transitions, aucune frontière.* » Une discipline venue des îles suédoises, pensée pour relier des terres et des bras de mer, sans artifices. Et ça performe. Champions régionaux des Pays de la Loire, sixièmes du championnat de France, 25^{es} hommes sur l'ÖTILLÖ, l'épreuve mythique disputée dans l'archipel de Stockholm. Solide CV pour deux garçons qui ne se vivent pas en machines. Leur discours revient toujours au plaisir, avant le chrono. Rare.

L'énergie du duo

Leur secret tient parfois à une corde. En swimrun, le binôme peut se relier pour s'aider. L'un tracte, l'autre relance, ou l'inverse. Peu importe, ils avancent et finissent ensemble, partagent tout : la souffrance, le plaisir. C'est là que leur histoire dépasse le sport de niche, dans cette idée que la performance se construit à deux. À rebours du champion solitaire, la fratrie n'est pas décorative ;

elle fait moteur et les frangins en jouent : « *on n'est pas des sportifs de haut niveau, juste des gamins toujours dehors.* » (rires)

Le plus beau, c'est que rien n'a gommé la convivialité originelle du swimrun. Nathan et Benoît parlent des podiums, bien sûr, mais surtout des paysages traversés, des courses où les familles suivent en bateau, de ce « *sentiment de liberté exceptionnel* ». On les croit sur parole. Les deux travaillent dans le sport, transmettent déjà ce qu'ils vivent. Nathan dans la natation, Benoît dans le triathlon. Logique, ces deux-là semblent faits pour entraîner dans leur sillage, sans perdre l'esprit pionnier du swimrun. « *On autofinance presque tout, on se débrouille, mais c'est aussi ça qui garde le sport vivant.* » Nos Ligériens sont de vrais géographes de l'aventure. Une crique inaccessible, un chaos rocheux, un lac ? « *On n'a pas envie d'en faire le tour, mais de le traverser* », sourient-ils. Tout Béliet est là : couper au plus vivant. Ensemble.

+  **Benoît Béliet / Nathan Béliet**

Le swimrun, le sport qui relie les rives

Né en Suède et adossé à la fédération française de triathlon, le swimrun a quitté le statut de pratique confidentielle pour entrer dans une vraie dynamique. La discipline dispose désormais d'un championnat de France en circuit et s'appuie sur plus de 70 épreuves recensées dans l'Hexagone, un des pays les plus actifs au monde dans la discipline. En Pays de la Loire, le mouvement prend aussi de l'ampleur, porté par un challenge régional structuré et plusieurs rendez-vous installés, d'Anjou à la Côte de Jade ou Saint-Nazaire.

+ fftri.com et swimrunfrance.fr

20

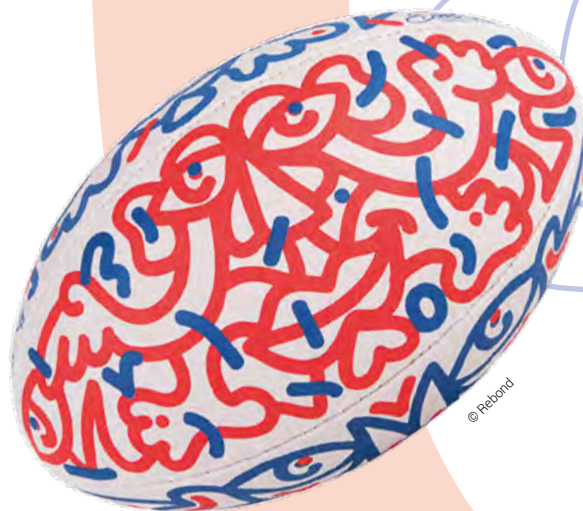
régional & génial !

Notre région recèle des trésors de talents et de savoir-faire. Comme un feu d'artifice estival, ces dix pépites *made in* Pays de la Loire font briller l'audace et la créativité locales.

Rebond - Ballons durables - Vertou (44)

Ballons bien goalés

Fondée en 2019 par Simon Mutschler, Rebond repense le ballon de sport dans une approche éco-responsable, artistique et sociale. L'entreprise s'appuie sur le savoir-faire du ballon cousu main, tout en intégrant l'éco-conception et le commerce équitable. Elle crée des collections de ballons de football, rugby, touch-rugby ou basketball en collaboration avec des artistes, clubs et partenaires engagés, et développe des projets d'upcycling transformant des équipements sportifs en objets uniques.



régional

Newave - Planches de surf innovantes
Les Sables-d'Olonne (85)

Nouvelles vagues

Transporter son surf en train... quelle galère ! L'aventure de Newave Surfboards commence en 2022 avec Ewen Mahévas et Hadrien Nauroy, bien décidés à changer les règles. Les deux ingénieurs-surfeurs imaginent la première planche démontable, modulaire, performante et brevetée, qui tient dans un sac à dos et libère la pratique du surf, la rendant plus mobile et responsable. Ce qui était un projet étudiant, salué par le prix Innovation de l'EuroSIMA 2025*, n'a pas fini de séduire le monde de la glisse.

* Association européenne des industriels des « Action Sports ».





Chocolat Mathez - Truffes au cacao - Les Hauts-d'Anjou (49)

Trésor cacaoté

Depuis 1934, Chocolat Mathez n'a cessé de réinventer la truffe au cacao, mêlant tradition, qualité et créativité. L'atelier ligérien façonne chaque saison plus de 30 recettes de truffes, des classiques aux versions plus surprenantes, élaborées avec de véritables inclusions et des arômes naturels. Reprise en 2021 par Olivier de Macar et Marc Delsemme, la chocolaterie poursuit sa conquête à l'international. Aujourd'hui dégustée dans plus de 40 pays, la truffe *made in Anjou* s'impose comme une référence incontournable sur la scène mondiale.

génial !

toodays.me - Capsules temporelles - Angers (49)

Futurs souvenirs

Start-up familiale angevine fondée en 2019 par Philippe et Peggy Vioux, toodays.me propose une application sécurisée qui centralise les souvenirs personnels importants, pour les partager et les transmettre. Une version professionnelle (toodays.pro) est proposée aux entreprises. Pour aller plus loin, une capsule temporelle *made in France* permet de conserver précieusement objets et souvenirs, pour les redécouvrir à une date choisie. Éco-conçue et connectée à l'application, elle était présentée en mai au concours Lépine 2026.



Prosper - La Poubelle française
Poubelles et accessoires - Montsûrs (53)

Acier inspiré

Prosper est une marque française née de l'entreprise Rossignol, fondée en 1896 par Prosper-Léon Rossignol. Héritière de ce savoir-faire historique, elle conçoit et fabrique en Mayenne des poubelles et accessoires pour la maison, alliant fonctionnalité, robustesse et design. La marque privilégie des matériaux durables comme l'acier poudré, recyclable à vie, et s'inscrit dans une démarche éco-responsable, tout en étant à l'écoute des tendances et des nouveaux usages, notamment le tri sélectif.



régional

**Mademoiselle Agathe - Cosmétiques bio
à la bave d'escargot - Luceau (72)**

L'escargot à la rescousse

Née en 2013 de la rencontre entre le Sarthois Fabrice Pierron et Patrice Ambert, 1^{er} héliculteur bio en France installé dans la Drôme, Mademoiselle Agathe réinvente la cosmétique avec une approche unique et innovante. Issue d'une recherche de plus de dix ans, l'hélicithérapie mise sur la synergie entre l'extrait de mucus d'escargot, récolté à la main, aux propriétés cosmétiques scientifiquement prouvées, et des plantes bio sourcées au cœur des Pays de la Loire, territoire reconnu pour sa biodiversité et ses cultures responsables.



© Mademoiselle Agathe

**La Fée Confiture - Confitures et gelées
artisanales - Bonnetable (72)**

Magie pur fruit

Depuis 2017, La Fée Confiture exauce nos vœux les plus gourmands. Corinne Fiorilla, rejointe en 2022 par son époux Fabien Meignan, crée des confitures cuites au chaudron, perpétuant le savoir-faire de sa grand-mère agricultrice. Depuis leur atelier sarthois, les vice-champions de France des artisans confituriers 2024 élaborent une large gamme de confitures, marmelades et gelées à partir de fruits, autant que possible locaux, et de sucre de canne bio, dans un esprit éco-responsable et anti-gaspi.



© La Fée Confiture

Caramel Or Blanc - Caramel artisanal - Guérande (44)

Sucré salé

Pour répondre au succès de son caramel maison servi dans sa crêperie guérandaise, Jean-Charles Vigoureux a développé LA recette qui met tout le monde d'accord, remarquée au Salon International de l'Agriculture 2026. Résultat de dix-huit ans de recherche et d'expérimentation, Caramel Or Blanc, PME comptant une dizaine de salariés, propose un caramel sans sirops de glucose ni raccourcis industriels, alliance parfaite de sucre de canne de Martinique et de sel de Guérande, véritable "or blanc" de notre région.



génial !

Atmeco - Braseros planchas - Laval (53)

Feu estival

Les braseros pour particuliers et professionnels signés Atmeco sont l'expression d'un vrai savoir-faire artisanal en métallurgie. Depuis sa création en 2021, cette entreprise mayennaise de métallurgie et chaudronnerie dirigée par Anthony Fumard dompte le métal et le façonne avec passion, transformant la matière brute en pièces durables, esthétiques et performantes. Fort de son expertise, Atmeco a fait du brasero un objet design et convivial, parfait pour la cuisine en plein air.



Graines d'Autise
Pâtes et huiles bio
Nieul-sur-l'Autise (85)

De la terre à la table



Graines d'Autise est née d'agriculteurs passionnés par le travail de la terre et gourmands des bonnes choses. Charlène et Florent Préau ont choisi de valoriser leurs propres cultures en transformant directement leurs graines en pâtes et huiles bio, dans leur atelier*. Ils privilégient les circuits courts et une production 100 % locale, du champ à l'assiette. Ce modèle intégré et fermier garantit traçabilité, qualité et respect des produits, dans une logique de production quasi zéro déchet, où chaque ressource est valorisée.

* Ouvert aux visites, notamment le vendredi de 16h à 17h.

Une Région utile aux territoires

Alors que s'est achevé le cycle municipal 2020-2026, la Région des Pays de la Loire dresse un bilan sans équivoque : un engagement massif et concret au service des territoires. Nouvelle piscine, création de lycée, construction d'une maison de santé, d'une salle de sport ou de cellules commerciales, etc.

Au total, la Région a investi 2,25 milliards d'euros depuis 2021 dans les cinq départements, faisant d'elle un acteur clé du développement local, au plus près des besoins des Ligériens.





L'Insula Oya III relie le continent à l'île d'Yeu depuis 2023. La Région des Pays de la Loire y a investi 22 millions d'euros, afin de répondre à l'évolution des besoins sur les prochaines décennies, en fret et en transport de passagers, tout en étant plus respectueux de l'environnement. C'est l'un des nombreux exemples concrets d'investissements de la Région, utiles et structurants, sur tout le territoire ligérien.

PANORAMA DE L'ACTION RÉGIONALE EN PAYS DE LA LOIRE

Cette carte présente une sélection de projets financés par la Région des Pays de la Loire sur l'ensemble de nos cinq départements de 2021 à 2026. Ce soutien concerne la réalisation de projets structurants et concrets, portés par les Établissements publics de coopération intercommunale (EPCI)*, répartis selon les axes majeurs que sont l'économie, la transition écologique, la mobilité et la jeunesse ou encore la santé, l'éducation et le patrimoine. Des investissements d'envergure réalisés afin de répondre aux besoins spécifiques de chaque territoire, qui traduisent sa volonté d'améliorer le quotidien de tous les Ligériens.

+ Découvrir la carte interactive avec les données complètes régulièrement mises à jour



LOIRE-ATLANTIQUE
44

833 062 habitants**

635 millions d'euros

investis par la Région (hors Nantes Métropole)

5 PISCINES & LOISIRS

Construction et réaménagement de la piscine Le Cap à La Roche-sur-Yon.

6 ÉDUCATION

Création du lycée Adeline-Boutain à Saint-Gilles-Croix-de-Vie.

7 SANTÉ

Construction d'une maison de santé pluriprofessionnelle à Nieul-le-Dolent (territoire des Achards).

8 MOBILITÉ

Commande du navire Insula Oya III pour assurer la liaison maritime de l'Île d'Yeu.

1 SANTÉ

Construction d'une maison de santé à Moisdon-la-Rivière (territoire de Châteaubriant-Derval).

2 ÉDUCATION

Construction du lycée Caroline-Aigle à Nort-sur-Erdre (territoire d'Erdre et Gesvres).

3 PATRIMOINE

Restauration de la collégiale Saint-Aubin et des remparts de Guérande (territoire de Cap Atlantique).

4 COMMERCE DE PROXIMITÉ

Construction d'une halle et de cellules commerciales à Paulx.

VENDÉE

732 903 habitants**

85

618 millions d'euros

investis par la Région

* Un Établissement public de coopération intercommunale est une structure administrative regroupant plusieurs communes afin d'exercer certaines de leurs compétences en commun : syndicat de communes, communauté de communes, communauté urbaine, communauté d'agglomération, métropole.
** Insee RP 2023.

MAYENNE

214 446 habitants**

53

186,7 millions d'euros

investis par la Région



SARTHE

579 227 habitants**

72

256 millions d'euros

investis par la Région



MAINE-ET-LOIRE

49

853 768 habitants**

570,8 millions d'euros

investis par la Région

17 SANTÉ

Construction d'une **maison de santé pluriprofessionnelle à Avrillé** (territoire d'Angers Loire Métropole).

18 SPORTS

Construction de la **maison des sports de combat à Saumur** (territoire de Saumur Val de Loire).

19 COMMERCE DE PROXIMITÉ

Création de **cellules commerciales route de Tours à Bauge-en-Anjou** (territoire de Baugeois-Vallée).

9 SERVICE DE PROXIMITÉ

Réalisation de la **Maison commune à Évron** (territoire des Coëvrons).

10 MOBILITÉ

Mise en **accessibilité PMR** (Personnes à mobilité réduite) de la **gare d'Évron**.

11 SPORTS

Restructuration du **complexe sportif sur le site du Parc des sports à Château-Gontier**.

12 SANTÉ

Extension du **Pôle santé de Meslay-du-Maine**.

13 PATRIMOINE

Restauration de l'**église Saint-Martin à Juvigné** (territoire de l'Ernée).

14 SANTÉ & INNOVATION

Acquisition d'un **robot chirurgical Da Vinci X** au **Centre hospitalier du Mans**.

15 SPORTS

Rénovation et extension du **gymnase de Savigné-l'Évêque** (territoire du Gesnois Bilurien).

16 PATRIMOINE

Restauration de l'**église Notre-Dame-des-Marais à La Ferté-Bernard** (territoire du Perche Émeraude).

UN IMPACT CONCRET SUR L'ÉCONOMIE ET L'EMPLOI

De 2021 à 2026, la Région des Pays de la Loire a soutenu plus de 8 500 projets agricoles, artisanaux ou industriels pour plus de 700 millions d'euros***.

*** Hors CU d'Alençon. Données non disponibles dans les sources fournies. Hors Nantes Métropole.

Destination

Pays de la Loire

© Pascal Beltrami / Les Rivières de l'Ouest



Avec 283 km de cours d'eau en Sarthe, en Mayenne et en Anjou, les Rivières de l'Ouest forment le plus grand bassin de rivières navigables de France.

La Sarthe au fil de l'eau

Idee week-end dans la Sarthe (72)

De Sablé-sur-Sarthe à Malicorne-sur-Sarthe, 25 kilomètres de rivière paisible vous attendent. À deux, en famille ou entre amis, embarquer sur un bateau habitable sans permis, c'est laisser la Sarthe décider du rythme. Peu d'écluses, une vitesse plafonnée à 10 km/h, la possibilité d'avoir des vélos à bord pour s'échapper à terre lors des escales : nul besoin d'expérience, tout le monde peut tenir le cap le temps d'une journée ou d'un week-end. Il suffit de larguer les amarres.

L'abbaye et le silence

Très vite, les rives défilent sur le bon tempo : prairies vallonnées, branches basses qui dessinent leur double dans l'eau, un héron cendré figé sur la berge. Et soudain, l'abbaye de Solesmes surgit. Monumentale, sereine, presque irréelle. On accoste pour pénétrer dans l'abbatiale

où les chants grégoriens des moines bénédictins résonnent sous les voûtes plusieurs fois par jour. Depuis le port de Juigné-sur-Sarthe, grimpez jusqu'à la chapelle Notre-Dame du Nid : le panorama embrasse l'abbaye, la vallée et la rivière. L'abbaye se découvre aussi en canoë-kayak avec Les Atypiques de JM ou, en juillet-août, depuis l'Espace Henri Royer à Sablé.

De l'eau à la pierre

À Avoise, sortez les vélos du pont. Poussez la porte de la Guinguette pour un verre à deux pas de l'eau, puis pédalez vers Asnières-sur-Vègre, quelques kilomètres plus loin. Cette Petite Cité de Caractère aux maisons de pierre blonde semble avoir arrêté ses pendules quelque part au Moyen Âge. De retour à bord, vous devinez le château de Pescheseul sur la rive après Parcé-sur-Sarthe, alors que le chemin se fait plus sauvage vers Dureil. Le soir, le pont se transforme en terrasse privée, la nuit descend dans un calme

absolu. On s'endort bercé par la Sarthe, en se demandant pourquoi on ne l'a pas fait plus tôt.

Le lendemain, vous rejoignez Malicorne-sur-Sarthe, labellisée Ville et Métiers d'Art. La faïence est ici une affaire de terre et de patience : au musée de la Faïence et de la Céramique, on saisit la précision vertigineuse des décors ajourés. Puis vient l'heure de reprendre le courant en sens inverse, Malicorne dans le dos, avec ce sentiment rare d'avoir vécu exactement au bon rythme.

+ sarthetourisme.com



© Pascal Beltrami / Les Rivières de l'Ouest

Comment venir ?

Sablé-sur-Sarthe est accessible en train depuis Nantes, Le Mans et Angers. Du 1^{er} mai au 27 septembre 2026, 1 € par vélo pour les voyageurs occasionnels et gratuit pour les abonnés Aléop en TER. Réservation obligatoire pour tous durant l'été. Des emplacements pour les vélos sont prévus à cet effet. Des offres spéciales sont proposées pendant tout l'été pour voyager à petit prix.

+ aleop.paysdelaloire.fr

Comment louer un bateau ?

Anjou Navigation propose à Sablé-sur-Sarthe des bateaux habitables sans permis, pour 2 à 12 personnes. Une prise en main est assurée à l'embarquement : manœuvres, écluses, règles essentielles.

+ anjou-navigation.fr

Où trouver des spécialités locales ?

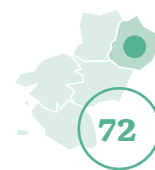
À Sablé-sur-Sarthe, faites le plein au marché (place de la République,

samedi matin) et emportez quelques sablés pur beurre de La Sablésienne ou de la Maison Dran. À Malicorne, le marché à la ferme bio de la Ménagerie propose chaque vendredi après-midi pains, légumes et fromages de producteurs locaux. Et à Parcé-sur-Sarthe, les Glaces des Courbetons (fabriquées à la ferme avec le lait de l'exploitation) se dégustent le vendredi (17h-19h) et le samedi matin (10h-12h).

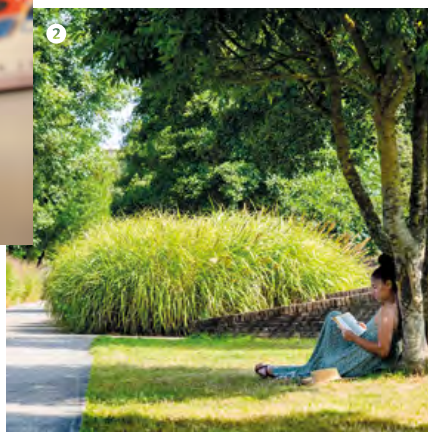
D'autres envies ? enpaysdelaloire.com



En piste au Mans



© Maxime Guillon / Sarthe Tourisme



© Pascal Beltrami / Sarthe Tourisme



© Pascal Beltrami / Sarthe Tourisme

10h sport automobile

Le tout nouveau M24 – Musée du Sport Automobile ❶ vous accueille sur le mythique Circuit des 24 Heures. Sur 8 600 m², plus de 120 véhicules racontent l'épopée du sport automobile mondial. De la Bentley victorieuse en 1924 aux Hypercars contemporaines, la scénographie immersive mêle sons, images et dispositifs interactifs.

12h30 saveurs mancelles

Pour déjeuner, composez un pique-nique d'exception : pâtisseries japonaises de Masatoshi Takayanagi au salon de thé L'Osier, et trésors de la Maison Reignier, épicerie fine centenaire aux 30 000 références. Ou filez vers la Guinguette des Tanneries, en bord de Sarthe,

entre transats et nappes à carreaux. Au cœur de la Cité Plantagenêt, attablez-vous sur les terrasses de la rue pavée de la Vieille Porte à L'Epi'Curieux, La Ciboulette ou au Bistrot de la Vieille Porte.

14h cirque et street art

Aux beaux jours, Le Mans fourmille de rendez-vous en plein air. En juin et juillet, « Voilà l'été » déploie une programmation 100 % cirque concoctée par Le Plongeur, Pôle National Cirque du Mans. Tout l'été, « Ça bulle dans les parcs » propose ateliers et activités gratuits dans les espaces verts. Et les 2 et 3 juillet, le festival Plein Champ investit

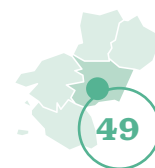
le parc du Gué-de-Maulny ❷ pour un week-end dédié au street art ❸, avec des œuvres à découvrir tout l'été.

16h zoo ou fil de l'eau

En voiture ou à vélo via la Vélobuissonnière, rejoignez le Spaycific'Zoo à 10 km du Mans. Dans ce parc animalier à taille humaine, lémuriens, lynx roux, gibbons et loutres cendrées se découvrent loin des foules. Autre option : la balade le long du chemin de halage, de l'île aux Planches au parc du Gué de Maulny. Six kilomètres accessibles en famille (avec poussettes), entre haltes nature, fresques de street art et confluence de la Sarthe et de l'Huisne.

+ sarthetourisme.com
+ lemans-tourisme.com

Jardins enchantés des Mauges



10h arbres centenaires

Démarrez votre journée à Sainte-Christine au parc du Château du Martreil ❶, écrin de verdure de 37 hectares niché au cœur des Mauges. Ce parc à l'anglaise abrite plus de cent espèces d'arbres remarquables : chênes quadricentenaires, séquoias, cèdres du Liban, tulipiers de Virginie...

12h30 saveurs angevines

Au Mouton Blanc à Chemillé, Jessica et Jérôme célèbrent producteurs locaux et produits frais dans leur crêperie installée dans une ancienne auberge. À La Table du Martreil, trois formules s'offrent à vous : pique-nique gourmand sous les grands arbres, déjeuner en terrasse ou repas dans l'élégante

salle à manger du château. Autre option, Les Bocaux du Bocage à La Jumellière et ses mets salés et sucrés en conserve à emporter.

14h30 jardin botanique

Au Jardin Camifolia à Chemillé, plus de 600 espèces de plantes médicinales s'offrent à vous sur 3,5 hectares. Suivez le parcours des six jardins thématiques, de la colline des senteurs au val des plantes secrètes. Marchez pieds nus sur le parcours sensoriel et déambulez dans la serre méditerranéenne, avant une pause tisane ou une glace au Jardin Gourmand ❷.

17h panorama sur l'Anjou

Puis baladez-vous dans Chemillé à la découverte du patrimoine : vestiges médiévaux, ruelles anciennes et points de vue

discrets. Prenez ensuite de la hauteur au Toit de l'Anjou ❸ à Saint-Georges-des-Gardes. Du sommet, le regard embrasse les Mauges, la vallée du Layon et, par temps clair, la Loire au loin.

21h30 promenade nocturne

À trente minutes de route, le Parc Oriental de Maulévrier, plus grand jardin japonais d'Europe, propose de mai à septembre d'envoûtantes promenades de nuit. À la lueur des lampions, laissez-vous guider par six contes japonais traditionnels diffusés au fil du jardin. Et ne manquez pas le festival du cosplay Kamiplay, les 18 et 19 juillet.

+ osezmauges.fr
+ parc-oriental.com



© F. Crampon

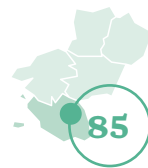


© D. Drouet



© S. Gaudard

Escapade enchantée dans le bocage



10h secrets médiévaux

Franchissez les portes du Donjon des Secrets à Bazoges-en-Pareds. ❶ Érigé en 1380, ce donjon restauré vous élève, par un escalier à vis, jusqu'à un panorama à 360° sur le bocage vendéen. Prolongez l'immersion dans le jardin d'inspiration médiévale de 3 000 m², où plantes aromatiques et fleurs murmurent les secrets des alchimistes. En été, la Fée Morgane vous initie aux potions, talismans et calligraphie de grimoire.

12h tables épicuriennes

Puis attablez-vous à L'Auberge du Donjon ❷, où Florentin et son père Willy composent des menus

de saison à partir de produits locaux et bio. Pain et glaces maison, herbes cueillies dans le jardin médiéval d'en face : difficile de faire plus local. Autre option : L'Esprit d'Ici à Terval, magasin et restaurant de producteurs dont les produits sont majoritairement bio et issus des fermes partenaires.

14h colline des Moulins

À Mouilleron-Saint-Germain, empruntez le sentier des Meuniers sur la Colline des Moulins ❸. Cette balade de deux heures entre sous-bois et crête dévoile de superbes panoramas sur le bocage et d'anciens moulins à vent. En chemin, vous apercevrez les installations discrètes du conservatoire de l'abeille noire de Vendée, inaccessible au public pour préserver la tranquillité des colonies. Alternative : les carrières de Cheffois, aménagées en plan d'eau, avec un circuit de 5 ou 13 km.

16h village étoilé

Terminez votre journée à La Chapelle-aux-Lys, labellisée « village étoilé » pour la qualité de son ciel nocturne (tout comme Bazoges-en-Pareds). Toute la commune vit au rythme des astres : dans son planétarium, survolez le système solaire sous une voûte hémisphérique à 360°, puis arpentez le Chemin aux Étoiles, 6,6 km de bornes retraçant l'histoire du cosmos. Pause au Café Major Tom, dont la façade arbore une fresque en hommage à la première Française dans l'espace. Et les 22 et 23 août, le festival Astrolys réunit passionnés et curieux pour un week-end d'astronomie.

+ vendee-maraispoitevin.com



© Globe blogueurs

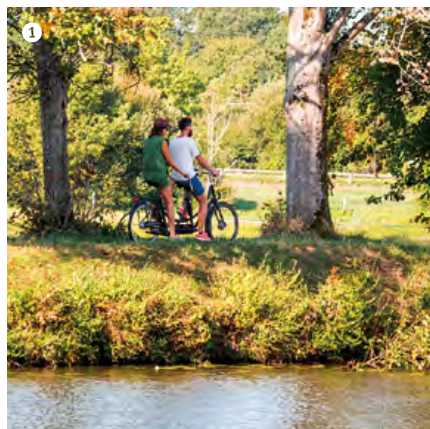
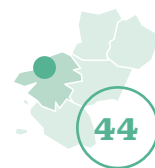


© OT Vendée Marais Poitevin



© OT Vendée Marais Poitevin

Balade au fil du Don



© J. Jehanin

9h berges à dos d'âne

À pied, à vélo ou à dos d'âne, parcourez le chemin de halage du canal de Nantes à Brest au départ de Guenrouët. Pour une expérience insolite, confiez-vous aux bons soins de Aux Ânes Etc, qui vous propose toute l'année, sur réservation, une balade au rythme de votre compagnon aux longues oreilles. Laissez-vous porter par le calme des berges et les paysages apaisants du canal ❶.

10h belvédère poétique

À Fégréac, rejoignez le site de la Carrière, au lieu-dit le Bellion. Là, surgit l'étonnant belvédère ❷ imaginé par l'artiste russe Nikolay Polissky. Cette œuvre de land art en bois de châtaignier, construite avec les habitants, s'élève en colimaçon jusqu'à 12 mètres de haut. Du sommet, un panorama



© Atelier Transmedia

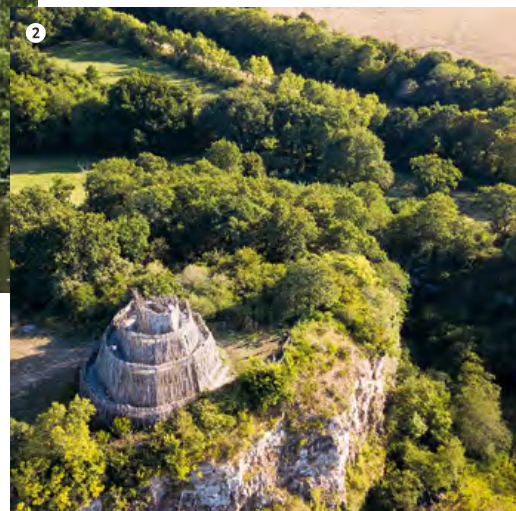
à 360° embrasse les marais et les portes de la Bretagne.

12h déj gourmand

À cinq minutes à pied du belvédère, l'écluse des Bellions offre un spot de pique-nique idéal entre fleuve et canal. Pour vous attabler, filez à la guinguette PoséOdon à Conquereuil pour une cuisine bio, locale et... solaire ! Ou découvrez L'Insolite à Guémené-Penfao, où le chef, formé dans les palaces de Marrakech, propose une cuisine française relevée d'influences venues d'ailleurs.

14h rivière ombragée

Cap sur le Don avec Akwa Nature Canoë Kayak ❸, à Conquereuil. En canoë ou en kayak, glissez sur cette rivière calme et ombragée, accessible à tous. La balade vers le château de Juzet offre un cadre enchanteur pour une escapade.



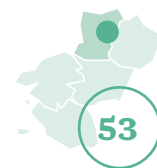
© J. Jehanin

16h panorama sauvage

Terminez la journée aux Rocs de Gascaigne à Guémené-Penfao. Sur ce site naturel de 30 hectares, le Don s'est frayé un chemin au milieu des schistes ardoisiers, créant une vallée escarpée et sauvage. Le long du sentier, guettez le lucane cerf-volant, le pic épeiche ou la chouette hulotte. Depuis les hauteurs, le panorama sur la vallée se pare des plus belles lumières en fin de journée.

+ tourisme-loireatlantique.com

Envoûtante Vallée de l'Erve



9h village de caractère

Commencez la journée au cœur du bourg de Saulges, Petite Cité de Caractère lovée dans la Vallée de l'Erve. Admirez l'imposante tour-clocher de l'église Notre-Dame et son architecture romane. À quelques pas, poussez la porte de l'église Saint-Pierre ❶, édifiée au VIII^e siècle : l'un des plus anciens sanctuaires de la région veille encore sur la cité.

9h30 rando dans le canyon

Rejoignez ensuite le circuit de l'Oratoire, boucle de 8,5 km qui déroule les trésors de la vallée.

Le sentier longe les falaises calcaires, passe devant un ancien four à chaux, puis rejoint la rivière. Traversez-la sur les pas japonais ❷ avant de poursuivre jusqu'à l'Oratoire de Saint-Cénére, où une source jaillit encore.

12h30 pause gourmande

De retour au village, deux adresses vous attendent. À la table de l'Ermitage, la cheffe Fanny Béron sublime les produits du terroir dans une cuisine gastronomique de saison, distinguée du titre de Maître-restaurateur. Pour une ambiance plus décontractée, le Salica'fé, bistrot convivial, régale de ses plats du jour.

14h grottes et mystères

Direction le Musée de Préhistoire pour remonter le temps grâce aux

collections archéologiques et aux dispositifs immersifs en réalité virtuelle. Puis explorez les seules grottes ornées au nord de la Loire : la grotte Margot ❸ et ses gravures de rhinocéros laineux et de bisons, ou la vertigineuse grotte de Rochefort, où un escalier plonge à quinze mètres de profondeur vers un lac souterrain.

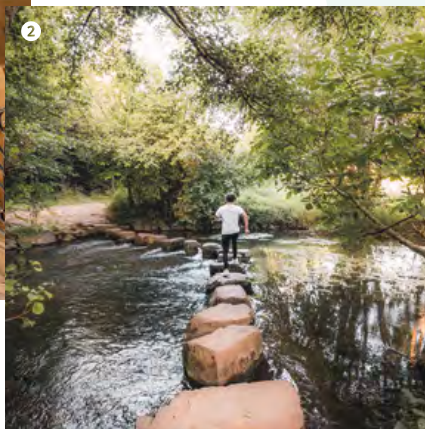
17h art à ciel ouvert

En repartant, faites halte à Saint-Pierre-sur-Erve. Jusqu'à mi-septembre, cette Petite Cité de Caractère accueille l'exposition In Situ : une quarantaine d'artistes investissent le village avec plus de deux cents œuvres (sculptures, toiles, photos, land art) disséminées entre ruelles et jardins.

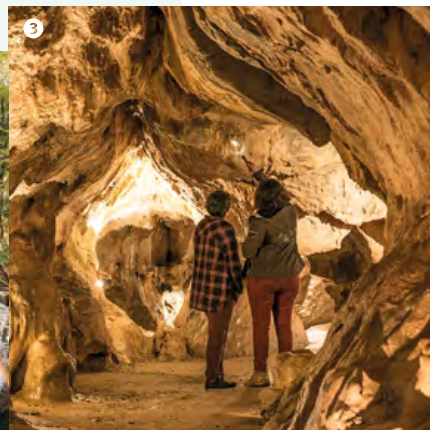
+ coevrons-tourisme.com



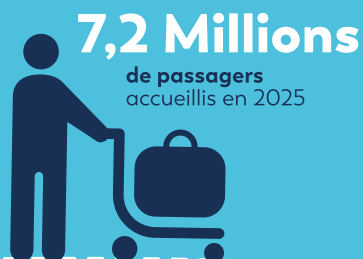
© F. Chéré - Sparadrap



© Lezbroz - T. Verneuil - Mayenne Tourisme



© S. Veyseyre - Mayenne Tourisme



7,2 Millions

de passagers
accueillis en 2025

parmi lesquels
900 000 visiteurs
internationaux et français
dont les dépenses ont généré
430 M€ de PIB en Pays de la Loire
soutenant ainsi
7 100 emplois à temps plein dans la région.

Créateur de valeur
pour les territoires,
l'aéroport soutient
l'emploi et l'économie
dans la région.



2 700

emplois à temps plein
sur la plateforme
(emplois directs)

En complément de ces emplois directs,
l'activité de l'aéroport soutient
9 700 emplois supplémentaires
à temps plein (indirects et induits)
et génère
990 M€ de PIB en Pays de la Loire.

*Données Pays de la Loire issues de l'étude Utopies 2024

CAP EST

SAINT-NAZAIRE

SUR LE FRONT DE MER BD ALBERT 1ER



L'OCÉAN AU QUOTIDIEN,

L'HORIZON POUR SEUL VIS-À-VIS

Une adresse rare sur le front de mer, dans un
environnement résidentiel recherché.

9 APPARTEMENTS SEULEMENT DU 3 AU 5 PIÈCES,

aux volumes généreux et aux prestations haut gamme.

À PARTIR DE 439 000 €



02 40 39 30 98

neuf@giboire.com | giboire.com





Reportage : © RFDL / S. Dachet

Twirling à tout prix

Entre twirling bâton, comédie populaire et esprit d'équipe, *Allez ma fille* célèbre les "perdants magnifiques" d'un univers rarement porté à l'écran.

Pour son premier long-métrage, Chloé Jouannet filme une histoire de transmission et de débrouille, avec son père Thomas Jouannet, sa sœur Mado... et sa tante Audrey Lamy. Un tournage familial et sportif porté par l'énergie des clubs des Pays de la Loire.

Des justaucorps fluo dans des gymnases de campagne, des bâtons qui tournoient à toute vitesse, des adolescentes qui rêvent de championnat national et un père un peu largué, embarqué malgré lui dans l'aventure : *Allez ma fille* revendique d'emblée son goût pour les comédies populaires et les personnages cabossés mais attachants. Le film suit Jade (Mado Jouannet), 17 ans, passionnée de twirling bâton, mais fragilisée par des crises d'angoisse tandis que son club est menacé de disparition. Quand son père Alex (Thomas Jouannet), récemment séparé, accepte d'accompagner l'équipe pour les championnats

nationaux, commence alors un road-trip sportif et familial, où chacun tente maladroitement de trouver sa place. Pour son passage au long-métrage après un court primé au Festival de l'Alpe d'Huez 2024, *Allez ma fille* conserve ce qui faisait déjà sa singularité : un regard tendre sur les territoires, les clubs amateurs et ces petites communautés qui tiennent grâce à l'entraide. Le tournage s'est entièrement déroulé en Pays de la Loire, dans le vignoble nantais, au Landreau, à Malville, au Pellerin (...) ou encore au lycée Charles-Péguy de Gorges.

De vrais sportifs à l'écran

Le film revendique une esthétique très française, loin des grandes métropoles et des décors lisses. Une manière aussi de rendre hommage

à ces clubs sportifs de province qui survivent grâce aux bénévoles et à l'investissement des familles. « *Si Jade perd cette compétition, toute sa vie s'écroule* », résume Audrey Lamy. « *Ce qui justifie mon rôle d'une coach obsessionnelle et survoltée, entièrement tournée vers la victoire.* »

Pour rendre crédibles les scènes de compétition, la production s'est entourée de véritables clubs ligériens et d'un champion du monde de la discipline, Jason Travers, conseiller technique du film. Depuis plusieurs mois, il entraîne les comédiens pour donner au film un maximum d'authenticité. « *C'est un sport extrêmement exigeant qui demande des années de pratique. Les comédiens ont travaillé très dur, et le résultat est là* », souligne-t-il.

Allez ma fille est un film de Chloé Jouannet, soutenu par la Région des Pays de la Loire à hauteur de 150 000 euros, en partenariat avec le CNC. Dans les salles début 2027.



Chloé Jouannet, réalisatrice

« Filmer des gens ordinaires qui refusent d'être des perdants »

Pourquoi avoir choisi le twirling bâton comme décor de votre premier long-métrage ?

Chloé Jouannet : « *Ma petite sœur Mado en faisait quand elle était plus jeune, donc j'ai grandi avec les compétitions, les gymnases, les maquillages, les costumes... C'est un sport fascinant et complètement sous-estimé. Il y a quelque chose de très spectaculaire et en même temps de profondément populaire et réaliste. Je trouvais ça très cinématographique. Je voulais raconter cette énergie collective, inspirée par Nos jours heureux ou Little Miss Sunshine.* »

Il est beaucoup question de famille. Était-ce important de faire jouer vos proches ?

C. J. : « *Oui, parce que c'est un film très personnel, même s'il n'est pas autobiographique. Pendant le confinement, je suis retournée vivre chez mon père et j'ai observé sa relation avec ma sœur adolescente. Ça m'a inspiré beaucoup de choses sur les rapports père-fille, les maladresses, les non-dits. Quand j'ai commencé à écrire, j'ai tout de suite pensé à eux. Et puis sur le tournage, on se connaît tellement qu'on gagne du temps émotionnellement. On sait comment chacun fonctionne, on connaît nos forces et nos faibles.* »

Vous revendiquez un cinéma très réaliste, presque documentaire par moments...

C. J. : « *Oui, j'aime filmer des gens qu'on voit peu au cinéma : des personnages un peu perdus, des clubs de sport ruraux, des gens qui galèrent, mais qui continuent quand même. J'imaginai une comédie tendre, sans caricature. Même dans les scènes de compétition, on a cherché quelque chose de très vrai. On a travaillé avec de vrais clubs et de vrais champions de twirling. Et puis j'adore les moments de malaise, les silences, les situations où les personnages essaient maladroitement de bien faire.* »

Avec un tournage en Pays de la Loire...

C. J. : « *C'est effectivement là que le court-métrage est né, là que ma sœur et mon père vivent (ndlr : en Sarthe). Les communes nous ont accueillis de manière incroyable, même quand on les privait de leur gymnase pendant une semaine... (rires) En Loire-Atlantique, autour de Nantes, on a trouvé des décors magnifiques, très vivants, très humains. Et puis il y a quelque chose dans ces petites communes, ces gymnases, ces cafés, comme celui du Pellerin (ndlr : café Au trois francs six sous), qui racontent exactement ce que je voulais montrer : une France discrète, mais pleine d'énergie et d'humanité.* »

Les Pays de la Loire, terre de cinéma

Retrouvez toute l'actualité du cinéma en Pays de la Loire avec les sorties des films tournés sur le territoire et soutenus par la Région, des vidéos sur les tournages, des interviews des acteurs, réalisateurs et producteurs en flashant ce code.



**Groupe Aimer et agir
pour les Pays de la Loire • 42 élus**

Une Région utile, partout et pour tous

Dans une époque où tant de Français doutent de l'action publique, une conviction nous anime : la politique n'a de sens que lorsqu'elle améliore concrètement le quotidien.

C'est cette ambition qui guide l'action de Christelle Moranaïs et de notre majorité : faire de la Région une collectivité utile, efficace, proche des réalités, capable d'agir concrètement pour tous les territoires.

Car ce qui compte, ce ne sont pas les mots : ce sont les changements visibles près de chez vous. Ce sont nos centres-bourgs qui se transforment, des équipements sportifs ou culturels qui ouvrent leurs portes, des maisons de santé qui rapprochent les soins, des entreprises qui se développent, des lycées modernisés pour offrir de meilleures conditions d'apprentissage à nos jeunes, des transports plus fiables pour mieux relier les habitants à leur emploi, à leur formation, à leurs loisirs.

Depuis 2021, plus de 2,25 milliards d'euros ont été investis partout dans les Pays de la Loire. Derrière ce chiffre, il y a une réalité simple : des projets qui avancent, des services qui se renforcent, une région qui prépare l'avenir sans oublier le quotidien.

Mais aucun territoire ne vit par la seule action des institutions.

Il vit grâce à celles et ceux qui s'engagent.

À nos maires et élus locaux, qui, dans nos petites communes comme dans nos grandes villes, incarnent la proximité et le dévouement. À l'heure où le débat public se durcit, où la caricature remplace trop souvent le dialogue, ils rappellent une vérité essentielle : la politique, c'est d'abord le service des autres.

Nous le devons aussi aux associations, aux bénévoles, qui créent du lien, font vivre nos communes, organisent les événements, maintiennent cette vitalité qui fait l'âme de nos territoires.

Notre rôle, c'est d'être à leurs côtés avec sérieux, constance et responsabilité.

C'est aussi pour cela que nous avons fait des choix budgétaires clairs.

Dans un pays écrasé par la dette, continuer à dépenser sans compter serait une impasse. Là où d'autres repoussent les décisions difficiles, nous avons choisi d'agir pour préserver l'essentiel.

Moins de dépenses de fonctionnement, davantage de moyens pour ce qui change réellement la vie des habitants.

Ces choix produisent aujourd'hui leurs effets : notre situation financière s'améliore nettement, notre endettement est mieux maîtrisé et notre capacité d'investissement se renforce, quand beaucoup d'autres collectivités sont contraintes de ralentir.

Car bien gérer, ce n'est pas une fin en soi.

C'est un moyen. Un moyen de continuer à investir pour notre jeunesse, pour l'emploi, pour nos entreprises, pour la qualité de vie.

Et alors que l'été s'installe, cette qualité de vie prend tout son sens. Les Pays de la Loire sont une terre d'équilibre, de patrimoine, de nature, de culture et de convivialité. Notre littoral, nos villages, nos itinéraires cyclables, nos grands événements, nos sites naturels exceptionnels font de notre région une destination attractive, mais aussi un formidable moteur d'activité pour nos territoires.

Le tourisme, ce sont des emplois, des commerces qui vivent, des entreprises qui se développent, des communes qui rayonnent. Une dynamique précieuse que nous voulons encourager et faire grandir.

Et parce que l'été est aussi un temps de découverte, de partage et de culture, le festival Ma Région Virtuouse reprend la route pour une édition estivale inédite : une scène itinérante qui fera étape dans une dizaine de communes pour faire venir la musique classique au plus près des habitants et des vacanciers.

Faire avancer nos territoires, soutenir ceux qui les font vivre, préparer l'avenir avec courage, audace et responsabilité : voilà notre cap.

Très bel été en Pays de la Loire.

02 28 20 61 10 - aimeretagir@paysdelaloire.fr

 **AimerAgirPDL**

 **Aimer et Agir pour les Pays de la Loire**

 **aimeragirpdl**

Groupe Union Centriste • 15 élus

Bocage : planter aujourd'hui pour protéger demain

Dans les Pays de la Loire, les haies font partie de notre identité paysagère, agricole et écologique. Elles protègent les sols, préservent l'eau, favorisent la biodiversité et constituent un allié précieux face au changement climatique.

C'est pourquoi la Région a fait du bocage une priorité concrète de son action environnementale. Deux ans après l'adoption du Plan régional haie, les résultats sont au rendez-vous : l'objectif de 500 km de haies plantées par an a été atteint, avec près de 515 km financés en 2025.

Ce succès repose sur une méthode simple : rassembler les acteurs plutôt qu'agir seuls. Avec le collectif « Pays de la Loire Bocage », la Région coordonne collectivités, agriculteurs, chambres d'agriculture, associations et partenaires publics pour accompagner les projets sur le terrain.

Depuis 2021, des millions d'euros ont été mobilisés pour soutenir plantations, agroforesterie, bosquets, mares

et gestion durable du bocage. Derrière ces chiffres, il y a des agriculteurs et des territoires qui reconstruisent un patrimoine vivant longtemps fragilisé.

Planter des haies, ce n'est pas opposer environnement et économie : c'est protéger nos paysages, soutenir notre agriculture et préparer l'avenir des générations qui viennent.

Union.Centrisme@paysdelaloire.fr

 **@Union_Centrisme**

 **UnionCentrismePaysdeLaLoire**

 **Union Centrisme – Pays de la Loire**

02 28 20 64 69

Groupe L'Écologie ensemble • 12 élus

Transports régionaux : payez plus pour moins de services

Fin avril, Christelle Moranaïs annonce une hausse de 90 % du tarif des transports pour les jeunes scolarisés dans les regroupements pédagogiques intercommunaux (RPI).

Une augmentation brutale pour des familles, déjà confrontées à de nombreuses contraintes : éloignement des services publics, dépendance à la voiture, augmentation du prix des carburants.

Dans un contexte d'inflation, la droite régionale continue de s'attaquer au portefeuille des ligérien-nés. Parallèlement, l'offre de transport ne s'améliore pas, au contraire :

- Commandes de matériel en retard,
- Suppression d'arrêts et de lignes,
- Investissements insuffisants.

Notre groupe dénonce la politique régionale de la majorité se résumant à "faire payer plus, pour moins de services".

Nous demandons une augmentation de l'offre et la mise en place d'une tarification sociale progressive des transports régionaux tendant vers la gratuité pour les transports scolaires pour les jeunes et les précaires.

02 28 20 61 28

ecologie.ensemble@paysdelaloire.fr

 **<https://www.facebook.com/EcologieEnsembl>**

 **@EcologieEnsembl**

Groupe Printemps des Pays de la Loire • 12 élus

Trains et cars : tarifs en hausse et usagers pénalisés

Se déplacer au quotidien dans notre région devient un casse-tête. TER bondés, lignes supprimées, cars aux horaires inadaptés, augmentation de 90 % du prix de l'abonnement au car pour les élèves en RPI...

Malgré les discours de Christelle Moranaïs, la Région accumule les retards et les reculs. Le "choc d'offres" promis n'est qu'un choc des tarifs, toujours en hausse !

Dans les TER, les usagers sont souvent debout et les conditions de transport se dégradent.

Plutôt que d'investir dans les trains, la majorité régionale fait le choix de pénaliser les usagers. En avril dernier, elle a rendu les réservations obligatoires pour les vélos de mai à septembre. Pour les non abonnés il leur en coûtera 1 € de plus pour chaque trajet. Une mesure qui complique la vie des usagers alors que la priorité devrait être de la simplifier pour "faire préférer le train".

Si la fréquentation des trains est en hausse, la majorité régionale refuse d'en tirer les conséquences en accompagnant les besoins : toujours pas de nouvelles rames à l'horizon.

02 28 20 61 20

groupe.printempspdl@paysdelaloire.fr

 **<https://www.facebook.com/printempsPDL>**

 **@printempsPDL**

Groupe Démocrates et progressistes • 5 élus

Avenir du Port Nantes Saint-Nazaire

Le Grand Port maritime de Nantes Saint-Nazaire est une infrastructure importante pour l'économie régionale et l'approvisionnement en énergie.

Les tensions internationales rappellent la nécessité d'accélérer la transition énergétique et de diversifier les trafics de marchandises. La gestion économique et sociale doit aussi évoluer comme l'a demandé la Présidente de Région.

02 28 20 64 84

democratesprogressistes@paysdelaloire.fr

 **@Dem_Prog_PDL**

 **<https://www.facebook.com/DemProgPDL>**

En application de la loi « Démocratie de proximité » du 27 février 2002, le magazine de la Région propose à chaque Groupe politique un espace rédactionnel proportionnel au nombre d'élus qui le constituent.

40

à la table de...



Thomas Dalibard

De sa région natale, Thomas Dalibard tire le meilleur pour créer des menus frais, gourmands, inventifs et sincères. Depuis 2023, ce jeune chef mayennais prometteur nous accueille avec son épouse Louise, dans leur restaurant lavallois, Le Ivy. Une table vraie, une expérience à savourer.

Direction la Mayenne. Arrivée devant une grande maison en bord de route. L'adresse est connue des Lavallois, mais a changé plusieurs fois d'enseigne. « *Cet endroit est un restaurant depuis les années 1940 et des clients nous racontent y avoir fêté une communion ou un mariage* », confirme le chef qui nous ouvre la porte. « *Bienvenue au Ivy !* »

De ce lieu habité, Thomas et Louise Dalibard ont fait un nouveau restaurant, avec un nouveau concept,

une nouvelle ambiance, mais surtout une nouvelle cuisine, accessible et raffinée, fruit d'une expérience acquise dans de grandes maisons, en France et en Angleterre.

La formation, les fondations

Originaire de Saint-Denis-d'Orques, petit village sarthois à mi-chemin entre Laval et Le Mans, Thomas Dalibard a toujours eu l'idée de faire de la cuisine son métier.



« *Laval, c'est un peu la ville à la campagne. J'aime beaucoup la Mayenne, son terroir et ses habitants.* »



Élève en CAP au CFA de Laval, il est apprenti au restaurant de l'Ermitage, bel hôtel au cœur de Saulges (53), où il acquiert les bases de la cuisine, avant d'enchaîner avec un Brevet Professionnel, qu'il valide en cuisinant à La Bonne Auberge, à Laval. Nous sommes en 2014. C'est à cette époque qu'il rencontre Louise, sa future épouse, qui de son côté se forme au service en salle.

Ensemble, ils descendent sur la Côte d'Azur. Auprès de Jacques Chibois, chef étoilé de La Bastide Saint-Antoine à Grasse, Thomas aborde la pâtisserie de haute volée. S'en suit un passage au restaurant Paloma chez le doublement étoilé Nicolas Decherchi à Mougins, où il se colle aux entrées. « *Je voulais faire l'expérience de belles maisons, connaître l'effervescence des grosses brigades de 15 ou 20 personnes. C'est intense, la pression est grande, mais c'est formidable pour apprendre beaucoup de techniques en peu de temps.* »

Thomas et Louise s'expatrient à Londres. On est en 2020, la pandémie explose, les restaurants ferment. La crise se révèle pourtant une opportunité. À la Brasserie Joël, au sein du Park Plaza Westminster, hôtel 4 étoiles aux pieds de Big Ben, Thomas est choisi afin d'assurer le room service pour les médecins de l'hôpital tout proche qui y logent. « *Une expérience unique !* »

Retour aux sources et inspiration

Au bout d'un an, Thomas et Louise rentrent au bercail. Après deux ans à Château-Gontier, ils ont l'opportunité d'ouvrir leur propre restaurant à Laval, là où ils se sont rencontrés, là où tout a commencé.

Ils savent ce qu'ils veulent : dans une ambiance à la fois chic, chaleureuse et décontractée, proposer des assiettes belles et bonnes, travaillées avec soin à partir de produits frais, de saison et le plus possible locaux. La région a tant à offrir. En référence au restaurant The Ivy à Londres, ils baptisent le leur Le Ivy, « lierre » en anglais.

De ses expériences auprès de chefs étoilés, Thomas a tiré une base technique et créative solide. Le jeune papa barbu et espiègle, motard et tatoué, un rien « rock'n'roll », trouve l'inspiration sur les réseaux sociaux de chefs réputés.

« *Le parcours de Philippe Etchebest m'inspire ; l'inventivité de Glenn Viel avec ses cailloux d'assaisonnement, ou encore la dextérité du pâtissier Amaury Guichon m'impressionnent.* »





© Gettyimages

43

Audace et créativité

Alors Thomas Dalibard teste, ose et s'amuse. Il faut le voir s'improviser DJ culinaire, se servant d'un tourne-disque comme guide pour décorer ses assiettes. Naissent aussi de son cerveau fertile des accords originaux qui allument les sens. Les légumes en dessert ? Il adore ! À l'instar d'un nez en parfumerie, il a en tête une palette de goûts qu'il fait matcher avec audace : kiwi et radis, grenade et asperge, courge et chocolat... rien ne l'arrête. Pas étonnant que ses menus en trois à six temps se nomment Sensations. La qualité de sa cuisine et sa créativité paient. Les clients, notamment des Parisiens en route vers la côte, font étape au Ivy, le guide Boullenger l'adouble comme « Table de Chef » et le critique culinaire Gilles Pudlowski est séduit. Le bouche à oreille fait le reste.

Hommage à la Mayenne

Attaché à la Mayenne, Thomas Dalibard en défend le terroir à travers des plats cherchant à mettre à l'honneur ses plus beaux produits. Si l'on retrouve toujours à la carte un soufflé et un foie gras, pour le reste le chef compose avec la saison et explore les richesses locales. « À partir d'avril et jusqu'en juillet, je me régale », se réjouit-il. Ce fondu de (bons) sushis, de cuisine japonaise et de sucré-salé avoue aussi un penchant gourmand pour les fromages. Ici les « frometons » sont de la région, de la Ferme des Épiés à trois kilomètres, de la Fromagerie du Haut-Anjou, avec une mention spéciale au Galet de Loire, angevin. Les micro-pousses, avec lesquelles le chef vient « pimper » ses plats, sont produites par Génialaqua à Louvigné. Son coup de cœur revient à La Ferme Bleu Canard (lire encadré), dont il sublime les produits. « Laval, c'est un peu la ville à la campagne. J'aime beaucoup la Mayenne, son terroir et ses habitants. »

+  [le_ivy_restaurant](#)

Les trésors de la Ferme Bleu Canard (53)

Chez Mélanie et Gaétan Legrand, « éleveurs de tradition » engagés à Quelaines-Saint-Gault, le bleu est un fil rouge. Passionné par le patrimoine vivant et culinaire mayennais, le couple a choisi d'élever, en plein air et dans le respect de leur bien-être, des animaux de races emblématiques locales qui ont en commun d'être « bleues » : canards gras barbarie Bleu Barré, agneau Bleu du Maine ou encore une race bovine naguère présente dans le Sud-Mayenne qu'il contribue à faire revivre, la Bleue de Bazougers. Gaétan met tout son cœur dans l'élevage et l'alimentation – produite sur la ferme – de ses animaux, tandis que Mélanie gère sur place la transformation des produits et leur commercialisation. Leurs foies gras, confits, magrets, rillettes, terrines, caissettes d'agneaux et autres merguez font le bonheur des amateurs de produits du terroir de qualité, qu'il s'agisse des particuliers qui peuvent venir acheter en direct à la ferme ou encore des beaux restaurants de la région, comme Le Ivy à Laval.

+  [La Ferme Bleu Canard](#)



La recette du chef en vidéo

Magret de canard en cuit et cru, fraîcheur de petits pois, menthe et agrume.



Ces personnalités dynamiques et inspirées, aux parcours singuliers et inspirants, font bouger la région et la font rayonner. À suivre !



© RPDL / S. Dachet

intelligence artificielle

La cabine qui recrute

Samia Gentil bouscule les codes du recrutement avec une idée simple : rendre l'emploi accessible à tous. Après quinze ans dans les ressources humaines et la création de Smart Profil et Smart Process RH, l'entrepreneure nantaise a fondé CibliJob, une start-up qui déploie des cabines emploi dopées à l'intelligence artificielle. En moins de dix minutes, un candidat peut y créer gratuitement un CV en parlant avec une IA capable de détecter compétences, expériences et savoir-faire, même sans maîtrise du numérique ou des codes du recrutement. Déjà onze cabines ont été installées, dont neuf en Pays de la Loire, au plus près des demandeurs d'emploi. Une innovation locale, pensée et fabriquée dans la région, qui séduit autant les recruteurs en tension que les acteurs publics de l'insertion.

+  **Samia Gentil**



© RPDL / J.C. Duval



alimentation

La recette du succès

Benoît Bobinet et Gaëtane Boutelier sont des

top chefs. Dans les cuisines du lycée Rosa-Parks de La Roche-sur-Yon, ils ne se contentent pas de nourrir : ils éduquent au goût. Leur "filet mignon forestier, twist d'orange et pancake vendéen" a été déterminant dans la victoire à la *battle des chefs* organisée par la Région des Pays de la Loire, en avril dernier. Elle récompense bien plus qu'un talent culinaire, elle met en lumière un engagement quotidien, celui de proposer aux lycéens une cuisine maison, équilibrée et responsable. Produits frais, circuits courts, lutte contre le gaspillage... Derrière chaque assiette, une exigence. Inscrits dans la démarche "Ici on cuisine !", ils défendent une restauration scolaire exigeante, loin des idées reçues. Un credo : faire du bien manger un levier de santé, de plaisir et d'apprentissage. Une mission essentielle, à hauteur de fourneaux.



+ Voir la recette en vidéo

Hélices à plein régime

Ludovic sablé fait tourner une mécanique de précision devenue rare en France, dans son atelier mayennais, à Aron. À la tête d'Airservices France depuis 2021, ce passionné d'aéronautique – il est lui-même pilote d'avion – a repris et développé une activité ultrasécialisée : la maintenance et la révision d'hélices d'avions légers. Un marché de niche, mais en plein essor avec le rebond du secteur aérien. Chaque année, environ 250 hélices passent entre les mains de cette petite équipe basée en Mayenne. Clubs, ateliers de maintenance et pilotes privés de toute la France font appel à son savoir-faire. Contrôles non destructifs, réparations, remises en état : Ludovic Sablé incarne cette industrie ligérienne de pointe, technique et tournée vers les airs.

+  **Ludovic Sablé**



industrie

© RPDL / JC Duais



terroir

Le nouveau visage de Loué

Erwan de La Fouchardière incarne, à 40 ans, la nouvelle génération des Fermiers de Loué. Nommé directeur de la célèbre coopérative sarthoise en 2024, il prend les rênes d'un emblème du bien manger français. Élue "marque préférée des Français", la coopérative des Fermiers de Loué - forte de ses 1 100 éleveurs - s'appuie sur une structure solide et durable. Son défi : préserver un modèle agricole familial et exigeant, tout en répondant aux nouvelles attentes des consommateurs. Face à l'inflation, aux enjeux climatiques et au renouvellement des générations, il défend une agriculture de qualité, ancrée dans les territoires et tournée vers l'avenir. Sous son impulsion, Loué poursuit aussi sa diversification, jusqu'aux aires d'autoroute, où un premier restaurant aux couleurs de la marque a récemment vu le jour.

+  **Erwan de la Fouchardière**

© Getty Images Sport



soutien

Pivot décisif

Rudy Gobert est un basketballer qui a des valeurs. L'histoire qui suit le prouve. Tout commence par un lit. Le jeune joueur de Cholet Basket dort dans un modèle sur mesure fourni par l'entreprise de meubles Gautier, partenaire du club. Quinze ans plus tard, le pivot français est devenu une star de la NBA et un pilier des Bleus. Quand le fabricant vendéen se retrouve en difficulté, il renvoie l'ascenseur. Sans bruit, mais avec impact, Gobert fait partie des prêteurs engagés pour accompagner sa sortie du redressement judiciaire. Un geste à l'image de son jeu : solide, collectif, décisif. De Cholet aux États-Unis, il n'a jamais coupé le lien avec ses racines ligériennes. Défendre, protéger, soutenir, même hors du parquet, le pivot reste dans son rôle.

+  **rudygobert27**

46

à vivre

À Fontevraud, la photographie regarde la peinture

Maurice Gubert, Lautrec, photomontage © Musée Toulouse-Lautrec, Albi

La photographie fête ses 200 ans à l'abbaye de Fontevraud avec l'exposition « Chambre noire, toile blanche : la photographie face à la peinture », organisée par le musée d'Art moderne jusqu'au 4 octobre 2026. Un événement rare, dans un lieu d'exception. À vivre intensément.

C'est l'exposition estivale à ne pas manquer. À l'occasion des 200 ans de la photographie, le Musée d'Art moderne de Fontevraud propose une exposition qui explore les liens profonds entre deux arts

qui n'ont cessé de se regarder et de s'influencer. Intitulée « Chambre noire, toile blanche », cette exposition invite les visiteurs à redécouvrir l'histoire de la photographie dans son rapport à la peinture. Le cadre contribue largement à la magie de cette rencontre artistique. Installé au cœur de l'Abbaye royale de Fontevraud, l'un des plus vastes ensembles monastiques d'Europe, le musée, créé et financé par la Région, offre un écrin exceptionnel à cette traversée visuelle. Entre architecture séculaire et espaces contemporains, le parcours de l'exposition joue précisément sur ces contrastes pour mettre en scène les correspondances entre les œuvres.

Cadre et lumière, regard et réflexion

Au fil du parcours, le visiteur découvre une conversation visuelle entre les œuvres, soigneusement orchestrée par le travail

muséographique et scénographique. Les rapprochements entre images, les jeux d'échelle et de lumière, mais aussi l'architecture des espaces contribuent à faire émerger de nouvelles connexions entre les œuvres.

Plus qu'une simple exposition anniversaire, « Chambre noire, toile blanche » propose une expérience de regard. Dans le cadre exceptionnel de Fontevraud, elle invite à redécouvrir des images connues ou moins connues et à comprendre comment, depuis deux siècles, photographie et peinture n'ont cessé de se nourrir l'une l'autre.

+ Exposition « Chambre noire, toile blanche : la photographie face à la peinture » à Fontevraud jusqu'au 4 octobre 2026 / fontevraud.fr

Commissariat : Dominique Gagneux, directrice du musée d'Art moderne de Fontevraud, Gatién Du Bois, chargé de collections et d'expositions, assisté de Aude Le Mercier, chargée de collections et de projets. Régie : Aurélie Joulain.

+ Programme complet de l'Abbaye royale de Fontevraud (dont Les Étoiles de Fontevraud du 12 juillet au 23 août) : fontevraud.fr

+ Découvrir l'exposition en vidéo





47



4 questions à

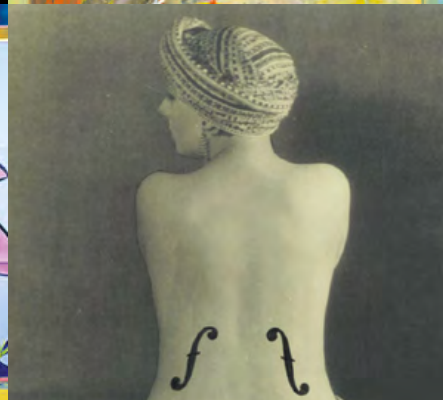
Dominique Gagneux, directrice du musée d'Art moderne de Fontevraud et commissaire de l'exposition

Quelle est l'idée fondatrice de l'exposition ?

Dominique Gagneux : « D'abord le désir d'inscrire ce musée encore jeune dans de grandes manifestations nationales, en l'occurrence les célébrations du bicentenaire de la photographie portées par le ministère de la Culture. Et puis, dans la collection rassemblée par Martine et Léon Cligman, la photographie n'est pas représentée. C'était donc un medium idéal pour créer des dialogues inédits avec les œuvres de notre fonds. »

Comment avez-vous construit le dialogue entre les œuvres dans le parcours de l'exposition ?

D. G. : « Nous avons déjà largement organisé des événements où nous mettons en regard des œuvres



et des objets de natures et de provenances différentes (pièces contemporaines, céramiques, œuvres musicales et même le vin !). Ces confrontations visuelles, conceptuelles ou historiques stimulent le regard et rendent la visite active. Au rez-de-chaussée du musée, le visiteur découvre tout d'abord un ensemble de photographies en lien avec les artistes présentés dans le parcours permanent. Elles instaurent des dialogues avec la peinture, qui est alors référence, outil ou rivale, encore davantage stimulés par l'introduction de correspondances contemporaines. »

Certaines images présentées sont très connues. En quoi le parcours proposé permet-il de les redécouvrir autrement ?

D. G. : « Au début de l'exposition, nous avons voulu montrer en quoi la photographie a pu aider les peintres comme Edgar Degas ou Toulouse-Lautrec à trouver de nouvelles solutions formelles ou à témoigner de leur pratique. La mise en regard des œuvres picturales et photographiques est éclairante

sans même devoir lire les cartels ! Nous avons sélectionné des noms essentiels de la photographie (Man Ray, Cartier-Bresson, Brassäi, Kertész, Doisneau) à partir desquels nous créons des mises en perspective. Non seulement avec les peintures de la collection, mais aussi avec les pratiques contemporaines de la photographie. Ce sont ces rapports qui enrichissent l'exposition. »

L'exposition se déploie aussi dans l'abbaye. Comment ce lieu exceptionnel influence-t-il la manière de montrer les œuvres ?

D. G. : « La monumentalité de l'abbaye impose de placer (avec humilité !) des œuvres susceptibles d'habiter ces grands espaces. Pour nous accorder avec l'esprit qui règne dans ses murs, nous avons orienté nos choix vers des installations photographiques évoquant la nature et la contemplation. Aussi, les ensembles de grand format et plusieurs installations vidéo prendront place dans le chœur de l'abbatiale et le grand dortoir. »



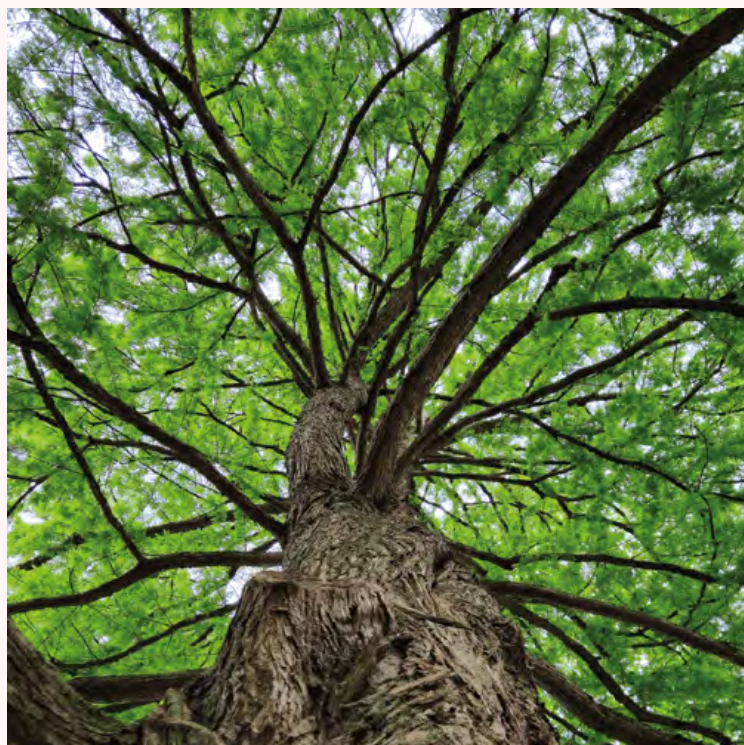
Diane Segard s'est révélée en 2020 sur les réseaux sociaux avec ses personnages aussi drôles que profondément humains, rencontrant un succès fulgurant grâce à ses vidéos postées en ligne.

Formée au théâtre, elle s'impose avec un seul-en-scène mêlant écriture ciselée et incarnation. Entre tournée à succès, passages télé et envies de cinéma, elle développe un humour sensible qui explore les fragilités avec justesse et autodérision.

+   **Diane Segard**

Diane Segard

« **D**ans le Grand Ouest, j'ai compris un truc : mon trac a un goût de beurre salé. Je me souviens d'un après-midi à Nantes, chez ma sœur. J'étais en train de répéter dans sa cuisine, entre une galette et un café, à murmurer des répliques comme si les placards allaient me juger. J'avais peur, vraiment peur. Et le soir, salle pleine, premières secondes sur scène... Et là, bascule. Les rires arrivent vite, presque trop vite. À Angers, où j'ai vécu, je sentais ce rapport direct, sans filtre. Ici, on capte les silences, on aime les mots, les petites failles. *Parade*, c'est ça : je me planque derrière mes personnages pour mieux dire mes angoisses. Dans les Pays de la Loire, j'ai ce souvenir d'un public qui écoute les silences, qui capte les mots, qui aime mes petites névroses. Et cette fragilité-là, elle peut faire rire, mais surtout, elle crée du lien. »

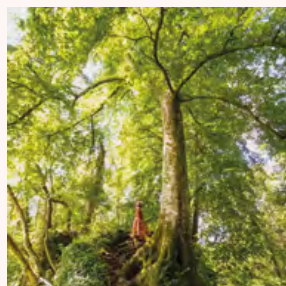


© Louis D.

Instagram

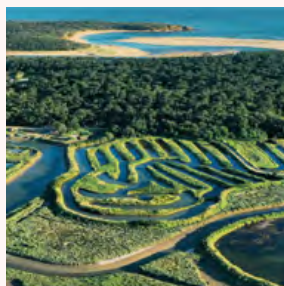


Bravo Louis D. (@louis.dlb)
pour sa VERTigineuse
contre-plongée au cœur
de la Forêt de Bercé (72).



© Clo&Clem

Mont des Avaloirs (53)
@cloetclem



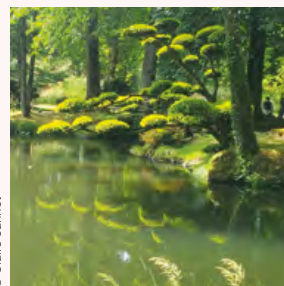
© Pierre Loizeau

Plage du Veillon (85)
@pitoou



© Jessica Piraud

Pornic (44)
@jess.ica.prd



© Claire Jannot

Parc oriental de Maulévrier (49)
@clairejannot

Vous aussi, partagez avec le hashtag #paysdelaloire votre lieu préféré en Pays de la Loire.
Vos plus belles photos seront publiées dans votre magazine !

magazine
région



© RPDL / P. Chabot

NOUVEAU

**Offrez-vous la plus belle
fenêtre sur les Pays de la Loire !**

**Vous souhaitez valoriser votre activité sur le
territoire en publiant un encart dans nos pages ?
Parlons-en !**

Contactez : annonces.magazine@paysdelaloire.fr

* Tarifs des annonces publicitaires sur demande.

RÉGION
PAYS
DE LA LOIRE



DÉTECTION ET MISE EN FUIE DES INTRUS DÈS VOTRE JARDIN

Grâce à la technologie Verisure® Défense Active et aux détecteurs de mouvements extérieurs, la sécurité de votre maison est étendue jusqu'au jardin, créant ainsi une barrière de protection supplémentaire autour de votre propriété.

N°1 en France⁽¹⁾

35 ans d'expérience



Nos agences dans les Pays de la Loire :
nos Experts Sécurité à votre service

Diagnostic sécurité
et devis gratuit
sans engagement



En ce moment :
-50% sur les packs⁽²⁾

Appelez-nous au
3110 (appel
gratuit)

Rendez-vous sur
Verisure.fr

*Catégorie Alarme et télésurveillance - Étude BVA Xsight - Viséo CI - Plus d'infos sur esqda.fr (1) N°1 en France de la télésurveillance. Source : Atlas 2025 d'En Toute Sécurité, avec l'autorisation de la rédaction pour l'exploitation des statistiques. (2) Remise à valoir jusqu'au 02/08/2026 sur l'installation et la mise en service des packs additionnels. Voir conditions sur verisure.fr
VERISURE - Société par actions simplifiée au capital de 1.085.736 euros - Siège social : 1 Place du Général de Gaulle - ANTONY (92160) - RCS 345 006 027 - N° de TVA : FR 60 345 006 027 - Société titulaire de l'autorisation d'exercer n°AUT-092-2118-07-17-20190361822 délivrée par le Conseil National des Activités de Sécurité le 17/07/2019, Article L612-14 du Code de la sécurité intérieure : « L'autorisation d'exercice ne confère aucune prérogative de puissance publique à l'entreprise ou aux personnes qui en bénéficient. »