



LE mag

#113 - OCTOBRE 2026

MÉTROPOLE ROUEN NORMANDIE



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

LE BONHEUR EST DANS L'ASSIETTE



métropole
ROUEN NORMANDIE

Chère Madame,
Cher Monsieur,

Alors que la haine et l'intolérance progressent, en France comme dans d'autres pays dans le monde, la Fraternité républicaine devient une valeur en péril. Nous devons la protéger et la faire vivre. Dix ans après l'assassinat du Père Jacques Hamel, la Métropole lance un Prix de la Fraternité, pour récompenser les projets des collégiens et lycéens de nos 71 communes qui portent cette belle valeur. Pièce de théâtre, podcast, vidéo, création artistique ou toute autre initiative innovante... les projets lauréats seront récompensés notamment par des financements ou des expériences et visites de lieux mémoriels. Nous voulons faire de cet appel à projets un temps fort métropolitain porté par et pour les jeunes. La République n'est jamais acquise. Elle se construit et se transmet, génération après génération.

Nous devons aussi préparer notre territoire aux bouleversements climatiques qui sont déjà à l'œuvre, comme on l'a vu malheureusement cet été. Nous investissons pour adapter notre territoire : renaturation, lutte contre les îlots de chaleur, préservation de l'eau et des forêts, réhabilitation thermique des logements, création d'espaces de fraîcheur. Nous souhaitons aussi regarder notre fleuve autrement. La question de la baignade en Seine doit être pleinement étudiée désormais. Quand il fait 40°C, pouvoir accéder à l'eau est une question de qualité de vie et de santé publique - sans parler du savoir nager. Cela suppose du temps, des investissements, des garanties sanitaires et un travail sérieux sur les conditions de faisabilité. C'est le travail que nous allons mener.

Autre symbole de cette transformation : LOVÉLO fête ses cinq ans ! En cinq ans, le service de location de vélos est devenu un extraordinaire succès populaire. Avec près de 3 000 vélos en location

longue durée dont plus de 2 500 vélos à assistance électrique, notre Métropole dispose de l'un des plus importants dispositifs de location longue durée en France. Notre flotte dépasse celles de Grenoble, Nantes, Rennes ou même Strasbourg. Et LOVÉLO continue de grandir, avec le libre-service désormais présent dans l'espace public de sept de nos communes. Et nous allons encore aller plus loin !

Chaleureusement à vous,

Nicolas Mayer-Rossignol

Président de la Métropole Rouen Normandie



Vous avez une question, une réaction, un commentaire, une proposition ?

Soumettez-les au Mag par email (mag@metropole-rouen-normandie.fr) ou par courrier à l'attention de la rédaction du Mag,
Le 108, 108, allée François-Mitterrand, CS 50589, 76006 Rouen Cedex.



métropole
ROUEN-NORMANDIE

Ce magazine est une publication de la Métropole Rouen Normandie.

Le 108 - 108, allée François-Mitterrand, CS 50589, 76006 Rouen Cedex

Tél. 02 35 52 68 10 - Fax 02 35 71 25 95 - e-mail : mag@metropole-rouen-normandie.fr

Directeur de la publication Nicolas Mayer-Rossignol Directrice de l'information et de la communication externe Anne Bécherel Rédacteur en chef Michaël Gossent Rédaction Fabrice Chillet, Hélène du Mazaubrun, Stéphanie Gerbi Conception graphique IMAGE 4 FRANCE Mise en page Nicolas Carbonnier Photos Alan Aubry (sauf mentions contraires) Impression Lenglet Imprimé sur papier recyclé. Tirage 280 000 ex. Dépôt légal octobre 2026 ISSN 2106 9581 Tous droits de reproduction réservés.

Pour tout problème de distribution du magazine, contactez La Poste par mail lpss-deploiement.dve-normandie@laposte.fr ou téléphonez au 02 32 76 44 30.

aller+loin

Retrouvez des informations supplémentaires, des contenus photos-vidéos et beaucoup d'autres choses sur **les réseaux sociaux**



Donnez votre avis !

Le baromètre des modes de vie, c'est une enquête annuelle proposée par la Métropole sur son site internet pour mieux comprendre vos attentes et vos besoins... et mieux y répondre. C'est aussi un concours avec comme gros lot cette année un vélo à assistance électrique.



Agenda au carré

Rubrique historique des réseaux sociaux de la Métropole, l'Agenda au carré vous propose chaque semaine des idées de sorties, avec son ton bien à elle !



MonTri, votre appli

MonTri, c'est l'appli zéro déchet et 100 % tri ! Pour tout avoir sur les déchets dans la Métropole, la collecte, les déchetteries, les encombrants, l'actualité...

Le plein de culture

Pour vous tenir au courant de l'actualité culturelle, et notamment des nouvelles expos des musées de la Métropole, c'est sur les réseaux sociaux avec l'Info Culture.

Jeux-concours sur nos réseaux sociaux !



Informés, protégés

L'édition 2026 du guide Risques est diffusée avec ce magazine. Vous pouvez aussi retrouver sur notre site internet toutes les infos sur les risques, notamment la carte des sites Seveso.





La confiserie artisanale Les Confiseurs participe à Rouen à Table ! les 10 et 11 octobre. Découverte de l'atelier avec Yacine Benmeziane, confiseur et vendeur.

 Les Confiseurs
 lesconfiseurs_ndb
 visiterouen.com
 lesconfiseurs.com

Aussi à l'aise en boutique qu'à l'atelier de production, Yacine Benmeziane est passionné par son travail. « J'ai rejoint l'équipe il y a plus de 5 ans. » À Notre-Dame-de-Bondeville, l'association Le Pré de la Bataille gère un établissement et service d'accompagnement par le travail (Esat), spécialisé dans la fabrication de confiseries. L'atelier-boutique Les Confiseurs emploie une vingtaine de personnes en situation de handicap pour la production et la vente. Difficile de résister aux odeurs qui émanent de l'atelier. « Nous fabriquons des oursons à la guimauve, des orangettes, des fritures au chocolat, des tuiles aux éclats de crêpe de dentelle et de la pâte à tartiner. Notre produit phare est le sucre de Rouen, un bâtonnet à la saveur pomme, violette ou cerise. Nous sommes les seuls artisans à faire cette spécialité rouennaise. » C'est l'usine Bras-Foucard, au Houlme qui est le fabricant historique en 1933. « Nous suivons la recette officielle. » À la cuisson, le sucre atteint une température de 135 degrés avant d'être versé sur la table froide. « Juste

pour le roulage du sucre, cela demande six personnes au même moment. Le sucre est ensuite allongé et coupé avant d'en faire des bâtons. » Un sacré spectacle à admirer librement derrière la verrière. « Vous pouvez aussi être en immersion dans l'atelier pour découvrir tous les secrets de fabrication. » Un vrai travail d'équipe également pour les oursons à la guimauve, recouverts de chocolat noir ou au lait ou renfermant un cœur fondant au caramel beurre salé. L'enrobage se fait en deux étapes ce qui rend les oursons à la guimauve généreux en chocolat. « Une douceur fondante et craquante, qui a été saluée par Cyril Lignac ! » Tous les produits sont à découvrir à la boutique à Notre-Dame-de-Bondeville ou en ligne. Laissez-vous aussi tenter par leur pâte à tartiner lors du Grand petit-déjeuner, samedi 10 et dimanche 11 octobre, place de la cathédrale à Rouen.

**Rouen à Table !
 Le Grand petit-déjeuner,
 les 10 et 11 octobre, place de la Cathédrale
 à Rouen. Réservations : visiterouen.com**



Priorité au quartier

Julie Bernard

Julie Bernard est directrice de l'association mix'CITÉ, installée sur les Hauts-de-Rouen. « C'est l'endroit où je me sens la plus utile. J'ai tout de suite aimé ce côté village, cette grande famille. » Parmi les valeurs défendues par mix'CITÉ, « la bienveillance bien sûr, la tolérance, mais plus encore la conviction que l'on s'éduque tout au long de sa vie ». L'association décline trois volets : un secteur enfance et

famille pour la réussite éducative et l'aide à la parentalité, un secteur jeunesse pour permettre aux ados de s'investir dans des projets à l'échelle locale et internationale et un secteur adulte avec des ateliers et un lieu solidaire baptisé La Trocante. Pour découvrir mix'CITÉ, rendez-vous pour la Fête de l'automne le 17 octobre, sur la dalle de la Grand-Mare sur les Hauts-de-Rouen.

À votre santé

Pierre Lebailly



metropole-rouen-normandie.fr

Maître de conférences en santé publique et membre de l'Unité de recherche Interdisciplinaire pour la prévention et le traitement des cancers - ANTICIPE - à l'Université de Caen Normandie, Pierre Lebailly consacre une grande partie de son travail à l'impact des pesticides sur la santé et notamment celle des agriculteurs. Depuis plusieurs années, il analyse les risques potentiels aussi bien pour

les écosystèmes que pour les êtres humains notamment des consommateurs de fruits et de légumes. Dans le cadre du festival de la bio, le 10 octobre, de 10h à 12h, à l'auditorium du Musée des Beaux-Arts, Pierre Lebailly propose une conférence suivie d'une table ronde sur les liens entre pesticides et santé humaine et sur l'importance de créer des débouchés pour les produits bio et locaux.



© PIER GAGNÉ Radio-Canada

Course de fonds

Les Baskets solidaires

L'association Les Baskets solidaires conjugue sport et solidarité. Elle organise la prochaine course Seine Rose le dimanche 18 octobre à Rouen afin de collecter des fonds pour la Ligue contre le cancer. « En 2025, nous avons récolté 20 000 €, et plus de 70 000 € depuis 6 ans », explique Élisabeth Louis, présidente de l'association. « La course Seine Rose est un événement solidaire, sans enjeu de performance. Nous proposons une marche de 3 km ou des courses de 5,5 ou 10 km, sur les quais à Rouen. C'est ouvert aux étudiants, familles, personnes à mobilité réduite et aussi aux sportifs amateurs et confirmés. » Un village associatif sera installé sur la Prairie Saint-Sever afin de proposer des actions de sensibilisation, des stands d'information et des animations ouvertes à tous. Lauréate Créactifs du concours de la Métropole, l'association a bénéficié d'une subvention qui lui permet d'investir notamment dans l'impression des tee-shirts et le ravitaillement le jour J.



basketssolidaires.com



UN VÉLO DANS UN BUS COMMENT ÇA ROULE ?

Incident mécanique, panne du moteur pour les vélos à assistance électrique, fatigue, côte, correspondance... Il y a plein de raisons de ne pas pouvoir enfourcher son vélo et pédaler. Les transports en commun de la Métropole Rouen Normandie ne sont d'ailleurs pas interdits aux cyclistes et à leur engin.

Mais cette utilisation est réglementée.

Les vélos pliants et trottinettes pliantes sont autorisés en position pliée à bord des véhicules. Les autres vélos et trottinettes sont autorisés dans les TEOR, tramways et bus accessibles (sans marches) sur les plateformes centrales et seulement à certaines heures et périodes de la semaine :

- avant 7h et après 19h, du lundi au samedi ;
- toute la journée les dimanches, jours fériés et pendant la période jaune (été).

Cet emplacement ne doit pas être occupé par une personne en fauteuil roulant ou une personne à mobilité réduite (personnes avec poussettes, vélos pliants...). Évidemment, il est obligatoire d'être muni d'un titre de transport valide.





Zoom sur “VÉLO + BUS” pour les lignes F1, F2, F4 et F5

Installé dans l'espace situé face à la troisième porte des véhicules articulés, ce dispositif est constitué d'une box permettant de caler la roue pour stabiliser le vélo. Une fois positionnée, la roue est maintenue grâce à un système de compression d'air. Veillez à bien vérifier que le vélo est complètement maintenu et stabilisé avant le démarrage du véhicule.

Sur les véhicules équipés d'un système d'accroche, un seul vélo est autorisé du lundi au samedi avant 7h, de 10h à 16h et de 19h jusqu'à la fin de service. Il doit être fixé dans le dispositif prévu.

Bon à savoir, certains trajets sont gratuits pour les cyclistes avec vélo :

Sur ces trajets en côte, vers les plateaux Nord et Est, il est possible de monter à bord gratuitement, sans titre de transport, ni validation. Les tronçons concernés sont :

F1 vers Plaine de la Ronce

➤ segment « Hôtel de Ville / Clinique Saint-Antoine »

F2 vers Parc de la Vatine

➤ segment « Gare rue Verte / Hôtel de Ville Belvédère »

F2 vers Tamarelle

➤ segment « Hôtel de Ville / Lycée Flaubert »

F5 vers Lycée Galilée

➤ segment « Quai de Paris / Haut de la Côte »

Toutes montées et descentes doivent impérativement s'effectuer sur ces tronçons de lignes pour bénéficier de la gratuité.

Refuges de la biodiversité aquatique



La Métropole a installé 20 "biohuts" - nurseries artificielles - sous les pontons du port de plaisance à Rouen pour protéger la faune aquatique de la Seine.

Depuis quatre ans, la Métropole surveille les 20 nurseries à poissons, les biohuts, installées sous les pontons du port de plaisance à Rouen. Ces abris en acier sont notamment remplis de coquilles d'huîtres recyclées qui fonctionnent comme un garde-manger. Le lieu idéal pour attirer des micro-organismes, algues, petits crustacés et poissons et les inviter à se fixer et se développer. Plusieurs compartiments vides servent de zones anti-prédateurs grâce à un maillage adapté à la petite taille des juvéniles. « C'est une solution facile à mettre en place, un dispositif important pour contrôler la vie dans ce milieu particulier », explique Anaëlle Grosbois, responsable communication sensibilisation chez Écocéan.

Chaque année, un plongeur de l'entreprise Écocéan décroche un biohut et le remonte à la surface. « En quatre ans, les anguilles, espèces emblématiques, sont passées de quelques unités à plusieurs centaines. » Au fil des années, la faune aquatique s'est agrandie. « En plus des anguilles, on voit des mulets, des ablettes, des perches et autres petits poissons. C'est le signe que la qualité de l'eau de la Seine s'est nettement améliorée. Sur l'année 2026, 19 anguilles européennes ont été recensées et environ 40 poissons appartenant à deux espèces différentes. Les biohuts semblent ainsi jouer un rôle important dans la conservation de cette espèce, considérée comme en danger critique d'extinction principalement en raison de la dégradation de son habitat. » Chaque année, jusqu'en 2032, une visite des biohuts sera programmée pour constater que ces habitats préservent la faune aquatique.



Le soleil donne

Une Métropole 100 % énergies renouvelables, c'est l'objectif pour 2050. Deux projets de centrales photovoltaïques sont lancés afin de contribuer à cet objectif. Et bien avant l'année 2050 puisque ces deux sites de production d'énergie solaire sont attendus pour le début des années 2030. Tous deux situés dans les boucles de Seine, ces projets partagent également la particularité de s'implanter sur deux anciennes carrières. L'un sera au sol, l'autre sur l'eau.

À Anneville-Ambourville, le projet s'implantera sur le site des Nouettes. Les panneaux photovoltaïques flottants couvriraient au maximum 40% du plan d'eau. La puissance projetée est de 43 MWC (Mégawatts-crêtes), soit l'équivalent de la consommation annuelle de 19 500 habitants.

À Jumièges/Le Mesnil-sous-Jumièges, les panneaux photovoltaïques seront installés dans l'ancienne carrière Stref, sur un terrain de 9 hectares. La puissance projetée est de 8 MWC (Mégawatts-crêtes), soit l'équivalent de la consommation annuelle de 3 600 habitants.

Ces deux projets nécessitent une modification du Plan local d'urbanisme métropolitain. Les habitants sont invités à découvrir ces projets et à s'exprimer du 12 octobre 2026 au 4 janvier 2027. Deux réunions publiques sont prévues les mardi 3 novembre à 18h30 à la salle des fêtes d'Anneville-Ambourville et mercredi 4 novembre à la mairie de Jumièges.



Plus d'infos sur
jeparticipe.metropole-rouen-normandie.fr

LE SPORT, C'EST LA SANTÉ

Dans le cadre de l'aménagement et du développement du Campus Santé de Rouen, à proximité du CHU, un nouvel équipement sportif verra le jour fin 2027/début 2028. Il s'agit d'un gymnase destiné à accueillir les associations et clubs sportifs de la Ville parmi lesquels l'ASPTT Volley mais aussi les élèves de l'école primaire Jules-Ferry, les usagers du Campus santé, les étudiants de la faculté de Médecine, les personnels hospitaliers ainsi que des activités Sport-Santé. La Métropole a contribué financièrement à ce projet à hauteur de 35,8% d'un coût total évalué à 10 770 700 € HT. Après une consultation initiée auprès du public en avril dernier, c'est le nom d'Ingrid-Boyeldieu, décédée en 2019 des suites d'une longue maladie, qui a été retenue pour désigner ce nouvel équipement. Après avoir suivi un cursus Staps à l'Université de Rouen Normandie, Ingrid Boyeldieu a évolué comme footballeuse au sein du SPO Rouen avant de rejoindre divers clubs parmi lesquels le PSG. Elle compte aussi quatre sélections en équipe de France en 2003.



La vie est Rose



© Getty Images

Vous allez voir la vie en rose tout le mois d'octobre. Chaque année, Octobre Rose revient pour sensibiliser les femmes au dépistage du cancer du sein et récolter des fonds. Plusieurs événements sont programmés, notamment la marche ou course la Reinette le dimanche 4 octobre à Bonsecours (lareinette.fr) ou la marche le samedi 10 octobre à Amfreville-la-Mivoie (amfreville-la-mivoie.fr) ou Seine Rose le dimanche 18 octobre à Rouen (page 5). En 2025, Seine Rose et la Reinette ont récolté respectivement 20 000 € et 9 600 €.

Si vous ne comptez pas enfiler vos baskets, vous pouvez participer à l'élan solidaire en faisant un don à l'association la Ligue contre le cancer 76. Deux possibilités : soit sur le village d'animations ouvert au public le 18 octobre lors de l'événement Seine Rose, ou toute l'année sur leur site internet. Dans tous les cas vos dons financent la recherche, permettent le déploiement d'actions de sensibilisation sur le territoire et d'accompagner des personnes malades et leurs proches à chaque étape de la maladie.



ligue-cancer.net/
76-seinemaritime

Savoir-faire d'acier



Métalliers depuis 1960, les Bénét se transmettent le savoir-faire de génération en génération, avec une même passion pour l'acier et le goût du sur-mesure.

Chez les Bénét, la métallerie est une histoire de famille. Le savoir-faire se transmet du grand-père au père, puis au petit-fils, Xavier Bénét. Un choix qui tient autant de la tradition que de la passion. Car derrière les barres d'acier et les plaques de tôle, Xavier voit surtout « *le plaisir de transformer le produit. C'est une forme de création* ». Avec minutie et précision, il façonne ainsi l'acier pour donner vie aux projets de ses clients : architectes, professionnels comme particuliers. Escaliers, balustrades et ouvrages sur mesure sortent de son atelier. Parmi ses réalisations récentes, deux escaliers "flottants" installés dans le quartier Flaubert, à Rouen. Un projet aussi spectaculaire que technique. « *Un véritable challenge ! L'architecte avait produit le dessin, mais il fallait trouver l'artisan capable de le réaliser. Avec l'expérience, nous avons trouvé.* »

En 2025, il a été distingué par le Trophée Artisanat, dans la catégorie Métiers d'art. Une récompense suivie, en 2026, d'une nouvelle distinction : le titre de Maître Artisan, décerné par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat.



En vidéo sur les réseaux

Parc réaménagé



jeparticipe.metropole-rouen-normandie.fr

Site emblématique du territoire elbeuvien, le Parc des Brûlins est un espace naturel de 15 hectares situé entre Cléon et Saint-Aubin-lès-Elbeuf. Il accueille des courses de trot à l'hippodrome, deux terrains de rugby et un espace de promenade.

En concertation avec les citoyens, un vaste projet de réaménagement est mené par la Métropole Rouen Normandie. Les grandes orientations prévoient une mise en valeur du paysage, la création de nouvelles zones de loisirs et sportives et au niveau du bâti, la démolition des anciens locaux. La tribune existante deviendra le bâtiment majeur du parc au travers d'une tribune agrandie.

© DR



Coup de cœur

Chaque année, sur la zone couverte par le SAMU de Rouen, près de 400 arrêts cardiaques sont recensés chez des personnes de moins de 75 ans. Pour intervenir au plus vite, le SAMU de Rouen développe une solution innovante : un drone capable de déposer un défibrillateur au plus près de la victime.

Lors d'un arrêt cardiaque, chaque minute qui passe diminue en moyenne le taux de survie de 10%. D'où la nécessité d'intervenir au plus vite ! Le pronostic des arrêts cardiaques est toujours associé à la rapidité de mise en œuvre de trois gestes d'urgence : appeler le 15, masser et défibriller.

Dans cet enchaînement d'actions, la défibrillation précoce modifie notablement le diagnostic et multiplie par six les chances de survie. Problème, même si la France compte

environ 500 000 défibrillateurs répartis dans l'espace public, environ 30% sont hors service tandis que d'autres sont inaccessibles en dehors des heures d'ouverture de certains équipements comme des gymnases ou des zones commerciales. C'est dans ce cadre que le SAMU de Rouen a développé le projet d'un drone médical d'urgence. Une première nationale qui associe la société Delivrone basée à Saint-Étienne-du-Rouvray et la société suédoise Everdrone.

En service depuis le 15 juillet dernier, les drones défibrillateurs représentent désormais des outils supplémentaires qui s'ajoutent à l'ensemble des solutions mises en œuvre par le SAMU pour administrer le premier choc électrique et augmenter les chances de survie du patient suite à un arrêt cardiaque.

Concrètement, lorsque le témoin d'un arrêt cardiaque contacte le centre 15, l'auxiliaire de régulation médicale et le médecin régulateur peuvent désormais, s'ils l'estiment nécessaire, activer le déclenchement de l'envoi du drone télépiloté par un professionnel en lien avec le SAMU. Une fois sur site, le drone, sans atterrir, largue le défibrillateur, au plus près de la personne en arrêt cardiaque. Le drone couvre 33 communes du territoire, en dehors de l'hypercentre de Rouen, et peut voler de jour comme de nuit, même en cas d'intempéries, sans aucun risque pour la population ni pour la circulation aérienne locale.



© Romain Barco - MFRN



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

La bonne table

La transition social-écologique engagée par la Métropole depuis 2020 passe aussi par la transition agricole et alimentaire. Le projet alimentaire territorial fixe les objectifs de cette évolution, de la terre à l'assiette.

Confrontée au constat d'une faible autonomie alimentaire du territoire, la Métropole a souhaité s'engager en faveur d'un développement des filières agricoles durables et de la diversification des surfaces de production. Parmi ses atouts, la Métropole peut compter sur 18 000 hectares de terres agricoles pour renforcer l'ancrage de son alimentation en l'orientant vers une production bio et durable. Il s'agit de défendre nos fermes et dans le même temps de favoriser l'accès à des produits sains, aussi bons pour la santé que pour l'ensemble de notre environnement, dont l'eau potable.

Manger local et durable

Pour organiser cette démarche, le Projet alimentaire territorial, conçu en lien avec les agriculteurs, les transformateurs, les commerçants, les communes et les habitants, vise à garantir l'accès à une alimentation de qualité, saine et durable pour le plus grand nombre de consommateurs. Une stratégie construite et déclinée en plusieurs objectifs parmi lesquels faire de la restauration collective publique un modèle de transition alimentaire. Un levier à la fois éducatif et incitatif au sein des 325 écoles publiques de la Métropole. Un environnement idéal pour privilégier les produits bio et durables locaux tout en réduisant les déchets et le gaspillage alimentaire. En parallèle, la Métropole soutient

l'auto-production alimentaire, à travers des initiatives portées par les habitants qui se réapproprient la terre et des espaces nourriciers au cœur des villes, dans les cours d'immeubles et les cours d'école. C'est tout l'enjeu de l'appel à projets Métropole nourricière. Enfin, sur un plan économique, la Métropole accompagne les producteurs, les transformateurs et les distributeurs afin de structurer

des filières agricoles durables sur le territoire en prenant soin de préserver la ressource en eau, de protéger les terres, les paysages et de développer des outils logistiques durables.



2 questions à Yves Soret

Conseiller métropolitain délégué au suivi du Projet alimentaire territorial et à la promotion des circuits courts

Quels sont les objectifs du PAT ?

Ils sont d'une part de soutenir une production bio, durable, locale qui protège la ressource en eau. Pour ce faire, nous nous attachons à développer des outils pour construire une Métropole sans pesticide et plus rémunérateurs pour les agriculteurs, comme les Paiements pour Services Environnementaux. D'autre part, le PAT vise à rendre ces produits accessibles à un maximum de consommateurs.

Quels sont les leviers à actionner ?

Si on veut que le monde agricole change, il faut lui donner les moyens de trouver des débouchés, comme la restauration collective, et de s'installer. Ainsi, la Ceinture verte de la Métropole se concentre sur l'implantation d'ici 2027 deux fermes à Roncherolles-sur-le-Vivier pour une production de maraîchage bio en circuit court. Enfin, le développement de l'auto-production est encouragé via l'appel à projets Métropole Nourricière ou encore à la mise en réseau des jardiniers du territoire avec Jardinons !

C'est bon la cantine !

Parmi les objectifs du Projet alimentaire territorial, on compte l'intention d'atteindre 100 % de restauration collective durable à échéance 2050.

Une grande ambition puisque la restauration collective scolaire à elle-seule représente près de 36 000 repas par jour sur le territoire de la Métropole. Une ambition raisonnable néanmoins puisque la Métropole a mis en œuvre dès 2021 un dispositif d'accompagnement individuel et collectif à destination des communes.

Entre 2021 et 2023, 27 communes ont été accompagnées, chacune pour une durée d'environ 6 mois, autour de l'approvisionnement et du gaspillage alimentaire. Pour les approvisionnements, il

s'agissait d'établir un diagnostic et une stratégie d'actions pour assurer un approvisionnement en produits durables grâce notamment à une aide à l'identification des productions locales et à l'élaboration de marchés publics.

Anti gaspi !

Dans le même temps, il s'agissait de réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires. Sur un plan plus collectif, la Métropole s'adresse aux communes à travers le réseau Agriculture et

Alimentation avec des ateliers, des rencontres et des formations qui traitent de sujets aussi divers que l'éducation au goût, les menus végétariens ou la suppression des matières plastiques... Autant de sujets qui sont liés à la loi EGAlim qui impose notamment aux restaurants collectifs publics (depuis 2022) et privés (depuis 2024) d'avoir dans leurs approvisionnements 50% de produits certifiés durables dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Dès cette année, les accompagnements des communes reprennent et ce jusqu'en 2029.



À tous les gourmets et gourmands !

Du 7 au 11 octobre, Rouen à Table ! revient, pour une troisième édition, en associant la gastronomie et la musique.

Orchestration, mesure à la baguette, les chefs investissent leurs pianos et accordent leurs plats aux plus belles partitions. Le rendez-vous des gourmands démarre dès le mercredi soir avec une série de dîners inédits, orchestrés par les talentueux chefs du Club des Toques et de la nouvelle garde culinaire rouennaise, en collaboration avec les écoles de formation en hôtellerie-restauration.

D'autres temps forts rythment l'événement : le Grand petit-déjeuner les samedi 10 et dimanche 11 octobre, une soirée DJ set et mocktails le samedi 10 octobre, des rallyes gourmands et gourmets le samedi 10 octobre, un cours de cuisine salé et sucré le samedi 10 octobre, le Studio des petits gourmands le dimanche 11 octobre...

Au cœur de l'événement, la Fête du ventre célèbre la gastronomie normande les samedi 10 et dimanche 11 octobre.

Deux journées festives où les rues sont investies par des producteurs en costumes traditionnels normands. Pommes, fromages, cidres, viandes, produits laitiers, confitures et sucreries... vont combler vos papilles.

Rouen à Table ! du 7 au 11 octobre, Rouen, centre-ville



visiterouen.com

Fête du ventre, les 10 et 11 octobre, Rouen, autour de la place du Vieux-Marché. Gratuit, en libre-accès.

Bio et bon

Jusqu'au 11 octobre, vous saurez tout sur l'alimentation bio. Le festival de la bio, une première sur le territoire, vous invite à de nombreux événements. Au programme notamment, « Manger bio et local, c'est idéal », un événement porté par l'association des producteurs Bio en Normandie avec des visites de fermes et des portes ouvertes de laboratoire de transformation. Dans le cadre de Rouen à Table !, vous pouvez participer à la disco & soupe le dimanche 11 octobre. L'idée est d'éplucher et découper, ensemble et en musique, des légumes invendus en circuit court, sous l'œil bienveillant du Chef Damien. Les légumes bio, invendus ou moches, proviennent de producteurs locaux. Les chefs des villes créatives Unesco proposent chacun une soupe de leur pays. Partagez ensuite vos réalisations sur place ou à emporter. Enfin, lors de la Fête du ventre, samedi 11 et dimanche 12 octobre, profitez d'un village bio sur l'esplanade Marcel-Duchamp devant le Musée des Beaux-Arts à Rouen. Faites vos emplettes auprès de producteurs locaux du territoire, dégustez des produits, participez à un quiz, un jeu sur les légumineuses ou encore à une animation sur la pomme bio.



mangerbioetlocalnormandie.fr



visiterouen.com



2 questions à Pascal Ponty

Maire de Berville-sur-Seine

Quel regard portez-vous sur la production maraîchère ?

Tout le monde est pour le maraîchage mais il y a le problème de la ressource en main d'œuvre. La filière bio est certes vertueuse mais elle n'a pas encore trouvé toute sa place économiquement. Il faudrait que les producteurs puissent mieux vivre de leur travail. Et pour cela, il faudrait peut-être que chacun de nous se reconnecte avec la terre, retrouve le plaisir de consommer de bons produits pour offrir davantage de débouchés.

Quelle solution envisagez-vous ?

Redonner aux habitants le goût de faire son potager avec notamment le réseau Jardignons ! Ou pourquoi pas avec des parrainages entre des anciens et des jeunes dans les jardins ouvriers. À Berville-sur-Seine, dans le cadre d'un appel à projets Métropole Nourricière, nous travaillons avec l'association Répit Terre Happy pour mettre sur pied un programme d'éducation à la culture de la terre et plus globalement à l'environnement en lien avec les écoliers. Le bonheur de manger ses propres légumes, de revenir à la saisonnalité... voilà de quoi créer des consommateurs avertis et soutenir une filière.

1. Production

Nature à manger

Installée à La Londe, Edwige Prasse est maraîchère et entame sa quatrième saison avec la double ambition de produire bon et bien.



Sur près de 5 000 m², Edwige Prasse cultive des légumes de saison, quelques fleurs coupées et recueille aussi des œufs fermiers qu'elle propose à la vente avec des soupes et des confitures préparées avec ses produits. Dans le cadre de son installation, Edwige Prasse a bénéficié d'une aide financière de la Métropole pour mettre en place des serres, réaliser le terrassement, installer un système d'irrigation et aménager une chambre froide. Spécificité de la micro-ferme de L'onde verte, la culture est intégralement bio. Pour lutter contre les limaces et les escargots, pas de produits chimiques mais un allié de choix, le canard coureur indien qui se régale de ces nuisibles. Au chapitre des nouveautés, une forêt comestible qu'Edwige Prasse a commencé à planter à proximité de l'école de La Londe l'hiver dernier. « C'est un projet au long cours, avec pas moins d'une cinquantaine d'arbres parmi lesquels des châtaigniers, des noyers, des cerisiers, des pêchers et des abricotiers. Mais aussi avec des fleurs comestibles, des baies, de la vigne et des herbes aromatiques. » Un magnifique réservoir de vivant ainsi qu'un outil au service de l'éducation à l'environnement et au goût. « Je suis persuadée qu'il faut éduquer dès le plus jeune âge. Apprendre à être attentif à la saisonnalité des produits, à la manière dont on les cultive. »

**L'onde verte à La Londe.
Vente directe à la ferme les samedis de 10h à 13h.**

Vente en ligne :



londe-verte.sumupstore.com

2. Transformation

Du pré à l'assiette

Une affaire de famille qui ne date pas d'hier. Avec Léo et Gontran, les deux frères qui ont rejoint leurs parents comme associés, c'est la quatrième génération de Servais-Picord qui fait vivre et prospérer la ferme installée à Sainte-Marguerite-sur-Duclair. « Historiquement, il s'agissait d'un élevage de porcs, précise Léo. Avec le temps, l'élevage s'est diversifié. Aujourd'hui, nous élevons des poulets de chair, des cochons, des vaches laitières et des vaches allaitantes. » De quoi alimenter le laboratoire et le magasin créés il y a plus d'une vingtaine d'années. Circuit très court, directement de l'éleveur au consommateur, avec vue sur les tracteurs, les balles de foin et les pâtures. L'atelier de transformation compte quinze salariés avec à sa tête un chef charcutier, dépositaire des recettes qui maintiennent la variété, la qualité et la singularité des produits Servais-Picord. En restauration collective aussi, la ferme Servais-Picord approvisionne notamment les communes de Saint-Paër, Sainte-Marguerite-sur-Duclair, Fréville, Saint-Nicolas-de-Bliquetuit... Tous les porcs, bovins et poulets sont nourris avec les céréales et les protéagineux de la ferme.



3. Distribution

L'alternative Alternoo

La distribution fait partie intégrante du Projet alimentaire territorial avec le souci de développer une logistique alimentaire plus durable et respectueuse de l'environnement.

Favoriser l'accès à des aliments sains en réduisant les émissions de gaz à effet de serre et en intégrant les AMAP et les épiceries locales pour diversifier les modèles ainsi que les grandes et moyennes surfaces, c'est un des volets majeurs du Projet alimentaire territorial. Sur le territoire de la Métropole, depuis 2011, Alternoo se présente comme une épicerie en ligne, pour des produits bio et en filière courte. « Nous sommes là aussi pour offrir des débouchés aux producteurs locaux, précise Benjamin de Coster, fondateur et cogérant d'Alternoo. Nous récupérons les flux de produits, nous les rassemblons dans notre entrepôt à Rouen et nous livrons les collectivités ou les magasins

bio avec le souci de décarboner les derniers kilomètres en recourant autant que possible à la cyclo-logistique. Pour l'avenir, la Seine offre un réservoir de possible pour une logistique durable. »

En commun

Dans les prochains mois, Alternoo va encore évoluer avec une offre à destination du grand public. « Nous souhaitons mettre en place un service "cagette commune" pour des particuliers qui se regrouperaient dans une logique d'achat groupé. Nous sommes actuellement en phase test avec plusieurs groupes constitués. » À suivre donc !

« Au-delà de l'approvisionnement, l'autre grande question reste celle de comment on s'alimente ? Le levier c'est de consommer de bons produits, le second c'est de privilégier le circuit court. Oui, il y a un différentiel de prix entre les produits bio et ceux issus de l'agriculture conventionnelle mais depuis le Covid et l'augmentation du prix des intrants, le différentiel a diminué. » Raison de plus pour choisir l'option Alternoo et se rapprocher davantage des producteurs bio locaux.

Infos : 06 04 41 27 46



bonjour@alternoo.fr



Menu bébé

L'alimentation joue un rôle essentiel pour la santé tout au long de la vie et particulièrement au moment de la grossesse et lors des premières années. Raison de plus pour manger bio et local.

Depuis 2024, avec le programme "Bien manger pour mon bébé", la Métropole a mis en place un dispositif qui s'adresse à la fois aux femmes enceintes à partir du quatrième mois de grossesse, aux personnes accueillant un enfant ou des parents d'enfant de moins de 2 ans, en situation de fragilité sociale. Les ateliers se déclinent autour de plusieurs thématiques parmi lesquelles l'équilibre alimentaire, l'alimentation pendant la grossesse et l'allaitement, la diversification alimentaire des tout-petits, les protéines végétales, du gras mais du bon, le sucre. Au-delà de ces sujets, il est aussi question d'aborder tout ce qui touche au bien-être de l'enfant et notamment d'éveiller les esprits à la question des contenants en plastique (biberons, vaisselle...) liés aux perturbateurs endocriniens. Anaïs Pancrazy a participé à ces ateliers entre 2025 et 2026 avec sa fille âgée alors de 4 mois. « Je cuisinais

déjà mais je manquais parfois d'idées pour mon bébé. Le fait de récupérer un panier de légumes à la fin de chaque atelier et d'avoir accès à plein de recettes c'était vraiment bien. Et puis, ça nous a bien motivés mon mari et moi pour cultiver notre propre jardin. Aujourd'hui à 11 mois, ma fille a déjà goûté près de 50 fruits et légumes avec des textures différentes. » Après avoir suivi les ateliers, les participants ont accès toutes les deux semaines à un panier de fruits et légumes frais et secs d'une valeur de 15 €.

Semer, récolter et savourer

En phase d'expérimentation en 2025, le dispositif intégrait les communes de Grand-Quevilly, Petit-Quevilly, Rouen, Saint-Étienne-du-Rouvray et Sotteville-lès-Rouen. Cléon et Canteleu rejoignent dorénavant le programme "Bien manger pour mon bébé" avec à chaque fois douze foyers par commune. À partir de 2027, le



programme se poursuivra au plus près des habitants, en s'appuyant sur les CCAS des communes et les réseaux d'associations locales.

 bienmanger@metropole-rouen-normandie.fr



Comment manger local et durable?

Pour manger local, plusieurs solutions s'offrent à vous :

> **Commander auprès d'une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP)** pour s'approvisionner directement auprès de producteurs, pour une durée de 6 mois ou 1 an.



reseau-amap-hn.com

> **Commander en ligne auprès de la Ruche qui dit oui**, sans engagement longue durée, pour récupérer votre panier près de chez vous.



laruchequiditoui.fr

> **Acheter directement à la boutique du producteur** comme La Ferme de la Muette à Boos, Ferme du Bel-Évent à Ymare, La Ferme Saint-Aignan à Mont-Saint-Aignan, La Ferme Marguerite à Marguerite-sur-



Duclair, les Jardins de Simone à Saint-Pierre-de-Varengeville, le Verger de Belaitre à Quevillon...

> **Acheter en boutique ou en ligne auprès de producteurs qui se sont regroupés** comme la coopérative Le Producteur local dans la Maison du Parc naturel urbain du Champ des Bruyères à Saint-Étienne-du-Rouvray/Sotteville-lès-Rouen ou à Belbeuf, ou Bois-Guillaume ou Mont-Saint-Aignan.



leproducteurlocal.fr

Ou en boutique auprès de la ferme d'Isnel à Isneauville.



La Ferme d'Isnel

> **Acheter en ligne auprès du producteur** pour récupérer vos achats auprès du drive fermier ou grâce à la livraison à domicile.

> **Acheter dans un distributeur automatique fermier accessible 7J/7.** Il en existe

plusieurs sur le territoire : place Cauchoise à Rouen, route de Lyons à Rouen, route de Gournay à Saint-Jacques sur Darnétal, rue de la Haie à Bois-Guillaume, la Ferme Saint-Aignan à Mont-Saint-Aignan...

> **Produire soi-même ses fruits et légumes soit dans votre jardin**, soit dans des jardins partagés près de chez vous. Débutant ou chevronné, rejoignez le réseau Jardignons ! pour tout savoir sur les pratiques durables et participer à des événements autour du jardinage.



metropole-rouen-normandie.fr



bienvenue-a-la-ferme.com



bonplanbio.fr



Un samedi au marché

Tous les samedis de 9h à 12h vous disposez d'un marché de producteurs bio près de chez vous : à Darnétal (1^{er} et 3^e samedi), à Rouen (2^e samedi) et à Montmain (4^e samedi).

« Vous y trouverez des légumes, fromages, viandes, pains, sirops, confitures, produits de l'artisanat... », explique Thomas Bertocini, producteur de sirops, gelées et confitures "Saveur Sauvage" à Montmain.

« Le marché de Montmain est récent. Il vient compléter l'offre sur le territoire. Les marchés sont l'occasion de nous rencontrer directement, d'échanger tous ensemble et il n'y a pas d'intermédiaires qui font leur marge. »

> **Darnétal, devant la recyclerie Resistes, 10-12, rue Richard-Waddington**
 > **Rouen, La Base, 5, rue Geuffroy**
 > **Montmain, place de la Mairie**

GROUPE DE LA MAJORITÉ MÉTROPOLITAINE : SOCIALISTES ET CITOYENS RASSEMBLÉS

Fraternité républicaine : donner à la jeunesse les moyens d'agir

La fraternité républicaine ne se décrète pas : elle se construit au quotidien, dans le respect, le dialogue et l'engagement. À l'occasion des dix ans de l'assassinat du Père Jacques Hamel, la Métropole lance un appel à projets pour transmettre et faire vivre ces valeurs auprès des collégiens et lycéens de ses 71 communes. Cette démarche associera l'Éducation nationale, les communes, les associations, ainsi que les acteurs culturels, sportifs et citoyens du territoire. Avec 30 000 € consacrés au dispositif, nous voulons donner aux jeunes les moyens de créer et d'agir : pièce de théâtre, podcast, vidéo, œuvre artistique, ou toute autre initiative innovante. Les projets seront distingués par un jury. Les lauréats pourront bénéficier de dotations, mais aussi d'expériences collectives : visites de lieux de mémoire, rencontres ou autres récompenses symboliques. Faire de la fraternité un projet concret, porté par les jeunes eux-mêmes, c'est renforcer le vivre-ensemble aujourd'hui et préparer la République de demain.

Alexis Ragache, président du groupe

GROUPE ENSEMBLE, PETITES COMMUNES ET INDÉPENDANTS (EPCI)

Communes et métropole : tenir le cap dans l'incertitude

Les communes de la métropole évoluent dans un contexte budgétaire et économique de plus en plus contraint. Inflation des coûts de l'énergie, hausse des charges de personnel, complexification normative : les marges de manœuvre se réduisent, tandis que les attentes des habitants restent élevées en matière de services publics, de proximité et de qualité de vie. Dans ce cadre, les élus locaux doivent faire des choix toujours plus exigeants, en priorisant les investissements et en garantissant la soutenabilité des budgets. C'est tout le sens de l'échelle métropolitaine : mutualiser, structurer et donner de la cohérence sans effacer l'identité des communes. La métropole doit être un levier, pas un obstacle, et en particulier sur les mobilités, l'aménagement, la transition énergétique ou encore la culture, qui reste un facteur essentiel de cohésion et d'attractivité. Face à l'incertitude, la réponse ne peut être le repli. Elle doit être la coopération. C'est dans le dialogue entre communes et métropole que se construit la solidité du service public local et la capacité à agir dans la durée. Le Groupe des 26 élus métropolitains indépendants défend cette approche pragmatique : une métropole efficace, respectueuse des communes.

Les membres du groupe EPCI

GROUPE LA MÉTROPOLE EN COMMUN - LES ÉLUS COMMUNISTES ET CITOYENS

Je pense aux paroles de Victor Hugo : « C'est une triste chose de songer que la nature parle et que le genre humain n'écoute pas ». Depuis des décennies, les scientifiques nous alertent. Les gouvernements n'écoutent rien. Ils poursuivent les politiques d'austérité et de cadeaux aux riches, de casse des services publics et de recul de la rénovation thermique. La canicule, c'est aux plus vulnérables qu'incombe cette catastrophe. Ce sont les enfants, les personnes âgées, les travailleurs, les quartiers populaires qui paient le prix de l'inaction. Il y a des mesures d'urgence à prendre : arrêt automatique du travail lors des fortes canicules, climatisation des écoles, des hôpitaux et des EHPAD, ouverture de lieux de fraîcheur, soutien massif aux communes. Comme lors du COVID, l'impréparation du pouvoir place les maires et les agents publics en première ligne sans les moyens financiers et humains nécessaires. L'urgence impose surtout de changer de cap. Il faut un plan national de rénovation des logements et des bâtiments publics, de végétalisation des villes, de désimperméabilisation, de développement et gratuité des transports publics, de sortie des énergies fossiles et de relocalisation industrielle.

Retrouvez nos propositions
www.pcf.fr/canicule_chaleur_est_politique

**Pascal Le Cousin,
président du groupe**

**GROUPE ÉLU.ES ÉCOLOGISTES
ET SOLIDAIRES**

Nous venons de connaître un été marqué par des records de chaleurs et de souffrance. Animaux, forêts, sols et cours d'eau, c'est le vivant tout entier qui a été mis à rude épreuve. Le manque d'eau était perceptible tant dans nos cours d'eau que dans la méga-bassines de Sainte-Soline. Au milieu de tout cela, l'humain, autant responsable que victime, a beaucoup perdu. Entre les maisons soufflées par les tempêtes ou incendiées par les méga-feux, le temps est à la reconstruction. Une seule urgence : limiter le dérèglement climatique. Face à cette urgence, nous devons agir là où nous le pouvons. Localement, dans la métropole, nous souhaitons continuer de développer les transports décarbonés, avec notamment plus de Lovélos à la location ou en libre-service, ainsi que toujours plus d'infrastructures. Végétaliser, désimperméabiliser, limiter l'artificialisation des sols, le végétal doit trouver sa place partout dans la métropole. C'est une réponse concrète au dérèglement climatique et un moyen d'améliorer notre cadre de vie. Une métropole plus verte, c'est une métropole plus respirable, protégée des inondations et plus résiliente. L'écologie n'est pas une contrainte, c'est le choix d'une métropole qui protège et améliore la vie quotidienne. Pour une métropole où il fait bon vivre.

Juliette Biville et Cyrille Moreau,
coprésidents du groupe

**GROUPE INDÉPENDANT - MÉTROPOLE
ENSEMBLE**

Les épisodes caniculaires sans précédent que nous avons vécus de cet été nous l'ont cruellement rappelé : notre territoire, nos logements et nos bâtiments publics restent insuffisamment adaptés aux conséquences du réchauffement climatique. Dans un contexte budgétaire contraint, nous serons attentifs à ce que la Métropole priorise ses investissements et fasse de la rénovation énergétique un axe majeur du mandat, en accompagnant les communes et les entreprises dans l'adaptation des bâtiments accueillant du public, mais aussi en soutenant davantage la rénovation des logements. Le précédent mandat aura permis des avancées majeures dans ce domaine. La création de l'Agence locale de la transition énergétique (ALTERN) a notamment posé les bases d'un service public métropolitain de l'énergie, au bénéfice des communes, des entreprises et des habitants. Renforcer cette action sera d'autant plus nécessaire que la dotation d'équipement des territoires ruraux (DETR), notamment destinée à la rénovation énergétique des écoles, subit une forte réduction budgétaire. Le socle existe, mais le défi demeure immense.

Marie Leroux et Théo Pérez,
coprésidents du groupe

GROUPE MÉTROPOLE EN PARTAGE
**Scandale des bus,
galère des usagers**

La rentrée est passée mais les scandales autour du réseau Astuce ne s'arrêtent pas. Rappelons qu'en juin la majorité métropolitaine a augmenté les tarifs des abonnements. Choix comique après avoir fait campagne en ne parlant que de gratuité, mais qui pénalise financièrement les usagers. D'autant que la qualité du réseau ne cesse de se dégrader et que les nouveaux distributeurs et valideurs dysfonctionnent. Il est inacceptable d'augmenter les tarifs et de faire courir le risque aux habitants en règle de payer des contraventions en raison des défaillances du réseau auquel ils contribuent. Sans compter le fiasco Ebusco qui n'en finit pas d'empirer. Non seulement les bus ne sont pas livrés, mais en plus les prochains proviendront de Chine, loin des promesses de création de 350 emplois sur le territoire. Sans parler des bus hydrogènes qui ne roulent pas à cause d'une borne de recharge en panne, et pour laquelle la métropole a été mise en demeure par la préfecture pour manquements réglementaires. Enfin que dire des bus Crit'air 4 toujours en circulation alors que les plus modestes sont privés de leurs véhicules. Une fois de plus la gestion de ce dossier témoigne du manque de sérieux de l'équipe en place et des millions d'€ gaspillés. Il est temps de revoir ces méthodes !

Marine Caron et Jean Delalandre,
coprésidents du groupe

Vos rendez-vous



ANIMATIONS

Sensations fortes

Pendant un mois, les 220 attractions de la Foire Saint-Romain attendent petits et grands dans l'odeur des pommes d'amour et des croustillons. Des sensations fortes aux activités les plus familiales - trains fantômes, autos tamponneuses, pêche au canard, tir à la carabine, palais des glaces... - il y en a pour tous les goûts et de toutes les couleurs. Sensations fortes, aventure et gourmandise sont au rendez-vous. Afin de faciliter l'accès à cet événement populaire, situé à proximité de l'arrêt Mont-Riboudet, la Métropole renforce son offre de transports en commun.

**Rouen, Esplanade Saint-Gervais,
du 21 octobre au 22 novembre.**



myastuce.fr

CONCERT

ICÔNE POP

Auteur-compositeur, interprète et youtubeur, Bilal Hassani est le symbole d'une nouvelle génération. Il porte les valeurs de tolérance, d'acceptation, d'amour de soi et de respect pour tous. Devenu une figure incontournable de la pop française contemporaine, l'artiste promet un show intense et fédérateur. Un rendez-vous immanquable pour une soirée vibrante et inclusive.

**Rouen, le 106,
vendredi 30 octobre à 20h.**



le106.com



© DR



© Marcel Hartmann

CONCERT

Piano et voix



montsaintaignan.fr

Vous connaissez Dominique Blanc, la comédienne qui a été récompensée par de nombreux Molières et Césars depuis quarante ans. Vous connaissez moins la chanteuse. Avec ce concert piano-voix, l'artiste ouvre les portes de son jardin secret. Elle y rassemble les chansons qui l'accompagnent depuis l'enfance, celles qui consolent, réparent, donnent de l'élan ou permettent simplement de traverser les jours.

**Mont-Saint-Aignan, Espace Marc-Sangnier,
vendredi 13 novembre à 20h.**



© DR

CONCERT

Influences haïtiennes

Mélissa Laveaux est auteure compositrice, guitariste et interprète. Avec sa voix blues, l'artiste se distingue par un mélange de folk, pop et musiques du monde. Son cinquième album, *At my Softest, I am Most Dangerous*, explore des thèmes spirituels et politiques, évoquant le passage de la vie à la mort, la mémoire familiale, la mythologie... Présenté comme une sorte de recueil de nouvelles, l'album revient en quinze titres sur des expériences vécues par la musicienne, mettant en scène des situations de danger, des moments de bascule...

**Sotteville-lès-Rouen, Trianon Transatlantique,
vendredi 6 novembre à 20h30.**



trianontransatlantique.com

CONCERT



ecfm.ville-canteleu.fr

C'EST POP !

Après 15 ans de carrière et trois tournées mondiales, Yael Naim revient avec son cinquième album *Solaire* à découvrir lors de ce concert. Entièrement écrit, composé et réalisé par elle, son dernier album reflète un engagement total : celui d'une artiste qui ose, explore, se réinvente, tout en restant profondément elle-même. Aux commandes de bout en bout, l'artiste réussit une musique qui fusionne la pop et l'électronique.

**Canteleu, Espace culturel François-Mitterrand,
vendredi 16 octobre à 20h.**

© DR



CONCERT

Une vague de **rock**

Depuis le sud de la Californie, Robert Jon and the Wreck ont électrisé les foules du monde entier avec leur mélange unique de rock sudiste et de soul de la côte ouest des États-Unis. Leurs expériences en ont fait un groupe de scène redoutable. Leurs chansons sont le fruit d'une fusion intense entre la guitare solo de Henri James, la puissance et les harmonies vocales de Robert Jon et l'énergie déferlante du reste du groupe.

Cléon, La Traverse, samedi 24 octobre à 20h30.



latraverse.org



© DR



© DR

CONFÉRENCE

Au cœur des repas

Offrandes funéraires, banquets artistiques et littéraires, banquets bibliques ou repas intimistes, art de la table, performances et art participatif, l'histoire de l'art regorge d'exemples où figurent la nourriture et les boissons. À travers une sélection d'œuvres entre l'Antiquité et le XXI^e siècle, cette conférence "le banquet dans tous ses états" se penche sur ce que révèlent les représentations des repas sur notre histoire sensible et culturelle.

**Mont-Saint-Aignan, Maison de l'Université,
vendredi 16 octobre à 12h30.
Entrée libre et gratuite.**



culture.univ-rouen.fr



© Getty Images

ANIMATIONS

FAITES-MOI PEUR



corderievallois.fr

Avec du fil, du coton ou de la laine, participez à la traditionnelle Halloween party au musée de la Corderie Vallois. Au programme, des ateliers flash pour fabriquer et créer des personnages ou des décorations diaboliques et écoresponsables. Pour finir en beauté, à la tombée de la nuit, rien de tel que de se raconter des histoires qui font peur... La conteuse Sophie Verdier relève le défi et vous propose le spectacle *D'os et de marmelade*. Les sorcières remuent leurs marmites, les ogres aiguisent leurs couteaux et les loups montrent déjà les crocs. Des histoires à vous donner la chair de poule.

Notre-Dame-de-Bondeville, musée de la Corderie Vallois, vendredi 30 octobre à partir de 16h30. Gratuit.

THÉÂTRE

Rendre justice

À travers la reconstitution d'audiences de tribunal, ce spectacle vient questionner l'état du système judiciaire, et le silence qui entoure les violences sexistes et sexuelles. Inspirés d'affaires réelles, les échanges entre magistrats, accusés, victimes et avocats révèlent la complexité d'une justice en souffrance, éprouvée par les limites de son fonctionnement et fragilisée par l'épuisement de ses ressources économiques et humaines. Comment, dans ces conditions, réussir à rendre justice, et répondre aux besoins de plaignants et de victimes en situation d'urgence ? Est-ce la justice qui transformera la société ? Ou bien l'inverse ?

Rouen, Tribunal judiciaire, jeudi 22 et vendredi 23 octobre à 19h.



cdn-normandierouen.fr



© DR

SPECTACLE



etincelle-rouen.fr

ÇA VOUS HANTE

Pourquoi aimons-nous avoir peur... lorsque nous savons que nous ne risquons rien ? Avec *Fais-moi peur*, vous explorez les mécanismes de la peur : ses origines, ses effets sur le corps, son emprise sur notre imaginaire. Puis, quelque chose bascule. Le réel se dérègle, la tension monte, les corps se crispent... et le plaisir commence. Entre humour, suspense et sensations, le spectacle convoque autant les peurs enfantines que les grands codes du cinéma d'horreur. Un spectacle sensoriel, drôle et troublant pour vivre ensemble, un délicieux frisson.

Rouen, l'Étincelle, samedi 31 octobre à 15h et 19h.



© DR

À votre avis ?



**Partagez votre quotidien
à travers le Baromètre
des modes de vie.
Une enquête utile pour
mieux comprendre les
pratiques et faire évoluer
les politiques publiques
au plus près des besoins.**

Questionnaire à retrouver sur le site web
de la Métropole, jusqu'au 1^{er} novembre.



metropole-rouen-normandie.fr



Comment vous déplacez-vous ? Quelle place accordez-vous à la nature, à l'alimentation locale ou au numérique ? Et comment vivez-vous votre logement, votre travail ou vos études ? Depuis 2024, le Baromètre métropolitain des modes de vie donne la parole aux usagers du territoire pour mieux connaître leurs habitudes et leurs attentes. Le succès est au rendez-vous : plus de 1800 personnes ont répondu lors de la première édition, en 2024, puis 1210 en 2025. Les résultats dessinent progressivement un « portrait » des modes de vie métropolitains. Un répondant sur trois estime aussi que la qualité de vie s'améliore chaque année sur la Métropole. En 2026, le questionnaire poursuit cette observation revient sur certains sujets et en explore de nouveaux : usages de l'intelligence artificielle, équipements numériques inutilisés, confort du logement en été et en hiver, isolation, énergies renouvelables, perception des risques ou encore lien entre pratiques quotidiennes et santé. Et cette année, le jeu-concours évolue : 51 lots sont à gagner, avec notamment, nouveauté 2026, un vélo à assistance électrique d'une valeur maximale de 2 000 €, et 50 chèques cadeaux de 50 €. Une raison supplémentaire de prendre quelques minutes pour faire entendre sa voix.

Le bon plan



Jardinez !

Profitez des ateliers de formation "compostage et gestion des ressources au jardin" pour en savoir plus sur le jardinage durable. Ce sont des temps d'échanges autour du compostage et plus largement de la valorisation des ressources de votre jardin. Un moment pour tout comprendre sur le cycle de la matière organique, pour bien démarrer votre compost et pour valoriser facilement toutes les ressources de votre jardin. Au choix, en salle ou à distance en visioconférence.

Prochaines dates : le 8 octobre et le 19 novembre à la Maison du Parc des Bruyères à Saint-Étienne-du-Rouvray, les 15 octobre et 15 décembre en visioconférence.

Gratuit, sur réservation



metropole-rouen-normandie.fr

L'info



La biodiversité en questions

La nouvelle exposition proposée par le Pavillon des transitions, à Rouen, interroge l'influence de l'humain sur la biodiversité. Plus d'1 million d'espèces animales et végétales sont en danger d'extinction... Savez-vous que nous dépendons tous de cette biodiversité ? Pourquoi de nombreuses espèces vivantes disparaissent-elles ? Pour cette expo "Impact, la biodiversité en questions", de nombreuses animations sont proposées : découverte du cycle des papillons le 7 octobre, fabrication d'un miroir décoratif le 20 octobre, découverte du monde des champignons le 21 octobre, fabrication d'un jouet pour chat et chien les 22 et 23 octobre, création d'un carillon les 24 et 25 octobre...

Exposition gratuite, entrée libre.

Animations gratuites sur inscription.

Le rdv



Midi patrimoine

Et si vous profitez de votre pause du midi pour redécouvrir la ville autrement ? Le quartier Saint-Sever à Rouen se dévoile une fois par mois, de 12h30 à 13h30, avec des guides-conférenciers du territoire. Prochaine date : jeudi 5 novembre sur la thématique "Noms de noms, Saint-Sever !". Rue aux Anglais, place des Emmurées, rue du Mail... D'où peuvent bien venir ces noms ? Découvrez l'origine et l'histoire de ce quartier.

Jeudi 5 novembre à 12h30.

Rdv place des Emmurées.

Gratuit.

Sans réservation.



saint-sever-nouvelle-gare.com

Le conseil



© Getty Images

Attention aux arnaques

Une recrudescence d'arnaques est constatée sur le territoire.

Des personnes, soi-disant mandatées par la Métropole, se présentent à votre domicile prétextant une canalisation cassée ou l'installation de puces sur vos poubelles. Suite à cela, les faux agents de la Métropole demandent un paiement via un terminal portatif ou votre pièce d'identité. Autre arnaque, les escrocs proposent le remplacement payant des bacs de collecte de déchets. Ce démarchage est frauduleux car la Métropole ne fait pas payer le remplacement des bacs qui intervient uniquement à la demande de l'utilisateur notamment en cas de casse, perte, vol. Rappel important ! Les agents de la

Métropole ne sont pas habilités à percevoir de l'argent en direct ni à demander votre pièce d'identité.

Pour éviter les arnaques :

- Ne pas faire entrer d'inconnus - surtout ceux qui se présentent sans avoir prévenu auparavant - et privilégier l'utilisation d'un entrebâilleur ou d'un visiophone ;
- Vérifier l'identité du ou des visiteurs en exigeant par exemple une carte professionnelle (y compris si la personne porte un uniforme) ;
- Contacter l'administration ou le service dont se réclame la personne ;
- En cas de doute, appeler le 17 pour faire venir la police ou la gendarmerie.



Osez !

LE CAMPUS SUR UN PLATEAU

Lieu de savoir, d'apprentissage, de formation, le pôle universitaire de Mont-Saint-Aignan est aussi un lieu de vie où se croisent une multitude de populations, chacune avec des pratiques différentes. Jusqu'au 31 octobre, la Métropole en partenariat avec la Ville de Mont-Saint-Aignan proposent un questionnaire en ligne sur la plateforme JeParticipe pour imaginer le campus de demain. Il s'agit d'identifier notamment les besoins prioritaires, de comprendre les attentes selon les profils, de définir une feuille de route d'aménagement en associant les usagers. Les réponses recueillies permettront d'enrichir le diagnostic et d'orienter les futures actions : renaturation, mobilités douces, espaces de détente, services, lisibilité du campus, continuités piétonnes, sécurité. Ce questionnaire s'adresse à tous ceux qui fréquentent le campus, étudiants et enseignants, employés, habitants de Mont-Saint-Aignan, usagers occasionnels. À la fin du questionnaire, vous pourrez choisir de rejoindre un panel d'usagers volontaires. Ce groupe d'une trentaine de personnes sera mobilisé à partir de janvier 2027 pour travailler avec les équipes projet sur la suite de la concertation.

**Mon campus sur un plateau !
Imaginons le pôle universitaire
de demain :**



CHASSE AU GROS

Vous êtes amateur d'histoire, de patrimoine, de littérature, de Rouen et de sa région... et surtout d'énigmes ? Lancez-vous à la chasse au trésor "Emma et l'horloge perdue de Rouen". Pour tous et gratuite, cette chasse ouverte depuis le 16 septembre dernier vous propose de découvrir le lieu d'enfouissement d'une réplique du Gros-Horloge enterrée quelque part dans l'agglomération rouennaise. Cette œuvre a été réalisée par la plasticienne rouennaise Magali Foucault. Cette quête est animée par Emma Bovary, les énigmes étant d'ailleurs écrites dans le style de Gustave Flaubert. S'y croisent des personnages fictifs et réels, du passé ou contemporains.

Rendez-vous sur YouTube :
« Emma et l'horloge perdue de Rouen »

VENTE AUX ENCHÈRES

Samedi 10 octobre à l'Entrepôt à Rouen, participez à la première vente aux enchères queer au profit de l'association Le refuge. Une fondation qui accompagne et héberge les jeunes LGBT+ en rupture familiale. Profitez également des animations dès 18h : fanfare, drags queens et DJ set.

 le-refuge.org

PILE POÊLE

Portée par l'Ademe et la Métropole Rouen Normandie, la prime Fonds Air Bois vous aide à remplacer un vieux poêle/insert ou une cheminée à foyer ouvert. La prime est de 1 000 euros sans condition de ressources ou de 2 000 euros pour les ménages modestes et très modestes, cumulable avec d'autres aides existantes. Attention, pour en bénéficier il faut présenter des conditions et respecter quelques étapes. Le mieux est de prendre rendez-vous avec Énergies Métropole afin de vérifier l'éligibilité du projet et de bénéficier de l'accompagnement des conseillers.

**Pour prendre un rendez-vous avec
un conseiller France Rénov' :
02 76 30 32 32**



**energies.metropole-rouen-
normandie.fr**

CONFÉRENCE SUR L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

Dans le cadre du mois de l'économie sociale et solidaire (ESS), le Pavillon des transitions accueille la conférence « L'entreprise de demain : robuste et coopérative » par Olivier Hamant le jeudi 15 octobre à 19h.



PARC DES 4 SAISONS

L'édition automnale des 4 saisons du Parc se déroule les samedi 10 et dimanche 11 octobre au Parc naturel urbain du Champ des Bruyères, à Sotteville-lès-Rouen et Saint-Étienne-du-Rouvray. La ferme pédagogique ouvrira ses portes dès 11h et proposera différents ateliers pour toute la famille : ateliers créatifs, semis, découverte des ânes, construction d'un four néolithique... De 14h à 17h, rendez-vous au niveau de la halle (côté allée du Champ de Courses) pour d'autres découvertes : bricolage en famille, découverte du compostage, atelier plantation... Cet événement est l'occasion de montrer que la pratique du jardinage et la culture des légumes sont accessibles à tous, pour bénéficier d'une alimentation saine et du plaisir de se connecter à la nature.



metropole-rouen-normandie.fr

À VENDRE !

La Métropole propose régulièrement à la vente ou à la location des biens de son patrimoine immobilier. Cette démarche lui permet de soutenir les opérations de régénération urbaine tout en veillant à utiliser de manière raisonnée les terres agricoles et naturelles. Que vous soyez investisseur, entrepreneur, particulier primo-accédant ou non, consultez régulièrement la page dédiée à ces offres sur le site internet.



metropole-rouen-normandie.fr

ÇA ROULE

La Métropole poursuit ses travaux d'aménagements cyclables dans le cadre de l'itinéraire n°8 du Réseau Express Vélo (REV) reliant Bonsecours et Saint-Léger-du-Bourg-Denis à La-Neuveville-Chant-d'Oisel. Le 16 septembre dernier, la liaison cyclable entre Boos et

La Neuville-Chant-d'Oisel a été inaugurée. Un argument supplémentaire pour choisir le vélo, en toute sécurité et pour la préservation de l'environnement.

MÉTROPOLE AU FUTUR

Dans le cadre de la révision du Plan Local d'Urbanisme et du projet de territoire Rouen Métropole 2050, les habitants sont conviés à participer à la réunion publique qui se tiendra le 12 octobre à 18h30 au Pavillon des transitions. Il s'agit de poser les bases d'un aménagement durable et équilibré pour notre Métropole en répondant à l'urgence écologique, en assurant le bien vivre au quotidien et en affirmant les valeurs de solidarité, d'accueil et de rayonnement.

Infos : Pavillon des transitions, Quai de Boisguilbert, Rouen ou en visio via la plateforme Je Participe.



© DR

NATHALIE LESCAILLE

Escape game au stade de foot

Tu as la chance d'assister à un match de foot. Depuis les tribunes, tu vois tes joueurs préférés se passer le ballon. À la mi-temps, tu décides d'aller faire un tour dans les coulisses. Tu découvres la salle d'entraînement, les vestiaires, le bureau des entraîneurs... Des jeux autour du foot, des infos sur les coulisses et une histoire loufoque avec plusieurs fins selon tes choix. Dans ce livre, c'est toi le héros ou l'héroïne. À toi de résoudre les énigmes et de relever les défis pour déterminer la suite de l'aventure.

Éditions Bayard Jeunesse, 46 pages, 9,90 €



KOUMBA SIDIBÉ

Les voix inaudibles

Faites le tour du monde dans votre assiette, en restant à quai ! C'est le principe de ce nouvel ouvrage de la collection A la table de... comme une envie de vous embarquer vers des horizons savoureux, grâce à la collaboration des chefs de cuisine, des capitaines, des équipages... des principaux voiliers de l'Armada, d'hier à aujourd'hui.

Éditions Véronne, 114 pages, 13,50 €



MARC MEGANCK

Johnny Cash

Discofonie est une collection de textes consacrés à des albums qui ont marqué l'histoire du rock. L'ouvrage est consacré à l'album *At Folsom Prison*, de Johnny Cash. En 1968, Johnny Cash donne un concert à la prison d'État en Californie. Il a traversé des moments difficiles et frôlé la mort artistique. Fermeement décidé d'en finir avec son addiction aux amphétamines, il n'a eu d'autre choix que de se réinventer en se produisant dans un établissement de haute sécurité, devant 2 000 hommes potentiellement dangereux. *At Folsom Prison* est le résultat du processus de réappropriation de sa musique et de sa vie personnelle.

Éditions Densité, 128 pages, 15 €



ADRIEN BALBOA

Les larmes de Cassandra :

Les épigones de Roswell

Un an après le massacre inexplicable de sept membres d'une confrérie, Karl Vidal et son ex-compagne Roxanne Halma sont entraînés dans une enquête qui les confronte à d'étranges créatures venues d'ailleurs, liées aux événements de Roswell... Né à Mont-Saint-Aignan, Adrien Balboa a d'abord publié six nouvelles sur le web avant de commencer son premier roman, *Les veufs*, en 2017. Il est également l'auteur de la saga fantastico-horifique *Les larmes de Cassandra* débutée en 2019 avec La nouvelle résurrection et qui, avec *Les épigones de Roswell*, compte aujourd'hui cinq tomes.

Éditions Édilivre, 276 pages, 20,50 €



LAURA VALETTE

Pique-niques, l'art de déjeuner en plein air

Découvrez dans cet ouvrage ce qui se cache derrière "pique-nique", ce mot à résonnance contemporaine. En effet, l'art de déjeuner en plein air est illustré en peinture depuis le XVIII^e siècle. Le pique-nique se démocratise au cours du XIX^e siècle. Les artistes représentent alors des groupes de citadins, partageant un repas en plein air lors de promenades ou de loisirs dominicaux au sein d'espaces naturels. Ces scènes ne se limitent pas à illustrer un simple repas champêtre : elles témoignent d'un nouveau mode de vie fondé sur la détente, la sociabilité et une certaine réappropriation de la nature environnante.

Éditions des Falaises, 80 pages, 20,80 €



Sur les rails

Enfant, Victor Pognon était déjà passionné de trains électriques, inspiré et initié par ses deux grands-pères. *«Et puis à 20 ans, j'étais en train d'explorer les friches industrielles du territoire. Je suis entré sur le site SNCF de Sotteville-lès-Rouen, j'ai découvert les ateliers, les machines et je ne suis jamais reparti.»* En rejoignant l'association Pacific Vapeur Club, Victor est passé du modèle réduit à l'échelle 1. Le rêve devenu réalité, grandeur nature avec en bonus, un groupe de passionnés, tous hyper polyvalents. *«Il y a un esprit de corps chez nous, tous unis autour de la machine avec quelques spécialistes. Des thermiciens, des freinistes... mon truc à moi, ce sont les essieux !»* Depuis février 2026, Victor Pognon est devenu président de l'association Pacific Vapeur dont la vocation depuis 1983 est d'entretenir et de faire circuler du matériel ferroviaire historique avec

À la tête de l'association Pacific Vapeur Club, Victor Pognon recherche des bénévoles pour entamer le remontage de la légendaire locomotive à vapeur Pacific 231.

dans son giron trois locomotives à vapeur, une locomotive diesel et 14 voitures datées de 1929 à 1975. Pièce maîtresse de la collection, la Pacific 231, magnifique locomotive à vapeur classée monument historique en 1984, qui se retrouve au cœur de toutes les attentions après un long processus de révision entamé en 2020. *«On arrive au moment où on va commencer le grand remontage de la Pacific avec l'objectif de la faire rouler en fin d'année 2027. Nous allons*

avoir besoin d'ouvriers qualifiés bénévoles dans cinq catégories bien précises : des chaudronniers, des soudeurs, des usineurs pour machines manuelles, des tuyauteurs et des peintres industriels. Des personnes qui seront prêtes à nous rejoindre le samedi à Sotteville, à travailler en équipe et à faire partie d'une aventure humaine.»

Sans jamais manquer un aiguillage, la Pacific Vapeur Club envisage aussi de bâtir un écomusée du rail en réaménageant le site de Sotteville avec ses magnifiques hangars. *«Une manière de rapprocher la ville de son histoire ferroviaire.»* L'autre ambition est de faire circuler les machines plus régulièrement sur les réseaux avec du public à bord en travaillant avec les acteurs du tourisme. Deux projets à développer à toute vapeur !



En vidéo sur les réseaux



montri

Tous les
services déchets
de la Métropole réunis
dans **une application**



Gagnez des
récompenses
en triant



Consignes
de tri



Carte des points
de collecte



Calendrier
de collecte



Demandes
et signalements



Alertes et
notifications



Téléchargeable gratuitement :



métropole
ROUENNORMANDIE