

# Le Colporteur

Plus que de l'information...

MENSUEL GRATUIT D'INFORMATION • MARS 2018 • N°246

Actualités • 14 jours TV • Infos Pratiques • Agenda • Petites Annonces

## ACADOMIA

Comprendre, ça s'apprend

+ 3,4 points gagnés  
dans la matière suivie  
(enquête Consumer Lab  
juillet 2017)



Cours Particuliers à domicile (réduction d'impôts de 50%)

Stages de révisions en petits groupes

pendant les vacances

Renforcement scolaire en petits groupes dans nos locaux  
(2 heures par semaine mercredi ou samedi)

**3 agences : Valence, Montélimar, Annonay**

Tél : 04 75 56 75 44 • valence@acadomia.fr

## LA DRÔME VERSION BIO

### VALENCE

LE 1<sup>er</sup> RÉGIMENT DE SPAHIS ENDEUILLÉ  
P.6

### ÉCONOMIE

LA SFAM ACTIONNAIRE DE FNAC-DARTY  
P.18

### GASTRONOMIE

OÙ SONT LES CHEFFES ?  
P.17



Salon,  
bibliothèque,  
litterie, objets  
déco, luminaires,  
salle à manger,  
rideaux, tapis,  
mobilier **SUR**  
**MESURE** etc...

## MEUBLES CHALON

Maison de Décoration

Meubles Chalon • 1449, av Sadi Carnot • 07500 Guilherand - Granges • Tél. : 04 75 44 46 54

[www.meubleschalon.com](http://www.meubleschalon.com)



# EN 2018, RECYCLONS LE VERRE SANS MODÉRATION !



## // EN BREF \_

### CONCOURS DE BD

La cinquième édition des Rencontres de la BD proposées par Valence Romans Agglo aura lieu les 26 et 27 mai, à La Cartoucherie, à Bourg-lès-Valence. À cette occasion, le réseau des médiathèques organise un concours de planches de BD. Le jury décernera trois prix par catégorie : enfants (- de 12 ans), ados (12-16 ans), adultes, groupes enfants (- de 12 ans), groupes ados/adultes (+ de 12 ans). Les planches devront être déposées dans les médiathèques jusqu'au 12 mai. Règlement du concours et bulletins d'inscription disponibles sur rencontresbd.fr

**E**n 2017, près de 15 800 tonnes de verre – soit 31 kg par habitant – ont été collectées sur le territoire du SYTRAD (Syndicat de Traitement des déchets Ardèche Drôme) afin d'être recyclées. Cependant, 3 bouteilles sur 10 sont encore jetées dans le conteneur d'ordures ménagères et terminent en enfouissement ! C'est pourquoi le SYTRAD lance sur son site [www.sytrad.fr](http://www.sytrad.fr) sa première campagne de sensibilisation sur le tri des emballages en verre. En partenariat avec les collectivités en charge de la collecte des déchets, il mobilise ses habitants autour de ces emballages recyclables à l'infini mais encore trop présents dans la poubelle d'ordures ménagères.

### COMMENT FAIRE LE TRI CORRECTEMENT ?

Déposez le verre recyclable (bouteilles, bocaux, petits pots en verre...) dans le conteneur de tri vert, sans le laver. Ne mettez ni les couvercles ni les bouchons. Tous les autres objets en verre (verres à boire, vitres, miroirs, vaisselle, ampoules, néons, porcelaine, carrelage, pare-brise, ...) ne sont pas recyclables car ils ont une composition chimique différente du verre d'emballage qui rend impossible leur intégration au calcin utilisé dans les fours verriers. Ils sont à apporter dans les déchèteries où ils seront également valorisés. ♦

## ASSURANCE

## FOCUS SUR LA SAMIR : une mutuelle locale au service des entreprises et des particuliers

**La SAMIR, née en 1955 dans le cadre de la gestion des œuvres sociales des salariés des industries de la chaussure du secteur Romanais, rayonne principalement sur les départements Drôme et Ardèche afin d'améliorer l'accès aux soins des populations sur le bassin de vie de la vallée Rhodanienne. C'est la dernière mutuelle agréée localement.**

La SAMIR est une véritable mutuelle de proximité. L'adhérent bénéficie d'un interlocuteur identifié et disponible. On n'est pas en discussion avec le contact froid et impersonnel proposé par une plateforme téléphonique. Cette mutuelle à taille humaine permet l'investissement et la participation de chaque adhérent. Ses élus sont disponibles et accessibles pour répondre aux attentes de tous.

Une commission d'action sociale permet de statuer et d'intervenir en cas de difficulté ponctuelle d'une famille (pour une aide financière par exemple). La SAMIR s'efforce par ailleurs d'apporter, dans le respect des valeurs mutualistes, des réponses claires et accessibles, une écoute et des conseils personnalisés ainsi que des solutions conformes aux préoccupations et aux attentes des entreprises et des particuliers.

### SA PRIORITÉ ABSOLUE

Le maintien du lien social avec ses adhérents pour prévenir, protéger, soigner, aider et œuvrer au bien-être de tous. Afin de répondre à tous ces objectifs la SAMIR s'est structurée au sein de l'Union de Groupe Mutualiste ENTIS avec d'autres mutuelles partenaires pour répondre à l'ensemble des contraintes de son activité en mutualisant les compétences et les coûts.



### Assurance Habitation

ÊTES VOUS SÛR  
D'ÊTRE BIEN  
PROTÉGÉ ?

Jusqu'à  
3 mois  
offerts\*

### Notre garantie habitation :

Franchise personnalisable  
Assistance 24h/24, 7j/7  
Paiement mensuel  
des cotisations sans frais

### CONTACTEZ-NOUS :

En agence  
07  
Annonay - 8 rue Sadi Carnot - 09 75 90 96 18  
26  
Montélimar - 2 rue Paul Loubet - 04 75 51 04 31  
Romans-sur-Isère - 57 Place Jean-Jaurès - 04 75 05 30 25  
Saint-Vallier - 36 bis rue de Verdun - 04 75 23 32 76  
Valence - 7 rue Pasteur - 04 75 81 73 90

Par téléphone  
04 75 81 73 90

Par internet  
[www.mutuellesamir.fr](http://www.mutuellesamir.fr)

\*Offre valable du 01/02/2018 au 30/04/2018 pour tout contrat souscrit auprès d'un conseiller, voir modalités détaillées en agence.



## GASTRONOMIE : OÙ SONT LES CHEFFES ?

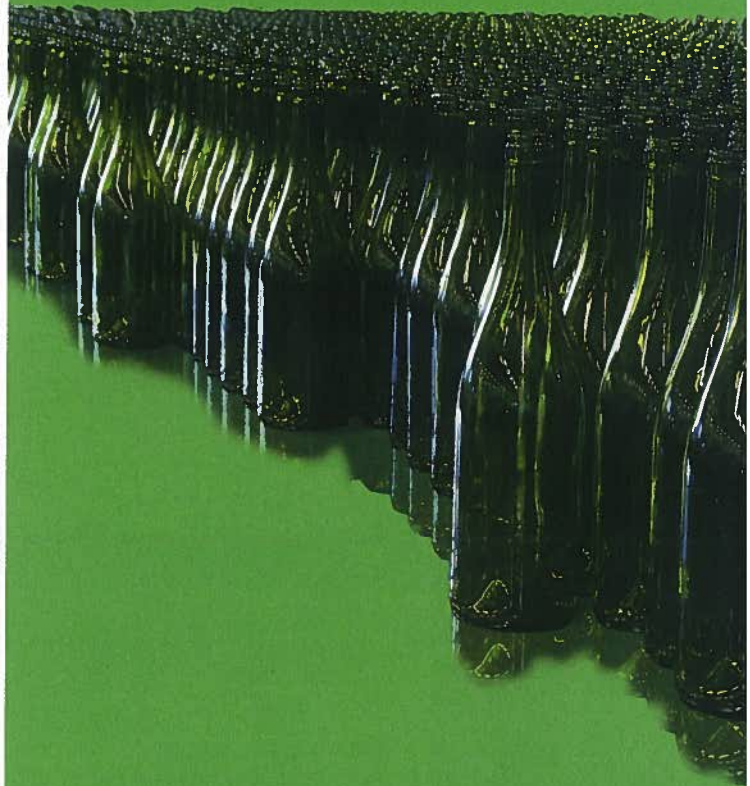
**La sélection du Michelin France l'a encore montré: dans les guides gastronomiques, classements, festivals et émissions culinaires, les cheffes restent très minoritaires, signe d'un plafond de verre encore bien présent.**

**M**arraine de cette édition 2018 du guide rouge, Anne-Sophie Pic est la seule femme à la tête d'un établissement trois étoiles en France. Seuls 17 des 621 restaurants étoilés (soit 2,7%) ont une cheffe à leur tête. "Ce n'est pas quelque chose que l'on prend en compte, les inspecteurs sont là pour vérifier la qualité de la cuisine, on ne regarde pas le sexe, ni l'origine, ni l'âge", déclare Michael Ellis, directeur international des guides Michelin. Une seule femme figurait dans les 70 nouveaux étoilés en 2017, aucune en 2016. Elles représentaient en 2017 moins de 5% des étoilés dans le monde (sur quelque 2800 restaurants) et ne sont que deux dans le classement des World's Fifty Best Restaurants. Elles sont toutefois de plus en plus présentes dans les écoles -et parfois majoritaires dans les formations de pâtisserie- et dans les cuisines, souligne Michael Ellis. "Elles ne sont pas forcément des chefs de cuisine, mais à mon avis c'est une question de temps avant qu'elles soient plus nombreuses à le devenir", estime ce Franco-Américain. Pourtant traditionnellement les femmes sont souvent celles qui font la cuisine à la maison, et historiquement, elles n'ont pas toujours été si rares au tableau d'honneur de la gastronomie, comme en témoigne la réputation des mères lyonnaises de l'entre-deux guerres.

### DU TEMPÉRAMENT POUR S'IMPOSER

Cette faible présence des femmes dans le paysage gastronomique donne lieu à un début de prise de conscience. "Les femmes ne sont pas médiatiques parce que les médias ne parlent pas d'elles et les investisseurs ne misent pas sur elles", juge la journaliste et auteure Maria Canabal, qui a lancé le Parabere Forum, un réseau de quelque 5.000 cheffes du monde entier. Selon elle, un frein à la présence de femmes peut être l'ambiance militaire des cuisines, ainsi que des "stéréotypes très ancrés". Pour Anne-Sophie Pic, "il y a aussi un facteur d'ordre sociétal": "quand la femme devient mère de famille, si elle n'est pas entourée, elle doit faire un choix". L'absence de visibilité des cheffes était au cœur d'un documentaire en 2017 de la réalisatrice Vérane Frédiani, dans lequel témoignait la cheffe triplement étoilée. "Cela m'a révélé la nécessité de parler un peu plus des femmes", indique Anne-Sophie-Pic. "Jusqu'à maintenant, j'ai tellement travaillé pour qu'on oublie que je suis une femme, c'est terrible à dire, pour que les hommes m'acceptent, en tant que chef dans le milieu", dit celle qui se présente sur son site comme une "chef" mais accepte volontiers qu'on lui donne du "cheffe". Toutes le reconnaissent, il faut avoir un fort tempérament pour s'imposer dans ce milieu. ♦

**Les emballages  
en verre sont  
recyclables  
à l'infini,  
s'ils sont triés !**



**#RecyclonsLeVerre**