

# AGENDA

## FESTIVAL DU BOIS (26-31 JUILLET)

Le programme est disponible!  
Consultez-le sur  
[www.festivaldubois.fr](http://www.festivaldubois.fr).  
Le SMVV sera présent le  
dimanche 31 juillet au village  
du festival à Hébécrevon.

## 73<sup>ÈME</sup> SEMAINE INTERNATIONALE DE CYCLOTOURISME

Le samedi 06 Août aura lieu le  
parcours « Les Gorges de la Vire,  
Montagne de Normandie » qui  
passera par : Tessy-sur-Vire, la  
Chapelle-sur-Vire, Les Roches  
de Ham, Condé-sur-Vire et  
Torigni-sur-Vire (qui sera étape et  
point d'accueil). À cette occasion,  
venez vous renseigner sur le stand  
réunissant l'Office de Tourisme  
du canton de Torigni-sur-Vire,  
le Point Information Tourisme de  
Tessy-sur-Vire et le SMVV.

## UNE GRANDE CHASSE AU TRÉSOR À 2 KM DE SAINT-LÔ!

Nous vous donnons rendez-vous  
pour le prochain événement  
touristique du Pays : l'ouverture du  
nouveau parc de loisirs « Le Trésor  
Normand », à la Barre de Semilly,  
le 9 juillet. Il sera implanté dans un  
champ de deux hectares de maïs  
permettant de faire une grande  
chasse au trésor d'une durée  
de 1h30. Une aventure unique  
à partager en famille!  
Deux parcours seront adaptés  
pour les enfants. Un pour les petits  
de 3 à 6 ans et un autre pour les  
plus grands de 7 ans et plus.

### Contact

**LE TRÉSOR NORMAND**  
Avenue de la Mazure (à côté du  
stade de foot) La Barre de Semilly  
**HORAIRES :**  
Ouverture tous les jours de 10h00 à  
19h00. Du 9 juillet au 31 Août et tous  
les weekends du mois de septembre  
Tél : 06 32 97 18 06  
[www.letresornormand.fr](http://www.letresornormand.fr)



## Nouveau : 12 livrets de jeux à découvrir !

► A partir du 2 juillet, les familles  
visitant la Vallée de la Vire et ses  
environs pourront découvrir au-  
trement le territoire en compa-  
gnie de Lili, la licorne verte.  
Pour cette 1<sup>ère</sup> opération, coor-  
donnée par le SMVV, 12 sites du  
Pays Touristique de Saint-Lô ont  
décidé de s'adapter au jeune pu-  
blic en mettant en place des livrets  
de visites ludiques. Visite origi-  
nale d'un monument religieux,

circuit de randonnée familiale,  
initiation à l'art contemporain...  
les thématiques sont variées mais  
l'objectif reste le même pour tous  
les membres de l'opération : Satis-  
faire les familles ■

Retrouvez la liste des sites partici-  
pants à l'opération dans la ru-  
brique « Familles-enfants » de  
notre site internet :  
[www.paystouristiquedesaintlo.com](http://www.paystouristiquedesaintlo.com)

## Le Pays Touristique de Saint-Lô est sur Facebook!

► Avec l'avènement d'Internet et  
du Smartphone, les modes de  
consommation des touristes ont  
profondément évolué ces dernières  
années. Les futurs  
vacanciers sont de  
plus en plus actifs  
dans la préparation  
de leurs voyages et  
l'avis de leurs pairs  
joue un rôle détermi-  
nant dans le choix de  
leur destination. Face à de telles  
évolutions, notre présence sur les  
réseaux sociaux est fondamentale  
pour améliorer la notoriété et la  
promotion de notre destination.  
Plus d'un français sur deux a un  
compte Facebook, dont 20 mil-  
lions sont des membres actifs. Ce  
grand réseau social, véritable média  
à part entière connu dans le  
monde entier, est utilisé notam-  
ment par les professionnels du

« Notre présence  
sur les réseaux  
sociaux est  
fondamentale pour  
améliorer notre  
notoriété »

tourisme pour faire la promotion  
d'une destination, d'une activité,  
d'un site touristique.  
C'est pourquoi nous avons le plaisir  
de vous annoncer la  
création de la page  
Facebook consacrée  
au Pays Touristique  
de Saint-Lô. En de-  
venant « Fan » de  
notre page, vous  
pourrez en suivre  
l'actualité, et être averti des événe-  
ments dans la Vallée de la Vire et  
ses environs.

facebook

N'hésitez plus, et devenez fan de  
notre page « Pays Touristique de  
Saint-Lô » ! ■

Contact  
PAYS TOURISTIQUE DE SAINT-LÔ  
ANNIE PEROT  
709 promenade des Ports  
50 000 SAINT-LÔ  
Tél. 02 33 72 56 73  
perot.smvv@orange.fr

JUILLET 2011 N°9

# Au fil de LÔ...

Lettre du Syndicat Mixte du Val de Vire

EAU  
ENVIRONNEMENT



ACTU

## Reméandrage L'étude présentée au comité de pilotage!

► L'étude menée par la Fédération de  
pêche de la Manche sur les projets de  
reméandrage a été présentée au co-  
mité de pilotage en mai dernier.  
Quatre méandres étaient concernés  
initialement, « mais celui qui corres-  
pond à la confluence de la Joigne et de  
la Vire est trop proche de  
la ligne de chemin de fer »  
explique Fabien Goulmy,  
responsable du dossier à  
la Fédération. « Il a été  
très vite jugé impossible d'y faire des  
travaux ». A Candol, le projet de re-  
méandrage de la Vieille Vire a été  
mis en attente par le comité. « Il n'au-  
rait d'intérêt écologique que si l'on  
arasait le barrage » continue Fabien  
Goulmy. « Il faut donc attendre que  
ce sujet soit débattu. »

A la Barberie, près du pont de Gour-  
faleur, le méandre que le Fumichon

emprunte en partie pour rejoindre la  
Vire présente par contre un intérêt  
certain car sa remise en service par  
des travaux peu importants favoriserait  
le retour des truites de mer et des  
saumons. Le comité a donc donné un  
avis favorable et la décision finale sera  
prise en octobre lors de la  
prochaine réunion de la  
Commission Locale de  
l'Eau. Si la CLE allait dans  
le même sens, les travaux  
pourraient débuter en 2013.

Enfin, au lieu-dit Les Vesquats, situé en  
amont de la station de pompage de  
Fumichon, l'ancien méandre reste très  
visible mais ne possède plus aucune  
connexion avec la Vire. En raison de  
l'ampleur des travaux, le projet a été mis  
en veille. L'étude étant prête et validée, il  
serait aisé de passer à l'action en cas de  
besoin. ■

« La décision  
finale sera prise  
en octobre »

### Félicitations

Roland PINEL,  
élu vice-président du SMVV,  
charge de la commission eau en  
remplacement de  
Jean-Pierre ENGERRAND,  
démissionnaire

## Suivi de la qualité des eaux

► En 2010, le SMVV a réalisé le suivi  
de la qualité physico-chimique des  
eaux de 6 affluents de la Vire  
moyenne : Drôme, Gouvette, Mar-  
cran, Joigne, Dollée et Jouenne. Un  
prélèvement a été effectué une fois  
par mois et envoyé au laboratoire dé-  
partemental pour analyse. Les me-  
sures de température et d'oxygène  
ont été faites sur place. La Joigne et le  
Marcran ont dépassé le seuil du «  
bon état » en août et septembre pour  
les matières phosphorées. À cette pé-  
riode, les rejets des stations d'épura-  
tion sont moins dilués par les débits.  
La Drôme et la Dollée ont dépassé la  
valeur guide de 25 mg de nitrates/l  
d'eau pendant 6 mois, mais tous les  
prélèvements sont inférieurs au seuil  
du « bon état » fixé à 50 mg/l. Pour la  
plupart des paramètres, la Gouvette  
était en bon voire très bon état en  
2010. ■

(Résultats complets à retrouver sur  
notre site internet : [www.sage-vire.fr](http://www.sage-vire.fr)).

C'est dans la retenue du Semilly que Saint-Lô puise la quasi totalité de sa production.



DOSSIER

# L'eau potable à la trace

**D'OÙ VIENT L'EAU QUI COULE DU ROBINET, LORSQU'ON SE TROUVE À SAINT-LÔ, SAINT-CLAIR-SUR-ELLE OU LA MEAUFFE ? IL FAUT PARFOIS REMONTER DES CENTAINES DE KILOMÈTRES DE CANALISATION POUR TROUVER LA RÉPONSE.**

► Saint-Lô (1 900 000 m<sup>3</sup> par an) et Saint-Clair-sur-Elle (1 000 000 de m<sup>3</sup> par an) sont les deux plus gros syndicats producteurs, distributeurs et revendeurs d'eau potable sur le territoire du SMVV. Ils sont aussi assez représentatifs des différences qui existent entre syndicat urbain et rural. Si le premier a besoin de 250 km de canalisations pour servir 13 000 abonnés, le second fournit 7 500 abonnés avec 550 km de tuyaux! Saint-Clair prend en rivière les deux tiers de sa production à Saint-Jean-de-Savigny

et le tiers restant est capté dans une source peu profonde à Couvains. A Saint-Lô, c'est dans la retenue d'eau du Semilly qu'est pompée la quasi totalité de la production, le complément étant assuré par une prise d'eau dans le Fumichon... et dans la Vire lorsque les niveaux sont trop faibles ailleurs. « *Nous évitons le plus possible, explique Dominique Loyant, directeur technique à Saint-Lô Agglomération. C'est une eau plus longue à traiter et la prise d'eau est éloignée de 4 km de l'usine de traitement. Elle nous coûte donc plus cher.* »

## Un accord sur les pics

Autre énorme producteur manchois d'eau potable (3 500 000 m<sup>3</sup> par an) fournissant nombre de communes du secteur, le Sympec utilise la réserve d'eau souterraine s'étendant sous Marchesieux et Sainteny. Mais il dessert les communes de la côte et se heurte à des pics de consommation très forts au mois d'août. Inversement, à cette période à Saint-Lô on consomme moins. « *Notre pic se situe plutôt en septembre quand le Sympec n'est plus en surconsommation. Nous sommes donc en train d'élaborer un projet d'infrastructure commune pour s'échanger de l'eau à des périodes délicates.* » ■

Pas toujours facile de savoir exactement d'où vient l'eau que l'on consomme.



## D'autres petits producteurs

La plupart des petits syndicats d'eau potable ont cessé leur production pour des raisons de normes et de coût de traitement (voir aussi ci-contre rubrique A la loupe). Ils se sont rattachés aux réseaux voisins. D'autres produisent un peu et complètent leurs besoins en achetant à d'autres syndicats. C'est le cas de Saint-Jean-de-Daye et de la Chapelle-Enjuger. La Meauffe et Pont-Hébert produisent encore, mais en 2012, ces communes seront raccordées au Sympec.

## A LA LOUPE

DE L'EAU SOUS HAUTE PROTECTION

**Afin de finaliser l'étude de mise en place d'un périmètre de protection autour d'une prise d'eau, le Syndicat intercommunal d'alimentation en eau potable de Saint-Clair-sur-Elle (SIAEP) a demandé l'appui technique du SMVV.**

Pour le captage d'eau dans l'Elle, à Saint-Jean-de-Savigny, l'étude commencée en 1999 n'est pas encore aboutie. Mais à Couvains, où le syndicat capte une source qui assure un tiers de sa production, le périmètre de protection est déjà en place depuis 2004, et le SMVV a été contacté par Roland Pinel, président du SIAEP afin de fournir un appui technique. Il faut

« **Nous espérons achever l'étude de Saint-Jean-de-Savigny fin 2011 et commencer la mise en place du périmètre en 2012.** »

reconnaître que mettre en place ce type de périmètre n'est jamais une mince affaire. Pour exemple, celui de Couvains est composé d'un périmètre de « *surveillance renforcée* » de 189 hectares, d'une zone plus étroite de 80 hectares dite « *périmètre rapproché complémentaire* » et d'un « *périmètre rapproché sensible* » de 20 ha. « *C'est une zone dans laquelle on ne peut autoriser la culture de maïs, l'épandage de fumier et la présence de bétail de décembre à mars, explique Roland Pinel. Tout cela pour protéger la source ou le lieu de la prise d'eau, bien entendu.* Le cœur du dispositif sur 0,44 ha est appelé « *périmètre immédiat* ». « *Nous espérons achever l'étude de Saint-Jean-de-Savigny fin 2011 et commencer la mise en place du périmètre en 2012.* »



Roland Pinel face à l'usine de traitement d'eau potable de Couvains.

JUILLET 2011 N°9

# Au fil de Lô...

Lettre du Syndicat Mixte du Val de Vire

L'INFO TOURISTIQUE



EDITO

En 2011, 1 100 ans après la signature du traité de Saint-Clair-sur-Epte, qui marque la première étape de la création du duché de Normandie, la Normandie célèbre l'anniversaire de cette création. Le Pays Touristique de Saint-Lô se devait de participer à cet anniversaire en créant un événement unique.

Fêter la Normandie et faire rayonner son patrimoine culinaire par la création d'un gâteau d'anniversaire géant : une buche de 30 mètres! 7 restaurateurs de l'Assiette de Pays se sont mobilisés pour réaliser ce gâteau gigantesque et se sont retrouvés dans le cadre majestueux de la galerie d'honneur du château des Matignon le 16 mai 2011 à Torigni-sur-Vire pour l'assembler sous les yeux du public et l'offrir aux personnes présentes. Un événement exceptionnel estampillé « Happy Birthday Normandie! »

**Daniel JORET,**  
Président de la Commission  
Tourisme du SMVV

## Une aventure extraordinaire!

L'objectif des 7 restaurateurs était de faire une grande buche en forme de rame et de travailler pour la 1ère fois avec les autres chefs labellisés Assiette de Pays. Partir sur un projet ensemble de A à Z : une aventure extraordinaire comme l'indiquait Philippe Lecordier dans le reportage tourné par Normandie TV, à voir sur notre site [www.paystouristiquedesaintlo.com](http://www.paystouristiquedesaintlo.com) dans la rubrique « actualités »!

Le SMVV/Pays Touristique Saint-Lô remercie les sept restaurateurs qui ont participé au 1 100<sup>ème</sup> anniversaire de la Normandie en réalisant « La Bûche de Rollon » et il vous invite à aller déguster « l'Assiette de Pays » dans les dix établissements du Pays Touristique de Saint-Lô labellisés « Assiette de Pays ».



## PAS D'ANNIVERSAIRE SANS GATEAU Une bûche géante de 30 mètres!

Réalisé par 7 chefs labellisés « Assiette de Pays », ce gâteau d'anniversaire au parfum de Normandie mesure 30 mètres de long et a nécessité près de 45 heures de travail.

► 450 œufs, 18 kg de sucre, 15 l de lait, 18 kg de farine, 8 kg de beurre, 20 kg de pommes et 12 litres de cidre ont été utilisés pour fabriquer cette performance.

**Les 7 CHEFS**  
**Philippe Lecordier**  
Le Péché Mignon à Saint-Lô

**Patrick Rose**  
La Grignotière  
à Saint-Pierre de Semilly

**Pascal Delozier**  
La Petite Auberge à Candol

**Ludovic Coquoin**  
Le Toucan à Saint-Lô

**Yann Auger**  
La fleur de Thym  
à Saint-Pierre de Semilly

**Emilien Rose**  
La Cigale / La Gonivière  
à Saint-Lô

**Benoit Schillewaert**  
La Table de Louis à Agneaux

La recette conçue par les chefs était la suivante : Une génoise imbibée d'un sirop de cidre, à l'intérieur une crème caramélisée avec des pommes, accompagnée d'une crème mouseline avec de la confiture de lait. Le nom du premier chef viking, Rollon, véritable fondateur de la Normandie, fut donné par les chefs de cuisine.

Les photos du reportage sont à retrouver sur notre site internet et notre page Facebook!

