

Côtes d'Armor

MAGAZINE

L'eau en Côtes d'Armor
**Une richesse
à préserver**



La Vallée des Saints
à Carnoët



16



22



26



36

À VOIR

4

- 4 ▶ ZAPPING
- 6 ▶ 60 JOURS EN IMAGES
- 8 ▶ À VENIR
- 9 ▶ LA FÊTE DU TOUR

À LA UNE

10

- 10 ▶ L'eau, une richesse à préserver

À SUIVRE...

INITIATIVES COSTARMORICAINES

14

- 14 ▶ Les craquelins Margely à Plumaudan
- 15 ▶ Seismo Wave, lauréat des Oscars des entreprises

E BREZHONEG

16

- 16 ▶ Le Léguer, classée rivière sauvage

À SUIVRE...

ACTIONS DÉPARTEMENTALES

17

- 17 ▶ La dématérialisation des procédures de marchés publics
- 18 ▶ Le parcours du Tour passé au peigne fin
- 19 ▶ La Roche-Jagu et le Département, une aventure commencée il y a 60 ans
- 20 ▶ L'association Agir accompagne les agriculteurs
- 21 ▶ Le centre Europ'Armor fête l'Europe
- 22 ▶ La sécurité routière avec Jean-Yves de Chaisemartin
- 23 ▶ Le Département investit pour vous

À DÉCOUVRIR

24

- 24 ▶ L'ossuaire de Runan
- 26 ▶ Des travaux très pratiques à l'UCO de Guingamp
- 27 ▶ Sylvain Sury redonne vie au petit patrimoine
- 28 ▶ Les Échos de l'Écroûé à la maison d'arrêt de Saint-Brieuc.
- 30 ▶ Sur les traces des anciens carriers

AH SI J'ÉTAIS...

32

- 32 ▶ Christophe Le Fur, chef étoilé

À PARTAGER

33

- 33 ▶ Enora Le Guennec, championne de roller
- 34 ▶ La Vallée des Saints à Carnoët
- 36 ▶ Le pain
- 37 ▶ Mots fléchés par Briac Morvan

PORTE-PAROLE

38

- 38 ▶ L'expression des groupes politiques du Conseil départemental

Version numérique,
À voir / À écouter

+SUR
cotesdarmor.fr



Les 5 Maisons du Département

Retrouvez nos services près de chez vous

<p>OUVERTURE</p> <p>Du lundi au vendredi 8h30 - 12h30 13h30 - 17h30</p>	<p> SAINT-BRIEUC 76 A et 76 B rue de Quintin Action sociale Enfance / Prévention 02 96 60 86 86 Espace autonomie 02 96 77 68 68</p>	<p><i>Site de St-BRIEUC</i> Couronne 2 rue Camille Guérin Action sociale Enfance / Prévention 02 96 60 80 60</p>	<p><i>Site de LAMBALLE</i> 13 et 17 rue du Jeu de Paume Action sociale Enfance / Prévention 02 96 50 10 30 Espace autonomie 02 96 50 07 10</p>	<p> DINAN 2 place René Pleven Action sociale Enfance / Prévention 02 96 80 00 80 Espace autonomie 02 96 80 05 18</p>
<p> LANNION 13 bd Louis Guilloux Action sociale Enfance / Prévention 02 96 04 01 04 Espace autonomie 02 96 04 01 61</p>	<p> GUINGAMP 9 place Saint-Sauveur Action sociale Enfance / Prévention 02 96 40 10 30 Espace autonomie 02 96 44 85 25</p>	<p><i>Site de ROSTRENEN</i> 6 B rue Joseph Pennec Action sociale Enfance / Prévention 02 96 57 44 00 Espace autonomie 02 96 57 44 66</p>	<p><i>Site de PAIMPOL</i> 11 bis rue Nicolas Armez Action sociale Enfance / Prévention 02 96 55 33 00 Espace autonomie 02 96 20 87 20</p>	<p> LOUDEAC Rue de la Chesnaie Action sociale Enfance / Prévention 02 96 28 11 01 Espace autonomie 02 96 60 21 06</p>

Pour suivre toute l'actualité du département...

cotesdarmorleDepartement
 @cotesdarmor22

+cotesdarmorfr
 Departementcotesdarmor

cotesdarmor.fr





Innover pour améliorer votre quotidien!

Le budget du Conseil départemental s'élève à près de 650 Millions d'Euros. Parce que c'est de l'argent public, parce que c'est votre argent, nous sommes vigilants à chaque euro dépensé.

Chaque euro dépensé doit être utile. Cette gestion saine et rigoureuse nous permet de ne pas augmenter d'un seul euro vos impôts.

Cela passe par une réduction forte des dépenses liées à notre structure car nous considérons que nous devons d'abord nous appliquer les efforts à nous-même avant de les demander aux autres.

Plus encore, c'est un devoir ! C'est un engagement et les engagements ça se respecte !

Pour réduire nos dépenses, nous misons aussi sur l'innovation.

Je pense par exemple à la rénovation des bâtiments du Département qui réduira de plus de 50 % l'énergie consommée, et donc la facture correspondante.

En suivant la même logique nous construisons et rénovons désormais l'ensemble des collèges costar-

moricains en haute qualité environnementale afin que nos dépenses profitent directement aux élèves plutôt qu'au fonctionnement des locaux.

Enfin, nous menons actuellement un projet structurant qui verra la dématérialisation, en lien avec nos fournisseurs, des plus de 300 000 courriers liés à la facturation. Nous diminuerons ainsi drastiquement notre consommation de papier et nos coûts de gestion, tout en préservant l'environnement.

Et ce ne sont là que quelques exemples ...

Notre conviction, c'est que faire mieux avec moins est toujours possible, en nous basant sur notre expérience et en concentrant notre énergie sur ce qui vous est réellement utile pour continuer à améliorer votre quotidien! ◀

Président du Département des Côtes d'Armor,
Député européen

Une 4^e fleur pour Pleudihen-sur-Rance

Le 7 mars à Paris, David Boixière, maire de Pleudihen-sur-Rance, s'est vu remettre le label 4 fleurs par Paul Roncière, président du Conseil national des villes et villages fleuris. Voilà récompensé le travail de la municipalité et des habitants pour embellir la petite cité. Pleudihen rejoint ainsi en Côtes d'Armor les communes de Lannion, Saint-Brieuc, Pontrieux et Saint-Gilles-Vieux-Marché.



D.R.

Venez donner votre sang



PHOTO THIERRY JEANDOT

Donner son sang est un acte solidaire et citoyen. Rendez-vous les 14 et 15 juin à l'hôtel du Département, 9 place du général de Gaulle à Saint-Brieuc, pour deux journées ouvertes

à tous les donneurs. La collecte aura lieu de 10h30 à 13h et de 14h30 à 18h30. Par ailleurs, des collectes sont organisées tout au long de l'année aux quatre coins du département. Pour savoir où et quand donner, il suffit d'aller sur le site de l'Établissement français du sang : dondesang.efs.sante.fr. Enfin, vous pouvez également donner à la Maison du don, à l'hôpital Yves Le Foll à Saint-Brieuc, toute l'année sur rendez-vous au 02 96 94 31 13.

Journée mondiale contre la maltraitance des personnes âgées

La maltraitance des personnes âgées est le préjudice résultant d'une multiplication de négligences, de gestes singuliers et répétés, ou d'une absence d'actions appropriées, qui se produisent dans une relation où il devrait y avoir de la confiance. Le centre d'écoute de la maltraitance Alma22 (Association de lutte contre la maltraitance) organise deux temps forts pour évoquer ce problème sociétal majeur. Le premier porte sur l'axe prévention, à travers un programme de sensibilisation auprès des professionnels des services et des soins à domicile. Le deuxième axe consiste en l'ouverture exceptionnelle en continu, le 15 juin de 9h à 19h, du centre d'écoute d'Alma Côtes d'Armor, qui recueille les signalements de maltraitance. Le numéro de téléphone est le 02 96 33 11 11. On peut également appeler le numéro national au 3977.

Facebook, Twitter ou Instagram Suivez-nous sur les réseaux sociaux!



Pour rester en contact avec le Département et suivre l'actualité, rejoignez-nous sur les réseaux sociaux. Pour les fans de photos, rendez-vous sur notre compte Instagram Département des Côtes d'Armor, avec de belles images des quatre coins du département. Sur notre compte Twitter @cotesdarmor22 suivez l'actualité en direct avec nos live-tweets, et retrouvez toutes nos vidéos et les vidéos des reportages de la chaîne Tébéo sur notre page Facebook Côtes d'Armor Le Département.



« Escape game » au Zooparc, l'âme du dieu tigre

Le Zooparc de Trégomeur propose cette saison son « *escape game* », tous les samedis jusque fin juin, puis tous les jours du 7 juillet jusque fin août. Les joueurs viennent en équipe (de 4 à 5 personnes) et se trouvent enfermés dans la ferme Thaï pendant 60 min. Ils doivent résoudre une énigme pour parvenir à sortir de la pièce dans le temps imparti. L'histoire implique une boîte mystérieuse appartenant au sage "Jin Mao". Selon la légende, celle-ci contiendrait l'âme du Dieu Tigre. Invisible et foudroyant quiconque croyant l'apercevoir, il confère son pouvoir à ses congénères en cas de danger imminent. Les joueurs devront retrouver tous les éléments et invoquer le Dieu Tigre pour mettre fin au braconnage et ainsi sauver le tigre en danger. Toute personne invoquant le Dieu Tigre doit parvenir à la fin du rituel dans les 60 minutes, au risque de perdre sa propre âme dans cette ancienne ferme...

► zoo-tregomeur.com



PHOTO THIERRY JEANDOT



DR

Sur la TNT, l'actualité des Côtes d'Armor

Chaque semaine, le magazine traitant de l'actualité des Côtes d'Armor est diffusé, via la TNT, sur les chaînes Tébéo, TVR35 et Tébésud, sur l'ensemble du territoire costarmoricain. Présenté par Mathilde Quéméner, il traite l'actualité locale dans tous ses aspects — économie, culture, sports, vie associative, etc. — dans le cadre d'un partenariat entre le Département et Tébéo. Diffusion sur Tébéo et Tébésud le samedi à 18 h, le dimanche à 11 h 15 et 20 h 30, le lundi à 9 h 30 et 22 h 15 et le mardi à 18 h 45, et sur TVR35 le samedi à 18 h, 19 h 45 et 21 h 30, et le dimanche à 11 h et 13 h 30.

L'histoire de Pléneuf-Val-André

Native du Val-André, Annick Bourdais a édité un livre retraçant l'histoire de la station balnéaire de Pléneuf-Val-André à travers celle des pensions de famille et des hôtels qui ont contribué à l'essor de la petite cité de la côte de Penthièvre. Dans un « *guide répertoire* » extrêmement bien documenté et illustré, ponctué d'anecdotes, l'auteure nous invite à découvrir l'histoire de la petite station fondée au XIX^e siècle par Charles Cotard. Du pittoresque port de Dahouët, en passant par la plage des galets bleus, jusqu'à la pointe du Verdelet, défilent des paysages, des hôtels, des pensions de famille et des villas qui ont fait ou font encore la renommée de Pléneuf-Val-André.



► 250 pages, 34,90 €. Maison de la presse et Office de tourisme de Pléneuf



PHOTO THIERRY JEANDOT

Tous à Terralies!

Plus de 25 000 visiteurs sont attendus à Terralies, le salon de l'agriculture des Côtes d'Armor, les 25, 26 et 27 mai. Au programme: découverte de l'agriculture d'aujourd'hui, expositions et concours de bovins, matériel agricole, dégustations de produits de nos terroirs et mini ferme pour petits et grands. Sur le stand du Département, une exposition sur les espaces naturels sensibles, des ateliers de construction de nichoirs à insectes avec l'association War dro an natur, un parcours sensoriel et un quiz vidéo. Terralies, c'est l'occasion de rencontrer les agriculteurs et de voir – et déguster – le meilleur de leurs productions.

► terralies.com

JEUDI | **15**
FÉVRIER
Saint-Brieuc

Réunir en un même lieu toutes les offres de formation proposées par les établissements publics du bassin de Saint-Brieuc. Tel est le principe du Carrefour des formations qui a réuni une vingtaine d'établissements publics à la salle de Robien à Saint-Brieuc. Une étape importante dans le parcours d'orientation de nombreux élèves.



PHOTO THIERRY JEANDOT



PHOTO BRUNO TORREBIA

1^{er} | JEUDI
MARS
Lannion

C'est par un froid sibérien et sous la neige que s'est déroulée l'étape lannionnaise des Eurolympiques de canoë-kayak, sur le stade d'eau vive de Lannion. Les Eurolympiques réunissent les 200 meilleurs jeunes kayakistes d'Europe en slalom (15 nations représentées) dans une compétition en trois étapes : les Roches du Diable dans le Finistère, puis Lochrist dans le Morbihan et enfin Lannion.

JEUDI | **8**
MARS
Saint-Brieuc

Propriété du Département, la villa Rohannec'h à Saint-Brieuc a accueilli, du 7 au 9 mars, des étudiants de l'Ecole européenne supérieure d'art de Bretagne (EESAB), dans le cadre d'un workshop en trois sessions : du 4 au 6 octobre, du 7 au 9 mars et du 25 au 29 avril. Par cette démarche, le Département souhaite développer à Rohannec'h l'idée de fabrique artistique.



PHOTO THIERRY JEANDOT

VENDREDI | 16 MARS

Bégard

Vendredi 16 mars, Alain Cadec, président du Département et Brigitte Balay-Mizrahi, vice-présidente en charge de l'éducation, ont posé la première pierre du futur collège de Bégard. D'une capacité de 500 élèves, le nouvel établissement sera livré pour la rentrée scolaire 2019-2020. Notons que 90 % des entreprises intervenant sur le chantier sont costarmoricaines et qu'une partie des menuiseries sera réalisée avec du bois issu de la forêt départementale d'Avaugour-Bois-Meur, ce qui permet une gestion locale et un suivi optimal de la filière bois costarmoricaine. Coût total de l'opération : 11 M€ entièrement financés par le Département.



PHOTO THIERRY JEANDOT

30 | VENDREDI MARS

Gouarec

Quelque 800 collégiens ont participé à la Dictée du Tour, organisée en amont du Tour de France, à Perros-Guirec, Guerlédan, Plouguenast, Moncontour, Lamballe, Gouarec et Plouha. Pour l'occasion, les conseillers départementaux ont endossé le rôle du professeur, comme ici à Gouarec avec Gérard Blégéan, vice-président du Département en charge de la jeunesse et des sports. Les huit gagnants découvriront les coulisses du Tour lors de son passage à Mûr-de-Bretagne, le 12 juillet. Et le moins que l'on puisse dire, c'est que les collégiens ont dû avaler quelques bosses pour tenter le zéro faute !



D.R.

VENDREDI | 30 MARS

Saint-Brieuc

À l'invitation du Département, 46 collégiens venus de cinq établissements ont participé à une journée de sensibilisation à l'égalité femmes / hommes. Les élèves, membres du conseil de vie collégienne ou particulièrement investis dans la vie de leur établissement, venaient des collèges publics de Plestin-les-Grèves, Plérin, Plouagat et Perros-Guirec, et du collège privé de Mûr-de-Bretagne. Accueillis par Alain Cadec, président du Département, Brigitte Balay-Mizrahi, vice-présidente en charge de l'éducation et Brigitte Kieffer, directrice d'académie.



PHOTO THIERRY JEANDOT

SAMEDI 12, DIMANCHE 13 MAI

Chœurs polonais

Lamballe et Dinan

Pour la première fois en Bretagne La Chorale des Mineurs Polonais de Douai se produira à Lamballe et à Dinan. Ce cœur d'hommes qui sillonne la France et



l'Europe interprète dans plusieurs langues des chants baroques, classiques, romantiques et contemporains. Une rencontre avec les gens du Nord, la mine, les corons, c'est ce que propose le Comité des Fêtes de Maroué dans le cadre de son 70^e anniversaire. Concerts le samedi 12 mai à 20 h à l'église Saint-Jean à Lamballe, et le dimanche 13 mai à 18 h à l'église Saint-Sauveur à Dinan.

SAMEDI 19 MAI

Mystères d'Armor

Châtaudren-Plouha

Rendez-vous à partir de 9 h au Bureau d'information touristique de Châtaudren pour vous immerger dans une enquête grandeur nature au cœur du Moyen-Âge, sur les traces du trésor du Roy Audren. Munis d'une bonne paire de chaussures de marche, d'un calepin et d'un crayon, résolvez seul ou en équipe les nombreuses énigmes qui vous mèneront jusqu'aux falaises de Plouha. Véhicule indispensable. Plusieurs départs entre 9 h et 12 h 30.

►► **Adulte 10 €, enfants 5 € (gratuit moins de 7 ans)**



SAMEDI 26, DIM. 27 MAI

Le 1^{er} printemps de Bon-Repos

Saint-Gelven



L'association Racines d'Argoat, qui organise chaque année le fameux son et lumières de l'abbaye de Bon-Repos et l'association du Festival des chanteurs de rue de Quintin, unissent leurs efforts pour proposer une fête du printemps originale, dans le cadre majestueux

de l'abbaye. Concert le samedi soir (6 €) avec plusieurs groupes de chanteurs de rue. Le dimanche, déjeuner (11 €) suivi de nombreuses animations et concerts gratuits pour petits et grands.

►► **+ d'info et réservations sur bonrepos.bzh**

DU 24 AU 27 MAI

Beauport en voix

Paimpol

Quatre jours de chants en musique ou a capella dans le cadre somptueux de l'abbaye. Au programme : jazz, big band vocal, musiques traditionnelles, chants a capella, folk tunisien, musiques du monde, etc. Une balade qui nous plonge dans la diversité des influences à travers la musique vocale.

►► **Programme et tarifs sur abbayebeauport.com**



PHOTO THIERRY JEANDOT

SAMEDI 9 JUIN

ZikaRoz

Quintin

Première édition pour ce nouveau festival dédié au jazz, au blues et aux musiques du monde, dans le superbe cadre du parc Roz Maria de Quintin. Au programme : jazz manouche avec Vendredi 13 ; blues/rock avec Hofmann Family Blues Experience ; musiques tziganes d'Europe de l'Est avec « Pas d'nom, pas d'maison ». Début du concert à 18 h 30.

Le tout sera précédé à partir de 15 h d'une balade musicale gratuite avec l'école de musique intercommunale du Mené, le Moulin à sons, et des professeurs et élèves de l'école de musique de Quintin.

►► **Tarif concert du soir : 12 € (2 € moins de 12 ans). Zikaroz.fr**



DU 19 AU 21 JUIN

Jeux nationaux de sport adapté jeunes

Mûr-de-Bretagne-Guerlédan

Le sport adapté est destiné à des pratiquants souffrant de troubles mentaux ou psychiques. 250 jeunes de la France entière sont attendus au complexe sportif départemental de Guerlédan. Au programme : kayak, pétanque, jeux d'opposition (combats), biathlon, escalade ou encore parcours du combattant. Les jeux nationaux de sport adapté jeunes sont une manifestation nationale non compétitive. Une manifestation organisée par le Comité départemental de sport adapté, avec le soutien du Département.

►► **+ d'info sur cdsa22.com**

SAMEDI 30 JUIN, DIMANCHE 1^{er} JUILLET

Festival du tambour

Saint-Brieuc et alentours



D.R.

L'École française du Tambour accueillera des groupes de tambours et de percussions venant de toute la France. Le point central d'animation sera la place de la Grille. Le tambour occupera la rue pendant deux jours. En complément, un vide grenier sera organisé le samedi après-midi et le soir vous pourrez vous restaurer place de la Grille en écoutant les différents spectacles proposés. Le dimanche matin, à l'amphithéâtre du Sacré Cœur, sera organisé le concours national instrumental.

►► **Programme complet sur tamboursde89.org**

DU 7 AU 12 JUILLET

LE RANDO-TOUR

Pays de Saint-Brieuc



L'association Patrimoine et Découvertes vous attend pour la 3^e édition du « Rando-Tour de la baie de Saint-Brieuc. Une rando pédestre à faire, au choix, dans son intégralité, le temps d'un week-end, à la journée ou à la demi-journée, avec une moyenne de 20 km par jour, dont 80 % de chemins. Départ de Plœuc-L'hermitage le 7 juillet et arrivée à Saint-Brieuc le 12 juillet. Le parcours sera jalonné de surprises et d'animations variées, pour découvrir le patrimoine de façon festive.

►► **Renseignements et inscriptions sur randodelabaie.com**

La Fête du Tour

Village Sports Nature

DÉCOUVERTES DÉMONSTRATIONS INSOLITE PIQUE-NIQUE SPORTS NATURE

DIMANCHE 3 JUIN - 10 h > 18 h
BASE DE PLEIN AIR ET COMPLEXE SPORTIF DE GUERLÉDAN

En attendant le Tour de France, faites le plein d'énergie avec le Département

#FeteDuTour22

Plus d'information sur cotesdarmor.fr

Le Tour de France Côtes d'Armor Département MUR-DE-BRETAGNE 2018

Le Tour de France en Côtes d'Armor

La Fête du Tour, dimanche 3 juin à Guerlédan

Il arrive bientôt! Le Tour de France passera par le Centre Bretagne, le 12 juillet, avec une arrivée d'étape à Mûr-de-Bretagne. En attendant, le Département vous propose un rendez-vous familial et festif pour faire monter l'ambiance: la Fête du Tour aura lieu le 3 juin à la Base départementale de plein air de Guerlédan.

Habile ton vélo

Des vélos à décorer

LAINE FLEURS RUBAN PEINTURE TAG...

CONCOURS COSTARMORICAIN DE DÉCORATION DE VÉLOS DU 5 AVRIL AU 2 JUIN 2018

Pour la Fête du Tour, exprimez votre créativité avec le Département

#FeteDuTour22

Remise des prix le 3 juin lors de la Fête du Tour à Guerlédan
 Modalités de participation sur cotesdarmor.fr

Le Tour de France Côtes d'Armor Département MUR-DE-BRETAGNE 2018

Un grand rassemblement cycliste

En parallèle de cette programmation ludique, l'ensemble des clubs cyclistes et cyclotouristes du département seront invités à rejoindre le site de la Fête du Tour à vélo, vers 11h30. Ils viendront de toutes les Côtes d'Armor pour porter haut les couleurs des clubs et montrer encore une fois la passion que les Costarmoricains portent à la petite reine.

Draisiennes, triporteurs, BMX, VTT, cycles détournés et bicyclettes en tous genres... Cette Fête du Tour sera avant tout dédiée au vélo, grande star de cette saison 2018 en Centre Bretagne. Mixer son smoothie en pédalant, s'émerveiller devant les prouesses des triathlètes, tester sa dextérité sur deux-roues, expérimenter le vélo électrique ou encore s'évader lors d'une balade à « vélo plume »... Les expériences ne manqueront pas, pour toute la famille, en musique et dans la bonne humeur.

En parallèle, cette Fête du Tour est aussi l'occasion de mettre en lumière le somptueux lac de Guerlédan, écrin d'exception pour cette étape du Tour de France. La Base départementale de plein air proposera diverses randonnées accompagnées, à la découverte des alentours, mais aussi des initiations tous publics aux sports de nature: escalade, canoë-kayak, course d'orientation, tir à l'arc... Un grand quiz façon « jeu TV » invitera le public à tester ses connaissances sur le territoire et, bien sûr, sur le cyclisme et le Tour de France!

“ Sport, nature, vélo, jeux... une grande journée d'animations gratuites en attendant le Tour ”

Des animations pour toute la famille

L'événement se veut avant tout convivial. Tous les visiteurs sont donc invités à apporter leur pique-nique et à le partager à proximité du complexe sportif de Guerlédan. Maquillage, ballons sculptés, manège à pédales... L'espace fera aussi le bonheur des plus petits. Une petite restauration payante est également prévue pour ceux qui n'auraient pas pensé aux sandwiches.

La journée se clôturera par le concours de décoration de vélos. Petits et grands sont invités à rivaliser de créativité pour y présenter un vélo original. Plumes, laine, fleurs, peinture...tout est permis! Un jury désignera les transformations les plus réussies. Toutes les modalités du concours sont disponibles sur le site cotesdarmor.fr.

◀ Virginie Le Pape

La Fête du Tour

Dimanche 3 juin 2018
 Animations gratuites de 10h à 18h
 Base départementale de plein air de Guerlédan
 Tout le programme sur cotesdarmor.fr



80 % de l'eau prélevée pour les consommateurs provient de captages en eaux de surface.

PHOTO THIERRY JEANDOT

L'eau en Côtes d'Armor

Une richesse à préserver

De la source au robinet, l'eau est un sujet important en Côtes d'Armor. Depuis plusieurs décennies, le Département et ses nombreux partenaires travaillent à la sécurisation quantitative et qualitative de la ressource, avec des résultats significatifs.

Le Département mène depuis plus de 30 ans des actions volontaristes en matière de reconquête de la qualité de l'eau et d'alimentation en eau potable. **Il intervient, aux côtés de partenaires que sont l'État, la Région, l'agence de l'eau Loire Bretagne, le Syndicat départemental d'alimentation en eau potable (Sdaep) et les collectivités, à tous les niveaux, de la source au robinet.** Les Côtes d'Armor disposant de très peu de nappes phréatiques, 80 % de l'eau prélevée pour les consommateurs provient de captages en eaux de surface. Pour ce faire, le Département a construit dans

les années 1970 trois grands barrages qui fournissent aujourd'hui plus de 50 % de l'eau potable en Côtes d'Armor (lire en p.12). Outre une gestion quantitative de l'alimentation en eau, le Département accompagne les collectivités dans des programmes de protection des périmètres de captages d'eau, les actions de protection des bassins-versants des cours d'eau, ainsi que l'assainissement des eaux usées. Ces actions s'accompagnent d'un suivi très pointu de la quantité et surtout de la qualité de l'eau disponible, grâce à une centaine de points de prélèvement. C'est ainsi que les services départementaux publient chaque mois « Inf'eaux22 », un baromètre précis de

la qualité des eaux sur tout le territoire costarmoricain, accessible à tous sur cotesdarmor.fr.

Le Département intervient à toutes les étapes

Aujourd'hui, tous les acteurs concernés s'accordent à constater une amélioration générale de la qualité des eaux. Pour autant, il reste encore beaucoup à faire, notamment en matière de teneurs en nitrates – on pense ici aux algues vertes – mais aussi de produits phytosanitaires. Sur ce point, le Département s'est engagé et apporte sa contribution financière au nouveau « Plan Algues vertes 2017-2021 », récemment signé par tous les acteurs

concernés et cités plus haut, tout comme il accompagne financièrement les huit Schémas d'aménagement et de gestion des eaux (Sage) qui couvrent l'ensemble du territoire départemental et se déclinent en actions concrètes sur 26 bassins-versants, dont certains secteurs sont concernés par le plan « Algues vertes ».

En outre, conscient que la reconstitution du bocage répond à un enjeu majeur en termes de préservation des paysages, de biodiversité et de qualité de l'eau, le Département participe, aux côtés de la Région, de l'État, de l'Agence de l'eau et des Départements breton, au programme Breizh bocage, qui permet de reconstituer chaque année des centaines de kilomètres de haies bocagères.

De même, le Département, qui dispose de la compétence sur l'aména-

gement foncier et rural, incite les agriculteurs à échanger leurs parcelles disparates pour constituer des exploitations homogènes, plus faciles à gérer d'un point de vue environnemental. C'est notamment le cas actuellement à Saint-Carreuc et Hénon, deux communes situées dans un périmètre « algues vertes ».

La continuité écologique des cours d'eau

Plus globalement, le Département agit pour le maintien et la restauration de la continuité écologique des cours d'eau. Il s'agit là d'une vaste opération, déjà engagée, pour aménager sur les ouvrages - barrages, ponts - des passes à poissons pour permettre aux saumons et aux anguilles de poursuivre leurs voyages migratoires. Des opérations auxquelles est associée la Fédéra-

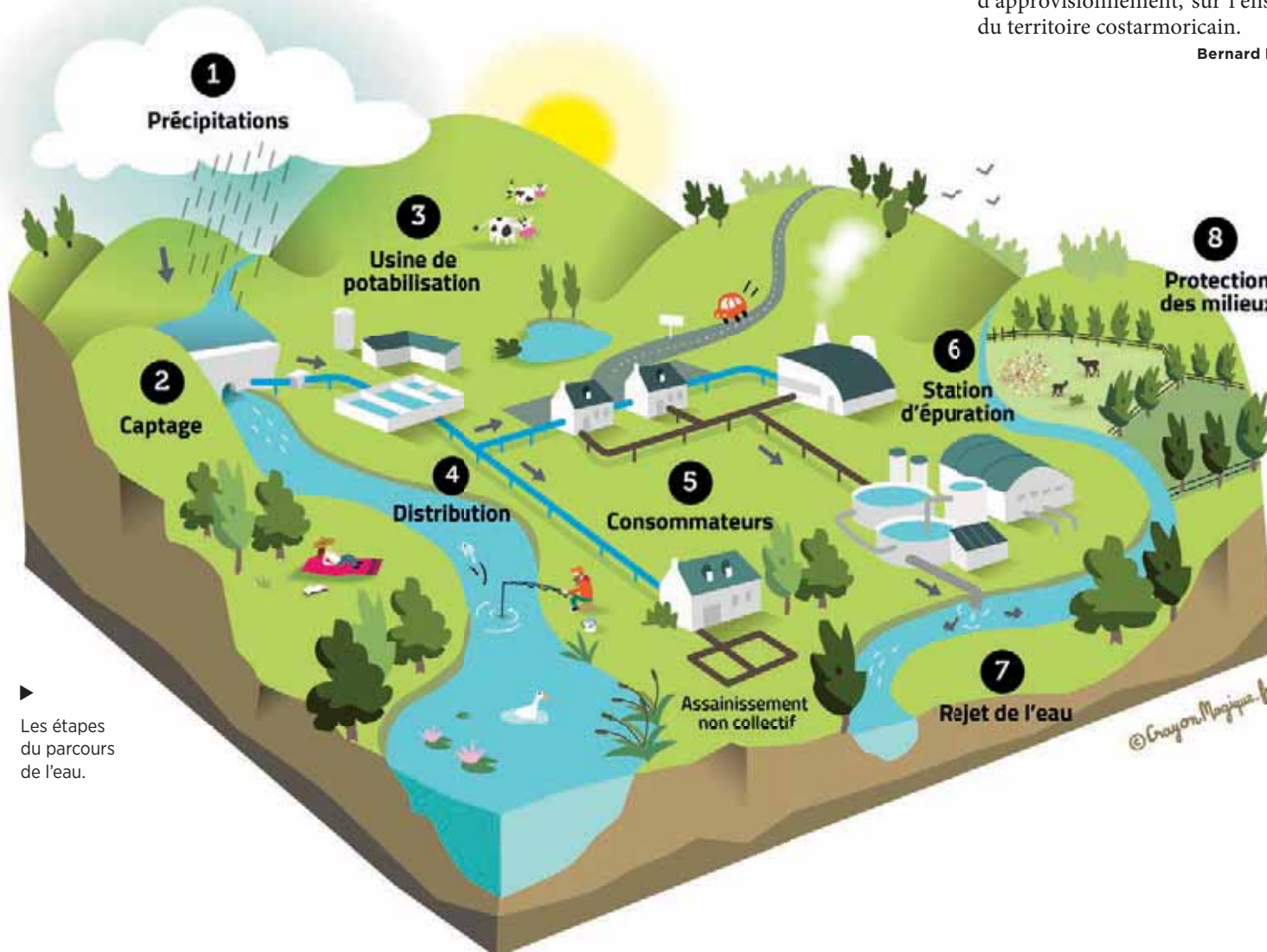
tion départementale pour la Pêche et la protection des milieux aquatiques, acteur incontournable de la gestion et de l'entretien des cours d'eau. On re-

lèvera également l'important travail des services départementaux pour la préservation des espaces naturels sensibles, qui concerne des centaines d'hectares classés et protégés en bordure de cours d'eau.

Enfin, conscient des enjeux liés à la disponibilité pour chaque foyer d'une eau potable de qualité et en quantité, le Département soutient des actions permettant de sécuriser l'approvisionnement en eau potable sur tout le territoire. Sur la période 2010-2021, il consacre plus de 5,3 M€ sous forme de subventions au Syndicat départemental d'alimentation en eau potable, pour poursuivre les travaux d'interconnexion entre les grands réseaux d'approvisionnement, sur l'ensemble du territoire costarmoricain. ◀

Bernard Bossard

Le cycle de l'eau sous haute surveillance



► Les étapes du parcours de l'eau.

© Croyon Magique.fr

Les barrages

Pour assurer la sécurité d'approvisionnement en eau potable, le Département, qui est pauvre en nappes phréatiques, a construit trois barrages dans les années 1970. La Ville-Hatte, sur l'Arguenon, Kerné-Uhel, sur le Blavet et Saint-Barthélémy, sur le Gouët. À la Ville-Hatte, le barrage fournit chaque année 10 millions de m³ d'eaux brutes qui, une fois traitées dans l'usine d'eau potable attenante, alimentent plus de 220 000 foyers. Le barrage est sous surveillance permanente, en la personne de Christophe Turbiault, technicien d'exploitation des ouvrages hydrauliques. « *Le barrage est ausculté tous les 15 jours, explique le technicien, et fait l'objet d'une visite de contrôle approfondie tous les ans. Rien n'est laissé au hasard, car un barrage bouge en fonction des saisons et du niveau de remplissage de la retenue* ». À compter du 1^{er} juillet, les



PHOTO THIERRY JEANOT

trois barrages seront cédés au Syndicat départemental d'alimentation en eau potable (Sdaep) qui en assurera la gestion, en lien avec le réseau d'in-

terconnexions du Sdaep qui irrigue en eau potable l'ensemble du territoire départemental.

L'Assainissement et les eaux brutes

Les stations d'épuration sont régulièrement suivies par les services du Département. ▼

En matière d'assainissement, le Département dispose d'un service d'assistance technique qui mobilise 27 agents dont la mission est d'accompagner les collectivités dans la construction ou la modernisation de leurs stations d'épuration. « *Ils apportent leur expertise technique,*

dressent un état des lieux et font des recommandations pour l'amélioration des installations, indique Pascal Fournier, directeur de l'Environnement au Conseil départemental. *90 % des 220 stations, ainsi que les 99 usines d'eau potable du département sont ainsi suivies régulièrement, et l'on peut dire*

que nous bénéficions d'un haut niveau d'épuration des eaux ». On ajoutera que la totalité des 110 points de captage d'eau brute font l'objet de périmètres de protection, également suivis par les techniciens du Département qui y font des prélèvements envoyés pour analyse au laboratoire public Labocéa. Pour autant, 106 000 foyers, soit 40 % des Costarmoricains, ne sont pas reliés au tout à l'égout et disposent de systèmes d'assainissement individuels qui doivent répondre à des normes très strictes. D'où la création de Services publics d'assainissement non collectif, (Spanc) gérés à l'échelle des intercommunalités, pour contrôler les installations. « *Nous jouons un rôle d'animation et de mise en réseau des Spanc, poursuit Pascal Fournier, pour harmoniser les bonnes pratiques, et nous avons créé une charte de l'ANC qui compte aujourd'hui 127 adhérents, dont un grand nombre de professionnels qualifiés pour effectuer les mises aux normes des ANC* ». ◀



D.R.

Des agriculteurs qui montrent l'exemple

Jean Baptiste Belloeil est agriculteur à Lanfains, en bordure du Gouët, sur le bassin-versant de la baie de Saint-Brieuc. À ce titre, il est accompagné depuis plusieurs années par les techniciens du service Bassin-Versant de Saint-Brieuc Armor Agglomération et du Schéma d'aménagement et de gestion des eaux (Sage) du pays de Saint-Brieuc, pour la conduite d'un programme de protection du bassin-versant. Il produit du porc en hors-sol et dispose d'une exploitation céréalière d'une centaine d'hectares sur lesquelles il épand le lisier de son élevage. « J'ai toujours voulu travailler proprement, en respectant la biodiversité et c'est possible, même en faisant du porc, explique Jean-Baptiste. Nous avons démarré ce programme par un échange de parcelles avec mes voisins, pour disposer d'une exploitation d'un seul tenant. Puis nous avons planté des arbres pour refaire des talus, avec des fossés pour retenir l'eau de ruissellement. J'ai également changé mes pratiques culturales en laissant toujours un couvert végétal après les moissons, cela aide à absorber l'azote. Enfin, j'ai

gardé 20 hectares en bandes enherbées ou en zones humides en bordure du Gouët. » Ces changements, qui se sont fait progressivement, Jean-Baptiste ne les vit pas comme une contrainte, bien au contraire. « C'est valorisant pour mon travail, à l'heure où les agriculteurs sont stigmatisés alors que nombre d'entre eux limitent l'impact de leur activité sur l'environnement ». Pour Franck Jubert, chargé de mission du Sage du pays de Saint-Brieuc, « nous ne sommes pas là pour imposer, mais pour nous associer au projet d'exploitation par un accompagnement technique, aux côtés des exploitants. À ce jour, 80 % des 1 500 exploitations du bassin-versant participent à ce programme cofinancé par l'Agence de l'eau Loire Bretagne, la Région, l'État et le Département. Pour autant, il faut savoir que nous travaillons sur le long terme, même si le taux de nitrates sur le Gouët a déjà sensiblement diminué, avec en moyenne 30 mg par litre ». ◀

Franck Jubert, chargé de mission au Sage du pays de Saint-Brieuc et Jean-Baptiste Belloeil, agriculteur.

INTERVIEW



PHOTO THIERRY JEANDOT

Véronique Méheust

Vice-présidente du Département en charge de l'Environnement

« Des progrès significatifs »

Où en sont les Côtes d'Armor en matière de qualité de l'eau ?

L'eau est une ressource précieuse mais extrêmement fragile. Nous avons donc la responsabilité d'agir et d'être exemplaire pour préserver les nombreux milieux aquatiques costarmoricains.

Le Département des Côtes d'Armor est historiquement investi sur cette thématique majeure, tant sur la qualité que sur la disponibilité de la ressource. De nombreuses actions sont aujourd'hui menées sur les territoires, en concertation avec l'ensemble des acteurs et partenaires concernés : État, collectivités locales, associations, agriculteurs.

Des progrès significatifs doivent être notés, à commencer par les teneurs en nitrates qui, de manière générale, sont en diminution dans les cours d'eau. Il reste encore du chemin à parcourir mais, surtout, il faut saluer une prise de conscience collective et la volonté de travailler en concertation.

La récente signature du 2^e Plan de lutte contre les algues vertes pour les cinq prochaines années, auquel le Département participe à hauteur de 1,5 Million d'euros, est la parfaite illustration de cette volonté commune de poursuivre l'action sur la préservation de la ressource en eau.

Quelques précisions sur la notion de continuité écologique ?

La préservation de la continuité écologique consiste à favoriser la circulation des espèces et organismes aquatiques au sein des cours d'eau. Or, certains ouvrages qui appartiennent au Département (barrages, ponts, routes) impactent les milieux aquatiques et empêchent la libre circulation. Ce sont des obstacles qui doivent être contournés.

Pour assurer la restauration de cette continuité écologique qui participe à la reconquête de la qualité des eaux, nous avons planifié un programme d'interventions, là encore en étroite relation avec les acteurs engagés. Ces actions s'inscrivent également dans le cadre d'échéances réglementaires. Les premiers travaux ont ainsi été réalisés en 2017 avec notamment la mise en conformité de stations hydrométriques sur le Gouët. Nous poursuivons ces aménagements indispensables cette année.



PHOTO THIERRY JEANDOT



Les craquelins Margely à Plumaudan

Le goût de l'authentique

Si le craquelin fait partie du patrimoine culinaire de haute Bretagne, très rares sont les artisans qui en produisent encore. À Plumaudan, les craquelins Margely, maison fondée en 1929, perpétuent la tradition à partir d'une recette jalousement tenue secrète.

De la farine, de l'eau, des œufs, du malt, une pincée de poudre à lever et rien de plus. Voilà la composition des craquelins produits depuis 1929 par la famille Margely à Plumaudan. Quant à la recette à proprement parler, elle est rigoureusement tenue secrète par Corinne et Thierry Margely, petits enfants du fondateur, qui tiennent les rênes de cette petite entreprise de huit salariés. Pour mémoire, on rappellera que le craquelin, spécialité de haute Bretagne, est un petit pain rond soufflé très léger que l'on tartine à sa guise au petit déjeuner, au goûter ou en toasts d'apéritif. Chez les Margely, tout le travail se fait de façon artisanale. « Une fois la pâte pétrie, les craquelins sont découpés à l'emporte-pièce avant d'être plongés quelques minutes dans l'eau bouillante, précise Thierry Margely. Ils sont ensuite enfournés pour la cuisson dans un four de boulanger. Suivra enfin le conditionnement en sachets, opération délicate



PHOTO THIERRY JEANDOT

▲ Les craquelins, fragiles, sont ensachés à la main

effectuée à la main, car le craquelin est fragile. Le craquelin est très connu des anciens, c'est un peu leur madeleine de Proust, car autrefois, beaucoup de boulangers en faisaient. Il est en revanche moins connu des plus jeunes, même si ces derniers ont aujourd'hui tendance à y revenir ».

Des ingrédients exclusivement locaux

Une tendance qui s'accompagne d'une diversification dans la façon de le consommer. « Autrefois, les gens le mangeaient tartiné de beurre au petit déjeuner, poursuit Thierry Margely. Maintenant, il peut servir de toasts à apéritif, avec du fromage, du saumon fumé, des rillettes de poisson ou même du foie gras ». La petite entreprise a su anticiper cette nouvelle tendance, en proposant notamment de petits « craquetins », idéaux pour les toasts, mais aussi des craquelins au son, au blé noir ou nappés de chocolat.

Côté commercialisation, on trouve les craquelins Margely dans la plupart

des grandes et moyennes surfaces de Bretagne et dans des épiceries fines de la France entière. Aujourd'hui, l'entreprise se porte bien, grâce à sa notoriété

“ Nous restons très attachés à la dimension artisanale de notre métier

et à la diversification de sa gamme de produits. « Mais nous restons très attachés à la dimension artisanale de notre métier, ajoute Thierry Margely. Nous sommes fiers d'être la seule entreprise familiale de Bretagne à produire des craquelins selon une recette à base de produits exclusivement locaux et sans aucun adjuvant ».

◀ Bernard Bossard

► craquelins-margely-bretagne.fr



PHOTO THIERRY JEANDOT

Capteurs infrasons

Seismo Wave, lauréat des Oscars



◀ Robert Glémot, PDG de Seismo Wave a reçu le Prix spécial du jury des Oscars des entreprises par Marie-Christine Cotin, vice-présidente du Département en charge de l'insertion et de l'emploi.



Marie-Christine Cotin
vice-présidente du Département en charge de l'insertion et de l'emploi

« C'est porteur d'espoir pour notre économie »

« Cette distinction attribuée à Seismo Wave vient saluer l'ancrage de l'entreprise sur le territoire, sa culture industrielle tournée vers les grands groupes et sa capacité à rechercher de nouveaux marchés à l'international en s'appuyant sur un savoir-faire dans les métiers de la mécanique de précision. Rien de tout cela n'est possible sans l'expérience de son dirigeant Robert Glémot, qui a su construire une relation de confiance avec la sphère scientifique, notamment le CEA. Ce partenariat est le symbole de la capacité d'organiser une alliance entre l'industrie et la recherche. Fixer des nouveaux emplois, identifier des nouvelles sources de croissance doit servir d'exemple. C'est porteur d'espoir pour notre économie ».

Vendredi 16 mars, l'entreprise Seismo Wave, basée à Rospez, recevait le Prix spécial du jury remis par Marie-Christine Cotin, vice-présidente du Département en charge de l'emploi et de l'insertion, lors de la Cérémonie des Oscars des entreprises. Créée en 2014 par Robert Glémot, Seismo Wave connaît un très beau développement dans un secteur de niche: celui des capteurs infrasons utilisés dans la prévention des risques sismiques.

En l'espace de quatre ans, Seismo Wave est parvenue à devenir leader mondial sur le marché des capteurs infrasons. « Les infrasons, explique Robert Glémot, PDG de Seismo Wave, représentent tout ce qui se situe en dessous de 20 hertz. C'est ce que l'oreille humaine n'entend pas. Or, plus le bruit est faible en termes de fréquence, plus il se propage loin. En captant ces infrasons, nous sommes capables d'anticiper des phénomènes tels que des tremblements de terre, des éruptions volcaniques ou des tsunamis ».

99 % à l'export

Aujourd'hui, Seismo Wave commercialise ses capteurs infrasons à 99 % à l'export, au rythme d'un capteur par jour. Ainsi, en 2017, l'entreprise a exporté dans neuf pays différents, en Chine, aux USA, en Allemagne, en Hongrie ou encore en Autriche.

L'idée, Robert Glémot l'a eue en 2002. À l'époque, il rachète l'entreprise Prolann, une PME spécialisée dans la production

de pièces mécaniques de précision pour l'aéronautique et la défense. « Prolann fabriquait aussi en sous-traitance des capteurs infrasons pour le CEA (Commissariat à l'énergie atomique, ndlr). J'ai alors demandé un transfert de licence et j'ai créé une petite société », indique Robert Glémot.

Conçus et commercialisés par Seismo Wave, les capteurs infrasons sont en revanche fabriqués par Prolann. Un atout sur la concurrence que met en avant Robert Glémot: « Nos capteurs offrent une performance technique rendue possible parce qu'ils sont fabriqués par Prolann. Ils ont une capacité d'étalement à distance que les autres capteurs n'ont pas ».

Pour l'heure, Seismo Wave entend poursuivre son développement en commercialisant des capteurs infrasons. « Ensuite, à partir de 2020, nous ajouterons des capteurs sismiques qui eux mesurent le mouvement du sol, tandis que les capteurs infrasons permettent de mesurer les variations de pression

atmosphérique. Notre marché, c'est la géophysique ».

La géophysique, certes, mais aussi parfois des applications plus inattendues. « Les infrasons émis par les éoliennes ont un impact sur la santé humaine. Nous avons vendu des capteurs aux Allemands pour contrôler et corriger ces émissions infrasonores ».

Seismo Wave emploie à ce jour six personnes, surtout des techniciens supérieurs et des ingénieurs en électronique et en optique parlant tous parfaitement anglais. L'entreprise, qui est également à la recherche d'un logisticien et d'un programmeur informatique, espère cette année réaliser un chiffre d'affaires de 1,5 M€.

« Notre marché c'est la géophysique »

◀ Laurent Le Baut

Une promenade guidée le long de la « rivière sauvage »
du Léguer, avec Maurice Prigent

An nevez-amzer war bord al Leger

Le Léguer a reçu le label « rivière sauvage » qui atteste de la préservation de ce milieu naturel. Maurice Prigent habite Plounevez-Moedec, c'est un fin connaisseur de cette nature, de l'histoire locale et des légendes qui vont avec.

Al Leger a red etre Boulvriag hag ar Yeoded, o treuziñ 32 gumun, a-hed tost 70 kilometr. Ha ma vefe ouzhpennet ar sterioriù bihanoc'h a red davetañ e c'haller kontañ betek 1000 kilometr a **zourredennou**⁽¹⁾. E Boulvriag emañ mammenn al Leger a red betek Mor Breizh en hanternoz hag hini ar Blavezh a red betek ar meurvor, er c'hreisteiz. E-kichen Benac'h eo rannet ar c'hoadeier gant al Leger. Lec'h e sav an deiz emañ Koad an Hay, kostez ar c'huzh-heol emañ Koad an Noz.

Al Leger a framme buhez an holl. E ti an noter e vefe skrivet ar gwirioù dour evit ar milinoù hag ivez evit dourañ ar pradennoù. « Gwechall oa biz gwazhioù, pe sanioù bihan, o kas dour al Leger d'ar pradennoù, eme Maurice. A-bouez oa ar gwazhioù bihan kement hag al Leger. Falc'het e veze ar pradennoù en nevez-amzer ha goude e

peure al loened. Teir gwech priz ur park e oa priz ur bradenn 'vel-se. Da vare Meurlarjez ez ae an dud da zañsal er pradeier evit pas kaout bernioù douar goz. Se oa anvet **an ebatou**⁽²⁾. »

Istoriou en deus Maurice war an holl spesadoù gwez. Koad-kelvez. « Gwechall ar re gozh a gemere ordin un tamm koad-kelvez da skeiñ 'barzh ar rinier 'blam' d'an traoù da vountañ. Lec'h e vounte ar c'hoad-kelvez e vounte tout an traoù. Lec'h e vounte ar geot, oa moaien da vevañ al loened. Pa vez da vevañ al loened, vez moaien da vevañ an dud. 'Vel-se ne vez ket gwelet koad-kelvez war ar Menez Bre pe ar Menez Hogene. »

Kelenn. « Gwez sakr oa ar c'helenn dija gant an drouized. E koad kelenn oa **poleoù**⁽³⁾ ar milinoù hag an dornerezed

GERIA OUEG

- (1) **dourredenn** : cours d'eau
- (2) **ebat** : amusement
- (3) **pole** : poulie
- (4) **lêrenn** : courroie

BULLAIRE VOCA

peogwir e chome stag al **lêrennoù**⁽⁴⁾ lêr pe kanab ouzh ar c'hoad-se. »

Beuz-an-diaoul (n'eo ket ar beuz met *Ruscus aculeatus*). « Beuz-an-diaoul 'vije implijet da skeiñ an droug war un ben-naket, un amezeg pe all. D'ar Sul 'veze aet d'an oferenn gant un tamm beuz er god hag an deiz war-lerc'h e skoe ba park an amezeg ha goude ur penn saout pe ul loen a varve barzh ar park-se. »

Onn. « Gant ur vazh koad onn e vale ar re gozh, james gant ur vazh koad kelvez pe derv. Evit mont pell er vuhez e oa koad onn. »

Gant Maurice vez anavezet mojennoù ar vro, reoù an Ankoù ha krouadurioù an diaoul kement a reoù mistri ar c'hoad. « Bep bloaz en em gave Gwenc'hlan, ermit ar Menez-Bre ha marc'heg ar C'hab, lec'h uhelañ Koad an Noz, evit en em glevet war lezennoù ar c'hoadeier, a gont Maurice. Da lâret eo n'o doa ket droed ar moc'h-gouez da debriñ an east ha n'o doa ket droed ar sparfelled da debriñ an evned all. Un deiz bennaket e oa erruet skuizh Gwenc'hlan ha marc'heg ar C'hab hag abaoe 'vez meret ar c'hoadeier gant an ONF. »

Stéphanie Stoll

Evit gouzout hiroc'h

www.vallee-du-leguer.com

Evit ur bourmenadenn klask un teñzor (geocaching), ti an douristed Benac'h, 02 96 43 01 71

Consultez la version française de cet article

 **+SUR**
cotesdarmor.fr

A-viskoazh en deus bevet Maurice Prigent e-kichen al Leger; e giz-se en deus dastumet kantadoù a istorioù da gontañ.



PHOTO THIERRY JEANDOT

ACTIONS DÉPARTEMENTALES

Marchés publics

La dématérialisation obligatoire au 1^{er} octobre

Le 1^{er} octobre 2018, la dématérialisation de toutes les étapes de la procédure des marchés publics sera obligatoire. Le Département accompagne les entreprises de son territoire dans ce changement.

À compter du 1^{er} octobre 2018, toutes les étapes de la procédure des marchés publics seront dématérialisées : mise en ligne du dossier de consultation des entreprises (DCE), retrait du DCE par les entreprises, échanges éventuels entre l'acheteur et les soumissionnaires, dépôt des offres par les entreprises, notification du marché.

Dans les faits, la dématérialisation existe déjà en partie. Ainsi, dans le cadre de ses appels d'offres, le Département fait télécharger tous les dossiers de consultation sur la plateforme Mégalis Bretagne.

« En tant que premier donneur d'ordres du département, nous voulons accompagner au mieux nos partenaires privés, les TPE en particulier, afin de les aider à franchir cette échéance. Nous avons la chance en Bretagne d'avoir Mégalis à laquelle adhère la grande majorité des collectivités. C'est plus compli-

qué pour les entreprises quand il y a plusieurs plateformes », souligne Isabelle Drillet, responsable du service Commande publique au Conseil départemental.

Réunions d'information les 24 et 29 mai

Le Département entend informer les entreprises par un flyer remis avec les dossiers de consultations, mais aussi par l'organisation de réunions d'information, les 24 et 29 mai à 18h à l'Hôtel du Département, ainsi qu'en visioconférence dans les Mdd de Lannion, Guingamp, Dinan et Loudéac.

La dématérialisation présente de nombreux avantages, tant du point de vue des entreprises que des collectivités : gain de temps, simplicité, plus de transparence, pas de frais d'envoi, plus de sécurité (un courrier peut toujours arriver en retard).

Elle nécessite toutefois de bien véri-

fier la capacité de sa connexion internet. Pour cela, il est possible de tester la configuration de son ordinateur sur le site Mégalis. Attention également aux risques d'embouteillage sur le réseau au moment où les plis doivent être envoyés... Aussi, mieux vaut ne pas attendre le tout dernier moment pour adresser son offre.

Dernier point : la procédure dématérialisée nécessite pour les entreprises de disposer d'une signature électronique se présentant sous la forme d'un certificat, clé USB ou carte à puce. Signature électronique qu'il est possible de se procurer sur <http://www.lsti-certification.fr/index.php/fr/services/certificat-electronique>.

◀ Laurent Le Baut

► Retrouver des tutoriels et les coordonnées de l'assistance sur la page d'accueil de Mégalis Bretagne :

https://www.megalisbretagne.org/jcms/j_6/accueil

Place à la facturation électronique

Le Département reçoit chaque année plus de 300 000 courriers liés à la facturation de ses fournisseurs. Dans un souci de modernisation et de réduction des coûts de fonctionnement de ses services, le Département passe à la facturation électronique. Le but est de simplifier les démarches, de faire de substantielles économies de papier, de réduire les délais de paiement et, pour les fournisseurs, de suivre en ligne l'état de traitement de leurs factures et de poser d'éventuelles questions. Ainsi, les fournisseurs disposent désormais d'une rubrique dédiée sur cotesdarmor.fr pour adresser leurs factures aux services départementaux.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Construction d'une pouponnière au CDEF

L'Assemblée départementale a voté la construction d'une nouvelle pouponnière au Centre départemental de l'enfance et de la famille (CDEF) à Saint-Brieuc. L'actuelle pouponnière, construite en 1997, ne permet pas d'accueillir les enfants dans les meilleures conditions en raison d'une configuration peu adaptée des espaces. Le coût prévisionnel des travaux de la nouvelle pouponnière est estimé à 1,5 M€. La pouponnière du CDEF accueille en urgence des enfants de 0 à 3 ans, confiés à l'Aide sociale à l'enfance, dans le cadre de situations de risque ou de danger éducatif ou de maltraitance.

Tour de France

Un parcours passé au peigne fin

Après 2011 et 2015, Mûr-de-Bretagne accueille de nouveau une arrivée d'étape du Tour de France. Ce sera le jeudi 12 juillet, après un départ donné à Brest. Au total, les coureurs parcourront 181 km, dont 62 en Côtes d'Armor. Pour que la fête soit au rendez-vous, un important travail de préparation du parcours est réalisé en amont. C'est ce que nous explique Régis Le Berre, le « Monsieur route » de cette étape.



Jean-Yves de Chaise-martin

Vice-président du Département en charge des infrastructures

« Montrer la qualité des routes du département »

« Nous avons une expérience dans l'accueil du Tour de France dont la venue sera une nouvelle fois l'occasion de montrer la qualité des routes des Côtes d'Armor, qui sont parmi les plus belles de France ». ■



Gérard Blégean,

Vice président du Département en charge de la jeunesse et du sport

« Un spectacle gratuit et familial sans équivalent »

« Le Tour de France s'inscrit depuis de nombreuses années dans le patrimoine historique sportif des Côtes d'Armor. Cet événement de dimension internationale représente l'opportunité de démontrer, s'il en est besoin, la popularité de cette pratique sportive dans un département qui a permis l'éclosion et l'émergence de nombreux champions lauréats d'étapes et, notamment, de Bernard Hinault, quintuple vainqueur du Tour. Chacun reconnaît que ce spectacle gratuit et familial n'a rien d'équivalent en termes d'attractivité, de notoriété et de rayonnement ». ■

Mardi 17 octobre 2017: le parcours de la 105^e édition du Tour de France est officiellement dévoilé. « Dès que nous avons connu l'itinéraire, nous avons effectué une première reconnaissance », explique Régis Le Berre, responsable adjoint du service « Entretien et exploitation de la route » au Conseil départemental et référent « route » de l'étape auprès de l'organisateur ASO.

La partie costarmoricaïne de l'étape représente 62 km. Elle concerne une dizaine de routes départementales et coupe trois fois la RN 164. « Les deux agences techniques départementales de Guingamp et de Loudéac sont mobilisées. Nous travaillons de concert avec la Diro [Direction interdépartementale des routes Ouest, ndlr], la Préfecture, la Gendarmerie, les pompiers, les communes traversées et les Départements du Finistère et du Morbihan, en relation avec ASO », poursuit Régis le Berre.

Il s'agit notamment de repérer les points particuliers de sécurité et de signalisation. « Nous regardons l'état des routes, mais aussi de la végétation. Par exemple, il ne faut pas qu'il y ait des branches qui gênent le passage de la caravane du Tour. Nous regardons également les problèmes de sécurité: les îlots, les obstacles en bord de voies... Tous les détails sont importants. Nous vérifions par exemple que les grilles d'évacuation des eaux pluviales sont dans le bon sens, afin qu'une roue ne puisse pas venir s'y coincer. En résumé, il s'agit d'identifier tout ce qui pourrait faire chuter ou blesser le coureur ».

Pour assurer la sécurité du parcours, quelque 200 bottes de paille sont commandées à un agriculteur. À cela s'ajoute un besoin considérable en barrières de sécurité, sachant que le dernier kilomètre doit être totalement protégé.

À partir du mois d'avril, les agents du Département vont réaliser quelques travaux nécessaires sur les chaussées et les équipements routiers, travailler sur le fauchage des accotements et voir les riverains pour



l'élagage des arbres. Pour autant, précise Régis Le Berre, « il ne s'agit pas de refaire les routes ».

Itinéraires de déviation

Autre aspect à anticiper: durant tout le temps de la course, la route va être privatisée. Ce qui implique de travailler sur des itinéraires de déviation. « Les forces de l'ordre nous demandent de fermer une heure avant le passage de la caravane et de laisser fermer une demi-heure après le passage du dernier coureur, ce qui veut dire que la route est fermée pendant 3 heures et demie. Nous disposerons des panneaux d'information trois semaines avant la course pour que les gens puissent anticiper ».

Enfin, le Département, en collaboration avec les communes autour de la boucle finale, sollicite des agriculteurs pour mettre à disposition des terrains pouvant servir de parkings afin d'accueillir les spectateurs qui, à coup sûr, seront très nombreux le 12 juillet.

◀ Laurent Le Baut

▲ La reconnaissance de l'itinéraire à vélo est une étape importante pour repérer les différents points de sécurité.

« Identifier tout ce qui pourrait blesser le coureur »

Domaine départemental de la Roche-Jagu à Ploëzal

Une aventure commencée il y a 60 ans

C'était il y a 60 ans, le 8 avril 1958. Gaëtan d'Alès faisait don du château de la Roche-Jagu au Conseil général des Côtes-du-Nord. Entièrement restauré, l'édifice devient à partir de 1968 un lieu d'exposition proposant chaque année la découverte d'une nouvelle thématique, tandis qu'à partir de 1992, un jardin d'inspiration médiéval, devenu aujourd'hui une référence, était aménagé aux abords du château.

Le château de la Roche-Jagu à Ploëzal est une véritable place forte surplombant le Trieux. Il faut dire que 70 mètres de dénivelé séparent la rivière du promontoire sur lequel est bâti l'édifice, ce qui faisait du château une véritable vigie pour s'assurer que des envahisseurs n'empruntent pas la voie maritime.

Classé Monument historique en 1930, il est emblématique des manoirs du début du XV^e siècle. « Il répond à la fois au code

Des œuvres prêtées par Le Louvre

architectural des manoirs médiévaux, tout en étant singulier parce qu'il associe la fonction résidentielle et la fonction défensive », explique Nolwenn Herry, chargée des expositions au domaine départemental de la Roche-Jagu et auteure du livre « Le château de la Roche-Jagu, histoire et architecture d'un manoir breton ».

En 1958, Gaëtan d'Alès fait don du château au Conseil général des Côtes-du-Nord qui lui achète quelques terres à proximité et entreprend la restauration complète de l'édifice dans les années qui suivent, avec l'aide du ministère de la Culture. Les travaux, détaille Nolwenn Herry dans son livre, concernent « la remise en état du gros œuvre et de la couverture, la réfection de la charpente, le percement de portes initiales, la consolidation des étages et la construction des planchers, le rejointoiement des murs et les enduits à la chaux, le revêtement des sols, l'équipement électrique de chaque niveau... ».

1966, ouverture au public

En 1966, le château ouvre ses portes au public. Puis, en 1968, il devient un lieu d'exposition proposant chaque année la découverte d'une nouvelle thématique. « C'est une exposition construite sur mesure, précise François de Martel, responsable du domaine départemental de la Roche-Jagu. Une exposition comme celle de cette année, intitulée *La fabuleuse odyssée des épices*, nécessite plus d'un an de préparation. Nous sommes dans une recherche de qualité et ce n'est pas un hasard si un musée comme Le Louvre accepte de nous prêter des œuvres ».

Cette exposition 2018, qui se tient du 5 mai au 30 septembre, est fidèle au thème générique du domaine, à savoir le rapport entre l'homme et son environnement. Elle fera découvrir les aspects botaniques, historiques ou encore géographiques liés aux épices. Il y aura aussi des expositions de récipients. Ou encore des conférences, notamment sur la place des épices dans la pharmacopée ou sur le thème des épices et du parfum.

Mais la Roche-Jagu, c'est aussi un parc de 64 ha dont une vingtaine accessible au public. Ce jardin d'inspiration médiéval a été aménagé à partir de 1992 et inauguré en 1998. « Il possède le label jardin remarquable et a bénéficié d'un Eco Label. Ce dernier récompense le fait que nous nous efforçons d'avoir une empreinte qui respecte au maximum la nature. Il s'agit d'intervenir le moins possible et à bon escient. Il



PHOTO THIERRY JEANDOT

Thierry Simelière,

Vice-président du Département chargé de la culture et du patrimoine

« Un lieu d'éducation, de découverte et d'échanges »

« Le Domaine départemental de la Roche-Jagu est essentiellement un lieu d'éducation, de découvertes et d'échanges qui permet de mieux appréhender, à travers la conservation du patrimoine historique et naturel ou des propositions culturelles et artistiques de qualité, les rapports que l'Homme entretient avec son environnement. Le château, classé Monument historique, reste l'un des témoins les mieux conservés du patrimoine architectural breton du XV^e siècle. Les expositions annuelles qui y sont présentées, particulièrement l'exposition « *La fabuleuse odyssée des épices* » présentée en ce jubilé d'expositions, confèrent au domaine une dimension culturelle reconnue. Des spectacles tout public seront, pour cette année anniversaire, repartis sur l'ensemble de la saison et permettront de découvrir différents artistes ou groupes de musique. Le « jardin remarquable » d'inspiration médiévale et l'ensemble du site (Ecolabel depuis 2016), offrent par ailleurs au domaine de La Roche-Jagu une dimension éducative sur notre environnement naturel qui peut être (re) découvert au travers de nombreuses offres de promenades ou d'animations ».



PHOTO THIERRY JEANDOT

▲ Vue du château et de son parc en juillet 1998.

peut aussi y avoir dans le parc des aménagements en lien avec le thème de l'exposition », complète François de Martel. Et force est de constater que le public répond présent. Chaque année, La Roche-Jagu accueille 200 000 visiteurs dont 35 000 pour l'exposition. ▲

Laurent Le Baut

Aide à la reconversion professionnelle

L'association Agir accompagne les agriculteurs



PHOTO THIERRY JEANDOT

L'association de gestion pour l'insertion et la reconversion des agriculteurs (Agir), financée pour un tiers par le Département ^(*), a pour mission de conseiller les agriculteurs qui s'interrogent sur leur avenir professionnel. Chaque année, elle instruit quelque 50 dossiers d'Aide à la reconversion professionnelle (ARP).

▲ Le nombre d'agriculteurs contactant l'association Agir est en augmentation ces dernières années, ce qui témoigne des inquiétudes qui traversent la profession.

Chaque année, Philippe Leclerc, permanent de l'association Agir à Plérin, rencontre environ 170 agriculteurs du département, dont une cinquantaine pour des demandes d'Aide à la reconversion professionnelle (ARP). « En 2017, 51 demandes ont été instruites et au final 48 dossiers ont été validés par la DDTM: Direction des Territoires et de la Mer », explique Philippe Leclerc.

L'ARP est une aide financée par l'État. « L'association Agir, poursuit Philippe Leclerc, existe depuis 1989 et exerce une mission de service public via l'ARP que lui a déléguée la Chambre d'agriculture ».

“ 25 à 30 % restent dans le monde agricole

Concrètement, l'Aide à la reconversion professionnelle représente 3 100 € sur justificatif de la cessation d'activité agricole. À cela peut s'ajouter un supplément de 1 550 € en

cas de changement d'habitation. Sur les bénéficiaires de l'aide, 25 à 30 % restent dans le monde agricole. « Nous avons par exemple accompagné un éleveur de porc qui travaille désormais comme technicien porc. Nous avons des femmes devenues institutrices, un exploitant qui a monté une entreprise dans le bâtiment, un autre une entreprise de signalétique, une femme devenue aide ambulancière. Certains sont devenus artisans ou encore ouvriers d'entretien dans un lycée », illustre Philippe Leclerc. Les bénéficiaires de l'ARP peuvent aussi obtenir des financements pour le permis poids lourd ou toute autre formation via

le Pôle emploi, le Conseil Régional de Bretagne ou VIVEA (fond d'assurance formation des exploitants agricoles).

Le nombre d'agriculteurs contactant l'association est en augmentation ces dernières années, ce qui témoigne des inquiétudes vécues par la profession. Parmi les principales raisons qui amènent l'agriculteur à solliciter Agir, il y a les difficultés techniques ou économiques de l'exploitation, mais aussi la lassitude ou encore des problèmes de santé. « Nous observons de plus en plus de problèmes de santé chez les agriculteurs, il y a une usure manifeste », souligne Jacques Lotout, président de l'association et agriculteur à Canihuel.

Avoir cinq années d'activité consécutives

Certaines productions sont plus représentées que d'autres. Ainsi, 40 à 50 % des dossiers instruits concernent des éleveurs

laitiers. « Nous notons également une surreprésentativité de tout ce qui relève de la diversification, de part l'absence de filière structurée ce qui fragilise les exploitations et rend les métiers chronophages, surtout dans le cadre de la vente directe », constate Philippe Leclerc.

Pour prétendre à l'ARP, la personne doit justifier de cinq années consécutives d'activité agricole en tant que chef d'exploitation, conjoint de chef d'exploitation, aide familial ou associé d'exploitation.

À noter enfin que l'association Agir est aussi partie prenante de la cellule de vieille sociale mise en place par la chambre d'agriculture il y a deux ans. « Il s'agit d'identifier les situations difficiles sur le terrain afin d'anticiper », conclut Jacques Lotout. ◀ Laurent Le Baut

(*) Agir est financée à parts égales par la Chambre d'agriculture, le Département et une vingtaine de partenaires.

Erven Léon

Vice-président du Département chargé de l'Économie et de l'Agriculture

« L'activité d'Agir est cruciale sur l'ensemble du territoire »

« L'association Agir a pour mission de conseiller les agriculteurs dans la poursuite de leur activité et d'accompagner, le cas échéant, les demandes de reconversion souhaitées et/ou nécessaires. Dans le contexte agricole actuel, notre collectivité, au titre de ses politiques de solidarités à l'endroit de la profession agricole, soutient financièrement le plan d'action de cette association dont l'activité est importante et cruciale sur l'ensemble du territoire. Notre participation s'inscrit dans un cadre volontariste pour conforter, développer et aider une activité essentielle au bon équilibre et à l'aménagement de notre département ».



PHOTO THIERRY JEANDOT

Fête de l'Europe, Labellisation d'Europ'Armor

Vive l'Europe en Côtes d'Armor!

Alors que la Fête de l'Europe sera célébrée en plusieurs endroits du département, Europ'Armor, le centre d'information sur l'Europe du Département, a quant à lui obtenu le label européen Europe Direct remis par la Commission européenne. Les avantages sont nombreux ainsi que l'explique Alain Cadec, président du Département et député européen.

Pourquoi le Département des Côtes d'Armor a-t-il candidaté au Label Europe Direct ?

Alain Cadec: Le Label Europe Direct, c'est la reconnaissance du travail important que nous menons depuis ces dernières années en faveur d'une meilleure connaissance de ce que fait l'Europe pour nos territoires locaux, auprès des associations, des collégiens, lycéens et plus généralement tous les Costarmoricains. C'est également une marque de qualité pour le service rendu par le centre Europ'Armor créé l'an dernier.

Que représente l'obtention de ce label pour les Costarmoricains ?

A.C. Pour les Costarmoricains, cela signifie disposer d'un centre d'information reconnu par l'union européenne et bénéficiant à ce titre de documentations et d'outils spécifiques pour mieux informer chaque personne ayant un projet en lien avec l'Europe. En outre, ce label nous donne droit à un financement européen qui nous permet de couvrir en grande partie le fonctionnement d'Europ'Armor.

Au-delà de ce label, comment rapprocher l'Europe des citoyens ?

A.C. Nous parviendrons à rapprocher l'Europe des citoyens à force de pédagogie. L'Europe finance une multitude d'actions variées dont nous bénéficions localement au quotidien : équipements multi-sports, aides agricoles, chantiers d'insertion, très haut débit, infrastructures de transport, etc. Charge à chacun d'entre nous de s'y intéresser et de le faire savoir. Il est en effet beaucoup plus facile de critiquer que de construire ! C'est ce qui se passe avec l'Europe et l'Euro-scepticisme. On se focalise sur les quelques points qui peuvent être améliorés plutôt que sur tout ce qui marche bien ! ◀

Laurent Le Baut



PHOTO THIERRY JEANDOT



PHOTO THIERRY JEANDOT

Thibaut Guignard,

1^{er} vice-président du Département en charge de l'administration générale des services et de la coopération décentralisée.

« Une mobilisation significative »

En quoi la fête de l'Europe est-elle importante ?

Le 9 mai 1950, salon de l'Horloge, au Ministère des affaires étrangères, Robert Schuman propose la création de la Communauté européenne du charbon et de l'acier (CECA) lors d'une déclaration officielle qui deviendra, de fait, l'acte de naissance de l'Union Européenne qui ne porte alors pas son nom. Ce père fondateur de l'Union, inspiré par la pensée de Jean Monnet, pose les premières pierres de la construction européenne selon cette idée maîtresse : rechercher la « fusion d'intérêts » par « des réalisations concrètes » dont la CECA est l'illustration. La finalité de cette initiative devant être la construction d'un grand espace de paix et de prospérité économique après deux guerres, en l'espace de cinquante ans, ayant ravagé l'Europe. 68 ans après, dans le cadre de la politique européenne du Département, les Costarmoricains célèbreront la Fête de l'Europe, anniversaire de la « déclaration Schuman » au titre de leur attachement à la citoyenneté européenne. Le Département des Côtes d'Armor illustre ainsi son investissement dans le projet européen, notamment dans les domaines des solidarités territoriales et humaines.

Qui est mobilisé en Côtes d'Armor pour la fête ?

Les acteurs de l'édition 2018 de la fête de l'Europe, associations locales et inter-communalités, valoriseront notamment les thèmes de l'eau, de la mobilité et de la gastronomie de l'Union Européenne sur leur territoire. Cette mobilisation annoncée des acteurs locaux et des Costarmoricains est particulièrement significative à l'horizon des élections européennes, grand rendez-vous démocratique et citoyen, de 2019.

Les fêtes de l'Europe dans le département

Mercredi 9 mai à Glomel: Fête de l'« Eau'rope » en kreiz breizh. Au programme, kayak, géocaching, jeux, tables rondes et débats, circuits à vélo, restauration, musique, etc.

Samedi 16 juin à Trébeurden et sur l'île Milliau: « Milliau'Europe » en balade à travers des circuits thématiques, avec des jeux, des expositions, des projections en plein air et de la musique au village Europe.

Samedi 2 juin à Loudéac: découverte culinaire et ludique de l'Europe, animations à la médiathèque et sur le site d'Aquarev, projections de courts-métrages les 3 et 5 juin à Loudéac et Merdrignac, repas européens et animations dans les collèges.

Tout le mois de mai dans la région de Dinan: le 4 mai à 20 h, un convivial repas international donne le coup d'envoi d'un mois de l'Europe riche en animations : débats citoyens, expositions, théâtre d'ombres, danse, visites guidées à Dinan, Lanvally, Pléhérel-Plage, Léhon, etc.

En mai à Saint-Brieuc: projections de films, concert européen.

▶ Retrouvez toute la programmation des fêtes de l'Europe dans le département sur [facebook/europarmor](https://www.facebook.com/europarmor)



PHOTO THIERRY JEANDOT

Sécurité routière

« Plus la route est belle, plus elle est dangereuse »

Problèmes comportementaux, investissements dans les infrastructures, formation... Jean-Yves de Chaisemartin, vice-président du Département en charge des infrastructures, fait le point sur comment limiter les risques d'accidents sur nos routes.

« Plus la route est belle, plus elle est dangereuse ». Jean-Yves de Chaisemartin tient à insister sur le fait qu'en matière de sécurité routière, c'est avant tout le comportement qui est en jeu, avant les infrastructures. Ainsi, la RD767 entre Guingamp et Lannion est, malgré ses quatre voies et sa glissière de sécurité, l'un des secteurs les plus accidentogènes du département. Nous pourrions également citer la D14 entre Lamballe et Le Gouray où de nombreux accidents se sont produits sur une portion de 5 km.

Pour améliorer la sécurité sur ses routes départementales, le Département souhaite agir dans plusieurs directions. Tout d'abord en donnant des informations précises sur l'état des routes. « Un conducteur averti en vaut deux », poursuit Jean-Yves de Chaisemartin. Nous allons informer par SMS, mail ou via une application mobile, des dangers pouvant survenir sur la route. Il n'est pas possible de rouler de la même manière sur une route sèche, mouillée ou recouverte de grêle ».

Le Département entend aussi agir à travers ses investissements dans les infrastructures. Parmi les priorités, il y a notamment la mise à deux fois deux voies de la RD7 (axe Lanvollon-Paimpol), où se sont produits de nombreux accidents, principalement à hauteur de Kerfot. « Nous nous efforçons d'accélérer le calendrier », précise Jean-Yves de Chaisemartin. Des travaux qui commencent dans les deux ans, c'est réaliste. Pour ce qui est de la RD767, nous allons retravailler sur des profils, car il y a des endroits où l'eau ne s'évacue pas assez vite ».

Un problème comportemental

Pour autant, si investir dans les routes est nécessaire, le vice-président en charge des infrastructures tient à rappeler que derrière les accidents les plus graves, il y a très souvent un problème comportemental. En la matière, les trois ennemis



PHOTO THIERRY JEANDOT

les plus coriaces (95 % des accidents les trois additionnés) sont la vitesse, l'alcoolémie et les produits stupéfiants. « Cela nécessite une répression renforcée. Elle était déjà présente en 2017 et le sera en 2018. Aujourd'hui, les autorités ne laissent rien passer. Il y aura des opérations quotidiennes et des opérations coup de poing. Souvent les accidents sont dus à la rencontre entre un bon conducteur, diminué dans sa capacité à agir, avec un jeune conducteur, par exemple lorsque ce dernier mord l'accotement et donne un grand coup de volant à gauche. Ce type de réflexe, que l'on retrouve souvent chez les jeunes conducteurs, est l'une des principales causes des chocs frontaux ».

Parallèlement, la formation à tous les âges de la vie est aussi un levier important pour améliorer la sécurité. « Le renforcement des formations est primordial. Ce serait bien par exemple que les auto-écoles fassent plus de conduite de nuit. La formation auprès des seniors est éga-

▲ Un accident de la circulation sur la RD767 entre Guingamp et Lannion.

lement un enjeu important. Beaucoup craignent qu'on leur dise qu'ils ne vont plus conduire, alors que c'est le contraire, il s'agit de leur permettre de conduire le plus longtemps possible ».

Enfin, une attention particulière doit être portée aux usagers les plus fragiles, à savoir les piétons, les cyclistes et les

motards. « Un accident mortel sur trois sur lequel j'ai dû me pencher concernait un piéton, un cycliste ou un motard. C'est le plus fort, à savoir celui qui est au volant de sa voiture, qui doit

se sentir le plus responsable, même quand en face c'est un grand gaillard sur une grosse cylindrée », conclut Jean-Yves de Chaisemartin.

◀ Laurent Le Baut

“ Un conducteur averti en vaut deux ”

Aménagement du territoire

Le Département investit pour vous

1 Le giratoire de la Ville-Tinguy à Morieux

Afin d'améliorer la sécurité des usagers par la réduction de la vitesse sur la RD786 et d'absorber une forte hausse du trafic (13 700 véhicules/jour en période estivale), le Département a entrepris d'aménager un giratoire à l'entrée de Morieux, à proximité de la zone d'activités de la Ville-Tinguy. Coût de l'opération: 500 000 €, entièrement à la charge du Département. Les travaux devraient être achevés au début de l'été.



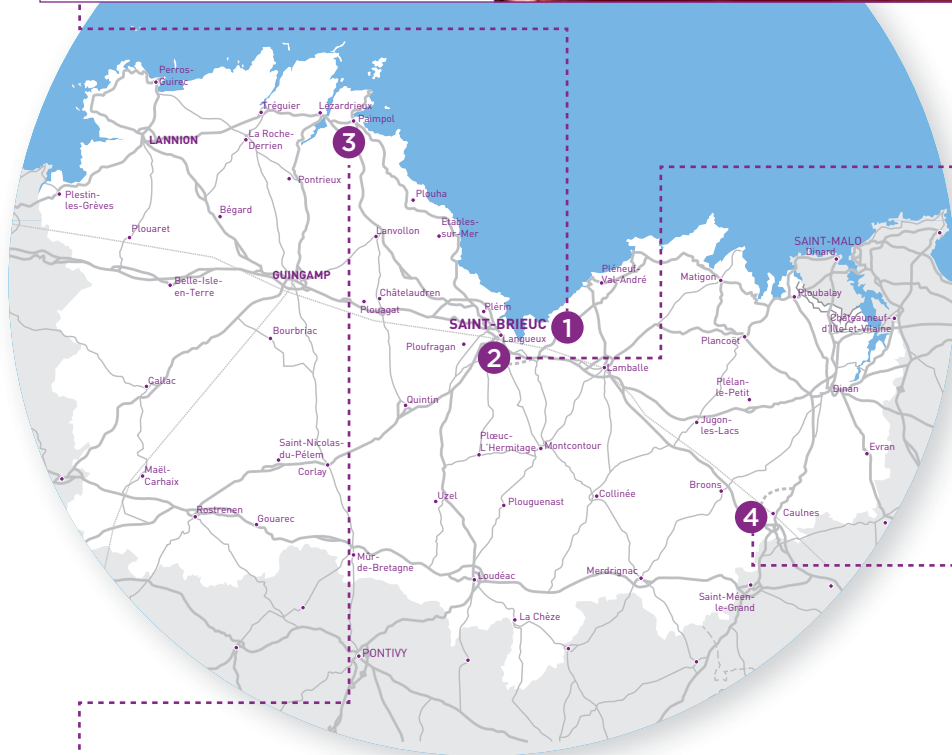
PHOTO THIERRY JEANDOT

2 Un nouveau pont pour la rocade briochine

Dans le cadre de l'aménagement de la rocade sud de Saint-Brieuc, qui nécessite la réalisation de 16 km de voies nouvelles se raccordant à chaque extrémité à la RN12, un ouvrage d'art va être mis en chantier courant mai, pour le franchissement de la voie ferrée Paris-Brest, sur la section « Le Merlet-La Plaine ville », à Ploufragan. Coût de l'opération: 1,2 M€, cofinancée par le Département (70 %) et Saint-Brieuc agglomération (30 %). L'ouvrage sera du même gabarit que celui construit en 2015 au Perray, sur cette photo.



PHOTO D.F.

**3 Doublement à venir de la RD7 à Kerfot**

Alors que la concertation publique, première étape du projet, vient de s'achever, le Département va réaliser l'ultime phase de l'aménagement en 2X2 voies de la RD7 entre Lanvollon et Paimpol. Une opération d'envergure pour sécuriser la section entre la Lande Blanche et l'échangeur de la Petite Tournée, un axe fréquenté par 9 500 véhicules/jour. Coût de l'opération: 13 M€. Les premiers travaux devraient démarrer en 2020.



PHOTO BRUNO TORRUBIA

4 Réalisation d'un pont pour la déviation de Caulnes

Dans l'objectif de sécuriser l'itinéraire de la RD766 et de supprimer le trafic de transit dans la centre-bourg de Caulnes, le Département a décidé de réaliser une déviation reliant la RD766 au Nord de Caulnes, à la RN12 au niveau de l'échangeur de Kergoët. L'opération nécessite la réalisation d'un pont route assurant le franchissement de la ligne SNCF Paris-Brest. Les travaux de cet ouvrage d'art démarreront courant mai, pour un investissement de 936 000 €, entièrement financé par le Département.



Trédrez par la falaise

Splendide, magnifique, vue à couper le souffle: les qualificatifs ne manquent pas pour décrire la balade des falaises de Trédrez, entre la pointe de Séhar et la pointe de Beg ar Forn. Une sacrée balade même, qui nous emmène par des sentiers arborés et odorants, à la découverte de la vue de l'estran, toujours différente selon les marées et les vents qui bousculent le paysage. On ne se lasse pas de cette vue imprenable sur la baie de Lannion, par delà les chemins de cet espace naturel sensible, l'un des plus grands du département. Et aussi l'un des plus sauvages, qui se laisse pourtant volontiers visiter, avec des aménagements pour faciliter certains passages. Un incontournable des balades le long des Côtes d'Armor. ◀

Texte: Agnès Perea // Photo: Thierry Jeandot

**Falaises de Trédrez
Trédrez Locquémeau
Espace naturel sensible**

Voir la carte sur
[cotesdarmor.fr/l'aménagement du territoire>l'environnement](http://cotesdarmor.fr/l'aménagement-du-territoire>l'environnement)






 L'UCO, à Guingamp

Des travaux très pratiques

Colloques, concours de créativité... À Guingamp, les étudiants de l'UCO sont régulièrement immergés dans le monde de l'entreprise, qu'il s'agisse notamment de la filière agroalimentaire ou cosmétique. Des formations jusqu'au master, qui leur offrent de belles opportunités professionnelles.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Camille est étudiante en licence III d'ingénierie des produits alimentaires et de santé à l'Université catholique de l'ouest (UCO) de Guingamp. Avec deux de ses camarades, Apolline et Loriane, elles ont mis au point le Happy Gut, un complément alimentaire bio sans lactose ni gluten, à base de psyllium, une plante aux vertus médicinales reconnues depuis des millénaires, et de « boisson de riz ». « Il s'agit d'une bouillie au goût neutre qui vise un public de personnes ayant des problèmes intestinaux récurrents ou occasionnels », explique Camille. Conditionné en gourdes souples, le Happy Gut ne laisse pas indifférent les visiteurs qui, lors de la journée U'COOK organisée avec le soutien du Département, s'attardent devant le petit stand des trois étudiantes. Ce projet, inspiré des principes de la diététique chinoise, elles vont aussi devoir le présenter devant un jury d'enseignants, de chercheurs et de professionnels de l'agroalimentaire, un passage obligé pour tous les concurrents de cette seconde édition de U'COOK

Innovation. U'COOK Innovation, c'est d'abord un concours auquel participent des concurrents guingampais, mais aussi d'autres universités (Lyon, Le Havre, La Rochelle) et des lycées professionnels (lycée agricole de Pommerit-Jaudy, lycée du Gros Chêne à Pontivy). U'COOK, c'est aussi une journée ponctuée de conférences animées par des professionnels et des universitaires. Le thème de cette année était les « Aliments sans... » : sans gluten, sans sucre ajouté, sans lactose, sans antibiotiques, sans huile de palme...

Répondre aux nouvelles tendances de l'agroalimentaire

Une filière porteuse d'avenir répondant aux nouvelles tendances de l'agroalimentaire. Bref, une journée qui favorise les rencontres entre les étudiants et le monde de l'entreprise. « Nous avons ouvert la filière licence et master agroalimentaire il y a 20 ans, et la filière cosmétologie en 2006, pour mieux répondre aux besoins des entreprises locales,

▲ Camille, Apolline et Loriane ont pu faire goûter leur création au nombreux public de cette journée U'COOK.



PHOTO THIERRY JEANDOT

explique Viviane Le Guilloux, directrice de l'UCO. Notre leitmotiv, c'est de lancer des passerelles entre les entreprises et les étudiants. Nous avons notamment ouvert notre hall de technologie aux entreprises qui souhaitent faire des tests en petites séries pour leurs nouveaux

“ Avec U'COOK innovation, on est dans le concret

produits, mais c'est aussi un outil unique pour nos étudiants qui peuvent ainsi se familiariser avec un environnement industriel. Puis nous avons lancé notre première journée UCOsmétiques, sur le même principe que U'COOK, que nous avons mis sur pied peu après. Les concours permettent aux étudiants d'expérimenter de façon autonome leurs talents en matière de recherche et de développement dans un esprit d'émulation entre les équipes, et de présenter des réalisations concrètes aux acteurs économiques ». Ce jour-là, Camille et ses deux camarades n'ont pas remporté le premier prix mais, loin d'être découragées, elles sont fières de leur invention. « Cela a été une super expérience pour nous, conclut Camille, notamment la rencontre

avec des décideurs de plusieurs entreprises qui ont été très intéressés par notre produit. C'est très encourageant pour trouver par la suite un point de chute professionnel. Pour ma part, je voudrais faire de la recherche et développement ou du marketing ». Elle est manifestement, comme ses camarades, sur la bonne voie. ◀ Bernard Bossard

Vidéo / A voir / A écouter

 +SUR cotesdarmor.fr

Sylvain Sury, restaurateur d'art

Il redonne vie au petit patrimoine

Dans son atelier de Lanvellec, Sylvain Sury, breton d'adoption, restaure des éléments de petit patrimoine mobilier, essentiellement des œuvres liturgiques. Cet artiste dans l'âme a de l'or dans les mains et ne manque pas d'imagination ni de dextérité pour redonner vie aux œuvres, souvent très mal en point, qu'on lui confie.

La Bretagne, pour Sylvain Sury, parisien d'origine, c'est d'abord un choix de vie. Cet ancien étudiant de la prestigieuse école Boule, à Paris, a quitté la capitale dès qu'il a pu. « Après mes études, je suis allé travailler cinq ans en Suisse, puis 15 ans en Haute-Savoie, avant de chercher un lieu qui me convienne plus, et là, mon choix s'est immédiatement porté sur la Bretagne et le Trégor ». Sa passion pour le travail du bois, il la cultive depuis l'adolescence. « À 14 ans, je savais déjà que je m'orienterais vers un métier manuel artisanal aux dimensions artistiques. J'étais fasciné par les outils de menuiserie et d'ébénisterie, je voulais déjà faire de la restauration, c'est comme ça que je suis entré à l'école Boule ».

Installé depuis 1999 à Lanvellec, dans un ancien presbytère, il n'a jamais manqué de travail, grâce surtout au bouche-à-oreille. « La Bretagne possède un patrimoine mobilier très riche, notamment religieux, avec toutes ces petites églises et chapelles où l'on trouve des merveilles : sculptures, autels, chaires, baldaquins, retables, etc. Je travaille essentiellement pour les collectivités ou les services de l'État qui me confient ce patrimoine à restaurer ». Mais que l'on ne se méprenne pas, Sylvain et ses deux salariés, tous deux dûment formés au métier de restaurateurs d'art, ne rajeunissent pas les pièces

qu'on leur confie, ils interviennent plutôt pour les consolider et surtout les débarrasser des insectes xylophages.

« Nous n'avons pas le droit à l'erreur »

« Nous rendons la plupart des pièces dans l'apparence extérieure qu'elles avaient avant qu'on nous les confie, mais elles sont saines, solides et débarrassées de tout parasite ». Pour éliminer les insectes qui rongent les œuvres de

l'intérieur, Sylvain s'est récemment doté d'un container congélateur. « Je mets les pièces dedans et je descends la température à moins 27°, une tem-

pérature à laquelle elles sont soumises durant trois jours, le temps nécessaire à l'élimination de tous les xylophages. Suivront trois jours de décongélation, avant qu'on ne s'attaque à la restauration proprement dite : réfection de certains détails, consolidation de certains éléments... ».

Cette technique de la congélation, qui vient du Canada, est encore peu répandue en France et Sylvain est probablement le seul restaurateur d'art de Bretagne à y avoir recours. Dans

▲ Sylvain Sury, ici devant une pièce de la cheminée de la maison de Théodore Botrel.

son atelier trônent des pièces impressionnantes : l'arche de procession de Saint-Anne d'Auray, quelques statues, le baldaquin de la chapelle Sainte-Anne de Saint-Quay-Portrieux, la cheminée néo-gothique de la maison de Théodore Botrel... « Je suis toujours comme un gosse, émerveillé par la minutie et la dextérité des auteurs de ces œuvres. Cela force le respect et nous n'avons pas le droit à l'erreur ». Une œuvre qui l'a particulièrement marqué ? « C'est sans doute le Christ de l'église de Langast, qui était dans un état pitoyable. Là, il a fallu pratiquement tout refaire, mais je suis fier du résultat ».

◀ Bernard Bossard



PHOTO THIERRY JEANDOT



PHOTO THIERRY JEANDOT



Les Échos de l'Écroué

Une après-midi ordinaire à la prison

Depuis quatre ans, les détenus de la Maison d'Arrêt de Saint-Brieuc réalisent leur propre journal, *Les Échos de l'Écroué*, qui relate leur vie en prison.

Tous volontaires, une dizaine de détenus travaillent chaque jeudi à l'élaboration du numéro suivant. L'objectif de ce beau projet, porté par le Spip* et soutenu par le Département: donner des clés pour favoriser la réinsertion.

Et si possible changer le regard sur la prison.

Un jeudi après-midi de février, à Saint-Brieuc. Nous pénétrons dans la maison d'arrêt, pour assister à la conférence de rédaction du journal *Les Échos de l'Écroué*. Après avoir passé le protocole de sécurité à l'entrée, un surveillant nous guide à travers les coursives sonores, où sont alignées les 55 cellules des prisonniers, avant de nous faire entrer dans la salle de cours. Là, sont réunis une petite

dizaine de détenus impliqués dans la rédaction du journal. Comme tous les jeudis de 13 h 30 à 15 h 30, ils discutent de leurs sujets, écrivent, saisissent les textes sur l'ordinateur, corrigent. Le tout sous le regard bienveillant de leurs rédacteurs en chef, à savoir Gaylord Lambert, professeur de français, et Cyrille Cantin, coordinateur du Spip, tous deux à l'origine du journal. « Conduire un numéro jusqu'au bout est

Tous les jeudis, les détenus se réunissent pour avancer sur la réalisation de leur journal interne, coordonné par leurs rédacteurs en chef Gaylord Lambert et Cyrille Cantin.



un exercice délicat, car nous devons composer avec les contraintes de la prison : absences imprévues, transferts ou sorties de prison, parloirs... mais le journal finit toujours par être publié, à raison de deux numéros par an environ », explique Gaylord Lambert.

Chaque numéro, d'une trentaine de pages, s'articule autour d'un dossier principal, comme dernièrement, l'école en prison. Il contient également un entretien avec une personne travaillant à la maison d'arrêt, des pages relatant des souvenirs et expériences de prisonniers, un compte-rendu des nombreuses activités culturelles organisées à la prison par le Spip, ou encore des pages plus légères, comme l'horoscope humoristique ou les mots croisés.

Vie quotidienne, états d'âme, horoscope...

Ce jeudi, l'ambiance est studieuse dans cette salle de cours, propice aux échanges et à la convivialité. Il y a les taciturnes, les chefs, les blagueurs, les cafardeux. Tour de table, avec Yvan, Hamid, Maxime, Jean-Philippe, Alain, Jean-Luc et Cyrille. Chacun présente les sujets en cours de préparation ou d'écriture, programmés pour le journal n°7 qui devrait sortir en juin. Maxime explique qu'il travaille sur un article consacré à l'auto-massage en cellule. Les éclats de rires fusent. « C'est sérieux les gars ! », s'énerve

Maxime. Démonstration à l'appui, le jeune homme livre quelques astuces qu'il devrait dévoiler dans le journal, devant les co-détenus, hilares. « Un exercice à faire en cellule : vous vous mettez debout, dos à la colonne en fer, et vous vous massez le dos avec, comme ça ». Hamid, quant à lui, devrait proposer une recette de cuisine, « réalisable en cellule », et peut-être de nouveau l'horoscope humoristique, préparé à partir des caractéristiques des signes astrologiques.

L'heure s'écoule, l'ambiance reste détendue, les échanges respectueux. « La plupart du temps, nous vivons de bons moments, avec de vraies discussions de fond, qui alternent avec des moments de rigolade », note Gaylord Lambert. Certains détenus s'impliquent beaucoup sur ce projet, nous en avons eus qui sont même parfois devenus de vrais adjoints ».

400 exemplaires

Tiré en 400 exemplaires, le journal est distribué aux quelque 200 détenus, aux



PHOTO BRUNO TORRUBIA

▲ La Maison d'arrêt de Saint-Brieuc accueille entre 150 et 200 détenus, qu'ils soient prévenus (en attente d'un jugement), ou incarcérés pour pour une courte peine (moins de deux ans).

Discussions de fond et moments de rigolade

surveillants, aux familles, aux visiteurs de prison, et aux partenaires qui accompagnent le projet. « Ce journal a de très bons retours, de la part du personnel carcéral, des familles... Pour les gars, ce journal est très important car il les valorise beaucoup, aux yeux de leurs proches notamment », constate Gaylord. Ce ne sont pas Cyrille et Yvan qui diront le contraire, eux qui s'investissent surtout pour donner à l'extérieur une autre vision d'eux-mêmes et de la prison. « Nous portons un regard positif sur eux, nous les encourageons, c'est notre rôle, appuie

Cyrille Cantin. Je répète souvent aux dé-

tenus de mettre à profit ce temps carcéral par des activités qui leur serviront plus tard. Nous tentons de leur donner des clés pour se réinsérer ». Pour l'heure, la fin de la séance approche. « Ce journal permet de s'évader, de s'élever, et d'oublier son histoire », nous lâche Alain, avant de retourner dans ses 9 m² de cellule. ◀

Stéphanie Prémel

(*) Service pénitentiaire d'insertion et de probation : dans chaque département, ces services interviennent pour la réinsertion des détenus, la prévention de la récidive, le suivi et le contrôle des obligations des détenus en milieu ouvert.

Consultez le dernier numéro de l'Écho de l'Écroué

▶ +SUR cotesdarmor.fr

L'arrivée en prison

« Quand je suis arrivé ici, il y a maintenant 15 jours, un vendredi soir, j'ai dû passer le week-end seul dans la cellule dédiée aux arrivants, sans tabac, ni vêtements de rechange ni argent, je n'avais plus rien. (...) Maintenant, avec un peu de recul, je me dis que mes problèmes vont se régler, mais pas du jour au lendemain : appartement à vider, écrire à tous mes créanciers pour stopper tous les prélèvements afin d'éviter de me retrouver encore plus dans la mouise. Et à ma sortie... qu'est-ce que je vais faire ? Sans revenus, ayant démissionné de mon poste de travail pendant ma rechute d'alcool, cela semble difficile... (...) Mais ici, dans cette région, l'avantage c'est de pouvoir retrouver du travail très rapidement. Le problème reste le logement, car sorti de prison et sans emploi, pas facile d'en retrouver un. Moi je dirais qu'il faut un moral d'acier pour encaisser tout ça. J'ai foutu ma vie en l'air en même pas trois semaines, j'ai tout perdu. Mais malgré tout ça, la vie continue ! »

Vincent.

Extrait des Échos de l'Écroué N°5



PHOTO BRUNO TORRUBIA

▶ À la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle, les carrières employaient jusqu'à 200 ouvriers.



PHOTO COLLECTION PARTICULIÈRE

Grès rose d'Erquy

Sur les traces des anciens carriers

Son caractère ornemental et sa couleur rose clair créent une ambiance à nulle autre pareille. Le grès rose, très présent dans le bâti, est indissociable de l'identité et de l'histoire d'Erquy. Une histoire qui est aussi celle des anciens carriers, ceux que l'on appelait jadis « les sabots râpés ».



PHOTO COLLECTION PARTICULIÈRE

▲ Les pavés sont exportés par bateau vers les ports de la Manche et jusqu'à Paris.

Sur les hauteurs des lacs bleus, surmontant le port d'Erquy, un sentier d'interprétation du patrimoine invite à découvrir l'histoire des carrières de grès rose d'Erquy. Les premières carrières, au sens industriel du terme, apparaissent au XIX^e siècle. Mais l'extraction artisanale du grès rose a démarré bien avant. « *Le village de Tu-es-Roc, situé au sud du port et identifié au XIV^e - XV^e siècle, c'est-à-dire au tout début de la généralisation de la construction en pierre, en témoigne* », explique Aurélien Guibert, éducateur à l'environnement au syndicat mixte Grand site de Cap d'Erquy - cap Fréhel.

Le passage de l'artisanat à l'industrie va épouser la révolution des transports. « *Ce qui change, poursuit Aurélien Guibert, ce n'est pas l'outillage mais l'arrivée du plan incliné et des chariots pour faire descendre les pavés des carrières jusqu'au port, ce qui va s'accompagner d'une augmentation des effectifs* ».

Jusqu'à 200 ouvriers

Ainsi, à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle, les carrières employaient jusqu'à 200 ouvriers et les enfants de 12-14 ans représentaient un quart de la masse salariale jusqu'en

► L'extraction consistait à percer verticalement, tous les 20 cm, la roche avec une barre à mine. Le trou était ensuite chargé de poudre noire dont l'explosion entraînait le décrochement du bloc de roche.



PHOTO COLLECTION PARTICULIÈRE

1903-1911. Plusieurs corps de métiers se côtoyaient : le contremaître, le mineur, le contrôleur qualité, le coupeur de pierre, le tailleur de pierre, le manoeuvre, le forgeron et l'apprenti. Pluriactivité oblige, nombre de ces carriers partageaient aussi pêcher la morue, avant de retourner travailler dans les champs et les carrières à l'automne.

Le forgeron, qui était indépendant, avait une place à part. « Son rôle était capital. Il s'occupait de l'entretien de tout le matériel, lequel s'usait vite car le grès est une pierre très dure ».

Des pavés qui étaient communément appelés « paquets de tabac » du fait de leurs dimensions : 10 cm x 10 cm x 10 cm. Dès la deuxième moitié du XIX^e siècle, ils commencent à être ex-

« Une pierre très dure »

portés par bateau. « Il faut associer ce mouvement à la réurbanisation des capitales européennes, indique Aurélien Guibert. À travers l'hygiénisme, il s'agit de sortir de la ville médiévale. Il va aussi y avoir l'ouverture des boulevards pour permettre le passage des bataillons de cavalerie ».

Les pavés de grès rose sont ainsi exportés à bord de sloops vers Paris, Londres ou encore Amsterdam. « C'étaient des bateaux à fond plat pouvant naviguer en Manche et remonter les fleuves. À Paris, les pavés étaient débarqués au quai de Javel. Mais aujourd'hui, l'essentiel des pavés qui ont servi à faire les boulevards sont sous l'enrobé ».

Les pavés sont alors très appréciés pour leur dureté. « Les roues des charrettes n'étaient pas large et pouvaient fendre la pierre, explique Aurélien Guibert. Le grès, lui, était suffisamment résistant.

En outre, le tailleur débitait la pierre de telle sorte que le fil de la pierre ne soit pas dans le sens du roulement ».

Mais les pavés ne sont pas la seule production des carrières. S'y ajoutent aussi les moellons, les bordures de trottoirs, les linteaux et montants pour les portes et fenêtres. À cette époque, la main-d'œuvre afflue de la Bretagne intérieure, mais aussi d'Italie, d'Espagne ou encore du Portugal. Pour héberger tout ce monde, des logements ouvriers familiaux vont voir le jour, notamment la Fosse Eyraud à Erquy, une construction devenue un centre de vacances, mais aussi la Carquois à Pléhérel qui fut un véritable village des carriers avec son épicerie, son café, son secours mutuel... « Nous retrouvons ces mouvements de la fin du XIX^e siècle avec d'une part un capitalisme paternaliste et d'autre part une socialisation avancée au niveau des ouvriers ».

Un travail difficile

Dans les carrières, le travail est souvent très rude et le risque omniprésent : chutes, écrasement, éclats, etc. Mais il y avait un autre risque, plus insidieux celui-là : la silicose. « C'est lié à la dureté et à l'imputrescibilité de la roche qui va se mettre dans les alvéoles pulmonaires et que le corps ne parvient pas à évacuer ». D'un point de vue géologique, le grès est un dépôt sédimentaire datant de 470 millions d'années. « Le grès est du sable compacté. Le grès rose d'Erquy est composé à plus de 90 % de silice et c'est

l'oxydation du fer situé sous la couche de grès qui lui donne cette couleur rose. Le grès de Fréhel, plus violacé, contient moins de silice et plus de feldspaths, ce qui le rend moins stable, il finit par s'altérer. Cela explique pourquoi les linteaux et les entourages de fenêtres sont le plus souvent en grès d'Erquy et le remplissage en grès de Fréhel », précise Aurélien Guibert.

Le grès présente un coefficient de dureté de 7 (sur une échelle allant jusqu'à 10). Mais c'est une pierre qui part en écailles. « C'est pour cela qu'elle est très ingrate pour la sculpture et qu'on ne verra pas de statuaire. Par exemple, la chapelle des marins à Erquy a été construite en grès par des carriers. C'est du grand art. Mais le campanile est en granit parce que c'est la partie la plus sculptée, avec notamment des fleurs de lys ». Les carrières de grès rose commenceront à décliner pendant l'entre-deux-guerres. Après la seconde guerre mondiale, il ne restera plus que l'usage local dans la construction, en raison de l'avènement de l'asphalte et du béton. Reste aujourd'hui une incroyable richesse patrimoniale.

◀ Laurent Le Baut

Un tailleur de pavé à l'œuvre. Le demi fût rempli de sable permettait de caler le pavé pour mieux travailler et limiter le rebond en absorbant une partie du choc de l'outil sur la pierre.



PHOTO COLLECTION PARTICULIÈRE

Christophe Le Fur

Chef étoilé de l'auberge
Grand'Maison à Mûr-de-Bretagne

Propos recueillis par Agnès Perea
Photo Photo : Thierry Jeandot.

« On peut difficilement vivre sans cette petite étoile qui brille au-dessus de Mûr-de-Bretagne! ». Et le chef Christophe Le Fur sait de quoi il parle. Quand il perd son étoile du Guide Michelin en 2016, il part quelques jours en Auvergne, histoire de digérer le choc, mais aussi de se ressourcer. Car « chaque chef a son identité culinaire et je m'étais peut-être un peu éloigné de la mienne ». Papier, crayons et vieux livres de cuisine autour de la table, le chef s'est remis en question pour redéfinir l'essence de sa cuisine. Des recettes qu'il aime revisiter et mettre au goût du jour, comme il dit. Un goût puisé dans la terre et les bois qui l'entourent, l'air iodé qui l'aide à se ressourcer, la force de son équipe qui l'a toujours soutenu et sans doute aussi ce petit grain de malice qui brille dans ses yeux. Une belle récompense que cette étoile qui rayonne bien au-delà de Mûr-de-Bretagne et y attire les gourmands de tous horizons.

Ah, si j'étais...

Un livre

Le guide culinaire
d'Auguste Escoffier.

Un lieu

Le Cap Fréhel.

Une chanson

« L'aventurier »
du groupe Indochine.

Un plat

La blanquette de veau.

Un animal

Le cochon.


Un film

« Les tontons Flingueurs »
de Georges Lautner
(1963).

Une citation

« Il n'y a pas de bonne
cuisine si au départ elle
n'est pas faite par amitié
pour celui ou celle à qui
elle est destinée ». Paul
Bocuse.

Vidéo -
Le portrait chinois
de Christophe
Le Fur version

 + SUR
cotesdarmor.fr

Auberge Grand Maison
1. rue Leon Lecerf
22530 Mûr-de-Bretagne
Tél. 02 96 28 51 10
www.auberge-grand-maison.com





Enora Le Guennec

Trajectoire d'une championne



À 20 ans, Enora Le Guennec, licenciée au Roller sud Goëlo, s'apprête à disputer un nouveau championnat de France de roller le 15 juin, sur la piste de Binic-Étables-sur-Mer. La vice-championne d'Europe 2017, passée en catégorie senior cette saison, fera tout pour être sur le podium.

PHOTO BRUNO TORRUBIA

Ce fut pour elle une belle expérience, notamment « d'apprendre la course par équipe pour emmener quelqu'un sur le podium ».

« C'est très stratégique »

Une expérience qui va lui servir deux années plus tard, en 2017, pour ce qui est sa plus belle saison. Championne de France dans la course à points, elle devient dans la foulée vice-championne d'Europe, à Lagos au Portugal. « Je me sentais bien physiquement, j'avais fait une grosse saison. C'était une course très dure, j'ai dû m'accrocher. Nous avons mis au point une tactique qui a fonctionné ».

Cette très belle performance va lui ouvrir les portes du championnat du monde en Chine. « C'est quelque chose de très grand, c'est là que l'on voit quel est son vrai niveau et où l'on se situe par rapport aux patineuses du continent asiatique ou d'Amérique du sud, notamment la Colombie qui est une grande nation de roller de vitesse », raconte Enora, dont la meilleure performance lors de ce championnat fut une 12^e place.

Pour atteindre ce niveau, la jeune femme s'entraîne tous les jours au pôle espoir de Saint-Brieuc. Elle essaie notamment d'améliorer sa pointe de vitesse car « même si je suis fondeuse, à un certain niveau, c'est important d'être rapide ». Il faut dire qu'en compétition de haut niveau, le moindre détail a son importance et peut venir récompenser, ou pas, les efforts de toute une saison. « Le roller, conclut Enora, me demande beaucoup de temps et d'investissement, mais j'aime ça, j'aime l'esprit de compétition, le fait de voyager, de découvrir plein de choses et de vivre des émotions très fortes ».

◀ Laurent Le Baut

« La sensation de vitesse m'a tout de suite plu ». C'est ainsi qu'Enora Le Guennec décrit sa rencontre avec le roller, activité qu'elle a d'abord découverte lors d'une initiation à l'école primaire, avant d'intégrer, à l'âge de 7 ans, le club de Binic. « J'ai tout de suite accroché », se souvient la jeune femme, aujourd'hui étudiante en fac de droit et membre du pôle espoir de roller à Saint-Brieuc.

Jusqu'en minime, Enora participe aux championnats de France. Elle y prend du plaisir mais pour autant n'intègre jamais le top 10. Le déclic intervient en minime 2^e année, lors des cham-

pionnats de France sur route de 2013, où elle obtient son premier titre de championne de France sur la course à points.

Sa distance de prédilection? Le 10 km. « C'est sur les courses de fond que j'arrive à bien gérer mon effort. Il faut savoir à quel moment attaquer, à quel moment prendre les points, c'est très stratégique ».

En 2015, alors qu'elle revient après une fracture de la clavicule survenue en 2014, Enora a la belle surprise de décrocher sa première sélection en équipe de France pour participer au championnat d'Europe en Autriche.

▲ Enora Le Guennec à l'entraînement sur la piste de Binic-Etables-sur-Mer où se dérouleront les championnats de France de roller les 15, 16 et 17 juin.

Championnat de France de course d'orientation

Les 9 et 10 juin, Saint-Brieuc Orientation et Dinan Orientation organisent le championnat de France de course d'orientation. La première journée se déroulera à Saint-Nicolas-du-Pélem (4 à 6 km) tandis que la 2^e journée aura lieu à Sainte-Brigitte en forêt de Quénécan. Quelque 800 participants sont attendus. La course d'orientation, discipline fédérale depuis 1976, nécessite rigueur et sens de l'observation.

► <https://nno2018.jimdo.com/>



PHOTO THIERRY JEANDOT

Championnat de France de roller

Le Roller Sud Goëlo accueille le championnat de France de roller piste les 15, 16 et 17 juin sur son anneau de vitesse de Binic-Étables-sur-Mer inauguré en 2014 et habilité pour recevoir des compétitions nationales et internationales. Plus de 500 patineurs sont attendus ainsi que 1500 spectateurs par jour. Des démonstrations de roller artistique et des initiations au roller seront également proposées.

• **La Vallée des Saints, à Carnoët**

La vallée des géants



PHOTO BRUNO TORRUBIA

C'est l'histoire d'un défi un peu fou que se sont lancés deux amoureux du centre Bretagne : ériger, dans un site exceptionnel, des centaines de statues géantes à l'effigie des saints fondateurs de la Bretagne. Aujourd'hui, dix ans après la naissance de l'association de la Vallée des Saints, on en compte déjà une centaine fièrement dressées face aux Montagnes Noires et aux Monts d'Arrée. Une véritable galerie d'art monumental à ciel ouvert, qui a déjà accueilli plus d'un million de visiteurs.

Le projet de la Vallée des Saints est né d'une rencontre entre deux hommes, Sébastien Minguy et Philippe Abjean, il y a un peu plus d'une dizaine d'années. « Un jour, se souvient Sébastien Minguy, Philippe Abjean me raconta l'histoire de ces chrétiens de Cornouailles, du pays de Galles et d'Irlande, qui ont traversé la Manche entre le IV^e et le VII^e siècle pour se réfugier en Armorique. Des membres du clergé monastique encadraient ces nouveaux arrivants, qui ont don-

né leurs noms aux sites qu'ils ont occupés. En témoignent la toponymie et les noms des saints bretons associés aux multiples « Plou », « Tré » et « Lan » que nous continuons à fréquenter à travers les innombrables communes, lieux-dits, chapelles et cultes qui nous les rappellent ». Philippe Abjean décrit alors à Sébastien Minguy son incroyable projet, articulé en quatre concepts, qu'il voulait réunir en un même lieu : ériger dans un cadre naturel d'exception mille statues monumentales de quatre à

cinq mètres de haut, représentant chacune un saint breton; créer un centre d'information et de documentation sur le Haut Moyen-Âge breton, période de l'arrivée des saints en Armorique; fonder une scène permanente d'animations musicales, théâtrales, artisanales et de reconstitutions historiques; et recréer un monastère celtique et son environnement propre. C'est ainsi que les deux amis fondent en juillet 2008 l'association « La Vallée des Saints ».

Moins d'un an plus tard, l'association a déjà récolté des financements auprès de partenaires privés, trouvé une équipe de sculpteurs et des blocs de granit, et surtout, déniché le site idéal: le petit village de Quénéquillec, à Carnoët, dont les collines offrent une vue à 360° qui s'étend des Montagnes Noires jusqu'aux Monts d'Arrée.

Dès lors, l'aventure pouvait commencer.

Laisser une trace durable

Sur place, chaque année, trois chantiers de sculptures sont ouverts, animés par des artistes bretons ou étrangers venus du monde entier. Chaque chantier dure quatre semaines, sous les yeux

du public, et plusieurs sculpteurs peuvent travailler l'un à côté de l'autre, et ainsi créer entre 15 et 20 statues par an. Telles les statues Moais de l'île de Pâques, elles sont les sentinelles de ce lieu chargé de magie et attirent un public toujours plus nombreux. Car on dénombre aujourd'hui 99 géants de

Entre 15 et 20 nouvelles statues par an

granit sur ce site de 13 hectares qui a déjà accueilli plus d'un million de visiteurs. Les derniers saints érigés se nomment Goulven, Elen, Yuna, Gal et Guegantou.

« Véritable galerie d'art à ciel ouvert, la Vallée des Saints est aussi, de fait, le seul lieu de formation à la sculpture monumentale en Europe, explique Sébastien Minguy. Notre ambition est de développer et de le structurer, de former des jeunes qui perpétueront un art et un savoir-faire exceptionnels, longtemps étroitement liés à ce pays de granit. Donner une chance à ces apprentis courageux qui veulent se battre avec des masses de plus de 20 tonnes et laisser une trace durable ».



D.R.

Aujourd'hui, « victime de son succès » le site se structure, avec la construction, en cours d'achèvement, d'un bâtiment d'accueil du public, avec sa boutique et son café, cofinancé par les collectivités. Dernier détail qui a son importance, l'accès au site est totalement gratuit, il suffit de suivre les flèches depuis Carnoët. ◀

Bernard Bossard

Suivez la traversée de saint-Piran

La statue de saint-Piran, sculptée en Cornouaille britannique par Stéphane Rouget et David Paton, sera la centième à rejoindre la Vallée des Saints. Pour célébrer l'événement, l'association de la Vallée des Saints organise « La traversée des géants », un périple de plusieurs semaines, ponctué de nombreuses animations, qui mènera saint-Piran de Paimpol jusqu'à Carnoët. Ainsi, la statue arrivera d'Angleterre à bord du vieux gréement La Nébuleuse, **le 12 mai** dans le port de Paimpol. Puis, toujours à bord de la Nébuleuse, elle remontera le Trieux jusqu'à Pontrieux **le 14 mai**. **Le 21 mai**, elle embarquera sur un wagon spécial du train de la Vapeur du Trieux pour rejoindre Guingamp, puis Callac **le 26 mai**. Elle sera ensuite chargée sur une remorque tractée, tantôt par un tracteur, tantôt par des chevaux, et fera halte dans plusieurs communes du centre Bretagne où seront organisées des festivités. Elle sera notamment présente à Bon-Repos **le 12 juillet** lors de l'étape du Tour de France. Elle achèvera son périple **le 27 juillet** en rejoignant la Vallée des Saints, où seront organisées de nombreuses animations et conférences.

▶ Programme complet sur lavalleedessaints.com



PHOTO THIERRY JEANDOT

Le pain

Une histoire d'amour sans faim

Entre la France et le pain, c'est une histoire d'amour qui se perd dans la nuit des temps. Une histoire d'amour souvent contrariée, mais une histoire sans fin, qui s'offre même le luxe depuis quelques années de s'inventer une nouvelle jeunesse.

Importée en Gaule 50 ans avant notre ère suite à l'occupation romaine, la fabrication du pain au levain, en France, demeura très longtemps une pratique familiale, peu structurée. Ce n'est qu'au XIII^e siècle qu'apparaît la profession de « boulangers » (qui tire son nom de « boule de pain »). À partir du XVI^e siècle, le pain devient un véritable enjeu, et la loi est alors très dure : un enfant qui vole le pain d'un boulanger risque la condamnation aux galères ! Le pain reste plus que jamais une denrée hors de prix. Le besoin de pain est même l'un des facteurs qui déclencha la Révolution. En effet, lorsque le 14 juillet 1789 le peuple s'empare de la Bastille, c'est pour récupérer le blé qu'il pensait y être gardé. Courant du XIX^e siècle, l'histoire du pain bondit grâce au progrès : apparition des pétrins mécaniques, perfectionnement des machines à mouture, apparition de la levure pressée... La première boulangerie industrielle est créée à Paris, en 1836. Dans la foulée, la baguelette voit son apparition. La consommation de pain frais se démocratise, alors que le peuple avait l'habitude de manger jusque-là du pain rassis. Les progrès se poursuivent au début du XX^e siècle, avec notamment le développement des appareils à produire de la vapeur d'eau pour humidifier le four, cette vapeur qui donne au pain sa belle couleur jaune doré.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Les pains grisâtres de la guerre

Peu à peu, la hausse du niveau de vie transforme le pain d'une nourriture de base à un aliment d'accompagnement : de 900 g par personne et par jour en 1900, sa consommation passe à 325 g en 1950. Les années 50 marquent un tournant dans l'histoire du pain. Grâce à une oxydation excessive de la pâte, on obtient un pain tel que les consommateurs, lassés des pains grisâtres de la guerre, le souhaitent, d'une blancheur éclatante... mais à la conservation réduite à quelques heures, et de qualité moindre. Conséquences : baisse de sa consommation et essor des boulangeries industrielles, entraînant un effondrement du nombre de boulangeries artisanales, passant de 48 000 en 1965 à 35 000 en 1995. Mais depuis quelques années, suite à une réaction de la profession, la consommation de pain progresse fortement, pour la première fois depuis plus d'un siècle. Une consommation d'ailleurs vivement conseillée pour son apport en glucides complexes, en protéines végétales, voire en fibres alimentaires. ◀

Stéphanie Prémel

▲
Chaque semaine, les 10 boulangers de la boulangerie Messidor, basée à Penvénan, produisent 4,5 tonnes de pain, vendus sur 14 marchés, 2 boulangeries, et chez une quinzaine de distributeurs.

LA RECETTE

Pain semi-complet

PAR PASCAL LE GUERN, FONDATEUR ET BOULANGER EN CHEF DE LA BOULANGERIE MESSIDOR À PENVÉNAN

Ingrédients pour 1 kg de pain :

- 600 g de farine semi-complète (bio de préférence)
- 39 cl d'eau (filtrée de préférence)
- 200 g de levain (vendu dans les Biocoop)
- 9 g de sel

Préparation

- Pétrir la pâte 3 à 4 minutes à la main ou au batteur.
- Laisser pousser 3h.
- Former deux pains.
- Attendre de nouveau 1h.
- Mettre au four les pains à 240° pendant 40 minutes.

Astuce pour dorer les pains : disposer des galets dans le four en début de cuisson. Jeter de l'eau dessus pour faire de la vapeur.

Chaque définition sur fond coloré concerne un mot que vous trouverez dans l'un des articles de votre magazine. Solution dans Côtes d'Armor magazine n°164

Initiation prévue à la Fête du Tour Pneumocoïtose menaçant les carrières d'Erquy	L'adjoïnt du recteur Chef étoilé mûris	Au top pour défilés Protecteur de pupille	Élévation de poids Note élevée	Il reste toujours vert Pâte pour tartiner les craquétins Margely Les vainqueurs du tour	Stimule Fait mieux que récupérer (s'en)	Le Happy Gut de l'UCD n'en contient pas Gueules noires au pays du grés rose	N. Kinski l'a incarnée Chaque saint breton à Carnoët																																																																																																																																
La prison (SPIP) œuvre pour sa prévention Tirs groupés			Nourris Erbium en formule	Thème d'expo à la Roche-Jagu En d'autres termes																																																																																																																																			
Fait des réflexions Grésières roses de lu-es-roc		Passée à la postérité Contributions fiscales généralisées			Un homme et parfois une femme		Huit structures intervenant sur les bassins versants du Z2																																																																																																																																
Georges Marchais fut son grand patron de 1972 à 1994	Groupe étoilé Manifestation du 03/06/18 sur le thème du vélo	Elles voguaient par la force de la chiourme	<table border="1"> <tr><td>P</td><td>T</td><td>R</td><td>B</td><td>A</td><td>E</td><td>G</td><td>F</td></tr> <tr><td>T</td><td>E</td><td>D</td><td>E</td><td>C</td><td>U</td><td>I</td><td>R</td></tr> <tr><td>T</td><td>A</td><td>R</td><td>A</td><td>B</td><td>A</td><td>T</td><td>E</td></tr> <tr><td>V</td><td>I</td><td>T</td><td>R</td><td>I</td><td>O</td><td>L</td><td>S</td></tr> <tr><td>T</td><td>I</td><td>E</td><td>N</td><td>N</td><td>E</td><td>U</td><td>N</td></tr> <tr><td>Y</td><td>E</td><td>N</td><td>E</td><td>D</td><td>E</td><td>N</td><td>T</td></tr> <tr><td>O</td><td>E</td><td>I</td><td>L</td><td></td><td>A</td><td>I</td><td>M</td></tr> <tr><td>I</td><td>M</td><td>A</td><td>M</td><td></td><td>A</td><td>V</td><td>R</td></tr> <tr><td>N</td><td>A</td><td>N</td><td>A</td><td></td><td>A</td><td>S</td><td>L</td></tr> <tr><td>R</td><td>E</td><td>G</td><td>T</td><td></td><td>T</td><td>A</td><td>I</td></tr> <tr><td>I</td><td>T</td><td>B</td><td>D</td><td>V</td><td>V</td><td>E</td><td>R</td></tr> <tr><td>T</td><td>E</td><td>N</td><td>A</td><td>C</td><td>I</td><td>T</td><td>E</td></tr> <tr><td>T</td><td>A</td><td>C</td><td>O</td><td>T</td><td>S</td><td>R</td><td>E</td></tr> <tr><td>T</td><td>A</td><td>I</td><td>A</td><td>U</td><td>T</td><td>V</td><td>I</td></tr> <tr><td>P</td><td>R</td><td>U</td><td>D</td><td>E</td><td>R</td><td>I</td><td>E</td></tr> <tr><td>R</td><td>E</td><td>E</td><td>D</td><td>S</td><td>E</td><td>I</td><td>S</td></tr> </table>			P	T	R	B	A	E	G	F	T	E	D	E	C	U	I	R	T	A	R	A	B	A	T	E	V	I	T	R	I	O	L	S	T	I	E	N	N	E	U	N	Y	E	N	E	D	E	N	T	O	E	I	L		A	I	M	I	M	A	M		A	V	R	N	A	N	A		A	S	L	R	E	G	T		T	A	I	I	T	B	D	V	V	E	R	T	E	N	A	C	I	T	E	T	A	C	O	T	S	R	E	T	A	I	A	U	T	V	I	P	R	U	D	E	R	I	E	R	E	E	D	S	E	I	S	Note ou île Un habitué des podiums	Bogagères, elles ont un rôle quant à la qualité de l'eau
P	T	R	B	A	E	G	F																																																																																																																																
T	E	D	E	C	U	I	R																																																																																																																																
T	A	R	A	B	A	T	E																																																																																																																																
V	I	T	R	I	O	L	S																																																																																																																																
T	I	E	N	N	E	U	N																																																																																																																																
Y	E	N	E	D	E	N	T																																																																																																																																
O	E	I	L		A	I	M																																																																																																																																
I	M	A	M		A	V	R																																																																																																																																
N	A	N	A		A	S	L																																																																																																																																
R	E	G	T		T	A	I																																																																																																																																
I	T	B	D	V	V	E	R																																																																																																																																
T	E	N	A	C	I	T	E																																																																																																																																
T	A	C	O	T	S	R	E																																																																																																																																
T	A	I	A	U	T	V	I																																																																																																																																
P	R	U	D	E	R	I	E																																																																																																																																
R	E	E	D	S	E	I	S																																																																																																																																
Ne gardât pas ou mit au rebut Un autre soi-même C'est à Paris que Sylvain Sury l'a été					De Javel, lieu de débarquement des pavés d'Erquy	Assurance scolaire Lieux d'épuration des eaux	Mercurie à la table Pour accrocher la perruche																																																																																																																																
Semblables Le travail dans les carrières d'Erquy l'était					Marche sportive en salle Tel le bec du gourmet		Parmi les usagers de la route les plus exposés																																																																																																																																
Trainai en longueur Ennemi juré de la sécurité routière		Outil de taille Au firmament de la beauté	Au tout début du primaire	Artiste célèbre La championne Le Guennec à la maison	Le faire c'est dédaigner Vieilles habitudes	Pour introduire une supposition	La SPA est celle des bêtes																																																																																																																																
			Mécaniques, ils aident à la ratéfaction des gâte-pâte	Petite souris Rapport de cercle		Astate Point écosais																																																																																																																																	
Ville et val Elle prend de bonnes résolutions			Celui d'Erquy a exporté des pavés de grés rose Romains		Charge de mastodontes Canonisé en Manche																																																																																																																																		
		Plaire de manière forte ou enlever de force		Avant Greco		Analís, auteure d'un journal																																																																																																																																	
Paisible en contrebas du château de la Roche-Jagu			Ce que sont les saints bretons par rapport aux "Ploù", "Tré" ou "Lan"																																																																																																																																				

Les gagnants... Jeu Côtes d'Armor magazine n°162

Voici les 10 gagnants des mots fléchés du Côtes d'Armor magazine n°162 tirés au sort parmi les bonnes réponses.

- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| CAULET Jean-Louis / SAINT-ALBAN | LE COLER Patricia / LE HAUT CORLAY |
| MORO Roger / PLÉDRAN | DAMIEN Michelle / LA MÉAUGON |
| LE MAITRE Charles / PLOUFRAGAN | MAHE Patricia / PLOUASNE |
| ROCABOY Thomas / POMMERET | MARTIN Marie-Claire / CAULNES |
| MARTIN Patrick / COËTMEUX | ROUXEL Audrey / LANVALLAY |

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Profession _____

Votre grille, complétée avec votre nom et votre adresse, est à retourner au :
 Département des Côtes d'Armor
 Jeux Côtes d'Armor magazine
 9 place du Général-de-Gaulle - CS 42371
 22023 Saint-Brieuc cedex 1

Cadeau aux couleurs des Côtes d'Armor à gagner!

Un tirage au sort sera effectué parmi les grilles gagnantes reçues avant le mercredi 6 juin 2018.



**Sandra
Le Nouvel**

Conseillère
départementale
du canton
de Rostrenen,
présidente du groupe
Socialiste
et Républicain

Groupe Socialiste et Républicain

Le département se désengage des territoires

Les débats et décisions budgétaires de ce début d'année 2018 ont placé le département dans des perspectives financières saines. Les indicateurs financiers n'ont jamais été aussi bons. La collectivité profite surtout de l'enveloppe des Droits de Mutation à Titre Onéreux, recettes liées aux ventes immobilières en Côtes d'Armor, par conséquent liées à la seule reprise économique.

La majorité départementale se désengage cependant des territoires. En début de mandat, dès juin 2015, la Dotation Départementale de Solidarité Communale (DDSC) a été supprimée, pénalisant les communes les plus rurales de notre département, limitant largement leurs capacités d'investissement.

Cette année, une enveloppe de près de deux millions d'euros, issue des sommes non-dépensées de la première génération des Contrats de Territoires, est revenue dans l'escarcelle de la collectivité. Or, cette somme devrait être réinvestie. La répartition des projets retenus a été décidée sans consultation des élus

locaux, ni hiérarchisation des priorités. Nous considérons que cette somme aurait dû faire l'objet d'une discussion entre les trois partenaires signataires : communes, intercommunalités, département.

Engagements non tenus

La reconduction des emplois associatifs arrivant à échéance devait être examinée au cas par cas, tel que la majorité s'y était engagée lors du budget. La réalité est bien différente. En effet, à l'inverse, nous assistons à une réduction systématique de l'enveloppe consacrée à cette politique qui permet pourtant le maintien d'un tissu associatif fort. Face à une analyse fine et pertinente des situations qui pourrait être menée par le département, la posture de la majorité est celle du « projet global ». À être trop globale, l'action départementale s'enlise et devient illisible.

Cela devient la règle : l'investissement dans les projets routiers, d'infrastructures, ou les subventions attribuées aux associations et événements manquent de réactivité et de

critères clairs, précis, programmés, afin d'assurer une juste répartition sur l'ensemble du département. Nous souhaitons que les territoires désavantagés structurellement bénéficient d'une attention particulière afin d'assurer une meilleure équité. Notre collectivité devrait jouer un rôle majeur dans la réduction des fractures territoriales. Elle en a les moyens, mais pas la volonté. ◀

Contact ►► 02 96 62 63 22



**Cinderella
Bernard**

Conseillère
départementale du
canton de Bégard
Présidente du groupe
Communiste
et Républicain

Groupe Communiste et Républicain

La bataille du rail ! La privatisation du transport est En Marche!

L'État impose sa vision d'un monde nouveau où le service public ne serait plus... « *C'est une véritable campagne idéologique* » Accuser les cheminots d'être responsables de l'endettement de la SNCF est un leurre : l'État viserait par sa réforme une économie de 150 millions d'€ pour une dette qui s'élève à plus de 45 milliards d'€ ! un grain de sable!

Opposer les salariés du privé à ceux du public pour passer en force à coup

d'ordonnances sa politique de casse sociale, qui peut accepter cela? Ces réformes portées au Public auront un impact sérieux sur les salariés du privé. Qui sont les privilégiés? Les cheminots, les retraités ou les très riches à qui on n'impose plus la fortune?

Quand le rail a été privatisé au Royaume Uni, le prix des billets devait baisser, c'est l'inverse qui s'est produit. Les petites lignes ont été abandonnées et le train est devenu

dangereux faute d'investissement et d'entretien.

Le train n'est pas une marchandise à livrer au Marché, c'est un Service Public, un Bien Commun de tous, un transport écologique, un conquis social qu'il nous faut garder! ◀

Contact ►► 02 96 62 63 90



Brigitte Balay-mizrahi

Vice-Présidente chargée de l'Éducation

Groupe de la Majorité départementale CDR Entretien avec...

Le développement numérique tient une place importante dans la politique départementale en faveur des collèges. Qu'en pensez-vous ?

L'engagement financier du département en faveur du numérique dans les collèges est élevé. Il se chiffre à plus de **800 000 € en 2018**. Ces crédits financent les dépenses des établissements retenus dans le cadre de l'appel à projet « *collèges numériques et innovation pédagogique* » et les matériels informatiques du plan de programmation 2012-2017 arrivé aujourd'hui à son terme. **Un nouveau plan numérique est en préparation**. Il s'attachera à répondre à l'évolution des besoins en équipement des établissements, au développement des usages numériques des élèves et aux nouvelles pratiques pédagogiques des enseignants. Ce plan concernera chaque collège dans les domaines suivants : la desserte en haut et très haut débit, les infrastructures réseaux internes, les usages numériques

et les équipements informatiques. La maintenance des équipements fera l'objet d'une attention particulière. Sur ce sujet, des discussions sont engagées avec le service informatique du Rectorat d'Académie visant à mieux coordonner les interventions des agents techniques pour aboutir à une complémentarité renforcée. Ce nouveau plan numérique sera mis en œuvre progressivement avec l'objectif de renouveler intégralement la politique numérique en faveur des collèges d'ici 2021.

La politique départementale des collèges bénéficie également aux 33 collèges privés costarmoricains. Comment le département soutient-il ces établissements ?

À travers sa politique de l'éducation, **le conseil départemental mobilise en 2018 plus de 6 Millions d'€ de crédits en faveur des collèges privés**, dont le collège Diwan de Plésidy. Au titre de la politique de contractualisation des

aides éducatives, nous soutenons ces établissements à hauteur de 275 000 € pour les aider à financer leurs projets éducatifs. Nous les aidons par la prise en charge des frais de transport et d'entrée aux cours de natation des élèves de 6^e et en remboursant à 100 % les frais de transport des établissements participant aux opérations classe presse. Par ailleurs, notre collectivité finance le fonctionnement des établissements via les forfaits d'externat des collèges. Pour 2018, la dotation votée par l'assemblée départementale s'élève à plus de 5 Millions d'€. Cette contribution concerne la part matériel et la part personnel. Elle est calculée et versée par élève et par an à parité avec le coût d'un collégien externe de l'enseignement public. Le département accompagne aussi l'effort d'investissement des collèges privés. Il finance l'équipement numérique des collégiens ainsi que les travaux immobiliers décidés par les collèges dans le respect du cadre de la Loi Falloux. ◀



Erven Léon

Vice-Président chargé de l'économie et de l'agriculture

Le département mène une politique volontariste en faveur de la recherche et de l'innovation. Comment se traduit-elle ?

Notre politique s'inscrit dans le cadre stratégique départemental du schéma régional de l'enseignement supérieur et de la recherche. Il vise à consolider les pôles d'excellence costarmoricains dans les domaines du numérique, de la photonique, des technologies du froid, de la sécurité sanitaire et des biotechnologies. Notre politique a l'ambition de faire connaître le potentiel de recherche et d'innovation présent sur notre département. C'est l'objet des Assises de la recherche et de l'innovation que nous organisons chaque année depuis deux ans à destination des élus, des chercheurs, des entrepreneurs et des étudiants. Sur un plan financier, **la politique départementale de la recherche et de l'innovation représente plus d'1,6 Millions d'€ en 2018**. Ces crédits permettent de financer les structures d'innovation technologiques de notre département ainsi que les investissements et les projets

collaboratifs des établissements de recherche et pôles d'excellence implantés en Côtes d'Armor.

Le département soutient l'antenne de l'ANSES à Ploufragan dans le cadre d'un partenariat important. Pouvez-vous en dire quelques mots ?


Le département vient de renouveler la convention de partenariat qui le lie à l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES). Notre collectivité accompagne l'ANSES à Ploufragan à travers la mise à disposition de près de 6 500 m² de bâtiments et le détachement de 15 agents. **Notre département apporte à cette structure un financement de 800 000 € par an** pour la réalisation de ses programmes d'action pluriannuels. Notre engagement en faveur de l'ANSES répond à l'objectif de constituer sur le site du Zoopôle un pôle de recherche majeur en matière de sécurité des aliments et de santé animale concernant les productions porcines, avicoles et cunicoles.

Dans le domaine de la sécurité sani-

taire, le laboratoire public d'analyses, LABOCEA, est fortement soutenu par le département. Qu'en est-il ?

Ce laboratoire public d'analyses, fruit du regroupement des laboratoires publics des Côtes d'Armor, du Finistère, de Brest métropole et d'Ille et Vilaine, est le plus important de France avec 530 agents répartis sur 5 sites en Bretagne. LABOCEA est un élément essentiel de la politique publique de sécurité sanitaire. Il intervient dans de nombreux domaines : santé publique vétérinaire, surveillance de la qualité de l'alimentation, de l'eau potable et de l'environnement. **Notre département est le premier financeur de LABOCEA avec une contribution de 5 Millions d'€ par an**. Cette participation élevée traduit toute l'importance que nous accordons à la politique de sécurité sanitaire dans notre département. ◀

Mon rendez-vous CÔTES D'ARMOR



Let's dance !


Art Rock

18
19
20 MAI 2018 SAINT-BRIEUC

ORELSAN JUNGLE CAMILLE
VALD CATHERINE RINGER
MARQUIS DE SADE FAKEAR
DJANGO DJANGO JAKE BUGG
PETIT BISCUIT SEUN KUTI
JULIETTE ARMANET CHASSOL
HOLLYSIZ THERAPIE TAXI
LEE FIELDS MAT BASTARD
GENERAL ELEKTRIKS IDLES
DECOUFLÉ GALLOTTA
ROCK'N TOQUES...

ROBERT LONGO, UNATTENDED (IDLES), FROM MEN IN THE CITIES SERIES, 1979-1983 | COURTESY OF THE ARTIST AND METRO PICTURES, NEW YORK | COLLECTION OF CENTRE GEORGES POMPIDOU | © 2018 / ASSOCIATION WILD ROSE / N° D'ENTREPRENEUR 3 000 834 / 0339 42 68 79 200 4274

INFO-RÉSA 02 96 68 34 02 / ARTROCK.ORG / FNAC.COM / TICKETMASTER.FR / DIGITICK.COM



LE DÉPARTEMENT PARTENAIRE

cotesdarmor.fr



Département Infos Services
02 96 62 62 22

Côtes d'Armor
le Département

