

Côtes d'Armor

LE MAGAZINE DES COSTARMORICAINS ÉDITÉ PAR LE CONSEIL GÉNÉRAL

Actualité

Portes ouvertes
à la Maison Départementale
des Personnes Handicapées

► PAGE 5

Perspectives

Les pépinières d'entreprises

► PAGE 19

Patrimoine

Du pressage
des pommes au cidre

► PAGES 35 | 37

**Le Conseil général
en session**

► PAGES 30 | 33

Dossier

Transports

Se déplacer autrement

Sommaire

4 | →

**L'image
du mois**


5 | 10 → **Actualité**

- Portes ouvertes à la Maison Départementale des Personnes Handicapées
- Rohannec'h, un parc à découvrir
- Talents économiques costarmoricains
- Kerlude, ar c'hoarioù made in Breizh
- Art contemporain, une biennale au top
- Travaux au campus Mazier

18 | 21 → **Perspectives**

- Avant-premières, une coopérative de créateurs
- Les rendez-vous de la chaîne Demain
- Les pépinières d'entreprises
- La SCOP "Au goût de l'équité"
- Carrelages Josse, l'art et la matière

22 | 27 → **Rencontre**

- Le salon nautique de Paris
- La baie d'Hillion, refuge des oiseaux migrateurs
- Les Amis de Bel Air et l'épilepsie
- Un sculpteur en Centre Bretagne

28 | 34 → **Actions**

- Des repas durables dans trois collèges
- Le Comité consultatif de la jeunesse
- Le Conseil général en session
- Huit nouveaux Contrats d'objectifs et de développement

35 | 37 → **Patrimoine**

- Du pressage des pommes au cidre

38 | 39 → **Découverte**

- Du sud au grand nord : Chypre, Autriche, Suède et Finlande

EN COUVERTURE

Tibus transporte
400 000 voyageurs par an.

PHOTO THIERRY JEANDOT

Dossier

11 | 17 →

Transports

Se déplacer, autrement

Dans une logique de développement durable et solidaire, le Conseil général et les collectivités développent des modes de déplacement alternatifs : transports en commun ou à la demande, covoiturage... des solutions économiques et moins polluantes.



PHOTO THIERRY JEANDOT

40 | 45 → **Guide**

L'Agenda

LE GUIDE DE VOS SORTIES

- Zoom sur les Archives départementales
- Paroles d'hiver →
- Au salon du livre de jeunesse de Ploufragan
- Yveline Féray, une passionnée du Vietnam
- Le Mondial de handball féminin
- Lecture et musique, des cadeaux de Noël

Balades

- Les Toiles de Bretagne à Saint-Thélo
- VTT à Trélivan et Vildé Gingalan

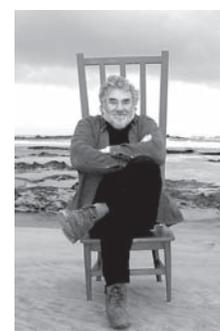


PHOTO D.R.

46 | 47 → **Détente**

- Recette : Des Saint-Jacques aux légumes anciens
- Jardin : les oiseaux du jardin en hiver
- Les mots fléchés

Mensuel édité par le Conseil général des Côtes d'Armor. Direction de l'Information, de la Communication et de la Promotion (DICP), 9 place du Général-de-Gaulle, BP 2371, 22023, Saint-Brieuc. Tél. 02 96 62 85 41. Fax 02 96 62 50 06. Courriel : lemagazine@cg22.fr. Site internet : www.cotesdarmor.fr. DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Claudy Lebreton. COMITÉ ÉDITORIAL : Claudy Lebreton, Michel Lesage, Paule Quéméré, Monique Haméon, Sébastien Couëpel, Philippe Delsol, Yvon Garrec, Ange Herviou, Yves-Jean Le Coq, Vincent Le Meaux, Yves Le Roux, Émile Raoult, Jean-Marc Quéméré, Philippe Germain. DIRECTEUR DE L'INFORMATION, DE LA COMMUNICATION ET DE LA PROMOTION : Gil Pellan. RÉDACTEUR EN CHEF : Gérard Rouxel. RÉDACTEUR EN CHEF-ADJOINT : Bernard Bossard. JOURNALISTES : Mari Courtas, Laurent Le Baut, Joëlle Robin. PHOTOGRAPHE : Thierry Jeandot. ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO : Véronique Rolland, Stéphanie Stoll, Philippe Tastet, photos : Philippe Josselin et Bruno Torrubia. ASSISTANTE DE LA RÉDACTION : Émilienne Nivet. CRÉATION-EXÉCUTION-RÉALISATION : Cyan 100. IMPRESSION : Actis. 16-18, quai de la Loire. 75019 Paris. DISTRIBUTION : La Poste. N°ISSN : 1283-5048. Tirage : 272 000 exemplaires. POUR TOUT PROBLÈME DE RÉCEPTION DU MAGAZINE CONTACTER LES SERVICES DE LA POSTE AU 02 99 78 42 75.



5



7



21



22



26



35



42



45

N'oublions pas INGRID BÉTANCOURT

Ingrid Bétancourt, candidate aux élections présidentielles colombiennes, a été enlevée il y a cinq ans et neuf mois par la guérilla. Le Conseil général entend œuvrer aux côtés de son comité de soutien, pour que l'on n'oublie pas Ingrid, parce qu'aucune cause ne justifie que soient bafoués les droits de l'homme et la démocratie.

www.betancourt.info
www.cotesdarmor.fr



Une responsabilité individuelle et collective



PHOTO THIERRY JEANCOIT

Flambée du prix du pétrole, coût de l'immobilier qui nous conduit à vivre de plus en plus loin de nos lieux de travail, pollutions diverses... tout nous invite à repenser nos modes de déplacements, à imaginer ce que devra être demain notre mobilité.

Si se déplacer sans entrave est une liberté inaliénable, la liberté que nous devons consolider demain sera celle de vivre en harmonie et sans crainte sur une Terre que nous avons malmenée. À cet égard, nous avons un combat individuel à gagner et qui le sera d'autant plus rapidement que les pouvoirs publics sauront nous y accompagner.

C'est pourquoi le Conseil général s'est engagé dans une approche multimodale de nos déplacements, conscient qu'une seule et unique réponse est insuffisante. Notre schéma routier proposera certes de nouveaux développements attendus à partir de 2008. Mais en alternative au "tout voiture", nous développons nos transports collectifs avec Tibus et, lorsque la voiture est nécessaire, nous avons lancé Ticoto, la démarche de covoiturage que nous souhaitons populariser.

Cette mobilisation est générale et rejoint l'engagement des collectivités locales sur leurs territoires et de la Région avec ses transports ferroviaires régionaux (TER). Tous, dans une volonté de mise en réseau, défendent cette liberté de bouger sans bouleverser la planète.

La rédaction

L'image du mois

Le canal de Nantes à Brest, ce sont mille sites, mille paysages à découvrir tout au long de ce cours d'eau qui appartient à notre patrimoine. Sa construction, au début du XIX^e siècle, fut une entreprise gigantesque, comparable à celle de la grande pyramide de Khéops. Jean Kergrist en tira en 2005 le remarquable récit "bagnards en cavale"⁽¹⁾, qui retrace la vie quotidienne dans le "camp" de Glomel où étaient parqués les prisonniers utilisés comme bêtes de somme pour creuser la tranchée. Délaissé par les péniches dans les années 30, le canal est devenu depuis, sous l'impulsion des collectivités et des associations, un pôle touristique et environnemental emblématique du Centre Bretagne. Aujourd'hui, certaines instances voudraient en détruire tous les ouvrages, balayant ainsi d'un revers de manche ce que des générations ont, avec l'aide de la nature, gravé dans le sol et sur la carte de la Bretagne historique. D'ores et déjà, les élus et la population se mobilisent > lire en page 33.

(1) Editions Keltia Graphic.

Le canal de Nantes à Brest



Hippodrome de la Baie La piste de trot **renovée**

L'hippodrome de la Baie, à Yffiniac, vient de connaître de nombreux travaux. "Il s'agissait tout d'abord de créer d'une trentaine de boxes avec des aires de lavage pour un montant de 260 000 €", explique Guy Perruchon, président de la Société des courses. Mais l'investissement principal est sans conteste l'élargissement et la rénovation de la piste de trot pour un montant de 675 000 €. "La piste précédente était

constituée de sable de Fréhel, quelque peu friable, et sur lequel les sabots avaient tendance à rouler. Du coup, les performances à l'hippodrome de la Baie n'étaient guère valorisantes". Pour la construction des boxes, le financement provient pour 30 % du fonds commun des sociétés de courses, 10 % du Conseil général et 60 % de la Société des courses. Pour ce qui est de la piste, 160 000 € proviennent de la Société des courses,



PHOTO THIERRY JEANDOT

63 000 € du Conseil général et 452 000 € de la Cabri, propriétaire de l'hippodrome. Ce dernier fait partie du "top 50" français. Il est classé en première catégorie, ce qui signifie qu'il

peut organiser des journées PMU. Trois sont prévues en 2008. La première le 14 juin. ■

> 02 96 72 77 51

Maison départementale des personnes handicapées

500 personnes aux **portes ouvertes**



PHOTO BRUNO TOKRUBIA

Les 26 et 27 octobre, la Maison départementale des personnes handicapées (MDPH) ouvrait ses portes à l'ensemble des professionnels, aux représentants associatifs et aux élus. Quelque 500 personnes ont fait le déplacement assistant, entre autres, à plu-

sieurs conférences de l'écrivain Marcel Nuss: "L'auto-détermination de l'autonomie", "le projet de vie", "l'accompagnement, miroir de nos limites". Objectif de cette rencontre: améliorer le travail en réseau avec tous les partenaires œuvrant dans le

domaine du handicap. Fusionnant les anciens services de l'État (Cotorep, CDES, SVA), la MDPH a pour mission d'instruire les demandes de compensation pour les personnes en situation de handicap. Elle décide ainsi de l'attribution des différentes prestations (allocation éducation enfant handicapé, allocation adulte handicapé). Elle s'occupe également de l'orientation scolaire et professionnelle. La loi du 11 février 2005 instaurant les MDPH a en outre créé la prestation de compensation du handicap (PCH) dont l'objectif est d'apporter

une aide améliorant l'autonomie et les conditions de vie de la personne. Cela peut concerner l'acquisition d'un fauteuil roulant, d'un appareil auditif, le réaménagement du lieu de vie, l'adaptation du véhicule, une aide animalière, etc. Chaque semaine, une centaine de personnes frappe à la porte de la MDPH et plus de 1 000 appels sont répertoriés identifiant le site de Robien comme le lieu "ressources" par excellence. ■

MDPH
9 rue de Robien
22000 Saint-Brieuc
☎ N° Vert 0 800 11 55 28
mdph@mdph.cg22.fr
> 02 96 01 01 80
Accueil sur site, du lundi
au vendredi, de 14 h à 17 h.

Le 6 novembre dernier, la Costarmoricaine Claire Leroy, barreuse licenciée à Saint-Quay-Portrieux et membre du team voile Côtes d'Armor, recevait le titre de "Marin de l'année" ("Sailor of the year"), par la fédération internationale de voile (Isaf). Il s'agit de la plus haute distinction du monde de la voile. Elle récompense la superbe saison de la jeune femme, indétrônable de la première place des

Voile Distinction suprême pour **Claire Leroy**

championnats du monde et d'Europe de match racing et de la Nations Cup. À ses côtés, l'Américain Ed Baird, vainqueur de l'America's Cup, a été consacré dans la catégorie hommes. Claire Leroy a rappelé que la voile est avant tout un sport

d'équipe et profité de l'occasion pour défendre la place du match racing aux Jeux olympiques. L'équipage est d'ores et déjà reparti pour une nouvelle saison et prépare le championnat du monde en avril. ■



PHOTO BRUNO TOKRUBIA

Rando **contre les** maladies de la vision

Vendredi 28 décembre se déroule la 3^e soirée des innocents au profit de l'association Ophtabus qui œuvre pour le dépistage des maladies de la vision dont notamment la dégénérescence maculaire liée à l'âge. Au programme: rando VTT, course à pied et marche à partir de 20 h, 20 h 25 et 20 h 30, depuis la salle communale de Quemperven. Soupe à l'oignon, café et vin chaud seront servis après l'effort. Participation: 5 €. Gratuit pour les moins de 16 ans. Pas d'inscription préalable.
> 02 96 47 04 56

La Bretagne d'antan en cartes postales



Rassemblant plus de 500 cartes postales du début du siècle, La Bretagne d'antan s'articule autour de neuf thématiques, dont "la mer et ses ressources", "la terre", "les fabriques", "les commerces et industries"... Il est rédigé par Marie-Christine Biet, une Bretonne passionnée par sa région et son histoire. La Bretagne d'antan, HC éditions, 176 pages, 28, 50 €. www.hc-editions.com

Les fêtes traditionnelles 2008 sur Internet

Gouelioù Breizh, la fédération des comités de fêtes traditionnelles de Bretagne, vient de mettre en ligne le calendrier prévisionnel des manifestations pour 2008. Plus de 50 dates de fêtes et festivals traditionnels sont ainsi à découvrir dans l'ensemble de la région. Attention: le calendrier est prévisionnel et peut donc être sujet à modifications.
www.gouelioubreizh.com

Bégard sous l'occupation

Le livre de Pierre Martin, retraité de l'Éducation nationale, raconte la période de l'occupation dans la petite ville de Bégard. L'arrivée des Allemands à Bégard au lendemain de l'appel du 18-juin, la dernière réunion du conseil municipal, les tickets d'alimentation, les grandes figures de la Résistance... autant de faits qui ont marqué la vie de la cité, ici racontés et accompagnés de photographies et coupures de presse.



1939-1945
L'occupation
Bégard

200 pages,
20 €

> 02 96 45 21 52

À Noël, Pensez au sac à sapin

Comme chaque année à l'approche de Noël, Handicap international propose le sac à sapin. Vous le trouverez dans les grandes surfaces, chez les fleuristes et pépiniéristes. Il est vendu 5 € dont 1,30 € est reversé à Handicap International pour agir en faveur des personnes handicapées. Le sac à sapin décore le pied du sapin et protège le sol des aiguilles. Les fêtes passées, il emballe proprement le sapin avant de le jeter. Il est en outre biodégradable et compostable.

Sur la trace des œufs

Comment reconnaître un œuf, c'est ce que le guide du consommateur de la PMAF* veut nous apprendre à partir de l'observation de la coquille d'un œuf. Et cela dans le cadre de sa campagne contre l'élevage en batterie des poules pondeuses. Il suffit de savoir lire le code imprimé sur l'œuf pour faire la distinction entre œufs de poules en cages 3FR, élevées au sol 2FR, élevées en plein air 1FR et en agriculture biologique oFR. À vous de juger.

www.pmaf.org
ou www.oeufs.org/consommer.php

* Protection mondiale des animaux de ferme



© ERICK NGUYEN - FOTOLIA.COM

Un tour de France 2008 breton Une étape briochine et un "Brest off"

La Bretagne est une adep- te de la petite reine. Tout le monde le sait. Elle est donc très fière d'avoir obtenu pour 2008 le départ du Tour de France pour la sixième fois de son existence. Et c'est Brest qui sera à l'honneur sur les télévisions du monde entier le 5 juillet. Brest qui

a déjà vécu le départ du Tour en 1952 et 1974 et a vu passer le Tour 28 fois. La Bretagne étant particulièrement gâtée, la deuxième étape ralliera Auray à Saint-Brieuc avec une arrivée sur le boulevard de la Mer. Le 7, un Saint-Malo Nantes est prévu avec un passage en Côtes



PHOTO THIERRY JEANDOT

d'Armor à Calorguen, pour faire un petit coucou à Bernard Hinault. Et comme le dit Christian Prud-

homme, le directeur du Tour, "la Bretagne voulait le Tour. Le Tour voulait la Bretagne".

Parc de Rohannec'h à Saint-Brieuc

Promenade avec **vue sur mer**

Dimanche 11 novembre: les visiteurs sont nombreux. Depuis l'ouverture du parc fin octobre, il est possible d'aller directement du quartier Saint-Michel au port du Légué à Saint-Brieuc. Ce dernier a d'ailleurs retrouvé une seconde vie depuis la refonte des quais accueillant les bateaux, l'aménagement du carré Rosengart et le parc Rohannec'h. L'espace boisé de 4 hectares sert désormais de lien entre urbain et maritime. Récemment aménagé par le Conseil général, le parc possède deux entrées. L'important dénivelé rendant l'exercice assez sportif, les plus courageux emprunteront l'entrée située sur le quai Armez sur le port du Légué, à quelques centaines de mètres du



L'inauguration du parc, fin octobre.

PHOTO BRUNO TORRUBIA

Carré Rosengart. L'entrée par la rue de Rohannec'h, plus plate, permet aux personnes à mobilité réduite de profiter de ce morceau de verdure de 9 h à 17 h l'hiver. Il est possible de sortir des sentiers battus et de

découvrir une végétation généreuse et des essences variées comme des cèdres, des pins ou des séquoias géants. La grande villa qui surplombe la baie de Saint-Brieuc fut construite en 1910 par un armateur,

le vicomte Alain Le Gualès de Mézaubran. De là-haut, il lui était facile de voir arriver ses navires. C'est en 1946 que l'ensemble devint propriété du Département et servit de lycée agricole jusqu'en 1994.

La carte judiciaire modifiée

La fin de la justice de proximité

En France, on compte 181 tribunaux de grande instance et 476 tribunaux d'instance. Pour faire court, les premiers jugent les affaires correctionnelles et les gros délits, les seconds sont spécialisés dans les petits litiges. Leur suppression est programmée. En Côtes d'Armor, sur trois TGI, deux devraient fermer, Guingamp et Dinan, ce dernier sera rattaché à Saint-Malo. Par la même opération, Dinan et



PHOTO THIERRY JEANDOT

Guingamp perdraient leurs tribunaux de commerce. Sur cinq TI, deux sont dans le collimateur, Lannion et Loudéac sans oublier Paimpol qui perdrait son greffe détaché. Sachant que Pontivy et Plœrmel sont aussi concernés, le Centre-Bretagne est fortement menacé. Une réforme qui devrait s'étaler sur trois ans. Pour plus d'informations, voir en page 32.

Trois ans après le tsunami Un bilan positif

Suite à la catastrophe de Noël 2004, l'Assemblée départementale avait voté des aides à la reconstruction des zones touchées par le tsunami:

- avec la Région, pour reconstruire des bateaux de pêche à Banda Aceh en Indonésie.
- avec l'association INDP France⁽¹⁾, pour accompagner des populations indiennes également touchées.
- avec l'ADF⁽²⁾, pour consolider le centre de secours des pompiers de Banda Aceh.

Autant la pêche a repris grâce à la réhabilitation d'un marché au poisson et la reconstitution de la flottille avec 7 bateaux - une formation a été dispensée par un expert breton à des apprentis charpentiers de marine - autant les populations comme les Dalits, les Intouchables, ont été laissées pour compte. Ainsi, le Conseil général a décidé de soutenir 49 fa-



PHOTO DR.

milles de nomades. Des logements avec blocs sanitaires sont en cours de construction et une école a été ouverte. Des actions qui font doucement évoluer les mentalités des

familles et des autorités indiennes. ■

(1) Petite sœur d'INDP Inde
(2) Assemblée des départements de France

Talents économiques en Côtes d'Armor

Diversité au cœur de l'économie costarmoricaine



Côtes d'Armor Développement (CAD), agence de développement économique du Conseil général, publie Talents économiques en

Côtes d'Armor. Ce document inédit de 96 pages a pour objectif de faire connaître les principales évolutions des entreprises dans notre département, les chiffres clés de son économie et ses savoir-faire industriels. Démographie, emploi, indicateurs de l'économie, in-

frastructures, artisanat, industrie, etc. sont autant de sujets déclinés au fil des pages. On y apprend que les Côtes d'Armor se placent parmi les 20 départements français ayant le plus faible taux de chômage. Si la population a augmenté entre 1999 à 2005, passant de 542 500 habitants à 567 000, l'emploi connaît une hausse évidente puisque supérieure à la moyenne nationale. Autre point fort du département: sa diversité économique. CAD recense vingt-deux entreprises "partenaires" représentati-

ves, tels le groupe Stalaven à Yffiniac, Le Joint Français ou les Pinceaux Léonard à Saint-Brieuc, Tietronix Optics à Lannion, ou encore le groupe Céléos à Plérin. À savoir que le secteur tertiaire (services, enseignement, tourisme, etc.) représente 67 % des emplois en Côtes d'Armor contre 9 % pour le secteur primaire (agriculture, pêche, etc.). Dans le secteur industriel, l'agroalimentaire reste prédominant avec 46 % de l'emploi salarié. Enfin, Talents économiques en Côtes d'Armor dévoile la compétence de ces entreprises, parfois méconnues au niveau local, mais reconnues au niveau national et international, qui participent à la promotion de leur territoire. ■

www.cad22.com

Yves Dollo

Disparition d'une figure politique

Yves Dollo s'est éteint samedi 10 novembre à l'âge de 73 ans. L'homme, natif de Tréguier, a marqué la vie politique locale pendant plus de 50 ans. Au début des années 50, il fonda les Jeunesses socialistes dont il fut le premier

président. En 1965 il devint conseiller municipal de Saint-Brieuc, avant d'en être le deuxième adjoint chargé de la démocratie. 1981 vit son élection en tant que député, fonction qu'il occupa pendant douze années. Il fut également

conseiller régional durant 25 ans et conseiller général. Ceux qui l'ont côtoyé de près se souviennent d'un grand humaniste, chaleureux, à l'écoute des autres, et toujours prompt à servir l'intérêt général. ■



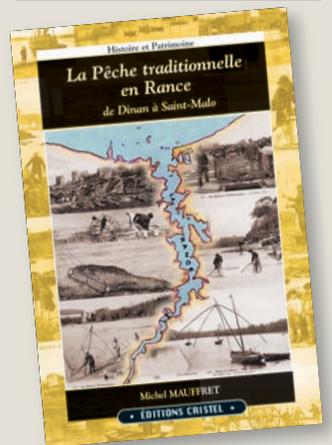
PHOTO GÉRARD RINGLIGNOR

Deux champions de ju-jitsu

Le ju-jitsu est un art martial japonais qui s'apparenterait plutôt à l'aïkido. Yann Berhault et Sébastien Robillard d'Yffiniac ont rapporté un titre de champion du monde junior dans cette discipline. Des épreuves qui se déroulaient en Allemagne en octobre. Une ascension fulgurante pour ces deux jeunes qui font honneur à leur club.

Village des créateurs les 8 et 9 décembre

Moncontour accueille un village des créateurs les 8 et 9 décembre, au centre d'animation culturelle, place Carrière. Il s'agit d'un marché artistique rassemblant 12 artistes costarmoricains (des céramistes, des photographes, un ferronnier d'art, des créatrices de bijoux, une fileuse de verre, etc.), tous membres du groupement de créateurs et artisans d'art Coop'art22.



Vie, pêche et tradition de la Rance

Écrit par Michel Mauffret, le livre répertorie toutes les variétés de pêche pratiquées en Rance, de Dinan à Saint-Malo, au XIX^e et au début du XX^e. On peut y découvrir la pêche à pied, au carrelot, au chalut, aux cordes, les parcs à huîtres, les pêcheries, etc.

Ed Cristel,
192 pages, 26 €
> 02 23 18 19 53



PHOTO BRUNO TORRUBIA

Miliadoù a c'hoarielloù a dremen war chadenn fardañ Kerlude.

Depuis 1974, une PME fabrique des jeux pour enfants

Kerlude, ar c'hoarioù made in Breizh !

- (1) B12 (Hent) Broadel 12 : N12 (Route) Nationale 12
- (2) chemet : savoir-faire
- (3) kengreadur : chiffre d'affaire
- (4) gwrezstummañ : thermoformer
- (5) kelenner Klaskato : professeur Tournesol
- (6) marilhañ ur breou : déposer un brevet
- (7) dindan aotre : sous licence
- (8) tanengraver : pyrograveur

TITOUROÙ

Kerlude

Penn ar C'hoad,
22780 Logivi-Plougraz
> 02 96 46 68 86
www.kerlude.com

Bez eus ur stal kartonsañ e Logivi a-baoe 1999.



PHOTO BRUNO TORRUBIA

Noël 2007, profusion de jouets dans les rayons des magasins. Dans ce marché global, un petit poucet costarmoricain trace sa voie : c'est la société Kerlude, basée à Loguivy-Plougras.

Ur wech e oa... ur strollad kornandoned e Logivi-Plougraz. O seizh gwellañ a reont evit ma vo prest ar c'hoarielloù a vo profet d'ar vugale d'ar 25 a viz Kerzu. Abaoe miz Gouere ez eus 40 kornandon o labourat 48 eurvezh ar sizhun en uzin Kerlude, tost e-kichen ar B12⁽¹⁾. Koulskoude buhez ar c'hornandoned-se n'eo ket ur gontadenn met buhez un embregerezh bihan o kenstrivañ war ur marc'had etrebroadel e-lec'h ma'z eo Sina ar mestr.

"Produet 'vez 70% eus c'hoarielloù ar bed gant Sina, eme Yvonne Desmorest, renez ar stal. Moaien 'zo d'ober c'hoarielloù amañ koulskoude hag an amzer da zont a ziskouez eo emañ ar gwir ganimp. Ret eo diwall chom hep koll hor chemet⁽²⁾. An neb a venn, hennezh a c'hell !" Nerzhuz eo ar plac'h zo e penn uzin Logivi abaoe 1994. Anavezet he deus pevar c'hennodeg ; Clairefontaine eo an hini zo bremañ. "Ur vicher foll eo e-keñver teñzorietzh, emezi. Hor c'hengreadur⁽³⁾ a zo 6 milion a euroioù, 70%

anezhañ 'vez graet etre miz Gouere ha miz Kerzu. Met paeet 'vez ar goprou hag ar c'hargoù a-hed ar bloaz !" E-barzh an uzin ez eus ur stal gartoñsañ, ur stal bakata hag ur stal wrezstummañ⁽⁴⁾. Faltazi ha startijenn ar vugale o deus miret kornandoned Logivi. Bep bloaz e vez ret ijinañ un drederenn eus ar c'hatalog 500 c'hoariell hag Eugène Le Morvan a lak an traoù war o rez. "Hor c'helenner Klaskato⁽⁵⁾ eo, eme Yvonne Desmores. Ijinet en deus ur plastra vez sec'h dindan dek munutenn. Marilhet hon eus ur breou⁽⁶⁾ evit se." Patrice Dogneau, rener ar c'hennwerzh, a ra war-dro 20 praktik, kreizennoù prenañ an holl anezho. Cheñchet eo bet ar marc'had gant ar c'hoarielloù video. Ar c'hoarielloù skiantel a rae brud Logivi n'int ket diouzh ar c'hiz ken. Pa veze produet etre 20 ha 30 000 c'hoariell skiantel er bloavezhioù 1980 ne vez graet nemet 7 000 boestad bremañ. "Kroget omp d'ober c'hoarielloù dindan aotre⁽⁷⁾, evel ar Minimoys pe Rata-

touille, tresadenn-vev Disney", eme ar renez.

Uzin Kerlude oa bet krouet gant Michel Camelin e Logivi e 1974. C'hwezek den a rae c'hoarielloù skiantel penn-da-benn. "Pa oan erruet e 1994, eme Yvonne Desmorest, e rae Eugène lambigoù bihan en ur dommañ korzennoù gwer. Memes an tanengraver⁽⁸⁾ a oa kanellet amañ ! Met bremañ eo ret ober evel an holl hag enporzhiet e vezont." Ober ur mikroskop e Logivi a goustfe 25 euro hiziv pa ne goust ur mikroskop zo enporzhiet eus Sina nemet daou zollar.

Bremañ ez eus 440 pourchaser : e Sina evit an traoù elektronek, e Spagn evit ar pezhioù plastik, met er vro ivez gant livaj ar Mañs, barroù-livañ Sant-Brieg pe moullerien Lannuon ha Sant-Brieg... Tro ar bed e boestoù c'hoarielloù ar vro !

Stéphanie Stoll

> Retrouvez la version française de l'article sur www.cotesdarmor.fr

Trégomeur

Quatre naissances au zoo parc

Il s'en passe des choses au zoo parc de Trégomeur. Quatre naissances sont intervenues depuis l'été : une antilope cervicapre le 20 août, un bébé nigault le 20 septembre et deux porcs-épics le 27 octobre. En marge de ces naissances, signalons aussi l'arrivée prochaine de Chico, un ours malais, avec qui Malaka, l'actuelle ourse

du zoo, vivait à Vincennes, avant qu'ils ne soient séparés. Côté bilan de fréquentation, la satisfaction est de mise avec plus de 90 000 visiteurs depuis le mois d'avril. ■

> 02 96 79 01 07
www.zoo-tregomeur.fr



PHOTO THIERRY JEANDOT

Le 11 novembre dernier s'achevait la troisième biennale armoricaine d'art vivant contemporain. Les œuvres de soixante-douze artistes, pour la plupart bretons, étaient réparties sur six différents lieux d'exposition. Un défi de taille, relevé avec brio par le Collectif des Artistes Plasticiens des Côtes d'Armor, organisateur de l'événement. En

Biennale d'art vivant contemporain

Un public toujours plus nombreux

effet, les 10 000 visiteurs des éditions précédentes ont été largement dépassés. Trois nouveaux par-

tenaires accueillait la Biennale cette année: le Cap à Plérin, l'espace Victor Hugo à Ploufragan et le Carré Rosengart à Saint-Brieuc. Pour ce dernier, "c'est une belle surprise. Étant donné que c'est un nouveau lieu sur la ville, on ne pouvait pas savoir si les gens se déplaceraient", explique Nadège Henry, coordina-

trice de la Biennale. Les scolaires étaient aussi de la partie. Face à leur engouement, le musée a dû ouvrir ses portes exceptionnellement les lundis. En parallèle, le Collectif a profité de la Biennale pour poser la question de la nécessité d'un centre d'art à Saint-Brieuc lors d'un débat organisé le 23 octobre. Le bilan de cette troisième édition confirme que le public costarmoricain répond présent quand il s'agit d'art contemporain. Prochain rendez-vous dans deux ans. ■

Au musée de Saint-Brieuc, la Biennale a attiré de nombreux visiteurs, en particulier les scolaires.

Collectif des Artistes Plasticiens des Côtes d'Armor
> 02 96 52 04 64



PHOTO THIERRY JEANDOT

D'après une récente étude de l'Union bretonne du tourisme rural, le marché des produits fermiers serait porteur. En 10 ans, leur consommation a augmenté de 31 %. En revanche, les achats se font davantage dans les grandes et moyennes surfaces ou sur les marchés que dans les exploitations elles-mêmes. Ils concernent surtout les volailles, les légumes et les produits laitiers. De toute évidence, les producteurs se sont adaptés aux attentes des

Consommation

Les produits fermiers séduisent

consommateurs, certains n'hésitant pas à proposer des formules de traiteurs. D'aucuns ont même investi dans un magasin de vente directe. Les nouveaux marchés offrent des opportunités pour ceux qui veulent créer de la valeur ajoutée et de l'emploi sur leurs exploitations, tout en répondant aux nouvelles normes réglementaires. ■



PHOTO THIERRY JEANDOT

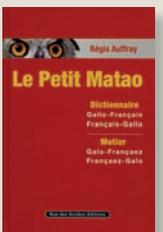
Hôpital local de Quintin : marché de Noël les 7 et 8 décembre

L'association Les Tournesols organise un marché de Noël, ouvert à tous, à la salle polyvalente de l'hôpital local de Quintin, vendredi 7 et samedi 8 décembre, de 10 h à 19 h. De nombreux artisans seront présents: un aquarelliste, un fabricant de bijoux en minéraux, un fabricant de saucisson, de jouets en bois, un fleuriste, un tourneur sur bois, un marchand de vin, un fabricant de bijoux en verre... la manifestation servira à financer en partie le spectacle de fin d'année *quand le chant sera conte*. À travers toutes ces actions, l'objectif de l'association est de permettre aux résidents d'accéder à une vie sociale et culturelle.

> 02 96 79 66 66
> 06 85 51 33 80

Revue Bretagne[s]: quelles énergies dans la région ?

La revue trimestrielle Bretagne[s] s'est penchée, dans son dernier numéro, sur la question des énergies en Bretagne, tentant de faire le point sur les questions suivantes: quelle est la situation énergétique régionale?, comment peut-elle évoluer?, etc. Une réflexion utile à un moment où la question énergétique devient indissociable de la question environnementale. En kiosque jusqu'au 5 janvier, 6 €.



Le Petit Matao, dico gallo

"Manjer", "roucher" ou "groujer", autant de mots pour dire "manger" en gallo. Le vocabulaire de la langue gallèse est riche et varié. Il lui manquait cependant son dictionnaire. C'est chose faite grâce à Régis Auffray, de Merdrignac, qui vient d'écrire Le Petit Matao. Ce dictionnaire de 1 000 pages répertorie plus de 25 000 termes pour la partie gallo-français et 20 000 pour la partie français-gallo. Un record et le fruit de plusieurs années de recherches. Éditions Rue des Scribes, 30 €

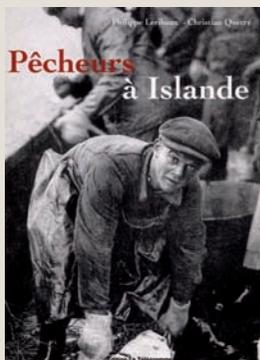
Profil perdu de Line Aressy

Profil perdu est un recueil de nouvelles, tout premier livre de Line Aressy, enseignante en lettres. Il est édité par les éditions MLD de Saint-Brieuc dans la collection Brèche. Il comprend douze nouvelles où la beauté se donne à voir, à travers le regard singulier de l'écrivain sur le monde. Une écriture aussi précise que délicate.
www.editions-mld.com

RSF soutient Ibrahim Manzo Diallo

Le journaliste nigérien Ibrahim Manzo Diallo, directeur du bimensuel Air Info (Agadez), a été arrêté le 9 octobre à l'aéroport de Niamey alors qu'il se rendait en France pour effectuer un stage à Ouest France à l'invitation du Conseil général. Il est accusé d'association de malfaiteurs. Reporter sans frontières (RSF) et le Conseil général considèrent qu'il s'agit là d'une atteinte à la liberté de la presse et demandent la libération immédiate du journaliste.

Voyage vers l'île d'enfer



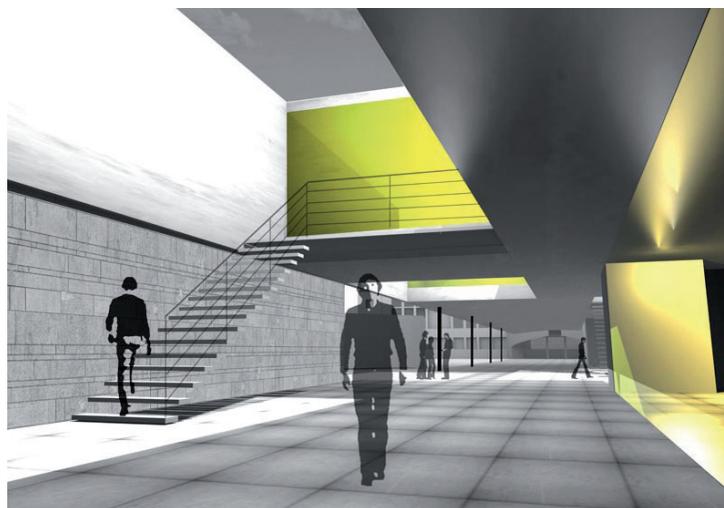
Christian Querré est spécialiste de la pêche morutière "à" Islande. Parmi ses derniers livres publiés, un magnifique ouvrage aux éditions Ouest France, écrit en collaboration avec Philippe Leribaux, grand collectionneur de documents. Le livre raconte cette pêche pratiquée dès 1852 par les Paimpolais, suivis par les ports de Dahouët, Binic, Le Portrieux et Le Légué ainsi que Tréguier pour les Côtes d'Armor. Le littoral et l'arrière-pays fournissaient alors la main-d'œuvre qui participait à l'armement de centaines de goélettes partant vers Islande. C'est vers 1917 que périclita cette aventure étonnante dont beaucoup ne revinrent jamais.
Prix: 29 €

Campus Mazier

Bientôt un nouveau visage

Le 6 octobre a eu lieu la pose de la première pierre au campus Mazier à Saint-Brieuc. Des travaux d'extension et de modernisation qui devraient s'étaler jusqu'en octobre 2008. Le campus sera alors doté d'un nouvel amphithéâtre de 110 places et de huit nouvelles salles de cours. "L'idée de l'architecte a été de donner une colonne vertébrale au campus avec la réalisation d'une rue couverte", résume Eric Guéno, coordinateur du syndicat de gestion du pôle universitaire (SGPU) qui regroupe la ville de Saint-Brieuc et le Conseil général. Un aménagement qui permettra au visiteur de mieux s'orienter à l'intérieur du site, avec, de part et d'autre de la rue couverte, les différents services administratifs. Les travaux déboucheront également sur une piétonisation complète du

campus dont l'extension était devenue nécessaire suite à la réforme LMD de 2004 permettant à Saint-Brieuc d'accueillir des étudiants jusqu'en 3^e année. À cela sont venues s'ajouter des licences professionnelles. "Des formations qui ont le vent en poupe". La licence Cian (Convergence audiovisuel numérique), créée en 2004, en est un exemple. Cinq nouvelles licences professionnelles et deux masters font l'objet de demandes d'habilitation et pourraient voir le jour à la rentrée 2008. On peut d'ores et déjà citer les licences pro suivantes: "métiers techniques des collectivités territoriales", "Staps, animation, gestion et organisation des APS",



CREDIT: VILLE DE SAINT-BRIEUC - CÉLÉSTIN RINGUENIER

Esquisse de la future rue couverte qui devrait faciliter l'orientation à l'intérieur du campus.

"organisation et gestion des services aux personnes en situation de dépendance". Les travaux, d'un montant de 3,7 M€ sont financés à hauteur de 30 % par l'État,

20 % par la région, 25 % par le SGPU, 25 % par l'Union européenne. ■

www.sgpu-stb22.com

Conférences de l'association Laur'art L'enfant au cœur des débats



PHOTO THIERRY JEANDOT

Depuis le mois d'octobre, l'association Laur'art à Launay-en-Meur a repris son cycle de conférences, et ce jusqu'en avril 2008. Le 14 novembre, l'association recevait Hélène Montarde, directrice de collections aux éditions Mango et du Sorbier, pour une conférence intitulée "Parent de fille, parent de garçon: les élève-t-on de la même façon?". Voici les prochains rendez-vous. Le 12 mars, Daniel Marcelli, chef de service au centre hospitalier Henri-Laborit, interviendra sur le thème "enfants tyrans et crise d'autorité". Le 19 mars, conférence du doc-

teur Sandret sur le harcèlement et la souffrance au travail. Le 1^{er} avril, Andrée Poch-Karsenti rendra un hommage aux Justes qui ont sauvé des enfants. Le 8 avril, le professeur Michel Hanus, président de la société française de thanatologie, clôturera ce cycle par une conférence intitulée "Réussir à vivre après la mort d'un enfant". Les rencontres se dérouleront à 20 h 30, à la salle des fêtes de Launay-en-Meur. ■

Réservations au
> 02 96 56 14 92
laurart.over-blog.com

Armor-tv La chaîne lance un journal quotidien

Armor-tv est une télévision sur Internet, lancée fin 2006, couvrant l'actualité du département dans tous les domaines, qu'il s'agisse d'économie, de social, de sport, ou encore de culture. Dernière nouveauté: elle vient de lancer un journal d'information quotidien à 18 h 30 qui vient rempla-

cer son magazine hebdomadaire. Objectif: mieux rendre compte de l'actualité départementale. Et pour y arriver, la chaîne, qui appartient à VO production, dont le siège est à Dolo, vient d'ouvrir un bureau sur le port du Légué à Saint-Brieuc, ainsi qu'à Lannion. ■



Rendez-vous
sur www.armortv.fr

Pages 12 / 13

- *Transports*
Quelques bonnes raisons de laisser sa voiture au garage
- *Transport rural à la demande*
Un complément indispensable

Pages 14 / 15

- *La Centrale de mobilité*
"Allo Tibus, bonjour!"
- *Tibus*
Les Côtes d'Armor en lignes

Pages 16 / 17

- *Pedibus*
L'école à pied
- *Ticoto.fr*
Le covoiturage à portée de souris
- *Apprendre la route*
Circuler n'est pas jouer

Transports

Se déplacer autrement

Rédaction : Véronique Rolland
Photo : Thierry Jeandot

Le développement de modes de transports alternatifs est une priorité du Conseil général: cars interurbains, avec Tibus; transports scolaires; services à la demande; covoiturage, avec Ticoto... car les enjeux économiques et environnementaux liés aux déplacements quotidiens sont considérables. Il faut imaginer et créer des alternatives à la voiture personnelle. Cette ambition, partagée par de nombreuses collectivités, implique la mise en œuvre de solutions plus proches des attentes des usagers, moins chères et moins polluantes.



Transports

Quelques bonnes raisons de laisser sa voiture au garage

La priorité donnée par le Conseil général et les collectivités aux transports collectifs et au covoiturage a pour objectif premier de diminuer les émissions de gaz à effet de serre, tout en permettant aux usagers de faire de substantielles économies. Reste que trop de nos concitoyens, qui pourraient adopter ces nouveaux modes de transports, n'ont pas encore franchi le pas.

Les chiffres

Budget du Conseil général consacré aux Transports en 2007: 22,6 M€ (hors transports scolaires)

Le réseau Tibus: 20 lignes interurbaines; 405 000 voyageurs (hors scolaires)

Budget consacré aux transports scolaires: 18,75 M€



S Diminution des ressources pétrolières, réchauffement climatique, "explosion" des prix du carburant... le budget voiture d'un foyer est de plus en plus prohibitif (6 000 € par an en moyenne)... on comprend alors que les réseaux de transports publics deviennent un enjeu essentiel pour les collectivités, en gardant à l'esprit le droit de chacun de se déplacer. Dans les Côtes d'Armor, le récent remodelage des transports collectifs interurbains en 2005,

Les réseaux de transports publics deviennent un enjeu essentiel

avec la mise en place de Tibus, a permis de donner un nouveau souffle aux transports en commun. À cet égard, le Conseil général s'est vu décerner "la palme de la tarification" des collectivités territoriales, avec la mise en place du ticket au tarif unique de 2 € quel que soit le trajet effectué. Parallèlement, il s'est avéré nécessaire de compléter ce réseau par un maillage plus fin à l'intérieur des territoires. Pour y parvenir, le Conseil général accompa-

gne les initiatives des communautés de communes. Aujourd'hui, nombre d'entre elles offrent aux usagers un complément efficace au réseau départemental, notamment en milieu rural.

■ Votre budget voiture, c'est 6 000 € par an...

Ainsi, près de la moitié des communes du département sont couvertes par un service de transports à la demande local. Pour autant, l'usage du véhicule personnel demeure dans certains cas inévitable, notamment sur le trajet domicile/travail. C'est ici que le service Ticoto prend tout son sens: un schéma directeur des aires de covoiturage, un site internet permettant de trouver des partenaires "covoitureurs", devraient permettre de limiter le nombre de véhicules sur les routes, à condition que nos concitoyens s'y intéressent d'un peu plus près... Par ailleurs, un travail de réflexion et de partenariat avec la Région, les départements limitrophes et la SNCF a pour objet de renforcer la complémentarité des réseaux routiers et ferrés à l'intérieur et à l'extérieur du département. ■

Transport rural à la demande

Un service indispensable

Désormais, par voie de délégation de compétence du Conseil général, les communautés de communes peuvent organiser elles-mêmes les transports collectifs sur leur territoire. Une solution particulièrement utile en milieu rural, qui vient compléter les lignes interurbaines.

Mardi 6 novembre, 9 h 15. Dans sa petite maison de Saint-Nicolas-du-Pélem, Marie-Thérèse est fin prête. Dans quelques instants, le taxi qu'elle a commandé auprès de la centrale départementale de mobilité (article p 14) s'arrêtera devant sa porte, pour la déposer à Rostrenen. Un service proposé par la CCKB, la Communauté de communes du Kreiz Breizh. "Je vais régulièrement à Rostrenen faire un petit tour sur le marché. Comme je ne conduis pas, auparavant je devais trouver un voisin ou un ami pour m'emmener et ce n'est pas toujours évident. Aujourd'hui, je suis plus indépendante". Dans le taxi, les conversations vont bon train. Laure, la conductrice, connaît bien la plupart de ses clients qu'elle transporte régulièrement. "J'ai été embauchée cet été à mi-temps chez un artisan taxi, spécifiquement pour le Trad (Transport rural à la demande). En une seule après-midi, il m'arrive de faire 250 km". Quatre à cinq fois par mois, Marie-Thérèse utilise le Trad. Un service – et un plaisir – qui lui permettent de rompre l'isolement. "Cela me permet de sortir quand je veux. À 1 € le trajet, ce n'est pas cher. Sans ce service, je resterais enfermée chez moi".

"Aujourd'hui, je suis plus indépendante"



Service ouvert trois jours par semaine, le Trad offre aux habitants de la CCKB la possibilité de déplacements ponctuels.

petits commerces de proximité, le Trad a été lancé il y a un an. Six artisans taxis, représentant une dizaine de véhicules, participent au dispositif, rémunérés selon le tarif préfectoral. Gratuit pour les enfants des centres de loisirs et les personnes se rendant aux Restos du cœur, le coût annuel de ce service représente une charge de 80 000 € pour la CCKB. "Nous récupérons 10 000 € de participation des usagers, mais l'objectif n'est pas d'équilibrer le budget, poursuit Pierrick. Cela a surtout permis de recréer du lien social". L'enjeu : faire en sorte qu'il n'y ait pas de citoyens de "seconde zone", sous prétexte qu'ils habitent en milieu rural et qu'ils n'ont pas de véhicule, en proposant à chacun les mêmes services et les mêmes possibilités de déplacement, que ce soit en Centre Bretagne ou dans une grande ville. "Sur l'année, près de 900 personnes ont utilisé ce service. Cela dépasse nos prévisions. Le problème, pour des communautés de communes au budget modeste comme la nôtre, c'est que tout cela a un coût. Mais ça vaut pour des tas d'autres services publics, comme la Poste". En attendant, le Trad a permis d'augmenter les effectifs de certains centres de loisirs, a conforté l'activité des taxis locaux, sans les effets redoutés sur les commerces locaux, le tout, à la grande satisfaction des usagers comme Marie-Thérèse. ■

Complémentarité avec le réseau ferré

La Bretagne bénéficie de bonnes infrastructures de transport. La capitale régionale est désormais à 2 heures de Paris en TGV. Pour autant, le réseau de transport régional n'a pas été négligé, avec un TER, géré par la Région, qui relie les principales villes bretonnes et transporte plus de 6 millions de personnes par an.

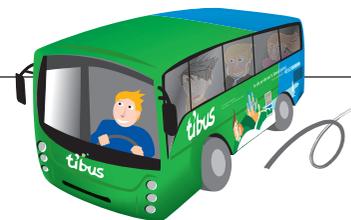
Le réseau interurbain Tibus vient s'inscrire en complémentarité de ce réseau ferré, en développant les correspondances car/train. Par ailleurs, le Conseil général est particulièrement attentif à la préservation des voies ferrées aujourd'hui désaffectées. Ces dernières pourraient en effet, peut-être, reprendre un jour du service. www.cotesdarmor.fr
Rubrique transport



PHOTO M. JAMIN

"Sur un territoire étendu comme le nôtre, traversé uniquement par deux lignes de bus, les transports collectifs réguliers ne répondent qu'à une partie de la demande", indique Pierrick le Saulnier, directeur de la CCKB. Malgré la crainte que ce type de transport ne défavorise les





Les transports scolaires

C'est un élément essentiel de la cohésion territoriale, notamment en milieu rural. Ainsi, dans certains établissements, 90 % des élèves utilisent ce mode de locomotion. Au total, ce sont 470 circuits qui transportent chaque jour 24 000 élèves (dont 11 000 collégiens). Révisé chaque année, le réseau prend en compte les nouveaux besoins des communes et des familles. Ce réseau est complété par des transports spécifiques destinés aux élèves handicapés, auxquels sont affectés des taxis. Ce type de transport concerne non seulement les élèves ayant un taux d'incapacité supérieur à 50 %, mais également les élèves de CLIS, UPI ou SEGPA, éloignés de leur lieu de scolarisation. À ce jour, 350 élèves bénéficient de ce service. Concernant les élèves qui empruntent le réseau Tibus ou SNCF, une carte spécifique d'abonnement est mise en place. Ainsi, qu'ils utilisent les cars scolaires, le réseau Tibus, SNCF ou les taxis, tous les élèves bénéficient du même tarif annuel, soit 83 € (tarif dégressif en fonction du nombre d'enfants par famille). Le budget : 18,75 M€.

La Centrale de mobilité

“Allo Tibus, bonjour !”

“ Tibus, Marie-Louise bonjour !” Elles sont cinq conseillères à répondre aux demandes d'informations et de réservation des Costarmoricains (réservations Tibus et transports ruraux à la demande des communautés de communes). Ici, pas question de boîte vocale, la relation directe avec l'utilisateur est un impératif. C'est ici également que les opératrices élaborent chaque jour les itinéraires des Trad (article p 13) afin d'optimiser ces transports. Il s'agit de croiser les réservations afin de transporter ensemble les personnes effectuant un même trajet, et d'éviter les allers-retours inutiles. Le plus ? La possibilité d'obtenir les informations sur un trajet non seulement sur les lignes Tibus, mais également les correspondances avec la SNCF et le TER. Vous souhaitez vous rendre de Plouézec à Paris ? Marie-Louise donne immédiatement la solution : *“Il suffit de prendre la ligne 9 au départ de la poste à 13h, arrivée en gare de Saint-Brieuc à 14h40, avec une correspondance TGV à 15h09”*. Le tout grâce à un travail de saisie minutieux de tous les horaires des autres modes de transports, intégrés à la base de données.

Plouézec-Paris ou Quintin-Lannion, peu importe, la centrale vous donne toutes les infos nécessaires

Par ailleurs, le système de géolocalisation des cars offre de nombreuses options, propres à renforcer l'efficacité du réseau. *“Les horaires de passages aux arrêts sont gardés en mémoire pour chaque car, indique Marie-Louise, cela nous permet de réguler et de recalculer régulièrement les horaires de chaque ligne. Nous notons également l'environnement des arrêts (banque, commerces à proximité...)”*. Ainsi, nous pouvons aider les

Structure unique en France, la Centrale de mobilité est le seul service de réservation interurbain multimodal. Elle se situe ainsi au cœur du système des transports collectifs départementaux.



Le service reçoit 1200 appels par semaine.

usagers à repérer leurs arrêts lorsqu'ils nous appellent”. Une nouveauté depuis janvier 2007 : la centrale est également utilisée pour la remontée d'informations concernant la circulation routière, par l'intermédiaire des conducteurs de transports scolaires. Un accident, un arbre en travers de la route, un panneau de signalisation à terre... le conducteur prévient aussitôt la centrale qui répercute l'information aux services concernés, dorénavant plus efficaces en termes de rapidité d'intervention.

Le service reçoit 1200 appels par semaine, dont 50 % concernent des demandes d'informations, 30 % les réservations, 15 % les abonnements scolaires et 5 % les réclamations diverses. Toutes les réclamations et suggestions des clients, mais aussi des élus locaux, sont soigneusement recensées, notamment les demandes d'horaires ou d'arrêts supplémentaires. *“À chaque rentrée, nous adressons un bilan au Conseil général qui décide de l'évolution du réseau”*. C'est ainsi qu'en septembre dernier, la ligne Saint-Brieuc/Moncontour a été prolongée jusqu'à Merdrignac, ou que la ligne 6, Saint-Brieuc/Guingamp/Lannion, s'est vue ajouter deux allers-retours supplémentaires. ■

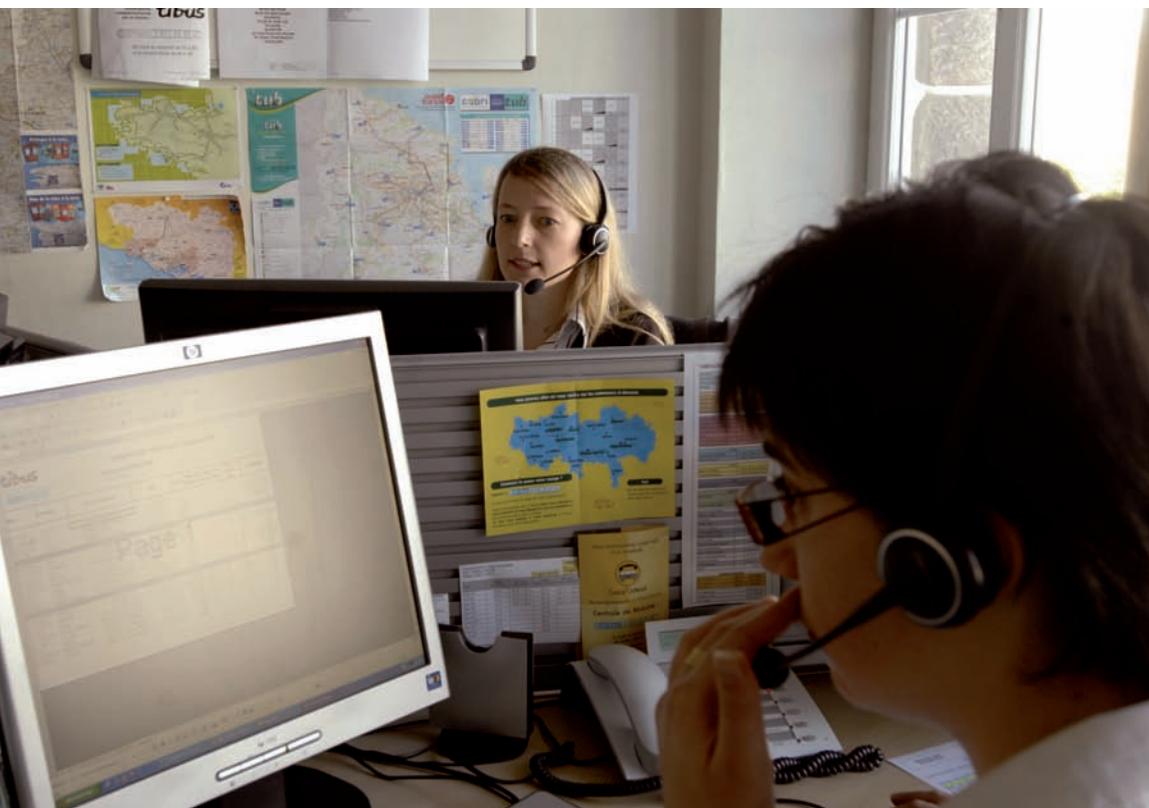
Renseignements :

N°Azur 0 810 22 22 22

Prix d'une communication locale

au vendredi de 7h à 20h
et le samedi de 8h à 12h)

Site internet : www.tibus.fr
et sur www.cotesarmor.fr



Tibus Les Côtes d'Armor en lignes

Depuis 2005, le réseau de transports collectifs interurbain du Conseil général a fait sa révolution : centrale de mobilité, tarifs en baisse, transports à la demande, nouvelles technologies... autant d'éléments qui ont permis d'augmenter de 140 000 le nombre de voyageurs en deux ans.

20 lignes régulières, 50 conducteurs, 115 véhicules, le maillage du réseau Tibus relie aujourd'hui toutes les villes du département. A ces lignes régulières doivent être ajoutés des services à la demande mis en place selon les besoins des usagers. Dans ce dernier cas, l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite est particulièrement prise en compte, chaque véhicule disposant d'un accès aux fauteuils roulants. Une préoccupation qui concerne également les lignes régulières, puisque 2 véhicules seront accessibles en janvier sur la ligne Saint-Brieuc/Paimpol, et 2 autres en avril. Par ailleurs, la modernisation des véhicules intègre également un système de géolocalisation, innovation peu fréquente sur les lignes interurbaines, et simplifiant l'information aux usagers et les conditions d'exploitation du réseau. Et, puisque désormais l'environnement est au cœur de toutes les questions liées aux transports, tous les véhicules Tibus du secteur de Lannion (30 % du parc) rouleront au diester dès le 1^{er} janvier prochain. Côté tarifs, la mise place d'un tarif unique à 2€, quel que soit le trajet, a permis d'abaisser de 5 à 6 fois le coût du billet sur les trajets les plus longs. Et à partir du 1^{er} décembre, un billet unique à 2€ permettra de faire la correspondance avec le réseau de bus de la Cabri, au lieu des 1€ supplémentaires nécessaires pour accéder au Tub.

“Avec 2 €, tu vas partout, quel que soit le trajet...”

À la gare urbaine de Saint-Brieuc, le car desservant la ligne numéro 9 (Saint-Brieuc/Paimpol) s'apprête à reprendre la route. Déjà, quelques passagers montés à la gare SNCF sont installés, direction Saint-Quay-Portrieux. Ce sont les vacances scolaires... une fois installés, les nouveaux arrivants attachent leur ceinture de sécurité, dont sont équipés les véhicules les plus récents. Sur les deux écrans placés à l'avant et au centre du car, s'inscrivent les informations : il est 10h15, prochain arrêt "Pont de Toupin" à 10h17, arrivée prévue au terminus à 11h33. Mises à jour automatiquement et en direct, ces bornes d'information permettent à chacun de vérifier le prochain arrêt, et d'être

informé d'un éventuel retard. De son côté, le chauffeur dispose d'un boîtier recueillant ces mêmes informations qui lui permettent de réguler son itinéraire en cas d'avance sur l'horaire. Il lui est également possible d'entrer en relation avec la centrale de mobilité, en cas de problème urgent : malaise d'un passager, accident de la circulation...

Pendant que la radio diffuse de la musique en sourdine, les clients achètent leur ticket auprès du chauffeur. Théophile est un habitué de Tibus. D'abord en tant que scolaire il y a deux ans, il l'utilise désormais pour ses trajets domicile/travail, comme 10 % des usagers du réseau. *“Je fais chaque jour le trajet aller-retour Saint-Quay-Portrieux/Saint-Brieuc. Il y a pas mal d'horaires et on arrive toujours à se débrouiller. Les tarifs sont encourageants. Comme j'ai vécu à Paris, je sens la différence”*. Arrivé à Saint-Brieuc, il prend le Tub à destination de Langueux. *“Quand on n'est pas habitué, le plus compliqué est de s'y retrouver à la gare routière, parmi tous ces bus. Mais c'est bien pratique; bientôt je serai en stage à Paimpol et je garderai ce moyen de locomotion”*. ■



Depuis le 1^{er} décembre, le ticket Tibus à 2 € permet des correspondances sans surcoût avec les Tub de la Cabri.



Le covoiturage se donne des aires

Le 23 octobre, le Conseil général inaugurerait sa première aire de covoiturage à l'échangeur de La Chesnaye, à Guingamp. Son aménagement, prévu pour 40 places dont une pour les personnes à mobilité réduite, prévoit une extension jusqu'à 75 places. Réalisée dans le cadre du schéma départemental des aires de covoiturage voté en mai 2007, cette aire est la première d'une série de 15, qui seront aménagées dans les 5 prochaines années. D'ici fin 2007, une deuxième aire sera mise en service à Kernilien, avec une capacité de 30 places. Dans un souci de continuité des chaînes de déplacement et d'intermodalité, ces aires seront, dans la mesure du possible, desservies par une correspondance Tibus ou TER (Lire article en pages 16-17)



Pedibus L'école à pied

Réflexions sur les déplacements des élèves, travail sur la sécurité routière, éducation au développement durable, autant d'éléments qui ont conduit les parents d'élèves et la direction de l'école Berthelot de Saint-Brieuc à mettre en place le Pedibus.

Ce soir-là, comme tous les soirs, Joëlle Cadalanu récupère non seulement sa petite fille, mais également les élèves qui habitent le long du trajet qui mène à son domicile. C'est la ligne du Tertre Notre-Dame, longue de près de 1,5 km. "Nous nous relayons avec 4 ou 5 parents", explique Joëlle. Nous sommes toujours au moins deux, voire plus le matin. Il s'agit de bien cadrer les enfants, notamment sur les passages piétons". Tout le long du parcours, des arrêts précis, avec leurs horaires, ont été déterminés. C'est à ces points que l'on retrouve les enfants le matin et qu'on les dépose le soir. "Il ne leur reste que quelques mètres à faire pour rentrer chez eux", poursuit Joëlle. Cette année, la ligne concerne une douzaine d'enfants. Le trajet prend une vingtaine de minutes, pas beaucoup plus que si je n'emmenais que les miens". Sa motivation? L'aspect convivial d'abord, car avant que Pedibus n'existe, ils étaient déjà plusieurs parents à cheminer ensemble, pendant que d'autres sortaient la voiture pour déposer leurs enfants devant l'école. Il s'agissait juste d'organiser l'accompagnement officiellement, permettant ainsi de l'élargir à de nouvelles familles. Equipé de chasubles et de brassards fluo, le petit groupe est désormais aisément identifiable. "C'est très utile, surtout pour traverser certaines rues, c'est vraiment ce qui arrête les voitures. Dans notre quartier, une route en particulier est très dangereuse et les parents sont inquiets. Quand le Pedibus n'existait pas, certains

parents accompagnaient leurs enfants jusqu'à cette route pour les faire traverser, et ensuite les enfants continuaient seuls". Louison, en CM1, confirme: "Je ne sais pas trop si je voudrais rentrer seule. C'est surtout le carrefour qui m'ennuie un peu. Maman m'a dit qu'une mamie s'est faite écraser parce que les voitures roulent trop vite. Alors ça me rassure d'être avec des adultes".

La mobilisation de tous

Une solution qui satisfait aussi bien les parents, les enfants que la communauté enseignante. Pedibus a reçu le soutien technique de la ville de Saint-Brieuc et de l'Ademe. "Alors que les enfants habitent dans un périmètre assez restreint, ils sont une majorité à venir en voiture", indique Michel Rault, directeur de l'école élémentaire. Depuis 3 ans que le dispositif existe, le travail réalisé autour de la sécurité routière, aussi bien à pied qu'à vélo, permet de sensibiliser petits et grands, et encourage les familles à se déplacer autrement. "Les parents sont les premiers partenaires car sans eux, rien n'est possible", poursuit le directeur. L'aspect convivial est également important, de même que le lien social autour de ces déplacements. Mais c'est un système fragile qui tient à peu de chose, qui doit correspondre aux besoins des familles et à la disponibilité à long terme des accompagnateurs. Pour autant, cela ne doit pas nous empêcher de réfléchir, d'expérimenter et de sensibiliser les familles sur leurs modes de déplacements. Le Pedibus n'est qu'une réponse parmi d'autres". De la maternelle au CM2, tous les enfants peuvent bénéficier gratuitement de ce service. "Il ne s'agit pas de les déresponsabiliser, bien au contraire. Petit à petit, ça les forme et ça les prépare à l'autonomie", conclut Michel Rault. ■



Ticoto.fr

Le covoiturage à portée de

Lancé en septembre 2006 par le Conseil général, le site "ticoto.fr" permet à tous les adeptes du covoiturage de se mettre en relation. Une manière simple et efficace de partager un véhicule.

On le dit, on le répète, le poids écologique du transport individuel augmente sans cesse, tout comme son coût, avec les augmentations du prix du carburant. Pour pallier ces effets, nombre de conducteurs cherchent des solutions alternatives. C'est le cas de Gabrielle, qui depuis un an, partage son véhicule avec des collègues de travail. "J'ai envisagé le covoiturage car j'effectue chaque jour plus de 40 km pour rejoindre mon lieu de travail, situé à Saint-Brieuc. Cela me coûte cher, et c'est un peu triste de faire ce parcours seule dans sa voiture". Informée de l'existence de Ticoto, Gabrielle s'inscrit aussitôt et dans la journée, une réponse lui parvient. Une première partenaire est trouvée! Une chance, d'autant que les deux femmes travaillent chez le même employeur. "Cela facilite les choses, car nous partageons un même calendrier sur lequel nous inscrivons les jours où nous pouvons covoiturer", explique Gabrielle. En général, nous fonctionnons 4 jours par semaine et nous utilisons chacune notre voiture un jour sur deux". Un fonctionnement qui reste souple, en fonction des besoins de chacune. Gabrielle insiste sur le fait que chacune utilise tour à tour son véhicule, il n'y a donc pas d'échange d'argent. Un système plus simple vis-à-vis des assurances qui couvrent ce type de transports, tant qu'il ne s'agit que d'échanges de services.





age souris

■ **“J’ai réduit de moitié mon budget essence”**

Questions avant tout écologiques pour les unes, économiques pour les autres, depuis, Gabrielle a trouvé 3 autres collègues “covoitureuses”. Encore plus intéressant économiquement, cela permet également de compléter les jours où il en manque une. Quotidiennement, avec Noëlle, Nathalie et Françoise, elles se donnent rendez-vous sur le parking d’un supermarché. *“Quand j’attends mes collègues le matin, je vois bien que nous ne sommes pas seules à laisser nos voitures sur ce parking. Pour l’instant, le directeur du magasin laisse faire, mais nous ne devons pas utiliser le parking couvert, ni nous mettre près de l’entrée du magasin. Une aire de covoiturage serait plus adaptée et en inciterait peut-être d’autres à s’y mettre (article page 15- ndlr)”*. D’autres qui, comme elles, ne trouvent pas dans les transports collectifs des horaires adaptés à leur vie professionnelle ou leur vie de famille. Avec un an de recul, Gabrielle trouve l’expérience particulièrement positive. *“Mon budget d’essence mensuel est passé de 180 € à 90 €. Sans compter que la route paraît moins longue et il y a moins de fatigue”*. Une préoccupation que partagent les plus de 3 000 visiteurs du site Ticoto.fr, sur lequel plus de 300 trajets sont proposés. Quand on sait que 93 % des véhicules circulent avec un seul passager aux heures de pointes, de nombreuses solutions de covoiturage restent disponibles pour ceux qui le souhaitent. ■

Apprendre la route Circuler n’est pas jouer

Depuis 5 ans, les animateurs du service Transports scolaires du Conseil général interviennent dans les collèges. Leur objectif : sensibiliser les élèves à la sécurité aux abords du car et pendant le transport. Aujourd’hui, c’est au tour du collège François Clec’h de Bégard.

Cest la fin de la nuit. Dans un car scolaire, de jeunes élèves somnoient. Soudain, un extraterrestre apparaît. C’est Hermès, le surveillant intergalactique des transports et de la sécurité. Par “télétrév’incrustation”, il va rappeler les règles et les risques liés aux transports en car. Une vidéo pédagogique réalisée par l’ANATEEP (Association Nationale pour les Transports Educatifs de l’Enseignement Public), devant laquelle les élèves de la classe de 6e demeurent attentifs. *“C’est d’autant plus nécessaire que les plus jeunes sont souvent les plus dissipés, indique Karine, l’intervenante. Pour eux, le car est le prolongement de la cour de récréation”*. 452 accidents et 23 tués en France dans les transports scolaires ces quatre dernières années (essentiellement à la sortie du car), c’est par ce rappel tragique qu’elle entame le débat qui suit la diffusion de la vidéo. Au cours de ces échanges, de nombreux élèves constatent qu’ils n’ont pas le comportement adapté : traverser devant ou derrière le car à l’arrivée, rester debout pendant le trajet, omettre la ceinture de sécurité... autant d’attitudes dont ils ignorent les risques. *“On s’aperçoit qu’en service scolaire, il est très compliqué d’imposer les ceintures, constate Franck Jézéquel, le transporteur local. Ces interventions concernent la discipline mais surtout la sécurité des élèves, l’une découlant de l’autre. D’autant que le conducteur ne peut pas à la fois avoir l’œil sur les enfants et l’œil sur la route”*.

■ **Apprendre à anticiper**

Connaître l’emplacement des extincteurs, des marteaux, des issues de secours, laisser les cartables à ses pieds, ou sur les porte-bagages, monter dans le car en file indienne et sans bousculade... Hermès martèle son maître-mot :

24 secondes pour évacuer le car !

an-ti-ci-per. *“Il faut toujours imaginer dans votre tête avant, ce qui risque d’arriver devant vous”*. Que se passe-t-il si le conducteur freine brusquement pendant que des élèves ne sont ni attachés, ni assis ? Quels sont les risques si on traverse avant le départ du car ? Comment évacuer rapidement le véhicule en cas d’incendie ? Ce dernier point fait l’objet d’un exercice grandeur nature. Dans la cour de l’école, un car attend les élèves. La mission : évacuer en moins de 30 secondes, laps de temps maximum accordé aux passagers en cas d’incendie, avant que l’oxygène soit avalé par les flammes. C’est parti ! Chronomètre en main, Karine lance le top départ. Premier essai catastrophique : *“Au début, on ne leur donne aucune consigne. Alors ils tentent de sortir dans la confusion totale. Butent sur les portes qu’ils ne savent pas ouvrir et se bousculent. Résultat, ils mettent jusqu’à deux minutes”*. C’est au troisième essai, après avoir suivi les instructions données par l’animatrice qu’ils découvrent leur record dans un grand cri de contentement : 24 secondes ! Leçon apprise, en espérant que dorénavant, elle reste dans l’esprit de tous. ■





PHOTO THIERRY JEANDOT

Nouvelle réglementation pour les chambres d'hôtes

Une nouvelle réglementation vient d'entrer en vigueur concernant les hébergeurs de chambres d'hôtes. Désormais, une déclaration de location d'une ou plusieurs chambres d'hôtes doit être adressée à la mairie de la commune du lieu de l'habitation par voie électronique, lettre recommandée ou dépôt en mairie, et doit faire l'objet d'un accusé de réception. Tout changement doit ensuite entraîner une nouvelle déclaration en mairie. Le comité départemental du tourisme se tient à disposition des hébergeurs de chambres d'hôtes des Côtes d'Armor afin de les renseigner sur cette nouvelle réglementation.

> 02 96 62 72 01
www.cotesdarmor.com

Les rendez-vous de la Cité des métiers

Jusqu'au 14 décembre, exposition "métiers et mixité" le lundi de 14 h à 17 h et du mardi au vendredi de 12 h à 17 h. Atelier "S'informer sur le droit du travail", jeudi 13 décembre (le contrat de travail) et jeudi 17 janvier (les types de rupture) de 14 h à 16 h, sur inscription. Vendredi 14 décembre, atelier "travailler, se former, étudier à l'étranger", sur inscription. La Cité des métiers organise également une journée d'information sur les métiers du bâtiment et des services à la personne, le 13 décembre, à la salle municipale de Plédran. De 10 h à 13 h, des professionnels du bâtiment et des représentants des organisations professionnelles présenteront les métiers et les besoins de ce secteur. De 15 h à 18 h, ce sera au tour des professionnels des services à la personne de présenter leur secteur et ses besoins. Ouvert à tous.

> 02 96 76 51 51
contact@citedesmetiers22.fr

Avant-premières

Lannion a sa coopérative d'activités



PHOTO THIERRY JEANDOT

Avant-premières est une coopérative d'activités et d'emploi basée à Langueux depuis 2005. Fin octobre elle a inauguré une antenne à Lannion. Permettre à des personnes ayant un savoir-faire de mener à bien un projet en leur proposant un statut d'entrepreneur salarié tout en leur évitant les risques financiers, tel est l'objectif d'Avant-premières. La coopérative verse un salaire à l'entrepreneur et perçoit 10 % de son

chiffre d'affaires. Cela concerne des domaines variés comme la prestation de services aux personnes ou aux entreprises, l'artisanat, le commerce ambulant. Les porteurs de projet peuvent ainsi tester leur idée et se rendre compte de leurs propres capacités. Une façon d'être en confiance pour ceux qui se lancent.

avant-premier@wanadoo.fr
> 02 96 52 19 69

Les bureaux d'Avant-premières à Langueux.

Isogone 2007

La Brasserie des Remparts primée

Céline Rochefort – déjà rencontrée à l'occasion du portrait de son entreprise de Quévert (magazine N°34) – est toujours aussi créative. Elle "brasse" à Quévert depuis bientôt quatre ans. Elle avait déjà remporté en 2004 le concours Cré'Acc dans la catégorie des moins de 30 ans. La Brasserie des Remparts, qui compte trois salariés, vient de gagner le prix Isogone 2007 (réservé aux entreprises agroalimentaires bretonnes) pour sa valisette "passport découverte" dans laquelle on découvre quatre bières différentes et une chope aux couleurs de la maison. Un cadeau idéal pour les fêtes de fin d'année.

> 02 96 84 08 03
contact@brasserie-des-remparts.com



Votre programme TV

En décembre, la chaîne Demain donnera la part belle au festival "Paroles d'hiver" qui fait résonner les arts de la parole à travers tout le département. Au programme également : l'emploi des personnes handicapées, une initiative culturelle intergénérationnelle menée par le Carré Magique dans le Trégor. À voir aussi, des portraits de créateurs d'entreprises. Il y aura enfin la présentation de nombreuses affaires à reprendre dans le département : une boulangerie-pâtisserie-bar, à Mégrit, ainsi qu'une entreprise de travaux publics employant dix salariés dans le pays de Guingamp.



La chaîne de télévision Demain est sur TPS, Canalsat, Noos, UPC, les réseaux câblés numériques, sur Freebox, NgufTV, MaLigne TV, Club Internet TV, SFR 3G et sur www.demain.fr
www.cotesdarmor.fr
Rubrique webtv



Cap entreprises 1, le tout nouveau bâtiment "Haute qualité environnementale" de la pépinière de Saint-Brieuc, a ouvert en septembre dernier.

PHOTO BRUNO TORRUBIA

Les pépinières

Le tremplin des jeunes entreprises

Dans l'atelier, attendent les premières palettes de bûches de chauffage produites par HD Services. L'entreprise de 10 salariés est hébergée depuis juin 2006 à Cap Cidéral, la pépinière d'entreprises intercommunale de Loudéac. "Ici, on se retrouve avec tout le confort d'une grosse boîte, alors même que l'on démarre", confie Bernard Hamon, directeur de HD Services.

Par confort, il faut entendre des bureaux aménagés, des ateliers, une photocopieuse commune, un fax, une salle de réunion avec possibilité de visioconférence, l'accès internet, le routage, etc. Le tout pour 70 € par mois qui s'ajoutent au loyer. Autre avantage : une assistante est présente en permanence, assure l'accueil physique, téléphonique, et peut répondre ponctuellement à des besoins de secrétariat. "Chaque entreprise dispose de sa ligne directe, mais en cas d'absence, il y a renvoi systématique sur le standard", précise Nathalie Lucas, animatrice économique à la Cidéral.

Précisons que la Cidéral est à la fois propriétaire des lieux, gestionnaire et s'occupe elle-même de l'accompagnement des entreprises. Ce dernier point est essentiel, et marque la différence entre ce qu'il est convenu d'appeler un hôtel d'entreprises (hébergement avec accueil téléphonique) et la pépinière qui, elle, implique un accompagnement des dirigeants. À Cap Cidéral, qui met à disposition sept bureaux et quatre ateliers, cela consiste en un entretien trimestriel. "On fait le point avec eux sur le développement de l'entreprise en nous appuyant sur une analyse comptable", indique Nathalie Lucas.

À Saint-Brieuc, la pépinière Cap entreprises – qui inclut Cap entreprises 1 et Cap entreprises 2 – appartient elle aussi à l'intercommunalité, en l'occurrence la Cabri, la Communauté d'ag-

Le département compte deux pépinières d'entreprises, à Loudéac et à Saint-Brieuc. Solutions d'hébergements pour de toutes jeunes sociétés, les pépinières offrent des services mutualisés et un accompagnement des dirigeants. Objectifs : que les jeunes pousses de l'économie puissent grandir dans les meilleures conditions.

glomération de Saint-Brieuc, mais, à la différence de Cap Cidéral, la gestion de la structure et l'accompagnement des entreprises se font par une société privée, Inno TSD, dans le cadre d'une délégation de service public. 27 entreprises y sont hébergées, dont une moitié en pépinière et le reste en hôtel d'entreprises. "On permet aux entreprises de rester deux ans dans la

pépinière et ensuite, pour celles qui le souhaitent, il y a la possibilité d'intégrer l'hôtel d'entreprises, pour une durée maximale de 3 ans", explique Jean-Charles Minier, le directeur. À Loudéac, la durée d'hébergement est limitée à quatre ans. "C'est un outil public, il faut qu'il serve au plus grand nombre", justifie Nathalie Lucas.

L'accompagnement, une priorité

Et pour que ces années soient un tremplin efficace, du côté de Cap entreprises, l'accompagnement est aussi une priorité. "On s'engage à assurer six jours d'accompagnement individuel par an et quatre jours d'accompagnement collectif, explique Jean-Charles Minier. Tous les deux ou trois mois, on demande au dirigeant de tout mettre sur la table, tout ce qui ne va pas, afin de trouver les solutions". Quant à l'accompagnement collectif, il consiste en des formations avec

des professionnels du monde de l'entreprise. Ça peut aller de "Comment communiquer avec un petit budget", à "Comment gérer son premier salarié" ou encore une formation avec l'Urssaf, etc. "On fait aussi venir des dirigeants qui sont passés par la pépinière afin qu'ils partagent leurs expériences".

Des pépinières pour quelles entreprises ? "À Cap entreprises, le choix de la Cabri a été de privilégier l'accompagnement de sociétés dans des marchés prometteurs qui ont vocation à dépasser la seule périphérie de Saint-Brieuc". On retrouve des sociétés de services aux entreprises (communication, informatique,...), des entreprises spécialisées en domotique ou intervenant dans le domaine des énergies renouvelables, etc. À Cap Cidéral, on dit accueillir tous types d'entreprises. Mais précise-t-on toutefois : "la pépinière est particulièrement utile pour des porteurs de projets qui ne connaîtraient pas le territoire car elle facilite une intégration et une mise en réseau. Les activités nouvelles, peu connues du public, peuvent quant à elles y gagner en visibilité". L'entreprise de Bernard Hamon, la première à produire des bûches de chauffage en Bretagne, en est un bel exemple.



Bernard Hamon, directeur de HD Services.

PHOTO BRUNO TORRUBIA

Laurent Le Baut

CONTACTS

Cap Cidéral
Rue Pierre Simon Laplace
22603 Loudéac Cedex
> 02 96 66 44 80
www.capcideral.fr

Cap Entreprises
Parc d'activités des Châtelets
22091 Saint-Brieuc
> 02 96 76 63 63
www.cap-entreprises.com

Au goût de l'équité

Quand l'équitable se met à table

“Au goût de l'équité”, c'est à la fois une société coopérative ouvrière de production (Scop) installée à Maël-Carhaix depuis 2004, mais aussi une entreprise d'insertion. Employant sept personnes, dont six femmes, elle propose des légumes frais biologiques à la restauration collective et assure des prestations de traiteur pour les particuliers, les associations, les entreprises, etc.

CONTACT

Au goût de l'équité
Route de Rostrenen
22340 Maël-Carhaix
> 02 96 24 67 39
<http://goutequite.fr>
contact@goutequite.fr

Le Département, soutient les Scops

Pour la création d'une Scop, l'aide du Conseil général est de 1910 € par sociétaire, du 1^{er} au 15^e, puis 1150 € par sociétaire au-delà. Dans le cadre d'une transmission, l'aide est de 1110 € par sociétaire du 1^{er} au 15^e, puis 572 € au-delà.
> 02 96 62 63 87
> 02 96 62 50 14

Au départ de l'aventure, trois personnes, Djamilia Maïni, Ramdane Maïni et Françoise Klein. Tous trois travaillaient auparavant pour la Scop *Femmes actives services* qu'ils ont créée en Seine-Saint-Denis en 1998, permettant à des femmes fragilisées d'accéder à l'emploi, le tout dans un esprit coopératif.

En 2004, les voilà qui récidivent ! Mais cette fois-ci en Centre Bretagne, du côté de Maël-Carhaix.

“Nous voulions changer d'air et nous rapprocher de la terre”, explique Djamilia, la gérante. Plusieurs pistes s'offraient à eux. Mais une rencontre sur le stand du Pays Centre-Ouest-Bretagne, au salon des entrepreneurs à Paris, ainsi que la participation à un week-end d'accueil scelleront leur

“Une entreprise est un lieu d'expérimentation”

choix. *“C'est une région où l'agriculture biologique est importante et où les idées reçues sur ce mode de production ont moins cours qu'ailleurs”,* estime Djamilia.

S'ensuit un passage par la pépinière d'entreprise de Carhaix (29), puis l'installation dans un atelier-relais de 300 m², à Maël-Carhaix, mis à disposition par la Communauté de communes du Kreiz Breizh. C'est là que les légumes, en provenance d'agriculteurs locaux, sont épluchés et coupés à façon, avant d'être vendus à la restauration collective. On parle alors de légumes de 4^e gamme. Parmi les clients, surtout des cuisines centra-

les fournissant les repas des écoles et des foyers. On retrouve celles de Lorient, de Lanester, la Roche-sur-Yon, Plœmeur, Concarneau. Mais aussi le restaurant inter-administratif de Quimper ou encore le Crous de Brest.

Quant à la partie “traiteur” (50 % de l'activité), elle met en œuvre des produits bio, des produits locaux et des aliments issus du commerce équitable. Elle s'adresse aux particuliers (mariages, anniversaires...), aux collectivités, aux associations, aux entreprises... *“Nous venons par exemple de*



Djamilia Maïni, gérante de l'entreprise.

réaliser un cocktail dînatoire pour une banque au palais des congrès de Brest”. Une activité traiteur dont l'avantage est d'être en contact direct avec les convives. *“S'entendre dire que c'est bon est toujours très valorisant”.*

Mais pourquoi la Scop ? *“Ainsi, chaque personne dispose d'une voix, quel que soit le nombre de parts qu'elle possède. Pour nous, ça répond à un choix de travailler de manière collective en associant le maximum de personnes au projet. Une entreprise est un lieu d'expérimentation et de développement local”.* Qui plus est, *Au goût de l'équité* est aussi agréée entreprise d'insertion, ce qui signifie qu'elle embauche des personnes qui jusque-là étaient au RMI ou en chômage de longue durée. En l'occurrence, ce sont des femmes, *“plus touchées pas la précarité”,* selon Djamilia.

Un nouveau débouché pour les agriculteurs

Pour exister, Djamilia et ses associés ont dû mettre sur pied une véritable filière. *“Nous avons beaucoup travaillé à rapprocher paysans et gestionnaires de cuisines en nous efforçant d'adapter l'offre à la demande”.* Les agriculteurs locaux ont trouvé là de nouveaux débouchés. *“Particulièrement pour la part de leur production qui est classée hors gabarit”.* En effet, les légumes trop gros ou trop petits (20 à 30 % d'une production) ne sont pas acceptés par les centrales d'achat. *“Pour nous, peu importe qu'ils soient petits, gros ou bicornus ! ils ont les mêmes qualités”.* C'est équitable, ça permet de réduire les coûts, mais pas le goût.

Laurent Le Baut





PHOTOS PHILIPPE JOSSEIN

Carrelages Josse

Une aventure artisanale, l'histoire d'une famille et, surtout, cette idée que le beau ne s'obtient qu'en maîtrisant des savoir-faire et des outils que jamais l'industrie n'égalera. Josse, c'est tout ça à la fois.

À Plancoët, dans la chaleur des fours à céramique s'affairent une quinzaine d'artisans. Chacun son rôle : vérification des "biscuits" (carreaux bruts), application de l'émail, mise en place – un par un – des carreaux sur les clayettes de cuisson... il prend un biscuit au hasard sur une palette, le soupèse, le caresse... "Il", c'est Philippe Josse, P.-d.g. de cette entreprise unique en Bretagne. "Chaque carreau est moulé à la main et cuit au feu de bois, aucun n'est identique", explique Philippe. L'histoire commence il y a trente ans. En 1976, le Plancoëtin Raymond Josse, ancien officier de la "Royale" devenu directeur commercial d'une société de négoce de matériaux (dirigée par son beau-père), se prend de passion pour la terre cuite à l'ancienne. Il crée sa propre société et démarre en important ses carreaux d'Espagne. Mais il nourrit déjà un rêve : fabriquer ses propres produits. Rêve qui deviendra réalité dans les années 80, lorsqu'il rachète deux ateliers angevins : une fabrique de terres cuites et un atelier d'émaillage, "Les Grès du Maine". L'atelier d'émail-

L'art et la matière

lage est démonté et installé à Plancoët. Raymond Josse maîtrise désormais toute la chaîne de production. Les "biscuits" sont moulés, séchés et cuits en Anjou, pour des raisons de proximité avec les carrières d'argile, puis sont rapatriés à Plancoët où ils sont patinés (tomettes) ou émaillés. Parallèlement, il crée son réseau de magasins, en commençant par Paris. "Dès le départ, il a visé le haut de gamme", poursuit Philippe, son successeur, "... non pas par élitisme, mais simplement par amour du travail bien fait. Qu'on ne s'y trompe pas, nos produits ne sont pas si chers que ça."

“On trouve des carreaux industriels aussi chers, sinon plus chers que les nôtres”

“Les gens hésitent parfois à pousser la porte de nos magasins, alors que les grandes chaînes de décoration ou de bricolage vendent des carreaux industriels aussi chers, sinon plus chers que les nôtres”

À cette différence près que seuls le moulage manuel, deux mois de séchage à l'air libre, puis la cuisson douce au bois (48 heures durant lesquelles les artisans cuiseurs se relaient jour et nuit), sont à même de donner à la terre cuite des nuances, des couleurs et un "flammé" qui ont valu par exemple à Josse de fournir les tomettes du Parlement

de Bretagne. Et lorsqu'il ne devient pas tomette, le carreau est destiné à l'émaillage (carrelages muraux). "L'émaillage, c'est comme la cuisine, il faut savoir choisir ses ingrédients et perpétuer les vieilles recettes, tout en essayant d'en inventer de nouvelles. Et parfois, comme en cuisine, c'est en faisant une erreur – temps de cuisson, dosage des ingrédients – que l'on obtient des résultats surprenants..." c'est ainsi qu'est né le "pavement antique émaillé", une des fiertés de l'entreprise, un carreau à la surface irrégulière dont l'émaillage laisse apparaître ça et là les aspérités de la terre cuite. Décliné dans une infinité de coloris, uni ou assorti d'un motif, il est très prisé par nombre de décorateurs et architectes d'intérieur en Europe, mais aussi aux USA et en Asie (15 % de la production part à l'export). Est-il nécessaire d'ajouter enfin que les décors - bateaux, phares, scènes diverses (le client peut commander ce qu'il veut, venir même avec ses propres dessins...) sont réalisés à la main par des "peinteuses", terme usité dans le milieu des céramistes... tout est dit, ou presque, mais pour le reste, mieux vaut aller voir sur place ce dont Josse est capable. Voir les couleurs, voir les reliefs et les patines jouant avec la lumière... et toucher, caresser non pas un rêve, mais quelque chose de bien réel et de plus accessible qu'on ne croit.

Bernard Bossard



CARRELAGES JOSSE

33 route de Dinard à Plancoët
 > 02 96 84 03 40
 www.jossefrance.fr
 Magasins à Paris, Plancoët, Lannion, Quimper, Nantes, Rennes, Vannes et Les Rairies (Anjou).

Chiffre d'affaires : 3 millions d'euros

Activité : fabrication artisanale de carreaux de grès brut (tomettes) et émaillés (carrelages pour cuisines, salles de bains etc.)

Effectif : 35 salariés, dont 15 à Plancoët.



PHOTO PHILIPPE JOSSEIN

Depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, les activités de plaisance n'ont cessé de se développer en France, faisant même du pays le premier constructeur de bateaux de plaisance en Europe et le 2^e au monde. Les Côtes d'Armor, avec 350 kilomètres de côtes, ne font pas exception. Illustration à travers trois entreprises du secteur.

Les tendances

D'après une étude menée par Côtes d'Armor Développement, la flottille des Côtes d'Armor est représentée par 76 % de navires de moins de 6 m. Autre chiffre à retenir : 68 % de navires sont à moteur. Si depuis 20 ans la taille tend à augmenter, cette tendance s'est accélérée ces dernières années. Dans le département, les unités neuves de plus de 6 m représentent désormais 26 % des premières immatriculations. Autre tendance, le pourcentage des navires à moteur continue d'augmenter et représente 77 % des nouvelles immatriculations dans le département.

Le salon nautique de Paris

Le rendez-vous annuel du nautisme. Le Département se présente sur un stand de 150 m² divisé en espaces (nautisme, tourisme, infrastructures portuaires, affaires...) Hall 1, stand Ng2, allée R111 www.cotesdarmor.fr
Du 30 novembre au 9 décembre, porte de Versailles

Il s'est fait admirer pour la première fois au salon nautique de La Rochelle. Il faut dire qu'il a fière allure le Tamata 6 avec ses lignes tendues et son pont en teck. Ce day-boat à l'ancienne est mis en œuvre par le chantier naval ITO. ITO signifierait en langage sioux "construire l'imaginaire". C'est ce que s'attachent à faire Thierry Masson et René Fusco.

Le premier est issu de l'industrie mécanique, le second de la filière bois. Passionnés de voile, ils ont lancé leur entreprise en janvier dernier. "Nous voulions avant tout montrer un savoir-faire", explique René Fusco. "En fait, poursuit Thierry Masson, nous sommes partis du constat qu'existe sur le marché une offre importante de bateaux en polyester construits en série à partir de moules; or lorsque nous allions sur les pontons et les différents salons, nous percevions que beaucoup de gens recherchent des bateaux plus personnalisés, construits à l'unité."

Le Tamata, ils l'ont imaginé en compagnie de l'architecte Martin Defline. Il reprend l'esprit des bateaux des années 40, du type 6MJ, des navires avec une voûte arrière, construits en bois traditionnel. L'apport du chantier ITO se situe à plusieurs niveaux. La coque est construite à partir de lattes de bois collées bord à bord sur une membrure (technique du "strip

La filière nautique dans le département

Dynamique et d



planking"), le tout enfermé dans une enveloppe époxy⁽¹⁾ à l'intérieur et à l'extérieur. Résultat : un bateau de 450 kg, "plus rigide et plus léger qu'un navire en polyester" et de surcroît facile d'entretien. L'avantage du "strip planking" étant aussi de pouvoir faire des bateaux sans moule, sur mesure.

Autre innovation : la présence d'une quille pivotante, gage de sécurité, et qui permet, une fois remontée, le transport du bateau ou le passage sur des fonds rocheux. De ce fait, le Tamata est aussi un bateau échouable. Quant aux différents accastillages, ils se veulent modernes : le mât est en aluminium et les commandes sont regroupées au sein d'un tableau de bord central.

Reste à séduire la clientèle. "Nous avons 25 contacts sérieux depuis La Rochelle, explique Thierry Masson, on peut modifier la coque, le pont, intégrer un puits moteur... c'est à la carte! Il est possible de venir nous voir avec

un plan, on a même un client qui a dessiné son propre bateau".

À noter qu'ITO Marine est en ce moment au Salon nautique de Paris. "C'était inespéré de pouvoir y aller dès cette année, ça va nous permettre de toucher les étrangers qui représen-

tent déjà 40 % de nos contacts, des Suisses, des Allemands, des Italiens...". Prochaine étape : l'installation ZA

des Hautes Landes à Saint-Cast-le-Guildo, à proximité du futur nouveau port.

La croisière à moteur façon Range boat

Mettons à présent le cap à l'Ouest, du côté de Camlez. C'est là qu'est établi Armor Boat. Créé en novembre 2006, le chantier est dirigé par Franck Eydeley, commercial dans le domaine du nautisme, et Jean-Pierre Tabu, financier. Il y a quelque temps, ils rachètent le moule d'un prototy-



PHOTO D.R.

Le Tamata 6 est un petit voilier de 6 mètres, sportif, nécessitant peu de vent.

iversifiée

Le Range boat, vedette à moteur conçue pour la croisière, est fabriqué par le chantier Armor boat à Camlez.



PHOTO D.R.

Le Tamata 6, bateau vitrine inaugurant la gamme du chantier ITO.



PHOTO THIERRY JEANDOT

pour nous", estiment ainsi les deux associés.

Autre avantage: sa faible hauteur qui lui permet de passer sous les ponts et donc de naviguer sur les canaux. "On a des demandes provenant de Miami, de Finlande, de Hollande, partout où l'on retrouve de la mer et des eaux intérieures". À terme, les exportations devraient représenter jusqu'à 40 % du chiffre d'affaires. Un deuxième bateau est d'ores et déjà en cours de construction. Pour l'heure, l'entreprise emploie sept personnes. "Si les commandes répondent nous devrions être une vingtaine, nous démarrons la phase d'industrialisation". En projet enfin: un Range boat de 17 m, homologué en catégorie A, c'est-à-dire pouvant traverser l'Atlantique.

"Toute perspective de port est positive"

Quittons à présent Camlez pour une autre entreprise de la filière nautique. Il s'agit de Rouxel Marine à Matignon, principal pôle d'entretien du département. Son domaine d'intervention: la vente de bateaux neufs et d'occasion, l'entretien (moteur, stratification, voilerie, etc.), l'hivernage. L'entreprise emploie 35 personnes sur ses trois sites: Matignon, Saint-Quay-Portrieux et Dinard. Elle vend environ 150 bateaux chaque année. "Il y a une demande importante, notamment de personnes arrivant à la retraite. Dans ce contexte, toute perspective de port est positive.

L'entretien des bateaux demande des compétences de plus en plus pointues, notamment pour les moteurs, semblables à ceux des automobiles.

Saint-Cast c'est bien, mais c'est encore insuffisant si nous voulons réellement faire concurrence à la Bretagne Sud", estime Wesley Rouxel, responsable commercial.

Si la demande s'accroît, elle tend à s'orienter vers des unités de plus en plus grosses. "La taille moyenne augmente tous les ans, elle est passée de 6 m il y a quelques années à 7,50 m actuellement". L'entreprise a même vendu une vedette de 50 pieds.

Autre tendance: "on vend plus de bateaux moteur même si on observe un petit retour à la voile depuis l'année dernière". Faut de places dans les ports, se vendent aussi beaucoup d'unités transportables, autour des 5 m. "Mais là aussi on a besoin d'infrastructures, notamment de cales de mises à l'eau, qui sont encore insuffisantes dans la région". Le site de Matignon offre un terre-plein de 10 000 m², plus encombré que d'ordinaire car il a fallu "vider" le port de Saint-Cast avant les travaux. Perspective du nouveau port qui a déjà ses effets. "Depuis un mois on voit des personnes qui viennent déjà acheter leur bateau".

Laurent Le Baut

(1) L'époxy est une résine utilisée pour la stratification.

Les chiffres de la plaisance

- 113 entreprises
- 383 emplois directs
- 52,6 millions de chiffre d'affaires (Source : Côtes d'Armor développement)

CONTACTS

Armor Boat
Lieu dit La gare-
rond point St Nicolas
22450 Camlez
➤ 02 96 91 03 32
➤ 06 80 94 89 42
www.rangeboat.com

ITO Marine
➤ 06 07 10 13 98
www.ito-marine.com

Rouxel Marine
Route de Saint-Cast
22550 Matignon
➤ 02 96 41 08 79

pe conçu par l'architecte Nigel Irens pour suivre en course le trimaran "Fujicolor".

Le Range boat est une vedette à moteur de 12 m homologuée pour huit personnes en catégorie B (vagues de 5 m de haut) et pour 12 personnes en catégorie C (petit temps). Sa singularité? Il se veut à la fois confortable et économique. "La coque est en sandwich et fait appel à la technique de l'infusion, qui consiste à injecter de la résine époxy sous vide, comme pour les bateaux de course". À l'arrivée, le Range boat affiche un poids à vide de quatre tonnes, contre huit ou dix pour la concurrence. La forme de la coque, elle, s'inspire directement de celle des voiliers. "C'est une coque semi planante, au lieu de passer en force on glisse sur l'eau, au-dessus des vagues".

Un faible poids et une architecture qui font du Range boat un bateau nettement moins gourmand en carburant que les autres vedettes. "La hausse du prix du pétrole travaille



PHOTO THIERRY JEANDOT



N

ous sommes à Boutdeville sur la commune de Langueux, presque au bout du monde. La mer a rem-

pli la baie, le calme règne, si ce n'étaient les cris des oiseaux qui ont pris possession des roselières, vasières et autres prés-salés. Ils colonisent ces lieux magiques qui leur servent à la fois de refuge et de garde-manger. Deux observatoires sont à la disposition des promeneurs, sur le sentier des douaniers (GR 34) qui permet de faire le tour de l'anse à pied sec.

La baie de Saint-Brieuc fait partie des 155 réserves naturelles nationales. D'octobre à mars, elle accueille plus de 50 000 oiseaux, 90 espèces attirées par la douceur des températures et une nourriture abondante. Au printemps, les volatiles cèdent la place à d'autres migrateurs de passage. Quelques variétés, dont la vie est rythmée par les marées, se sont sédentarisées, devenant les pensionnaires permanents de la réserve. Parmi les hôtes hivernaux 4 000 bernaches cravants. Solidaires, elles volent en V lors de leurs grands voyages, se relayant pour que chacune puisse se mettre à l'abri du vent. À côté de ces magnifiques "oies" noires, les canards siffleurs et la macreuse noire donnent de la voix.

Au printemps, la vasière plus silencieuse, le tadorne de Belon, le petit gravelot, la bergeronnette flavéole, accueille le bruant des roseaux ou encore le martin-pêcheur d'Europe. ■

Joëlle Robin

La réserve naturelle de l'anse d'Yffiniac

Un havre de paix pou



POUR S'Y RENDRE

Dans Langueux, à la hauteur de l'église, prendre vers la Briqueterie et suivre la petite route jusqu'aux grèves.



r les migrateurs

Les bernaches cravants, petites oies venues des pays nordiques, ont trouvé douceur et nourriture dans la baie.



Epilepsie - Les Amis de Bel-Air

Engagés depuis 50 ans



Les trois réflexes en cas de crise

- ne pas entraver les mouvements.
- protéger la tête avec des vêtements, etc.
- installer dès que possible la personne en position latérale de sécurité

Les Amis de Bel-Air
Languédias

> 02 96 27 61 68
centre.enfants-epileptiques@wanadoo.fr

Foyer "Les Rainettes"
Broons

> 02 96 84 78 00
les.rainettes@wanadoo.fr

L'atelier pour les petits à l'IME de Languédias. A côté, les enfants plus âgés travaillent sur le thème de l'Afrique, tandis que les plus grands travaillent à une rédaction.

Épilepsie. Le mot est connu, la maladie l'est moins. Très complexe, elle se présente sous de multiples formes. Depuis 50 ans, l'association des Amis de Bel-Air à Languédias agit pour les enfants épileptiques les plus gravement atteints. Un deuxième établissement à Broons accueille depuis 1996 les adultes. Pour eux, l'association a mis au cœur de son fonctionnement confort de vie et qualité des soins.

Les patients pris en charge par l'association les Amis de Bel-Air, à Languédias comme à Broons, souffrent d'une déficience intellectuelle associée à une épilepsie pharmaco-résistante. "Cela signifie que les crises continuent malgré le traitement. Ces patients représentent 5 % des épileptiques, mais ils sont les plus gravement touchés", explique Gilles Verrière, directeur du foyer Les Rainettes à Broons, où sont accueillis 40 patients de 28 à 60 ans. L'IME (Institut médico-éducatif) de Languédias dénombre quant à lui 38 jeunes de 6 à 23 ans. Ils sont les deux seuls établissements de ce type dans le Grand Ouest.

Outre l'éclairage lumineux et les locaux peu bruyants, les deux centres possèdent des conditions de vie appropriées : chambres et pièces de vie communes ouvertes sur

l'extérieur, une équipe médicale complète (infirmières, neurologues, psychologues), une salle de motricité, une balnéo, une équipe paramédicale, des ateliers de création et, pour l'IME, une école.

"On ne s'y fait jamais"

"Nous avons des prises en charge adaptées. Certains des résidents sont casqués par exemple pour éviter qu'ils ne se blessent en cas de chute. Mais l'épilepsie, aussi grave soit-elle, n'a jamais fait obstacle aux activités", précise Nicole Le Gallic, chef du service éducatif de l'IME. Cela n'empêche pas l'inquiétude. Gilles Verrière l'avoue, "même après plusieurs années, on ne s'y fait jamais. On ne craint pas la crise, mais la blessure qu'elle peut engendrer".

Cette année, l'association fête son cinquantième anniversaire. Le hasard de l'histoire a mené Languédias à devenir le lieu d'accueil de l'IME. Pour Les Rainettes, "il s'agit d'un choix délibéré", affirme Gilbert Meudec, président de l'association. "Le fait de se trouver dans des petites communes est un réel avantage. Nos résidents peuvent faire une crise sans que personne ne les juge. Nous avons réalisé des formations auprès de l'union des commerçants pour leur apprendre à réagir. Connaître, c'est avoir moins peur". Malgré tout, de nombreux préjugés persistent sur l'épilepsie. On l'appelait autrefois "la maladie du Diable". "Dans l'inconscient collectif, elle est encore liée à la folie ou à l'alcool.

"Connaître, c'est avoir moins peur"



PHOTO THIERRY JEANDOT

Les gens hésitent à avouer leur épilepsie. L'idée d'une crise "possible" peut mener à une exclusion scolaire ou professionnelle". Pourtant, si on estime à 500 000 le nombre de malades en France, la grande majorité d'entre eux vit très normalement.

"Vivre l'épilepsie à défaut d'en guérir"

L'épilepsie est une maladie neurologique qui envoie des "décharges" électriques au cerveau. Celui-ci, en fonction de la zone touchée, adresse un ordre à une partie ou à la totalité du corps, déclenchant la crise. Les crises principales sont les "généralisées", les "partielles" et les "absentes". Ces dernières sont en fait des crises "généralisées" différentes, qui peuvent ne durer que le temps d'un clignement de l'œil. "Une crise isolée ne signifie rien. C'est leur répétition qui définit l'épilepsie". Dans le cas des résidents de l'IME de Bel-Air et des Rainettes, résistants aux traitements, cela demande une vigilance de tous les instants. "À Broons, on compte 6 000 crises par an pour 40 résidents". Et si les progrès sont parfois difficiles à observer, l'essentiel reste de "mieux vivre l'épilepsie à défaut d'en guérir".

Mari Courtas



PHOTO THIERRY JEANDOT

Philippe Cormand

L'Odyssée d'un sculpteur

Philippe Cormand, 46 ans, est revenu il y a trois ans en Centre Bretagne, son "Ithaque" natale, après moult pérégrinations. Depuis son atelier de Rostrenen, surplombant la vallée du canal de Nantes à Brest, il nous raconte son périple.

Témoins d'un corps à corps récent avec la matière, des copeaux de bois sont accrochés au pull-over. La casquette, elle, porte le nom d'une grande marque de tronçonneuses. Notre homme n'est pas bûcheron - quoiqu'il ait déjà exercé ce métier -, mais sculpteur.

"Je n'ai pas choisi", nous dit-il, expliquant avoir travaillé dans une trentaine de corps de métiers : maçon, charpentier, représentant, bûcheron, serveur... mais à chaque fois, la sculpture l'a rattrapé.

Tout commence à l'âge de 7 ans, dans la ferme parentale de Saint-Nicolas-du-Pélem. "Va chercher les vaches!" lui dit un jour son père. Chemin faisant, le regard du petit garçon se trouve attiré par un caillou, au pied d'un vieux chêne. "J'ai alors vu un visage qui me souriait et me demandait de le faire sortir de la pierre".

Bien que cette dernière soit presque aussi lourde que lui, il la ramène à la maison, se jette sur la caisse à outils d'où il retire un tournevis et un marteau. Au bout d'une semaine, le visage apparaît. "Cette histoire m'a bouleversé".

En forme de clin d'œil, il réalise en 1994 une sculpture dans du quartz blanc. La pièce s'appelle Le rêve d'Apollon. Ça tombe bien, car ce qui émane des œuvres de Philippe Cormand, c'est avant tout leur côté apollinien, la justesse de la représentation, l'équilibre. D'ailleurs, son modèle n'est autre que le grand Michel Ange. "Il a poussé la sculpture à un tel détail. Quand on voit le Moïse, les veines, les tendons dans le marbre, c'est fou..."

Devant une telle déférence, pointe l'humilité d'un sculpteur pourtant parmi les plus doués, mais animé par la volonté d'aller toujours plus loin. "Chaque bout de bois me parle"

"Chaque bout de bois me parle, je ne sais pas si j'aurai assez d'une vie pour faire tout ce que je vois. Vous connaissez cette expression : *Ars longa vita brevis*?"

Si l'art est long, la reconnaissance l'est souvent - si tant est qu'elle vienne un jour. Pour Philippe, tout bascule en 1996. Le parc Euro-Disney lui demande de sculpter le totem de Pocahontas. Il déserte son petit atelier de Plounevez-Quintin, travaille devant des milliers de visiteurs, passe sur



PHOTO BRUNO TORRUBIA

toutes les chaînes de télé. "Du jour au lendemain, mon répondeur a explosé!". Sur sa lancée, il remporte le championnat de France de sculpture sur glace à Valloire (Savoie) en 1997. La glace, il l'affectionne par "sa façon de capter la lumière", "c'est féérique".

Il espère réaliser des démonstrations, ce mois-ci, entre Noël et le Nouvel An, si la température le permet. "Pourvu que l'hiver soit froid et rigoureux!".

De la lumière à l'obscurité

Revenons à Disney. Cinq années à travailler en public. Toute cette effervescence, forcément, ça finit par lasser. Heureusement, on pense encore à lui. Yann Bouchard, du musée du champignon à Saumur, le sollicite pour un projet titanesque : la réalisation d'un parc miniature⁽²⁾ en souterrain représentant, dans la pierre de tuffeau, à l'échelle 1/30^e, 20 monuments parmi les plus remarquables d'Anjou.

Philippe quitte la lumière des projecteurs pour l'humidité et l'obscurité d'une cave. Rien que la cathédrale de Tours, sculptée dans un monobloc de six tonnes, lui prendra six mois de travail. Il réalisera ensuite, toujours à Saumur, la cathédrale engloutie, 35 sculptures monumentales, dans les caves d'une ancienne abbaye. Mais après cinq années dans le Saumurois, et quelques tendinites en héritage, le besoin de grand air se fait pressant. Retour au pays avec son épouse. La fin du voyage ? Ce serait mal connaître notre homme. Il réalise actuellement un parc de 10 hectares consacré à la faune et la flore. Une œuvre à part entière. On y trouvera des sculptures de champignons, d'animaux... la nature représentée, surdimensionnée. Pour "ouvrir un nouveau regard".

Laurent Le Baut

Philippe Cormand vit son travail comme un échange avec la matière.

CONTACT

Philippe Cormand
Trohaor
22110 Rostrenen
> 02 96 29 06 86
philippe@cormand.com



PHOTO BRUNO TORRUBIA

(1) L'art est long, la vie est courte
(2) Le parc Pierre et Lumière à Saumur

Pour en savoir plus



Vous pouvez visionner l'émission "On en parle près de chez vous" diffusée par Armor TV en mai dernier et disponible sur notre site www.cotesdarmor.fr
Rubrique webtv

Trois objectifs visés

Pour le Conseil général, il s'agit, à travers cette expérimentation de réaliser trois objectifs. Le premier concerne la santé, à savoir la maîtrise des risques sanitaires, l'équilibre alimentaire et la prévention de l'obésité. Le deuxième vise à éduquer au développement durable en partant de l'alimentation. Enfin, il s'agit de favoriser le développement de filières locales de production.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Repas durables ?

Par repas durables, il faut entendre des menus composés à partir de produits issus de l'agriculture biologique, mais pas seulement. Il peut très bien s'agir de produits locaux de qualité n'ayant pas forcément le label "bio".



PHOTO THIERRY JEANDOT



PHOTO THIERRY JEANDOT

Éducation au "mieux manger"

Les repas durables

En juin dernier, le Conseil général lançait un appel à projets pour expérimenter l'alimentation durable dans les collèges. Trois établissements ont été retenus, en raison notamment de leurs engagements passés dans ce domaine : Racine à Saint-Brieuc, Jean-Jaurès à Saint-Nicolas-du-Pélem et Jean-Louis-Hamon à Plouha.



“Quand il y a eu cet appel à projets, on a répondu spontanément”, raconte Émilie Lagrue, gestionnaire du collège Racine à Saint-Brieuc. Il faut dire que l'établissement proposait déjà, depuis trois ans, un repas bio par trimestre, ainsi que des activités en lien avec le développement durable. *“Mais l'impact n'était que temporaire, poursuit Émilie, alors, depuis l'année dernière déjà, nous avons commencé à travailler sur des lignes de produits”.* Du pain bio est ainsi servi chaque vendredi et quasiment tous les fruits et légumes sont issus de l'agriculture bio. *“Un affichage permet aux élèves de*

voir qui est le producteur et d'où vient le produit”.

Au collège Jean-Louis-Hamon à Plouha, c'est peu de dire que l'on privilégie les producteurs locaux. L'approvisionnement en fruits et légumes s'effectue auprès des Maraîchers bretons, implantés dans la commune. *“Nous avons fait le choix de proposer un repas bio tous les jeudis, explique la gestionnaire Françoise Jeusset-Delahousse. Après avoir proposé un repas dans l'année pendant cinq ou six ans, nous souhaitons passer au stade supérieur”.*

Du côté du collège Jean-Jaurès à Saint-Nicolas-du-Pélem, l'expérimentation se fait pas à pas. *“Nous avons*

commencé par introduire des fruits et légumes et, à partir de janvier, nous essaierons de proposer de la viande et des laitages”, indique Thierry Costard, le gestionnaire.

Chaque établissement mène l'expérimentation à son rythme et selon des modalités propres. Le but étant bien

de tester. Est-ce réalisable ? Quid du coût ? Comment réagissent les élèves ? Qu'en pensent

les parents ? Viendra ensuite le temps d'évaluer et de tirer les premières conclusions. Mais pour l'heure, *“nous n'en sommes qu'aux prémices”* tient à rappeler Émilie Lagrue. *“Tout est à construire”,* considère pour sa part la gestionnaire du collège de Plouha.

“Nous n'en sommes qu'aux prémices”

Au collège de Plouha, un repas bio est servi tous les jeudis.



PHOTO THIERRY JEANDOT

au banc d'essai



PHOTO THIERRY JEANDOT

Des activités pédagogiques sensibilisant au développement durable sont également au cœur du projet.

Venons-en au coût. À Racine, on essaie de travailler sur des lignes de produits. Se focaliser sur une denrée, que l'on commande en grande quantité, permet de réduire le prix de revient. En outre, comme le souligne la gestionnaire *"les produits durables ne sont pas forcément plus chers quand on les commande directement à des producteurs locaux"*. À cela s'ajoute un premier constat : il y aurait moins de déchets. *"Avant, poursuit-elle, nous commandions des grosses pommes que l'on retrouvait à moitié consommées dans la poubelle, là où les pommes bio, de plus petite taille, sont entièrement mangées"*.

Éducation au goût

Sans doute le sont-elles parce que simplement meilleures. Là-dessus, il y aurait unanimité. Les élèves font une nette différence. Même s'il y a toujours un temps d'observation. *"C'est pour cela que l'on réalise tout un travail d'éducation au goût avec eux"*, confirme Thierry Costard. *Souvent, l'apparence des produits est un frein. Une poire bio, par exemple, peut-être tachetée, un peu marron. Nous devons leur expliquer qu'elle est naturelle et que ça n'entrave en rien son goût"*. Une méfiance vite dissipée. Comme à Racine, où après quelques réticences, le pain bio servi le vendredi est désormais très attendu des élèves et les quantités achetées moindres, ce type de pain étant "plus nourrissant".

Pour mener à bien l'expérimentation, ces collèves peuvent aussi compter sur l'association Appétit, mandatée par le Conseil général. *"Nous voyons avec les gestionnaires comment diminuer les coûts et rationaliser les approvisionnements"*, explique Emmanuelle Gauthier, animatrice d'Appétit. L'association aide les établissements qui le souhaitent à trouver des producteurs. Elle les accompagne aussi dans la composition des menus et, enfin, assure des animations pour sensibiliser les élèves à l'alimentation durable.

Car cette expérimentation a aussi un volet pédagogique. À Plouha, les élèves travaillent sur l'alimentation et la santé, apprennent à connaître les légumes bio. En projet également, des visites d'exploitations, un atelier compostage, la visite d'une station de traitement des eaux usées, ou encore un défi lecture pour les 5^e, sur le thème du développement durable. À Jean-Jaurès, on prévoit des visites de fermes, une sensibilisation au tri sélectif avec les 6^e, ainsi que la réalisation d'un composteur et d'un petit jardin naturel.

Laurent Le Baut

Comité consultatif de la jeunesse

Partenaires à part entière

Ils ont des projets, veulent s'engager, agir... les jeunes ont désormais à leur disposition une structure, le Comité consultatif de la jeunesse. Épaulés par les mouvements d'éducation populaire, ils deviennent force de proposition sur tous les sujets qui les concernent.

Audrey (photo) vient d'obtenir son premier emploi à Plélan-le-Petit. *"Pour trouver un logement, je me suis tournée vers l'association Steredenn. C'est comme ça que j'ai obtenu une chambre au Foyer des Jeunes Travailleurs de Dinan. J'ai trouvé au sein du foyer des tas d'activités, une vraie vie associative et j'ai pu rencontrer beaucoup d'autres jeunes..."*. Audrey était là, ce 13 novembre

Ouvrir aux jeunes de nouveaux espaces d'expression

au Conseil général, pour témoigner aux côtés d'autres jeunes et dire son envie de s'impliquer pleinement dans la vie de notre département. Des témoignages suivis de la signature, entre le Conseil général et les mouvements d'éducation populaire⁽¹⁾ de la convention de partenariat qui scelle la mise en place des ateliers thématiques du Comité Consul-

tatif de la Jeunesse (CCJ). Les thèmes de ces groupes de travail sont l'autonomie (logement, emploi, formation, santé), l'engagement (solidarité, humanitaire, international...), les loisirs (sports, cultures...) et enfin l'information et la communication. Le CCJ, lancé en mars dernier à l'initiative du

Conseil général, regroupe, outre des associations de jeunes, des professionnels chargés de les accompagner dans leurs projets et leur réflexion. Car l'objectif de cette démarche est bien d'ouvrir aux jeunes de nouveaux espaces d'expression et de les reconnaître en tant que partenaires à part entière du Conseil général dans la définition et l'évaluation des décisions qui les concernent.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Service Jeunesse du Conseil général

> 02 96 62 46 41

www.cotesdarmor.fr

Rubrique jeunesse

(1) L'association Steredenn, l'UFVCV, le CEMEA, le Réseau solidarités internationales d'Armor (RESIA), les FRANCAS, la Fédération départementale des MJC, Comité départemental d'éducation à la santé et la Contremarche.

Ajustements budgétaires

Au Conseil général

Rédaction Bernard Bossard
Photo Thierry Jeandot

Dernière session de l'année pour l'Assemblée départementale, les 12 et 13 novembre. Les dossiers adoptés ont permis de porter en 2007 le niveau d'investissements du Conseil général à 137,4 M€, ainsi injectés dans l'économie et le développement des collectivités.

Retrouvez l'ensemble de ces débats sur www.cotesdarmor.fr
Rubrique webtv

Emploi

Expérimentation du Revenu de Solidarité Active



Le Conseil général décide d'expérimenter, à compter du 1^{er} décembre, le revenu de Solidarité Active (RSA). On rappellera que, dès 2006, le Président Lebreton et Paule Quéméré (Plérin-PS), vice-présidente en charge de l'insertion et du logement, avaient rencontré Martin Hirsch, alors président de l'Agence Nouvelle des Solidarités Actives (ANSA) et initiateur de ce dispositif pour lui proposer de l'expérimenter en Côtes d'Armor. L'ambition initiale du RSA est de permettre aux allocataires du RMI qui reprennent un emploi ou une formation rémunérée de ne pas, au bout du compte, rencontrer plus de difficultés finan-

cières qu'auparavant (coût du trajet domicile-travail, emplois précaires et à temps partiel, frais de garde des enfants...). "L'idée est généreuse, même si le RSA proposé aujourd'hui par le Gouvernement n'est plus celui proposé en 2006 par Martin Hirsch", précise Paule Quéméré. L'expérimentation, qui démarre début décembre, devrait concerner environ 200 personnes sur les secteurs de Lamballe (cantons de Pléneuf-Val-André, Lamballe, Matignon, Moncontour et Jugon-les-Lacs) et de Loudéac (cantons de Mûr-de-Bretagne, Plouguenast, Loudéac, La Chèze, Uzel, Collinée et Merdrignac). Le surcoût pour le Conseil général est estimé à

160 000 euros en année pleine. Pour sa part, Marc le Fur (Quintin-Opp), indique que son groupe votera ce texte: "Je me réjouis que les choses aillent vite. C'est un projet important, surtout pour les secteurs de Lamballe et de Loudéac où un certain nombre d'entreprises sont susceptibles d'embaucher". Concernant les financements de l'État consacrés au RSA, Ange Herviou (Rostrenen-PC) déplore quant à lui "que le Gouvernement n'y consacre que 25 M€ pour tout le territoire national en 2008, à comparer aux 15 milliards de cadeaux fiscaux accordés aux Français les plus riches". ■

Zooparc de Trégomeur

Les bons comptes du Zooparc

Avec 90 000 visiteurs en sept mois, le zooparc s'affirme comme un pôle touristique majeur.

La présentation du bilan financier du Zooparc de Trégomeur, racheté en 2002 par le Conseil général pour en faire un pôle touristique majeur, a reçu un accueil favorable de l'ensemble des élus. Le coût global de l'opération s'élève à 7,8 M€, dont 5,8 M€ financés par le Département (le reste consistant en subventions européennes, régionales et une participation de la communauté de communes). *"Ouvert depuis fin avril, le Zooparc affiche un premier bilan très prometteur avec 90 000 visiteurs"*, annonce Monique Le Clézio (Mûr-de-Bretagne-PS), vice-présidente chargée du développement économique, du tourisme et de la recherche, *"ce qui devrait permettre à l'exploitant délégataire (M. De Lorgeril, propriétaire du zoo de la Bourbansais - ndlr) d'atteindre en 2008 l'objectif initialement prévu de 100 000 visiteurs sur une année pleine"*. Pour Yves-Jean Le Coqu, (Châteaudren-Opp), *"Ce projet a montré toute sa pertinence, alors que je me souviens qu'au début, certains prédisaient le pire. Pour autant, il faudra que l'exploitant diversifie l'offre"*. On notera que de nouveaux animaux



viennent d'arriver (d'autres suivront en 2008) et que plusieurs naissances viennent d'avoir lieu (article page 9). Enfin, Patrick Boulet (Pléneuf-Val-André-PS), vice-président chargé de la coopération décentralisée, émet

l'idée de faire venir des artisans vietnamiens pour construire dans le parc une ferme typique de ce pays avec lequel le Conseil général entretient des relations de coopération. ■

D'importants travaux à Plestin, Saint-Brieuc, Ploufragan, Loudéac, Broons et Plérin

Collèges publics

Près de 16 M€ d'investissements en 2007

Cette session aura été l'occasion de voter un complément de 2,6 M€ de crédits pour répondre à l'état d'avancement des travaux dans plusieurs établissements. Les deux principales opérations concernées sont le collège Le-Braz, à Saint-Brieuc (+ 1,4 M€), et Jules-Léquier, à Plérin (+ 1,5 M€). L'important chantier d'extension du collège de la Grande Métairie à Ploufragan démarrera quant à lui en décembre. Ce complément englobe par ailleurs une enveloppe de 600 000 € affectée à des investissements dans les collèges de Broons (salle multimédias), Loudéac (restructuration) et Plestin-les-

Grèves (internat et demi-pension). En réponse à Alain Cadec (Saint-Brieuc-Nord-Opp) qui demande des précisions sur les délais d'exécution du collège Le-Braz, Michel Lesage répond: *"L'opération est délicate. Elle traduit la volonté du Conseil général d'une part de maintenir un collège en centre-ville, d'autre part de préserver un élément majeur du patrimoine costarmoricain. La demi-pension sera livrée au printemps 2008 et la totalité du chantier sera achevée fin 2009"*. ■



Les travaux du collège Anatole-Le-Braz à Saint-Brieuc.



Hébergements touristiques

Des aides pour l'éco-construction

Dans la droite ligne de l'Agenda 21 départemental, visant à encourager des initiatives en faveur du développement durable, le Conseil général a voté un nouveau dispositif dans le domaine du tourisme qui sera mis en œuvre dès 2008 à titre expérimental. L'obtention d'aides (déjà existantes) par les porteurs de projets (aménagement ou modernisation d'un gîte, d'un gîte d'étape, d'un hôtel, d'un camping...) sera désormais condition-

née par des obligations en termes d'intégration paysagère, d'isolation, de chauffage, de gestion de l'eau potable et de traitement des eaux usées, et enfin de tri des déchets. Par ailleurs, d'autres conditions (accès aux personnes handicapées, recours aux énergies renouvelables, obtention de l'éco-label européen, etc.) pourront permettre aux bénéficiaires de voir leur subvention majorée de 50%. ■

Fermetures de tribunaux

Pour une vraie justice de proximité

Le Conseil général relaie l'inquiétude des populations et des élus concernés.

Face à la décision de fermeture de plusieurs tribunaux, annoncée début novembre à Rennes par le ministre de la Justice, le Conseil général a adopté à la majorité de ses membres un vœu qui a suscité de très nombreuses interventions d'élus, relayant notamment l'inquiétude de nos concitoyens. En voici quelques extraits.

"... disparaîtraient les tribunaux de grande instance de Dinan et Guingamp, les tribunaux d'instance de Lannion et Loudéac, le greffe détaché de Paimpol et les tribunaux de commerce de Guingamp et de Dinan. Ces fermetures sont inacceptables et suscitent très légitimement une grande émotion de la part des professions impliquées dans le fonction-

nement de la Justice, mais aussi de la population et des élus des territoires concernés.../... Dans les Côtes d'Armor, département à dominante rurale, une concentration des services judiciaires participerait d'une déstabilisation des territoires déjà touchés par la disparition de plusieurs services publics nationaux (postes, perceptions...), et la disparition de ces tribunaux mettrait en cause l'équilibre territorial, au détriment d'une population confrontée, pour des raisons diverses, à des problèmes de mobilité.../... Aussi, le Conseil général des Côtes d'Armor demande au Gouvernement de surseoir à toute décision de fermeture et d'organiser de véritables états généraux de la Justice, avec pour principe de réforme la proximité et l'égal accès à la Justice de tout citoyen" (lire page 6).

Au nom du groupe de l'opposition, Alain Cadec précise: *"Bien que certains points de cette réforme nous interpellent, nous pensons qu'elle est nécessaire. Réformer la France est un exercice compliqué, mais nous ne doutons pas que le Président de la République, le Gouvernement et le Parlement parviendront à mettre en œuvre ces réformes promises aux Français durant la campagne présidentielle. C'est pourquoi notre groupe votera contre ce texte".* ■



Canal de Nantes à Brest

Le patrimoine et le tourisme centre bretons menacés ?

Un récent rapport du comité de bassin Loire-Bretagne, s'appuyant sur une directive européenne pour l'amélioration de la qualité des eaux, sème l'inquiétude parmi les élus, toutes tendances politiques confondues : Paul Guéguen (Gouarec-Opp), Monique Le Clézio (Mûr-de-Bretagne-PS), Joël le Croisier (Maël-Carhaix-PS), Denis Leclerc (Merdrignac-PS), Alain Cadec (Saint-Brieuc-Nord-Opp)... tous sont intervenus dans ce sens. Ce rapport préconiserait en effet la suppression ("débarrage" en termes techniques) de tous les ouvrages d'art (écluses) sur le canal de Nantes à Brest, une opération qui, pour Ange Herviou (Rostrenen-PC), "aurait des conséquences touristiques, financières et écologiques dramatiques". L'Assemblée départementale a adopté, à l'unanimité, la prise de position suivante (extraits) :

"La directive-cadre européenne sur l'eau demande aux états de classer les cours d'eau en M.E.N (masses d'eau naturelles) et en M.E.F.M (masses d'eau fortement modifiées). Le canal de Nantes à Brest, s'il était classé en M.E.N, comme le prévoient certaines instances, pourrait voir ses ouvrages supprimés, ses écluses effacées.../... le Conseil général se dit attentif à ce qu'une approche technocratique ne conduise pas à un tel gâchis environnemental. Il considère que cet ouvrage doit être défendu en tant que patrimoine régional, et cela pour trois séries de raisons.



Des raisons écologiques : avec le temps, tout un écosystème s'est créé autour des parties canalisées de l'Aulne et du Blavet et entre leurs bassins respectifs, avec le canal lui-même. On imagine mal ce que représenterait, en coût et en pollution du milieu naturel, la démolition des ouvrages qui constituent le canal !

Des raisons patrimoniales : il est établi que le volume des ouvrages réalisés lors de la construction du canal équivalait à celui de la grande pyramide de Kheops ! On ne peut donc pas faire comme si ce patrimoine n'existait pas,

sans compter que sa réalisation a une histoire douloureuse qui a fait l'objet d'études.

Des raisons d'animation sportive, de loisirs et de tourisme : le canal a permis le développement d'activités diverses (randonnée, nautisme, pêche...) en Centre Bretagne.

En conséquence, le Conseil général demande que le canal soit considéré comme "masse d'eau fortement modifiée" et puisse, en tant que tel, continuer à structurer l'espace et participer au développement économique et touristique du Centre Bretagne". ■

Le canal de Nantes à Brest constitue pour le Centre Bretagne un atout patrimonial et économique essentiel.

Transports publics

Développer le transport à la demande en milieu rural

Le rapport concernant des ajustements budgétaires pour les transports publics de voyageurs a été l'occasion de rappeler que le réseau interurbain Tibus a enregistré une augmentation de 130 000 voyageurs depuis son lancement il y a deux ans. Le nombre d'appels traité par la centrale de mobilité a plus que doublé pour atteindre

aujourd'hui 1200 appels par semaine. À ce propos, Michel Brémont (Saint-Brieuc-Ouest-PS), vice-président chargé de la mer, des transports et de la sécurité civile, rappelle que "le développement des transports à la demande, notamment en milieu rural, est aujourd'hui une priorité pour le Conseil général. C'est la raison pour laquelle nous mettons notre

centrale de mobilité gratuitement à la disposition des communautés de communes qui souhaitent mettre en place du transport à la demande, ce qui équivaut à une subvention départementale d'environ 30 % du coût de ce type de service". ■



Huit nouveaux contrats d'objectifs et de développement

Au service du développement local

Travailler de façon plus cohérente avec les élus locaux au service du développement de leurs territoires, définir avec eux des projets prioritaires sur lesquels le Conseil général renforce ses aides. À l'heure où les financements de l'État et de l'Europe tendent à s'amenuiser, voilà l'esprit des Contrats d'objectifs et de développement que le Département entend, à terme, renforcer et généraliser à l'ensemble des intercommunalités. Explications.

Les maires et les présidents d'intercommunalités le savent bien: l'argent public tend à se faire rare. Il n'y a pas si longtemps, une commune ou une intercommunalité pouvait obtenir, pour construire un équipement public ou mettre en place un nouveau service à la population, jusqu'à 80 % de subventions. Or, aujourd'hui, l'Europe et l'État, qui cofinancent ces projets aux côtés des collectivités, du Département et de la Région, sont beaucoup moins généreux. De là est née il y a cinq ans l'idée de "Contrats d'objectifs et de développement", expérimentés dans un premier temps avec quelques intercommunalités. Objectif: définir clairement avec elles un programme et des projets prioritaires s'inscrivant à la fois dans une stratégie locale de développement et dans la politique d'aménagement des Côtes d'Armor portée par le Conseil général. À travers ces contrats, d'une durée de trois ans, le Département s'engage à apporter des financements conséquents, au-delà des aides et subventions habituelles, pour la réalisation de ces projets.

Le Conseil général, 1^{er} investisseur public des Côtes d'Armor

Les premières collectivités concernées ont été la Cideral (travaux de voirie, école intercommunale de musique, financement d'une étude pour la mise en place d'un service de transports à la demande); la Communauté de communes de Bégard (MJC intercommunale); la Communauté de communes de Paimpol-Goëlo (plateforme portuaire de Kerpallud, Office de tourisme intercommunal); la Communauté de communes du Kreizh-Breizh (réhabilitation de l'abattoir de Rostrenen et investissements immo-



PHOTO THIERRY JEANDOT

Accompagner les intercommunalités dans leur développement notamment dans la réalisation de services à la population, comme ici une maison de la petite enfance.

gement d'une zone d'activités et la mise en place d'un service de transports à la demande à Callac; une école de musique dans le Mené; une maison de la petite enfance en Centre-Trégor; l'hôtel d'entreprises, la maison du tourisme et la piscine de Lannion... la liste est longue. Elle vient donner toute sa

dimension à la logique de solidarité territoriale voulue par le Conseil général.

De l'avis de tous, le bilan de ce type de contrat est positif.

Il permet de développer une culture de projet et de partenariat autour de priorités communes et financièrement programmées. Aussi, à l'occasion de sa session de printemps, le Conseil général a décidé d'engager une réflexion sur un approfondissement et un élargissement à toutes les intercommunalités de cette pratique. À horizon 2009, l'objectif est de conclure avec les communautés et leurs communes de véritables contrats de projets territoriaux dotés d'enveloppes financières pluriannuelles.

B. Bossard

La construction du Centre nautique de Plouër-sur-Rance a bénéficié d'un soutien financier renforcé du Conseil général.



PHOTO THIERRY JEANDOT



PHOTO THIERRY JEANDOT

Pommes, poires, cidres et poirés

La pomme est ramassée, vive le cidre

Avant 1950, en fût dans le cellier, le cidre était la boisson quotidienne dans les fermes, jugées sur la qualité de leur breuvage. Toutes les occasions étaient bonnes pour se rendre au cellier. En permanence sur le fût, une bolée. Jamais lavée, elle servait à tous.

On la trouve dans le bocage breton ou normand, elle trône dans les compotiers sur les tables de nos concitoyens, on l'admire même dans les natures mortes de Cézanne ou les compositions italiennes d'Arcimboldo. C'est un objet à la fois symbolique et gastronomique. Elle se déguste nature, crue ou cuite. Qu'est ce que c'est ? La pomme, qui entre dans la composition du cidre. Mais laissons parler les experts de ce breuvage qui fait partie intégrante de la culture des Bretons.

S i le fruit existait bien avant, la culture du pommier remonte au XIII^e siècle. Avec 2 millions de tonnes par an, notre pays en est désormais le premier exportateur mondial. C'est le premier fruit consommé en France à raison de 18,7 kg par habitant et par an. Quant au cidre, deuxième boisson nationale au XIX^e siècle, le pays en produisait 20 millions d'hectolitres dans les années 1950, (50 millions pour le vin). Aujourd'hui, Bretagne et Normandie viennent en tête pour la production qui reste stable. Dans le fruit, il faut distinguer la pomme à couteau de la pomme à cidre, laquelle comprend les acidulées, les amères et les douces qui seront mélangées en proportions variables. À travers des noms évocateurs, souvent locaux, comme la Marie Ménard, la Peau de chien, la Rouge de forêt, la Marguerite de Plouër, la Monte en l'air Ville Hervy, elle en devient presque un personnage à part entière. En Côtes d'Armor, nombreux sont les "experts en pomologie". À commencer par les 350 membres de l'association



PHOTO CARTE ANCIENNE - BERNARD RIO





PHOTO THIERRY JEANDOT

Les mordus de la pomme

Créée en 1987, l'association a pour objectif la promotion de la pomme :

- identifier, sauvegarder les variétés anciennes et nouvelles de la région (pommes mais aussi poires et cerises). En mars 1999, 1600 variétés ont ainsi été répertoriées.
- encourager la réimplantation du pommier dans les vergers amateurs et professionnels, apporter des conseils techniques.
- promouvoir les méthodes de culture aussi biologiques que possible.

Les Mordus de la Pomme

Entente Culturelle

bât. 57, 52 rue du 10^e d'Artillerie
22100 DINAN

Les vertus du cidre

Ce breuvage, tonique et nutritif, aurait des vertus médicales précieuses. Plein de vitamines, une cure de pommes fraîches serait aussi bénéfique qu'une cure de raisin. D'après le Dr Denis-Dumont, professeur à la faculté de Caen au XIX^e siècle, les populations des régions cidricoles seraient "immunisées" contre les calculs urinaires. Une thèse corroborée par des scientifiques précisant que les tartrates, phosphates acides et sels magnésiens favorisent la dissolution des calculs et la lutte contre les bactéries.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Le Musée de la pomme et du cidre, M. et Mme Prié

La Ville Hervy
22690 Pleudihen-sur-Rance

> 02 96 83 20 78

mars, sur rendez-vous, avril à octobre
de 14h à 19h, (juillet août de 10h à 19h)

■ ■ ■

"Les mordus de la pomme". Comme chaque année, ils ont donné rendez-vous aux jardiniers amateurs, le premier week-end de novembre à Quévert. Grâce à eux, 41 vergers conservatoires ont vu le jour en Côtes d'Armor, avec plus de 600 variétés de pommes, 52 de poires et 50 de cerises. En février de chaque année, ils organisent également la foire aux greffons, manifestation unique en France. Leur président, Jean-François Aubert, est lui-même jardinier de métier. *"C'est un ancien maire de Quévert qui voulait mettre en valeur le patrimoine végétal de sa commune. De 1850 à 1950, les pommes arrivaient d'Ille-et-Vilaine par le canal de la Rance jusqu'à Morlaix ou Jersey. La famille Pinault a fait fortune en vendant des pommes. Il en allait 20 tonnes dans un bateau et si par malheur celui-ci faisait naufrage, cela faisait le bonheur des gens qui les ramassaient sur le rivage. Avec, ils faisaient leur cidre. Sur les 58 variétés de la commune de Quévert, dix sont typiquement locales, souvent des pommes à deux fins (bonnes à la fois pour le cidre et la table). Nous avons des variétés comme la pied long, la pied tord, la pied d'alène, des cœur de bœuf et la pomme double mouche aussi.*

À Illifaut, le frère Henry, un religieux de St-Vincent-de-Paul, fils d'agriculteur avisé, a contribué à développer les variétés locales. Du coup, nous continuons à entretenir un verger conservatoire avec les anciens et les écoliers du village. Ainsi, il n'y a pas de perte de mémoire entre les générations". Tout ce travail a favorisé la qualité du cidre d'aujourd'hui.

Une activité sur toute l'année

Réussir un bon cidre est une opération délicate. Si le savoir-faire a été transmis par les anciennes générations, la fabrication a néanmoins évolué. L'emplacement des vergers a son importance, le pommier n'aimant pas les terres humides. En mai, les pommiers sont en pleine floraison et les pommes sont ramassées ou gaulées à l'automne. Chez Gilles Barbé, président du syndicat des cidriers bretons, le brassage a commencé la quatrième semaine d'octobre à Merdrignac.

"Chez les producteurs, on trouve ceux qui font du cidre à côté d'autres activités agricoles et ceux dont c'est la seule activité, deux métiers différents. Ayant peu de vergers, j'achète la plus grande partie de la matière première. Je traite entre 25 à 30 tonnes et sors environ 300 000 bouteilles. Je commence à rentrer les pommes en octobre et je presse jusqu'en décembre. Grâce à la chambre froide, je stocke le jus qui fermente doucement, les deux ennemis du cidre étant la chaleur et l'air. Cette année, la saison est moyenne en pommes, mais l'arrière-saison a été très belle, les derniers fruits ramassés, plus sucrés, vont permettre un bon assemblage.

Dans les communes, on trouve de nombreuses variétés. Nos parents et grands-parents les ont mises au point à travers des greffes judicieuses. Dans les années 1980, 12 variétés ont été recommandées sur le plan national pour recréer des vergers. Depuis 20 ans, la consommation de cidre n'a pas bougé en France. La moyenne tourne autour de 2 litres par an et par personne. Longtemps boisson du pauvre, c'est aujourd'hui une boisson élaborée, de qualité".

Chaque variété a ses qualités. Les pommes acides favorisent la conservation du cidre. Un cidre pauvre en acide est plat. Les variétés amères donnent du corps et apportent les tanins qui clarifient les moûts et ont un pouvoir antiseptique. Les pommes douces, riches en sucre, augmentent la teneur en alcool. Les douces amères sont des pommes équilibrées qui don-



Le cidre c'est facile, cela s'mais une leçon par an

nent du cidre à elles seules. Il faut attendre la chute naturelle des fruits et surtout ne pas les gauler avant maturité. Elles sont récoltées et lavées, les fruits abîmés éliminés.

Suivent alors trois opérations.

- Le brassage consiste à râper, broyer et tasser les fruits, pour obtenir le moût qui sera ensuite pressuré.
- La défécation ou fermentation naturelle est suivie de la filtration.

• La fermentation est le processus par lequel le sucre se transforme en alcool et en gaz carbonique. Elle dure un mois environ et se fait en cave fraîche. Le cidrier utilise un densimètre pour déterminer le moment de la mise en bouteille, qui donnera un cidre sec ou brut.





Soins au verger, choix des fruits, terroir et climat se conjuguent pour donner au cidre de Gilles Barbé toute sa personnalité.

PHOTO PHILIPPE JOSSELIN

apprend en 25 leçons,

Mais la filière est désormais organisée. En effet, Alain Le Page, technicien de la chambre d'agriculture, assure le suivi des cidriers bretons, soit 40 adhérents (Bretagne et Pays de la Loire) à raison de 3 visites annuelles et des analyses effectuées au laboratoire de Ploufragan.

“On a commencé à s'occuper activement de la filière cidre en 1988. Sur les 40 adhérents, une partie reçoit un appui technique pour les vergers, une autre pour la transformation. C'est ma partie qui consiste, en évitant les “défauts”, à améliorer le goût et la qualité des cidres non pasteurisés. Récemment encore, on utilisait les presses à paquet qui nécessitaient de la manutention. Aujourd'hui, on trouve des pressoirs pneumatiques, à bandes ou à pistons et la récolte se fait mécaniquement.

Pour une meilleure hygiène, nous publions en janvier un guide des bonnes pratiques d'hygiène en cidrerie et aussi une brochure pour les particuliers et amateurs. En Bretagne, le cidre est associé à la galette, d'où une consommation constante. Pendant que les Celliers associés traitent 10 000 tonnes de pommes par an, Guillou-Le Marec à Paimpol sort 500 000 bouteilles. Kerloïck, Barbé et Bouvier entre 100 000 et 300 000. Le Maître, Kerroux et Lucas sont en dessous de 50 000”.

Joëlle Robin



Les vieilles presses à “paquet” ont été remplacées, pour des raisons sanitaires, par des pressoirs pneumatiques.

EXPERT Bernard Rio, journaliste, a écrit plusieurs ouvrages sur le cidre

Paroles d'expert

“Il faut parler des cidres plus que du cidre dont il existe autant de crus que de terroirs et de variétés. Si les cidres industriels sont stables et uniformisés, ce n'est pas le cas des crus artisanaux dont la qualité dépend du temps et des récoltes. La tendance des années soixante-dix a été d'uniformiser les crus en mettant de la pomme Kermerrien partout. Le produit final avait tendance à se standardiser. Aujourd'hui, on retrouve des crus plus typés avec des parfums, des robes et des mousses différents. Dans certains terroirs comme le pays d'Othe (Champagne), les cidres pressés avec des espèces astringentes s'apparentent à des vins de pommes qui se dégustent après plusieurs années d'affinage. Certaines pommes portent des noms différents mais ce sont parfois les mêmes fruits. Ainsi la Fil jaune du Morbihan s'appelle la Fé à Questembert et la Dessus la Paille à Carentoir. Comme 2007 n'a pas donné une bonne récolte, certains cidriers vont compléter leur production en achetant des lots de pommes. À l'origine, le cidre pouvait être pressé avec des poires (pays de Pontivy) et des cormes (sorte de petite poire du pays de la Mée-Chateaubriant). Trouve-t-on encore ces fameuses cormes qui donnent une boisson presque rouge comme à Stuttgart?”

- Petit traité savant du cidre, Equinoxe 2004
- Le Cidre, histoire d'une boisson venue du fond des âges, Coop Breizh 2003

CONTACTS

Empruntez la route des cidres et visitez les 14 producteurs costarmoricaïns
 > 02 96 79 22 86

Le Syndicat des Cidriers de Bretagne
 Merdrignac
 > 02 96 28 40 19

Le Cidrec, Centre d'initiative pour le développement et la recherche cidricole
 Saint-Maden
 > 02 96 83 45 44



PHOTO PHILIPPE JOSSELIN

Un lycée pour relancer le poiré

Au lycée agricole de Caulnes, trois ateliers servent de supports de formation aux élèves : l'atelier porc, l'atelier lait et l'activité de transformation des fruits. Le verger est ici essentiellement constitué de poiriers dont une partie conservatoire. Il comprend plus de 50 variétés et donne lieu à la fabrication de jus de poire et de poiré. Le poiré version 2006 est aussi clair que du champagne avec des bulles fines et légères. Trop frais, les arômes se dégagent moins bien.

“Les élèves participent à la récolte, à la transformation et au conditionnement”, explique Christine Klein, agronome responsable de toute l'exploitation. “La poire est plus fragile que la pomme, le processus de fabrication est donc très délicat. Le poiré est nerveux car le fruit mûrit vite. Le moût de poire a tendance à fermenter vite, ce qui n'est pas évident à maîtriser. Le produit final conserve une certaine nervosité en bouteille. Gare aux surprises si on ne l'a pas mise suffisamment au frais. Notre objectif est de valoriser la poire surtout à travers un Poiré de Bretagne. Nous ne sommes pas là pour produire de la quantité et nous n'obtenons que 10 000 bouteilles par an”.

EPLA

rue de Dinan
 22350 Caulnes
 > 02 96 83 92 68
<http://www.lycee.caulnes.free.fr>



PHOTO PHILIPPE JOSSELIN



ALLEMAGNE



AUTRICHE



BELGIQUE



BULGARIE



CHYPRE



DANEMARK



ESPAGNE



ESTONIE



FINLANDE



FRANCE



GRECE



HONGRIE



IRLANDE



ITALIE



Du grand nord à l'extrême sud

Des quatre pays présentés, la Suède et la Finlande, nations scandinaves en partie situées au-delà du cercle polaire arctique, possèdent de longs littoraux donnant sur la mer Baltique. Chypre, île méditerranéenne au large du sud de la Turquie, qui a rejoint l'Union européenne en 2004, est la plus à l'est de l'Union européenne. L'Autriche est le seul pays continental.

L'Autriche

La patrie de Mozart



On vous parle d'Autriche ? Vous pensez à la neige. Puis c'est Mozart, né à Salzbourg en 1756, qui vous vient à l'esprit. Enfin, le pays évoque le célèbre psychanalyste Freud ainsi que Romy Schneider dans le rôle de Sissi impératrice d'Autriche-Hongrie, puisque les deux nations n'en firent longtemps qu'une. Cette république fédérale de 9 "länder" comprend 80 % de catholiques. En plus de l'allemand, on parle un peu le croate et le slovène. L'Autriche, dont la surface couvre deux fois les Pays-Bas, est entourée de 7 pays, Allemagne, Suisse, Italie, Slovénie, Hongrie, Slovaquie et République tchèque.

Pays de montagnes - l'une culmine à 3 797 m - les forêts font sa richesse avec 47 % de sa surface. Autre caractéristique, les 13,5 % de la surface agricole consacrée à l'agriculture biologique, cette dernière bénéficiant d'une bonne image chez les Autrichiens. Les points forts de l'industrie sont la chimie (cellulose, pétrochimie), le textile et l'habillement haut de gamme, le papier, l'électricité et l'électronique (plus de 400 entreprises fabriquent des composants). Le secteur phare reste celui de l'industrie métallurgique et mécanique, l'Autriche exportant des machines-outils. C'est enfin un pays pilote en matière de construction écologique passive, notamment pour les logements sociaux. Les réseaux de transport, ferroviaire, fluvial et routier, sont denses. Le pays possède près de 6 000 km de voies ferrées, dont dépend en partie le commerce, sans oublier le Danube pour le transport de marchandises et de touristes. Un tourisme important, été comme hiver, grâce aux sports du même nom. Une idée pour l'été : longer le Danube à vélo sur la piste cyclable.

Entre autres spécialités culinaires, il faut goûter l'escalope viennoise (panée) et la Sacher Torte à Vienne (gâteau au chocolat).

Capitale : Vienne,
1,7 million d'habitants
Régime : République fédérale
Superficie : 83 900 km²
Population : 8,2 millions
Entrée dans l'Union : 1995
Monnaie : Euro

Une réalisation de Friedensreich Hundertwasser, artiste et "médecin de l'architecture" qui cherchait à faire passer un message viscéralement écologique dans ses réalisations.



Une nuit ordinaire dans une ville finlandaise.

La Finlande

Au pays du père Noël et de Nokia

Le plus nordique des pays de l'Union, qui touche la Russie, a des hivers rigoureux avec des températures pouvant avoisiner moins 40°. La neige serait-elle propice à l'entraînement automobile ? Ari Vatanen, pilote de rallye devenu député européen et Kimi Räikkönen, champion du monde 2007 de Formule 1, illustrent cette idée. Le pays est grand comme la Pologne, mais avec seulement 5,3 millions d'habitants, dont 1,3 million dans le district d'Helsinki, soit 25 % de la population. On y parle le finnois, un peu le suédois et le lapon. La langue finnoise a des liens avec l'estonien et le hongrois. Dans ce pays dont le président de la république est une femme, Tarja Halonen, les habitants sont à 89 % luthériens. Les forêts occupent 68 % des sols et on compte 188 000 lacs et 179 600 îles. Dans les années 1980, le taux de croissance fut l'un des plus élevés des pays industrialisés. Bois, métaux, ingénierie, télécommunications, électronique, sont les secteurs exportateurs. Nokia, leader mondial en téléphonie mobile, est finlandaise.

Un climat défavorable et le manque de terres arables limitent les productions agricoles aux denrées de base. Mais on mange du poisson à raison de 30 kg par habitant et par an, comme la lamproie fumée ou les harengs de la Baltique. Le pain est fait à partir de céréales locales, les Finlandais préférant le seigle. Parmi les plats typiques, la viande d'ours ou de renne, les œufs de poisson, le pâté d'orignal, les baies sauvages. L'eau, la plus pure d'Europe, n'empêche pas la consommation de lait fermenté et de litres de café.

Contrairement à d'autres pays européens s'interrogeant sur l'énergie, la Finlande a démarré en 2005 la construction du plus grand réacteur nucléaire au monde sur la commune d'Eurajoki.

Capitale : Helsinki
Régime : Démocratie parlementaire
Superficie : 338 150 km²
Population : 5,3 millions
Entrée dans l'Union : 1995
Monnaie : Euro



PHOTO DR.

PHOTO OFFICE DE TOURISME - FINLANDE



La Suède Soleil de minuit et aurore boréale

Plus de 83 % de la population habite le sud. Troisième d'Europe en superficie, la Suède est sept fois moins peuplée que la France. Patrie du droit de chacun, du respect de l'autre, de l'harmonie avec la nature (28 parcs nationaux), les habitants sont luthériens à 94 %. Entre Norvège et Finlande, composé à 53 % de forêts et 17 % de montagnes, le pays jouit d'un climat tempéré, grâce au Gulf Stream. Mais s'il n'est pas rare que les journées d'été soient chaudes... le contraire est aussi fréquent. Caractéristique commune avec les pays voisins, le soleil, visible en été 24 heures sur 24 au nord du cercle polaire, ne se lève plus en hiver. Cela donne lieu à de magnifiques aurores boréales. Si le petit-déjeuner est copieux, la pause de midi est prétexte à un encas léger et le repas du soir est pris vers 18 h. Il faut évidemment goûter au saumon, au hareng fumé ou

fermenté et aux crevettes, qu'on déguste ici dans un smörgås, du pain de mie. Le rôti de renne est servi avec de la confiture d'airelles. Les baies comme les myrtilles, les fraises des bois, les mûres jaunes de Laponie sont nappées de crème fraîche. Les Suédois adorent la Princess Tarta, une pâtisserie fourrée de crème chantilly. Une entreprise d'État détient le monopole de la vente d'alcool dans les magasins de détail. Il faut avoir 18 ans pour boire une bière et 20 ans pour en acheter. Les magasins étant fermés dès 13 h le samedi, sauf à Stockholm, les Suédois font la queue dès le vendredi soir. Si la Suède se tourne vers la recherche et le développement, son secteur industriel est actif avec Ericsson, Electrolux, H&M, Ikea, Saab, Scania, Tele2, Tetra Pak et Volvo. Le cinéma a laissé quelques noms célèbres : Ingmar Bergman, Ingrid Bergman et Greta Garbo.

Capitale: Stockholm
Régime: Démocratie parlementaire
Superficie: 450 000 km²
Population: 9 millions
Entrée dans l'Union: 1995
Monnaie: Couronne suédoise



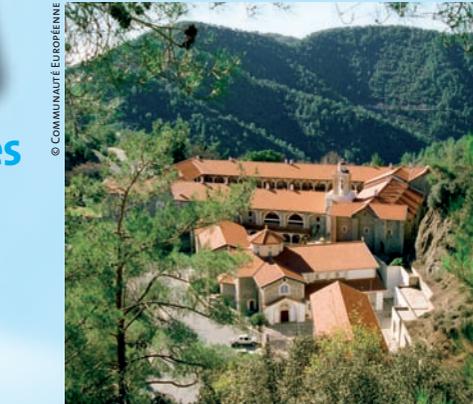
La place du marché à Stockholm.

Chypre L'île aux monastères



L'île de Chypre est connue depuis l'antiquité pour son cuivre, qui fournissait tout le bassin méditerranéen, ce qui lui a d'ailleurs valu son nom. Diam', jeune rappeuse, française par sa mère, est née à Nicosie en 1980. La République de Chypre, constituée majoritairement de Chypriotes orthodoxes de culture grecque, ne contrôle que la partie sud de l'île. La partie nord, peuplée de Chypriotes musulmans de culture turque et de Turcs, reconnue seulement par la Turquie, est occupée par ses troupes depuis 1974. De plus, deux enclaves servent de base militaire à l'armée anglaise. Les Britanniques, qui ont annexé l'île en 1914, ont conservé ces territoires après son indépendance en 1959. L'Union européenne étant opposée à accepter une île divisée, le problème est devenu un contentieux majeur des relations entre la Turquie et l'Union européenne. Commerce international et tourisme ont dopé le secteur des services au cours des 20 dernières années dans le plus riche des nouveaux membres de l'Union.

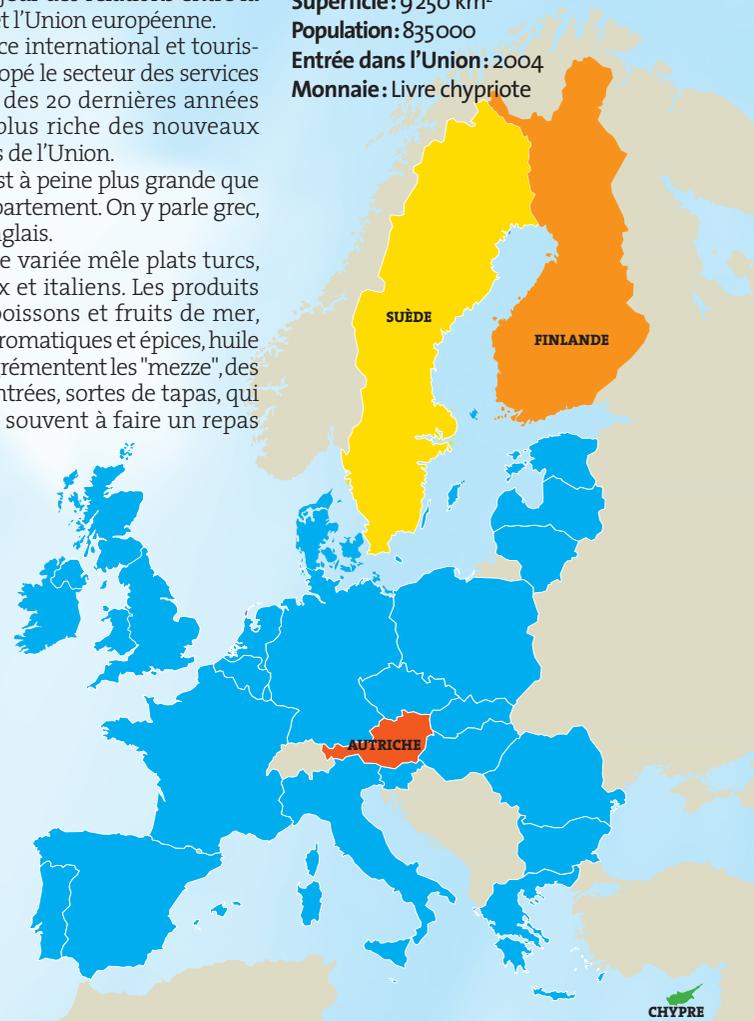
Chypre est à peine plus grande que notre département. On y parle grec, turc et anglais. La cuisine variée mêle plats turcs, orientaux et italiens. Les produits de l'île, poissons et fruits de mer, plantes aromatiques et épices, huile d'olive, agrémentent les "mezze", des petites entrées, sortes de tapas, qui suffisent souvent à faire un repas complet.



Kykkos, un des magnifiques monastères du pays.

Viande de chèvre, tarama, tzatziki, feta, poivrons, olives, moussaka, kebab évoquent une cuisine savoureuse. Les fruits sont en abondance sur les marchés. Parmi les vins, les plus vieux du monde, la Commandaria très renommée. Ici, le café est servi avec le marc au fond de la tasse.

Capitale: Nicosie
Régime: République parlementaire
Superficie: 9 250 km²
Population: 835 000
Entrée dans l'Union: 2004
Monnaie: Livre chypriote



EXPOSITION ITINÉRANTE ET ZOOM SUR L'EUROPE

Une exposition intitulée "L'Europe, rêve et réalités" vient d'être acquise par le GUIDEurope du Conseil général. Elle a vocation à circuler dans les établissements scolaires ou autres lieux qui en feraient la demande. 17 panneaux didactiques expliquant l'Union et posant les questions relatives à son avenir. Tout public.

Le GUIDEurope vient également de rééditer son CD *Zoom sur l'Europe élargie* pour découvrir et comprendre de façon ludique les rouages de l'Union Européenne. Disponible au GUIDEurope. Gratuit.

GUIDEurope > 02 96 62 63 98



Sport

Dimanche 2 décembre

Mondial de handball féminin

Brésil - Australie

ST-BRIEUC | STEREDENN | 15H

► 0 892 05 30 05

Mondial de handball féminin

Russie - République de Macédoine

ST-BRIEUC | STEREDENN | 17H

► 0 892 05 30 05

Lundi 3 décembre

Mondial de handball féminin

Australie - Russie

ST-BRIEUC | STEREDENN | 18H30

► 0 892 05 30 05

Mondial de handball féminin

République de Macédoine - Brésil

ST-BRIEUC | STEREDENN | 20H30

► 0 892 05 30 05

Mardi 4 décembre

Mondial de handball féminin

République de Macédoine - Australie

ST-BRIEUC | STEREDENN | 18H30

► 0 892 05 30 05

Mondial de handball féminin

Russie - Brésil

ST-BRIEUC | STEREDENN | 20H30

► 0 892 05 30 05

Samedi 8 décembre

Championnat de France Rink Hockey

SPRS Ploufragan - SA Merignac

PLOUFRAGAN | SALLE POLYVALENTE | 20H30

► 06 85 75 76 37

Dimanche 9 décembre

Championnat de France Foot Féminin D1

Saint-Brieuc - La Roche Essof

ST-BRIEUC | STADE FRED AUBERT | 15H

► 02 96 61 26 96

Samedi 15 décembre

Championnat de France Volley-ball

Pro A Masculin

St-Brieuc Côtes d'Armor VB - Paris Volley

ST-BRIEUC | STEREDENN | 20H

► 02 96 70 75 40

Vendredi 21 décembre

Championnat de France Foot Ligue 2

Guingamp - Nantes

GUINGAMP | STADE DU ROUDOUROU | 20H

► 02 96 40 01 94

Samedi 22 décembre

Championnat de France Rink Hockey

HC Quévert - SA Gazinet Cestas

DINAN | SALLE OMNISPORT | 20H30

► 06 16 50 62 20

Expositions

1-2 et 8-9 décembre

I. Barrandon, S. Duval, S. Benoît

et C. Batarel (SCULPTURE, CÉRAMIQUE, PEINTURE, AQUARELLE)

PLÉVENON | MAISON KER LÉON | 11H À 19H

ENTRÉE LIBRE ► 06 60 08 15 23

3 au 9 décembre

Les Communautés Autonomes

dans l'Espagne du XXI^e siècle

(10 ANS DE L'ASSOCIATION LOS AMIGOËLOS)

PAIMPOL | FORUM DES HALLES

GUINGAMP | ESPACE FRANÇOIS MITTERRAND

14H À 19H ► 02 96 22 13 42

Jusqu'au 4 décembre

► "Les voyages de Mnémotos",

de Valérie Malek (ARTS VISUELS)

PLOUFRAGAN | ESPACE VICTOR HUGO

► 02 96 78 89 24



Gilbert Garcin

(PHOTOGRAPHIES)

ST-BRIEUC - COLLÈGE

ANATOLE LE BRAZ ET

PROMENADES

► 02 96 60 86 10

6 au 9 décembre

Café, de Patrice Cütté, Sylvain Dubois

et Christine Rannou

PLOUFRAGAN | ESPACE VICTOR HUGO

ENTRÉE LIBRE ► 02 96 78 89 20

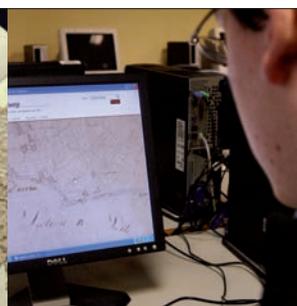


PHOTO THIERRY JEANDOT



40 - 41 ARCHIVES DÉPARTEMENTALES

PHOTO THIERRY JEANDOT



Le Guide

Ces pages du GUIDE et notre agenda vous aideront à établir votre programme d'activités du mois de décembre. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans toutes vos sorties.

Coordination de la rubrique : Mari Courtas

> lemagazine@cg22.fr

Les Archives départementales

Pour aujourd'hui et pour demain

Depuis des siècles, l'homme préserve ses archives dans l'espoir qu'elles lui survivent et racontent son histoire. Installées à Saint-Brieuc, les Archives départementales collectent, classent et conservent des millions de documents sur les Côtes d'Armor. Qu'ils soient vieux de quatre siècles ou de dix ans, il leur faut traverser les âges pour répondre aux questions des générations à venir. Les Archives travaillent à rendre accessible au plus grand nombre le contenu de leur précieuse collection. Visite guidée.

M.C.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Généarmor

Vous recherchez vos ancêtres costarmoricains ? Connectez-vous sur Généarmor. Mis en place en 2001, ce programme informatique donne à tous la possibilité de consulter gratuitement à partir du site Internet des Archives quelque 4,5 millions de données généalogiques. Chaque année, 400 000 nouvelles données sont enregistrées. Un travail colossal réalisé grâce à l'étroite collaboration des Archives départementales et du Centre généalogique des Côtes d'Armor. L'originalité de Généarmor réside dans sa faculté à lier les données entre elles et ainsi reconstituer les filiations. En une heure, vous réalisez une recherche qui, à titre personnel, aurait pris un an. Un outil précieux quand on sait que 70 % des visiteurs des Archives avouent venir pour la généalogie. ■

Les Archives départementales sont nées de la Révolution française. Leurs missions sont attribuées aux Départements par la loi du 5 Brumaire An V (26 octobre 1796). Service du Conseil général, elles sont responsables des documents d'intérêt historique produits par les administrations, les juridictions et les officiers publics et ministériels, afin de les communiquer au public. En Côtes d'Armor, en 1900, un bâtiment est spécialement construit pour les accueillir. Devenu trop petit, l'actuel bâtiment lui succédera en 1988. En 20 ans, le succès des Archives n'a cessé de grandir. Un phénomène qui s'explique par une volonté de développer les outils permettant la meilleure consultation des documents, outre l'habituelle salle de lecture. Si le nombre d'inscrits se situe toujours autour de 3 000, celui des visiteurs a considérablement

augmenté. En 2001, il est de 5 500. En 2002, il passe à 13 000⁽¹⁾. "Aujourd'hui, il stagne un peu, mais cela peut venir d'une plus grande consultation via Internet", explique Anne Lejeune, directrice. En effet, depuis 2000, le site Internet des Archives départementales s'est étoffé. L'internaute peut consulter les registres paroissiaux du département du XV^e siècle à 1793, les plans du Duché de Penthièvre, les cadastres anciens et de nombreuses cartes postales. Sans oublier la base de données généalogiques Généarmor. Elle est passée de 11 600 visiteurs en 2001 à 700 000 en 2006. La numérisation des archives est aussi un moyen de lutter contre le plus grand ennemi des archivistes, bien avant le feu et les inondations : le vol. "Nous devons apprendre aux gens qu'ils ont affaire à des choses précieuses. C'est comme un tableau que l'on pourrait toucher. Si on ne fait

pas attention, il se détériore. Face au vol, nous sommes beaucoup plus sévères, mais c'est le seul moyen de préserver les archives au-delà de toute vie humaine". ■

(1) Ce chiffre prend en compte les consultations de microfilms de registres paroissiaux conservés aux Archives et réalisés entre 1992 et 2000.

INFOS PRATIQUES

Archives départementales des Côtes d'Armor

7 rue François-Merlet
22000 SAINT-BRIEUC

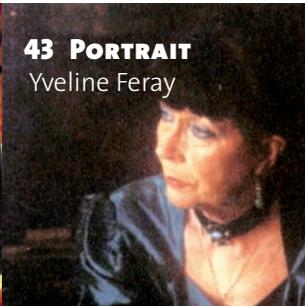
► 02 96 78 78 77

<http://archives.cotesdarmor.fr>

Ouvertes toute l'année
du lundi au vendredi de
8 h 30 à 17 h 30.

La salle de lecture ferme
au public à 17 h 15.

La communication des
documents est interrompue
à partir de 16 h 45.



42 FESTIVAL
Paroles d'hiver

42 SALON
du livre jeunesse

43 PORTRAIT
Yveline Feray

43 SPORT
Mondial de Handball féminin



44 LIVRES



44 CD
Nolwenn Korbell
et Soïg Sibériel



45 BALADES
Saint-Thélo

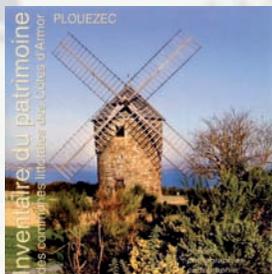
ARCHIVES DÉPARTEMENTALES

L'Inventaire du Patrimoine

Lancé en 2002, l'inventaire du patrimoine des Côtes d'Armor est unique en France, en ce sens qu'il concerne uniquement les communes littorales du département. Aujourd'hui, le patrimoine d'une vingtaine de communes a été inventorié, de Plouézec à Plévenon, en passant par Yffiniac. Édifices publics, maisons pri-



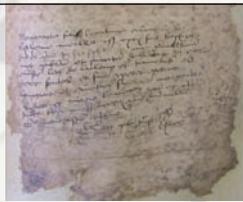
viées, monuments historiques de la préhistoire au milieu du XX^e siècle sont concernés. L'inventaire est édité sur des cd-rom, consultables en ligne. Ils sont, à chaque fois, l'occasion d'une restitution publique avec la population des communes intéressées. Il est mis à jour régulièrement sur le site Internet des Archives. Vous y trouvez une illustration et une notice descriptive détaillée. Avant la fin du mois, neuf nouvelles communes s'ajouteront à l'inventaire.



ARCHIVES DÉPARTEMENTALES

La Paléographie

Depuis 2003, les registres paroissiaux, parfois vieux de plusieurs siècles, ont été numérisés et sont consultables en ligne et aux Archives. Cependant, il n'est pas toujours facile de les déchiffrer. La paléographie est l'art de déchiffrer les écritures anciennes. Les Archives l'enseignent à tous ceux qui souhaitent comprendre les textes du Moyen Âge jusqu'au début du XVIII^e siècle. Le secret de la paléographie est avant tout de connaître le système des abréviations, qui reste le même du haut



le plus ancien registre paroissial des Côtes d'Armor: Lanloup (1467-1505).

Moyen Âge à la fin du XVII^e siècle. Un "p" se prononcera par, per ou pro selon que le tiret se situe au-dessus ou en dessous. Vous pouvez encore vous inscrire jusqu'en janvier pour suivre ces cours.

Octobre à juin 15,25 € l'année
2h le 1^{er} mardi de chaque mois.

TROIS QUESTIONS À ANNE LEJEUNE

DIRECTRICE DES ARCHIVES DÉPARTEMENTALES



PHOTO DR.

Quelles ont été les évolutions des Archives depuis 1988 ?

Premièrement en terme de place. En 1988, la salle de lecture accueillait 44 personnes. Aujourd'hui, ce chiffre a doublé et les possibilités de parking ont été accrues. D'autre part, nous avons donné une place plus importante aux actions éducatives. Enfin, la grande évolution se situe au niveau du site Internet, en terme de contenu et du nombre de consultations.

Quels sont, pour vous, les enjeux à venir ?

Il faut poursuivre en matière de numérisation. Et puis, de manière plus confidentielle pour le public, nous continuons les collectes et le classement. Nous nous déplaçons dans les admi-

nistrations pour récupérer, parfois sauver in extremis, les documents. Certaines n'ont pas encore le réflexe de l'archivage. Nous effectuons une sélection drastique. On estime que 90 % des documents devront être détruits.

Et les difficultés ?

Nous sommes confrontés à un enjeu de taille: la dématérialisation des documents. Les archives électroniques remplacent le papier. Avec la vitesse du changement, on ne sait si elles seront encore lisibles dans 50 ans. Nous réfléchissons avec les informaticiens, mais nous n'avons pas encore de solution. C'est la première fois que des archivistes sont dépendants de l'électronique.

ARCHIVES DÉPARTEMENTALES

Chaos d'archives

Toute l'année, le hall des Archives départementales accueille des expositions. Après celle sur le bicentenaire du cadastre, voici "Chaos d'archives". Les documents originaux présentés retracent les catastrophes et cataclysmes qui ont touché les Côtes d'Armor à travers les siècles: inondations, incendies, marées noires, épidémies, etc. Un voyage dans le pénible passé de nos ancêtres, mais aussi de

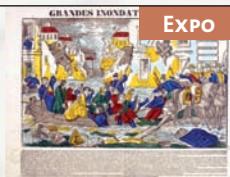


PHOTO DR.

nos contemporains, pour apprendre et comprendre comment vivre avec le risque. À découvrir également: le catalogue de l'exposition présentée sous forme d'abécédaire (A comme Amoco Cadiz, etc.).

Jusqu'au 19 juin 2008
Entrée libre

Jusqu'au 29 décembre
Jean-François Gauthier (PEINTURE)
PLÉRIN | LE CAP ▶ 02 96 79 86 01

Jusqu'au 31 janvier 2008
Louis-Marie Faudacq (PEINTURES)
ST-BRIEUC | MUSÉE D'ART ET D'HISTOIRE
GRATUIT ▶ 02 96 62 55 20

Stages

Samedi 1^{er} décembre
Techniques de base du Mix Electro, avec Nikko
ST-BRIEUC | LA CITROUILLE | 14H à 18H | 30 € ▶ 02 96 01 51 40

"Autoguérison", avec Alexandrine Chalard (SOPHROLOGIE)
ST-BRIEUC | LA CITROUILLE | 40 € ▶ 02 96 01 51 40

B.A.B.A. Maquillage, par Aline Freret (ADULTES)
ST-BRIEUC | LA CITROUILLE | 9H-12H30
ET 14H-17H30 | 45 € ▶ 02 96 01 51 40

8 et 15 décembre
Rock'n Accordéon, avec Thierry Svahn (DÉBUTANTS LE 8 | CONFIRMÉS LE 15)
ST-BRIEUC | LA CITROUILLE | 10H à 13H
ET 15H à 18H | 55 € ▶ 02 96 01 51 40

15 et 16 décembre
Guitare, avec Soïg Sibériel
PLÉSIDY | STUDI HA DUDI | 80 € ▶ 02 96 13 10 69

Flûte traversière, avec Jean-Luc Thomas
PLÉSIDY | STUDI HA DUDI | 80 € ▶ 02 96 13 10 69

Percussions, avec David Hopkins
PLÉSIDY | STUDI HA DUDI | 80 € ▶ 02 96 13 10 69

Spectacles et sorties

Samedi 1^{er} décembre
→ Carte blanche à Katell, avec Yannick Jory et Alan Madec (COMTE ET MUSIQUE)
ST-BRIEUC | MUSÉE DES HISTOIRES | 20 H 30
▶ 02 96 60 86 10

→ L'enfant sur la montagne, Groupe Anamorphose (SPECTACLE)
PLÉRIN | LE CAP | 20 H 30 ▶ 02 96 79 86 01

→ Récits de Bain, C^{ie} Hors Cadre
PLOUFRAGAN | SALLE DES VILLES MOISAN | 17H
▶ 02 96 78 89 24

French Cowboy et Amélie (ROCK, FOLK, POP)
TRÉBRY | L'APPEL D'AIRES ▶ 02 96 67 27 70

Dimanche 2 décembre
→ L'oiseau Bleu, par Arnaud Aymard (FABLE CONTEMPORAINE)
LE VIEUX MARCHÉ | SALLE VICTOR HUGO | 17H
▶ 02 96 38 93 07

→ L'enfant sur la montagne, Groupe Anamorphose (SPECTACLE)
ÉTABLES/MER | LE KORRIGAN | 19 H
▶ 06 83 84 70 60

→ Entre mets et mots, de Lucien Gourong
PLÉLO | FERME AUBERGE DE LA VILLE ANDON
19 H 30 ▶ 02 96 74 21 77

→ Cœur de Biche, C^{ie} Avant la Fin
GRÂCES | SALLE MUNICIPALE | 14H30 ET 17H
▶ 02 96 60 41 00

Nina van Horn (BLUES ROCK)
CALLAC | LE BACARDI | 17H ▶ 02 96 21 53 31

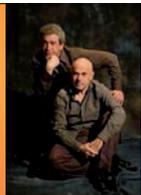
Lundi 3 décembre
Récital de Jotas Navarras, de Fabiola Salvatierra (10 ANS DE L'ASSOCIATION LOS AMIGOËLOS)
LANNION | CENTRE SAVIDAN | 20 H 30
▶ 02 96 22 13 42

Mardi 4 décembre
→ Sortie d'Usine!, de Nicolas Bonneau
BROONS | FOYER RURAL | 20 H 30 ▶ 02 96 80 00 44

→ L'oiseau Bleu, par Arnaud Aymard (FABLE CONTEMPORAINE)
LAMBALLE | BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE
20 H 30 ▶ 02 96 50 13 68

Diapositives et documentaires sur l'Espagne (10 ANS DE L'ASSOCIATION LOS AMIGOËLOS)
LANNION | CENTRE SAVIDAN | 20 H 30
▶ 02 96 22 13 42

Yann Fañch Kemener & Aldo Ripoché (MUSIQUE)
ST-BRIEUC
LA PASSERELLE
20 H 30
► 02 96 68 18 40



4 et 5 décembre

On the Edge, Cridacompany
(CIRQUE DANSE)
LANNION | LE CARRÉ MAGIQUE | 20 H 30
ET 19 H 30 ► 02 96 37 19 20

4 au 8 décembre

"Écritures", 9^e salon du livre jeunesse
PLOUFRAGAN | ÉCOLE LOUIS GUILLOUX

Mercredi 5 décembre

→ Inculture(s), Contes politiques
et non autorisés, de Franck Lepage
(THÉÂTRE)

LA MOTTE | SALLE ATHÉNA | 20 H 30
► 02 96 28 93 51

→ L'oiseau Bleu, par Arnaud Aymard
(FABLE CONTEMPORAINE)

PLOUËR-SUR-RANCE | MAIRIE | 20 H 30
► 02 96 89 10 00

→ Armelle Dumoulin
ST-BRIEUC | LE PICADILLY | 20 H 30
► 02 96 33 37 09

→ Vide-grenier, de Daniel L'Homond
ST-GELVEN | SALLE DES FÊTES | 20 H 30
► 02 96 36 95 54

→ Le griot rouge, d'Abbaye Cissoko
MERDRIGNAC | LYCÉE DU MENÉ | 20 H
► 02 96 51 30 25

→ La Vie sur terre, de Pierre Deschamps
PLÉDRAN | MÉDIATHÈQUE | 20 H 30
► 02 96 64 35 35

Les aventures de Fanfan, le petit Éléphant,
de Raphaëlle Garnier (CONTE MUSICAL)
LAMBALLE | QUAI DES RÊVES | 9 H 30, 11 H,
15 H 30 ET 17 H ► 02 96 50 94 80

Naturally 7

(MUSIQUE/HUMAN BEAT BOX)
DINAN | THÉÂTRE DES
JACOBINS | 20 H 30
► 02 96 87 03 11



Jeu 6 décembre

→ Vide-grenier, de Daniel L'Homond
HILLION | BISTRO À MOULES | 20 H 30
► 02 96 32 25 99

→ Entre mets et mots, de Lucien Gourong
PLÉDÉLIAC | LE CHÈNE AU LOUP | 20 H 30
► 02 96 34 82 10

→ L'oiseau Bleu, par Arnaud Aymard
(FABLE CONTEMPORAINE)
PLOUISY | LYCÉE DE KERNILIEN | 20 H 30
► 02 96 40 67 50

Flamenco, par la C^{le} Arte Flamenco
(10 ANS DE L'ASSOCIATION LOS AMIGOS)
PAIMPOL | SALLE DES FÊTES | 20 H 30
► 02 96 22 13 42

6 et 7 décembre

→ La femme cachée du clown,
C^{le} La Bonaventure
TRÉGUEUX | BLEU PLURIEL | 20 H 30
► 02 96 71 31 20

Vendredi 7 décembre

→ Sortie d'Usine I, de Nicolas Bonneau
LANNION | LE PIXIE | 21 H
► 02 96 37 65 32

→ Entre mets et mots,
de Lucien Gourong
BINIC | L'ESTRAN | 20 H 30
► 02 96 73 60 12

→ La Vie sur terre, de Pierre Deschamps
QUINTIN | CHAPELLE SAINT-YVES | 20 H 30
► 02 96 74 92 55

→ Le griot rouge, d'Abbaye Cissoko
GUINGAMP | THÉÂTRE DU CHAMP AU ROY
20 H 30 ► 02 96 40 64 45

→ Babil, C^{le} La Bao Acoü
PLESTIN-LES-GRÈVES | COLLÈGE DU PENKER
20 H 30 ► 02 96 35 60 42

Côtes d'Armor

Paroles d'Hiver

Le festival Paroles d'Hiver, après avoir posé quelque temps ses pénates autour de Saint-Brieuc, reprend la route. Guingamp, Uzel, Tréguier ou Quintin... de nombreuses communes sont touchées par le virus. Les artistes viennent de Bretagne, mais également du reste de la France, du Sénégal et de Belgique. Leur parole est drôle, révolte, gourmande, nostalgique

ou chantée. On retrouve les "anciens" comme Franck Lepage avec *Incultures*, découvert au festival 2005 ou Nicolas Bonneau et sa *Sortie d'Usine I*, jouée pour la première fois pour Paroles d'Hiver en 2006. Ne manquez pas non plus les créations 2007. Le breton Lucien Gourong présente *Entre mets et mots*, des histoires délicieuses sur ses deux passions : bien dire et bien manger. Daniel L'Homond raconte un *Vide-grenier* plein de souvenirs et d'anecdotes. Le jeune public n'est pas en reste avec *Va Logodenn* (ma petite souris) de la C^{le} Confluence. La 18^e édition du festival s'achève en beauté le 9 décembre avec la compagnie belge Clinic Orgasm Society et son spectacle *J'ai gravé le nom de ma grenouille dans ton foie*.

Sortie
d'Usine
de Nicolas
Bonneau.



PHOTO DR

Va Logodenn
de la C^{le} Confluence



PHOTO ALAIN LE CLARIC

Entre mets
et mots
de Lucien
Gourong.

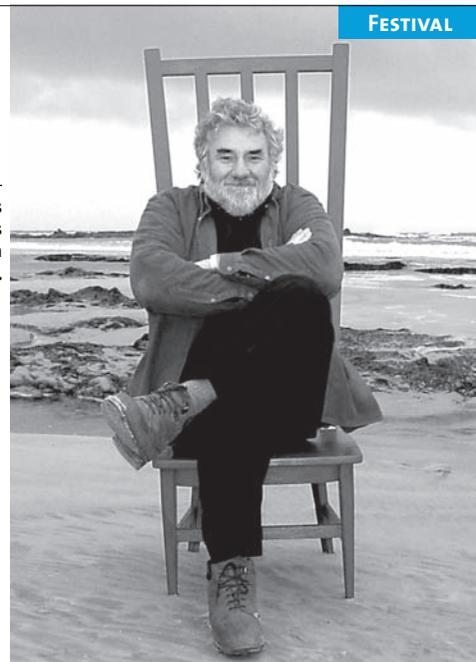


PHOTO DR

Jusqu'au 9 décembre
► 02 96 60 86 10
www.oddc22.com

Vide-grenier de
Daniel L'Homond

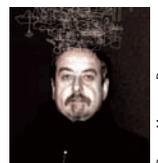


PHOTO MATHIEU DESAILLY

Franck Lepage
avec Incultures.



PHOTO DR

→ Suivez la flèche et retrouvez le programme de décembre dans nos colonnes **L'Agenda**

Ploufragan

Le Salon du livre jeunesse

Le thème de cette 9^e édition sera "Écritures". Le salon du livre jeunesse de Ploufragan invite une trentaine d'auteurs de tous horizons du 4 au 8 décembre. Tous vont parcourir les classes du département à la rencontre des jeunes lecteurs. Autre thème également abordé : le

Kamishibai. Ce petit théâtre ambulant issu de la tradition du conte japonais est le sujet du concours d'écriture des enfants. À votre tour de le découvrir lors de la journée grand public le

samedi 8. Au programme : exposition professionnelle sur l'histoire du papier, vente dédicace, espace-multimédia, ateliers (illustration pour les enfants, calligraphie, "Amelire" et scrapbooking) et tapis à histoires. La médiathèque de Ploufragan accueille "Lire et dire des histoires", une animation pour les petits. Enfin, le salon fait durer le plaisir avec Calligraphiti de la Compagnie La Loupiote, un spectacle magique de théâtre d'ombres en musique programmé en janvier.



PHOTO DR



Du 4 au 8 décembre
École Louis-Guilloux
à Ploufragan

livrejeunesse.salon.free.fr

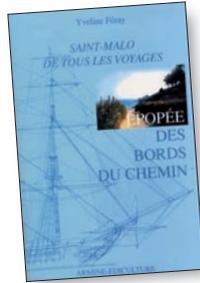
Yveline Féray

Contes et histoires d'Asie

Réunir la Bretagne et le Vietnam, l'écrivain Yveline Féray en a fait un art de vivre. D'origine bretonne, elle se passionne pour l'Asie dès son plus jeune âge et le révèle dans son premier roman *Fête des eaux* sorti en 1966. En 1989, elle publie *Dix mille printemps*, qui lui vaut une reconnaissance nationale au Vietnam.

La maison s'appelle Van Xuan. Dix mille printemps en vietnamien, titre du roman qui révéla Yveline Féray au Vietnam. À l'intérieur, les meubles bretons côtoient la décoration asiatique. Une double identité naturelle ici. L'histoire d'Yveline avec l'Asie débute très tôt. À 19 ans, elle rencontre son futur mari. Il est d'origine vietnamienne et aujourd'hui spécialiste de l'Extrême-Orient. Leur histoire est indissociable et c'est ensemble qu'ils la racontent. Au début des années 1960, ils s'envolent pour le Cambodge, où Yveline écrira *Fête des eaux*, un mélange de ses origines et de sa passion pour l'Asie. "En rentrant, j'ai découvert l'écriture de Victor Segalen⁽¹⁾ et sa relation à l'altérité. Il observe sans jugement. Ce qui l'intéresse en l'autre, c'est

justement ce qui le différencie de nous. Je me suis dit que j'irais dans ce sens si je devais écrire un autre livre sur l'Asie". En attendant, elle se concentre sur son "cycle de l'ouest" et publie en 1980 *Epopée des bords du chemin*, sur Saint-Malo et les Côtes d'Armor, "le livre pour lequel je suis née". Yveline fait alors la "rencontre" de Nguyen Trai. Grand lettré et fin stratège militaire vietnamien du XV^e siècle, il a, entre autres, œuvré au renouveau de la langue et de la littérature vietnamiennes. Elle part alors pour le Vietnam qu'elle ne connaît pas. Il lui faudra sept ans pour achever l'écriture de *Dix mille printemps*. "Nguyen Trai est ex-



trêmement connu au Vietnam. Il était très dur de parler de sa vie sexuelle par exemple car il est un personnage sacré. Les Vietnamiens sont très prudes. Comprendre l'autre demande du temps et évite le glissement vers un regard trop occidentalisé". Le succès est immédiat. Le style d'Yveline est peu commun. "J'ai voulu prendre des risques et écrire à la façon d'un lettré du XV^e siècle". Le pari est tellement réussi "qu'on a dit que j'étais la traductrice, mais pas l'auteur". En 1997, le roman est traduit en vietnamien. Au Vietnam,

la rumeur veut qu'elle soit la réincarnation de la concubine de Nguyen Trai. "Mon histoire là-bas est incroyable", s'étonne encore Yveline, non sans une once de fierté. En effet, les Vietnamiens ont classé *Dix mille printemps* parmi les dix meilleurs livres jamais écrits sur le Vietnam par un étranger. Intarissable sur le sujet, Yveline continue de raconter l'Asie à travers un cycle de *Contes d'une grand-mère...* vietnamienne, chinoise, cambodgienne et tibétaine.

(1) (1878-1919), né à Brest, il fut un poète, mais aussi médecin de marine, ethnographe et archéologue.



En 1979 avec Pierre Jabez Hélias, qui a signé la préface de *Epopée des bords du chemin*.



Epopée des bords du chemin, Saint-Malo de tous les voyages
Editions Julliard et Armine-Ediculture

Dix Mille Printemps
Editions Julliard et Picquier Poche

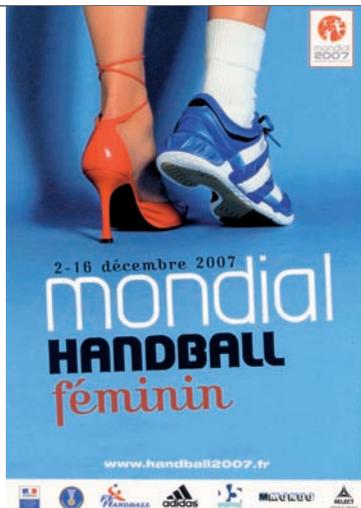
Contes d'une grand-mère tibétaine
Editions Philippe Picquier

Saint-Brieuc

Mondial de Handball féminin

La France accueille le Mondial de handball féminin du 2 au 16 décembre, pour la première fois depuis ses débuts en 1957. Saint-Brieuc fait partie des villes sélectionnées pour le tour préliminaire. La ville accueille les équipes de Russie, du Brésil, de République de Macédoine et d'Australie pour la poule B de la compétition, du 2 au 4 décembre. Des joueuses qui n'ont rien à envier à leurs homologues masculins. Pendant trois jours, les quatre équipes s'aff-

ronteront pour gagner leur place pour le tour principal à Metz et Dijon, avant les quarts de finale le 13 décembre. L'événement mondial sera accompagné de nombreuses animations. À Saint-Brieuc, plusieurs concerts, des spectacles de rue et une exposition de dessin sur le handball sont prévus. L'Ademe (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) distribuera un "passport de l'éco-supporter" pendant la compétition.



SPORT

Tour préliminaire du mondial de Handball féminin
Du 2 au 4 décembre 12 à 28 €
Salle Steredenn à St-Brieuc

Billetterie
> 0 892 05 30 05
www.mondial-handball-2007-saint-brieuc.com
www.handball2007.fr



Photo DK



Blonde dans la Casbah, de Biyouna (MUSIQUE DU MONDE)
LANNION | LE CARRÉ MAGIQUE | 20 H 30
► 02 96 37 19 20

Voix Atlantiques, Par Ymelda et Gwennyn (MUSIQUE MARTINICAISE ET BRETONNE)
LAMBALLE | QUAI DES RÊVES | 20 H 30
► 02 96 50 94 80

Les Sea Girls (CHANSON-HUMOUR)
LOUDÉAC | PALAIS DES CONGRÈS | 21H
► 02 96 28 11 26

Chants d'Adieu, d'Oriza Hirata (THÉÂTRE)
ST-BRIEUC | LA PASSERELLE | 20 H 30
► 02 96 68 18 40

Cabaret Disco, C^{ie} Quai Ouest (THÉÂTRE)
ST-BRIEUC | THÉÂTRE DE POCHE | 20 H 30
► 02 96 61 37 29

Tangoléria, musique classique espagnole (10 ANS DE L'ASSOCIATION LOS AMIGOËLOS)
LANNION | CENTRE JEAN SAVIDAN | 20 H 30
► 02 96 22 13 42

Samedi 8 décembre

→ Vide-grenier, de Daniel L'Homond
PLÉGUEN | SALLE RAYMOND BOIZARD | 20 H 30
► 02 96 70 17 04

→ Sortie d'Usine!, de Nicolas Bonneau
CALLAC | LA BACARDI | 20 H 30
► 02 96 21 53 31

→ Entre mets et mots, de Lucien Gourong
TRÉGUIER | CENTRE CULTUREL ERNEST RENAN
20 H 30 ► 02 96 92 20 24

→ La Vie sur terre, de Pierre Deschamps
PLÉVEN | SALLE POLYVALENTE | 20 H 30
► 02 96 84 00 57

→ Le griot rouge, d'Abbaye Cissoko
LE HINGLÉ | SALLE DES GRANITIERS | 20 H 30
► 02 96 83 58 55

→ Va logodenn (MA PETITE SOURIS), C^{ie} Confluence
DINAN | THÉÂTRE DES JACOBINS | 17H30
► 02 96 88 27 00

Tais-toi Vilaine, Le Grand Raoul (CHANSON CIRQUE)
PORDIC | CENTRE CULTUREL DE LA VILLE ROBERT | 20 H 30
► 02 96 79 12 96



Avec 2 Ailes, l'éternité est pour demain, de Danielle Mathieu-Bouillon (THÉÂTRE)
PLÉNEUF-VAL-ANDRÉ | CASINO ► 02 96 72 85 06

Gilles Servat, tournée anniversaire (CHANSON FRANÇAISE)
COLLINÉE | SALLE MOSAÏQUE | 20 H 30
► 02 96 31 47 69

Dimanche 9 décembre

→ J'ai gravé le nom de ma grenouille dans ton foie, Clinic Orgasm Society (SOIRÉE DE CLÔTURE)
UZEL | SALLE KASTELL D'Ô | 18H
► 09 62 08 39 53

La Bonne Pêche, par les Ours du Scorf (CHANSON JEUNE PUBLIC)
PLÉDRAN | SALLE HORIZON | 17H
► 02 96 64 30 30

Mardi 11 décembre

La edad de oro, d'Israel Galván (DANSE)
ST-BRIEUC | LA PASSERELLE | 20 H 30
► 02 96 68 18 40

11, 13 et 14 décembre

Le secret des Brumes, d'André Borbé (COMÉDIE MUSICALE)
LANNION | LE CARRÉ MAGIQUE | 10H et 14H30
► 02 96 37 19 20

Mercredi 12 décembre

Le secret des Brumes, d'André Borbé (COMÉDIE MUSICALE)
LANNION | LE CARRÉ MAGIQUE | 19 H 30
► 02 96 37 19 20

PHOTO DK

L'illusion comique, par Marion Bierry (THÉÂTRE)
DINAN | THÉÂTRE DES JACOBINS 20 H 30
► 02 96 87 03 11



Jeudi 13 décembre
Utopies, d'Hadouk Trio (MUSIQUE)
ST-BRIEUC | LA PASSERELLE | 20 H 30
► 02 96 68 18 40

Le Club à Gégé (SOIRÉE "LIVE")
ST-BRIEUC | LA CITROUILLE | 19H à 22H
► 02 96 01 51 40

Vendredi 14 décembre
Marlu / Renan Luce (CHANSON)
LAMBALLE | QUAI DES RÊVES | 20 H 30
► 02 96 50 94 80

Cabaret Disco, C^{ie} Quai Ouest (THÉÂTRE)
ST-BRIEUC | THÉÂTRE DE POCHE | 20 H 30
► 02 96 61 37 29

Samedi 15 décembre
Annie Ebrel Quartet (MUSIQUE DU MONDE)
PORDIC | CENTRE CULTUREL DE LA VILLE
ROBERT 20 H 30 ► 02 96 79 12 96

Observation du lever du ciel d'hiver, avec Alain le Gué (ASTRONOMIE)
YFFINIAC | HIPPODROME DE LA BAIE | 20 H 30
► 02 96 61 94 58

Les teuffeurs ont du cœur (ÉLECTRO)
CALLAC | LE BACARDI | 20 H 30
► 02 96 21 53 31

Ce n'est pas la place qui manque, de Martine Huet (COMÉDIE)
QUESOY | ASSOCIATION CULTURELLE ET THÉÂTRALE | 20 H 30 ► 02 96 52 46 59



Urs Karpatz, Voix et musiques tziganes (SOIRÉE D'OUVERTURE)
LANGUEUX | LE GRAND PRÉ | 20 H 30
► 02 96 52 60 60

Dimanche 16 décembre
Ce n'est pas la place qui manque, de Martine Huet (COMÉDIE)
QUESOY | ASSOCIATION CULTURELLE ET THÉÂTRALE
14H30 ► 02 96 52 46 59

18 et 19 décembre
Eloge du poil, C^{ie} Barbe à Lala (INCLASSABLE)
LANNION | LE CARRÉ MAGIQUE | 20 H 30
ET 19 H 30 ► 02 96 37 19 20



Faut pas Payer!, de Dario Fo
ST-BRIEUC | LA PASSERELLE | 20 H 30
► 02 96 68 18 40

Vendredi 21 décembre
Cirque de Chine de Nantong (CIRQUE)
LOUDÉAC | PALAIS DES CONGRÈS | 20H45
► 02 96 28 11 26

21 et 22 décembre
Petits contes africains, C^{ie} Quai Ouest (THÉÂTRE)
ST-BRIEUC | THÉÂTRE DE POCHE | 19 H 30
ET 15H ► 02 96 61 37 29

Week-end folklore de la Zone Mondiale
CALLAC | LE BACARDI | 20 H 30
► 02 96 21 53 31

Lundi 31 décembre
Dîner-spectacle pour le réveillon
UZEL | KASTELL D'Ô | 20H30
► 09 62 08 39 53

Noël approche à grand pas et vous n'avez toujours pas d'idées de cadeaux? En voici quelques-unes parmi une sélection de livres et de disques qui devrait ravir les yeux et les oreilles des petits comme des grands.

Les éditions Chasse-Marée

LIVRE

Comprendre la mer

Quelle soit vue du haut d'un phare ou du pont d'un voilier, la mer a fasciné les écrivains de tous temps. Les éditions Chasse-Marée éditent trois nouveaux ouvrages. *Encre de Mer* réunit photos et extraits d'œuvres littéraires parlant de la Grande Bleue : moments de joie, de tristesse, de peur ou de labeur dans "Les plaisirs et les jours" de Marcel Proust, "L'Odyssée" d'Homère ou encore "La voile tendue" d'Henri Quéffelec. Dans *Phares du monde*, Marie-Haude Arzur a réuni les photographies des plus beaux phares de la planète. Partez en voyage sur tous les continents. En

Bretagne, redécouvrez le phare de l'île Vierge à Plouguerneau et celui de Ploumanac'h. Enfin, Yvon le Corre présente *Les outils de la passion*, un ouvrage magnifique, fait de croquis de voiliers, de photos d'époque, d'annotations, de rencontres avec les gens d'ailleurs et des récits des pérégrinations de ce marin passionné. ■

Encre de Mer, Anthologie des plus belles pages de la littérature maritime | **24,95 €**
Les outils de la passion, d'Yvon Le Corre | **29,95 €**
Phares du Monde, de Marie-Haude Arzur | **29,95 €**

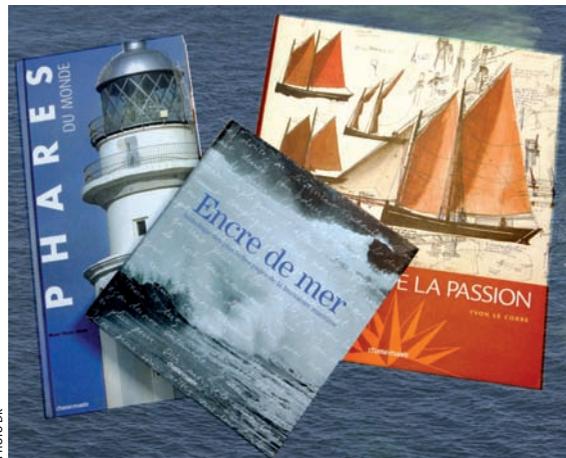


PHOTO DR

Ada Bé & Ércho

LIVRE

Rendez-vous à la plage

Recueil de photos des petites merveilles de la plage, ponctué de jolis commentaires, *Rendez-vous à la plage* dévoile des aspects inattendus de nos lieux de balades. Éducatif et pédagogique, ce livre s'adresse essentiellement aux enfants. Ils y reconnaîtront faune, flore, coquillages et parfois même détritiques que la mer

réussit malgré tout à embellir. Les auteurs invitent les plus jeunes à trouver ces objets "non identifiés", dont la place réelle est à la poule. Il leur faudra également se munir d'une paire de ciseaux afin de construire le "livre à pouce" de la fin du recueil. Il raconte de façon amusante comment respecter nos plages. ■



Rendez-vous à la plage, d'Ada Bé & Ércho
Editions du Mouton Cerise
19,50 €

Nolwenn Korbell et Soig Sibénil

CD

Red



PHOTO DR

Red, de Nolwenn Korbell et Soig Sibénil
Distribution Coop Breizh.

La rencontre entre la chanteuse Nolwenn Korbell et le guitariste Soig Sibénil avait déjà fait parler d'elle lors de leurs nombreux concerts. Les deux artistes l'ont immortalisée dans un cd/dvd, *Red*, dans les bacs depuis seulement un mois. Leur complicité embarque l'auditeur dans un voyage

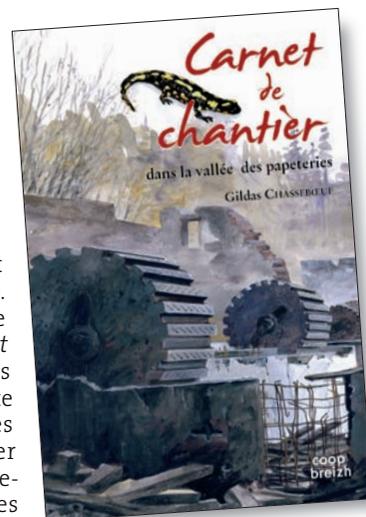
au cœur d'une musique bretonne revisitée. D'une voix qu'on n'oublie pas, elle chante la vie et l'amour et donne un "coup de jeune" au chant en breton. Lui l'accompagne à la guitare d'une musique virtuose et enjouée. ■

Gildas Chassebœuf

LIVRE

Carnet de chantier, dans la vallée des papeteries

Autrefois usine, aujourd'hui lieu de mémoire et de vie culturelle, les Papeteries Vallée conservent un lien fort avec le territoire de Belle-Isle-en-Terre et ses habitants. Fermées en 1965, leur réhabilitation s'est achevée cette année. Cependant, l'aventure continue dans *Carnet de chantier*, de Gildas Chassebœuf. L'artiste a partagé la vie des ouvriers du chantier pendant plusieurs semaines et côtoyé les anciens ouvriers. Il nous fait revivre cette incroyable histoire humaine au cœur du cadre exceptionnel de la vallée du Léguer. À regarder avec plaisir, que l'on soit Bellois ou pas. ■



Carnet de chantier, dans la vallée des papeteries, de Gildas Chassebœuf
Editions Coop Breizh | **13 €**

→ Balades Une balade à pied ...

Chaque mois, promenez-vous avec nous à pied, à VTT ou à cheval. Les parcours des balades sont répertoriés dans des guides à votre disposition dans les offices de tourisme, syndicats d'initiative ou points information. Le Conseil général aide les communes à l'entretien, au balisage et à la promotion des circuits.

sur www.cotesdarmor.fr rubrique tourisme, retrouvez chaque semaine une idée de balade en Côtes d'Armor

Le Quillio, Saint-Thélo

Les Toiles de Bretagne

“Les Bretagnes”. Aujourd'hui, ce nom n'évoque plus que de vagues souvenirs. Pourtant, aux XVII^e et XVIII^e siècles, c'est le nom qu'on donnait aux fines toiles de lin tissées dans le Centre-Bretagne. Elles effectuaient ensuite un long voyage vers l'Amérique du Sud. Les Bretagnes sont alors des produits de grande qualité. Suivez la balade et marchez dans les pas des rouisseurs, blanchisseurs, tisserands et marchands toiliers du temps de l'âge d'or du lin. Départ du bourg de Quillio. Vous découvrirez d'abord l'enclos paroissial près de l'église du XV^e siècle et son style ostentatoire. Sur les pierres

tombales du cimetière attendant, les noms de Couédic de Cosquer, Le Gris-Duval ou Gardin de Boisduzier sont ceux de riches marchands toiliers d'autrefois. Dans le bourg, attardez-vous devant l'imposante maison du centre (propriété privée). Elle fut édifée en 1770 sur commande de Le Gris-Duval. Un peu plus loin, vous croisez un lavoir. Ne vous y trompez pas, il s'agit en réalité d'un ancien “doué” qui servait au rouissage et au rinçage des toiles. Vous atteignez maintenant le site de Lorette. La chapelle Notre-Dame date du XIX^e siècle et abrite de nombreux ex-voto. Elle fut frappée par la foudre en

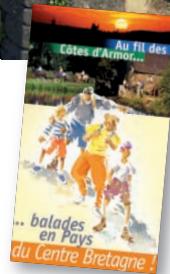
1846. L'eau de sa fontaine est réputée pour guérir les maux d'oreilles. Sur le même site, se trouve un cromlech de l'époque néolithique, formé de vingt-huit pierres en cercle. Le long du chemin, plusieurs demeures témoignent de l'influence de la manufacture dans la région. Celle de la Perrière fut construite en 1736, en plein âge d'or, tandis que celle du hameau du parc date de la fin du XVIII^e siècle, début du déclin. Dans le bourg de Saint-Thélo, le manoir de Botidoux date de 1729 et a conservé son architecture d'origine. À l'époque, il était habité par une famille de riches négociants en toiles. Observez autour de vous et reconnaissez les autres maisons ayant appartenu aux marchands. Saint-Thélo, labellisée commune du patrimoine rural de Bretagne, en possède

beaucoup. Aujourd'hui, vous pouvez entrer dans l'une d'entre elles, là où la Maison des Toiles a installé ses quartiers. Histoire de la production des Bretagnes, expositions, circuits découverte, animations et jeux de piste pour les enfants vous y sont proposés.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Balades en pays du Centre Bretagne 2,30 €



INFOS



Longueur : 13,5 et 22 km
Durée : 4h30 et 7h15
Niveau : facile

Départ : Bourg de Le Quillio. Suivre le balisage jaune à partir de la mairie, puis jaune et rouge ou bourg de Saint-Thélo. Suivre le balisage jaune.

Pour plus d'informations :
Office de tourisme du Centre Bretagne
> 02 96 28 25 71

Maison des Toiles
Bourg de Saint-Thélo | 1,50 à 3,70 €
> 02 96 56 38 26
routedulinn@wanadoo.fr



La Maison des Toiles à Saint-Thélo.

...et à VTT



Trélivan, Vildé-Guingalan

Laissez-vous charmer

La balade propose deux circuits de 12 et 22 km. Tous deux sont d'un niveau relativement aisé. Elle vous emmène à travers les chemins de Trélivan et Vildé-Guingalan, à la découverte des secrets que la route ne permet pas. L'église Saint-Magloire de Trélivan, point de départ du parcours, date du XV^e siècle. Observez également son ancien presbytère du XVIII^e siècle.

L'histoire de la commune est liée au château de Vaucouleurs que vous ne tarderez pas à rencontrer. Un nom évocateur de ce que la balade vous réserve : Vaucouleurs signifie “val coloré”. En 1248, Alain d'Espinau, marquis de Vaucouleurs, participe à la croisade menée par Saint-Louis. Au XVI^e siècle, le château appartient à la famille de Guitté, dont les armoiries

Le château de Vaucouleurs.



PHOTO THIERRY JEANDOT

se trouvent sur un des portails de l'église. Plus loin, les chemins sont entrecoupés de jolis points de vue, aux lieux-dits Bel-Air et Belle-Vue. Vous longez ensuite l'hippodrome et l'aérodrome

de Dinan-Trélivan. Vous traversez les bois Noué et de la Foresterie et découvrez le caractère et le charme des villages de la Férulais, de la Tourlelais et de la Peuvrie.

INFOS



Longueur : 12 ou 22 km
Durée : 1h ou 2h

Départ : Place de l'église à Trélivan (panneau avec plan des circuits).

Brochures en vente dans les points infos touristiques et chez certains vendeurs de cycles [12 €]. Disponibles par correspondance [2,90 € de port]
> 02 96 01 51 27
> 06 81 03 97 04
vtt22@wanadoo.fr
www.vtt-22.fr

CUISINE

Saint-Jacques rôties, purée de panais et chips de rutabagas

Pour 4 personnes

Ingrédients

600 g de Saint-Jacques (20 noix)
1 kg de panais
Une noix de beurre
1 à 2 cuillerées à soupe de crème fraîche
4 rutabagas
Sel, poivre

Temps de préparation :

30 minutes

Temps de cuisson :

45 minutes

Purée de panais

J'épluche les panais et je coupe les extrémités. Je les rince à l'eau froide.

Je les dispose dans une casserole, je couvre d'eau salée et je porte à ébullition. Puis, je fais cuire à frémissement pendant 20 à 30 minutes (selon la grosseur des morceaux).

Quand les panais sont tendres, j'égoutte et je mixe le tout ou les écrase avec une fourchette. J'ajoute le beurre et la crème fraîche. Je sale et poivre à ma convenance. Je mélange. Je réserve au chaud.

Chops de rutabagas

Je passe les rutabagas à la mandoline⁽¹⁾ de manière à obtenir des lanières assez fines. Si je n'ai pas de mandoline, j'utilise un économètre. Je fais chauffer de l'huile de tournesol à 190°C dans une casserole ou une friteuse.

Je fais frire les copeaux de légumes petit à petit dans l'huile toujours très chaude. Dès coloration, je les place dans un plat recouvert de papier absorbant. Je sale et je mélange le tout.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Saint-Jacques rôties

Je poêle les noix de Saint-Jacques sur les deux faces pour les dorer. Je les mets ensuite dans un plat et les place au four pendant quelques minutes le temps de terminer leur cuisson.

J'accompagne mon plat d'un vin blanc sec tel un Chardonnay ou un Châteauneuf-du-Pape.

(1) Ustensile servant à tailler les légumes en tranches plus ou moins épaisses.

"CERCLES CULINAIRES"

La Cité du Goût et des Saveurs propose des stages de cuisine au grand public menés par des "chefs".

Inscription > 02 96 76 50 00.

Informations www.artisans-22.com

JARDINAGE



Dans quelques jours, l'hiver et ses vagues de froid seront là. Dans la grande famille des oiseaux, l'heure des migrations vers des contrées plus chaudes a sonné. Cependant, certains d'entre eux passent l'hiver à nos côtés. Apprenez à en prendre soin.

En Hiver, prenez soin des oiseaux du jardin

Les oiseaux de nos jardins qui passent l'hiver en notre compagnie peuvent parfois souffrir du manque de nourriture et des températures hostiles. Pendant cette période, les sources d'alimentation s'amenuisent inexorablement, les graines et les baies se font rares et le nombre d'insectes diminue. Il est alors possible d'aider la nature et de mettre en œuvre quelques stratagèmes pour faciliter la vie de nos hôtes. Ainsi, vous pouvez installer nichoirs et mangeoires dans le jardin.

Les oiseaux de nos régions qui accèdent à nos mangeoires sont, en règle générale, des passereaux⁽¹⁾. Ils sont granivores, frugivores et insectivores. Ils se délecteront de graines de tournesol et de cacahuètes (graines non salées) que l'on peut mélanger à de petites boules de saïndoux.

Ne pas oublier l'eau qui est indispensable à tout être vivant. Mettre un

peu d'eau dans une petite barquette par exemple. Et surtout nettoyer les mangeoires et changer l'eau régulièrement pour éviter la transmission de maladie.

Cependant, quelques règles fondamentales doivent être respectées. Il est important de ne pas nourrir les oiseaux trop tôt afin d'éviter un phénomène de dépendance. D'autre part, il est préférable d'arrêter de les nourrir dès que les conditions sont plus clémentes. Si l'on soigne les oiseaux à l'excès pendant la période de nidification, trop d'oisillons survivront par rapport à la quantité de ressources disponibles. Vous pouvez raisonnablement aider les oiseaux de votre jardin entre le mois de décembre et le mois de mars.

Enfin, si vous voulez réaliser une mangeoire avec les enfants, voici un site internet : www.passionbassin.com/mangeoire-oiseaux.php.



Recette élaborée par Thierry Fegar, cuisinier à la Cité du Goût et des Saveurs, créée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor (Saint-Brieuc).



PHOTOS ÉLODIE ET YANN LE MEUR

Merci pour le prêt des photos au site costarmorica.in :

[perso.orange/vivre-avec-les-oiseaux](http://perso.orange.fr/vivre-avec-les-oiseaux)

(1) Les passereaux sont la classe d'oiseaux la plus vaste. Ils regroupent les alouettes, merles et grives, rossignols, hirondelles, fauvettes, mésanges, pinsons, moineaux, etc.

Cette rubrique est réalisée en collaboration avec les jardiniers de la Roche Jagu

domaine départemental
côtes d'armor

LA ROCHE JAGU

22260 Plöezal

> 02 96 95 62 35

www.cotesdarmor.fr

LES MOTS FLÉCHÉS de Briac Morvan

Des indices sur les mots à trouver ? Lisez bien votre magazine. Solution dans Côtes d'Armor N°61

Beau bleu à travers l'Autriche Carrelage Josse antique	Fromages crétois Gente ailée en baie d'Hillion	À percer en VTT vers Tréllivan Minables	Vieux do Native, issue (de)	T. Fégar n'hésite pas à le réduire en purée	Réservoir à essence Vacances	Planche à voile Rouxel Marine y est implanté	Armor Boat stratifié avec Filet touché
Mode d'emploi Métis				Un des goûts pour la pomme à cidre			
				Banales En Finlande la forêt le recouvre aux 2/3			
				Petite bourrique Donc apprécié le gag			Titane Appendices du gosier
Assise ou fondée sur Avion de ligne			En Finlande on le retrouve dans le pâte				Elles battent de l'aile en bord de mer
	Employé Passage à sec					Ca trompe énormément Fleuve côtier breton	
Qui n'est donc plus pur jus L'IME de Bel-Air en a une	Police des polices L'IME de Bel-Air en a une						Celui de Tibus s'étend et se modernise
						Unité de compte pour le cidre Train des lignes secondaires Aven (rég.)	
Arrivées à la maternité Arbres de taille							
		Début ou débutant en raccourci Les finlandais en font des pains					
Endenchée ou moyen de défense Citroën innovante Illustre compositeur autrichien						Personnes Celui de la pomme et du cidre se visite	
			Bye, kenavo Lawrencium	Un "C" de CIDREC Cars à la carte en 22	But de voyages pour "Chaos d'archives"		Possessif Elle vole et est réputée voleuse
Tibus tire profit de cette centrale Le pif					Carte maîtresse Bernées	Spécialité du lycée de Caulnes Note	Récipient pour l'eau ou le champagne
	Les passereaux s'en régale Forme juridique de Bel-Air					Déposé Porteur de charges	En Suède, 4 âmes sur 5 y vivent
On l'oppose à la route Entreprises			Tel un angle compris entre 90 et 180°			En Baie d'Hillion, elles sont noires Science Fiction	
				Les reins les éliminent		Nasser a été son 1 ^{er} président (sigle)	
Ils sont préférés chauds et ensoleillés			Risques le paquet		Emérite médecin des âmes né en Autriche		

Solution N°59

T	S	M	O	V	D	O
A	U	V	I	N	E	T
N	A	T	A	T	I	O
F	I	N	E	S	S	E
S	I	S	E	D	U	R
M	I	L	S	U	I	S
E	L	U	S	E	R	I
S	E	S	T	E	E	G
S	B	I	N	O	T	R
N	O	M	T	H	E	U
N	E	V	A	I	L	E
C	O	C	O	N	A	O
R	E	S	E	R	V	I
L	I	N	S	E	I	D
S	A	C	S	R	R	A
P	E	T	I	T	I	O
R	L	I	A	N	E	S

Les gagnants... Jeu Côtes d'Armor Magazine n°59

Voici les 10 gagnants des mots fléchés du Magazine Côtes d'Armor n°59 tirés au sort parmi les bonnes réponses.

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| CADIC Chantal • YVIAS | LARIVEN Françoise • GOUDELIN |
| CHELIN Monique • LANISCAT | MOUNIER Thierry • PLOUMAGOAR |
| DUCLOS Jeanne • PLESTIN-LES-GRÈVES | OLLICHON Marylène • PLÉRIN |
| DUGUÉ Monique • PLESLIN-TRIGAVOU | RIPNEL Rémi • TRÉVENEUC |
| JOSSÉLIN Micheline • PLOUFRAGAN | SIVÉ Didier • ERQUY |

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Votre grille, complétée avec votre nom et votre adresse, est à retourner au :

Conseil général des Côtes d'Armor
DICP - Jeux Côtes d'Armor Magazine
9 place du Général de Gaulle
22000 Saint-Brieuc

Un tirage au sort sera effectué
parmi les grilles gagnantes reçues
avant le 13 décembre 2007.

**Cadeaux aux couleurs
des Côtes d'Armor
à gagner !**

Tourism^e

Nautism^e

Plaisanc^e

du 30 novembre au 9 décembre les Côtes d'Armor accostent au Salon nautique de Paris

Espace Côtes d'Armor - Bretagne - Paris Expo - Porte de Versailles - Hall 1 - Stand N92 - R111



Nouveau

Les entreprises du nautisme
des Côtes d'Armor s'exposent...

... et aussi... Port Trébeurden • Perros Guirec • Port de Lézardrieux • Port de Tréguier
Saint-Quay-Portrieux • Baie de Saint-Briec (Cabri) • Erquy • Pléneuf-Val-André • Saint-Cast-le-Guildo

Contacts

Conseil général des Côtes d'Armor
Direction de la communication
02 96 62 62 16
www.cotesdarmor.fr
Comité Départemental du Tourisme
Maison du Tourisme
02 96 62 72 00
www.cotesdarmor.com

