

Côtes d'Armor

Le magazine de tous les Costarmoricains

BP
3401C
N°(6)

Automne
1998

Reportage

Côtes d'Armor
Agadez :
la coopération
renforcée

Reportage

*Feu vert pour
la modernisation
du Légué*

Agro-alimentaire La
qualité
au goût
du jour

NUMÉRO 6 - AUTOMNE 98

Édité par le Conseil Général
des Côtes d'Armor



ARCHIVES DÉPARTEMENTALES
DES CÔTES D'ARMOR

Sommaire

Numéro 6
Automne 98

www.cg22.fr

C'est l'adresse du site
Internet du Conseil général.

Vous y retrouverez
votre magazine
et tout ce qu'il faut savoir
sur les Côtes d'Armor.

BP
3401e
(6)

ARCHIVES DÉPARTEMENTALES
DES CÔTES D'ARMOR

4 POINT DE MIRE

Agro-alimentaire

La qualité au goût du jour

Deuxième département français pour ses productions agricoles, premier producteur de porcs et d'œufs... Autant dire que, dans les Côtes d'Armor, l'agriculture et les industries agro-alimentaires occupent une place de choix et jouent un rôle économique et social important. Aujourd'hui, tous les professionnels qui travaillent dans ces secteurs d'activité ont une préoccupation commune : la recherche permanente de la qualité... et ce à tous les niveaux. Le dossier de ce trimestre vous invite à faire connaissance avec ces hommes et ces femmes mobilisés pour remettre la qualité au goût du jour.



Côtes d'Armor n° 6
automne 1998.
Trimestriel édité par
le Conseil général
des Côtes d'Armor.
Direction de l'Information de la
Communication et de la Promotion,
1, place du Général-de-Gaulle,
BP 2371, 22023 Saint-Brieuc.
Tél. : 02 96 62 62 16.
Fax : 02 96 62 63 88.

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :
Claudy Lebreton

COMITÉ ÉDITORIAL :
Claudy Lebreton
Charles Josselin
Pierre-Yvon Tremel
Jean Gaubert
Michel Lesage
Guy Le Helloco
Jean-Jacques Bizien
Félix Leyzour
Christian Le Verge
Yves-Jean Le Coq
Yves Le Mouër
Sébastien Couépel
Jean-Marc Quémeré
Benoît Cadoret.

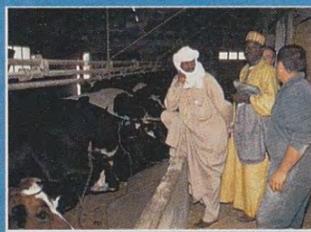
RÉDACTEUR EN CHEF :
Gil Pellan.
JOURNALISTE
Bernard Bossard.
ASSISTANTE DE RÉDACTION :
Nicole Olle.
PHOTOGRAPHIE :
Thierry Jeandot.

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO :
Christelle Guibert,
Danièle Vaudrey, Anne Kiesel.

CRÉDITS PHOTO :
Thierry Jeandot
(couverture, sommaire).

CONCEPTION ET RÉALISATION :
VERBE CONSUMER
Tél. : 01 40 52 05 05

IMPRESSION : PPR - Groupe COURTIN
21, avenue des Gros Chevaux
Z.I. du Vert-Galand BP-657
95130 St-Ouen-l'Aumône
Distribution : La Poste.
N° ISSN : 1263-5048
Tirage : 250 000 exemplaires.



12

REPORTAGE
Coopération
Côtes d'Armor
et Agadez
À l'occasion de la venue d'une délégation d'Agadez, un point complet sur les actions de coopération décentralisée qui lient le Conseil général à ce département nigérien.



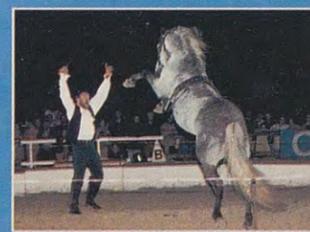
15

PATRIMOINE
En avant
la musique !
Aux quatre coins des Côtes d'Armor, les jeunes sont de plus en plus nombreux à se retrouver au sein des cercles celtiques, des bagadou et des batteries-fanfars...



23

PRATIQUE
La taxe
d'habitation
Alors que vous avez reçu il y a peu vos feuilles d'impôts locaux, sachez qu'une partie de ces contributions alimente le budget du Conseil général. Quelques précisions sur la fiscalité départementale.



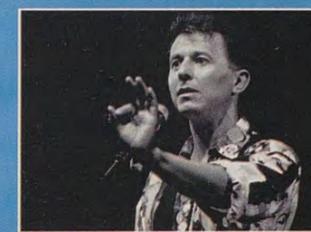
24

90 JOURS...
L'actualité de
ces derniers
mois...
"1998, c'est hippique" : l'année du cheval continue ; des chefs d'entreprises costarmoricaines à Gabès ; une organisation plus rationnelle des services du Conseil général ; etc.



29

RENCONTRE
TES à livre
ouvert
La maison d'édition briochine est la seule sur le grand ouest à publier de véritables manuels d'apprentissage de la langue bretonne. Des livres qui sont distribués gratuitement aux élèves.



30

CULTUROSCOPE
L'agenda
de la rentrée
culturelle
Paroles d'Hiver, Campagne du Rire, Festival de Lanvellec et autres rendez-vous de la rentrée culturelle.



Objectif qualité



Qu'elle soit industrielle ou artisanale, qu'on la baptise filière agro-alimentaire ou gastronomie, la nourriture sous toutes ses formes est aujourd'hui un élément majeur de notre patrimoine culturel et économique. Dans ce domaine, la diversité est notre richesse. Et si les Côtes d'Armor approvisionnent aujourd'hui la France et l'Europe de leurs productions, elles le doivent d'abord à la compétitivité des producteurs, petits ou grands, qui ont su s'adapter aux exigences des consommateurs en matière de qualité.

Parlons d'abord de nous, les consommateurs. Car c'est de nous que tout dépend, de ce fameux "panier de la ménagère" que les économistes ont érigé en baromètre de l'évolution de notre consommation alimentaire. Qu'achetons-nous, que mangeons-nous et sur quels critères opérons-nous nos choix ? Voici quelques-unes des questions que se posent chaque matin les professionnels (agriculteurs, artisans, industriels...) de l'alimentation. Or, il se trouve que nous sommes de plus en plus difficiles, exigeants sur la qualité. Nous lisons les étiquettes, testons les produits, comparons les rapports qualité-prix. La concurrence est donc rude dans la filière agro-alimentaire. Et c'est à qui trouvera des arguments suffisamment convaincants pour séduire les consommateurs versatiles.

La recherche permanente de la qualité

En tête de ces arguments trône désormais incontestablement celui de la qualité, et ce à plusieurs titres : qualité sanitaire pour les produits de consommation courante ; qualité gustative et garanties d'origine pour les produits plus conviviaux, lorsqu'on veut se faire, par exemple, un petit plaisir autour d'une poêlée de coquilles Saint-Jacques, d'une galette-saucisse ou d'un bon cidre bouché.

Une réglementation draconienne

Mais à nos exigences individuelles, il convient d'ajouter les normes de plus en plus strictes imposées à la filière agro-alimentaire. Ainsi, les réglementations sanitaires européennes et internationales n'ont désormais plus de secrets pour les agriculteurs comme pour les fabricants de produits élaborés. De leur côté, les producteurs de spécialités de terroir doivent effectuer un véritable parcours du combattant, attendant plusieurs années avant de se voir

décerner un label ou une appellation d'origine contrôlée (voir encadrés ci-dessous et page suivante).

Un secteur économique dynamique et vital

Dans un département dont la production agro-alimentaire reste, par son dynamisme et son chiffre d'affaires, le secteur économique le plus important (lire notre encadré page 6), il n'était pas difficile d'aller vérifier sur le terrain que les professionnels ont, depuis plusieurs années déjà, relevé le challenge de la qualité. Certains d'entre eux, phénomène encore limité mais qui est appelé à prendre de l'ampleur, vont même jusqu'à franchir le pas de la reconversion, s'orientant vers l'agriculture biolo-



gique ou de nouvelles productions (voir encadré page 6).

Ploufragan, un pôle de renommée internationale

Dans ce contexte, les pouvoirs publics, et plus particulièrement le Conseil général, ont depuis longtemps déjà démontré leur attachement à la démarche qualitative entreprise par la filière agro-alimentaire. Ainsi, sur le Zoopôle de Ploufragan, plus de 600 scientifiques (biologistes, vétérinaires ou encore chimistes) constituent une force de recherche, de services et d'assistance à laquelle les producteurs costarmoricains font largement appel. Un aspect peu connu du grand public et que nous développons également dans ce dossier.

ARCHIVES DÉPARTEMENTALES
DES CÔTES D'ARMOR

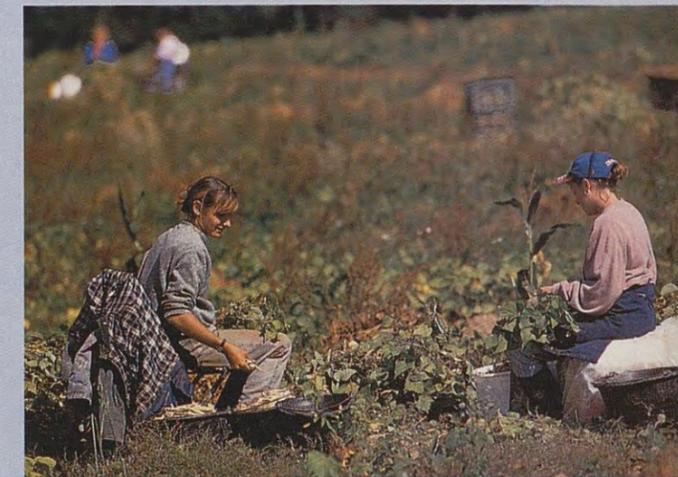
BP 530
(6)

Le coco de Paimpol, premier légume frais breton d'appellation d'origine contrôlée

Jusqu'alors injustement méconnu, même si le Sud-Ouest n'a jamais juré que par lui pour ses cassoulets, le coco de Paimpol, seul haricot demi-sec en France, est devenu en février dernier le premier légume frais breton d'appellation d'origine contrôlée (AOC)⁽¹⁾. «L'AOC», explique Maurice Goarin, producteur et président du Syndicat de défense du coco de Paimpol, «c'est d'abord un moyen de pérenniser le coco dans sa zone de production, de garantir son origine et son authenticité, d'éviter sa délocalisation et les plagiat. Si sa culture est traditionnelle, sa consomma-

tion l'est beaucoup moins, excepté chez les restaurateurs. La France en produit 10 500 tonnes par an, dont 10 000 proviennent du seul bassin paimpolais : une zone géographique au microclimat très favorable.» Introduit dans les années 50 par des marins latino-américains, le coco s'est merveilleusement adapté au climat, se propageant de potager en potager avant de se développer sur 1 600 hectares partagés entre 1 500 producteurs. Il représente aujourd'hui 16% du chiffre d'affaires des

légumes en Côtes d'Armor et sa récolte génère 3 000 emplois saisonniers. La démarche qualité des légumiers costarmoricains ne touche bien évidemment pas que le coco. Selon l'Union des coopératives de Paimpol et de Tréguier qui regroupe plus de 95 % des producteurs, la "lutte intégrée" (technique qui consiste à introduire des insectes pour lutter contre les parasites) et la fertilisation raisonnée (application d'un programme d'apport d'engrais établi et contrôlé par la Chambre d'agriculture) se sont développées sur toutes les cultures légumières. Tous les efforts sont donc déployés pour soutenir une agriculture fondée sur l'utilisation naturelle des sols et le respect de l'environnement.



(1) Les autres légumes frais (choux-fleurs, artichauts ou tomates) ne sont pas des produits certifiables puisqu'il s'en cultive un peu partout en France. Car l'origine contrôlée consacre en priorité un terroir, même si bien d'autres critères de qualité entrent en ligne de compte, comme la variété de semence, la conduite de la culture, la récolte ou le rendement.

La coquille met le cap vers l'AOC

Chez Celtarmor, l'usine de transformation propriété du groupe Le Graët et de la Coblénord (organisation des pêcheurs de Bretagne-Nord), à quelques pas de la criée de Saint-Quay Portrieux, la coquille Saint-Jacques des Côtes d'Armor fait l'objet de toutes les attentions. Il faut dire qu'elle représente près du tiers du chiffre d'affaires de la société ! «*Nous sommes le seul décortiqueur certifié*», précise le directeur, François Thiry. *C'est d'abord une garantie de fraîcheur mais également d'origine (le gisement naturel s'étend de Loguivy à Erquy). Au décorticage, effectué mécaniquement, la certification exige le respect du délai J+2, (J étant le jour de pêche). À la surgélation, le produit doit descendre en un quart d'heure à -80° pour saisir la coquille à cœur.* Engagée en février 1997 auprès de l'Institut national d'appellation d'origine contrôlée, la démarche d'AOC pourrait, selon François Thiry, aboutir d'ici un à deux ans.

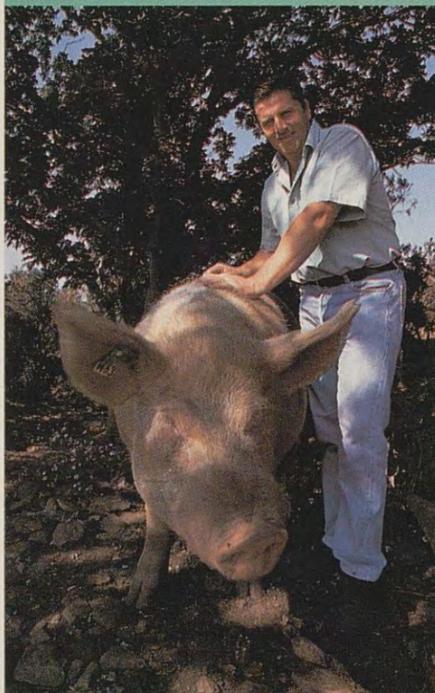


L'agriculture et l'agro-alimentaire dans les Côtes d'Armor...

AGRICULTURE⁽¹⁾	
Valeur des productions agricoles	12,5 milliards de francs (2 ^e dépt français)
Valeur ajoutée	4,03 milliards de francs
Nombre d'exploitations	14 211
Population agricole active	19 927
INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE⁽²⁾	
Chiffre d'affaires global	25 milliards de francs
Population active	10 000 personnes
PERFORMANCES⁽¹⁾	
1 ^{er} producteur de porcs	4,66 millions de têtes
1 ^{er} producteur d'œufs	3,06 milliards
1 ^{er} producteur de p. de t. primeur	50 000 tonnes
3 ^e producteur de volailles	137,13 millions de têtes
3 ^e producteur de lait	1,16 milliard de litres
Production de viande bovine	292 000 têtes

1. Chiffres 1997. Source Direction Départementale de l'Agriculture.
2. Chiffres 1996.

De l'intensif...



Élevages fondés sur la sélection de races adaptées à l'environnement local, aliments naturels, cultures sans apport d'engrais chimiques, dans l'agriculture biologique la qualité est une préoccupation première. À Coastascorn près de Pontrieux, Daniel Boesard, producteur de porcs et de céréales, membre du GAB d'Armor (Groupement des agriculteurs biologistes des Côtes d'Armor), mène avec son épouse Pascale et un salarié une expérience exemplaire de reconversion. Passée de l'intensif au biologique, l'exploitation est aujourd'hui dans sa deuxième année d'application du cahier des charges imposé par la réglementation française en matière de contrôle des produits biologiques. Sa certification ne sera officielle qu'en 1999, puisqu'il faut au sol deux ans sans culture ni intrants pour être "bio", et que les céréales dont les porcs vont se nourrir doivent être bio avant que

les animaux puissent l'être à leur tour. «*Aujourd'hui, en vente directe, le bio est quasiment incontournable. Il y a d'ailleurs plus de demandes que d'offres. Dommage que nous ne soyons pas davantage aidés*». Daniel Boesard espérait pourtant bien que le bio profiterait de la nouvelle loi d'orientation agricole. «*Hélas, déplore-t-il, pour l'instant les aides sont encore dérisoires et le déblocage des fonds beaucoup trop long. Nous attendons depuis deux ans nos 1 000 F à l'hectare d'aide à la reconversion ! Tout le monde veut aider le bio, mais ça n'avance pas vite. Heureusement, avec la certification officielle, nous allons bénéficier d'une plus-value de dix francs sur le porc au kilo. Opposer l'agriculture intensive à l'agriculture bio est une erreur, les deux sont complémentaires. À quoi bon tout casser ? Il faut simplement changer nos façons de faire et mieux informer sur le bio.*»

...au biologique !

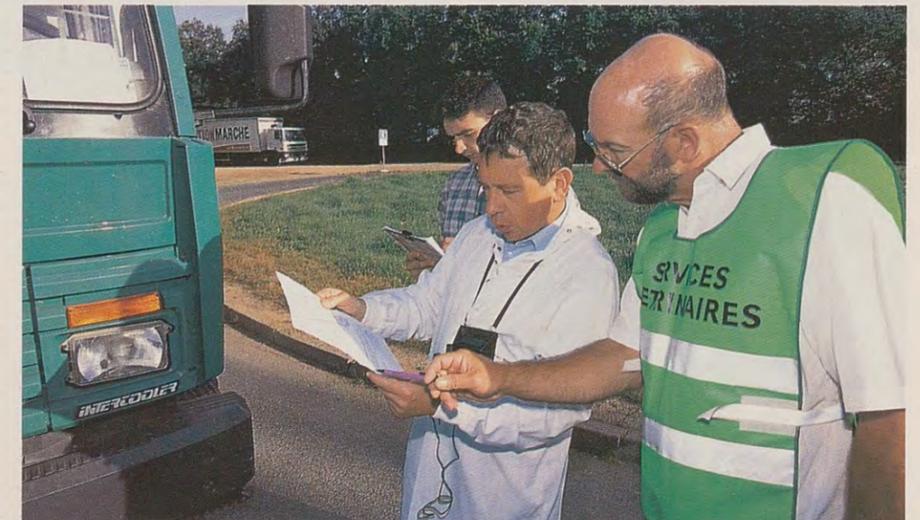
Zoopôle

La science au service de notre assiette !

Dans les années 80, le Conseil général lançait un projet de développement sur un même site des compétences scientifiques les plus pointues en matière de santé animale et d'agro-alimentaire. Ainsi est né le Zoopôle de Ploufragan. On y vient aujourd'hui du monde entier exploiter les travaux des 600 chercheurs et techniciens qui en font la renommée. À travers ces gros plans sur la Direction des services vétérinaires, le LDA et le CNEVA, on comprend mieux pourquoi.

1 - Un laboratoire au service de la sécurité alimentaire

Avec plus de 150 techniciens et chercheurs, et un budget de 50 millions de francs, le LDA (Laboratoire de développement et d'analyses) est le plus important laboratoire de France et un véritable pôle européen dans sa spécialité : la sécurité alimentaire. «*Nous sommes amenés à effectuer des analyses sur des aliments destinés aux animaux ou aux consommateurs, ou sur de l'eau, que ce soit pour la Direction des services vétérinaires chargée du contrôle sanitaire de la filière agro-alimentaire, ou pour le compte d'éleveurs ou d'entreprises. Ces derniers font appel à nous pour vérifier qu'ils sont bien en conformité avec les réglementations existantes, mais également dans le cadre de démarches d'amélioration de la*

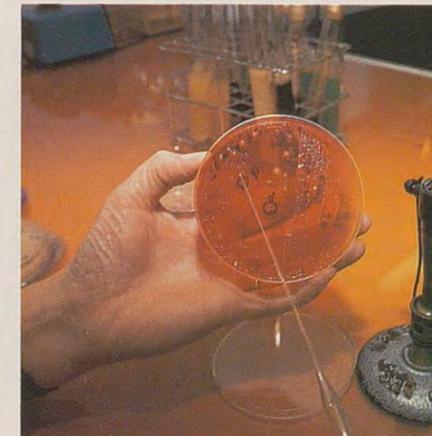


qualité de leur production», précise Evelyne Gouret, directrice au LDA du laboratoire de chimie agro-alimentaire. «*Le LDA étant accrédité pour plusieurs de ses domaines d'activités, ses analyses font foi, c'est pourquoi de plus en plus d'artisans*

et d'industriels s'adressent à nous pour faire certifier leurs produits ou obtenir des labels», ajoute Martine Gerber, qui dirige le laboratoire de microbiologie alimentaire et le service prélèvements. Grâce à son service industrie, créé en 1990, le LDA a également une mission de conseil, notamment auprès des petites entreprises artisanales. «*Nous les aidons à élaborer leurs plans de contrôles, nous leur apprenons comment réagir face à une contamination ou encore comment nettoyer efficacement les locaux et le matériel*», conclut Martine Gerber.

Les "7 d'Or" du L.D.A

Le L.D.A vient d'obtenir des services de l'Etat sa septième accréditation. Le laboratoire départemental, conforte ainsi son capital de confiance et de sérieux tant auprès des pouvoirs publics qu'auprès des entreprises, exploitants agricoles, particuliers, qui lui confient chaque année plus de trois millions d'analyses à réaliser. Les sept accréditations concernent les domaines suivants : immunologie aviaire, bovine et porcine ; virologie ; bactériologie vétérinaire ; analyses des terres ; mycotoxines et phytotoxines ; produits laitiers ; résidus médicamenteux.



2 - Le CNEVA apporte son appui scientifique aux entreprises

Le CNEVA (Centre national d'études vétérinaires et alimentaires) travaille à la fois dans le domaine de la santé animale et de l'hygiène alimentaire, tout en menant des



L'inspection vétérinaire intervient à toutes les étapes de la chaîne alimentaire : dans les exploitations agricoles et les élevages, sur les marchés, dans les abattoirs, dans les entreprises agro-alimentaires, aux postes douaniers, chez les transporteurs routiers et dans les restaurants, les cantines, les grandes surfaces... Technicien des services vétérinaires, Jean-Paul Martinet est affecté pratiquement à plein temps (en raison du volume transformé : 800 tonnes par semaine) à l'unité de production de charcuterie Kermené de Collinée. Garant du respect de

l'hygiène alimentaire dans l'entreprise, il y effectue chaque année plus de 750 contrôles. «*Mon rôle est d'informer et de donner l'alerte, rassure-t-il, c'est plus de la prévention que de la sanction. Ainsi, il n'est pas rare que j'opère des visites la nuit pour effectuer des vérifications d'hygiène avant le démarrage des fabrications. Et puis, il y a tous les autres contrôles ponctuels comme les interventions en cours de journée sur les lignes de fabrication, sur les manipulateurs ou le matériel. Toutes les étapes de la transformation sont contrôlées.*»

3 questions à Jean Gaubert,

député des Côtes d'Armor, vice-président du Conseil général, président de "Zoopôle Développement".

Les démarches qualité menées dans la filière agro-alimentaire sont-elles un phénomène récent ?

Pas vraiment. Dans les contacts réguliers que j'entretiens avec mes collègues exploitants agricoles et les professionnels de l'agro-alimentaire, j'ai le sentiment d'avoir en face de moi des gens qui vivent et travaillent depuis longtemps dans un souci de perfection et d'exigence qui porte ses fruits. N'oublions pas que si l'agro-alimentaire pèse plus lourd encore que les ventes d'Airbus dans les exportations françaises, c'est bien parce que nos producteurs et nos industriels sont habitués à affronter la concurrence internationale, sur des critères et des normes de qualité de plus en plus draconiques.

On parle beaucoup de qualité sanitaire, mais n'oublie-t-on pas une notion essentielle, le goût ?

Les deux ne sont pas incompatibles. La vie moderne est faite de moments où l'on se nourrit de "prêt à réchauffer", et d'autres où l'on prend le temps de cuisiner des mets plus authentiques ou d'aller déguster une spécialité "bien de chez nous". Les consommateurs savent aussi se faire plaisir en retrouvant des saveurs qui font partie de notre identité, alors arrêtons une bonne fois pour toutes de les considérer comme de simples "pousseurs de Caddie". Nous sommes dans une région de terroirs où de plus en plus d'agriculteurs et d'artisans jouent la carte de la tradition et du goût. D'où le succès des produits locaux frais, labellisés ou certifiés, des produits bio, des fermes-auberges, des marchés à la ferme, etc.

Le Zoopôle va fêter ses dix ans d'existence. Peut-on dresser un bilan de cette cité scientifique entièrement vouée à l'alimentation ?

Force est de constater que ce centre scientifique pluridisciplinaire, créé à l'initiative du Conseil général, est devenu aujourd'hui une référence internationale. C'est le seul technopôle de France spécialisé dans la sécurité sanitaire des aliments, depuis la santé animale jusqu'à la santé humaine. Le Laboratoire de développement et d'analyses, le CNEVA, l'ISPAIA, les services vétérinaires, la FGDS constituent un potentiel humain et scientifique dont le rayonnement s'appuie en grande partie sur sa situation, au cœur du plus important bassin de production et de transformation agro-alimentaire de France. D'année en année, le Zoopôle s'agrandit, se développe, étend l'éventail de ses services, de ses compétences, de ses formations.



recherches plus axées sur la "performance" en matière d'élevage avicole (volaille), porcine et cunicole (lapins).

Sur le Zoopôle, à côté des façades vitrées des laboratoires sophistiqués du CNEVA, se trouvent des stations d'élevage expérimentales où sont traqués, isolés et analysés tous les problèmes liés à la santé animale, à l'hygiène et à la qualité des productions. Ce type d'installation est très rare au niveau international et constitue une des forces du CNEVA, dont la renommée dépasse largement les frontières de l'Hexagone. Ici travaillent 170 personnes, dont une trentaine d'agents du Conseil général.

«*Nos travaux, ont permis aux industriels de maîtriser beaucoup mieux les processus de conservation de leurs produits, garantissant la sécurité du consommateur*», précise le directeur adjoint Pierre Colin.

Aujourd'hui, le CNEVA est devenu une référence incontournable. Ainsi, c'est à lui que le Syndicat national avicole a fait appel pour élaborer son "guide des bonnes pratiques", et c'est encore à lui que s'est adressé le Comité interprofessionnel de la dinde pour mettre en place son système d'assurance qualité.

3 - Ces vétérinaires qui "veillent au grain"

Ultime barrière avant la consommation, les hommes de la Direction départementale des services vétérinaires (ministère de l'Agriculture) veillent en permanence sur notre alimentation.

Question de savoir-faire

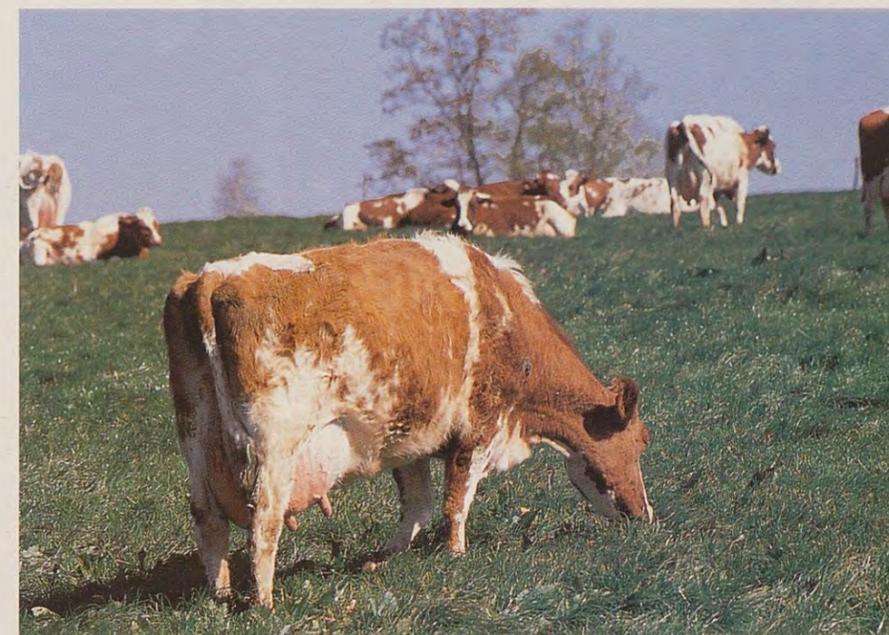
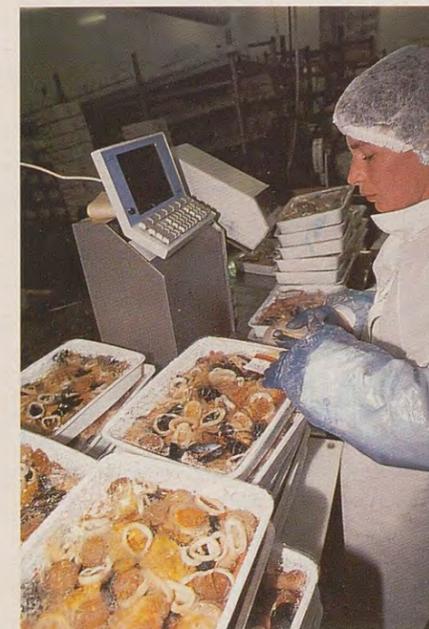
La qualité est avant tout une question de savoir-faire. Même si un artisan ou un petit éleveur se positionnera plutôt sur des critères de goût et d'authenticité, alors qu'un industriel fera valoir la sécurité sanitaire de ses chaînes de production, tous se sont lancés dans des démarches qualité qui vont souvent bien au-delà du strict respect des normes en vigueur.

AGIS à Lamballe

Les pionniers du plat cuisiné

Spécialiste des plats cuisinés sous vide pour la restauration et les grandes et moyennes surfaces, la société AGIS investit sur la qualité 2,2 % de son chiffre d'affaires total et la politique d'anticipation de ses dirigeants en fait une pionnière en la matière.

Tous les produits fabriqués à Lamballe (plats cuisinés et plats bio) sont certifiés sur des normes internationales et nationales. Romain Berthe, responsable qualité, confirme... «*Toutes nos matières premières sont développées spécifiquement pour nous et nous allons régulièrement chez nos fournisseurs partenaires pour exercer des contrôles. Nous devons proposer au consommateur des produits "sains". Pour cela, toutes les précautions sont prises, à commencer par la formation du personnel à l'hygiène et à la qualité dès l'arrivée dans l'entreprise.*»



À titre d'exemple, en production, nous appliquons des règles sévères, de la tenue vestimentaire à l'hygiène corporelle. Les équipes sont également sensibilisées à la qualité par des primes de performance, mais nous n'avons jamais rien imposé : en effet, tous les contrôles ont été instaurés à la demande du personnel.»

Laiterie L.N.A à Créhen

La qualité participative

À Créhen, LNA (Laiteries Nouvelles de l'Arguenon) est l'une des plus importantes laiteries du département. Ici, on collecte chaque année 300 millions de litres de lait qui ressortent de l'usine sous forme de lait longue conservation, de beurre, de spécialités fromagères, de poudre de lait ou encore de caséine (protéine du lait). Chez LNA, une dynamique participative sur la qualité a été mise en œuvre dès 1990.

«*Chacun y a réellement mis du sien*», précise

le directeur Michel Baud. «*Des groupes de travail ont été mis en place et chacun a aujourd'hui une meilleure conscience de l'importance de l'hygiène et de la fragilité de notre matière première, le lait.*»

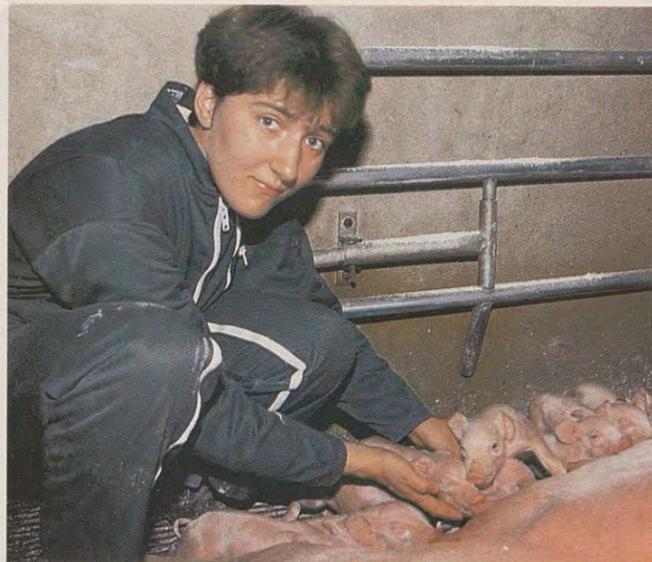
La laiterie a également été la première à obtenir l'agrément de son système de collecte en appliquant les astreintes draconiennes du code d'hygiène européen. L'unité de Créhen est par ailleurs certifiée sur les normes internationales les plus reconnues. Enfin, LNA travaille depuis trois ans sur une charte "agri-confiance" qui vise à englober dans la pratique qualitative et sanitaire tous les producteurs de lait.

Laurence Le Louët, éleveuse au Foeil

Des porcs certifiés

Fille d'agriculteurs, Laurence s'est installée à son compte le 1^{er} janvier 1998 au Foeil, près de Quintin.

À vingt-quatre ans, elle s'occupe seule d'une exploitation hors sol de 140 truies-mères. Membre de la coopérative PBO (Porc Bre-



faïences du groupe», précise le P-dg Christian Tacquard. « Les gavottes portent une image forte de tradition et de qualité, avec une recette quasiment inchangée depuis le début du siècle. Il nous faut concilier cette image avec un volume de production en croissance constante, car nous exportons désormais dans 24 pays. Pour ce faire, nous avons investi 16 millions de francs dans notre unité de

tagne-Ouest), elle s'est lancée dès son installation dans une démarche qualité qui lui a valu d'être, en juin dernier, le premier producteur breton à décrocher la certification de l'UGPVB (Union des groupements de producteurs de viande bretons).

Cette certification, comme son nom l'indique, émane de la volonté commune d'un nombre significatif de producteurs de voir reconnus leurs efforts pour améliorer la qualité de leur production. « Tout repose sur la traçabilité, explique Laurence. De la naissance jusqu'à leur départ à l'abattoir, mes pores ont un suivi sanitaire individuel très strict. Si par exemple l'animal a besoin d'une piqûre d'antibiotique, celle-ci sera notée sur sa fiche, ce qui évite de mettre sur le marché des pores dépassant les seuils admis en la matière.

Les Gavottes à Taden

La tradition s'exporte

La gavotte, la petite crêpe dentelle, autrefois roulée à la main, est devenue en quelques années l'une des spécialités sans doute les mieux connues de la région dinanaise. Installée depuis 1985 à Taden, l'entreprise "Les Gavottes" est entrée en 1990 dans le giron du groupe breton Loc Maria. « De 550 tonnes en 1990, nous sommes passés en 1998 à une production de 1 800 tonnes, ce qui représente près de 40 % du chiffre d'affaires

Taden. Un ingénieur qualité a été recruté, nous avons monté un laboratoire, nous nous sommes dotés d'une chaîne de conditionnement ultra moderne et nous avons renforcé nos contrôles sur les matières premières. Parallèlement, nous avons entrepris une politique de sensibilisation du personnel au respect des normes d'hygiène. Lorsqu'on connaît les exigences sanitaires de nos acheteurs japonais ou américains notamment, on est obligés d'être irréprochables.

Prim'Nature à Pédernec

Le gratin de la pomme de terre

Chez Prim'Nature à Pédernec, d'où sortent



chaque année 24 000 tonnes de pommes de terre. Jacques Kergoulay, responsable qualité, précise : « Par contrat, les producteurs s'engagent à respecter un cahier des charges rigoureux afin de fournir une récolte homogène, mature et calibrée. L'engagement va de la sélection des sols et des plants au suivi de la récolte en passant par le respect d'utilisation de produits homologués. Des "techniciens pomme de terre" opèrent un contrôle permanent des cultures.»

Dès réception, le laboratoire Prim'Nature prélève des échantillons pour une analyse qualitative des lots individualisés par producteur afin de déceler la moindre anomalie et de déterminer le taux de nitrates (200 mg/l maximum) et de matière sèche. « Notre certification ISO 9002, précise le directeur commercial Joël Jaffrelot, est prévue pour l'année prochaine mais il y a longtemps que nous avons intégré toutes les obligations nécessaires.»

Jean Stalaven à Yffiniac

Un traiteur intraitable

Qualité-tradition-innovation-service, telle est la philosophie défendue par Jean Stalaven. Certes, la qualité a fait du chemin depuis ce jour de 1945 où il reprit la charcuterie familiale de Bourbriac.

Aujourd'hui, tous les produits de la marque sont certifiés, ses unités de production bénéficient de la norme ISO 9001 ou 9002, garantie de fraîcheur et de qualité à tous les stades de la fabrication jusqu'à la livraison. Blandine Ferchal, responsable Qualité à l'unité d'Yffiniac où sont fabriquées pâtisseries salées et salades traiteur, reprend volontiers les formules du maître.

« La qualité c'est d'abord la satisfaction du client et celle-ci passe par l'hygiène du produit et sa qualité gustative. Que ce soit pour la viande ou les légumes, nous travaillons avec des partenaires fidèles avec lesquels nous passons un contrat par lequel ils s'engagent sur un cahier des charges. Pas moins de 18 000 analyses bactériologiques par an sont effectuées, sur l'ensemble des produits. Tout le personnel reçoit une formation spécifique et participe à une réflexion permanente sur la qualité et la sécurité. Car ici, l'hygiène est l'affaire de tous.»



Amice-Soquet

Farmstead à Guingamp

La "Filière intégrale"

Créée en 1997 par le groupe Bourgoin, deuxième volailler européen, la Société Farmstead, vient d'inaugurer à Guingamp un outil industriel de haut niveau technologique spécialisé dans les produits panés cuits. Il y a quelque chose de surréaliste lorsqu'on traverse ces laboratoires de transformation : l'impression d'être sur une autre planète en observant ces femmes et ces hommes en blanc, rayés de jaune ou de bleu... les deux couleurs séparant la production du conditionnement. « Farmstead profite des matières premières du groupe, explique Tanguy Rannou, le directeur Qualité. Pour avoir intégré toute la filière volaille (aliment, accoupage, élevage, abattage, transformation et commercialisation), le groupe peut se prévaloir d'une traçabilité totale. Nous savons tout sur le produit fini : quelle viande, quel éleveur, quel aliment, quel poule a fait l'œuf qui a donné le poulet.»

Amice-Soquet à Lanrelas

La maîtrise de l'accoupage

Sur le site de Lanrelas, voué à la production de poulets d'un jour, la qualité est partout. Les investissements ont été lourds (treize millions de francs sur cinq ans) et l'entreprise est liée depuis 1986 à l'Institut de sélection animale par un accord de coopération.

Bertel'Galett à Pleudihen sur Rance

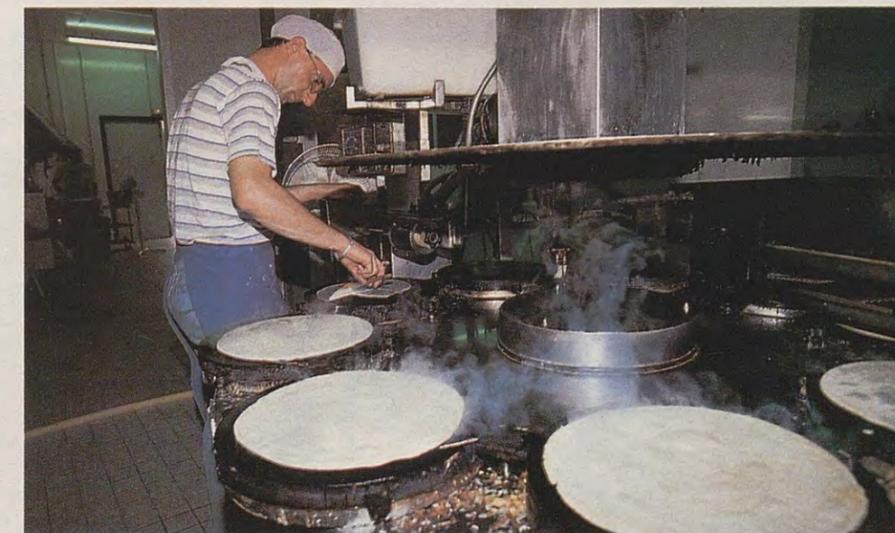
60 000 galettes par jour, faites mains !

La galetterie Bertel est la seule de cette importance en Bretagne à produire des galettes de blé noir et des crêpes de froment étalées manuellement par 30 crêpières au tour de main inégalable.

« Nous ne sortons que des galettes fraîches, sans aucun conservateur », précise Amand Bertel. Preuve que le "fait main" n'est absolument pas incompatible avec l'hygiène et la qualité, l'entreprise est agréée HACCP, une norme mondialement reconnue.

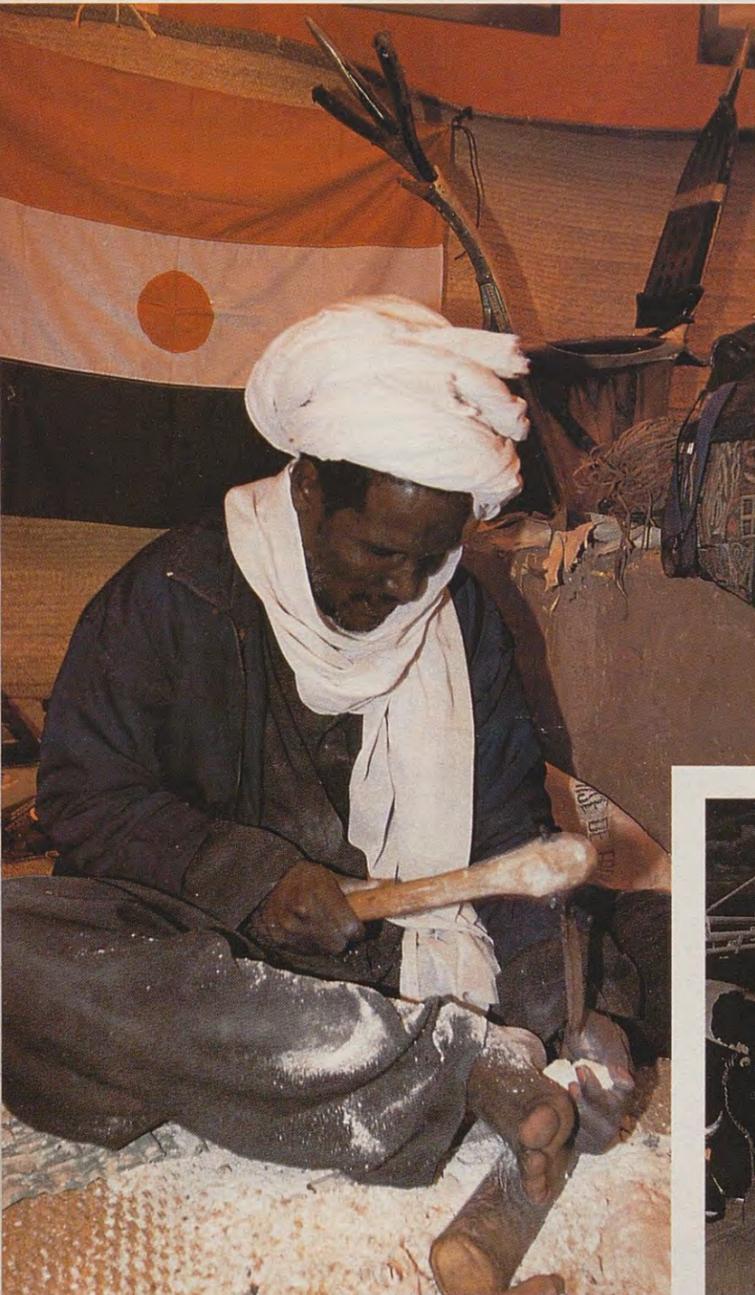
Cet agrément ne peut être obtenu que par une implication totale de l'ensemble des salariés, et par une formation spécifique aux règles d'hygiène, de maîtrise de la conservation et de la manipulation des ingrédients et du produit fini, de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel. « Si nous avons fait évoluer nos méthodes de travail, la composition de nos galettes reste inchangée : du blé noir, de l'eau et du gros sel », précise Amand Bertel. Les produits qui sortent des ateliers de "Bertel'Galett" se conservent entre 8 et 15 jours, selon le système d'emballage (simple ou sous atmosphère contrôlée).

Distribués dans toute la France, on les trouve aussi bien chez les commerçants de détail qu'au rayon frais des grandes surfaces.



Côtes d'Armor-Agadez, onze ans de coopération Une aventure humaine

Invité d'honneur de la Foire-Expo des Côtes d'Armor, le département d'Agadez, au Niger, se lançait en 1987 dans une expérience - unique à l'époque - de coopération décentralisée mise en œuvre par le Conseil général des Côtes d'Armor. Une aventure considérée aujourd'hui comme exemplaire...



«**A**vec Ibrahim, les enfants et les enseignants de Plélo viennent de vivre une semaine d'une rare intensité. Il nous a fait découvrir un pays, une culture, un mode de vie. Il habitait chez moi, nous n'avons rien changé de nos habitudes pour qu'il voie et partage tout avec nous. Il a été remarquable de patience, de pédagogie et de chaleur avec les enfants qui l'assaillaient de questions.» Daniel Paranthoën, directeur de l'école de Plélo, ne tarit pas d'éloges sur son collègue Ibrahim Kabir, instituteur à l'école de Tchirozérine (département d'Agadez). «Nos élèves ont écrit à ceux de Tchirozérine pour lancer un échange de correspondance. Les parents d'élèves sont prêts à collecter des livres et des fournitures scolaires pour les envoyer là-bas... Mais eux aussi ont tellement à nous donner. Il fallait voir les enfants curieux et intéressés par les explications d'Ibrahim sur la vie au Niger, captivés par les récits d'Azhara la conteuse... depuis, ils n'arrêtent pas de parler d'Agadez, ils sont impatients de recevoir les lettres de leurs nouveaux correspondants.»

Ibrahim raconte son pays aux enfants de Plélo

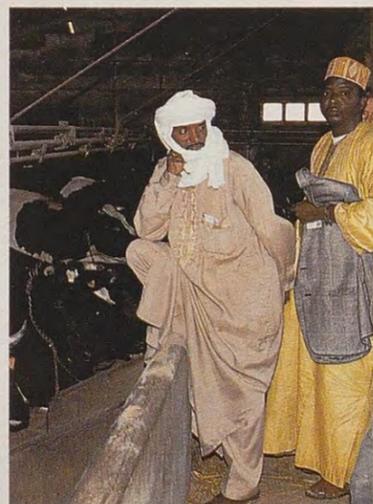
Ils étaient soixante dix Nigériens, du ministre à l'artisan, à participer, en tant qu'invités d'honneur de la Foire-Expo des Côtes d'Armor, à dix jours d'échanges avec leurs homologues costarmoricains.

Le stand du Conseil général sur la Foire était la reconstitution d'un village d'artisans nigériens. Des dizaines de milliers de familles,

d'enfants des écoles ont découvert, les pieds dans le sable, une culture et un mode de vie : artisanat, danses, musiques, contes, lutte nigérienne, etc.

Parallèlement, les Nigériens ont pu s'informer, visiter et se faire expliquer le fonctionnement du Conseil général, être reçus dans des services publics, des entreprises.

Catherine et Daniel Gesbert, agriculteurs près de Lamballe, ont ainsi eu les honneurs de la visite d'une dizaine d'entre eux. «Ils ont été impressionnés par le poids et le rendement de nos vaches, nous dit Daniel Gesbert. Quarante litres de



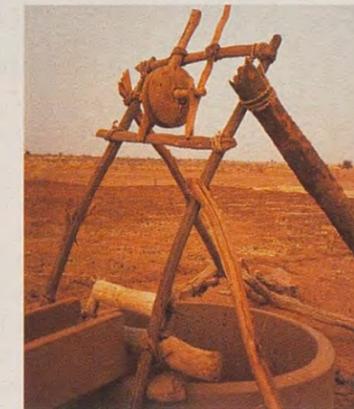
lait par jour pour et par vache, ça représente au Niger la production d'un troupeau entier. Il y a des techniques et des matériels qui pourraient les aider à améliorer leur production agricole, mais leur première préoccupation, c'est l'eau. Ces hommes du désert ont admiré la verdure de notre région.»

Des projets définis avec les populations d'Agadez

Accompagner des projets définis avec les populations et les autorités locales pour mieux répondre à leurs besoins et inscrire la coopération dans la durée, c'est sur ces principes que Charles Josselin fut, dès 1985, le précurseur en la matière, en concluant des accords durables sur des objectifs précis. Et c'est dans le même esprit que Claudy Lebreton a confié à son vice-président, Guy Le Helloco, la charge d'animer au sein de l'Assemblée départementale une commission traitant particulièrement de ces dossiers. Les deux hommes sont allés à Agadez il y a quatre mois pour évaluer le travail accompli (lire notre encadré), et étudier de nouveaux projets avec les Nigériens.

Un aménagement du territoire à l'échelon planétaire

«Il s'agit, en mettant plus de proximité, d'humanité et d'efficacité dans nos actions, de participer à une démarche d'aménagement du territoire à l'échelon planétaire», déclarait le président Claudy Lebreton lors d'une table ronde présidée par Charles Josselin, ministre de la Coopération et de la Francophonie, et clôturée par la signature de deux nouvelles conventions de partenariat : l'une entre l'inspection d'académie des Côtes d'Armor et la direction de



l'éducation d'Agadez pour la modernisation d'écoles et la formation d'instituteurs, et l'autre entre les hôpitaux d'Agadez et de Lannion pour la formation de personnels soignants.

La démocratie locale, une étape décisive pour le Niger

«Les Côtes d'Armor ont montré la voie en responsabilisant les populations», confie Oumara Maï Manga, préfet d'Agadez. Les projets sont suivis sur place par des organisations non gouvernementales (lire notre encadré).

Rhissa Ag Boula, ministre délégué au Tourisme et à l'Artisanat du Niger, tient de son côté à

développer la réciprocité des échanges : «Si nous ne pouvons venir creuser un puits en Côtes d'Armor, nous pouvons en revanche vous faire découvrir nos produits artisanaux et notre tourisme.»

Le Niger s'appête à vivre une étape majeure dans l'histoire de ses institutions, avec la tenue, en novembre, des premières élections locales au suffrage universel. À ce propos, le maire d'Agadez, Amanegui Aghali, relève «qu'il y a, là aussi, matière à coopérer; par la formation de cadres territoriaux selon des profils spécifiques définis par les Nigériens.»

Des accords du nord au sud

Agadez n'est qu'un exemple parmi d'autres. Le Conseil général mène des actions de coopération de natures différentes selon les situations locales, avec d'autres provinces ou régions en Afrique, en Asie et en Europe. En voici la liste : Gouvernorat de Gabès, Tunisie ; Région de An Tinh, Vietnam ; Région d'Olsztyn, Pologne ; Province de Liège, Belgique.

Les fruits de la coopération

Signature du protocole d'accord à Agadez en 1987.

Soutiens financiers annuels à plusieurs villages et suivi de la réalisation des projets, notamment par des volontaires de l'Association française des volontaires du progrès et des animateurs nigériens :

- construction de puits et fourniture d'animaux d'exhaure (pour actionner les mécanismes de pompage de l'eau) ;
- développement des cultures maraichères et création de banques céréalières et de boutiques coopératives ;
- formation de secouristes dans les villages ;
- campagne d'alphabétisation et amélioration des infrastructures scolaires
- don de quatre ambulances par l'Association Eureka (Saint-Brieuc) ;
- soutien de l'école de la Mission Catholique de Tchirozérine par le C.C.F.D. des Côtes d'Armor.

Quatorze ans seulement après sa création à Quintin, Autostar est devenue la première marque de camping-cars haut de gamme et l'un des quatre leaders européens sur le marché. Autant dire que l'entreprise dirigée par Jean-Marc Thullier peut envisager l'avenir avec sérénité...

Autostar le plein de confort



De gauche à droite : Arnault Thullier, directeur commercial et marketing ; Jean-Marc Thullier, P-dg. Daniel Delmotte ; directeur technique.

La capacité d'innovation, ses prix compétitifs et la qualité de ses équipements sont pour beaucoup dans la réussite d'Autostar. Mais pour Jean-Marc Thullier, P-dg

fondateur, le nerf de la guerre c'est l'esprit d'équipe : « Ici, tous les hommes, cadres, employés, ouvriers sont amoureux du produit. »

Le parcours de ce dirigeant en dit long sur sa capacité à remettre à flot les entreprises en difficulté.

Formé à l'École supérieure de commerce de Reims, Jean-Marc Thullier a été successivement banquier, directeur de la célèbre marque de skis Rossignol, directeur

adjoint chez Flaminare puis chez Watermann, avant de se voir confier la délicate mission de redresser la situation financière de la société Star-Caravane, mais en vain, le dépôt de bilan est inévi-

En 1997, Autostar a reçu le Premier Prix des Côtes d'Armor "Bretagne avenir" pour ses performances et son savoir-faire

table. Affecté par cet échec, frustré de travailler pour les autres, il décide alors d'entreprendre pour lui-même.

« Lorsque les cadres de Star-Caravane m'ont proposé de reprendre l'entreprise avec eux, j'ai relevé le défi

et tout cassé pour repartir à zéro. Nous avons démarré tout petit avec vingt-trois personnes – des hommes que je connaissais bien et qui sont toujours mes collaborateurs, comme le directeur technique, Daniel Delmotte. Tout le personnel a reconverti ses droits au chômage dans le capital pour devenir actionnaire et nous avons vendu 33 % des parts au groupe Trigano (NDLR : leader de l'équipement de loisirs en France, rien à voir avec le Club Med). C'était un gage de crédibilité pour les banques et les fournisseurs. » D'entrée, Autostar opte pour le créneau haut de gamme : qualité des matériaux, habitabilité, finitions impeccables...

rien à dire, l'intérieur d'une de ces petites merveilles ressemble plus à celui d'un bateau de croisière qu'à une caravane.

Trigano vient de racheter les parts du personnel pour entrer à 80 % dans le capital d'Autostar, mais pour Jean-Marc Thullier rien n'a changé.

« Je continue de mener ma barque comme je l'entends tout en étant dans un groupe leader. L'optique

d'un chef d'entreprise n'est pas forcément d'être capitaliste à 100 %.

Aujourd'hui, Jean-Marc Thullier, cinquante-sept ans, est secondé par son fils Arnault. La confiance est totale et l'entente parfaite. Le P-dg d'Autostar peut désormais effectuer à loisir près de 50 000 km par an en camping-car – évidemment ! – pour se consacrer à ses clients, ses fournisseurs et ses concessionnaires...

Autostar en chiffres

- Création : juillet 1985.
- Société Anonyme : 160 millions de chiffre d'affaires (fin août 1998).
- Progression annuelle : + 10 %.
- Emplois : 158 personnes.
- Production : plus de 1 100 camping-cars par an, soit 80 % du marché haut de gamme. Une trentaine de modèles de 200 000 à 450 000 F (avec Aryal 10, la Rolls du camping-car).
- Réseau : 35 concessionnaires. Oscar de l'exportation des Côtes d'Armor en 1990.
- 3615 AUTOSTAR : vous pouvez recueillir toutes les informations sur la marque.

Autostar S.A. - Z.I. du Launay - Saint-Brandan. 22800 - QUINTIN
Tél. : 02 96 79 62 00.



Et que chacun se mette à danser !

Les salles des fêtes et les rues de nos villes et nos villages résonnent depuis longtemps déjà de la musique des batteries-fanfars, cercles celtiques et autres bagadous. Véritables porte-drapeaux de notre identité, ces associations attirent aujourd'hui de plus en plus de jeunes, séduits par des sons et des pas qui n'ont pas pris une ride. Grâce au bénévolat et à l'appui financier des collectivités locales, et notamment du Conseil général, des milliers de Costarmoricains vivent et partagent ainsi une même passion... celle de la musique de tradition populaire. Rencontre avec trois de ces formations.



Les "Korriganed Panvrid" de Pommerit-le-Vicomte

Les "Korriganed Panvrid" (un des deux cercles celtiques du département classés en première catégorie avec celui de Rostrenen) sont nés il y a dix ans, à l'occasion d'un voyage outre-Manche organisé dans le cadre d'un jumelage entre Pommerit-le-Vicomte et Millstreet en Irlande. «Là bas, nous avons été accueillis en musique, puis entraînés dans la danse, se souvient Gérard Guyomard, le président des Korriganed. Et si notre bagad a pu immédiatement jouer de concert, force a été de constater que nous n'avions pas de formation de danseurs !»

En moins de temps qu'il n'en faut pour organiser un fest-noz, un professeur a donc été recruté, les jeunes se sont inscrits en masse et les premiers



pas du cercle celtique enfantin se sont enchaînés dans la salle des fêtes. Et aujourd'hui, les enfants ont bien grandi. «À tel point qu'il y a cinq ans, nous avons été obligés d'ouvrir un cercle d'adultes afin de satisfaire les nombreuses demandes qui nous parvenaient», explique Gaëlle Le Bourdonnec, la chorégraphe du cercle de Pommerit.

Désormais, les Korriganed sont plus d'une cinquantaine, âgés de seize à soixante-sept ans, à répéter régulièrement les pas traditionnels, les danses libres ou imposées des concours. Car sans jamais oublier sa raison d'être, à savoir le plaisir de danser ensemble, le cercle celtique s'est hissé à pas cadencés vers le plus haut niveau. «Détenteurs du challenge de la Dérobée de Guingamp, nos danseurs ont progressé tous les ans, raconte Gérard Guyomard. Nous avons fait un an dans chaque catégorie avant de monter définitivement en première.»

Aujourd'hui, la renommée des Korriganed Panvrid est telle qu'ils suscitent un véritable engouement, ses adhérents

venant parfois de très loin pour assouvir leur soif de danser. Gérard Guyomard a d'ailleurs sa petite idée sur les raisons de ce succès. «Nous n'avons pas de politique élitiste. Chez les korriganed, tout le monde progresse en même temps et participe aux spectacles. La seule condition indispensable pour faire partie de la troupe... c'est le sourire !»

Parade au son de la batterie-fanfane du COB de Saint-Brieuc

Dans les locaux du COB à Saint-Brieuc, les jeunes qui veulent s'initier à la trompette, au clairon-basse, au tambour ou encore aux percussions peuvent s'inscrire dès l'âge de huit ans.

Mais pour rejoindre l'orchestre "des grands" (les trente-cinq musiciens qui forment la batterie-fanfane du COB, celle-là même qui s'est classée Prix d'excellence sur les cinq formations qui évoluent à ce plus haut niveau régional), il leur faudra apprendre patiemment leurs gammes.



«Dans notre école de musique, où tous les pupitres sont représentés, nous avons un potentiel équivalent à l'orchestre définitif», explique Éric Brouster, qui a succédé à Yvon Roussel à la tête de cette formation il y a trois ans.

Si les places au sein de l'orchestre sont chères, elles ne sont néanmoins jamais inaccessibles. «Avec du travail et après de longues heures de répétition, tout le monde peut obtenir son passeport pour les classes préparatoires 2.»

Les heureux élus pourront alors se produire, vêtus de la belle tenue du COB, dans les concerts de rue et les spectacles-animations. «Car si nous sommes souvent présents lors des commémorations officielles, nous participons également à de nombreuses manifestations festives, où le public peut découvrir des compositions qui vont de la musique traditionnelle au jazz, en



passant par le rock ou encore la variété.»

Toujours prête à relever de nouveaux défis, la batterie-fanfane du COB a joué l'an passé la première création du célèbre tubiste Marc Steckar pour batterie-fanfane et chœur d'enfants. «Nous avons partagé cette composition, – "Feezzy au village fanfare" – avec les enfants de deux collègues : la Croix-Lambert à Saint-Brieuc et Volozen à Quintin. Sur scène, ce fut un mélange des genres unique en France... Une expérience à renouveler.»

Quand le "Bagad Boulvriag" entre en scène...

Le nouveau bagad de Bourbriac, "Bagad Boulvriag" est né en juillet 1995 au cœur du pays plinn.

Cet été, au festival interceltique de Lorient, il s'est classé



quinzième sur trente-deux en cinquième catégorie pour sa seconde participation au concours de bagadoù. Une petite déception due certainement à un manque de maturité somme toute logique... la formation n'a pas vingt ans de moyenne d'âge !

Les anciens de Bourbriac se souviennent pourtant encore de l'exploit du premier bagad de la commune, qui s'était octroyé en 1961 la seconde place des bagadoù de première catégorie, "l'élite" de ces formations bretonnes à trois pupitres : cornemuse, bombarde et percussion.

Dominique Roué, le président de la nouvelle génération, avait alors une dizaine d'années. «Je me rappelle d'ailleurs très bien leur défilé et les airs qu'ils jouaient, vêtus d'un costume dessiné par René-Yves Creston.» Plus de vingt ans plus tard, Dominique Roué a voulu renouer avec les airs de son enfance. Les jeunes ont remplacé les anciens et une école de musique a rapidement vu le jour au sein du nouveau centre culturel breton de Bourbriac. Aujourd'hui, l'école propre au "Bagad Boulvriag" compte une trentaine d'élèves pour les trois pupitres confondus.

«Le personneur (l'homologue breton du chef d'orchestre) de Guingamp assure les cours de bombarde, celui de Pontivy ceux de batterie et Jean-Pierre Quenech'Du est là pour la cornemuse.»

Les subventions du département permettent aujourd'hui aux musiciens de se doter de nouvelles tenues et de cornemuses neuves, «l'instrument le plus difficile, selon Dominique, c'est celui que la bagad doit travailler en priorité.»

Pour souder ses jeunes troupes et entretenir une ambiance joyeuse, "Bagad Boulvriag" n'hésite pas à partir en tournée hors de France. «Nous avons joué en Espagne et aux Pays-Bas. Ces voyages et les festoù-noz que nous organisons chaque année forgent un véritable esprit de communauté. Nous sommes également allés encourager En-Avant-Guingamp au parc des Princes pour la finale de la Coupe de France. Quand nous avons joué les premières notes, nous avons vu les drapeaux bretons se lever. Quelle émotion... Inoubliable !»

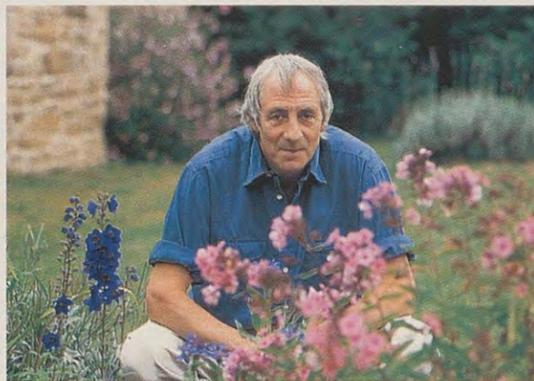
Les Côtes d'Armor présentes aux concours nationaux de batterie-fanfane 1999

La Bretagne, et les Côtes d'Armor en particulier, se sont donné les moyens de briller lors des futurs concours nationaux de batterie-fanfane qui se dérouleront à Dinan les 21, 22 et 23 mai 1999.

Ainsi, comme le souligne Éric Brouster qui, outre son orchestre briochin, dirige également la batterie-fanfane régionale depuis neuf ans, la Région a instauré un diplôme de compétences pour diriger une batterie-fanfane (un diplôme d'État spécifique à la Bretagne). En compagnie de quelques sommités de ce genre musical très représenté en Côtes d'Armor – dix formations sur seize ont obtenu leur participation aux épreuves régionales –, Éric a encadré des sessions de formation à ce nouveau diplôme à Guerlédan en août dernier. Les oreilles du jury dinannais n'ont qu'à bien se tenir l'an prochain... Car le département sera prêt à toutes les audaces instrumentales pour l'emporter.

Les écrits bretons d'un économiste anglo-saxon

«La Bretagne est le chaos dans l'air, la fertilité sauvage de la terre, une union étroite entre ce peuple, cette terre et la mer. Tout cela semble correspondre directement à mes racines. Ici, le pire met plus de temps à arriver. C'est un privilège de vivre au milieu de l'Atlantique, très loin de la cage urbaine dans laquelle le tumulte est synonyme de culture et où ce qui compte le plus est une place de parking réservée. Ici, la bonne nature vient en premier. Il y a quelque chose



d'admirable et, peut-être, de prophétique pour l'Europe dans le comportement sans prétention des Bretons, dont l'instinct naturel est d'être gentils, durs, rusés, résistants face au fracas généralisé et par-dessus tout de préserver leur culture - leur langue, leurs légendes, leur art, leur musique, leurs chants, leurs danses, leurs plaisanteries, leurs nourritures et leurs boissons. Je les aime ainsi que l'espace breton...» Roy Eales

Ancien maître de conférences à Harvard, **Roy Eales** est un célèbre économiste dont la signature est bien connue des lecteurs des pages économiques de la presse anglo-saxonne... Pourtant, c'est en Bretagne qu'il a élu domicile il y a maintenant plus de sept ans. Il nous explique pourquoi.

Au commencement, il y a quinze ans, la famille Eales venait passer l'été à Pluzunet dans sa maison de vacances. Quelques années plus tard, en 1991, Roy et sa femme Suzan franchissent le pas. Ils quittent Londres avec enfants, armes et bagages pour acheter et restaurer, toujours à Pluzunet, le superbe manoir de Kermenguy (XIV^e siècle) et s'y installent définitivement.

Jusque-là, rien d'extraordinaire... si ce n'est ce choix au regard de la personnalité et de la profession de Roy Eales. Car depuis son bureau aménagé au premier étage du manoir, entre un article pour *The Economist* et une chronique pour *The Independent* - deux fleurons de la presse britannique -, Roy alimente quotidiennement en dépêches l'agence de presse américaine "Global". «Dès que les moyens modernes de communication m'ont permis de travailler chez moi en connexion avec le monde extérieur, plus rien ne m'empêchait de fuir les artifices urbains de Londres et de quitter une Angleterre qui a perdu son âme, édulcorée par un modèle américain tentaculaire, pour venir vivre ici. Au cœur de cette Bretagne qui a su préserver l'essentiel, une vraie identité et pas seulement un folklore de façade.»

C'est dit, et il n'en démord pas, notre contrée est, selon Roy Eales, l'un des derniers havres de paix et d'humanité sur cette planète. «Nous avons vécu six ans aux États-Unis et le reste du temps à Londres. C'est partout le même monde "avancé", dominé par le business et une sous-culture standardisée...»

Lucidité, pessimisme, ou les deux à la fois ? Toujours est-il que notre journaliste s'est mis à écrire des textes à la gloire de sa nouvelle terre d'adoption : une pièce de théâtre,

des poèmes ou encore un livre-reportage sur les étrangers qui choisissent de s'installer en Bretagne.

Son premier recueil de poèmes, *Lignes sur le fil breton* est sorti en début d'année (lire encadré). Européen convaincu, Roy Eales a tenu à ce que les quatorze poèmes qui y figurent soient présentés en quatre langues - français, breton, anglais, allemand - et illustrés par son ami allemand Sascha Juritz.

Et lorsqu'on lui demande comment il arrive à concilier le regard froid du journaliste économique et la dénonciation des ravages de la mondialisation qui surgit de chacun de ses vers, Roy Eales répond avec aplomb : «*Mon travail est partagé entre journalisme et littérature, deux exercices complémentaires, tout comme notre planète est divisée en deux mondes juxtaposés : le monde des industries tueuses et cet autre monde, celui des hommes debout et de la culture vivante... dont la Bretagne fait partie.*» Et en matière de culture vivante, Roy et Suzan Eales savent de quoi ils parlent.

«Après les quelques semaines d'observation réciproque qui ont suivi notre installation, nous avons très vite été adoptés par les gens. Ici, tout le monde se connaît, on se retrouve dans les festou-noz, et Suzan (qui est artiste peintre - NDLR) a créé l'atelier d'arts plastiques de Pluzunet. Et puis je prends des cours de breton, c'est difficile, mais je m'accroche... j'y arriverai.» Aujourd'hui, dans ce coin enchanteur de la

campagne trégoroise, la famille Eales a parfaitement réussi son intégration en s'impliquant, par passion de la culture bretonne, dans de multiples initiatives locales. Si ce n'était le volant à droite de la vieille 505 de Suzan, on les prendrait pour d'authentiques Trégorois...

À lire

Lignes sur le fil breton, poèmes de Roy Eales. Illustrations de Sascha Juritz. Blackbird Éditions - 145 F. En vente à la librairie Gwalarn, 15, rue des Chapeliers à Lannion (tél. : 02 96 37 40 53), ou chez l'auteur (tél. : 02 96 35 92 61).

Modernisation du port du Légué Cap sur l'Europe

Le 17 juillet dernier, le Comité de pilotage pour la modernisation du port du Légué a approuvé un projet en deux phases dont la première - et la plus importante - entrera en service à la fin de l'année 2000.

Une digue de 450 mètres de long et un nouveau quai permettront d'accueillir des bateaux de plus gros tonnage. Voilà l'aboutissement d'une concertation qui, autour du Conseil général, principal financeur de l'opération, a recueilli l'approbation de tous les autres partenaires :

district du Pays de Saint-Brieuc, Conseil régional, Chambre de commerce et d'industrie.

La modernisation du Légué, qui augmentera sensiblement ses capacités d'accueil des navires, constitue une opération majeure d'aménagement du territoire costarmoricain.

À

l'heure où la concurrence entre les ports de commerce se fait de plus en plus rude, où les enjeux économiques internationaux amènent nombre d'entreprises à s'ouvrir sur l'Europe, le Conseil général et ses partenaires, en se lançant dans d'importants travaux de modernisation du port du Légué, entendent bien optimiser l'ouverture des Côtes d'Armor sur l'axe maritime le plus fréquenté du monde.

Un outil de développement économique

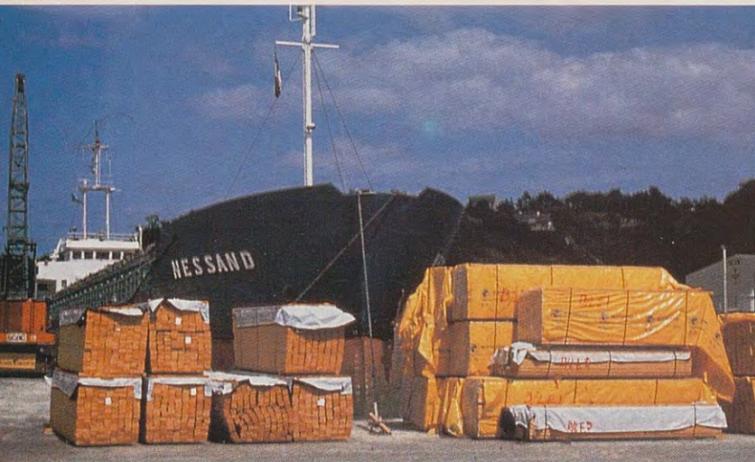
De 1995 à 1997, des études approfondies ont été menées sur le trafic du port actuel, l'évolution de la flotte de cabotage, l'impact économique de sa modernisation et les différentes hypothèses techniques et financières qui en découlent.

Ces études démontrent en premier lieu que, dans sa configuration actuelle et si rien n'était fait, le Légué serait voué à un inéluctable déclin. En effet, le tonnage des bateaux de cabotage a

tendance à augmenter, dépassant couramment les 2 000 tonnes, alors que, pour l'heure, le port ne peut accueillir des navires au-delà de 1 500 à 2 000 tonnes au maximum. Autre élément d'importance : aujourd'hui, le Légué représente environ 120 emplois directs et indirects et une activité générant quarante-cinq millions de francs de valeur ajoutée par an pour les entreprises et le commerce locaux.

De plus, il se trouve que plusieurs entreprises costarmoricaines manifestent un vif intérêt pour le projet de modernisation : certaines se disent même prêtes à investir dans des installations de stockage ou de manutention. La raison de cet intérêt tient au fait que le fret maritime peut s'avérer très rentable pour certaines marchandises, à la fois complémentaire et concurrentiel de la route et du rail.

Sur le plan de l'urbanisme, il semble évident que ces travaux de modernisation, et notamment le comblement de l'enclôture de Cesson (treize hectares) avec les remblais des opérations de



Alors que le trafic annuel est aujourd'hui de 300 000 à 400 000 tonnes, il devrait passer à 500 000 tonnes dans quelques années avec la mise en service de la phase 1.

dragage, vont engendrer des opérations d'aménagement pour intégrer le port et ses voies d'accès au paysage de ce secteur. Les communes de Plérin et de Saint-Brieuc ont d'ores et déjà cofinancé une étude en vue d'établir un "plan de référence" pour l'aménagement des abords du port.

Dans le respect de l'environnement

Enfin, concernant l'impact d'une telle réalisation sur l'environnement, des simulations très poussées ont démontré que la construction du môle (digue) de 450 mètres de long et le dragage sur un mètre de profondeur pour permettre l'accès au nouveau quai n'auront qu'une très faible incidence sur les courants et sur l'évolution de la sédimentation. Ainsi, toutes les précautions techniques et environnementales ont été prises pour que, d'ici deux ans, le Légué devienne concurrentiel face aux autres ports de cabotage européens.

Objectif : 500 000 tonnes par an

La modernisation du port du Légué a pour but de le rendre accessible à des bateaux de 3 000 tonnes, vingt jours par mois.

Phase 1 (livraison fin 2000)

- Construction d'un môle (digue) de 450 mètres de long au bout de l'enclosure de Cesson.
- Construction d'un quai le long de la même enclosure.
- Dragage des fonds sur une profondeur d'un mètre pour l'accès au quai et le plan d'échouage des bateaux.
- Aménagement d'une partie du terre-plein.

Phase 2 (si l'augmentation du trafic induite par la phase 1 le justifie)

- Construction d'un second quai.
- Élargissement de la zone draguée.
- Poursuite de l'aménagement du terre-plein.

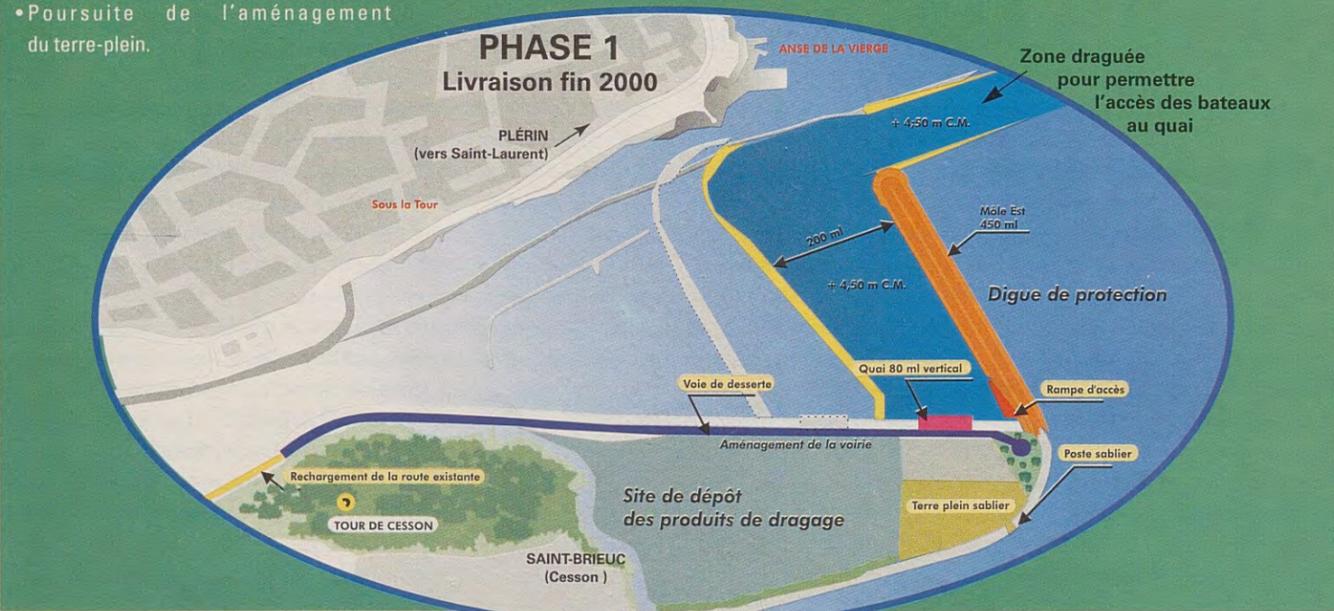
Coût de la phase 1 : 37 MF

Le plan de financement de la phase 1 s'établit actuellement de la façon suivante :

Conseil général	35 %
Union européenne	30 %
Région	20 %
District	10 %
État	3 MF

Le calendrier

- Septembre/octobre 1998 : concertation publique.
- Janvier/été 1999 : instruction du dossier.
- Automne 1999 : début des travaux.
- Fin 2000 : mise en service de la phase 1.



Le point de vue de...

Hervé Léon, président de la Chambre de commerce et d'industrie des Côtes d'Armor.

Vous faites partie du Comité de pilotage qui a abouti en juillet à un accord unanime de tous les partenaires sur ce projet. Qu'en pensez-vous ?

Hervé Léon : Le consensus de l'ensemble des partenaires pour porter ce projet est un gage de sa réussite. Nous nous sommes entourés de plusieurs conseils qualifiés et nous avons déployé les moyens techniques adéquats pour mener à bien les études préliminaires. C'est un projet globalement raisonnable. Il est très rare que la modernisation d'un port n'amène pas une augmentation du trafic. Enfin, il est important de rappeler que cette première phase n'entrave pas une éventuelle extension à long terme du complexe portuaire, si l'évolution du trafic le justifie. La C.C.I. croit en l'avenir du Légué, d'ailleurs j'ai annoncé que notre organisme consulaire contribuerait à hauteur d'un million de francs au financement des superstructures.

"Le consensus de tous les partenaires est un gage de réussite."



Claudy Lebreton, président du Conseil général.

L'ensemble des collectivités locales concernées a approuvé ce projet. À quoi attribuez-vous cette mobilisation ?

Claudy Lebreton : Je l'attribue d'abord à l'enjeu que ce projet représente non seulement pour le pays briochin, mais aussi pour l'ensemble du département, ensuite à sa qualité intrinsèque et à son coût très raisonnable. L'intérêt de ce dossier est qu'il propose plusieurs phases opérationnelles. Cela va nous permettre, après la mise en service de la première phase, de mesurer l'évolution du trafic portuaire avant d'envisager d'autres aménagements.

À un projet inadapté, nous avons préféré procéder par étape, ce qui, ne nous méprenons pas, n'est pas incompatible avec l'ambition que nous avons pour le Légué.

La Région, le district et plus particulièrement les communes de Plérin et Saint-Brieuc, en dépassant les clivages politiques, ont démontré par là même la viabilité de ce dossier remis sur les rails par le Conseil général. Ils ont pris conscience, tout comme l'Union européenne, partenaire financeur, de la nécessité pour les Côtes d'Armor de disposer

La C.C.I. 22 est chargée de la gestion des ports de commerce. Vous aurez donc pour mission de faire "vivre" le Légué modernisé...

Hervé Léon : La C.C.I. 22 a la charge de la gestion d'importants équipements départementaux – aéroport de Saint-Brieuc-Armor, criées, ports de pêche et de commerce, etc. – pour lesquels nous procédons actuellement au recrutement d'un directeur. Il aura notamment pour mission de mieux faire connaître les avantages du port du Légué modernisé auprès des entreprises. Un certain nombre d'entre elles sont d'ailleurs déjà très intéressées par le projet. Aujourd'hui, il n'existe pas de marchandises captives, c'est-à-dire vouées à transiter éternellement par le même mode de transport.

Pour certaines d'entre elles, le fret maritime est beaucoup plus économique, et de surcroît plus respectueux de l'environnement. La complémentarité et la concurrence doivent jouer à plein entre les voies maritimes et terrestres. Je reste persuadé que la modernisation du Légué va élargir le choix de nombre d'entreprises pour le mode d'acheminement de leurs produits.



d'un port compétitif et adapté aux nouvelles exigences du transport maritime.

Lorsque vous parlez d'enjeu, il s'agit d'un enjeu économique. Que peut apporter le Légué modernisé à l'économie locale ?

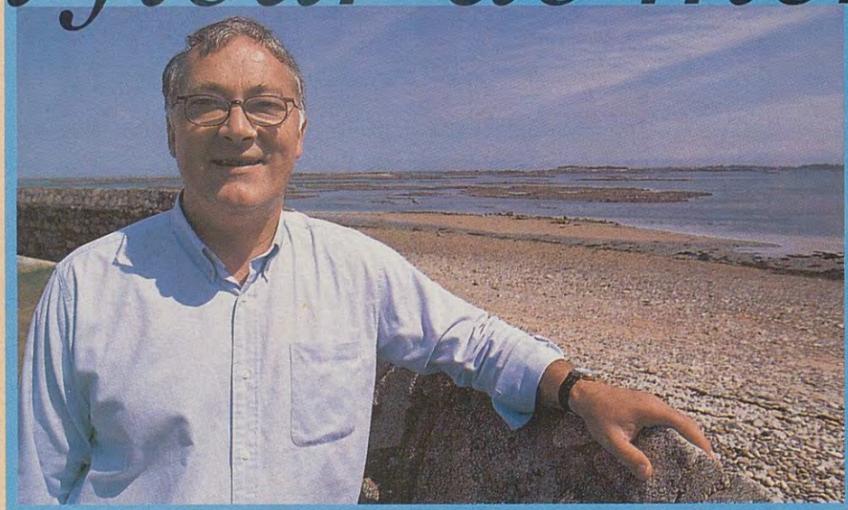
Claudy Lebreton : N'oublions pas qu'à l'heure actuelle on estime à environ 120 le nombre d'emplois générés par l'activité du Légué, et plusieurs entreprises costarmoricaines nous ont d'ores et déjà fait part du grand intérêt qu'elles portent à sa modernisation. Elles sont même prêtes à investir sur le site, car elles y voient des opportunités pour maintenir ou augmenter leur volume d'activités. Plus généralement, la modernisation et le développement de nos infrastructures de transport représentent le plus gros poste d'investissements du Conseil général. Ces infrastructures sont la pierre angulaire de notre développement économique. Si une récente enquête nous classe à la onzième place des départements français pour le nombre d'emplois créés dans le secteur

"Les infrastructures de communication sont la pierre angulaire de notre développement économique."

privé entre 1990 et 1996, nous le devons en grande partie à la qualité de ces infrastructures qui ont attiré des entreprises créatrices d'emplois. Le dossier du Légué découle de la même démarche, offrant à notre tissu économique un outil d'ouverture commerciale sur l'Europe.

À Pleubian, sur le site du Centre d'études et de valorisation des algues, les Laboratoires d'Armor fabriquent des produits cosmétiques à base d'algues. Alain Thibaux est le P-dg de cette PME à l'activité florissante.

La réussite à fleur de mer



Jusqu'en 1986, Alain Thibaux vivait en Australie où il s'occupait plus particulièrement de distribuer des cosmétiques de la marque "Algologie" : des produits aux "actifs marins" vendus uniquement aux instituts de beauté⁽¹⁾.

En 1986, il rentre en France, rachète la marque, et crée la société Godefroy Diffusion à Tredarzec. L'année suivante, il installe une filiale, les Laboratoires d'Armor – chargée de la fabrication et du conditionnement des produits –, à Pleubian, sur le site du CEVA (Centre d'études et de valorisation des algues). Un choix d'implantation qui ne doit rien au hasard

puisque le CEVA est une structure de recherche et de gestion des gisements d'algues créée par le Conseil général pour explorer les multiples débouchés de leur exploitation.

«Vingt entreprises dans le monde, dont six en France, fabriquent et commercialisent des produits aux algues et aux huiles essentielles.»

Godefroy Diffusion, via les Laboratoires d'Armor⁽²⁾, va ainsi travailler en étroite collaboration avec le CEVA pour élargir la gamme de cosmétiques "Algologie" destinée

aux instituts de beauté, élaborer de nouveaux produits, et créer la marque "Fleur de mer" dont les produits sont vendus en grande distribution et par correspondance.

«En Australie, la marque "Algologie" est très bien placée sur le marché, explique Alain Thibaux. Mais en France, la concurrence est infiniment plus rude. C'est pour cette raison que nous faisons plus de 90% de notre chiffre d'affaires à l'export. D'ailleurs, je passe six mois par an à l'étranger

pour trouver de nouveaux clients. Actuellement, je travaille en direction de la Suède, du Danemark et de l'Autriche. Mon principal argument de vente, c'est l'image de nos produits naturels, associée aux

bienfaits du milieu marin.» À Pleubian, les Laboratoires d'Armor viennent de s'installer, cet été, dans de nouveaux locaux de 1 000 m². Les petits pots de crème aux algues ont donc un bel avenir devant eux.

(1) La marque Algologie avait été créée en 1978 par deux pharmaciens, et la société était installée à côté d'Enghien. (2) Les Laboratoires d'Armor appartiennent à 65% à Godefroy Diffusion.

Une renommée internationale !

- 90 % du chiffre d'affaires réalisé à l'exportation.
- Des produits distribués dans quinze pays, dont le Canada, l'Allemagne, la Hollande, la Belgique, la Finlande, mais également l'Afrique du Sud, Taïwan, Singapour ou Hong-Kong.

La part départementale de vos impôts locaux

Le sens de la mesure

Le prélèvement effectué par le Conseil Général représente une part minoritaire du «Total à payer» inscrit au bas de votre feuille d'impôts locaux. Par ailleurs, des bases d'imposition, parmi les plus faibles de France, placent notre institution départementale parmi celles qui perçoivent le moins de produit fiscal direct.

Explications

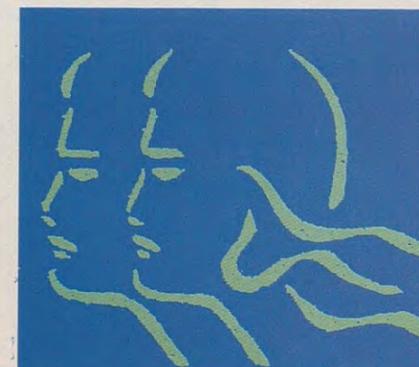
Les quatre impôts locaux directs sont la taxe sur le foncier bâti, la taxe sur le foncier non bâti, la taxe d'habitation et la taxe professionnelle (versée par les artisans et les entreprises).

À examiner de plus près votre feuille d'impôts locaux, vous constaterez que la somme totale que vous devrez verser est détaillée en plusieurs parts revenant aux différentes collectivités locales dont vous dépendez : Commune, Communauté de communes ou District (dans certains cas seulement), Conseil général, et Conseil régional.

La fiscalité directe prélevée par le Conseil général ne représente donc qu'une part minoritaire de la totalité de vos impôts locaux.

Pour parler des Côtes d'Armor, les recettes fiscales directes du Conseil général représentent un peu plus de 38 % de ses ressources budgétaires, un pourcentage peu élevé par rapport à la grande majorité des autres départements.

Ceci s'explique par le fait que les Côtes



Évolution du produit de la fiscalité directe départementale sur les quinze dernières années⁽¹⁾.

Côtes d'Armor + 4,5 % par an
Moyenne nationale + 5,56 % par an

(1) Source : Groupe d'Études et de Réflexions Interrégionales.

d'Armor sont en 91^{ème} position des départements français pour le potentiel fiscal par habitant. Des bases fiscales modestes qui font du prélèvement par habitant l'un des douze plus faibles de France.

Ce contexte implique donc une gestion très rigoureuse du budget départemental : maîtrise des dépenses de fonctionnement dont l'évolution est en baisse de deux points par an depuis trois ans ; baisse du recours à l'emprunt – on est passé de 254,7 millions de francs en 1995 à 165 millions en 1998. Cette recherche constante d'un bon équilibre budgétaire a permis au Conseil général d'améliorer ses capacités d'autofinancement.

Avec un budget 1998 de 1,879 milliard de francs (en progression de 2,4 % par rapport à 1997), le Conseil général se donne les moyens de ses ambitions en finançant des actions concrètes pour l'emploi, la jeunesse, l'action sociale et les solidarités, la préservation de notre environnement et l'animation culturelle et sportive. Nous aurons bien sûr l'occasion d'en reparler dans ces pages.

Les abattements les plus avantageux de Bretagne

Les collectivités locales gardent une marge de manœuvre quant aux abattements, la loi se contentant de fixer des taux maximum à ne pas dépasser. Partant de là, le Conseil général des Côtes d'Armor a voté les abattements les plus avantageux, notamment pour les familles.

Allègement de l'impôt sur les familles

Pour charge de famille, les abattements sont de 20 % pour chacune des deux premières per-

sonnes à charge et 25 % à partir de la troisième. De plus, le Conseil général a adopté la mise en place d'un abattement spécial à la base de 10 %, sous conditions de valeur locative de leur logement, pour les personnes dont le revenu imposable est inférieur au revenu de référence.

Action en faveur du logement social

Le Conseil général prolonge pendant trois ans l'exonération totale de taxe sur le foncier bâti dont bénéficient les organismes HLM et les SEM d'aménagement pour leurs logements à usage locatif.

Il exonère de la même façon les logements acquis en vue de leur location et ceux faisant

l'objet d'un bail à réhabilitation. Ces mesures correspondent à une volonté politique d'aide au logement social.

Aide à la création d'entreprises et à l'emploi

Exonération de 100 % de la taxe professionnelle pendant cinq ans pour les entreprises industrielles, de recherche scientifique et technique, de services, d'ingénierie et d'informatique qui se créent, s'agrandissent ou s'installent en Côtes d'Armor. Exonération progressive (de 100 % à 20 % sur cinq ans) pour les sociétés qui, soit opèrent une reconversion de leur activité, soit reprennent une entreprise en difficulté. Cette exonération est portée à 100 % sur cinq ans dans les zones de revitalisation rurale.

Goëlo : le Volley à bonne école

Après l'accession de son équipe fanion en Nationale 1 et les bons scores des féminines en Nationale 2, le Goëlo-Volley-Ball fait beaucoup parler de lui. Des résultats obtenus grâce à une politique d'initiation et de formation dont près de 1 500 jeunes ont bénéficié cette année. Le G.V.B. peut se vanter aujourd'hui d'être le premier club breton chez les jeunes, avec vingt-six équipes engagées dans différentes compétitions, constituant un précieux réservoir de futurs champions.



lycée Freyssinet de Saint-Brieuc, où Xavier Le Cornec s'est débarrassé du cruel choix entre le volley et les cours en entrant en section sport-études. «Auparavant, c'était un vrai tracassé pour lui,

explique sa mère. Alors il est allé à Freyssinet le cœur léger, et moi aussi, sachant qu'il allait pouvoir concilier sa passion sportive et les études.» Fred Francillette en conclut : «Si, en seulement neuf ans d'existence, nos équipes phare ont rejoint l'élite, c'est d'abord parce que nous avons édicté d'entrée une règle de base : toucher un maximum de jeunes avec un double objectif social et sportif. Le plaisir de jouer et l'émulation ont fait le reste.»

Sports collectifs à Ar Millin Beach

Côté "beach", le Goëlo a également innové en fondant Ar Milin Beach, un véritable centre d'initiation d'été, dédié aux sports collectifs, à Étales-sur-Mer. «Cette année, plus de trente enfants par semaine ont pratiqué les différentes activités», note le Président. Initiés aux joies du volley, les jeunes n'hésitent pas ensuite à rejoindre le club et les moniteurs qu'ils ont rencontrés à Ar Milin.

«Nous avons progressé en privilégiant la formation des jeunes plutôt que l'élitisme. Pratiquement tous nos meilleurs joueurs actuels sont issus du club», confie son président, Fred Francillette. Cette politique a été le principe fondateur du club en 1989, lorsqu'une bande de mordus décida de faire partager sa passion du volley aux jeunes de la région du Goëlo. Pour ce faire, ils sont allés à leur rencontre dans leur milieu scolaire et sur les plages où, dès 1981, les internationaux de Beach-Volley commençaient déjà à susciter des vocations. L'équipe de cadres et d'éducateurs, alliant compétence sportive et pédagogie, est parvenue rapidement à les sensibiliser et à les aider à s'épanouir dans la pratique d'un sport collectif exigeant. En quelques années, le volley est devenu l'un des sports les plus pratiqués dans un secteur allant de Paimpol à Binic, en passant par Châtelaudren.

Des conventions avec les associations de sports scolaires (vingt-cinq écoles et quatre collèges concernés), des animations en périodes de vacances et des compétitions diverses ont été les moteurs de cet engouement. L'an dernier, près de 1 500 jeunes ont bénéficié de cette politique de formation. Lorsque l'un d'entre eux montre de réelles dispositions pour le haut niveau, le G.V.B. a, là aussi, suscité la création de structures adaptées. Ainsi, au collège de Plouha, Olivier Vanopylus, capitaine de l'équipe première du G.V.B., anime la nouvelle section sportive de volley-ball. Morgane Le Gall, quatorze ans, la fréquente : «C'est important pour moi. Je peux à la fois m'entraîner avec l'équipe senior et poursuivre ma scolarité dans de bonnes conditions». Même chose au

INAUGURATION DU PARC DÉPARTEMENTAL La Roche-Jagu séduit la presse

Le 3 juillet, plus de soixante journalistes (de la presse régionale, nationale et même quelques correspondants de la presse étrangère) sont venus couvrir l'événement. L'événement, c'était l'inauguration, après sept ans de travaux, des trente hectares paysagers du domaine départemental de la Roche-Jagu (voir article *Côtes d'Armor n°5*). Dévasté par la tempête de 1987, le parc a nécessité un réaménagement en profondeur, une mission confiée à l'architecte paysagiste Bertrand Paulet, spécialiste des sites médiévaux. Financée par le Conseil général avec le concours de l'État, de la Région et de l'Europe, cette réalisation est désormais, par son originalité et sa beauté, l'objet de toutes les curiosités. Escaliers d'eau, bassins de rouissage, lavoir, étangs, viviers, fontaines, palmeraie, terrasses, vergers... l'ensemble est un savant et harmonieux mélange de vestiges médiévaux entièrement restaurés et de créations plus exotiques et contemporaines. À voir absolument.



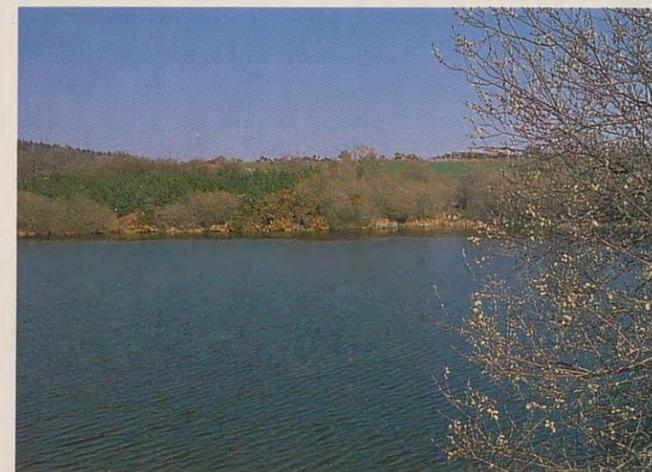
BOULE BRETONNE Participation record au premier challenge

Le Télégramme-Conseil général

Depuis avril dernier, les tournois de boule bretonne comptant pour le premier challenge Le Télégramme-Conseil général des Côtes d'Armor ont réuni à chaque fois plusieurs centaines de participants, battant des records d'inscriptions dans nombre de ces rencontres organisées aux quatre coins du département. C'est sur la Foire des Côtes d'Armor que Jean Derian, vice-président du Conseil général chargé de la Culture, des Sports et des Loisirs, a remis les trophées aux vainqueurs, en compagnie de Patrick Le Nen, directeur des rédactions du *Télégramme* en Côtes d'Armor. Les trois premiers au classement sont Eddy Rouault (Plaintel), Gilbert Constant (Paimpol) et Didier Robillard (Ploufragan). Fabien Le Gulluche est le vainqueur chez les moins de douze ans, Guillaume Gallou et Yann Le Felt chez les douze-seize ans, et Anne Tacon chez les féminines.

CENT EMPLOIS D'ICI À 2001 Siemens s'installe à Lannion

Le géant allemand de l'électronique a décidé d'implanter un centre mondial de recherche dédié aux logiciels de communication (2 500 m² de surface) sur le parc d'activités Pégase de Lannion. La direction de Siemens explique ce choix par la présence de nombreuses compétences qui font la réputation internationale de la Technopole Anticipa, avec notamment le Cnet-France-Télécom et un grand nombre d'entreprises performantes dans le secteur de l'électronique, des télécommunications et des fibres optiques. Siemens a l'intention de porter ses effectifs à une centaine de personnes d'ici à la fin 2001, en grande partie recrutées dans la région.



DISPARITION D'YVES LE FOLL

L'empreinte d'un homme pugnace

Maire de Saint-Brieuc durant dix-huit ans (1965-1983), député de 1968 à 1978 et conseiller général de 1971 à 1985, Yves Le Foll est décédé le 1^{er} septembre à l'âge de quatre-vingt-six ans. C'est une figure de la politique locale qui nous a quittés. De ses différents mandats, Yves Le Foll aimait à dire que c'est celui de maire qu'il affectionnait le plus. Ses dix-huit années passées

aux commandes de la cité briochine lui auront permis de laisser une empreinte forte en matière d'aménagements urbains et d'équipements publics. Un sentiment de tristesse s'est emparé des Briochins et de la classe politique bretonne en ce premier jour de septembre, à l'annonce du départ d'un homme dont chacun s'accordait à saluer la droiture, la pugnacité, l'intelligence et la discrétion.



© Ville de Saint-Brieuc

RÉORGANISATION DES SERVICES DU CONSEIL GÉNÉRAL

Au service des priorités départementales

Jean-Marc Quéméré a pris la succession de Philippe Mahé (parti dans le Finistère) au poste de Directeur général des Services Départementaux. À trente-huit ans, juriste de formation, Jean-Marc Quéméré connaît bien l'administration du Conseil général pour avoir été successivement directeur de cabinet de Charles Josselin, puis directeur général adjoint des services. Plus globalement, le président Claudy Lebreton a procédé à une restructuration de la direction des services, afin que l'administration départe-

mentale puisse mieux prendre en compte les priorités politiques que l'exécutif s'est engagé à mettre en œuvre. Ainsi, Jean-Marc Quéméré est assisté de trois directeurs généraux adjoints, chacun ayant la charge de secteurs précis : Marie-Hélène Battas assume désormais la direction des Solidarités et de l'Éducation, Guy Le Coz prend en charge la direction de l'Aménagement du Territoire et du Développement Local, et Yann Boscher se voit attribuer la direction de l'Administration Générale.

LES AÎNÉS FACE À LA CIRCULATION

Pour un respect mutuel

Dans le cadre du Plan Départemental d'Actions de Sécurité Routière, une enquête auprès des personnes âgées a fait ressortir leur appréhension au moment de traverser une rue ou une route. D'où l'initiative expérimentée ces jours-ci à Saint-Brieuc. Deux mille cinq cents écharpes marquées du slogan "NE M'ÉCHARPEZ PAS !" ont été distribuées aux aînés afin d'attirer l'attention des automobilistes sur le respect des passages piétons et des personnes qui ne peuvent pas forcément traverser au pas de course. Une action mise en œuvre par la Ligue Contre la Violence Routière, avec l'aide du Conseil général, de la Préfecture, de l'Association des Personnels de Santé et des Sapeurs Pompiers des Côtes d'Armor.



CLAUDY LEBRETON REÇOIT LES MAIRES

Vers des contrats d'objectifs avec les communes

C'est pour leur proposer de réfléchir avec eux au renforcement du partenariat entre les communes et le Conseil général que Claudy Lebreton avait convié l'ensemble des maires des Côtes d'Armor à l'Hôtel du Département en juillet dernier. Ils furent très nombreux à répondre à l'invitation du président du Conseil général qui leur a notamment fait part de sa volonté de préciser ce partenariat au travers de contrats d'objectifs liant l'institution départementale et les communes. Il a par ailleurs insisté sur la nécessité de mieux concilier le développement agricole des Côtes d'Armor et la préservation de notre environnement, rappelant au passage les très importantes mesures préventives prises dans ce domaine par le Conseil général. Enfin, face aux élus municipaux représentant "la cellule de base de notre démocratie", le président du Conseil général a réaffirmé sa volonté de réunir au sein d'un Observatoire Économique et Social Départemental les acteurs économiques, politiques, sociaux des Côtes d'Armor. Cette instance aura pour

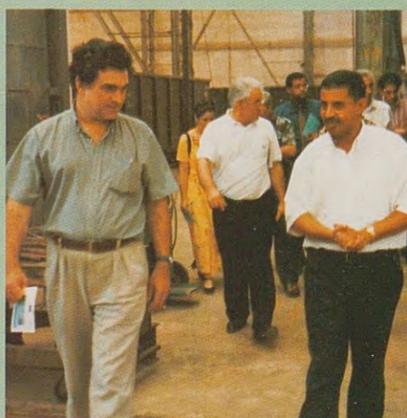
mission de renforcer les atouts du département dans la bataille pour le développement économique et l'emploi.



COOPÉRATION GABÈS - CÔTES D'ARMOR

Des patrons costarmoricains en Tunisie

Décidément, l'actualité de la coopération décentralisée est riche (*lire notre article sur Agadez en pages 12-13*). Fin juillet, une délégation de chefs d'entreprise des Côtes d'Armor s'est rendue à Gabès en Tunisie. Le Gouvernorat de Gabès est lié au Conseil général par des accords de coopération depuis douze ans. Dans ce cadre, de nombreuses actions ont été menées sur le plan social, sanitaire, éducatif et culturel. Il y a un an, illustrant la volonté du Conseil général de voir s'élargir le domaine de la coopération aux échanges économiques, une première mission de patrons costarmoricains s'était rendue en Tunisie. Résultat, l'un d'entre eux a trouvé l'opportunité d'exporter son savoir-faire en matière d'aviciculture. La mission de juillet participait, quant à elle, en marge de la 14^{ème} Foire Internationale de Gabès, aux "Journées du Partenariat". Une dizaine de chefs d'entreprise ont ainsi pu, accompagnés par Guy Le Helloco,



vice-président du Conseil général et président de la Commission des Relations Internationales, des Affaires Européennes et de la Coopération Décentralisée, visiter des usines locales de textile, de construction métallique et des industries chimiques. Dans le même ordre d'idée, la Chambre de Commerce et d'Industrie du Sud-Est (Gabès), lance un appel aux décideurs costarmoricains qui souhaitent venir exposer leurs produits au salon "Infocom'98", du 26 au 29 novembre au parc des expositions

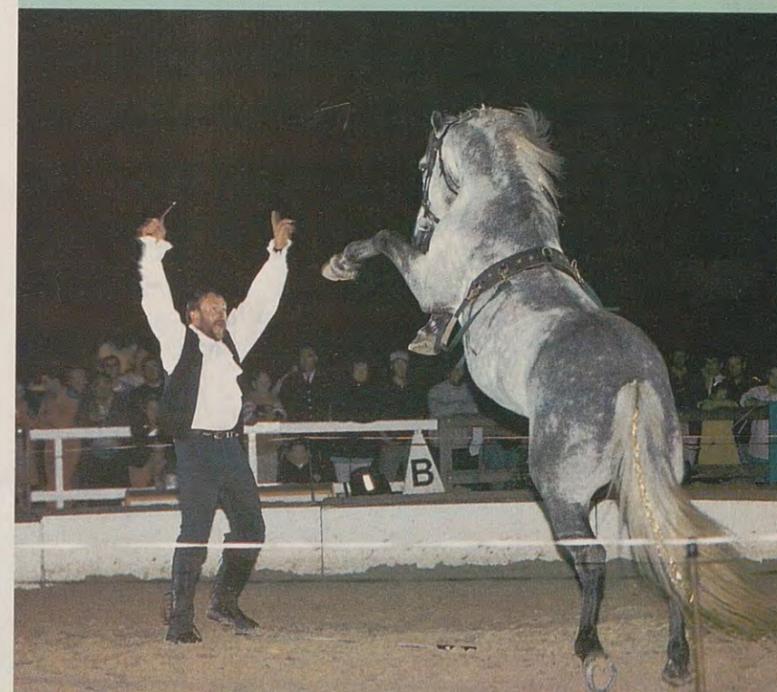
de Gabès. Cette manifestation, ouverte aux entreprises et au grand public, est destinée à faire connaître les derniers produits et services professionnels dans les secteurs de l'informatique, de la bureautique, des automatismes et des télécommunications. Renseignements auprès de la Mission Internationale du Conseil général. Tél. : 02 96 62 63 06.

1998, C'EST HIPPIQUE...

Ce succès auquel vous avez tant contribué

Comment chiffrer avec précision le nombre de personnes ayant assisté à une ou plusieurs des manifestations organisées par les clubs, associations et sociétés hippiques en partenariat avec le Conseil général, organisateur de l'opération, dans le cadre de "l'Année du Cheval en Côtes d'Armor" ? Les six concours de saut d'obstacles comptant pour le Grand Prix du Conseil général, le concours complet de Ploëuc, les trois soirées féériques de "Caval'Étoiles" au haras de Lamballe, les réunions de courses d'Yffiniac (PMU) et Corlay, la remarquable exposition "Un cheval, des chevaux" au château de la Roche-Jagu, les fêtes de Ploëzal et de Loudéac, les foires aux chevaux et aux poulains

de Bulat-Pestivien, Plaintel et Kerien, sans oublier la traversée de la baie de Saint-Brieuc qui avait ouvert cette série de manifestations en mai dernier, l'arrivée de la Costarmoricaine à cheval à la Roche-Jagu ou encore la journée "Insolites, mondes du cheval" qui a vu une soixantaine d'éleveurs, d'associations, de clubs hippiques et de professionnels divers ouvrir grand leurs portes au public... cet inventaire à la Prévert serait incomplet si nous ne précisions pas qu'à chacun de ces rendez-vous, plusieurs milliers de connaisseurs et de néophytes ont répondu présent, contribuant à la réussite de "1998 en Côtes d'Armor, c'est hippique", pour reprendre le slogan officiel.



De la petite boutique de Perros-Guirec jusqu'à l'imprimerie ultramoderne de Louannec qui produit aujourd'hui quinze millions de cartes postales par an... trois générations de Stoll ont fait de la maison d'édition d'art Jack l'une des dernières PME indépendantes dans ce secteur d'activité.

Jack a plus d'une carte dans son jeu

«**A**u départ, mon père n'était que photographe amateur», raconte Patrick Stoll, qui lui succéda à la tête de l'entreprise en 1986. Jus-

qu'au jour où, en 1945, il a franchi le pas en prenant en gérance son premier fonds de commerce de photographe sur l'île de Ré. Là, lui est venue l'idée de

vendre des pochettes de photographies touristiques de l'île... Et très rapidement, le succès a été au rendez-vous. » Mais c'est lorsque Jean Stoll prend une boutique à Perros-Guirec, en 1948, que va réellement démarrer la production de cartes postales. Tout d'abord comme activité d'appoint au travail de photographe, puis, à partir de 1962, comme activité principale. En 1964, la famille Stoll monte une unité de production à Louannec, adopte toutes les innovations technologiques et se dote d'une équipe de commerciaux qui fait

grimper le nombre de points de vente. «Si l'entreprise a réussi à garder son indépendance (beaucoup de PME de ce secteur ont été absorbées par des groupes nationaux - NDLR),

«Notre ambition est de travailler en tout numérique, de la prise de vue à l'impression.»

elle le doit d'une part à sa capacité à aller chercher de nouvelles techniques ; et d'autre part, au travail efficace de ses commerciaux qui ont su fidéliser un important réseau de distribution sur le grand Ouest», poursuit Patrick.

Ainsi, l'entreprise produit aujourd'hui quinze millions de cartes par an, diffusées dans 1 500 points de vente, répartis sur les cinq départements bretons. «Sur les trois dernières années, nous avons investi plus de huit millions de francs dans du matériel de photogravure, d'impression et de finition.»

Depuis le départ en retraite de Jean, le "père fondateur", deux générations de Stoll ont repris le flambeau : son fils Patrick gère la société tout en restant jalousement attaché à son métier de photographe (il se charge de toutes les prises de vues aériennes). Le directeur de production, quant à lui, n'est autre que le neveu de Jean.

«Il est indispensable d'anticiper les phénomènes de mode pour être capable de créer sans cesse de nouvelles collections correspondant à la fois aux attentes des clients et aux exigences esthétiques de l'entreprise, continue Patrick. Nous travaillons donc avec des photographes reconnus, comme Henri Marcou, et nous avons été les premiers, en 1981, à lancer des reproductions d'œuvres de peintres bretons (de Georges Laporte plus précisément).»

Avec quelques "scoops", comme la diffusion en 1988, dès le lendemain de son inauguration, de cartes repré-

sentant le pont de l'île de Ré, un esprit créatif particulièrement développé, une politique de diversification réussie (édition de posters, travaux de sous-traitance pour d'autres éditeurs, etc.) et un chiffre d'affaires en augmentation constante, Jack est aujourd'hui plus que jamais une entreprise en excellente santé.

Jack fête ses cinquante ans !

- 1948. Édition des premières cartes postales dans le magasin de Perros-Guirec.
- 1951. Naissance officielle des éditions d'art Jack.
- 1962-1963. Premières cartes en couleur. Quatre millions d'exemplaires par an.
- 1964. Implantation de l'entreprise à Louannec.
- 1985. Six millions de cartes postales par an.
- 1990. Multiplication par deux de la surface des bâtiments.
- 1998. Quinze millions de cartes par an, 6 000 références au catalogue et 1 500 points de vente.



TES à livre ouvert

Créée en 1992, la maison d'édition briochine TES est très vite devenue, de la Bretagne à la Loire-Atlantique, la référence en matière de manuels scolaires de langue bretonne.

Rattachée au Centre départemental de documentation pédagogique (CDDP), TES est installée à Saint-Brieuc dans des locaux mis à disposition par le Conseil général.

Cette maison d'édition fournit gratuitement du matériel pédagogique aux 23 000 élèves de l'enseignement public, privé ou catholique, de la maternelle à la terminale, qui étudient le breton. Des classes dont les effectifs observent d'ailleurs une croissance exponentielle d'année en année.

«La naissance de TES a été la réponse apportée par les pouvoirs publics à la demande des enseignants qui ne disposaient pas de manuels adaptés, que ce soit à Diwan, dans les établissements bilingues ou dans les classes de langues vivantes du secondaire public et privé. Nos ressources proviennent de l'État, de la Région et du Conseil général. Nous sommes donc particulièrement attachés à notre mission de service public, d'où la gratuité des ouvrages fournis aux établissements qui en font la demande», précise le directeur, Hubert Coatleven, qui dirige également le CDDP. «TES a largement contribué à faire passer l'enseignement du breton du stade des cours photocopiés à celui des manuels scolaires», ajoute Ronan Le Coadic, directeur éditorial.

Le catalogue de la maison d'édition compte aujourd'hui vingt-trois titres et s'enrichit chaque année de cinq nouveaux ouvrages.

«Afin de permettre un bon apprentissage de la prononciation, nous développons également des supports audiovisuels (cassettes vidéo, CD-Rom...). Et nous sortirons à la fin de l'année le premier dictionnaire vocal français/breton sur CD-Rom, réalisé en collaboration avec les ingénieurs de l'IRISA (Institut de recherche en informatique des systèmes aléatoires) à Lannion.»

Chez TES, on parle et on travaille... en breton bien entendu ! Les cinq permanents sont tous des passionnés de langue et de culture bretonnes. D'ailleurs, une des originalités de la maison réside dans son attachement au respect d'un breton de grande qualité, celui des racines. D'où les réunions régulières d'un "comité des sages" - composé d'hommes et de femmes de langue maternelle bretonne -, qui veille au respect du vocabulaire et des règles grammaticales dans chacune des publications.

Dernier détail : les nombreuses collections éditées par TES, qui vont du simple livre à l'ouvrage avec CD, cassettes audio et vidéo ou encore cartes de géographie, etc., sont également disponibles pour les particuliers. Ceux-ci peuvent les acheter par correspondance ou dans divers points de vente (distribués par "Coop-Breizh").



Krouet e 1992, an ti-embann T.E.S. deus St Brieg zo deut da vezañ buan awalc'h ar referañs a-fed levrioù skol brezhonek.

Liammet ouzh ar C.D.D.P., emañ T.E.S. e St Brieg e barzh savadurioù prestet dezhañ gant an c'huzul-meur. Roet e vez danvez-kelenn evit mann gant T.E.S. d'ar 23000 skoliad eus deskadurezh-stad, kristen pe brivez a studi brezhoneg adalek ar skol-vamm betek ar c'hlas diwezhañ, un niver a skolidi o kreskiñ a-hed ar bloavezhioù.

«Bet eo krouidigezh T.E.S. ar respont da c'houlenn ar gelennerien o doa ezhomm levrioù kelenn kenkoulz evit Diwan, ar skolioù divyezhek, hag ar c'hentelioù brezhoneg el liscoù stad ha privez. Dont a ra an arc'hant eus ar stad; eus ar vro, eus ar C'Huzul-Meur ha abalamour da se e chomomp stag ouzh hon pal a servij stad hag a vez digoust al levrioù kaset d'ar skolioù a c'houlenn» lavar ar rener Hubert Coatleven, a ren ivez ar C.D.D.P.

«Sikouret en deus kalz T.E.S. da lakant deskadurezh ar brezhoneg da vont deus kentelioù luc'heilet da levrioù skol.» Lavar Ronan ar C'Hoadig, rener embann. 23 zitl zo barzh katalog an ti embann ha 5 levr nevez a zeu maez bep bloaz. Graet vez ivez danvez sellet-ha-klevet, kasedigoù-gwelet, C-Dioù-rom evit deskiñ mat an distagadur. Hag e fin ar bloaz e vo embannet ar c'hentañ geriadur dre gomz galleg-brezhoneg war CD rom graet gant sikour ijinourien an I.R.I.S.A. e Lannuon. E ti T.E.S., vez labourer ha komzet e brezhoneg : ar pemp labourer zo sot gant yezh ha sevenadur ar vro. Aze vez klasket labourat gant ur brezhoneg mat, hini ar "gwrioù", hag evit se vez savet emvodoù gant brezhonegerien a vihanik o tiwall ouzh reizhdred ar geriaoueg hag ar yezhadur e pep levr embannet gante. Un dra c'hoazh : gall'a ra forzh piv prenañ embannadurioù T.E.S. dre lizher pe e stalioù a bep seurt (skignet gant Coop Breizh).

TES - 30, rue Brizeux.
22015 Saint-Brieuc Cedex.
Tél. : 02 96 68 14 50

La Campagne du Rire

Une programmation de l'Office Départemental de Développement Culturel, en partenariat avec les structures culturelles du département. Renseignements ODDC. Tél. : 02 96 60 86 10.

18 octobre Trélivan
"Concert d'eau pour jardin d'hiver", compagnie Mélodie Théâtre (trois représentations).

20 octobre Trégueux
"Les cousins", trio de clowns délirants.

20 octobre Guingamp
Fellag.

23 octobre Lamballe
Fellag.

24 octobre Plénée-Jugon
Emma la clown, où nous aurons la joie de la retrouver dans son atelier de futur ange.

25 octobre St-Samson-sur-Rance
Habbe et Mike dans "The best".

10 novembre Tréguier
Les désaxés. Des saxophonistes nous entraînent dans une dérive aussi drôle que virtuose.

13 novembre Ploufragan
"Lune de miel" par le Théâtre de Nuit. Les aventures tragi-comiques de deux jeunes mariés.

Le Festival de Théâtre pour Rire de Matignon

6-7-8 novembre
Soirées cabaret avec Damien Bouvet et autres invités surprise.

21 octobre → 8 novembre
Les Anoraks en résidence avec le spectacle "Marcher sous les étoiles en évitant les crottes". Sept jeunes clowns issus de l'École Nationale des Arts du Cirque. Ils proposeront également des ateliers de cirque. Programme/tarifs : 02 96 41 15 90.

LA CAMPAGNE DU RIRE ACCUEILLE FELLAG Ce rire qui fait reculer la peur

Mais qui est ce petit homme moustachu dénommé Fellag dont la presse parisienne a fait en quelques mois une vedette montante de la scène humoristique, au point de le surnommer le "Coluche algérien" ? Âgé de quarante-huit ans, ce Kabyle a fait pendant des années salle comble à Alger, réussissant le tour de force de faire exploser de rire des théâtres archi-combles dans un pays habitué quotidiennement à des explosions beaucoup moins burlesques. «Le rire fait reculer la peur», dit-il, et on le croit au sortir de son spectacle. Réfugié en France depuis deux ans, (après un attentat à la bombe dans le théâtre où il se produisait à Alger), il adapte ses spectacles pour la scène française, en crée de nouveaux... le succès est instantané. Un chapeau informe enfoncé jusqu'aux oreilles, chemise à pois et bretelles rouges, Fellag s'avance sur la scène d'un pas décidé et démonte un à un, pince-sans-rire, tous les tabous, tous les non-dits qui tuent à petit feu son pays... comme quoi on doit savoir rire de tout. Il arrive aujourd'hui en Côtes d'Armor, dans le cadre de la campagne du rire (18 octobre au 15 novembre - programme ci-contre).



Photo: Pdz ©

LE 20 NOVEMBRE À LOUDÉAC Anne, complètement Roumanoff

On commence à la connaître la Roumanoff : radios et télévisions nous ont déjà donné de larges aperçus du tempérament légèrement "allumé" de cette femme, tantôt sainte-nitouche, tantôt provocatrice et parfois les deux à la fois. Elle nous sert des personnages criants de vérité, à hurler de rire. De toute façon, elle ne sait faire que ça, nous faire rire... il paraît même que c'est son métier. Le 20 novembre à 21h au Palais des Congrès de Loudéac. Renseignements : 02 96 28 11 26.

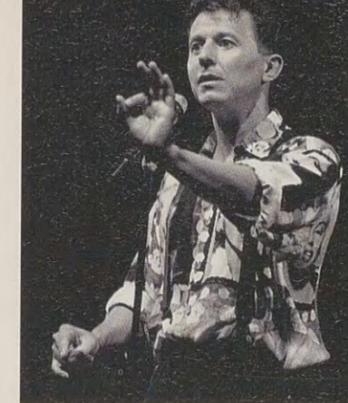


Photo: Grapille / Jean Thollence

FESTIVAL DE THÉÂTRE POUR RIRE DU 4 AU 8 NOVEMBRE Matignon cultive le sens de l'humour

Françoise Rouxel et sa joyeuse bande de bénévoles sont parvenus à faire de Matignon un des grands rendez-vous de l'année. Pour répondre au succès croissant du festival, la commune de Matignon a même dû construire, en 1992, une salle de 800 places. Si l'organisation repose sur le bénévolat (les artistes sont même logés chez l'habitant), les comédiens sont tous professionnels, avec en commun un humour communicatif et une créativité délirante. On retrouvera l'Optimum-Théâtre qui avait séduit le public l'an dernier. On découvrirra les Anoraks dans "Marcher sous les étoiles en évitant les crottes", Perrotin Lartiche, sur la scène de l'O.D.D.C. (sous la halle centrale) pour trois soirées cabaret... Au total, une bonne quinzaine de troupes et d'artistes vous attendent de pied ferme pour cinq jours de "Théâtre pour Rire".

Renseignements, programmes et réservation au 02 96 41 12 53.



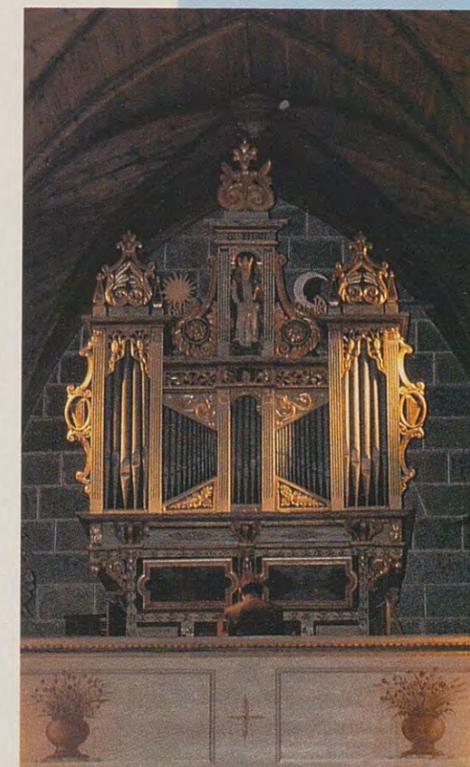
"PAROLES D'HIVER" AU PAYS DE DINAN Le rendez-vous des "écoutateurs"

Oyez braves gens... venez savourer des tranches de vie insoupçonnées, de celles qu'on n'a pas pour habitude de vous conter par chez vous. N'ayez crainte, d'autres sont là pour le faire à votre place. Ils vous narrent des aventures, des heurs et des malheurs qui seront aussi les vôtres. Bienvenue au cabaret des conteurs en tous genres. Installez-vous, écoutateurs et voyeurs que vous êtes, et ouvrez bien vos oreilles. Les neuvièmes Paroles d'hiver vous ouvrent leurs bras envoûtants. Venus de France, de Suisse, du Québec, du Maroc, du Mali ou de Belgique, ils vous entraîneront, telle Shéhérazade, dans mille et un contes à vous rendre insomniaque. Yannick Jaulin et son "Rien que du beau monde", les histoires de griots des Maliens de la compagnie Gimba, les Québécois Bérubé et Laberge, conteurs-musiciens diaboliques et remuants, le Marocain Hamadi et son "oiseau vérité"... et tant d'autres. "Paroles d'hiver", c'est comme d'habitude à Dinan et dans les communes du district, puis nos conteurs iront se produire à partir du 15 décembre dans quatorze communes du département (programme ci-contre).

LES 24 ET 25 OCTOBRE Week-end baroque à Lanvellec

À l'heure où vous recevez ce magazine, le douzième festival de Lanvellec bat déjà son plein depuis le 9 octobre, mais il est encore temps d'y aller, puisqu'il dure jusqu'au 25 de ce mois. C'est le rendez-vous des amoureux de musique ancienne, et le festival essaime au-delà de la superbe église du village trégorois de Lanvellec, puisque Plestin-les-Grèves, Lannion, Ploubezre, Plouaret accueillent aussi des concerts. Jean-Sébastien Bach est cette année à l'honneur. L'autre vedette du festival reste l'orgue de l'église de Lanvellec, un instrument exceptionnel daté de 1653, l'un des plus beaux d'Europe. Il vous reste encore quelques dates pour aller l'admirer tout en écoutant un concert : le soir du 24, le Trio Hantaï interprétera des sonates pour flûte, viole et clavecin, et le lendemain après-midi, la formation Accentus (vingt chanteurs, violoncelle et orgue) prendra la suite. Mais Lanvellec, ce sont aussi deux jours de fêtes baroques. Toujours les 24 et 25 octobre : les habitants en costumes d'époque, des artisans (sabotier, cidrier, bouilleur de crû, etc.), un marché gourmand, le tout accompagné par les formations qui se produisent le soir à l'église.

Renseignements : 02 96 35 14 14.



9^{ème} Festival de contes "Paroles d'hiver"

Du 7 au 13 décembre - Dinan et District de Dinan. Renseignements : 02 96 87 14 14.

Lundi 7
Yannick Jaulin, "Rien que du beau monde".

Mardi 8
Guylène Peyronnet, "Quand on fait le même chemin".

Mercredi 9
Cie Guimba, "À vous la nuit" / Laberge et Bérubé, "Les vendeurs de rêves" / Toute la journée, stage Kowarsky.

Jeudi 10
Alain Lamontagne (jeune public). / Cie Guimba, animations. / Guylène Peyronnet, "Quand on fait le même chemin" / Laberge et Bérubé, "Les vendeurs de rêves" / Suzana Asquinezzer, "Facettes de femmes..." / Michèle Bouhet, "Nuits blanches" / Toute la journée, stage Kowarsky.

Vendredi 11
Alain Lamontagne (jeune public). / Cie Guimba, animations. / Guylène Peyronnet, "Quand on fait le même chemin" / Laberge et Bérubé, "Les vendeurs de rêves" / Philippe Forcioli / Bernard Chèze / Toute la journée, stage Kowarsky.

Samedi 12
"Marathon de la parole" et "Odyssée d'un jour" / Érik Gerk. Pierre Dumur. Pierre Delye et Éric Pintus. Cie Guimba. Hamadi.

Dimanche 13
Cabaret de 11 h à 13 h 30. Didier Kowarsky, "L'avenue de la gloire".

...Et dans quatorze autres communes des Côtes d'Armor,

du 15 au 20 décembre. Renseignements ODDC. 02 96 60 86 26.

Mardi 15
Saint-Jacut du Méné. Cie Guimba. Guingamp. Guylène Peyronnet.

Jeudi 17
Saint-Lubin. Cie Guimba. Plédéliac. Jeanne Ferron. Cavan. Suzana Asquinezzer.

Vendredi 18
Bourbriac. Michèle Bouhet (qui se sera produite le même jour à la Maison d'Arrêt de Saint-Brieuc). Plessala. Suzana Asquinezzer. Étables-sur-Mer. Laberge et Bérubé. La Chèze. Jeanne Ferron.

Samedi 19
Rostrenen. Suzana Asquinezzer. Trévérec. Michèle Bouhet. Quintin. Laberge et Bérubé. Plouévez-Moëdec. Jeanne Ferron.

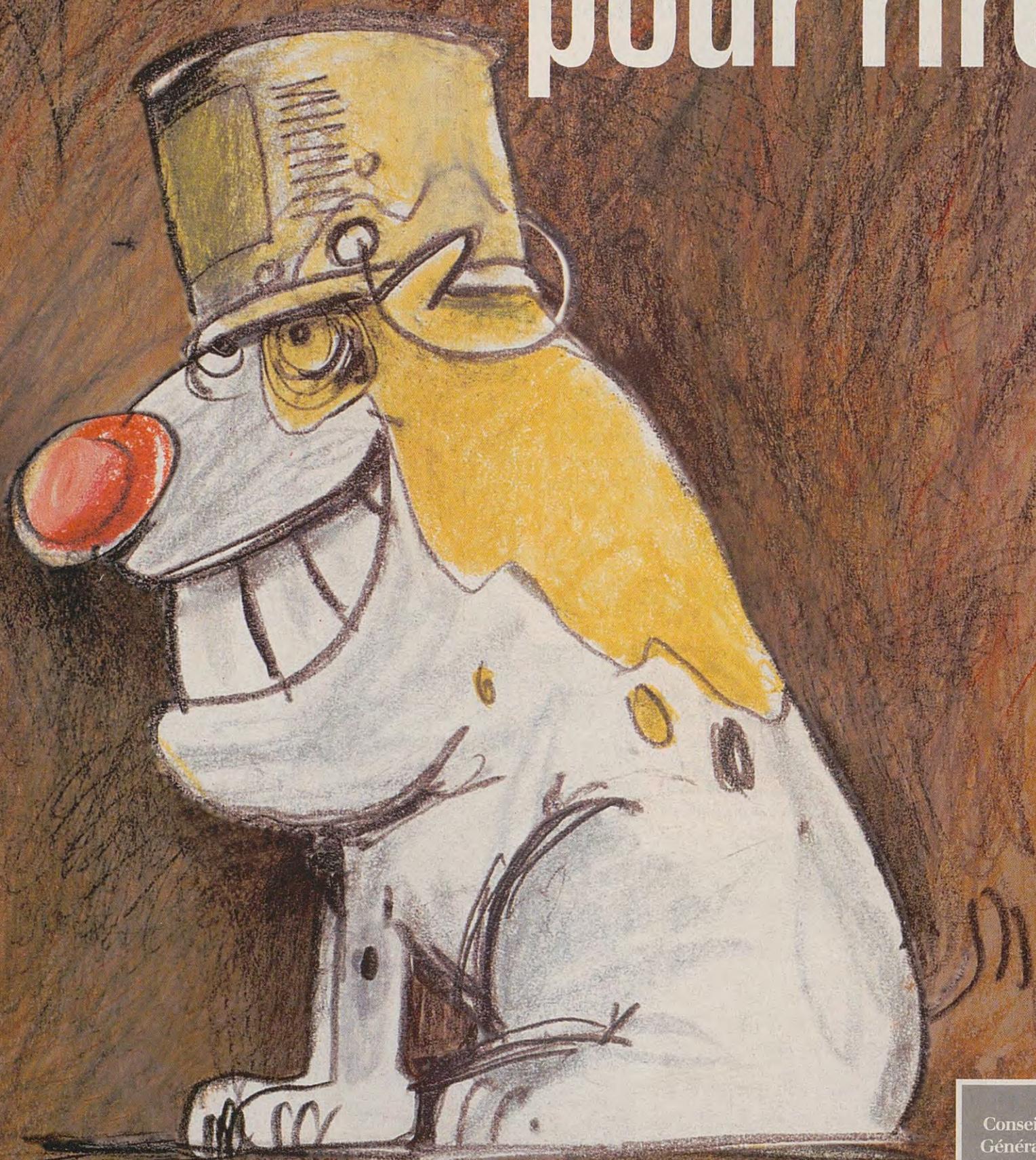
Dimanche 20
Ploëzal. Grand final au Château de La Roche-Jagu.

Pays de Matignon

4 au 8 novembre 1998

festival de théâtre

pour rire



Côtes d'Armor,

Conseil
Général



Renseignements 02 96 41 17 20

le théâtre de toutes les cultures