

Côtes d'Armor

LE MAGAZINE DES COSTARMORICAINS

BP
3401C
(15)

Dossier

l'Esprit de CORPS

Sports

Bordez les voiles

Patrimoine
Le goût du pain

NUMÉRO 15 - ÉTÉ 2001

www.cg22.fr

Édité par le Conseil Général
des Côtes d'Armor

Conseil
Général



Sommaire

Numéro 15
Été 2001

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.

**Côtes
d'Armor**

Côtes d'Armor n° 15 - ÉTÉ 2001.
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 85.
<http://www.cg22.fr>

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION:
Claudy Lebreton.

COMITÉ ÉDITORIAL:
Claudy Lebreton, Charles Josselin,
Pierre-Yvon Tremel, Guy Le Helloco,
Michel Lesage, Christian Provost,
Sébastien Couépel, Ange Herviou,
Yves-Jean Le Coq, Yves Le Mouër,
Yves Le Roux, Émilie Raoult,
Jean-Marc Quémener, Benoît Cadoret.

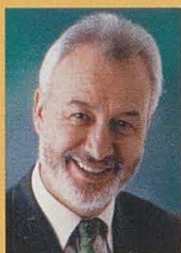
RÉDACTEUR EN CHEF: Gil Pellan.
JOURNALISTES: Bernard Bossard,
Danièle Vaudrey.
PHOTOGRAPHE: Thierry Jeandot.

A COLLABORÉ À CE NUMÉRO:
Martine Houron.

EXÉCUTION ET RÉALISATION: **Gan**
Tél.: 02 96 61 70 71.

IMPRESSION: Les Presses de Bretagne
Rue des Charmilles, BP 196
35515 Cesson-Sévigné Cedex
DISTRIBUTION: La Poste.
N° ISSN: 1283-5048.
Tirage: 260 000 exemplaires.

Édito Tourisme développer nos atouts



L'été est là. Nos cités et nos campagnes résonnent déjà de mille initiatives – fêtes, festivals, expositions, rendez-vous sportifs – qui sont autant d'invitations à la détente et à la découverte pour les Costarmoricains et pour les centaines de milliers de vacanciers, français et étrangers, dont la fidélité a fait du tourisme le deuxième secteur économique de notre département.

Le Conseil général, mais aussi les communes, sont les partenaires naturels de nombreux événements qui doivent souvent leur réussite au dévouement de bénévoles passionnés, toujours soucieux de faire "bouger" leur territoire en Côtes d'Armor. On ne soulignera jamais assez le rôle moteur du monde associatif dans l'animation de nos pays touristiques. C'est en partie à eux que les Côtes d'Armor doivent leur attractivité, cette image de vitalité culturelle et associative qui est devenue un critère de choix pour des vacanciers de plus en plus friands de loisirs actifs et d'authenticité.

Mais le tourisme est aussi une affaire de professionnels, notamment en termes d'hébergement. Dans ce domaine, l'évolution des attentes des touristes doit les amener à diversifier leur offre, à proposer une palette toujours plus étendue de "produits touristiques". Ils ont commencé à le faire, et le Conseil général se propose de les accompagner au travers d'actions volontaristes. Je citerai pour exemples le dispositif ODATEL d'aide aux repreneurs d'établissements hôteliers, les aides en direction des campings, des gîtes, le renforcement de nos opérations de promotion touristique...

L'avenir de l'économie touristique de notre département dépendra de la capacité de tous ses acteurs à innover, créer, s'adapter. C'est là un défi majeur pour les Côtes d'Armor.

Claudy Lebreton
Président du Conseil général des Côtes d'Armor

4
SPORTS
Le Tour Voile 2001
à Perros-Guirec

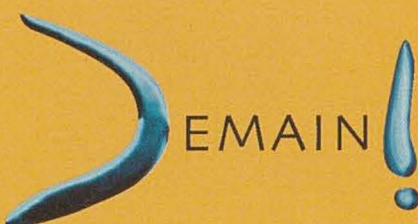


ARCHIVES DÉPARTEMENTALES
DES CÔTES D'ARMOR

B.P.
340/c
(15)

INITIATIVES

6 Vu sur la chaîne



VOS ÉLUS

**7-9 La nouvelle
Assemblée
Départementale**



POINT DE MIRE

10-19 SDIS, l'esprit de corps

Voyage au cœur du nouveau Service Départemental d'Incendie et de Secours. Pros ou volontaires, 1800 femmes et hommes se sont largement impliqués dans la naissance d'un véritable corps départemental des sapeurs-pompiers



DÉCIDEUR

21 Biostim

22 Pêcheries d'Armorique



PATRIMOINE

**23-25 Le Pain :
au four et au moulin**

Le goût du jour c'est celui du pain
à l'ancienne



20
PRATIQUE
Ça roule pour
les vacanciers



RENCONTRE

26 Bruno Ségalotti

Du Noir en Costar...moricain

27 Eve Herman

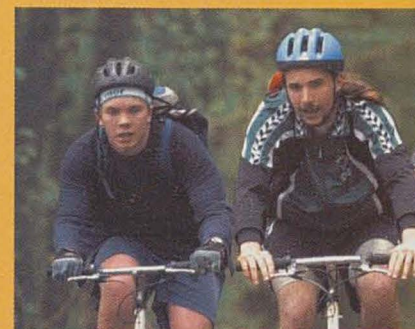
Loc Envel : le café du village
réinventé



REPORTAGE

**28 La Kerphalite
de Glomel**

Un minerai unique
au monde



LOISIRS

**30 Randos
en poche**



31
CULTUROSCOPE
Talents de Jeunes

Bordez les voiles

Pour la troisième année consécutive, 22 jeunes costarmoricains licenciés dans les clubs du département représenteront les Côtes d'Armor sur le Tour Voile 2001, du 28 juin au 31 juillet. Sélectionnés sur leurs motivations et leurs qualités de navigation parmi une quarantaine de candidats, ils navigueront sur le monotype Mumm 30, récemment acquis par le Conseil général pour "découvrir et former de nouveaux talents à tous les postes de la course en équipage, assurer la promotion de "Côtes d'Armor" dans une grande épreuve".

Le Mumm 30 "Côtes d'Armor"

Déjà skippé sur le Tour les deux années passées par Vincent Biarnès, le Mumm 30 "Côtes d'Armor" n'a pas à rougir de ses performances : 10^{ème} en 1999, 11^{ème} en 2000 et comme le suggère aux équipiers Jean Derian Vice-

président chargé des Sports "au minimum 10^{ème} en 2001 sinon mieux". Ses résultats sur la saison de Championnat engagée : 15^{ème} au Primo Cup de Monaco, 11^{ème} au Spi Ouest France à La Trinité, 1^{er} de sa catégorie

au Saint Quay-Granville, 4^{ème} au Trégor Cup de Trébeurden et 4^{ème} à la Semaine Internationale de La Rochelle. La qualité essentielle du bateau, selon son entraîneur Laurent Brégeon, responsable du Centre d'Entraînement de



la Voile Habitable, sont sa rigidité, sa vélocité, sa légèreté et sa technicité. Un sérieux concurrent qui pourrait bien chahuter la hiérarchie des ténors...

8500 Licenciés

Avec la plus forte progression du nombre de licenciés (8500) et ses 71 centres d'activité nautiques, les Côtes d'Armor affichent leur identité maritime et la volonté du Conseil général d'ouvrir la voile au plus grand nombre. La participation du Département au Championnat de France de Course au Large s'inscrit dans sa politique d'aide à la voile légère et à la filière habitable : 4 MF en faveur du nautisme au budget 2001. L'investissement est de 500 000 F pour le bateau et autant pour le fonctionnement.

Manœuvrer vite

La compétition, qui s'intègre dans le championnat de France de Course au Large, est une expérience pour des jeunes surtout rompus aux régates de dériveurs. Des équipes de 7 à 8 jeunes (poids maxi : 525 kg) vont se relayer à bord durant quatre semaines, encadrés par les plus expérimentés. Le Tour Voile est une course par étapes qui requiert de grandes qualités d'endurance, de tactique, de rapidité et d'esprit d'équipe.

Pour Frédéric Jourdain, rompu à la voile comme entraîneur en First Class 8, le Tour Voile sera une première. "C'est une autre approche de la Régate. Ici, le parcours est côtier et assez long. Ce n'est pas la même pratique. Sur le Tour, il faut un équipage cohérent, capable de manœuvrer vite et fort, avec une approche tactique excellente. Pour moi, c'est une expérience importante".

CALENDRIER NAUTIQUE

Du 8 au 10 juillet :

Perros-Guirec : 4^{ème} étape du Tour Voile 2001

Arrivée des bateaux en provenance de Cherbourg le dimanche vers 14 heures, parcours en baie de Perros le lundi puis départ pour Brest le mardi.

Du 15 au 18 août :

Saint-Quay-Portrieux : Solitaire du Figaro

Étape intermédiaire où les bateaux arrivent de Gijon (Espagne) pour repartir vers Dingle (Irlande).

Du 11 au 15 septembre :

Baie de Saint-Brieuc : Match Racing International Féminin

Seconde édition de la régate de type "Coupe de l'Amérique" qui comporte 20 épreuves à travers le monde.

22 SUR LE "CÔTES D'ARMOR"

16 des 22 équipiers ont déjà fait le Tour l'an dernier dont 5 filles sur les six au départ cette année. Six jeunes navigateurs vont découvrir l'épreuve pour la première fois. Moyenne d'âge : 23 ans



Laurent BRÉGEON Entraîneur
1^{er} Kenwood Cup 1992,
1^{er} Admiral's Cup 1991,
1^{er} Withbread 1990,
3^{ème} Tour Voile 1992.



Vincent BIARNES Skipper
Vice Champion France Optimist,
5^{ème} Championnat France 420 (1990),
2^{ème} National FCS (2000),
5^{ème} Spi Ouest France 2000,
12^{ème} et 11^{ème} Tour Voile 1999 et 2000.

Mickaël AVELINE - 6^{ème} Spi Ouest France 2000,
4^{ème} Course de l'Edhec.

Xavier BLEJAN - Tour Voile 2000.

Eric BREZELLECC - 9^{ème} National FC 8 (2000).

Ingrid CERRATO - Tour Voile 2000.

Yann CHERDEL - 8^{ème} Championnat Europe FC 8 (2000),
9^{ème} France, Espoir FC8, 3^{ème} National FC8.

Yann ELIES - Champion de France des équipages 1999,
3^{ème} Spi Ouest France 1999, 4^{ème} National (1999).

David FLEURY - 2 participations au Tour Voile.

Brieuc HUON - 2^{ème} National FC8 (2000).

Gwenaële JOULIE - 16^{ème} Mondial Match Racing Féminin 2000.

Frédéric JOURDAIN - 6^{ème} Coupe Bretagne 2000,
22^{ème} National FC8.

Corentin KIEFFER - 15^{ème} Championnat France Espoir 420 (2000).

Philippe LEGROS - 3^{ème} National FC8 (2000).

Ronan LE VEN - 1^{er} Spi Ouest France 2000 en JOD 35,
9^{ème} France Espoir FC8.

Jean Charles LECUYER - 7^{ème} Spi Ouest France 2000.

Claire LEROY - 30^{ème} Championnat France
FC8 (2000).

Céline LOUVET - Tour Voile 2000.

Benoît RADIER - 9^{ème} Championnat Europe
FC8 (2000).

Mathieu ROUXEL - 19^{ème} National 470 (2001),
5^{ème} Championnat France Espoir 420 (2000).

Thomas ROUXEL - 19^{ème} National 470 (2001),
5^{ème} Championnat France Espoir 420 (2000).

Chloé SIFFERMANN - 16^{ème} Championnat
Monde Match Racing Féminin 2000,
3^{ème} Coupe Bretagne.

Etienne SVILARICH - 3^{ème} National FC8
(2000), 9^{ème} Europe FC8.



Des gens, des idées

Retour sur des sujets novateurs qui ont fait l'objet de reportages sur "Demain !", la chaîne nationale de l'initiative, de l'emploi et du développement local, partenaire du Conseil général des Côtes d'Armor

Autrement...

Jacques Meslay, éleveur charcutier

Il y a une dizaine d'années, à La Poterie, près de Lamballe, Jacques Meslay élevait encore des porcs sur caillebotis, avec les retombées environnementales que l'on sait. Ce sont ces retombées, ajoutées à une réflexion sur la rentabilité de sa petite exploitation, qui ont décidé Jacques à se lancer dans l'élevage "sur paille" de porcs fermiers. "Mais cela signifiait qu'il fallait que j'augmente mon prix de vente, d'où le choix d'assurer moi-même la transformation et de faire de la vente directe" précise Jacques. Aujourd'hui, l'élevage de Jacques fonctionne bien et la boucherie-charcuterie aménagée dans la ferme ne désemplit pas. La Ferme de la Mare est même citée en exemple dans le "Plan de Développement Durable Porc", initié par le réseau Cohérence.

Ferme de la Mare
22400 La Poterie
Tél. 02 96 34 72 30

Entreprendre...

Hôtel cherche repreneurs

Landébia, charmant village de 435 âmes, au nord du massif forestier de La Hunaudaye, offre à un jeune couple entreprenant l'occasion de saisir une affaire saine et rentable. L'hôtel-restaurant-bar "Au rendez-vous des amis", douze chambres, une clientèle ouvrière mais aussi touristique en saison, est à reprendre pour cause de retraite. Grâce au dispositif ODATEL, mis en place par le Conseil général en partenariat avec la CCI22 et la Fédération Départementale des Industries Hôtelières, le candidat repreneur pourra bénéficier d'une avance remboursable à 0% d'intérêt à hauteur de 20% du prix d'acquisition. Le dispositif ODATEL, animé par la CCI des Côtes d'Armor, propose par ailleurs d'autres hôtels-restaurants ou restaurants à reprendre sur le département. **Christian Carro, CCI22** - Tél. 02 96 78 62 07.
E-mail. christian.carro@cotesdarmor.cci.fr

Formation...

Un nouveau diplôme pour les animateurs

À la MJC du Point du Jour, le BEATEP option Musiques Actuelles est une formation unique en France. Elle s'adresse à toute personne justifiant d'au moins deux ans d'expérience professionnelle dans l'animation, ou titulaire au minimum d'un BEP carrières sanitaires et sociales. Cette formation d'un an alterne théorie et pratique (210h de stage), avec pour finalité de donner aux stagiaires les outils nécessaires au développement d'ateliers musicaux ou à l'organisation de manifestations musicales. Après deux ans d'existence, le BEATEP Musiques Actuelles semble porter ses fruits, si l'on en juge par l'intérêt qu'il suscite sur le marché du travail.

MJC du Point du Jour - cité Waron - 22000 Saint-Brieuc
Tél. 02 96 01 51 40

Regarder



DANS L'UN DES POINTS D'ACCÈS PUBLICS :

- Conseil général (2^{ème} étage, salle des pas perdus - Direction de l'Information, de la Communication et de la Promotion, 1 place du Général De Gaulle)
- Cité des Métiers (Ploufragan)
- Fédération Départementale du Bâtiment et des Travaux Publics (Plérin)
- CCI22 (St-Brieuc)
- Chambre d'Agriculture (Plérin)

- Chambre de Métiers de Dinan
- Côtes d'Armor Développement (Plérin) et dans toutes les Missions Locales du département.

Si vous êtes abonné Canalsatellite, "Demain !" est sur le canal 22. Accès à la banque de données (offres d'emplois, formations, reprises d'entreprises, etc.) par le **3615 code demain**, ou internet: www.demain.fr

Le nouveau Conseil Général

L'Assemblée Départementale étant renouvelable par moitié tous les six ans, les électeurs de 26 cantons sur les 52 que compte notre département étaient appelés aux urnes, les 11 et 18 mars derniers, pour élire leurs Conseillers généraux. La nouvelle Assemblée s'est réunie en séance plénière le vendredi 23 mars pour élire son Président, ses Vice-présidents et les Vice-présidents de commissions.

La Commission Permanente

Autour du Président, la Commission Permanente regroupe les vice-présidents de l'Assemblée, les vice-présidents des Commissions et cinq représentants de l'opposition départementale, soit au total 21 membres. Elle a la charge d'appliquer les politiques générales définies par l'Assemblée et d'assurer la continuité du Conseil général entre chaque séance plénière (quatre séances par an au minimum).

Sa composition

Président

Claudy LEBRETON

Président du Conseil général, Conseiller général de Jugon-les-Lacs.

1^{er} Vice-président

Pierre- Yvon TRÉMEL

Sénateur des Côtes d'Armor, Président de la Commission des Finances, du Personnel et de l'Aménagement du Territoire; Conseiller général de La Roche-Derrien.

2^e Vice-président

Charles JOSSELIN

Ministre délégué à la Coopération et à la Francophonie, Conseiller général de Ploubalay.

• Félix LEYZOUR

Président de la Commission des Travaux, des Infrastructures, des Transports et de la Mer Député des Côtes d'Armor Conseiller général de Callac.

• Michel LESAGE

Président de la Commission de l'Éducation, de la Jeunesse, de la Culture et des Sports, Conseiller général de Langueux.

• Jean-Jacques BIZIEN

Président de la Commission des Solidarités, Conseiller général de Moncontour.

• Jean GAUBERT

Président de la Commission du Développement Economique, de l'Emploi, du Tourisme et de la Recherche; Député des Côtes d'Armor, Conseiller général de Plancoët.

• Jean LE FLOCH

Président de la Commission de l'Agriculture, de l'Aménagement Rural et de l'Environnement, Conseiller général de Lanvollon.

• Guy LE HELLOCO

Vice-président de la Commission des Travaux, des Infrastructures, des Transports et de la Mer, chargé des Transports; Conseiller général de Plouguenast.

• Jean DERIAN

Vice-président de la Commission de l'Éducation, de la Jeunesse, de la Culture et des Sports, chargé des Sports - Conseiller général de Ploufragan.

• Christian PROVOST

Vice-président de la Commission de l'Éducation, de la Jeunesse, de la Culture et des Sports, chargé de la Culture; Conseiller général de Saint-Brieuc Sud.

• Pierrick PERRIN

Vice-président de la Commission des Finances, du Personnel et de l'Aménagement du Territoire, chargé du Personnel; Conseiller général de Perros-Guirec.

• Marie- Reine TILLON

Vice-présidente de la Commission des Finances, du Personnel et de l'Aménagement du Territoire, chargée du Développement local et du Numérique; Conseillère générale de Matignon.

• Patrick BOULLET

Vice-président de la Commission des Solidarités, chargé des Relations Internationales, des Affaires Européennes et de la Coopération Décentralisée; Conseiller général de Pléneuf-Val-André.

• Monique LE CLÉZIO

Vice-présidente de la Commission du Développement Economique, de l'Emploi, du Tourisme et de la Recherche, chargée du Tourisme; Conseillère générale de Mûr-de-Bretagne.

• Yannick BOTREL

Vice-président de la Commission de l'Agriculture, de l'Aménagement Rural et de l'Environnement, chargé de l'Aménagement Rural et de l'Environnement; Conseiller général de Bourbriac.

Représentants de l'opposition départementale

• Michel BATAILLE

Conseiller général de Tréguier

• Yves-Jean LE COQU

Conseiller général de Chatelaudren

• Marc LE FUR

Conseiller général de Quintin

• Jean-Pierre LE GOUX

Conseiller général de Plouagat

• Yves LE MOUER

Conseiller général de Pontrieux

Les Commissions

Pour l'étude et la préparation des décisions qui leur incombent dans de nombreux domaines touchant directement à la vie quotidienne des Costarmoricains, les élus du Conseil général travaillent au sein de six commissions, par grands domaines d'intervention.

La Commission des Finances, du Personnel et de l'Aménagement du Territoire

Président

Pierre-Yvon TRÉMEL,
Sénateur des Côtes d'Armor,
1^{er} Vice-président du Conseil
général, Conseiller général
de La Roche-Derrien.

Vice-présidente,
chargée du Développement
Local et du Numérique

Marie-Reine TILLON
Conseillère générale
de Matignon.

Vice-président,
chargé du Personnel
Pierrick PERRIN
Conseiller général
de Perros-Guirec.

La Commission des Travaux, des Infrastructures, des Transports et de la Mer

Président

Félix LEYZOUR
Vice-président du Conseil général,
Député des Côtes d'Armor,
Conseiller général de Callac.

Vice-président,
chargé des Transports

Guy LE HELLOCO
Vice-président du Conseil général,
Conseiller général de Plouguenast.

La Commission de l'Agriculture, de l'Aménagement Rural et de l'Environnement

Président

Jean LE FLOCH
Vice-président du Conseil général,
Conseiller général de Lanvollon.

Vice-président,
chargé de l'Aménagement rural
et de l'Environnement

Yannick BOTREL
Conseiller général de Bourbriac.

La Commission de l'Éducation, de la Jeunesse et de la Culture

Président

Michel LESAGE
Vice-président du Conseil
général, Conseiller général
de Langueux.

Vice-président,
chargé des Sports

Jean DERIAN
Vice-président du Conseil
général, Conseiller général
de Ploufragan.

Vice-président,
chargé de la Culture
Christian PROVOST
Vice-président du Conseil
général, Conseiller général
de Saint-Brieuc Sud.

La Commission du Développement Économique, de l'Emploi, du Tourisme et de la Recherche

Président

Jean GAUBERT
Vice-président du Conseil général,
Député des Côtes d'Armor,
Conseiller général de Plancoët.

Vice-présidente,
chargée du Tourisme

Monique LE CLÉZIO
Conseillère générale
de Mûr-de-Bretagne.

La Commission des Solidarités

Président

Jean-Jacques BIZIEN
Vice-président du Conseil
général, Conseiller général
de Moncontour.

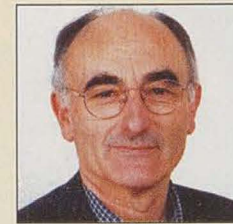
Vice-président,
chargé des Relations Internationales,
des Affaires Européennes et de la
Coopération Décentralisée

Patrick BOULLET
Conseiller général
de Pléneuf-Val-André.

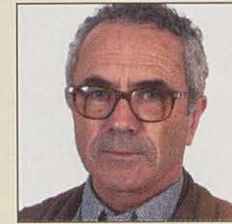
Les 52 Conseillers Généraux



Michel BATAILLE
OPP - Tréguier



Gérard BERTRAND
OPP - Caulnes



Prosper BESNARD
DVG / app. PS - Plélan-le-Petit



Michel BREMONT
PS - Saint-Brieuc Ouest



Jean BUCHON
PS - Loudéac



Alain CADEC
OPP - Saint-Brieuc Nord



Monique HAMEON
PCF - Collinée



Ange HERVIOU
PCF - Rostrenen



Josette HORVAIS
PS - Guingamp



Yves-Jean LE COQU
OPP - Chatelaudren



Joël LE CROISIER
PS - Maël-Carhaix



Jean LE FLOCH
PS - Lanvollon



Yves LE ROUX
PS - Lézardrieux



Michel LESAGE
PS - Langueux



Félix LEYZOUR
PCF - Callac



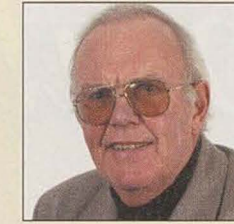
Christian PROVOST
PS - Saint-Brieuc Sud



Paule QUEMERE
PS - Plérin



Gérard QUILIN
DVG - Plouaret



Jean-Jacques BIZIEN
PS - Moncontour



Jean-Yves BOTHEREL
PS - La Chèze



Yannick BOTREL
PS - Bourbriac



Patrick BOULLET
PS - Pléneuf-Val-André



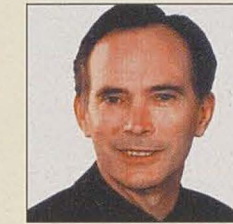
Sébastien COUEPEL
OPP - Lamballe



Jean DERIAN
PCF - Ploufragan



Jean DERRIEN
PS - Plouha



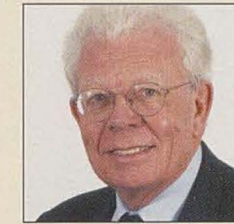
Yvon GARREC
OPP - Bégard



Jean GAUBERT
PS - Plancoët



Paul GUEGUEN
OPP - Gouarec



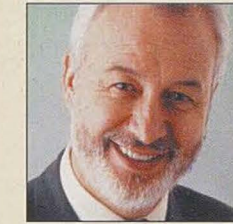
Charles JOSSELIN
PS - Ploubalay



Louis JOUANNY
PS - Uzel



Michel LAMARCHE
OPP - Broons



Claudé LEBRETON
PS - Jugon-les-Lacs



Denis LECLERC
PS - Merdrignac



Monique LE CLEZIO
PS - Mûr-de-Bretagne



Marc LE FUR
OPP - Quintin



Jean-Pierre LE GOUX
OPP - Plouagat



Gérard LE GUILLOUX
DVG - Pléneuc-sur-Lié



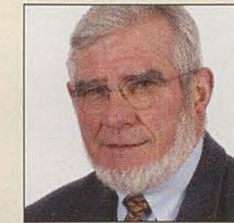
Guy LE HELLOCO
PS - Plouguenast



Yves LE MOUER
OPP - Pontrieux



Christian LE RIGUIER
OPP - Corlay



André LUCAS
PS - Plestin-les-Grèves



Denis MER
PS - Lannion



Didier MOREL
PS - Dinan Ouest



Léa NICOLAS
PCF - St-Nicolas-du-Pélem



Robert NOGUES
PS - Evran



Pierrick PERRIN
PS - Perros-Guirec



Emile RAOULT
DVG - Belle-Isle-en-Terre



Loïc RAOULT
PS - Etables-sur-Mer



Marie-Reine TILLON
PS - Matignon



Pierre-Yvon TREMEL
PS - La Roche-Derrien



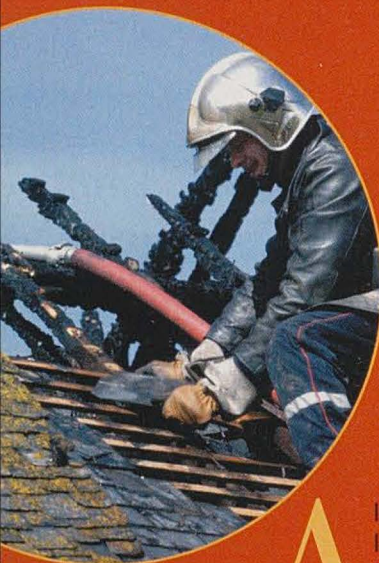
Michel VASPART
OPP - Dinan Est



Jean-Claude VITEL
OPP - Paimpol



SDIS, *l'esprit de corps*



Un après-midi ensoleillé de la mi-avril, quelque part en Penthièvre. *"C'est le propriétaire de la maison qui a appelé les pompiers. Il rentrait chez lui quand il a vu le deuxième étage en feu. Heureusement, il n'y avait personne dans la longère",* raconte le lieutenant Beauchêne, commandant de l'unité de Lamballe, dépêché sur les lieux pour coordonner l'intervention d'une dizaine de sapeurs-pompiers volontaires.

A lors que la fumée s'échappant de ce qui reste de la toiture se fait de moins en moins épaisse, la lance continue à asperger copieusement la maison. Effondré, l'homme des lieux observe, hagard, les allers et venues des pompiers, occupés à vider les lieux de tout ce qui peut être encore sauvé : meubles, électroménager, effets personnels... Les effets sont soigneusement déposés sur une grande bâche plastique, à bonne distance du lieu du sinistre, puis recouverts d'une autre bâche. La fille de la famille arrive à son tour, en larmes. Le lieutenant dirige avec le père à l'écart. Longue discussion, l'officier s'efforce de rassurer, de relativiser... *"C'est un traumatisme terrible, un pan de votre vie mis à sac, violé. Aucun d'entre nous, tout pompier qu'il est, ne peut s'habituer à ce genre de situation. Au-delà de la maîtrise du sinistre, nous sommes là aussi pour aider les gens à encaisser le choc, leur apporter une assistance psychologique, les aider à rester debout",* nous expliquera le lieutenant. La famille sera relogée le soir même par la mairie. Épisode ordinaire de la vie d'un pompier. Ce jour-là, hormis le lieutenant Beauchêne et le sapeur venu de Saint-Brieuc avec un camion citerne, tous les autres intervenants sont des volontaires : artisans, salariés du secteur privé, fonctionnaires... Sur les 1800 pompiers que compte notre département, 160 seulement sont professionnels, un peu moins d'un sur dix, une proportion que l'on retrouve au national.



C'est bien la grande particularité de ce service public dont l'un des fondements reste le volontariat. Un volontariat que le Département a entrepris de promouvoir depuis plusieurs années déjà, parallèlement à la mise en place par le Conseil général du nouveau Service Départemental d'Incendie et de Secours. Ce SDIS "nouvelle formule", né de la loi de 1996, est officiellement en place depuis le 1er janvier 2000. Si ce reportage a pour vocation de présenter aux Costarmoricains leur nouveau SDIS, avec ses infrastructures et son impressionnante logistique, il se veut surtout un recueil de témoignages d'hommes et de femmes, volontaires ou professionnels, qui parlent ici sans fard de leur passion commune, de leurs missions au quotidien, avec toujours cette humilité exemplaire qui les caractérise. *"Bien sûr, les sapeurs-pompiers bénéficient d'une belle image, la population les tient en affection, mais il faut dépasser les clichés. Derrière les GCR - 'Gros Camion Rouge' dans le jargon de la maison - et les hommes en tenue, il y a désormais un établissement public départemental autonome avec plus de 1800 personnes dont beaucoup travaillent dans l'ombre : administratifs, techniciens, agents d'entretien... le SDIS, c'est tout cela, avec ce sentiment, partagé par chacun, d'appartenir à un corps départemental."* Ces propos du Lieutenant-Colonel Ledoux, directeur du SDIS, illustrent bien l'esprit de ce dossier.

Le nouveau Service Départemental

E ngagé à l'initiative de Claudy Lebreton, président du SDIS, le processus de départementalisation est aujourd'hui en phase d'achèvement. Quatre années durant, le président du SDIS a rencontré tous les acteurs concernés - pompiers, élus - afin d'une part de définir un projet de service départemental prenant en compte les aspirations des sapeurs-pompiers et les attentes des citoyens, et d'autre part de dresser un "état des lieux" des structures existantes.

L'esprit de la loi du 3 mai 1996 sur la départementalisation des SDIS est de réorganiser, à l'échelle du département, la gestion humaine et matérielle des services d'incendie et de secours. Avant la mise en œuvre de la loi, la gestion de chaque unité était du ressort des communes ou groupements intercommunaux, ce qui représentait pour ces collectivités des charges souvent difficiles à supporter et a conduit à des disparités dans la qualité des moyens opérationnels d'une collectivité à une autre.

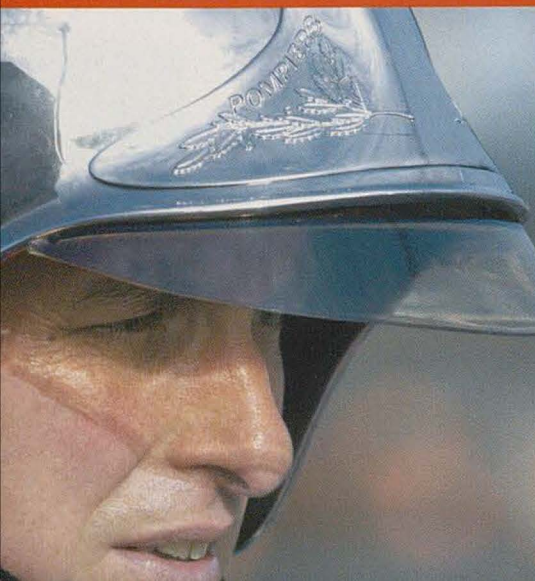
Renforcer l'égalité des citoyens en matière de secours La départementalisation consiste à transférer progressivement l'essentiel de ces charges au nouveau SDIS, établissement public départemental dirigé par un conseil d'administration où siègent des représentants des communes, du Conseil général et de l'État (Préfecture). À terme, les collectivités, dont certaines réalisent actuellement d'importants travaux de modernisation de leurs centres de secours, vont les rétrocéder au SDIS. Elles continueront néanmoins à participer à son financement. Un groupe de travail, conduit par Michel Lesage, vice-président du Conseil général, propose par ailleurs de réduire dans un délai de trois ans les disparités entre communes dans leur contribution au financement du SDIS.

Fédérer les moyens humains et matériels autour de la notion, bien réelle aujourd'hui, de corps départemental, assurer l'égalité des citoyens en matière de services d'incendie et de secours, telles ont été les priorités qui ont abouti aujourd'hui à la mise en place du nouveau SDIS, effective depuis le 1^{er} janvier 2000.



Le SDIS en chiffres

- 1 846 sapeurs-pompiers dont :**
- 166 professionnels
 - 1 594 volontaires
 - 80 médecins-pharmaciens
 - 6 sapeurs-pompiers auxiliaires (service national)
 - 66 agents administratifs et techniques
- 61 Centres d'Incendie et de Secours 460 véhicules**
- Budget 2001 : 126 MF (19,2 millions €) financé à hauteur de :**
- 67,5% par les communes
 - 32,5% par le Conseil général
- 25 427 interventions en 2000 dont**
- 2 574 incendies (10%)
 - 13 691 secours à victimes (54%)
 - 3 282 secours routiers (13%)
 - 5 880 interventions diverses (23%)



Volontaires à Mûr de Bretagne

Une double vie... au service de celle des autres

Du petit centre de secours de Mûr de Bretagne se dégage une apparente tranquillité. Apparente seulement car, à l'instar de tout centre de secours, les véhicules, les matériels et les hommes sont maintenus en permanence en état d'alerte opérationnelle, ce qui n'est pas une mince affaire lorsque l'on sait qu'ici, tout le monde est volontaire, chacun a, au-delà de son statut de sapeur-pompier, une vie déjà bien remplie. "L'unité fonctionne avec 24 volontaires pour un roulement de 4 sapeurs pompiers de garde dimanche, jours fériés et chaque nuit de 19h à 7h. Les journées sur semaine: appel général, tout le monde est équipé d'un bip", précise Dominique Fiaut, plombier et chef d'unité depuis 14 ans. "Nous parvenons toujours à respecter nos obligations de délais : être en 5 minutes à la caserne, et en 20 minutes sur le lieu du sinistre." Sur les 250 interventions annuelles du centre, la période de pointe est l'été, avec la saison touristique et son lot d'accidents en tous genres. "Plus de 50% de nos interventions concernent les secours à la personne, cela va de l'accident de la route au simple malaise. Le reste des interventions est très varié : frelons, secours animaux, feux divers, etc.". Pourquoi le volontariat ? "Je suis devenu volontaire dans les années 80, à la demande du chef de centre de l'époque. En réalité, la question ne se posait pas trop pour moi, ça tombait comme une évidence, un investissement naturel au service des autres. Mais le pas n'est pas évident à franchir, surtout vis à vis de la famille, ça représente beaucoup de sacrifices". Le sergent-chef Rachelle Le Goff, 31 ans, est vendeuse dans une boulangerie. Elle est entrée dans la "petite famille" des pompiers de Mûr un peu par hasard, il y a 12 ans, parce que le centre avait passé une petite annonce pour recruter une standardiste.



"J'avais 19 ans, pas de projet précis, mais j'étais attirée par tout ce qui concerne les militaires, alors j'ai répondu. Après six mois de standard, je parlais sur ma première intervention." raconte Rachelle. "Mais avant d'être opérationnelle, il m'a fallu suivre des formations : premiers secours, secours routier, réanimation,.... Aujourd'hui encore, j'ai 40 heures de formation dans l'année, plus un contrôle obligatoire sur un parcours sportif." Des contraintes que Rachelle accepte plutôt bien. "Depuis le temps, si j'en avais eu assez, je serais partie. Mais ici, à Mûr, le groupe est soudé, sympa, on est entre amis. Et puis il y a cette sensation d'être utile, d'apporter quelque chose aux gens. Je m'aperçois notamment qu'une femme et un enfant blessés apprécient particulièrement d'être pris en charge par une femme pompier. Ici, j'ai réellement appris ce qu'est le respect d'autrui. La vie de pompier, ça vous change.". À Mûr de Bretagne, comme dans beaucoup d'autres unités, la moyenne d'âge des volontaires a tendance à vieillir – entre 35 et 40 ans – et se pose un vrai problème de recrutement.

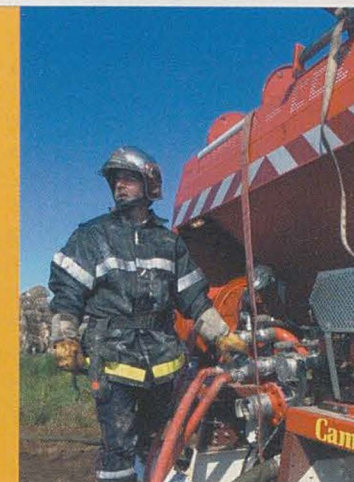
"C'est sans doute dû au fait que la formation des volontaires est devenue de plus en plus dure. Aujourd'hui, pour s'engager dans cette voie, croyez moi, il faut une motivation à toute épreuve"

La FCIL au Lycée Henri Avril

Sapeur-pompier volontaire, un atout pour les employeurs

En Côtes d'Armor Encourager le volontariat

Alors que le nombre d'interventions augmente d'année en année, une relative pénurie existe aujourd'hui en matière de recrutement de sapeurs-pompiers volontaires. Mettant à profit la loi de 1996 pour le développement du volontariat, le SDIS et l'Observatoire Départemental du Volontariat, présidés par Claudy Lebreton, ont initié de nombreuses rencontres avec les employeurs et les organismes consulaires (CCI, Chambre de Métiers, Chambre d'Agriculture...) afin de les sensibiliser à l'atout que représente le sapeur pompier volontaire pour son employeur. Déjà, deux conventions de partenariat ont été signées entre la Préfecture, le SDIS, et des employeurs publics ou privés, en l'occurrence la société Labbé (carrosserie industrielle à Lamballe) et la Direction Départementale de l'Équipement. Ces employeurs se sont engagés à encourager la formation et la mise à disposition d'un certain nombre de leurs salariés comme pompiers volontaires.



Le volontariat, c'est chez les jeunes qu'on le trouvera. D'où la réflexion que nous avons eue, avec le Lieutenant Colonel Ledoux, pour monter une formation qui tienne la route, en liaison avec l'Éducation Nationale". Robert Josse, Lieutenant volontaire et proviseur adjoint du Lycée Henri Avril de Lamballe a de la suite dans les idées. "Notre démarche est simple : tordre le cou aux idées négatives sur le volontariat auprès des employeurs, notamment par rapport à l'absentéisme des salariés pompiers volontaires. Aujourd'hui, dans une entreprise, un volontaire représente entre 12 et 20 heures d'absentéisme par an, c'est insignifiant. Autre argument mis en avant : le pompier volontaire est un atout pour son entreprise où, de par sa formation, il fait fonction d'agent de sécurité et de prévention, apte à intervenir en cas d'urgence ou d'accident". Des propos confortés par un fait divers

"Des entreprises comme Kerméné, Le Gouessant, Labbé, la Cooperl ne s'y sont pas trompées..."

survenu en 1998 dans une entreprise costarmoricaine. Un feu se déclare. Apeurés, les employés évacuent les lieux, sauf un qui, sachant exactement quelles mesures prendre, circonscrit rapidement l'incendie... il est pompier volontaire. Depuis 1997, une douzaine de jeunes diplômés (CAP, BEP, Bac pro) suivent au lycée une formation en alternance de 350 heures, avec de nombreux stages en entreprises. Ces jeunes signent du même coup un engagement de pompier volontaire. La FCIL, comme Formation Complémentaire

d'Initiative Locale, est aujourd'hui en passe d'être reconnue par le ministère de l'Éducation Nationale. "Mais attention, précise Robert Josse, il ne s'agit en aucun cas de former de futurs pompiers professionnels. Nous leur donnons ici un bagage qui leur permet de se présenter pour un emploi avec une "valeur ajoutée" de plus en plus appréciée par les patrons. Preuve en est, ils trouvent tous un emploi à la sortie. Des entreprises comme Kerméné, Le Gouessant, Labbé, la Cooperl ne s'y sont pas trompées..."

Jérémie Bouyaux, 21 ans, en FCIL au Lycée Henri Avril :



"La motivation est toujours difficile à expliquer. L'univers des pompiers, on y goûte et on y prend goût. Je fais la FCIL pour devenir volontaire et pour trouver plus facilement un emploi. Ce qui me plaît, c'est d'acquérir des techniques permettant d'affronter le danger, de le maîtriser. Sur une intervention, on se rend vite compte que la technique prend le pas sur l'émotionnel, on ne pense à rien d'autre qu'aux gestes à faire, à la marche à suivre..."

A la caserne de Saint-Brieuc

La moitié de l'effectif des sapeurs-pompiers de la caserne de Saint-Brieuc sont des professionnels, 54 sur 107 pour un centre de secours qui effectue environ 5 000 interventions par an. Peu de femmes hormis une secrétaire et une employée de service, deux professionnelles et cinq volontaires. Le milieu reste très masculin : "Les femmes ont certes un contact que les hommes souvent n'ont pas, souligne le Cdt André, Chef de Centre, mais lorsqu'il faut transporter un blessé, la charge peut être trop lourde pour elles".

Ce n'est un secret pour personne, le sapeur-pompier est d'abord un sportif : deux heures de sport obligatoires par jour. Face au stade Hélène Boucher, les professionnels du CSP de Saint-Brieuc, centre de plongée du département, avec la piscine municipale à proximité, sont des privilégiés. "C'est un métier où il faut être performant tout le temps, précise le Lieutenant Lecuziat, adjoint au Chef de centre. D'ailleurs, sur une intervention, l'ordre hiérarchique doit établir une priorité "éteindre le feu!". "Une hiérarchie mais surtout respect mutuel, renchérit le

sergent Philippe Botherel, Président de l'Amicale des Sapeurs-Pompiers. Dès le matin, nous faisons du foot ensemble, ça change les rapports!". "Notre mission est triple, rappelle le Lieutenant Lecuziat : secours aux personnes, aux biens et aux animaux. Secourir un

chat dans un arbre peut paraître loufoque mais cela fait partie de nos missions. L'important est de nous sentir utile et de sauver des vies, même si nos interventions ne sont pas toujours valorisantes. Nous faisons parfois office d'ambulance ou de nounou. Ainsi, récemment, nous étions appelés auprès d'une femme déboussolée que son mari venait d'abandonner avec son bébé. Nous nous sommes retrouvés à donner le biberon et à changer les couches!..."

La tâche des sapeurs-pompiers a beaucoup évolué. Tous conviennent s'apparenter de plus en plus à des assistants sociaux. "Il y a 20-30 ans, poursuit le Cdt André, 15 à 20 % de nos interventions étaient des incendies et le secours aux personnes, c'était vraiment du secours. Aujourd'hui l'in-

cendie ne représente plus qu'à peine 10%, les accidents de la route 15% et le secours aux personnes 60 à 65%! L'assistance plus ou moins justifiée est presque devenue la routine. Les gens sont de plus en plus débordés par la multitude et la complexité des services, alors quand il y a urgence, ils pensent "pompiers"; surtout en milieu urbain ou rural.

"Le plus valorisant pour nous, ce sont les petits feux d'appartements plus que les gros incendies où l'on arrose... Là, on sauve vraiment des vies humaines. Le reste du temps, on est plutôt là pour rassurer les gens". Dur métier que celui de sapeur! Lorsqu'ils sont logés en caserne (24 appartements sur Saint-Brieuc), les professionnels travaillent 2084 heures par an

contre 1752 pour ceux qui habitent à l'extérieur. 17 professionnels assurent la garde en permanence 24 h sur 24 et sont rejoints par les volontaires en cas de grosse intervention. Pourtant, dans ce corps de métier, les revendications sont mineures. Elles touchent essentiellement à l'obtention de moyens en hommes pour développer la prévention, la formation et l'information. Esprit d'équipe et humour sont toujours au rendez-vous. 10 h 30 au PC de Saint-Brieuc, l'ordinateur affiche "un poulain dans une rivière à Plouvara". Un véhicule décolle avec cinq hommes. Qu'allez-vous faire, interroge un curieux? "Art. 22", répond l'adjudant chef Fouquet au garde à vous! Art. 22? "On fait comme on peut"!!!



La journée type d'un professionnel

A la caserne, tout a l'air réglé comme du papier à musique mais en cas d'intervention urgente, tout le programme bascule.

7 h : prise de garde, travaux d'entretien, de rangement et de bricolage pour tous

7 h 45 : réunion des officiers pour le bilan des opérations de la veille et l'organisation de la journée

8 h : rassemblement de tout le personnel de garde (17 à 19 personnes) pour recevoir les instructions du jour

8 h 10 : vérification des engins (carburants, lances, bouteilles, etc.)

8 h 30 : entraînement sportif pour maintenir son niveau physique ("parcours du combattant" des sapeurs-pompiers, course à pied, musculation, sport collectif, etc.)

9 h 30 : douche et pause
10 h : manœuvres sur place (incendie, secourisme, etc.)

12-14 h : déjeuner (en cuisine ou chez soi)
14 h : chacun rejoint son affectation selon ses compétences et les tâches à effectuer

17 h : pause

17 h 15 à 18 heures et plus : sport

105 métiers pour être "un bon pompier"

Du mécano au vétérinaire en passant par l'informaticien, le poseur d'antenne ou le couvreur, "Au SDIS, assure le Lt Colonel Ledoux, il n'y a pas moins de 150 métiers recensés. 105 sont réellement exercés. Tout sapeur doit les connaître pour être un bon pompier!". Boutade? A peine 10 % du temps de travail d'un professionnel est un temps obligatoire de formation (150 heures par an). Ajoutez à cela un transfert de connaissances permanent - chacun communiquant à l'autre son savoir-faire - et un recyclage constant dans tous les domaines (matériel, radioactivité, dépollution, etc.), le sapeur-pompier est assurément l'homme de toutes les situations.

Profession : pharmacienne Signe particulier : "bien dans ses rangers"

Au rang de commandant depuis 1999, Christine Adamy est la première pharmacienne en titre du département. Elle travaille encore à mi-temps dans une pharmacie briochine de la rue Saint-Guillaume, mais sans doute plus pour longtemps car elle se prépare au concours d'intégration pour passer professionnelle. Ses missions sont multiples et lourde sa responsabilité. En charge de toute la logistique médicopharmaceutique, elle gère médicaments, oxygène, matériel médicosecuriste,

Bordeaux) et pratique une foule de sports plutôt "casse-cou" (ski, pilotage, voltige aérienne, parachutisme, concours équestres). Christine codirige également l'antenne pharmaceutique des 24 Heures du Mans autos. Bref, la perle rare, sans aucun doute la pharmacienne la plus diplômée de France. "Le sport c'est pour le plaisir, assure-t-elle. C'est aussi une façon de s'affirmer. Ma vocation, c'est l'humanitaire". Une vocation tardive puisque notre "héroïne", d'abord orientée dans le privé, opère à 35 ans un virage à 180°



pour s'engager dans "Pharmaciens sans frontières" et entrer à l'Ecole Nationale de Santé Publique à Rennes. C'est alors qu'elle est contactée par les sapeurs-pompiers. Elle accepte mais à une condition "Je ne serai pas un pharmacien de la Sainte-Barbe! Je veux m'investir dans l'humanitaire et la formation". Marché conclu, elle rejoint la caserne de

Saint-Brieuc avant de devenir pharmacienne de la Ville, puis du District et, enfin, du Département en octobre 2000. Grâce à un fort tempérament, le pharmacien commandant Adamy déjoue aisément les pièges d'un milieu trop masculin. Même si c'est la première fois qu'une femme accède à une telle fonction, son niveau de compétence l'aide à s'imposer.

Quant aux irréductibles tentés de la situer définitivement à l'index des fourneaux, qu'ils se rassurent : Christine est une grande spécialiste du cassoulet et du foie gras, un talent culinaire qu'elle tient de sa mère, originaire du Sud Ouest.

Une équipe de choc

Le GRIMP (Groupe de Reconnaissance et d'Intervention en Milieu Périlleux) est un peu le GIGN des sapeurs-pompiers : une équipe de choc pour les situations les plus périlleuses.

Né il y a une dizaine d'années pour améliorer le secours aux victimes, le GRIMP compte 27 hommes et une femme basés sur les deux pôles de Lannion et Matignon. Saint-Brieuc accueille également une réserve d'Intervenants en Milieu Périlleux (IMP). Les IMP se répartissent en trois niveaux : IMP 1 (entraînement de trois jours sans autorisation de participer aux opérations, IMP 2 (équipiers en titre formés en 15 jours et habilités à intervenir) et IMP 3, les chefs d'unité (15 jours de formation supplémentaires à Florac en Lozère). Leur spécialité ? L'escalade et la spéléologie.

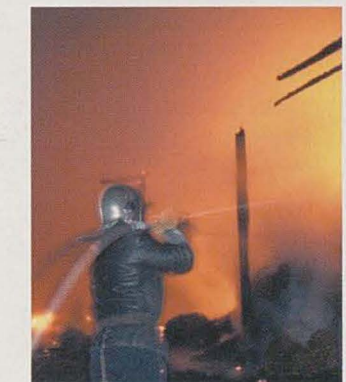
Pour ces équipiers de choc, les qualités requises sont, selon l'adjudant-chef Gérard Billiou, responsable du GRIMP, "une excellente condition physique, un bon esprit, la confiance en soi, en son matériel et en son équipe. Pour aller en intervention, nos hommes subissent un entraînement minimum de 40 heures par an : entraînement mensuel commun à l'ensemble du département et regroupement annuel de cinq jours en mai comportant une manœuvre de nuit". Les interventions du GRIMP (une dizaine par an sur le département) sont généralement spectaculaires : chutes dans des endroits inaccessibles (falaises, puits, toitures, etc.). Peur du vide et claustrophobes, s'abstenir!

Un CAP au centre de secours de Dinan Quand des pompiers se mêlent d'insertion

Chaque année à Dinan, une douzaine de jeunes de moins de 26 ans venus de toute la Bretagne suivent, avec des pompiers professionnels, une formation au CAP d'Agent de Prévention et de Sécurité. Sans aucun diplôme, en panne d'insertion professionnelle et souvent en grande difficulté sociale, ils sont orientés ici par les missions locales. Résultat : 90% d'entre eux trouvent un emploi à la sortie. Une réussite qui ne monte pas à la tête de l'adjudant-chef Gilbert Mousseaux, pompier professionnel responsable de la section CAP. "Je ne prétends pas détenir la recette miracle. Mais quand ils arrivent, ils comprennent vite que je tiens à la tenue et au grade que je porte. Je leur demande de les respecter et ça ne pose aucun problème, au contraire, ça les responsabilise. Je me souviens de cette jeune fille que des éducateurs nous avaient présentée comme "abandonnique, un terme que je ne connaissais pas. Une "sauvageonne" qui n'avait plus aucun repère social. Ici, non seulement elle a obtenu

son CAP, mais elle s'est totalement prise en charge et suit maintenant des cours au GRETA pour devenir pompier professionnel". "Je pourrais aussi vous parler de ce jeune SDF qu'on nous avait envoyé un peu en désespoir de cause. Aujourd'hui, il est caporal chez les Sapeurs-Pompiers de Paris". ajoute Nadine Flesher, responsable administrative de la formation qui a vite dû s'improviser assistante sociale, sur le tas "parce que les jeunes font appel à moi pour régler le moindre problème, et surtout pour parler, se confier. Nous sommes un peu leur deuxième famille". Mis en place il y a quatre ans par la CODI, en partenariat avec le Conseil régional, le Conseil général et les services de l'État, ce CAP répond à l'attente de nombreux employeurs à la recherche d'agents de sécurité maîtrisant les techniques de prévention, de détection, de secours aux personnes et de lutte contre les incendies : hôpitaux, centres commerciaux, usines, entrepôts... "Pour exemple, les usines Citroën de

Rennes sont actuellement à la recherche de personnes ayant les formations "ERP1 (Établissements Recevant du Public)" et "Secourisme du Travail", que nous dispensons ici. Les débouchés sont réels. Nous recevons de plus en plus de demandes directes pour suivre le CAP et, même s'il existe un cycle un peu similaire, mais sur deux ans, à Rostrenen, je pense qu'il y a de la place pour d'autres formations de ce type dans le département, notamment pour les plus de 26 ans. Notre seul problème, c'est de trouver des pompiers professionnels réellement motivés pour s'investir dans une telle expérience de formation", conclut Gilbert.



Jeunes Sapeurs-Pompiers À l'école du civisme et du sang froid

"D'anciens JSP, il y en a beaucoup chez nous, environ 60 % des effectifs du centre de secours", précise le Lieutenant Yves Colin, chef du Centre de Secours de Plancœt, responsable des JSP sur le secteur et à l'échelon départemental. "C'est un excellent apprentissage, mais nous sommes exigeants, ce n'est pas une formation au rabais." Qu'on ne s'y trompe pas, les JSP sont le contraire d'un gentil club sportif où l'on inscrit son gamin pour occuper ses samedis matins. Ce n'est pas Maxime Renault, 16 ans, JSP depuis 7 ans, qui démentira : "Oui, c'est astreignant, et il faut respecter une certaine discipline, mais j'avais envie de le faire." Une envie motivée, comme c'est souvent le cas, par l'exemple familial : un grand-père et un oncle pompiers volontaires. Les JSP, association nationale, ont fait leur apparition en Côtes d'Armor il y a une vingtaine d'années. Le département compte aujourd'hui 12 sections qui regroupent environ 300 jeunes âgés de 11 à 18 ans. Même s'ils constituent un indispensable creuset de futurs volontaires (voire des professionnels), les JSP apportent également une bonne formation générale qui vient s'inscrire en complémentarité de l'école. "J'ai appris ici des choses qu'on ne m'apprend pas à l'école,

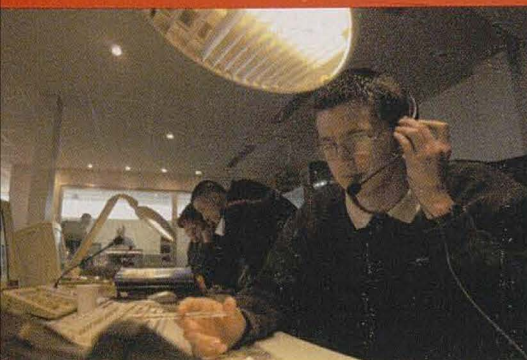
notamment en matière d'instruction civique", relève Maxime. "C'est l'école de la citoyenneté, du service aux autres, il faut y entrer avec une réelle motivation et le goût de l'effort. Les enfants qui arriveraient chez nous avec l'idée qu'ils vont jouer aux pompiers seraient très vite déçus", ajoute Yves Colin. Ainsi, les novices vont d'abord passer six mois à faire presque exclusivement de la théorie : instruction civique, réglementation, étude des devoirs du pompier et des risques quotidiens... puis démarrera la phase d'apprentissage du secourisme, mais les premiers vrais exercices pratiques n'interviendront qu'au cours de la deuxième année. "Au début, ça a été dur, reconnaît Maxime, mais aujourd'hui j'ai acquis des connaissances et une formation qui doivent me permettre de décrocher mon brevet de cadet. Avec ce brevet, il ne me manquera plus que quelques heures de formation pour passer pompier volontaire et, dans quelques années, pourquoi pas pompier professionnel. Ce que je préfère dans le travail du pompier ? Le secours à la personne, sans hésitation, bien plus que l'incendie. Plus généralement, ce que j'aime, c'est agir en sachant que la moindre erreur est interdite, bref, mettre en pratique la maîtrise de soi qu'on m'a apprise ici..."





"Local" un logiciel sur mesure

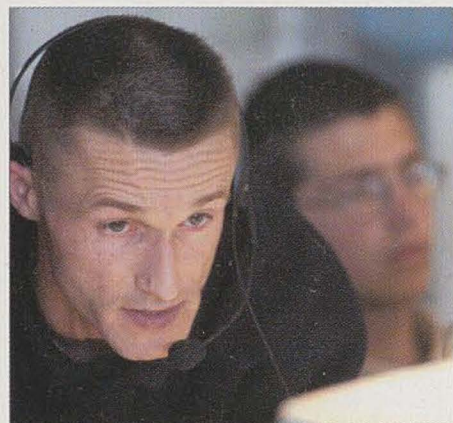
Créé au CNED de Lannion, le logiciel utilisé pour la gestion des appels d'urgences est un pur produit costarmoricain. Son nom ? "Local". Sa première mouture remonte à 1985 et sa dernière actualisation à 1997. Cet outil convivial et multitâches possède une base de données très complète avec, notamment, tous les CSP et les adresses de toutes les cabines téléphoniques et bornes de secours routier permettant d'intervenir sans perdre une seconde. Toutes les opérations y sont classées par nature d'intervention avec le récapitulatif de tous les moyens à disposition. Toutes les options utiles pour intervenir efficacement s'affichent instantanément à l'écran. A l'opérateur de cliquer sur le bon choix tactique en fonction de la situation. Sur un second écran sont centralisées toutes les liaisons radios pour permettre à l'opérateur d'entrer en contact direct avec les engins en intervention. Les chefs de salle suivent sans relâche le travail de chaque opérateur afin de leur venir en aide en cas d'hésitation. Un travail d'équipe impressionnant.



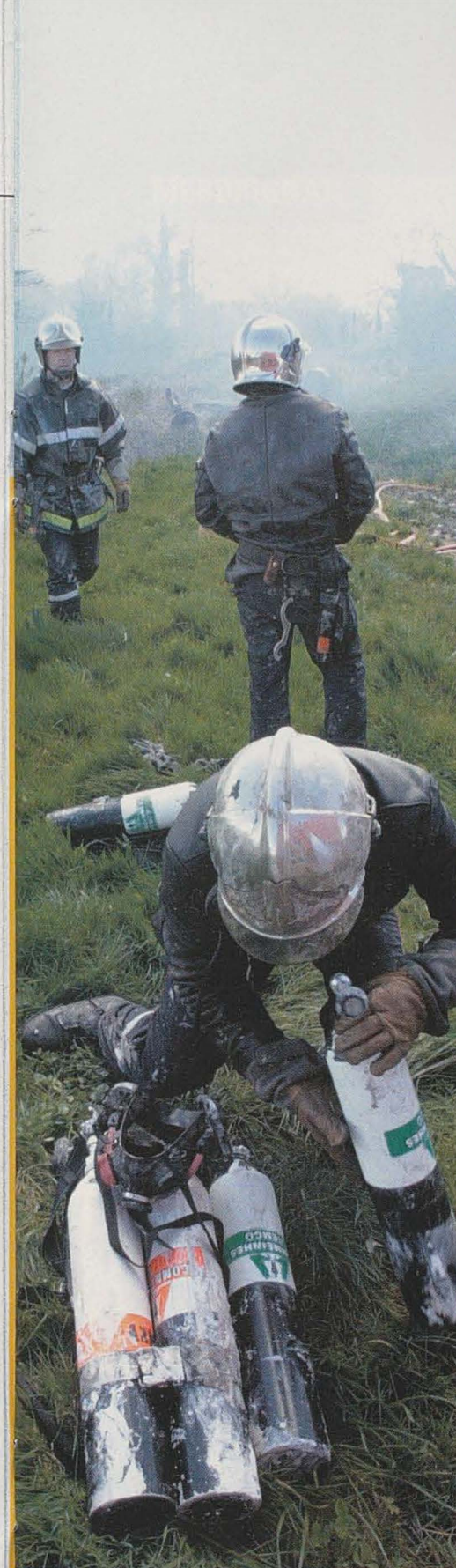
Allo les pompiers ?

Que vous composiez le 18 ou le 112 (futur numéro unique d'appel européen déjà opérationnel), votre appel est reçu au CTA (Centre Départemental de Traitement des Alertes), le centre névralgique de commandement radio et de prise de décision en cas d'urgence.

Toute la gestion d'une intervention est faite au CTA. 24 h sur 24, les opérateurs réceptionnent les appels sous la conduite d'un chef de salle : entre 70 000 et 100 000 appels par an pour 25 000 interventions. Il y a souvent trois ou quatre appels pour une même intervention mais, comme le souligne à juste titre le Lt colonel Ledoux, *"mieux vaut prévenir deux fois que pas du tout ! Les plus gros cartons ne donnent d'ailleurs souvent qu'un appel"*. En salle, la tension est forte. Plus de 500 appels jour et il faut rester concentré et neutre. L'ennemi c'est la panique. Tout le médical est transféré instantanément au SAMU avec lequel la connexion est permanente. Le délai moyen d'intervention entre le moment où l'opérateur décroche et où les services sont appelés est de 6 secondes. La durée moyenne d'une communication est de 1 minute 36 secondes. La réponse à l'urgence comporte trois volets : réception de la demande avec déclenchement immédiat des moyens, conseil téléphonique pour préparer l'intervention ou éviter un secours inutile et conférence téléphonique à trois (opérateur, appelant et SAMU ou Police, Gendarmerie, CROSS, etc.). Celle-ci permet d'affiner la réponse opérationnelle : dépêcher un médecin de plus ou des moyens supplémentaires. L'effectif total du CTA est de 17 opérateurs bilingues et de 7 chefs de salle, sans oublier

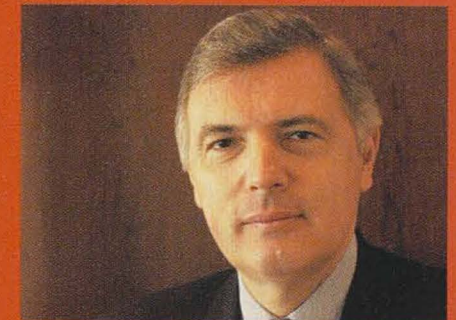


les 5 opérateurs CODIS (Centre Opérationnel Départemental d'Incendie et de Secours). Le CODIS est, en fait, un super CTA qui vient compléter le dispositif lorsque ce dernier est saturé par le nombre d'interventions. C'est lui qui gère les grosses opérations et prend le relais à partir d'un certain seuil de gravité, en cas de grosse catastrophe. Dès qu'une intervention se corse en volume et en temps, dès qu'il y a crise avec fort impact sur la population et mobilisation de moyens exceptionnels, le CODIS, grand tacticien du SDIS se charge de l'actualisation permanente des moyens et des conditions de soutien à l'opération. Dans les cas graves, une vingtaine de postes de travail supplémentaires, voire plus si nécessaire, sont immédiatement opérationnels pour répondre aux appels. La voix que vous entendez lorsque vous composez le 18 ou le 112 est celle de l'opérateur, souvent jeune, un agent technique formé au secourisme et à la psychologie. Il a appris comment parler en toute neutralité à ceux qui sont en difficulté. Lorsqu'il passe à la pratique, il travaille en double au moins un mois avant d'être lâché seul. Le 112, déjà opérationnel pour le secours mais pas encore pour l'ensemble des services (toutes les urgences même les plus banales y compris la plomberie), sera calqué sur un modèle anglo-saxon existant en Grande Bretagne.



3 questions à Jacques Barthélémy, Préfet des Côtes d'Armor

Quel rôle joue le Préfet, donc l'Etat, dans le dispositif SDIS ?



Concrètement, comment se fait la liaison entre le SDIS et la Préfecture ?

En référence à la loi du 3 mai 1996, l'Etat, par l'entremise de son représentant, le Préfet, assume la direction opérationnelle du SDIS : interventions, prévention des risques et prévision. Le Conseil général a, lui, la responsabilité de la gestion administrative et financière. Mais je m'empresse de préciser que les rôles ne sont pas cloisonnés et que l'efficacité d'une telle structure dépend largement de la qualité des relations entre la Préfecture et les élus du Conseil d'Administration du SDIS, notamment les élus du département. Je peux vous dire qu'en Côtes d'Armor, ces relations sont excellentes. D'ailleurs la bonne gestion sociale de la départementalisation qui a été opérée par le Conseil général se ressent aujourd'hui dans la qualité opérationnelle du SDIS.

Prévision et prévention sont des aspects moins connus du public ...

Ce sont pourtant des aspects essentiels. En matière de prévision, j'ai établi, avec les élus locaux et les pompiers, le Schéma Départemental d'Analyse et de Couverture des Risques signé le 14 avril 1999. Le SDACR définit une typologie des risques et de leur nature sur l'ensemble du territoire départemental et détermine en conséquence les moyens à mettre en place. Ainsi par exemple, le Schéma d'avril 1999 a souligné la nécessité d'équiper de VSAB (1) certains centres de secours qui n'en avaient pas et de construire un nouveau CSP dans l'Est de l'agglomération briochine. Mon rôle est de veiller à ce que le SDIS réponde à ces besoins.

Quant au volet prévention, il mobilise une cellule spéciale du SDIS qui, avec ses "Sapeurs-Pompiers Préventionnistes" participe aux commissions de sécurité chargées d'inspecter tous les établissements recevant du public. Leurs compétences techniques sont précieuses dans le processus conduisant à la formulation de l'avis officiel fourni au Maire par la Préfecture.

Le Conseil général a investi dans un réseau de communication (CTA / CODIS) qui permet notamment à la Préfecture d'être informée dans le détail de tous les accidents ou sinistres. Même si le Préfet a la responsabilité générale de la conduite et de la coordination des interventions, au quotidien c'est le Directeur du SDIS, le Lieutenant Colonel LEDOUX en l'occurrence, qui est l'homme-clé. Il a ma délégation de confiance et de signature. En cas de crise importante, comme lors de la tempête du 31 décembre 1999, je réunis en cellule opérationnelle (COPREF) tous les Services de l'Etat concernés (EDF, DDE, DDASS, Gendarmerie, Police, etc ...), les représentants des collectivités locales (élus, services techniques) et naturellement le SDIS qui a un rôle central dans les secours aux personnes et aux biens.

En Côtes d'Armor, les rouages permettant le bon fonctionnement du SDIS sont bien huilés, grâce -je l'ai dit- à la qualité des relations entre les hommes mais aussi aux liaisons institutionnelles établies que le règlement opérationnel signé par mes soins le 1^{er} janvier 2000 régit. Si la relation de confiance est forte entre le Président du SDIS, Président du Conseil général, Monsieur Claudy LEBRETON, le Préfet et les sapeurs-pompiers, c'est sans doute parce que nous sommes unis par un même attachement à notre mission de service public et de sécurité civile.

(1) VSAB : Véhicule de Secours aux Asphyxiés et aux Blessés.

Ça roule pour les vacanciers

Paris / Perros direct

L'été, tous les services de cars sont orientés vers les vacanciers. Cette année, à partir du 1^{er} juillet et grâce à une convention signée avec la SNCF pour le Trégor, les touristes peuvent s'offrir un direct Paris Monparnasse - Côte de Granit Rose. Le TGV les dépose à Lannion et un car du Conseil général prend le relais.

Les transports publics évoluent dans le sens d'une complémentarité optimale et l'usager va pouvoir en bénéficier tout l'été, grâce aux cinquante correspondances quotidiennes "cars-TGV" assurées depuis Lamballe, Saint-Brieuc, Guingamp ou Lannion. Il pourra en particulier prendre un billet de train Paris-Perros Guirec ou toute autre destination de la Côte de Granit Rose. Le coût de la correspondance par car, facturée au prix du kilomètre SNCF, est inclus dans celui du billet de train. Dans un souci d'optimiser ces services, une charte de qualité va être signée qui garantit des délais de correspondance dans un sens comme dans l'autre. En cas de retard d'un car dû à la circulation, le train accorde un délai de quelques minutes et inversement.

- 20% en heures creuses

A partir du 1^{er} juillet, certains trajets vont bénéficier aux heures creuses d'un tarif réduit (-20%). Ce nouveau tarif s'appliquera été comme hiver.

15 francs pour les scolaires

Les scolaires, transportés toute l'année par le Conseil général, vont pouvoir utiliser leur carte de transport pendant toute la période des vacances. Pour 15 F (2.3 €) seulement, ils pourront effectuer n'importe quel trajet aller-retour, quelle que soit la distance.

Enfin, excellente nouvelle pour les familles à la rentrée, le service de cars scolaires passe de 810 F (123 €) à 510 F (78 €) par enfant pour l'année. 16 000 foyers vont être concernés, grâce à un effort d'investissement de près de 6 MF (900.000 €) du Conseil général.

Le Conseil général et la CAT éditent un guide "Horaires été" que vous pouvez vous procurer dans les offices de tourisme, les mairies et les billetteries de la CAT.



600 nouveaux poteaux d'arrêt et 200 abribus ont été installés sur l'ensemble du département avec toutes les indications utiles pour l'usager : itinéraires, horaires et prix.



MERDRIGNAC

Pour créer sa société Bio Stim, Marc Guillerrou, consultant commercial, a puisé dans un amour viscéral de la terre. Sa philosophie, il la tient d'un grand-père qu'enfant, il accompagnait au jardin : "Stimuler la vie, ne pas la contraindre".

La nature, rien que la nature

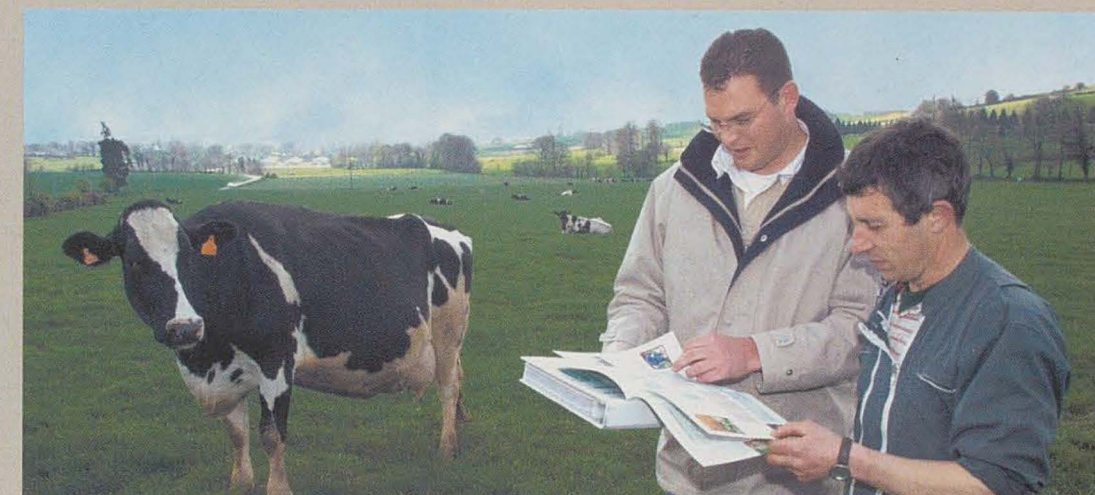
La passion de la terre est en moi, tout ce qui la concerne de près ou de loin me touche". La

terre qui a vu grandir Marc Guillerrou, il la connaît pour en avoir toujours scruté la moindre parcelle de vie. Qu'il parle d'hygiène d'élevage, de compléments nutritionnels ou de fertilisants, le jeune chef d'entreprise est à l'aise.

"J'ai appris la nature en observant mon grand-père dans son jardin et le cycle animal dans l'exploitation de mon père. Deux modes de production différents : mon grand-père se servait des ressources de la nature pour enrichir son jardin ; mon père avait fait le choix d'une production chimiquement assistée. J'ai opté pour le modèle du premier".

Ça marche !

Quand Marc Guillerrou lâche son métier de commercial dans l'agriculture, il crée son entreprise selon un concept qui lui est cher : "donner à la nature les moyens d'exprimer son potentiel plutôt que de la gaver et la mettre sous perfusion". "Nous avons, explique-t-il, trouvé des solutions qui permettent aux agriculteurs de produire autant



et de meilleure qualité en baissant les engrais de 30%. Ça marche ! En matière d'hygiène d'élevage, notre logique est la même. En améliorant l'aspect sanitaire des déjections, nous agissons sur leurs valeurs fertilisantes. Quant aux compléments nutritionnels des animaux, ils ont le même effet sur leur digestion qu'une pastille Vichy". "Aujourd'hui, 8 000 des 300 000 exploitants du grand Ouest me suivent. Les sceptiques du départ sont maintenant des convaincus. La force de l'entreprise, c'est la démonstration". Installée à Merdrignac, en plein Centre Bretagne, Bio Stim est située dans une zone de revitalisation rurale aidée par l'Etat. "Dans le contexte actuel de régression des ventes d'engrais chimiques au profit de solutions meilleures pour l'environne-

ment, notre ambition est de sensibiliser un maximum d'exploitants dans les années à venir. Nous voulons aussi nous faire connaître auprès des Espaces Verts des collectivités et l'ensemble des paysagistes. A moyen terme, nous attaquerons le marché national et, à long terme, nos produits de fertilisation devraient être accessibles aux particuliers". Dès 2002, Bio Stim va ouvrir à Merdrignac un site de production de "prémix" (matières actives). La société mène parallèlement, avec l'INRA, un programme de recherche sur le procédé "Econitrate" qui devrait révolutionner la fertilisation azotée en préservant l'environnement.

SARL BIO STIM

- Naissance : 1997
- Chiffre d'affaires : 25 MF (3,8 M €)
- Effectif : 36 personnes
- Produits commercialisés : hygiène d'élevage, fertilisants naturels, stimulants digestifs

3, rue Basse Madeleine
BP 22, 22230 - MERDRIGNAC
Tél. 02 96 67 41 41, Fax 02 96 67 42 00
e-mail : contact@biostim.net



ERQUY

A quelques encablures du premier port de pêche costarmoricain, les Pêcheries d'Armorique, créées en 1972, achètent et conditionnent annuellement 8 000 tonnes de produits de la mer (poissons, céphalopodes et coquillages) qu'elles transforment directement quelques heures après la pêche.

De la mer à l'assiette

Dans les années soixante-dix, Jacqueline, ma femme, tenait une poissonnerie de détail et de demi-gros à Fréhel, raconte Joël Lemaître, directeur des Pêcheries. C'était un commerce très saisonnier. Moi, j'étais salarié d'une entreprise. Un jour, nous avons décidé de développer notre propre affaire de mareyage.

Après 35 ans de métier, Joël Lemaître a gardé la même attirance pour la mer et son vivier. "C'est par hasard que j'ai démarré dans cette branche au milieu des années soixante. Ce qui me plaît, c'est que tous les matins j'ai l'impression de reprendre à zéro avec la diversité et l'évolution des offres du marché".

Les produits transformés aux Pêcheries d'Armorique proviennent essentiellement du littoral de la Manche, de Dunkerque à Brest. L'an dernier l'usine d'Erquy s'est agrandie d'un atelier de décorticage. Depuis mars, les Pêcheries se sont implantées sur la côte atlantique, au Croisic et à la Turballe. En douze ans, pour s'adapter aux besoins du marché, l'entreprise a investi 30 MF, pas moins.



"Une filière soutenue en Côtes d'Armor"

La proximité des gisements est essentielle au mareyeur. Elle garantit la fraîcheur de ses produits. Pour Joël Lemaître, "la volonté politique de sauver la filière dans les années 85-90, a fait des Côtes d'Armor le seul département français où la pêche a connu un tel développement et une telle diversification : les tonnages débarqués ont été multipliés par quatre ! Il ne nous reste qu'à trouver des marchés pour commercialiser. A l'époque du "prêt-à-cuire", il faut s'informer, s'adapter, rencontrer

les professionnels des filières étrangères, connaître les habitudes de consommation de nos voisins européens, détecter les pénuries pour introduire des produits de remplacement, etc. Notre métier est méconnu mais c'est un métier passionnant où l'on voyage beaucoup".

Dans trois ans, Joël Lemaître

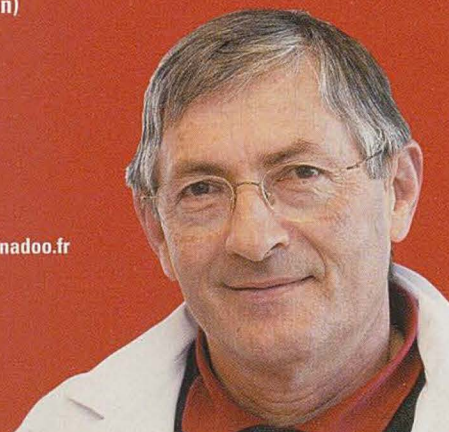
prendra sa retraite pour se consacrer à la voile, un loisir qu'il n'a guère eu le temps de pratiquer jusqu'alors. D'ici là, pas question de baisser les bras, il poursuit son objectif : faire des Pêcheries d'Armorique un acteur essentiel du développement économique de notre Région.



PÊCHERIES D'ARMORIQUE

- PDG : Jacqueline Lemaître, responsable de l'unité de produits frais
- Directeur général : Joël Lemaître,
- Chiffre d'affaires : 86 MF (13 M €) (dont 70% à l'exportation)
- Effectif : 65 salariés

Quai du Mûrier, Dahouët
22370 - Pléneuf-Val André
Tél. 02 96 72 98 36
Fax : 02 96 72 81 59
e-mail : pech.armorique@wanadoo.fr



le Pain

Ça devait arriver : la passion qui a amené les Costarmoricains à faire revivre ou à redécouvrir leurs moulins et leurs vieux fours à pain devait les amener, un jour ou l'autre, à retrouver le goût du vrai pain. Mise en appétit.

Au four et au moulin



Petit-fils de meunier, arrière-petit-fils de boulanger, Pyrénéen adopté par les Côtes d'Armor en 1981, Jean-Paul Martinet, technicien vétérinaire, décide il y a six ans de redonner vie au Vieux Bourg éteint de Plouguenast autour de sa passion du pain. Une passion largement partagée dans cette commune qui comptait autrefois quatorze moulins dont celui de Cornéan encore en activité et dont les propriétaires sont d'anciens meuniers en retraite. Plouguenast fête toujours sa tradition ancestrale lors de sa grande fête annuelle de la fin août.

L'idée fait son chemin. Pour réapprendre aux gens à pétrir et à cuire le pain au feu de bois, il faut d'abord restaurer le vieux four du village. C'est chose faite en 1993 grâce au Syndicat d'Initiative et à la municipalité. Avec l'Amicale Laique, Jean-Paul saisit cette aubaine pour déclencher les premières journées d'initiation à la fabrication du pain à l'ancienne.

Très vite, des stages se mettent en place, d'une teneur inhabituelle. On n'y apprend pas seulement à faire le pain, on découvre ou redécouvre en même temps la région, ses moulins et ses traditions grâce à des balades qui laissent au four le temps de chauffer.

Du grain au pain, c'est toute la symbolique de la vie rurale ici retrouvée. Pétrir, c'est tous ensemble, tout le monde met la main à la pâte : un bon moyen de renouer avec nos traditions.

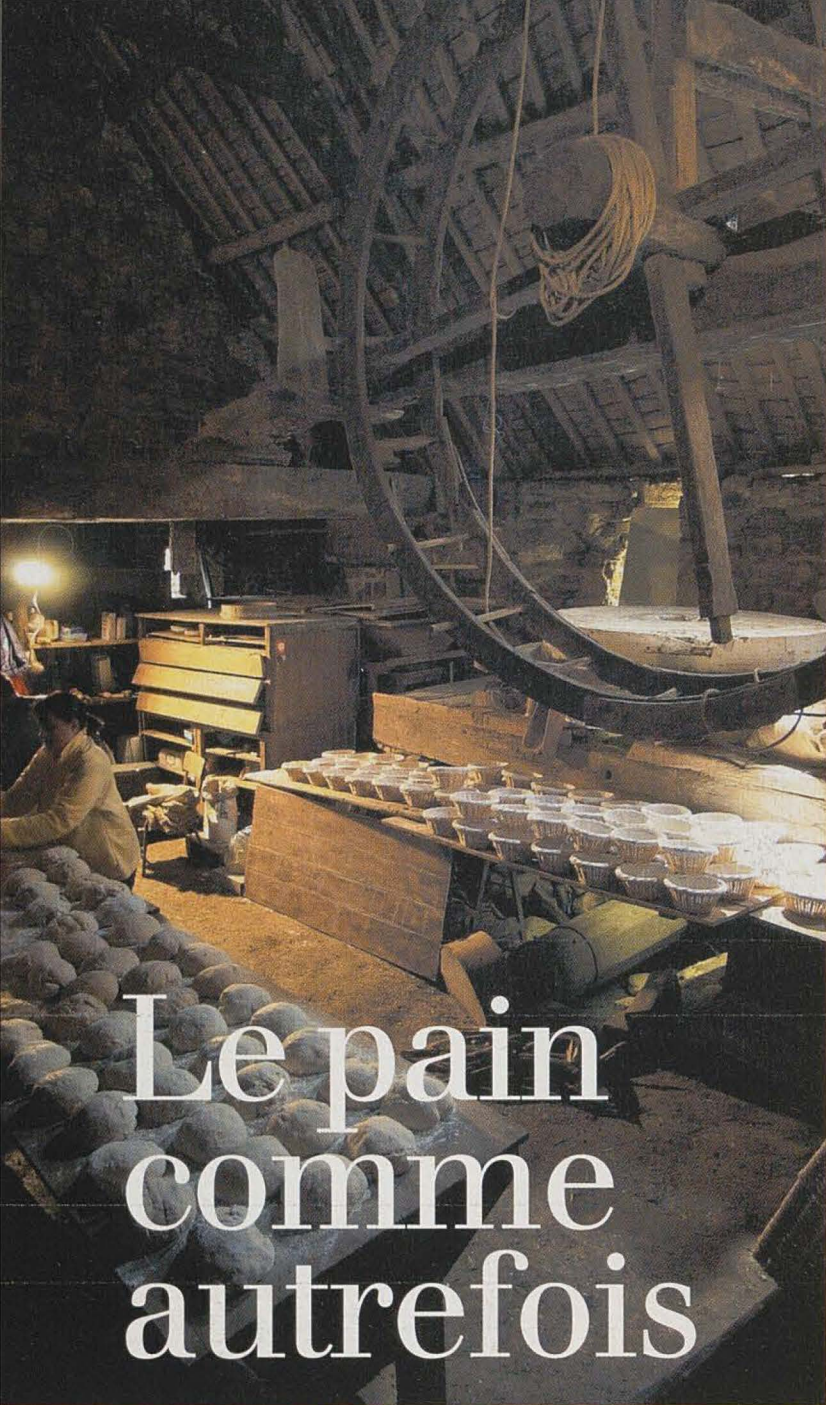
L'initiative est un succès tant auprès des habitants de la commune et des anciens, ravis de retourner à leurs racines qu'auprès des gens de l'extérieur et des touristes trop heureux de sortir de leur quotidien pour réapprendre des gestes simples et authentiques, revivre les solidarités d'antan, de l'époque où le pain était symbole d'échange, de partage et de remerciement.

Nombreux sont les stagiaires d'horizons divers qui, depuis leur participation à ces journées, ont restauré de vieux fours, en ont construit ou tout simplement remis en marche.

"Réapprendre le pain", ce n'est pas seulement s'initier à la fabrication du pain à l'ancienne, c'est une expérience bien plus vaste d'échange de recettes ou d'astuces, des moments d'amitié et de partage.

Les stages ont lieu au moulin de Guettesès Lièvres dont l'origine lointaine a été retrouvée par l'équipe de l'Amicale Laique. Ce moulin, comme bien d'autres sur la commune et ailleurs, appartenait à une riche famille forcée d'émigrer à la Révolution. Le plus étonnant de l'histoire est qu'en 1791 il a été racheté, lors d'une vente aux enchères à la bougie à Loudéac, par le propre meunier de ce noble éloigné. Aujourd'hui, il est propriété de la commune. Les archives ont aussi dévoilé qu'il y avait un fournil contigu au moulin, témoignage indiscutable de la nécessité pour les paysans d'alors de se rapprocher des moulins où ils avaient obligation de faire moudre leur grain, une façon à l'époque d'acquitter une partie de son impôt.





Le pain comme autrefois

Le pain à l'ancienne est plus que jamais une idée neuve, en témoigne le succès des stages "Réapprendre le pain" qui se déroulent régulièrement dans le superbe cadre du moulin de Guettes-ès-Lièvres à Plouguenast, propriété de la commune.

"D'irréductibles" épicuriens du village breton vous initient à la fabrication et la cuisson du pain à l'ancienne. Pendant que la pâte lève, les apprentis-boulangers d'un jour peuvent visiter l'un des derniers moulins à meule en état de fonctionnement et entrer dans l'histoire des moulins à eau. Après un pique-nique au bord de la rivière, ils rejoignent le four communal du Vieux Bourg par un sentier de randonnée. C'est dans ce four, chauffé avec des fagots de chêne que se produit l'alchimie de la cuisson des pains. Une journée d'échanges et de convivialité, *"une journée bonne, comme du bon pain"*.

Rendez-vous au moulin les 12 mai, 9 juin, 7 juillet, 4, 11, 18 août et 8 septembre avec l'Amicale Laïque de Plouguenast (Inscriptions au 02.96.26.83.85 ou 02.96.28.74.40). Site Internet : www.direct.at/dubonpain

LE PAIN EN FÊTE

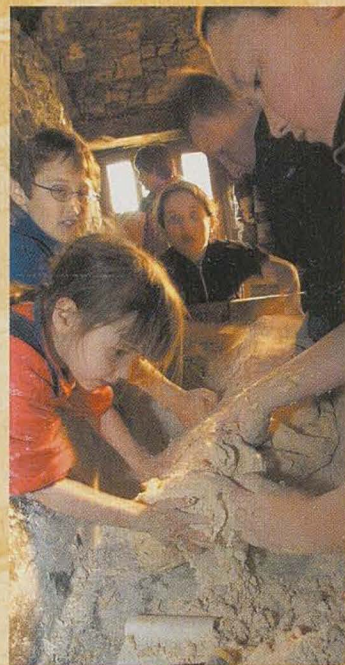
Du labour au pain à l'ancienne chaudement sorti du four, chacun peut vivre et revivre tout au long de l'été la tradition culturelle et meunière du début du siècle.

Du 10 au 16 mai, les artisans boulangers organisent sur toute la France la fête du pain à l'occasion de la Saint-Honoré, patron des boulangers.

Rendez-vous sur Internet www.fetedupain.com.

Le 5 août au village de Saint-Esprit des Bois (Plédéliac)

Contact : 02.96.34.14.67.



Le 8 août à La Poterie (Lamballe) :

FÊTE DU PAIN AU MANOIR DES PORTES-BOUILLY.

Le Manoir, du nom de Guillaume de Bouilly qui acquit la seigneurie des Portes en 1537, était la demeure de seigneurs qui donnaient obligation aux habitants du village de cuire leur pain dans leur four contre paiement d'une taxe. Ce four est resté un symbole pour tous les boulangers. Le jour de la fête, on y cuit à l'ancienne de belles miches de pain dorées dégustées aux repas grillades servis midi et soir.

"Faire revivre un four à pain de 300 ans et fabriquer à l'ancienne", tel est le sens donné à la fête par Louis Baron, 75 ans, porteur de pain, ouvrier boulanger puis dans la biscuiterie, qui a fait toute sa carrière dans la farine et essaimé son savoir-faire dans 29 boulangeries du département avant de prendre enfin une retraite toujours active autour du pain.

Contact : 02.96.31.94.91.

Le 26 août à Plouguenast :

FÊTE DU PAIN ET DES BATTAGES.

Rien ne manque pour transmettre aux jeunes générations le témoignage d'un passé prestigieux et de savoir-faire ancestraux. Ce jour-là, tout le monde met la main à la pâte dans les rues du Vieux Bourg et dans les prés, autour du four communal et de l'église.

Contact : 02 96 26 83 85.

HISTOIRE DE PAIN

De toute éternité, le pain a accompagné l'homme. Dès la préhistoire, l'on confectionnait des galettes de céréale cuites sous la cendre, les ancêtres de notre pain.

Le premier boulanger daterait du temps des pharaons. Il serait donc Egyptien. C'est dans une tombe que des archéologues ont trouvé sa trace. Aux alentours de 3000 av. J.-C., le pain est déjà une nourriture sacrée. Il accompagne la dépouille mortelle en offrande à Anubis, dieu des morts.

Tour à tour, les Hébreux, inventeurs du levain ; les Athéniens puis les Romains en font leur nourriture de base. Au 2^e siècle av. J.-C, l'historien Athénée ne dénombre pas moins de 72 variétés de pain!

C'est au Moyen-Age que la boulangerie, d'abord familiale, commence à s'organiser en profession.

Le Christianisme a sacralisé le pain, en en faisant le centre de la Cène, dernier repas du Christ. Et, pendant longtemps, les chrétiens ont tracé un signe de croix sur la croûte avant de consommer le pain.

Croyances et superstitions restent vivaces autour du pain : jeter du pain ou le poser à l'envers sur la table porte-malheur...

Patrimoine



Nul pain sans peine

Pour fabriquer du bon pain, il faut du temps et du savoir-faire. Il existe bien sûr aujourd'hui des machines pour faciliter le travail des boulangers, mais l'expérience du métier reste primordiale. Les gestes de fabrication sont demeurés les mêmes depuis toujours.

Le pain à l'ancienne comme tous les pains comporte les mêmes ingrédients : farine, eau, sel et levure (ou levain). Mais la grande différence est qu'il respecte des temps de fabrication, notamment lors de l'étape importante de la fermentation. Sept à huit heures, c'est le temps qu'il faut à la pâte pour lever, être *"plus élastique et plus tenace"*. Tout le reste est question d'expérience. *"il faut savoir lire la pâte"*, explique Louis Baron, ancien ouvrier boulanger. Eternel alchimiste, le boulanger a ses petits secrets qu'aucune machine ne pourra jamais connaître. Le bon pain est à ce prix.



PAROLES DE PAIN

La place inégalee du pain dans les croyances et les préoccupations vitales de l'homme ne se reflète pas seulement dans les proverbes ou dictons comme *"le bon blé porte l'ivraie"*, *"bon comme le pain"*, *"avoir du pain sur la planche"*, il est dans toutes les paroles populaires. Souvent synonyme de travail, de réussite, de richesse et de bonheur, le pain est aussi associé à la générosité et au partage :

"Le pain redevient un moyen de communication, c'est la convivialité, les échanges, les copains", "Le pain c'est la vie, c'est la tradition française"...

LE SAVIEZ-VOUS ?

Il existe des pains typiquement bretons

Le pain mirau

Bien connu en Côtes d'Armor et plus particulièrement dans la région de St-Brandan où il est fêté chaque année à Carestiemble les deux week-end d'avant et après Mardi Gras. Ce pain contient un faible pourcentage de farine de seigle qui lui donne une certaine fraîcheur. Certains boulangers ont coutume d'ajouter de la poudre de lait dans l'eau servant à sa préparation. La fermentation de la pâte se fait avec de la levure de bière.



Le pain bateau

Autrefois souvent appelé biscuit de mer, sa double cuisson lui permet de se conserver très longtemps. Il était donc très apprécié des marins. D'un poids de quatre à cinq kilos, ce pain à la croûte noire et très épaisse avait disparu lorsqu'en 1999 un boulanger a retrouvé sa recette et le commercialise à nouveau.

Le pain chapeau

Également cuit deux fois, c'est un très beau pain se composant de deux boules superposées.

Le pain plié

C'est un pain original, de pur blé replié en portefeuille sur la pelle à la mise au four.

Le pain de Morlaix

Cousin du pain plié, sa forme est plus carrée et sa pâte plus dense que le pain plié car il n'est façonné que 20 à 30 minutes avant la mise au four.

Le pain Rennais

Il ressemble à une large galette à la surface quadrillée.

Carestiemble la mémoire

Au sud de Quintin, à cinq kilomètres à l'ouest de Saint-Brandan, le village de Carestiemble, a connu toute sa splendeur aux 18 et 19^e siècles avec plusieurs foires à bestiaux par an et surtout un nombre impressionnant de boulangeries : une douzaine au moment de la Révolution, bref une véritable industrie!

En dehors des limites de l'octroi de Quintin, le village, exempté de taxes, offrait de bien meilleurs prix qu'alentours, y rendant le commerce plus prospère. Ainsi, au recensement de 1789, 29 hommes de Carestiemble exerçaient le métier de boulanger et confectionnaient, dans les 12 fours du village, ce pain d'abondance connu sous le nom de *"pain mirau"*, "exporté" dans une quinzaine de communes voisines et jusqu'à Saint-Brieuc. Cette prospérité, hélas, ne résista pas au temps. Au fil des siècles, les boulangers disparurent. Il ne restait que cinq fours au début du 20^e et le dernier d'entre eux s'éteint en 1980.

C'est cette très belle histoire à jamais associée à celle du célèbre pain mirau que perpétue chaque année la Fête du Pain Chaud, les deux week-ends autour de Mardi Gras.

Rencontre

Du Noir en Costar... moricain

Avec Michèle Corfdir, Eric Rondel et Frédéric Prilleux, Bruno Ségalotti est l'un des quatre auteurs costarmoricains de romans policiers. Après "Filouteries en Côtes d'Armor" et "La Phalange de l'Argoat", son troisième titre sort en septembre.

Bruno Ségalotti écrit depuis cinq ans. "Je venais de lire une Série Noire archi nulle. Je me suis dit : je peux faire au moins ça, sinon mieux !" C'était parti. Depuis, il passe en moyenne deux heures par jour sur son ordinateur et ne quitte jamais son "calepin", même la nuit ! "En six mois j'écris un roman avec l'aide de mon candide, Nathalie mon épouse, et l'œil aguerré de mes parents, anciens profs de français qui corrigent les fautes !" Pourquoi écrire ? "L'envie de dire... ce que je ne réussis pas forcément à dire autrement..." Pourquoi le polar ? "C'est un genre par lequel on peut tout faire passer, on va directement à l'essentiel et moi j'y trouve mon compte... Et puis c'est de la lecture à bon rapport qualité-prix."

Dans son minuscule bureau presque trop bien rangé, auprès d'un gros fauteuil de cuir noir, s'étalent au bas mot un millier de polars minutieusement classés par ordre alphabétique sur de spartiates rayonnages métalliques. Une prose, surtout française, que Bruno Ségalotti affectionne depuis longtemps : Daeninckx, Pouy, Bénacquista et les maîtres du genre comme Mac Coy, Chase ou Dard et ses 140 "SAS". Ce qu'aime Bruno, c'est plutôt le polar politique. En même temps, il revendique une littérature populaire et réaliste : "de petites histoires au quotidien dans une grisaille sans espoir... Longtemps, le polar c'était "gendarme et voleur", aujourd'hui c'est plus le casse. Dans un policier, on peut parler de plein de choses. "Je voulais être journaliste ou prof de gym... Mais après le bac, j'ai fait du droit et me suis retrouvé à la banque, cadre de mon premier polar ! Au bout de quatre ans au guichet, je ne me voyais vraiment plus vendre n'importe quoi à n'importe qui. J'ai consulté les annonces pour changer de boulot. J'en ai trouvé une qui m'allait comme un gant, sans savoir que c'était du vélo. J'avais plutôt pensé tennis ou foot ! En sport, j'étais surtout "athlét" (NDLR : deux fois champion de Bretagne du 400 m haies). Bref, tout plutôt que la banque ! Je suis donc entré au Comité de Bretagne de cyclisme il y a dix ans - la ligue la plus importante de France avec 10 000 licenciés - et je m'y plais toujours."

De son poste de Secrétaire général, Bruno trouve une nouvelle source d'inspiration. Il puise dans le cyclisme la trame de son troisième roman, provisoirement baptisé "Breizh Connection", l'histoire d'un champion qui en savait trop... Son premier livre, "Filouteries en Côtes d'Armor" fut un succès : 3 000 exemplaires vendus en un mois et près de 6 000 à ce jour. "Ecrire est une aventure, publier en est une autre. J'avais distribué 30 manuscrits à toutes les maisons

d'édition spécialisées. Pas une réponse positive ! J'étais prêt à tout laisser tomber, croyant l'affaire classée. Un éditeur pourtant, un seul, ne m'avait pas répondu : le quimpérois Alain Bargain. Un soir, bien longtemps après, le téléphone sonna. C'était lui. Il voulait savoir si le manuscrit était toujours disponible. Inespéré !...". A la grande déception de Bruno, son second roman, "La Phalange de l'Argoat", roman politico-historique, plus ardu et plus abouti, n'a pas connu le même succès que le premier. "Il n'y avait plus l'attrait de la nouveauté, j'étais déjà noyé dans la masse !... C'est peut-être l'explication, je ne sais pas..."

Le jeune auteur n'en fait pas une affaire. Il se veut rester simple et sans illusions. "Ecrire des polars n'est pas un métier, faut pas rêver... En vivre, ce n'est pas évident."

Cela ne l'empêche pas d'y croire, tout en bichonnant sa famille, son vieux solex et sa Simca 1100 de 1979 ! A 38 ans, il peut tout espérer...

REPÈRES

"Filouteries en Côtes d'Armor" (1999), "La Phalange de l'Argoat" (2000), aux éditions Alain Bargain (Quimper), collection "Enquêtes et suspense". A paraître sur l'univers du cyclisme "Breizh Connection" (titre provisoire).



Rencontre

Le café du village réinventé

En surplomb du Guic (affluent du Léguer), au cœur du massif forestier de Coat an Noz, riche de son histoire rurale et de son fier patrimoine, se dresse la commune la moins peuplée des Côtes d'Armor : Loc Envel, 73 habitants !

Joyau architectural dans un écrin de verdure, avec son église du 15^{ème}, classée au patrimoine national, ce tout petit village en terrasse est cerné de châteaux, de manoirs et de moulins, de calvaires et de fontaines. Une étape de rêve...

Loc Envel toujours très visité est encore sous les feux de la rampe avec l'ouverture, en avril dernier, d'un café bibliothèque, "L'Air du temps" : le second café-livres classé "licence IV", après celui de Guimaëc près de Locquirec, largement salué par les médias. Une licence rachetée par Eve Herman à l'ancienne patronne du dernier bistrot fermé depuis trois mois, celui de l'illustre "Marguerite" (Omnès de son patronyme).

Du droit à la formation, en passant par le stylisme, l'alcoologie et le conseil artistique, à 47 ans, Eve a tout fait. Sa halte à Loc Envel est au carrefour de son passé. Débarquée en Bretagne en 1996 autour d'un projet d'alcoologie pour le CHS de Bégard, Eve tombe sous le charme du terroir et s'installe à Belle-Isle-en-Terre avec un œil tourné vers Loc Envel, "un lieu où le temps s'est arrêté". Dès lors, son objectif est sans appel : faire revivre le village qui lui est si cher, "organiser la résistance dans notre campagne. Pas question de faire 50 bornes pour trouver quelque chose d'intéressant ! "L'Air du Temps" est une philosophie. On vient ici pour se rencontrer, partager son plaisir

de la lecture ou tout simplement passer un bon moment en dégustant un café ou un thé, une bière ou un whisky irlandais. Hors des sentiers battus, l'on vient rencontrer des artistes : peintres, sculpteurs, conteurs et musiciens du pays. Tout le monde est le bienvenu, même les enfants du village ont leur coin. Bientôt on pourra acheter des livres et des produits du terroir..."

Dans l'ancien presbytère revisité avec sa généreuse cheminée, une impressionnante collection de livres, d'objets, de meubles de style, et d'instruments de musique, l'accueil est à l'image d'Eve : ultra personnalisé, avec un côté paradoxalement secret et ouvert, confidentiel et familial. "Nourritures intellectuelles" côtoient "nourritures terrestres" dans un cadre idéal.

Nostalgique de son bar, Marguerite est une familière de "L'Air du temps" où elle épaula Eve avec un dévouement sans limite, la conseille, lui apprend à écouter les uns et les autres qu'elle connaît tous, ressuscite les bons plats du terroir. "Moi, j'avais les gens du pays et le passage. C'était un bar de campagne, ici c'est plus un endroit de détente et de loisirs..."

Au presbytère, qu'elle habite avec sa fille Joanne de 15 ans et dont toutes les pièces communes sont ouvertes au public, Eve fait tout, toute seule. "Je ne suis pas un capitaine d'industrie, mais je me débrouille. Je veux que ce lieu redevienne ce qu'il a été, un endroit pour tous. En même temps, je veux recréer la vraie tradition du café". Récemment entrée au Conseil municipal, Eve a choisi de s'engager totalement dans sa commune : "La vie est belle à Loc Envel". Ici, à Loc Envel, on laisse le temps au temps...

RENDEZ-VOUS À "L'AIR DU TEMPS"

Ouvert tous les jours de 11 h à la nuit avancée.

Boissons et restauration légère, assiettes du terroir à toute heure, vente de produits locaux. Lecture, animations culturelles, expositions, débats.

Trois chambres d'hôtes (200 F en couple et 170 F seul)

Accès Internet très prochainement sur téléviseur grand écran interactif

Contact : 02 96 43 04 03





Kerphalite, un filon en or

Deux milliards d'années auront été nécessaires pour offrir une richesse et une diversité exceptionnelles aux ressources géologiques des Côtes d'Armor. Ainsi, l'exploitation industrielle des minéraux représente aujourd'hui encore une activité économique importante, avec près de 200 entreprises, 1500 salariés et plus de 150 000 tonnes de minerais transitant chaque année par les ports du Légué et de Tréguier. Aux côtés du granit, de l'ardoise, du grès et du kaolin, la Kerphalite occupe une place bien particulière.

L'andalousite est baptisée Kerphalite (du nom du village de Guerphalès) pour la distinguer de l'andalousite classique beaucoup plus grossière. Peu connue, nous l'utilisons pourtant quotidiennement. Elle est partout, dans nos

assiettes, nos verres, nos murs ou nos voitures. Elle entre même à 95 % dans la composition de nos dentifrices ! Les plus beaux cristaux sont utilisés en bijouterie.

Décrit pour la première fois en 1884 par le géologue officiel de la Bretagne, Charles Barrois, le gisement d'andalousite de Glomel avec une production annuelle de 60 000 T, soit 1/4 de la production mondiale, et ses carrières exploitées à ciel ouvert depuis une trentaine d'années est le plus riche du monde. D'abord propriété de la société Denain Anzin Minéraux, les carrières ont été rachetées par DAMREC en 1986, aujourd'hui leader mondial de l'andalousite. Le minerai est un silicate d'alumine noyé dans un schiste, lui-même composé de micas, quartz et autres minéraux sous forme de cristaux blancs.

L'individualisation des minéraux se fait par désagrégation de la roche : concassage, broyage, séparation des micas, du quartz et de tous les minerais annexes. Le produit fini pur se présente sous forme de poudre ou de sable gris, principalement destiné à l'industrie des réfractaires car il confère une grande résistance à haute température. La Kerphalite est utilisée en sidérurgie pour les hauts fourneaux, en cimenterie (briques et béton), en verrerie pour les fours, en traitement thermique, chaudières, supports de cuisson, etc.

A Glomel, une centaine de personnes se relaient 24 h sur 24 sur les installations qui tournent en permanence. Il faut 600 000 T de roche pour sortir 60 000 T de produit fini. Les réserves affichées sont d'au moins 20 ans. Le personnel est 100 % local hormis sept ingénieurs. La France est le seul pays au monde avec l'Afrique du Sud à exploiter industriellement l'andalousite. *"Ce qui est rare, explique Philippe Dufour,*

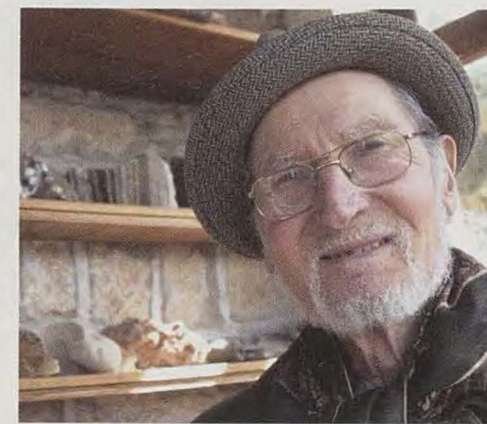
Directeur de la mine, ce n'est pas le minerai, c'est son taux de concentration à Glomel".

L'extraction est le premier stade d'un processus où s'exerce, à chaque étape et dans des laboratoires ultra performants, un sévère contrôle de qualité sur la teneur en alumine du produit fini (norme ISO 9000). *"Aujourd'hui, nous poursuivons l'étude des propriétés du matériau pour définir de nouvelles applications industrielles, en étroite collaboration avec des universités et des centres de recherche français et étrangers. En fait, l'andalousite est un matériau assez jeune utilisé aujourd'hui principalement dans la sidérurgie, mais auquel nous souhaitons donner des applications dans d'autres domaines, notamment en fonderie".* Enfin, pour cette mine exemplaire, bijou unique au monde, rien n'est trop beau. Des efforts tout particuliers sont déployés pour la réhabilitation continue du site après exploitation : 2 000 à 3 000 arbres plantés chaque année.



"Chercheur de cailloux"

Si le gisement de Kerphalite de Glomel avait été décrit dès le XIX^{ème} par le géologue Charles Barrois, il aura fallu près d'un siècle et l'intervention d'un prospecteur peu ordinaire pour permettre sa redécouverte et son exploitation.



Octogénaire alerte, tailleur pour hommes de métier, peintre depuis son plus jeune âge et prospecteur-géologue à ses heures, Roger Le Ménec est un homme plutôt modeste.

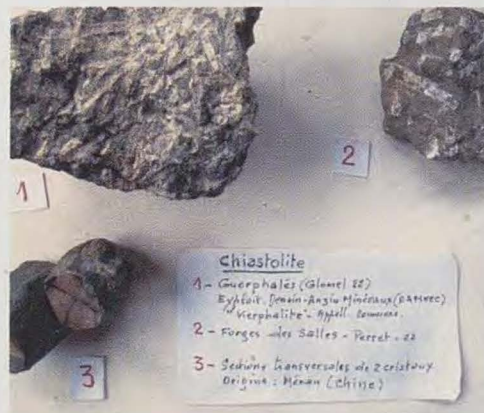
"Même si j'ai fait une année de géologie à l'Institut Catholique, je ne suis pas un fana des cailloux. Revenu en Bretagne où j'avais vécu enfant, j'ai épousé une dentiste de Rostrenen où je me suis installé en 1959. J'ai alors cherché à profiter de la richesse du sous sol pour me mettre à la céramique. Je passais mon temps à crapahuter dans le secteur pour repérer les richesses géologiques. Finalement, je me suis mis à la prothèse dentaire !"

Pourtant, la prospection ne cesse de déman-ger Roger Le Ménec. Lors d'un voyage à Paris, il frappe à la Porte de la société Denain Anzin Minéraux, invite son directeur à venir en Côtes d'Armor apprécier ses richesses géologiques et engage une prospection dans les parages de Gouarec.

"Mes premiers échantillons intéressants, je les ai trouvés en 1965 dans les champs dans le triangle d'or Rosernevern, Monstrouant, Guermeur. Puis j'ai découvert l'andalousite de Guerphalès, la plus réfractaire de toutes, avec une résistance thermique optimale. La société Denain Anzin ne tarde pas à installer sa première usine pilote en 1970, puis une seconde et une troisième".

Le plus étrange dans le parcours de Roger Le Ménec est qu'il semble totalement désintéressé, toujours à l'écart de l'exploitation de ses découvertes. Pour la Kerphalite, il se contentera d'une prime de 10 000 F pour "service rendu" comme il dit. Jamais il ne s'en plaindra.

Sa vie paisible à Plouguernével, entre ses sapins, ses cailloux, ses fossiles et ses tableaux témoigne d'une vie dont la géologie n'est qu'un épisode parmi d'autres...



La dernière carrière "administrative"

Exploitée en régie par le Conseil général, la carrière de grès de Chateaulin, à Plouec-du-Trieux, a plus de cent ans. S'il restait encore trois ou quatre carrières administratives en France il y a une vingtaine d'années, elle est aujourd'hui la seule survivante.

Après avoir fonctionné, de 1892 à 1935, de façon intermittente au gré des besoins en matériaux, sa modernisation il y a une trentaine d'années a permis de l'exploiter comme n'importe quel site privé.

Pourquoi l'avoir maintenue dans le domaine public?

"Tout simplement parce qu'elle est rentable et s'autofinance entièrement", souligne un responsable des services techniques du Conseil général. *"Gérée comme une carrière privée, elle est soumise aux mêmes règles de concurrence que les six carrières du secteur et a permis la pérennisation de dix emplois".*

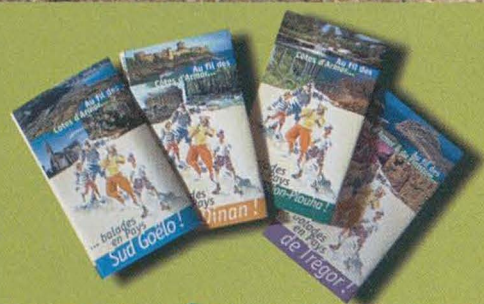
Autres raisons développées par son responsable depuis 18 ans, Joël Le Deuil (41 ans de métier!), *"Elle permet de réguler le marché et de maintenir les prix des matériaux à un bon niveau en Côtes d'Armor".*

Cette carrière de grès leucocatre, située sur 12 ha au bord du Trieux, produit annuellement 150 000 tonnes de sable, gravillons, tout-venant et autres granulats destinés au bâtiment et aux routes. Ses clients sont les entreprises locales de BTP et les particuliers (10%).



Randonnées pour tous

2 000 km de sentiers pédestres, 2 500 km d'itinéraires VTT, 1 500 km de sentiers équestres, 250 km de voies canotables et 2 000 km d'itinéraires pour les cyclotouristes : randonneurs et marcheurs les plus difficiles trouvent leur pointure en Côtes d'Armor.



DES ITINÉRAIRES COURTS Des guides qui tiennent dans la poche

Chaque guide contient une sélection d'itinéraires de balades assez courts, offrant un intérêt patrimonial, naturel et culturel. Après un rappel des règles élémentaires de sécurité et des conseils pour préserver l'environnement et la tranquillité des animaux, tous les sentiers de randonnée y figurent. Chaque Pays comporte plusieurs fiches avec le nombre de kilomètres et le temps de marche, le balisage VTT ou équestre le cas échéant, les difficultés éventuelles, quelques brefs points d'histoire ainsi qu'un plan. Toutes les curiosités, services et commerces que l'on peut trouver le long du chemin sont repérés par des pictogrammes. Sont actuellement disponibles dans les offices de tourisme des Côtes d'Armor : "Balades" en pays de Dinan, de Loudéac-Méné, du Sud-Goëlo, de Lanvollon-Plouha, du Trégor, d'Argoat, du Trégor-Goëlo, du Méné et de la baie de Saint-Brieuc. En 2002, Guerlédan et le Korong viendront clore la couverture des Pays. Prix : 15 F (2,3 €)

La marche est devenue la première activité de loisir des Français. Dans notre département, la randonnée constitue un double enjeu, touristique et économique. Touristique car près de la moitié des vacanciers la pratiquent, économique parce que le tourisme représente le deuxième secteur économique du département (5 milliards de francs), derrière l'agroalimentaire (20 milliards de francs). A cela s'ajoute une volonté politique de donner une cohérence aux multiples composantes environnementales du département. Le Conseil général a acquis - parfois avec le Conservatoire de l'espace littoral - 50 sites naturels répartis à l'intérieur des terres et sur 30 kilomètres de front de mer, qu'il protège, entretient et ouvre au public. A la création, aux aménagements et aux entretiens des sentiers ont succédé des objectifs qualitatifs différents, nés de l'évolution des profils de randonneurs. Il est loin le temps du baroudeur musclé, sac au dos, partant pour une semaine ou un mois à l'aventure. La randonnée s'est transformée en marche, le grand public l'a peu à peu adoptée... et adaptée. D'où l'idée d'une collection pédagogique de circuits-découvertes tant pour les vacanciers que pour les Costarmoricains



lancée par le Conseil général qui finance partiellement l'aménagement des itinéraires (1 400 km en 1985 ; 5 000 km aujourd'hui) et l'entretien des sentiers.

En outre, un Plan départemental de randonnée nautique a permis l'aménagement du canal de Nantes à Brest et la construction de glissières sur les déversoirs des rivières pour faire profiter les amateurs de canoë-kayak de 250 km de voies canotables dans des paysages somptueux de vallées et de bassins versants. Enfin, une charte Randonnée Nature destinée à concilier le développement du tourisme vert et la préservation des milieux naturels vient d'être signée entre le Préfet, la confédération VTT 22, l'association de Cavaliers d'Extérieur des Côtes d'Armor, le Comité Départemental de la Randonnée pédestre et le Conseil général. Toutes les associations de randonneurs sont invitées à s'y rallier. Quel que soit le chemin ou le mode de déplacement, les règles du jeu sont les mêmes pour tous. Outre ses vertus pédagogiques, la charte comporte un guide du balisage et une documentation grand public. Elle est disponible en préfecture sur demande. Les randonneurs ne sont-ils pas les meilleurs ambassadeurs de notre exceptionnel cadre de vie qui réjouit tous ceux qui viennent s'y ressourcer ?

ARCHIVES DÉPARTEMENTALES
DES CÔTES D'ARMOR

RENCONTRE INTERNATIONALE DU 4 AU 14 JUILLET

Talents de jeunesses, d'ici et d'ailleurs



"Marquer le passage au 3ème millénaire dans des valeurs de respect, de solidarité, de citoyenneté, de partage et d'échanges avec des jeunes de 16-22 ans, bâtisseurs de demain", tel est l'esprit la grande rencontre internationale de jeunes, "Talents de Jeunesses", lancée par le Conseil général.

Signature de la politique jeunesse, culturelle et internationale du département, cet événement, autour de la création et du sport, s'articule autour du concept "un territoire, une thématique, des pratiques". Pendant onze jours, la manifestation va permettre à 300 jeunes de tous les continents de se connaître pour mieux se comprendre et d'échanger leurs compétences. Une dizaine de territoires costarmoricains (Bégard, Broons, Dinan, Guingamp, Lamballe, Langueux, Lannion, Loudéac, Moncontour, Ploufragan, Quintin,

Rostrenen et Saint-Brieuc) partageront leurs expériences associatives avec nos pays partenaires : Tunisie, Niger, Pologne, Vietnam, Belgique, Bosnie.

Dix ateliers thématiques (musique, chant, cirque, arts plastiques, jeux traditionnels, journalisme, basket, volley, etc.), soutenus par le Conseil général, vont réunir des groupes de 10 à 30 jeunes autour de talents complémentaires. Il s'agit de donner un essor à des pratiques existantes comme le projet "Radio active" de Langueux, ou nouvelles comme le Kin Ball (sport d'équipe national dans son pays d'origine, le Québec, se jouant avec un ballon de 1,22 m) dont le succès a déjà touché la Belgique (première fédération européenne). Les jeunes costarmoricains, déjà atteints par le virus, espèrent

bien, à leur tour, créer une fédération française en Côtes d'Armor.

Pour sa troisième édition, le Tournoi International Jeunes Basket se déroulera du 2 au 9 juillet dans le cadre de "Talents de Jeunesses" à Plouisy, avec les mêmes pays compétiteurs que l'an passé à l'exception du Vietnam.

Le principe de "Talents de Jeunesses" est bien celui d'une transversalité où chaque territoire apporte à l'autre son savoir-faire dans sa différence et sa complémentarité. Une phase de sensibilisation à l'événement

débuté dès juin avec une série de débats, forums et expositions avec les partenaires étrangers.

Ce temps d'échanges se refermera les 13 et 14 juillet par une grande Fête de la Jeunesse sur le Parc des Promenades à Saint-Brieuc, transformé pour la circonstance en village international avec une scène ouverte permanente pour permettre aux 300 jeunes et plus de 50 animateurs Jeunesse concernés de présenter leurs créations : musique, expression corporelle ou contes croisés Niger/Pays Gallo. Ce sera également pour tous l'occasion de faire connaître leurs associations d'amitié et de rencontrer d'autres talents autour de spectacles de rue, de débats et de forums.

"Un territoire, une thématique, des pratiques"

CONCERT GRATUIT

le vendredi 13 juillet, Place du G^{al} de Gaulle à St-Brieuc avec Percubaba (Rennes) et Ismaël Lo (Niger).

Contact : Mission Internationale / Tél. 02 96 62 46 84



Une **exposition**, des spectacles

Animations gratuites
tous les dimanches

Spectacles

20, 21 et 22 juillet

LA COMPAGNIE POCHEROS

"La Maison Autre"

21h30 sous chapiteau

Entrée 10f à 50f (1,52€ à 7,62€)

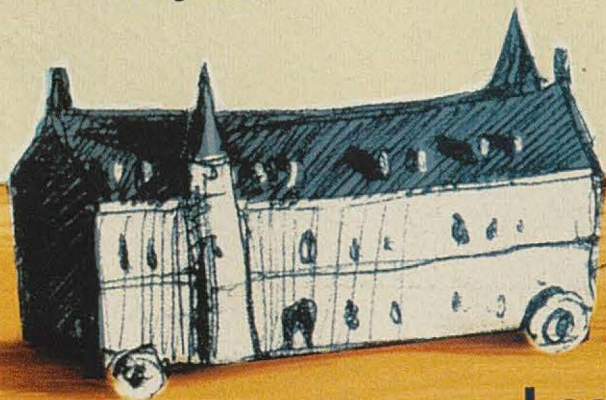
10, 11 et 12 août

CIRCUS BAOBAB

"La légende du singe tambourinaire"

21h30 dans le Parc du Château

Entrée gratuite



Les Arts du Cirque

du 30 juin au 4 novembre

LA ROCHE
JAGU
2001

Domaine de la Roche Jagu
22 260 Ploëzal - Côtes d'Armor
Tél. 02 96 95 62 35

www.cg22.fr

Côtes d'Armor,

le théâtre de toutes les cultures

Conseil
Général

