

Côtes d'Armor

LE MAGAZINE DES COSTARMORICAINS

BP
340/c
(17)

Vivre mieux plus longtemps

Reportage

Les lycéens
cultivent leur avenir

Patrimoine

Le retour
du cidre fermier

NUMÉRO 17 - HIVER 2001-2002

www.cg22.fr

Édité par le Conseil Général
des Côtes d'Armor

Conseil
Général



Numéro 17
Hiver
2001-2002

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°17 - HIVER 2001-2002.
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,
BP2371, 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 Coqu, Yves Le Mouër,
Yves Le Roux, Émile Raoult,
Jean-Marc Quéméré, Benoît Cadoret.

RÉDACTEUR EN CHEF: Gil Pellan.
JOURNALISTES: Bernard Bossard,
Danièle Vaudrey.
PHOTOGRAPHE: Thierry Jeandot.
ASSISTANTE DE RÉDACTION: Monique Rémond.

EXÉCUTION ET RÉALISATION: Cyan ■
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: 250 000 exemplaires.



Édito

Agir solidaires



Avoir un regard sur l'autre quels
que soient sa race, sa nature, sa religion,
son éducation, son histoire, son âge, c'est
un devoir de solidarité pour tous.
Partager des histoires et des savoir-faire,
c'est combattre une image de repli sur
soi, agir dans une solidarité citoyenne,
gage de démocratie et d'ouverture.
Chacun d'entre nous est riche de ses
différences, de ses expériences respectives,
des liens tissés ici ou là.
Mais cette richesse ne vaut que si elle est
partagée. La solidarité doit être plus forte
pour éviter que ne se creuse un fossé entre
ceux qui possèdent et ceux qui n'ont rien,
ou presque. Plus la croissance économique
est favorable, plus les solidarités grandissent.
Notre politique à l'égard des personnes
âgées est le fruit d'une profonde conviction.
Elle nous a permis de construire une
véritable politique concertée en matière
gérontologique.

*Belle année à vous et à tous ceux
qui vous ont Pers.*

Claudy Lebreton

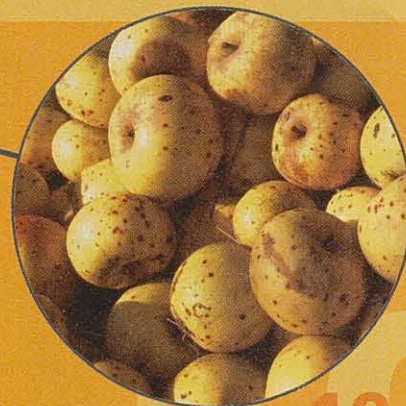
Claudy LEBRETON
Président du Conseil Général des Côtes d'Armor

Le vieillissement est un temps de la vie
qui ouvre sur des dimensions multiples :
celle de l'investissement social et citoyen,
celle du partage d'un savoir-faire.
La solidarité, c'est aussi la coopération
avec les Pays du Sud. Faut-il rappeler
le succès de l'opération "Talents de
Jeunes" en juillet dernier ? L'ouverture
des Côtes d'Armor à l'international
prend chaque jour plus d'importance dans
le développement territorial.
C'est un temps d'écoute et de dialogue où
chaque communauté apporte son
éclairage à l'autre.
C'est inscrire la proximité des hommes
et des territoires dans la durée.
Au cœur de nos compétences
départementales, les solidarités sociale,
territoriale, numérique, internationale
veulent dessiner des Côtes d'Armor plus
généreuses, plus sensibles à celles et ceux
fragilisés par l'âge, l'isolement,
la distance, le handicap ou l'exclusion.



INITIATIVES 4
Lamoinerie.com,
Décision Alpha,
REF agri

Autant d'initiatives
pour une agriculture
en pleine mutation



PATRIMOINE 19
19-23 Cidres
des Côtes d'Armor

Des passionnés redonnent
aux authentiques cidres fermiers
leurs lettres de noblesse



EN BREF 24



RENCONTRES 25
25 Dominique Bébin
La magie du bois

26 Totem
Le théâtre fête ses trente ans



REPORTAGE 27
27 - 31 L'enseignement
agricole en Côtes d'Armor
Ces lycéens qui cultivent
leur avenir



POINT DE MIRE

8-16 Solidarité
Vivre mieux, plus longtemps

Face à l'un des défis majeurs
du siècle qu'est le vieillissement
de la population, l'Allocation
Personnalisée d'Autonomie
(APA) apporte des réponses
en phase avec les attentes
individuelles et la nécessité
collective.

BP
340/c

(17)

ARCHIVES DÉPARTEMENTALES
DES CÔTES D'ARMOR

Sommaire

La ferme ouverte sur le Net



www.lamoinerie.com

Pour regagner la confiance des consommateurs et restaurer l'image du monde agricole, Pascal et Sylvie Lhermitte, ont décidé de jouer la transparence en ouvrant leur ferme, sur Internet, au public et à tous les exploitants qui souhaitent échanger leurs expériences.



Même s'il reste aux Champs Géaux quelques traces de son histoire, la Moinerie n'est pas un monastère mais bien une paisible ferme familiale traditionnelle où Sylvie et Pascal élèvent sur 40 ha leurs 40 laitières et leurs 450 porcs à l'engraissement. Jusque-là, rien d'exceptionnel. Mais Pascal est un battant qui prend toujours les

devants. Il observe, de longue date, une démarche environnementaliste et a signé l'un des premiers CTE (Contrats Territoriaux d'Exploitation) du département. Ex-animateur radio, il est, par nature, très "communiquant" et a mis sa ferme au grand jour sur le Net pour en découdre avec les rumeurs qui malmènent les agriculteurs dans l'opinion. Une première.

"J'ai eu envie de partager mon savoir-faire, et de faire profiter les autres de notre expérience."

Le site, interactif, qui se veut un lieu d'échanges avec le grand public et les exploitants, est astucieusement animé. Sur "lamoinerie.com", vous êtes à la ferme



comme chez vous...et dans l'humour. Vous y apprenez tout : ce que mange l'animal, les travaux de la ferme, le cours des produits, les découvertes du monde agricole, etc. Vous pouvez vous adresser en direct à tous les habitants de la Moinerie et aux mascottes du site, les veaux Rafale et Richesse ou le chat Loanna, trois stars de notoriété désormais internationale!

"J'ai eu envie de partager mon savoir-faire et de faire profiter les autres de notre expérience. Sur le site, nous n'avons rien à vendre que notre métier et ça sert à toute la profession... C'est la vache folle qui a créé le déclic, je suis quelqu'un qui aime communiquer et je ne voulais pas laisser aux autres le soin d'expliquer ce que l'on fait. Les agriculteurs peuvent parfaitement communiquer eux-mêmes, alors pourquoi déléguer?". Le site est un tel succès qu'il est déjà copié: une fierté pour Pascal qui n'a pas l'intention de s'arrêter là. Il veut, en effet, faire de son site une vraie chaîne thématique de l'agriculture en y intégrant des vidéos. "Chez nous, toute la gestion est informatisée, souligne-t-il. Tout, sauf le bon sens paysan! Celui-là ne s'informatise pas...!"

www.lamoinerie.com

Si vous vous inscrivez sur le site, vous recevrez la Gazette de La Moinerie où vous serez gratuitement informés sur les événements de la ferme et l'actualité du monde agricole.



DÉCISION ALPHA

La décision dans la poche

À l'heure où les contraintes réglementaires en élevage sont de plus en plus nombreuses, gérer une exploitation est devenu un véritable casse-tête. C'est pour soulager l'agriculteur que "Décision Alpha" lance de nouveaux outils de gestion qui tiennent dans la poche, tant il est vrai qu'en agriculture la décision se prend sur le terrain.

En agriculture, la décision se prend sur le terrain

Créée en juin 2000 et lauréate du concours Entreprises Innovantes, "Décision Alpha" vient de lancer sur le marché une dizaine de logiciels d'aide à la décision en élevage qui permettent de résoudre une question technique ou commerciale sur le terrain grâce à des ordinateurs de poche (pocket PC ou HPC). Aides à la décision sanitaire, zootechnique, technico-économique, ces outils de gestion enregistrent toutes les informations souhaitées en quelques clics et les transmettent directement par ligne téléphonique ou par modem. Parmi de multiples applications possibles, prenons l'exemple de la qualité de l'eau et particulièrement des audits d'analyses. Toutes les normes européennes et la réglementation sont sur un logiciel capable, une fois les mesures enregistrées, de définir la potabilité et les facteurs de risques selon les espèces élevées.



"Demain!", la chaîne nationale de l'initiative, de l'emploi et du développement local, est partenaire du Conseil Général des Côtes d'Armor. Régulièrement, l'émission "Demain en Côtes d'Armor" propose des entreprises et des commerces en quête de repreneurs.

Succession assurée pour Poly-Ouest

"Il y a un an, un dimanche matin, chez moi en Picardie, je regardais sur la chaîne Demain un reportage sur Poly-Ouest-Composites à Fréhel, dont le P.-d.g., Dino Rossetto, cherchait un repreneur pour préparer sa retraite. Moi, je travaillais dans le secteur des stations de lavage automobile, mais l'idée de me lancer à mon compte dans une activité laissant une large place à la création, à l'imagination, me trottait dans la tête depuis un bon moment." Très vite, Jean-Luc Suty entre en contact avec Dino. "J'ai un produit en projet (top secret - ndr) et cette entreprise correspond exactement à l'outil dont j'ai besoin pour le

concrétiser. Et puis Fréhel, les Côtes d'Armor, la mer, tout ça a pas mal pesé sur ma décision" poursuit Jean-Luc. Poly-Ouest est une PME familiale de 4 salariés (190 000 € de CA) spécialisée dans le moulage de pièces, de moules ou de prototypes en polyester. Des clients viennent ici, d'un peu partout en France, sachant qu'à partir d'un vague croquis ou d'une simple idée, Dino et son équipe leur fourniront du "sur mesure", que ce soit pour la carrosserie (suite p.6) ...



→ DÉCISION ALPHA

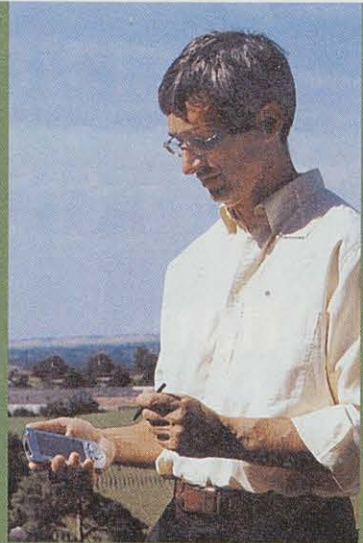
Pour l'agronome qu'est Jean-Pierre Le Mat, directeur de "Décision Alpha", "Le but essentiel est bien d'analyser les facteurs de risques en élevage (qualité de l'eau, conditions d'hygiène et d'élevage, alimentation).

Auparavant, toutes les mesures étaient subjectives, désormais elles sont scientifiques. L'éleveur, hier désorienté, est aujourd'hui rassuré. Immédiatement alerté, il va pouvoir ainsi corriger les paramètres du risque et, du même coup, améliorer ses performances et la santé de son élevage, trouver des solutions à moindre coût.

Toutes ses données sont en mémoire sur l'ordinateur de poche, il n'a plus qu'à faire les calculs. Nous sommes partis d'un double besoin : la traçabilité et la rationalisation des décisions devant la nécessité de faire face aux cahiers des charges de plus en plus sévères de la grande distribution en matière de sanitaire et de performances. Nous touchons d'abord les décideurs en élevage volaille et porc et nos outils s'adressent surtout, pour le moment, aux vétérinaires, techniciens d'élevage et chefs de production des coopératives.

Des mesures désormais scientifiques

groupements de producteurs et abattoirs (mesures des poids intermédiaires des animaux pour optimiser les plannings). Notre second marché sera l'éleveur lui-même pour être plus performant. Il peut d'ailleurs déjà se procurer nos logiciels sur l'Internet". L'intérêt de l'outil est sans appel : optimisation de la décision avec intégration de contraintes complexes, respect des procédures certifiées, mise à disposition de dossiers clients ou produits, de bases de données de toutes sortes (coûts de production, courbes de poids des animaux, etc.), et surtout un gain de temps pour un faible investissement (à partir de 9 €).



Acheter autrement



"L'Union fait la force" dit le proverbe, c'est le fer de lance du réseau REF agri, lancé il y a quatre ans par une femme d'agriculteur, Brigitte Le Cornet, ex-cadre administratif, férue de gestion des achats et de maîtrise des coûts.

Au départ, une idée simple : créer une structure pour centraliser la demande des producteurs et négocier pour eux, ce qu'ils n'ont pas le temps de faire. "Il y avait des économies d'échelle à réaliser, explique Brigitte. J'avais du mal à admettre que l'agriculteur ne puisse pas, comme l'artisan bénéficier de tarifs professionnels. Et puis, la concurrence, ça fait avancer...". Brigitte a donc créé, seule, une SARL qui fonctionne comme une centrale d'achats. À l'instar d'un groupement ou d'une coopérative, REF agri offre des tarifs obtenus grâce au nombre d'exploitations du "réseau", mais le service et les commandes

sont entièrement individualisés et les livraisons directes chez les abonnés.

Pour un abonnement modique, REF agri propose un catalogue de référencement de produits négociés (plus de 1 500 références avec des réductions de 5 à 60 % sur les prix publics !) et, pour n'importe quel produit, une consultation de l'ensemble des fournisseurs pour trouver le meilleur prix. Négociation, commande, livraison et facturation, REF agri se charge de tout. Sa méthode ? Le télémarketing : tout se fait par téléphone ou fax sur un large rayon d'action (le Grand Ouest essentiellement et jusqu'au Sud Ouest). Ses moyens ? Un ordinateur pour gérer la base

de données et le bouche-à-oreille pour la publicité. Les marges obtenues vont directement dans la poche de l'exploitant moins une commission de 3 %. Tout peut être référencé :

des produits pétroliers aux matériaux de construction, en passant par les produits d'élevage et les intrants cultures. Le fuel est la star du catalogue : "les remises obtenues permettent souvent de récupérer le coût de l'abonnement à REF agri dès la première livraison". Avec un tel système, tous les agriculteurs sont au même niveau



"Centraliser la demande des producteurs et négocier pour eux"

vis-à-vis des fournisseurs et les abonnés du réseau peuvent faire profiter les autres de leurs opportunités. Transparence et interactivité sont les maîtres-mots d'une éthique qui veut ébranler

les dysfonctionnement du marché et faire échec "aux marges déliantes ponctionnées par certaines structures sur les produits destinés aux agriculteurs et aux éleveurs".

Après un démarrage un peu lent au goût de Brigitte, REF agri est désormais sur orbite : plus d'un millier d'abonnés parmi lesquels tous les fidèles de la première heure



REF agri

Rond Point du Zoopôle
Rue J. Rostand
22440 - Ploufragan
Tél. 02 96 76 63 52
www.refagri.fr



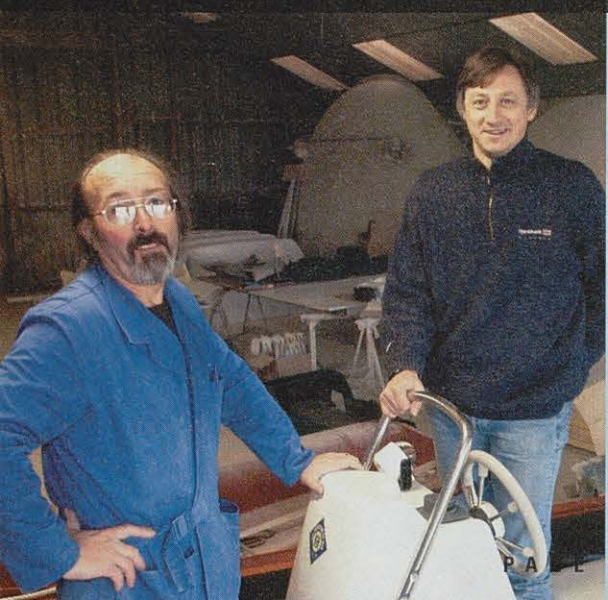
et 500 fournisseurs référencés. Une belle aventure à inscrire parmi les signaux d'une véritable mutation agricole.

... (suite de la p.5)

auto, les bateaux de plaisance, les enseignes lumineuses, les jeux de plein air pour les jardins publics, l'industrie du sanitaire... l'éventail est très large. L'une des plus belles productions de Poly-Ouest fut, dans les années 90, la tête (6 mètres de haut) du géant Gargantua, pour le parc d'attraction Mirapolis en région parisienne. "Notre réputation s'est faite par bouche à oreille, sur notre savoir-faire et la qualité de nos produits, ce qui assure à l'entreprise une clientèle ancienne et fidèle,"

"Le courant est passé, question de feeling"

précise Dino Rossetto qui reconnaît ne pas avoir à proprement parler de politique commerciale. "Dès que j'ai rencontré Jean-Luc, le courant est passé, question de feeling. Pour assurer la transition, le transfert d'expérience, nous allons travailler ensemble pendant deux ou trois ans. Je vais devenir son salarié, jusqu'à ma retraite," conclut Dino. Voilà comment le hasard du zapping télévisuel permet à une PME costarmoricaine de poursuivre, voire de développer, son activité.



AFFAIRES CONCLUES SUR



La plupart de ces transactions ont bénéficié de subventions du Conseil Général (ODATEL, ODESCA, ETC.)

À Pléboulle, Joseph Durand a trouvé des repreneurs pour son épicerie-multiservices. C'est un jeune couple venu de l'Oise qui prendra officiellement le relais le 1^{er} mars.

À Ploulec'h, l'entreprise Salliou (vente, installation de chauffage) a trouvé repreneur il y a un an.

À Bourseul, madame Lainé qui tenait une épicerie-multiservices a passé le relais à ses successeurs depuis le 1^{er} décembre.

À St-Cast, l'Hôtel des Arcades *** a été repris depuis juillet par Didier Boucreux, venu de Paris, et son associé Laurent Simier.

Pratique

Demain ! est accessible sur le canal 90 du bouquet Canal satellite.

La chaîne propose également une base de données : (annonces, aides départementales à la création ou à la reprise d'activités, offres d'emplois...)

sur minitel - 3615, code demain - ou sur Internet : www.demain.fr

Solidarité

Vivre plus longtemps et mieux

En un siècle, l'espérance de vie des Français a doublé mais le vieillissement de la population accroît le nombre de ceux qui, le grand âge venu, souffrent de handicaps ne leur permettant plus d'être autonomes dans leur vie quotidienne. Pour la première fois, un dispositif s'adapte à une réalité sociale et non l'inverse. L'APA qui remplace au 1^{er} janvier la Prestation Spécifique



Dépendance (PSD) créée en 1997 va permettre aux personnes âgées dépendantes de bénéficier de façon égalitaire d'une prise en charge globale et individualisée de leurs besoins. Réconcilier les Français avec le vieillissement, favoriser les liens entre les générations, c'est tout cela qui repose derrière l'APA, un dispositif géré par le Conseil Général.



Aujourd'hui, 27% des Costarmoricains ont plus de 60 ans. Ils seront 29,5 % en 2010 selon les projections démographiques de l'INSEE. Dans ce scénario, le nombre des personnes de 80 ans et plus devrait s'accroître de plus de 60 % d'ici dix ans. Un Costarmoricain sur trois aura plus de 60 ans en 2010 et 1 sur 14 plus de 80 ans. Inutile d'insister sur le fait que nous basculons dans une autre société, la "société des âges" ainsi que la nomme la Secrétaire

d'État aux Personnes âgées, Paulette Guinchard-Künsler. Sans doute faut-il la regarder avec confiance puisque l'espérance de vie sans incapacité croît plus vite que l'espérance de vie elle-même. Pour le sociologue Gilbert Gaultier, "Le problème posé est celui de la cohabitation des âges où la volonté politique va être essentielle pour construire l'avenir. Comment impliquer les différentes générations dans un projet commun? C'est le défi majeur lancé à la puissance publique. Plus que jamais, les relations humaines et les modes de contractualisation avec les autres vont être essentiels. Quelle attention va-t-on porter

aux 60 ans et plus? Quelle va être leur contribution à la société? Quelle place va-t-on leur faire? C'est une nouvelle lecture de l'organisation de la vie sociale qui s'impose et va nécessiter la mise en œuvre de structures nouvelles pour donner à toutes les générations l'envie de s'y associer". Gilbert Gaultier rejette tout catastrophisme. Pour lui, les Côtes d'Armor ont suffisamment d'attraits (petite taille des territoires, ruralité, reconnaissance des activités manuelles, etc.) pour qu'ici, peut-être plus encore qu'ailleurs, les générations cohabitent au mieux pour construire l'avenir.



L'APA

un droit universel

Oui, l'APA est un droit universel. Le droit pour toute personne âgée de 60 ans et plus, dépendante dans l'accomplissement des gestes essentiels de sa vie quotidienne, de bénéficier d'une prestation en nature. Et ce, sans conditions de ressources, même si celles-ci entrent nécessairement en ligne de compte pour calculer la participation (ou non) de la personne au financement du plan d'aide. Financée par l'État et les Départements, l'APA devrait

toucher, en Côtes d'Armor, environ 6 000 personnes vivant à leur domicile et autant en structures d'hébergement, soit 5 à 6 fois plus que la Prestation Spécifique Dépendance. De plus, contrairement à la PSD, l'APA n'est pas assujettie au recours sur succession et sur donation. Pour le Conseil Général, sa mise en place représente, pour la seule année 2002, un effort supplémentaire de 10,7 millions d'€ (70 millions de francs). Explications...

Qui peut en bénéficier ?

Toute personne âgée de 60 ans et plus, sans conditions de ressources, attestant d'une résidence stable et régulière en France, incapable d'assumer les conséquences du manque ou de la perte d'autonomie liée à son état physique ou mental. Ainsi, seules les personnes pouvant être classées dans les groupes "GIR" 1 à 4 sont concernées.

L'APA à domicile

Conditions

La personne réside soit chez elle, soit dans une famille d'accueil agréée par le Président du Conseil général qu'elle rémunère.

Démarches

Depuis le 1^{er} janvier, le dossier de demande d'APA est disponible dans toutes les mairies, les CCAS, les CLIC et à la Direction de la Solidarité Départementale (DSD) du Conseil Général. Il doit être complété et retourné au Président du Conseil Général en utilisant l'enveloppe jointe.

La demande d'APA implique que la personne accepte la visite à son domicile d'un professionnel de la DSD qui viendra évaluer son degré de perte d'autonomie et élaborer un plan d'aide personnalisé avec lui et sa famille.

Ce plan d'aide décline toutes les mesures à mettre en place (aide à domicile, portage de repas, adaptation du logement, etc.) et les dépenses qu'elles induisent. Car L'APA est bien une aide en nature portant sur le financement de services effectifs. Les services du Conseil général effectuent un contrôle de l'effectivité de l'utilisation de l'APA.

Comment est calculé son montant ?

Le montant de l'APA correspond aux dépenses générées par le plan d'aide à la personne, dans la limite des plafonds maximum fixés au niveau national, diminuées de la participation éventuelle du bénéficiaire en fonction de ses ressources (ticket modérateur). Les plafonds de dépenses liées au plan d'aide varient selon le degré de dépendance.

- GIR 1 : 1067,14 euros (7 000 F) ;
- GIR 2 : 914,69 euros (6 000 F) ;
- GIR 3 : 686,02 euros (4 500 F) ;
- GIR 4 : 457,35 euros (3 000 F).

À réception par le demandeur de la proposition de plan d'aide, celui-ci peut signifier son désaccord total ou partiel par écrit. Sans réponse de sa part, il est considéré comme consentant et se verra notifier l'attribution de l'APA par le Président du Conseil Général.

L'APA en établissement

Désormais, la tarification en établissement distingue les frais d'hébergement (gîte et couvert), les frais liés à la prise en charge de la perte d'autonomie et les charges de soins. Les résidents d'un même établissement sont désormais soumis à la même tarification. Pour l'attribution de l'APA, ils n'ont pas de dossier individuel à remplir. Le Conseil Général verse une dotation globale à l'établissement qui, selon sa propre évaluation du degré de dépendance de chaque résident, déduit l'APA du montant total qu'il aura à payer.

Les groupes GIR

Les différents degrés de perte d'autonomie sont classés de 1 à 6 dans la grille AGGIR (Autonomie Gérontologie Groupes Iso Ressources).

Les personnes pouvant bénéficier de l'APA doivent entrer dans les critères des groupes 1 à 4. Cela va de la personne confinée au lit, aux fonctions mentales gravement altérées nécessitant la présence continue d'intervenants (GIR 1), à la personne ayant des difficultés de transfert (mais qui, une fois levée, peut se déplacer dans son logement) ou n'ayant pas de problèmes locomoteurs mais nécessitant une aide pour les activités corporelles et les repas (GIR 4).

Changer notre regard

Le vieillissement n'est pas une maladie, même si la dépendance entraîne un handicap. C'est la société toute entière qui doit progresser pour être plus généreuse et plus solidaire. Notre regard doit changer et c'est

le défi que relèvent le gouvernement et les Conseils Généraux avec la mise en œuvre de l'APA qui doit redonner espoir et dignité à "ceux

qui savent que vieillir est tout simplement le destin de chacun d'entre nous" selon l'expression de la Secrétaire d'État aux Personnes Âgées, Paulette Guinchard-Kunstler, en visite en Côtes d'Armor le 11 septembre dernier pour signer la première convention de CLIC (Centre Local d'Information et de Coordination gérontologique), destiné à accueillir tous ceux et toutes celles touchées directement ou leurs proches.

"Il y a un véritable enjeu dans le regard qu'on porte sur les vieux,

tient à souligner Jean-Jacques Bizien, médecin, vice-président du Conseil Général en charge des Solidarités. Quel point commun y a-t-il entre une personne qui avait 70 ans il y a 50 ans et aujourd'hui? La cellule familiale a totalement éclaté. Il a fallu élaborer collectivement des solutions qui répondent à l'attente. L'entourage et la fraternité ont aujourd'hui, plus que jamais, toute leur importance. Dis-moi comment sont tes vieux et je te dirai dans quelle société tu vis..."

L'ENJEU

Entretien avec Claudy Lebreton

La facture de l'APA ne va-t-elle pas être un peu lourde pour le département?

Il y a eu un débat national pour savoir si c'était aux assurances sociales ou au Département d'assurer le financement et la gestion de l'APA. Le choix a été fait et nous le respectons. Il renforce d'ailleurs notre vocation de solidarité et de proximité pour laquelle notre collectivité a toutes

compétences. Le coût, en France, de la PSD s'élevait à 5,5 milliards, celle de l'APA sera de 16,5 milliards de francs (2,5 milliards d'euros), soit un solde de 11 milliards (1,7 milliard d'euros) que l'État partage à moitié avec les Départements.

Quel est le véritable enjeu du nouveau dispositif?

Traitée dans son environnement social et familial, la personne âgée et la famille sont au cœur d'une politique

publique de solidarité. Avec ce dispositif, le social rejoint l'économique: l'APA va entraîner plus de 1000 créations d'emplois répartis sur la totalité du département et non sur un seul ou plusieurs bassins de vie: de vrais métiers avec un vrai statut social, une carrière adaptée et un vrai salaire. La reconnaissance de la personne âgée va de pair avec la qualité de son environnement et de ceux qui travaillent auprès d'elle. À l'école et aux centres de formation de prendre en compte

ces nouveaux métiers car, dans l'immédiat, le risque est plutôt une pénurie de candidats.

Pourquoi le choix des Côtes d'Armor pour l'expérimentation des CLIC?

Les Côtes d'Armor ont déjà été département pilote pour les emplois jeunes. Ce choix confirme, une fois encore, l'originalité et le volontarisme de nos politiques, notamment sociales.

Les "CLIC"

Mieux informer

En Côtes d'Armor, la politique pour le maintien à domicile a toujours été privilégiée, dotant notre territoire d'une excellente couverture en services d'aides (aides ménagères, services de soins, etc.). Les CCAS, les Comités d'Entraide et les associations concourent ainsi, au quotidien, à l'accompagnement des personnes âgées. Pour autant, et malgré l'activité tout à fait essentielle de ces services, les réflexions auxquelles leurs représentants ont participé dans le cadre du Schéma Gérontologique Départemental ont fait apparaître qu'il n'était pas toujours aisé pour la personne âgée et sa famille de trouver rapidement et facilement l'information adaptée à sa situation. C'est ce qui a conduit le Conseil Général, en liaison avec l'État, la CRAM et la MSA, à engager l'implantation des CLIC, Centres Locaux d'Information et de Coordination. Le premier CLIC installé est celui de Guingamp. Huit autres verront prochainement le jour, couvrant l'ensemble de notre territoire.

Leur mission repose sur le respect du choix de vie de la personne âgée à partir d'une évaluation de ses besoins, de son environnement et, en tenant compte de sa demande, l'aider à construire un projet de vie en référence à la charte des droits et liberté de la personne âgée dépendante.

Leur grande innovation est une approche globale de la personne par la prise en compte son histoire, de ses valeurs, de son mode de vie, de ses besoins, de son environnement et de ses contraintes.

"Pour l'assuré social, précise Annie Loison, de la CRAM, les démarches ne changent pas. L'APA et l'installation des CLIC impliquent cependant une réorganisation de l'ensemble de l'action sociale pour travailler en permanence avec tous les acteurs de terrain dans le respect du projet de vie de la personne âgée. En Côtes d'Armor, la concertation existait déjà et le terrain est parfaitement préparé". Pour la MSA, le contexte est différent puisque la structure comporte déjà un service spécialisé en gérontologie avec ses propres assistantes sociales. "Nous travaillerons, bien entendu, avec l'ensemble des partenaires dans le cadre des CLIC, mais conserverons nos missions institutionnelles essentielles et maintiendrons notre action en amont du grand vieillissement (programmes d'activation mémoire, groupes d'aидants familiaux, etc.)", souligne Josiane Henry, de la MSA.

Qu'est-ce qu'un CLIC?

Un lieu de conseil pour la prise en charge des personnes âgées. Un lieu de coordination de l'ensemble des prestations gérontologiques. Il va permettre, souligne Claudy Lebreton, "de renforcer une concertation qui existait déjà dans le département mais d'offrir au public un guichet unique pour répondre à toutes ses questions". Un comité de pilotage est chargé d'organiser le maillage départemental des CLIC en lien avec le schéma gérontologique départemental, le schéma régional d'organisation Sanitaire et Sociale, les coordonnateurs et les réseaux existants.

Nous avons toujours eu la volonté d'anticiper. Gouverner, ce n'est pas seulement gérer le quotidien, c'est prévoir l'avenir.

147 places en long séjour pour 1 000 habitants de 75 ans et plus en Côtes d'Armor contre 130 au niveau national, est-ce un motif de satisfaction ou est-ce encore insuffisant?

Ni satisfecit, ni insuffisance, mais des élus qui répondent à la population de

façon objective dans un département qui n'est pas plus vieillissant qu'un autre, mais où les gens vieillissent plus longtemps qu'ailleurs.

Nous faisons simplement notre travail et je crois que nous le faisons bien.

Le nouveau défi lancé à la puissance publique est celui de l'intégration des générations, comment la voyez-vous?

C'est effectivement un véritable enjeu de société. À nous de retrouver

cette solidarité, d'arrêter de segmenter nos politiques par groupes sociaux, de revenir à une approche globalisante de la société.

À 60 ans, on est en retraite. Il reste à chacun de très nombreuses années pour continuer à se réaliser socialement et de manière citoyenne. Les 60-85 ans, c'est un immense capital de vie dont il faut savoir faire profiter les jeunes.

J'imagine des universités dans lesquelles ils feraient partager leur expérience, une fête départementale inter-génération, simplement pour que les jeunes et les moins jeunes se redécouvrent et dialoguent...

Le défi à relever aujourd'hui, pour nous élus, est bien de garantir la cohésion sociale. Faire que les générations restent soudées.

Bien vieillir chez soi

Le vieillissement peut être un fardeau lourd à supporter quand s'installe la dépendance... Ce fardeau, la famille le partage avec la personne âgée. Continuer à vivre à domicile est le souhait de la majorité des personnes âgées. L'APA va permettre de favoriser cette solution tout en améliorant les conditions d'accueil pour celles et ceux qui n'ont d'autre alternative que l'établissement. Aucun choix n'est cependant irréversible et une personne orientée vers un établissement peut très bien, en cas d'amélioration de son état, bénéficier d'un retour au domicile.

Veuve depuis trois ans, Yvonne n'a pas supporté la perte de son compagnon. Elle a perdu sa joie de vivre et a dû être hospitalisée à la suite d'une chute. Aucun handicap majeur ne l'empêchait a priori de retrouver son autonomie, mais elle ne voulait plus sortir, plus marcher, refusait tout placement en établissement. "J'en ai marre d'aller me promener", nous explique-t-elle déprimée. Déboussolée, sa fille Martine est mise en relation par l'hôpital avec le CLIC de Guingamp qui l'aide à organiser le maintien d'Yvonne à son domicile avec l'accord de celle-ci.

Le dispositif se met en place: une infirmière au quotidien pour les soins d'hygiène, une

aide à domicile du comité cantonal d'entraide matin et soir pour le lever et le coucher. Martine prend le relais aux heures des repas.

La solidarité entre la famille, l'intéressée et la collectivité est totale. Tout s'organise et les démarches que Martine ne peut accomplir en raison de son tra-

vail sont effectuées par le CLIC à son grand soulagement.

"Si je n'avais pas eu ce soutien, ex-

plique-t-elle, c'eût été trop compliqué. Je ne vois pas comment je m'en serais sortie. Là, j'ai été bien aidée pour toutes les démarches pour trouver le matériel, le kiné et l'aide à domicile". Pour elle, tout s'est bien passé, la Prestation Spécifique Dépendance a été aisément déclenchée, mais restait un souci: le recours sur la succession. Avec le passage à l'APA, Martine est

totale ment rassurée puisque cette allocation n'est récupérable ni sur les donations, ni sur la succession et ne fait pas appel à l'obligation alimentaire.



L'APA répond aux inquiétudes de Martine

Le Comité Départemental des Retraités et des Personnes Âgées

Émanation départementale du Conseil National des Retraités et des Personnes Âgées (CNRPA), présidé par le préfet, le CODERPA (Association Gériatrie 22) est le représentant officiel de l'ensemble des personnes âgées auprès des pouvoirs publics et participe à l'élaboration du plan départemental de gérontologie.

Lieu d'écoute, de dialogue, d'information et de réflexion, le CODERPA est aussi un lieu de convergence des diverses associations concernées notamment les offices de retraités et la Fédération des Aînés Ruraux. Si ses représentants saluent la création de l'APA qui "représente une avancée incontestable sur la PSD", ils déplorent cependant qu'en confiant la gestion aux Conseils Généraux, l'État "singularise une partie de la population". "La vie va de la naissance à la mort et l'allocation dépen-

dance devrait s'inscrire dans la couverture sociale globale. Il faut abandonner cette notion d'aide sociale pour aller vers un droit reconnu. La PSD a été conçue comme telle tandis qu'avec l'APA, il s'agit d'une démarche de prestation légale. Nous pensons que l'APA répond à des besoins objectifs mais souhaitons qu'elle soit un tremplin vers une prise en charge à terme par la Sécurité Sociale. Pourquoi marginaliser la population des retraités et personnes âgées? Nous sommes dans une démarche de décentralisation et la Sécurité Sociale a déjà beaucoup à faire. Le département a été choisi, dans le débat national, comme le niveau le plus pertinent et le meilleur" répond Claudy Lebreton, Président du Conseil Général des Côtes d'Armor.



Point de Mire

Bien vieillir en établissement

Saint Thomas de Villeneuve à Moncontour offre 120 lits longs séjours sur un total de 365 résidents. On y vit plutôt bien et l'établissement jouit d'une excellente réputation.

Bien vieillir,
c'est d'abord être entouré



Originaire de Lamballe, le Dr Ménard travaille depuis 20 ans à la maison de retraite de Moncontour. Les anciens, il les connaît. Tous les jours il est auprès d'eux. "Avec

le vieillissement, c'est le recrutement des résidents qui change. Les gens arrivent ici de plus en plus tard et de plus en plus diminués. Les pathologies principales se sont psychiatriques (démence sénile). Le vieillissement de la population est un mouvement inexorable.

Les gens qui sont ici, en long séjour, ne survivaient pas il y a 20 ans. Même s'ils sont souvent invalides, tout se passe bien lorsqu'ils sont aidés. Bien vieillir, c'est être entouré avec un bon environnement affectif, médical et paramédical. Finalement, la majorité des résidents finissent par accepter le placement. Il est faux de croire qu'ils réclament toujours de rentrer chez eux. Quand de bonnes conditions sont réunies, ils prennent leurs repères ailleurs et leur maison devient l'établissement où ils sont placés. C'est vrai pour la majorité d'entre eux. Le seul inconvénient du placement en établissement aujourd'hui, c'est le manque de moyens, un personnel surchargé de travail, ce qui nuit à la qualité du relationnel. Or, c'est cela l'essentiel".



Trois sœurs réunies

A l'unité de long séjour de Moncontour, l'âge moyen est de 82 ans et demi et, dieu soit loué, tous les résidents ne sont pas lourdement handicapés. Nous avons rencontré trois sœurs Hélène (88 ans), Francine (81 ans) et Yvonne (86 ans), une famille quasiment recomposée à l'intérieur de l'établissement. Toutes trois ont connu une vie rude comme employées de service dans les châteaux. Toutes trois ont élevé des enfants. Toutes trois veuves sont arrivées à Saint Thomas après une hospitalisation entraînant l'impossibilité de leur maintien à domicile. Toutes trois, enfin, étaient Moncontouraises avant qu'une dépendance, pourtant "moyenne", ne les empêche de rester seules chez elles. Selon leurs enfants, "il n'y a pas eu de difficulté pour les placer ni sur le plan administratif, ni sur le plan humain. Elles vivaient déjà à Moncontour et ne perdaient pas leurs repères. Hélène, elle, a même choisi de quitter son domicile pour rejoindre ses sœurs dans l'établissement. Sans

L'unité long séjour, très belle réalisation architecturale inaugurée en octobre dernier, est un modèle du genre avec des équipements ultra-modernes notamment une salle de bain à baignoire balnéo avec transfert automatique sur chariot électronique du patient depuis son lit. Tous les résidents sont unanimes "Ici on est bien, c'est une famille". La qualité de l'accueil est en effet exemplaire, preuve s'il en était besoin que la prise en charge des personnes dépendantes n'est pas seulement l'affaire de l'État mais celle de tous.

doute la mutation a-t-elle été favorisée par le passage en maison de retraite avant l'unité de long séjour. Les placements se sont fait en un temps record et sans difficulté, mais tout le monde ne réside pas près d'un lieu de séjour comme celui-là...".

"C'est un peu dur quand même, précise la fille de Francine, on aurait aimé pouvoir les garder. On se sent toujours un peu coupables. Mais, elles sont très bien ici et elles ont fait beaucoup de progrès. Quand elle est arrivée à Moncontour, Hélène ne mangeait plus, ne marchait plus.

"Hélène ne mangeait plus, ne marchait plus. Aujourd'hui, elle est transformée"

Aujourd'hui, elle est transformée". C'est vrai, Hélène est toujours souriante et prête à lancer une blague: "On est bien ici, puisqu'on ne peut pas faire autrement!". L'épanouissement des trois sœurs a été total lorsqu'elles se sont retrouvées ensemble. Ici, elles n'ont pas seulement les visites de la famille, beaucoup de

Moncontourais viennent les saluer régulièrement pour leur plus grande joie. Aucune des trois d'ailleurs ne se plaint. Toutes trois coquettes, elles sont toujours "pomponnées", un signe qui ne trompe pas. Et le dimanche, elles sortent souvent pour aller déjeuner avec le reste de la famille. Seule ombre au tableau qu'Hélène résume sans détour: "même avec la PSD, c'est 10 000 F par mois et on est obligé de taper dans nos économies"!...



François visite Renée tous les jours

Quelques chambres plus loin. François est venu rendre visite à son épouse Renée (82 ans), entrée en long séjour en 1997. Malgré son grand âge, François est impressionnant de validité et de vigueur d'esprit. Il vit encore chez lui, à Moncontour, à quelques encablures de sa compagne. Renée, bien sûr, aurait préféré rester chez elle avec lui, mais ce n'était pas possible. Alors, elle fait avec: "Ici, c'est ma deuxième famille parce que les gens sont gentils". Après deux ans de soins à domicile, la charge était trop lourde pour François; Renée était trop handicapée par son ostéoporose. Ils ont donc du se séparer. "On n'a pas l'air d'être à l'hôpital ici", souligne François qui a l'air ici chez lui auprès de son épouse, dans cette unité de long séjour.



BOUCHERIE CHARCUTerie Point de Mire

Au-delà de l'APA...

La mise en œuvre de l'APA doit être resituée au cœur d'une politique qui implique, au-delà du Conseil Général, l'ensemble des acteurs et des partenaires institutionnels et associatifs œuvrant dans les domaines des soins, de l'accompagnement social, du maintien à domicile et de l'accueil spécialisé. Tous ont été étroitement associés, au sein de groupes de travail, à l'élaboration du Schéma Gériatologique Départemental. Si l'APA et la mise en place des CLIC en constituent les axes essentiels, il est bon de dresser ici un état des lieux des dispositifs existants et de relever les grandes lignes du Schéma Gériatologique.

Un maillage de services particulièrement dense

Les services de soins

Avec 35 services de soins infirmiers à domicile pour 1353 places, les Côtes d'Armor offrent un ratio de 23 places pour 1000 habitants de 75 ans et plus, ce qui place notre département au premier rang en Bretagne (17/1000, ratio régional) et largement au dessus des ratios nationaux (14/1000).

Services d'aide ménagère

Le territoire départemental est entièrement couvert par les services d'aide ménagère, en intégrant les services privés et mandataires.

Structures d'hébergement

Notre département compte près de 10 000 places d'hébergement, ce qui représente 147 places pour 1000 habitants de 75 ans et plus, plaçant notre département très au-dessus de la moyenne nationale (130/1000). Le taux de médicalisation (58/1000) se situe légèrement au-dessus de la moyenne nationale (54/1000).

L'accueil familial

Environ 130 personnes âgées bénéficient aujourd'hui d'un accueil familial au sein de familles agréées par le Président du Conseil Général.

Les grands axes du Schéma Gériatologique Départemental

Encourager le recours à des personnels qualifiés

Le Conseil Général a, dès 2001, aligné son taux de remboursement horaire, dans le cadre de la Prestation Spécifique Dépendance, sur les tarifs horaires de l'aide ménagère à domicile, encourageant ainsi les personnes dépendantes à avoir recours à des services d'aide ménagère plutôt qu'à des personnes employées de gré à gré ou à des services mandataires, souvent moins à même de faire face à des problèmes de dépendance psychique..

Adapter et moderniser les structures d'accueil

En fonction du niveau de dépendance des personnes hébergées et en prévision des besoins à venir, le Conseil Général, en étroite concertation avec les acteurs locaux, a programmé la création de 400 places supplémentaires d'accueil pour les personnes âgées dépendantes. De plus, le système "Gérinfo", qui analyse les listes d'attente, permet désormais de cerner précisément le nombre et le type de places d'hébergement supplémentaires à programmer.

D'autre part, il paraît nécessaire de mieux adapter l'approche médicale en établissement des personnes désorientées, souvent atteintes de la maladie d'Alzheimer et, plus globalement, d'apporter des réponses mieux adaptées en termes de rythme de vie et d'accompagnement des personnes hébergées en établissements.

Promouvoir des formules d'accueil adaptées et personnalisées

Améliorer l'accès à l'hébergement temporaire en établissements en habilitant à l'aide sociale des lits existants en maisons de retraite ou en établissements de longs séjours et en ouvrant à titre expérimental des places d'accueil de jour. D'autre part, les conditions de financement de l'accueil au sein d'une famille agréée seront réformées afin d'en faciliter l'accès.



Solidarité

Decideur



HILLION

Feu de tous bois

24 salariées pour 4,6 M€ (30 MF), c'est ce qui s'appelle une PME qui décoiffe. Le secret de sa réussite ? La diversification et l'évolution des produits à grand confort d'utilisation distribués en grandes surfaces.

HARRIS SA

ZAC DES GRANDS CHAMPS (HILLION)
TÉL. 02 96 63 88 22
FAX 02 96 63 88 77

P.-d.g. : Jacques Defontaine (ancien directeur commercial qui a racheté la société dans laquelle il travaillait, il y a 3 ans).
Directeur : Pascal Freteaud
Date de création : 1990
Effectif : 24 salariées
Force de vente : 8 attachés commerciaux
Capital : 0,6 M€ (4 MF)
Activité : Fabrication et commercialisation de détergents, savons et produits d'entretien
Gamme : 15 produits "Harris" et 7 "Briochin"

Il en est passé de l'eau sous le pont depuis le dépôt de marque du célèbre "Briochin", ce fameux savon d'atelier des "travailleurs-aux-mains-sales" (automobilistes, mécaniciens, imprimeurs ou peintres), par un marchand cireur de Saint-Brieuc, Raoul Renaud, le 8 janvier 1919... Après avoir été rachetée par la Celtique Industrielle puis par Harris, la marque de tradition "Briochin" continue de défier

le temps. Le bon vieux savon a été adapté à la consommation et entouré d'une ligne de produits d'entretien de plus en plus évoluée qui représente aujourd'hui 50 % du chiffre d'affaires de la société Harris SA. Créée par Gérard Denis, cette dernière fut, à son tour, rachetée en 1998 par Jacques Defontaine (ex-directeur commercial, aujourd'hui p.-d. g.) et Pascal Freteaud, actuel directeur. Elle réalise 70 % de son chiffre d'affaires autour du concept feu (allumage, entretien, sécurité cheminées, fours, barbecues, etc.). "Nous sommes les spécialistes de la cuisson et du feu",

aime à préciser Jacques Defontaine dans le langage direct des hommes rompus à l'exercice du commerce. "Partis de rien en 1990, nous avons été les premiers à lancer le concept du nettoyant insert et avons bouleversé les habitudes des gens. Une PME comme la nôtre n'a pas le choix. Elle doit faire les produits les plus efficaces. Le bouche-à-oreille est notre meilleure et seule publicité. Notre force est d'avoir su adapter les moyens d'une multinationale à une PME et d'avoir une grande réactivité. Nous suivons parfaitement tous nos produits et sommes capables de démontrer à la grande distribution, nos seuls clients, que nous sommes des professionnels. Il faut être super à l'écoute de la demande, pas seulement offrir un produit, mais aussi du service. En fait il faut aller au-delà des attentes de la grande distribution. Elle

et nous avons le même patron : le consommateur. Notre point fort, c'est qu'elle nous fait confiance". Chez Harris, l'innovation va bon train, dans le sens de produits toujours plus faciles à utiliser. "Nous essayons de sortir des sentiers battus tout en servant le marché. Le produit phare de notre gamme, c'est le nettoyant dégrasant cheminée, la terreur des ramoneurs". Harris vient également de lancer sur le marché le bois d'allumage Plein Feu, 100 % naturel : il s'agit de petites bûchettes d'allumages en bois d'Amérique Latine (Ocete) dont 1/3 suffit pour embraser un bûcher sans odeur. Décoratif, il sent bon, contrairement aux allume-feux traditionnels. Tous les produits sont fabriqués sur place à Hillion, dans une usine ultra-moderne qui possède son propre laboratoire de recherche et de qualité.





PAIMPOL

Du frais, rien que du frais

L'un des piliers de l'organisation légumière bretonne est l'UCPT (Union des Coopératives de Paimpol et Tréguier) qui collecte la quasi totalité des légumes frais des Côtes d'Armor. La zone de production (15 000 ha en plein champ et 90 ha sous abri) est répartie sur les cantons de Plouha, Paimpol, Lézardrieux et Lannion.

L'UCPT regroupe un millier d'agriculteurs (sur 4 500 producteurs bretons). Les légumes sont pour l'essentiel vendus au cadran de Paimpol, relié à ceux de Saint-Pol-de-Léon et Saint-Malo. La gamme de légumes évolue constamment : diversification des productions, nouveaux conditionnements, segmentation, démarches et signes de qualité. Cette volonté d'adaptation et de progrès traduit la détermination des producteurs à se battre pour valoriser leur savoir-faire. En effet, pour répondre aux attentes des consommateurs, l'amélioration de la qualité et la préservation de l'environnement sont un défi permanent. Du semis à la récolte, le plus grand soin est apporté aux

cultures pour assurer aux produits une traçabilité totale. Sous abri comme en plein champ, les agriculteurs privilégient de plus en plus des méthodes de protection naturelle des cultures. L'agriculture biologique, elle aussi, répond à une approche environnementale (1 % de la production de l'UCPT). De leur côté, les tomates "Prince de Bretagne" disposent depuis un an d'une certification ISO 9002. Et, aujourd'hui encore, le "Coco de Paimpol" demeure le seul légume frais sous AOC (appellation d'origine contrôlée). Toute la démarche Environnement-Qualité se fait sous l'égide du CERAFEL, qui coordonne l'action à l'échelle de la Bretagne et établit les cahiers des charges de tous les produits. C'est également le CERAFEL

qui anime la marque commerciale "Prince de Bretagne", propriété collective de tous les producteurs bretons. "Nous voulons répondre en permanence aux attentes nouvelles du marché", souligne Joseph ROUSSEAU, président de l'UCPT. "La gamme Prince de Bretagne compte aujourd'hui 25 légumes et, en 2002, l'UCPT va lancer la production de fraises et même de plantes d'ornement. Nous sommes toujours en veille pour diversifier et nous adapter.

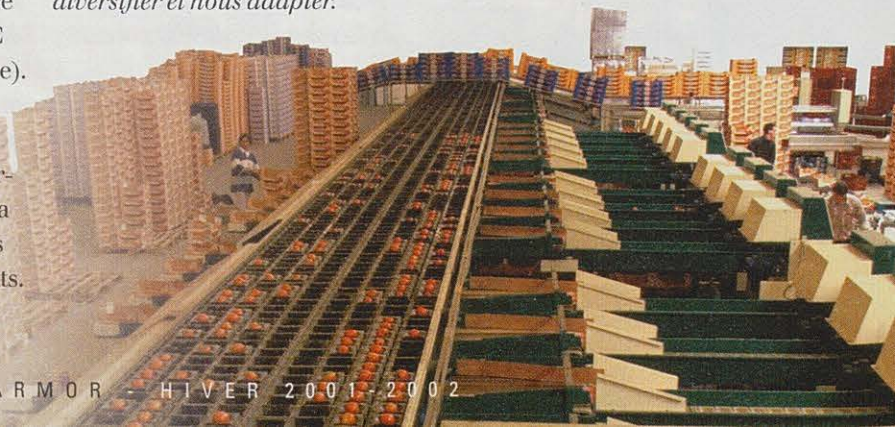
C'est ainsi que nous nous préparons à développer une nouvelle démarche régionale, baptisée "Qualiprince". Elle aura pour but de garantir au consommateur, non seulement la qualité du produit et la sécurité alimentaire, mais aussi le respect de règles environnementales strictes". L'UCPT répond ainsi à nos questions essentielles : qu'est-ce que j'ai dans mon assiette ? Comment l'a-t-on produit ?

UCPT

REGROUPE UN MILLIER D'EXPLOITANTS AGRICOLES, DONT 800 SPÉCIALISÉS EN LÉGUMES

ZONE DE CONDITIONNEMENT
B.P. 114 • 22 503 PAIMPOL CEDEX
TÉL. 02 96 20 63 30 • FAX 02 96 20 47 26
UCPT-PAIMPOL@WANADO.FR
WWW.ARMORNET.M.FR/UCPT

P.d.g. : Joseph ROUSSEAU
Production : 180 000 tonnes de légumes frais
Chiffre d'affaires 2000 : 79,3 M€ (520 MF) dont tomate (34 %), chou-fleur (30 %), Coco de Paimpol (12 %), artichaut (10 %), pomme de terre (8 %), agriculture biologique (1 %).
Toutes les coopératives ont leurs représentants au Conseil d'administration, en fonction de l'importance de leurs apports.



Patrimoine

Cidres des Côtes d'Armor Bretons pur jus

Boisson quotidienne des Bretons jusqu'à la Grande Guerre, notre bon vieux cidre a bien failli se retrouver orphelin de terroirs et de savoir-faire ancestraux, pour n'être plus qu'une pâle boisson industrielle aseptisée et formatée. C'était sans compter sur la foi d'irréductibles fermiers et d'agronomes passionnés, qui redonnent aujourd'hui leurs lettres de noblesse aux authentiques cidres des Côtes d'Armor.

Shekar, cidra, cidre,

Un peu d'Histoire

Les civilisations antiques connaissaient déjà le "vin de pomme". Les hébreux l'appelaient "Shekar", les grecs "Sikera", les romains "Sicera". Plus près de nous, l'historien Léon Feret rapporte que l'on produisait du "pomacium" (pommé) en Normandie dès le IX^e siècle et que Charlemagne en était un fervent amateur. Mais il semble que ce soit au XIII^e siècle en Biscaye, province du Pays Basque Espagnol, qu'une boisson proche du cidre, le "cidra" ait été élaborée. Les échanges maritimes permettront très vite à un certain Guillaume Dursus, citoyen de Biscaye, d'importer cette technique de fabrication et des greffons de nouvelles variétés de pommes en vallée d'Auge. Il fit vite des émules et, dès le XIV^e siècle, le cidre supplante la cervoise (bière d'orge) dans de nombreuses tavernes de l'ouest. Par la suite, le cidre ne cesse de

gagner du terrain, non seulement en Normandie et en Bretagne où on le produit, mais dans toute la France, devenant au XIX^e siècle la deuxième boisson nationale après le vin. Arrive alors la première guerre mondiale, pendant laquelle des centaines de milliers de "poilus" bretons découvrent, sous la mitraille du front, le vin. Ils y prennent goût et, très vite, la piquette de raisin, exotique et bon marché, envahit les caves des estaminets et les celliers des ménages bretons. "Le déclin du cidre était amorcé, jusqu'à la seconde guerre qui faillit lui être fatale," explique Alain Le Page, conseiller cidrologue à la Chambre d'Agriculture. "Car la Libération devait annoncer l'arrêt définitif de la production d'alcool d'État pour l'industrie de l'armement. Pour

dédommager les producteurs de pommes, grands pourvoyeurs d'alcool, l'État instaurait dans les années cinquante une prime à l'arrachage des vergers. Ajoutez à cela la mécanisation agricole et le remembrement, et l'on comprend mieux comment la production de cidre a chuté". Alors qu'en 1900, les Français consommaient 30 litres de cidre par an et par habitant, ils n'en consomment plus, en 2000, que 2 litres (5 litres en Bretagne). Aujourd'hui, alors que quelques gros industriels assurent l'essentiel de la production avec des cidres pasteurisés, souvent à base de concentré de jus de pomme, l'on observe, depuis une quinzaine d'années, un réel renouveau dans la production artisanale de cidres bou-

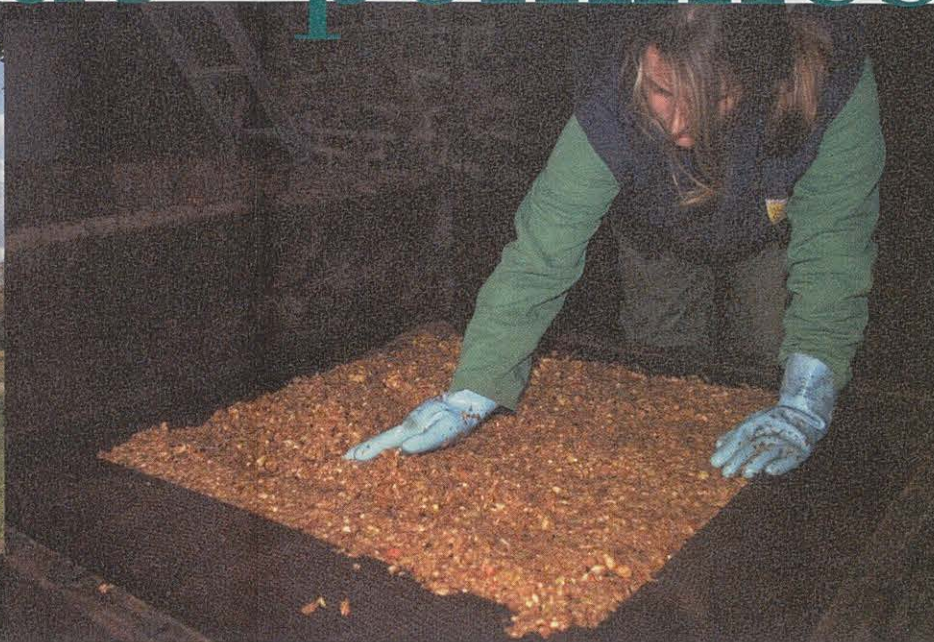
chés de qualité qui grignotent des parts de marchés. Un phénomène particulièrement vérifiable en Côtes d'Armor.

**1900 :
chaque Français
en boit 30 litres
par an**



Jean-Yves Prié
Pleudihen-sur-Rance

Un assemblage de 40 variétés de pommes



À quelques encablures du bourg de Pleudihen, surplombant la vallée, la ferme de Jean-Yves Prié, blottie au milieu de dix hectares de vergers, dégage de délicieux effluves pommés. *“Autrefois, tous les champs environnants étaient plantés de pommiers : un tous les vingt mètres. On cultivait entre les arbres”*, raconte Jean-Yves. *“Nous avons toujours produit du cidre, pour la consommation domestique, comme dans toutes les fermes. C’est en 1987 que j’ai décidé de me lancer. Avec le développement du tourisme, je me suis dit qu’en faisant un bon produit, dans les règles de la tradition, je trouverais des débouchés”*. Jean-Yves Prié arrête alors

l’élevage de porcs pour se consacrer à ses vergers. Il replante, greffe,

sélectionne, pour arriver aujourd’hui à produire la quarantaine de variétés différentes qui entrent dans l’assemblage de son cidre. Un cidre médaillé d’or (1997), d’argent (2001) et de bronze (2000) au Concours Général Agricole de Paris. Passionné par un produit et un savoir-faire hérités de son père qui, en 1953, a utilisé la prime d’État à l’arrachage des pommiers pour replanter des pommiers(!). Il a soigneusement col-

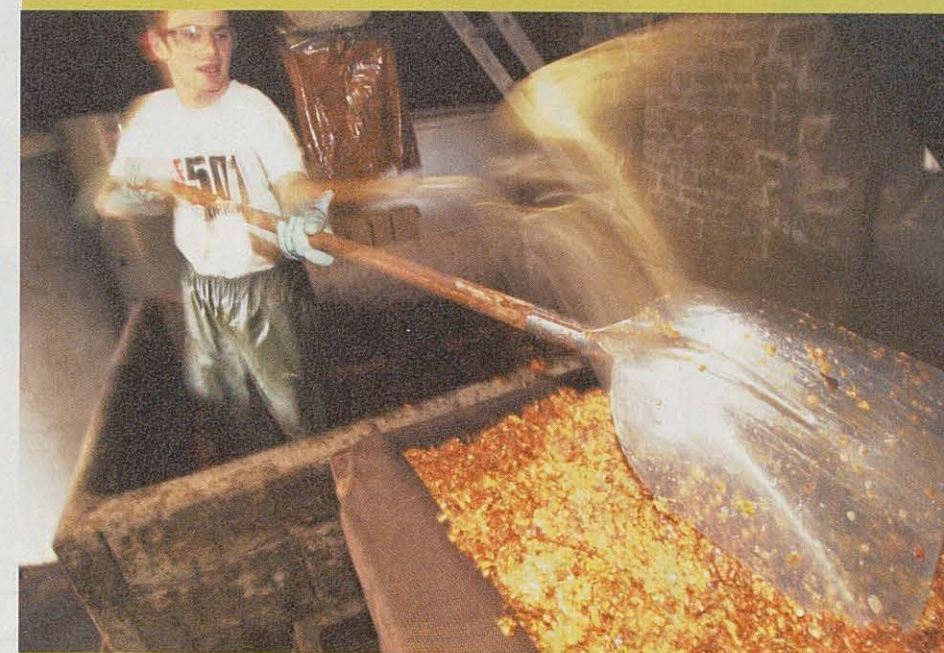
lecté et mis en scène dans son “Musée du Cidre” tout ce qui pouvait avoir trait à l’histoire de la pomme et du pétillant breuvage. Chez Jean-Yves, le ramassage des pommes, le tri, le lavage, le tassement bien homogène des pomons (pommes broyées) dans les claies avant le pressage, toutes ces étapes délicates et déterminantes sont effectuées à la main. Ensuite, tout est affaire d’expérience, de coup d’œil et de “nez”, pour suivre

**Je n’ai
pas droit
à l’erreur**

les étapes de la défécation, de la fermentation en fûts et décider enfin que le cidre est bon à mettre en bouteilles où il poursuivra sa fermentation.

Le cidre de Jean-Yves, à l’instar de la douzaine d’autres cidres fermiers produits avec le même soin artisanal en Côtes d’Armor, ne se raconte pas. Il se goûte. *“À une époque où la traçabilité est devenue le mot à la mode, je sais, depuis que je vends mon cidre, que tant qu’elle n’est pas vide, la bouteille trône sur la table du consommateur, avec sur l’étiquette, mon nom et mon numéro de téléphone. Je n’ai pas le droit à l’erreur”* aime à dire Jean-Yves. Il a la reconnaissance modeste, le père Prié, et il faut l’assaillir de questions un bon moment pour qu’enfin il avoue que son cidre est présent dans les plus grands guides gastronomiques, sur la carte d’illustres chefs et cité en référence par l’inénarrable Jean-Pierre Coffe.

De la pomme au cidre



La récolte

Le ramassage des pommes (manuel, de préférence) s’étale d’octobre à décembre, selon l’époque de maturité de chacune de la dizaine de variétés (parfois plus) qui entrent dans la composition du cidre.

Le pressage

Après avoir été stockées 15 jours à un mois pour atteindre leur pleine maturation, les pommes sont triées, lavées et hachées. La pulpe repose deux ou trois heures avant d’être étalée dans des claies fermées par une toile synthétique. Les claies sont ensuite empilées et mises sous presse. Cent kilos de fruits rendent environ 60 litres de jus.

La défécation

Le pur jus frais est mis en cuves (généralement en plastique) pour la défécation. Pendant un ou deux jours, les matières naturellement en suspension remontent à la surface et forment le “chapeau brun”. Après cette étape de “clarification pré-fermentaire”, le jus limpide est soutiré et mis en cuve de fermentation.

La fermentation

C’est sans doute l’étape la plus délicate. La fermentation démarre spontanément sous l’action des levures naturelles qui transforment le sucre en alcool. Elle doit être suffisamment lente (au moins trois mois), à une température fraîche pour que le cidre acquière son bouquet d’arômes.

La mise en bouteilles

Une fois la fermentation en cuve terminée, le cidre est mis en bouteilles où la fermentation alcoolique va se poursuivre et produire naturellement le gaz carbonique qui lui donnera son pétillant.

Conservation et dégustation

Attention. Le cidre est très “vivant” en bouteille où son goût continue d’évoluer. C’est pourquoi il est fortement conseillé de le boire un à deux ans (maximum) après sa mise en bouteille. Les bouteilles doivent être stockées debout, à l’abri de la lumière. Il se sert entre 8 et 10° de température.



Serge Garnier
Saint-Maden

“Ne pas faire comme tout le monde”



Bien sûr, on ne presse plus avec de la paille et on n'utilise plus de fûts en bois. Ce sont des concessions d'ordre sanitaire: la paille d'aujourd'hui est traitée, et un fût, même bien lavé, n'offre pas toutes les garanties d'hygiène. Pour le reste, à savoir la qualité du cidre au final croyez-moi nous avons fait des progrès considérables, grâce aux conseils de Dominique Biche et d'Alain Le Page, de la Chambre d'Agriculture. Dominique nous a aidés à mieux élever nos pommiers et Alain à mieux élaborer notre cidre.” Pour Serge Garnier, producteur à Saint-Maden (entre Dinan et Caulnes), “Faire du bon cidre est un métier qu'on n'apprend pas en un jour:

J'en ai hérité de mon père pour les bases, mais nous ne serions rien sans l'assistance des techniciens”. Avec son épouse Thérèse, Serge ne produit que 12000 bouteilles par an. La plus grande partie de ses pommes (2,5 ha de vergers) est ramassée mécaniquement et part directement dans une grosse coopérative. “Le reste, tient à préciser Serge, je le ramasse à la main pour notre cidre. Je le vends à la ferme et l'été sur les marchés.” Lorsqu'on lui demande pourquoi il s'est lancé dans l'aventure il y a vingt ans, il répond tout simplement “pour ne pas faire comme tout le monde”. Président du CIDREC depuis dix ans, Serge est un agriculteur en

“On n'apprend pas le métier en un jour”

La renaissance du terroir costarmoricain

“Les cidres sont comme les vins, ils ont leurs terroirs, qui leur confèrent leur identité”, explique le cidrologue Alain Le Page. “Le terroir costarmoricain, par ses variétés de pommes, la qualité du sol et le climat, donne un cidre souple et charnu, sec, fruité, amertumé avec une pointe d'acidité qui lui donne de la fraîcheur.” Les zones de production s'étendent, d'une part à l'ouest le long du littoral du Trégor-Goëlo, d'autre part à l'est le long de la vallée de la Rance. Dans les années quatre-vingt, devant le risque de pénurie de pommes à cidre, les organisations agricoles locales (CIDREC (1), coopérative des Celliers Associés et Syndicat du Trégor-Goëlo) ont relancé la plantation de pommiers, en s'attachant aux variétés traditionnellement cultivées dans la région: Marie-Ménard, Jeanne-Renard, Chevallier-Jaune, Doux Évêque, Frequin-Rouge, Douce Coëtlienne, Rouget de Dol, Cœur d'Âne. “Un pommage à dominante douce,

douce-amère et un soupçon de pommes acidulées, précise Alain Le Page... et, surtout, aucune variété de pomme de table”. Ce sont au total plus de 400 hectares de pommiers qui ont pu être replantés. Dominique Biche, pomologue de la Chambre d'Agriculture de Dinan, assure auprès des producteurs une précieuse assistance technique pour la plantation, l'entretien des vergers et la sélection des meilleures variétés. “On a assisté ces dernières années à un véritable engouement des producteurs pour le cidre bouché. En dix ans, le nombre de cidriers a quintuplé. Sur les 13 producteurs participant à la Route du Cidre, 11 le sont depuis moins de quinze ans, et ils gagnent chaque année des parts de marché sur la production industrielle. Et, que ce soit lorsque j'animais une spécialisation cidricole au Lycée de Kernilien (de 1988 à 1992 - N.D.L.R.), ou aujourd'hui encore, dans les sessions de formation continue sur le cidre mises en place

avec la Chambre de Métiers, j'ai vu arriver beaucoup de jeunes” poursuit Alain. “Cet engouement à la base, on le retrouve aussi au niveau des décideurs politiques. Le Conseil Général, en soutenant les initiatives de la filière cidricole, montre bien l'intérêt qu'il porte aux démarches qualitatives. Dans ce sens, nous devrions d'ailleurs bientôt pouvoir installer sur le Zoopôle de Saint-Brieuc-Ploufragan un laboratoire cidricole à vocation régionale...”

J'ai vu arriver beaucoup de jeunes à Kernilien

Dégustation Suivez la route des cidres

Le CIDREC des Côtes d'Armor a mis en place il y a cinq ans la Route des Cidres, un réseau de producteurs traditionnels de cidre bouché qui pratiquent la vente directe et vous invitent à déguster leur production. Il est indispensable d'appeler avant de se déplacer.

- Cellier de Kernilien. PLOUZY. 02 96 21 19 79
- Anita et Loïc Gouret. PLESTAN. 02 96 34 80 14
- Loïc Benoit. St-AARON-LAMBALLE. 02 96 31 03 67
- Famille Monvoisin. PLANGUENOUAL. 02 96 32 94 98
- Jean-François Lucas. ERQUY. 02 96 63 53 82
- Jehan Lefevre. St-CAST. 02 96 41 12 48
- Gérard Raffray. CORSEUL. 02 96 27 94 22
- Ateliers Pifaudais. QUÉVERT. 02 96 87 33 33
- Coopérative des Celliers Associés. PLEUDIHEN SUR RANCE. 02 96 83 20 02
- Jean-Yves Prié et fils. PLEUDIHEN SUR RANCE. 02 96 83 20 78 (ouvre également son Musée du Cidre d'avril à septembre).
- Thérèse et Serge Garnier. St MADEN. 02 96 83 45 44
- Daniel Lemaître. MAËL-CARHAIX. 02 96 29 07 69

retraite plutôt actif. “Le CIDREC, ce sont aujourd'hui 68 adhérents, des producteurs qui veulent faire reconnaître leur savoir-faire. En partenariat avec le Conseil Général et la Chambre d'Agriculture, nous sommes en train de mettre sur pied un Contrat Territorial d'Exploitation collectif. Ce CTE a pour but essentiel de nous engager dans une production intégrée en limitant notamment l'utilisation d'intrants pour un meilleur respect de l'environnement.” Le CIDREC, c'est aussi la Route des Cidres: une douzaine de producteurs en vente directe qui ouvrent toute l'année leurs portes au public.

(1). Centre d'Initiative pour le Développement et la Recherche Cidricoles. Association fondée à l'origine par des producteurs du Trégor et du Goëlo, étendue aujourd'hui au Pays de Dinan et à la Vallée de la Rance, secteur où se concentre l'essentiel de la production de cidre fermier en Côtes d'Armor.



RICHESSES D'ARMOR Apprendre son terroir en jouant

Se cultiver en sillonnant les terres costarmoricaines, telle est l'idée d'un groupe d'agricultrices résolues à communiquer sur leur métier et leur département. Résultat : "Les Richesses d'Armor", un jeu de société proposant un parcours à travers le département, où chaque joueur teste au travers de questions-réponses, ses connaissances de notre tissu économique (joueurs à partir de 8 ans). Un vrai beau jeu de société. "Richesses d'Armor" est vendu 29,73 € (195 F) par correspondance, à la Maison des Agriculteurs et dans les antennes de la Chambre d'Agriculture. Renseignements : 02 96 79 22 22

L'AFDI A 20 ANS Agriculteurs sans frontières

L'AFDI-Bretagne, "Agriculteurs Français et Développement International", va fêter ses vingt ans. Vingt années consacrées à des actions de coopération avec des paysans du Mali, de Madagascar et du Vietnam. Une coopération qui a pris, discrètement mais sûrement, une certaine ampleur. C'est pourquoi l'AFDI-Bretagne annonce la mise en ligne de son site Internet. Pour tout savoir sur l'association et ses activités, rendez-vous sur www.afdi-bretagne.org.

DES INFOS PRÉCIEUSES L'Atlas Démographique des Côtes d'Armor

Co-édité par le Conseil Général et l'INSEE, l'Atlas Démographique 2001 de notre département vient de sortir. Tout ce que vous vouliez savoir sur les Costarmoricains sans jamais avoir osé le demander y figure. Sur la base des résultats du recensement de 1999, une multitude de cartes et de commentaires vous indiquent, pour chaque secteur du département, les évolutions démographiques, les structures par âges, les soldes migratoires, l'évolution de l'emploi, etc. sur la période 1988-1999.

Où l'on apprend notamment que les Côtes d'Armor ont vu s'installer 80 000 nouveaux arrivants, dont 35 000 actifs et que les créations d'emplois ont progressé de 4,7%.

Disponible en librairie
au prix de 15,24 €
(100 F).

LE 1^{ER} FÉVRIER À LANNION Forum Emploi- Entreprises

L'association Action Carrières Emploi, composée de demandeurs d'emploi, organise le 1^{er} février aux Ursulines son second Forum de l'Emploi et des Entreprises. 35 à 40 entreprises seront présentes pour recevoir les personnes en recherche d'emploi ou de conseils. Ce forum est aussi l'occasion pour les visiteurs de découvrir le tissu économique de leur région, de s'informer sur les nouveaux métiers et sur l'ensemble des structures de recherche d'emploi et de formation.

Renseignements :
ACE 02 96 46 72 73

L'ÉCHO DES ADOS Citoyens du Monde

Le n°4 de l'Écho des Ados, magazine des 10-13 ans édité par le Conseil Général et diffusé auprès de tous les élèves de CM2, 6^e et 5^e, vient de sortir. Sous le titre "Citoyens du Monde", ce numéro veut avant tout sensibiliser les enfants à la notion de citoyenneté, à ce privilège qu'ils ont d'évoluer dans une société de libertés qui repose sur la responsabilisation de chacun. Si l'enfant a des droits et des devoirs, la vie scolaire et associative doit lui permettre de se préparer, le jour venu, à aller aux urnes en bonne connaissance de son environnement social et institutionnel.

Bébin des Bois

Il aurait pu être ébéniste, marionnettiste, musicien, animateur... Rien de tout cela ou, plutôt, tout à la fois. Artiste bien trempé, Dominique Bébin rêve et nous fait rêver sur son Juno Bravo, musée vivant flottant, devenu la nef de sa grande passion ; le jouet en bois, massif exclusivement : hêtre, tilleul, peuplier, tremblant...

Animateur socio-culturel, auteur-compositeur-interprète (Printemps de Bourges), comédien-metteur en scène, Dominique Bébin a fait un peu tous les métiers y compris les petits boulots alimentaires pour nourrir ses différentes passions dont la plus dévorante est, sans aucun doute, celle du bois. Sa première création remonte à l'enfance. "J'ai toujours aimé ce matériau.

Mon grand-père était bûcheron et j'ai construit mes premiers jouets à cinq ans. Bien plus tard, j'ai démarré une collection de jouets. j'en ai aujourd'hui 400, tous français, tous en bois, dénichés dans mes tours de France en camion des brocantes et des anciens fabricants. Comme je ne savais plus où les mettre, j'ai décidé d'en faire profiter les autres en organisant des expositions".

Nombre d'entre vous ont sûrement rencontré Dominique, au détour de la forêt de Beffou ou de celle de La Hunaudaye. Il organise régulièrement des animations autour du bois et intervient assidûment en centre aéré et en milieu scolaire.

"Un jouet, on peut le mettre sur une étagère... Moi, ce qui m'intéresse c'est de le faire vivre. D'où il vient ? Qui l'a construit ? C'est pourquoi j'ai voulu aller plus loin, communiquer la magie du bois aux gamins de la PlayStation ? Ranger mes jouets dans des cartons, c'est trop

frustrant. Il me fallait un lieu d'animation permanent. Je l'ai trouvé avec le bateau".

Le bateau ? C'est le Juno Bravo, ex-Vedette rapide de la Royal

Air Force, transformée en yacht par ses propriétaires successifs et acquise en 1999 par Dominique qui la restaure lui-même. Ce superbe bateau-scène avec sa coque en acajou riveté cuivre, Dominique en est tombé amoureux. "Avec cette structure, je pouvais tout faire : mon atelier-bois, le musée avec ses collections "Un siècle de jouets français" et "Poupées Bella", des expositions ponctuelles, des ateliers d'animation et de fabrication pour les stagiaires à bord, un espace de réunions, un centre de documentation et toutes

sortes d'animations sur le rouf... C'est mon grand jouet", ajoute-t-il avec le clin d'œil à la fois émerveillé et espiègle d'un enfant qui vient de détourner un bateau militaire ! Rendez-vous au Port du Légué, sur le Juno Bravo. Ambiance assurée ...

CONTACT : Juno Bravo, Quai Armez, Port du Légué, tél. 02 96 60 83 50



**"Communiquer
la magie du bois
aux gamins de la
PlayStation."**

Le Totem fête ses 30 ans

45 spectacles depuis sa création en 1971, 2 450 représentations et près de 400 000 spectateurs touchés, le Théâtre du Totem d'Hubert Lenoir, rayonne sur toute la Bretagne et le Grand Ouest, sur l'Hexagone et en Europe.

Privilégiant les auteurs contemporains avec une franche attirance pour Genet et Ionesco et les textes poétiques dont ceux du breton Xavier Grall adulé non pour son écriture et ses positions courageuses sur l'Algérie notamment, le théâtre du Totem est l'ambassadeur de notre culture à l'intérieur comme à l'extérieur (Avignon, Interceltique de Lorient, Pologne, etc.).

Il réalise un gros travail de sensibilisation et d'accompagnement de la formation théâtrale dans les établissements scolaires (encadrement théâtre au bac, ateliers artistiques, semaine de réalisation à partir de la 3^e).

Si le Totem fait une large place à la poésie c'est que, explique Hubert Lenoir, son directeur, "en poésie c'est comme en musique, on ne peut pas se contenter du solfège. L'écriture ne prend toute sa dimension que par l'oral".

Formé à l'école Charles Dullin à Paris, Hubert Lenoir a toujours été

"Un art qui se coupe de la jeunesse est un art fichu !"

déterminé : "Plutôt que de faire des comédiens-chômeurs à Paris, mieux vaut irriguer nos régions", la sienne en particulier, l'Ouest. Aussi s'installe-t-il à Saint-Brieuc en 1977. "Les Côtes d'Armor ont une grande diversité de compagnies. Nous, c'est un théâtre de textes contemporains. Nous essayons d'être à l'écoute du monde et de déclencher un questionnement chez le spectateur. Nous allons plutôt à rebrousse poil, comme avec le Roi se meurt d'Eugène Ionesco qui met en scène l'agonie d'un tyran agresseur. Le théâtre est un révélateur et doit provoquer un choc. Rien ne remplace la chair et le verbe d'un comédien".

"Nos interventions en milieu scolaire visent à aider les jeunes à découvrir un auteur. Le théâtre est fait pour être joué. Il s'agit de révéler le théâtre à une génération de l'écran plus que de la scène. C'est aussi un moyen pour les jeunes d'acquérir un meilleur savoir-être, d'être plus apte à prendre la parole face à un examinateur ou un employeur. Le théâtre a des retombées quotidiennes dans la vie de n'importe quel individu mais il ne s'apprend pas le cul sur une chaise ! Le théâtre doit rester un art populaire. Un art qui se coupe de la jeunesse est un art fichu !"

RENDEZ-VOUS

- ◆ Après Trégueux, Nantes et Quimper, la tournée bretonne du "Roi se meurt" se poursuit par Rennes du 22 au 26 janvier.
- ◆ En mai, Binic accueillera son printemps théâtral. Durant quatre jours des troupes de théâtre lycéen et professionnel vont s'y rencontrer.

Le savoir vert en Côtes d'Armor

Les lycéens cultivent leur avenir

L'enseignement agricole en Bretagne accueille plus de 21 000 jeunes dans des secteurs d'activités variés, depuis la production agricole et horticole jusqu'aux services en milieu rural, en passant par l'agroalimentaire, la commercialisation des produits agricoles, l'agroéquipement, l'aménagement de l'espace et l'environnement. Une foule de débouchés pour les jeunes que n'entame pas l'image parfois défavorable de la profession agricole.

L'enseignement agricole contribue fortement à l'insertion professionnelle des jeunes grâce à ses capacités d'adaptation et surtout à la valorisation des périodes de stages ou d'alternance en milieu professionnel. De la compétence de la Région, les lycées agricoles du département témoignent d'une vitalité exceptionnelle avec, depuis l'an dernier, un important programme de refondation des fermes pédagogiques annexées aux établissements comme celle de Guingamp-Kernilien (programme de réhabilitation en cours pour la création de production porc label sur paille) ou du Centre de Formation d'Armor de Pommerit-Jaudy (construction d'une salle d'accueil pour le public). Du BEPA au BTSA, la Bretagne offre 500 filières de formation conduisant à 100 spécialités de diplômes. L'enseignement s'est diversifié, de nouveaux métiers se créent, les techniques changent, les pédagogies évoluent avec des établissements ouverts sur la vie, impliqués dans des actions d'animation du milieu, de coopération internationale, etc. Partout, les filières sont de plus

en plus adaptées aux réalités du monde rural et les établissements font preuve d'une grande vitalité. Le "boom" des effectifs se poursuit en cycle long et en BTS même si, globalement, la filière production enregistre une baisse sensible en raison sans doute du contexte de crise (vache folle, crises porcine et avicole) et de la pénibilité du métier. Un travail de réhabilitation de cette image se fait d'ailleurs par le biais même de la pédagogie au sein de la plupart des établissements.

En osmose avec les professionnels

En public comme en privé, toutes les formations dispensées sur le département sont parfaitement complémentaires. Chaque lycée travaille en osmose avec les professionnels de son secteur et a ses propres débouchés.

Au Lycée d'Enseignement Professionnel Agricole (LEPA) de Caulnes

“Un établissement bien dans son territoire, qui entretient des relations fortes avec le milieu professionnel du secteur de Dinan”, selon son directeur Bernard Buge. Ajoutez à cela une animation culturelle intense et des projets originaux comme une résidence d'artistes contemporains et l'accompagnement à la neige de polyhandicapés par les élèves de BTA et vous aurez une idée de la vitalité de l'établissement.

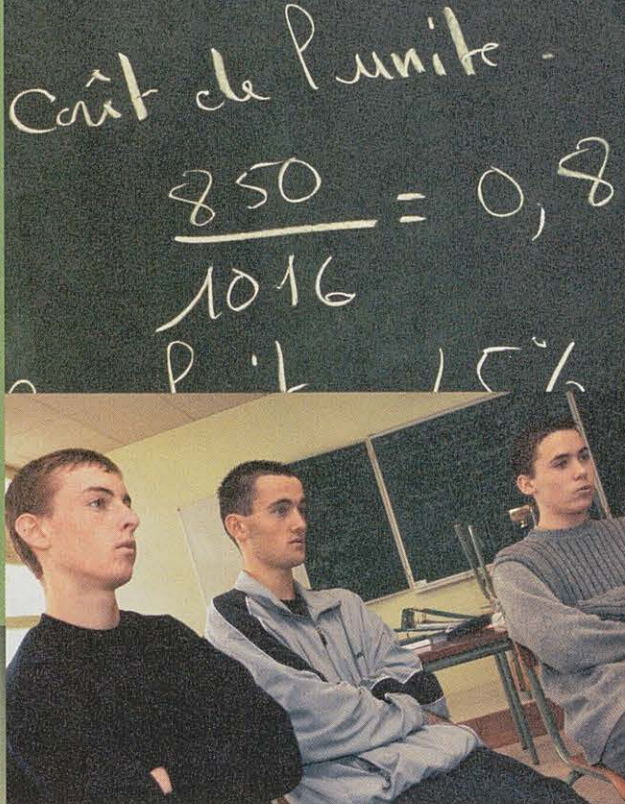


Edouard, Bac Pro STAE, fils d'agriculteur

“Lorsque j'ai démarré ces études, c'était pour reprendre l'exploitation de mes parents (quota laitier: 105 000 litres). Aujourd'hui, c'est plus difficile; pour s'installer, il faut un quota minimum de 240 000 l. J'espère reprendre l'activité de mes parents mais en y adjoignant un élevage hors sol. L'avenir, ce n'est plus une seule production. Pour surmonter les difficultés, il faut diversifier. J'aimerais aussi une ferme pédagogique ouverte aux jeunes. Il y a beaucoup à faire pour restaurer l'image des agriculteurs et retrouver la solidarité d'hier; cela devrait y contribuer. Pour moi, le bio est une illusion, ce n'est pas une protection absolue. Ce qu'il faut, c'est raisonner une agriculture durable”.

Nicolas, Bac Pro STAE, fils d'ouvrier

“J'avais des voisins agriculteurs, j'aimais m'occuper des bêtes. Lorsque j'ai débuté en production animale, je voulais surtout voir ce que c'était. Puis, ça m'a plu le contact avec les gens, la polyvalence... Je pense donc poursuivre un BTS en production porcine. Je débiterai comme salarié sur différentes exploitations, puis j'espère bien m'installer. Agriculteur rime aujourd'hui avec pollueur? Ce n'est pas vrai. On nous forme maintenant à une agriculture durable, extensive. Notre formation est en phase avec l'évolution de l'agriculture”.



Tous trois sont fils d'agriculteurs et ont l'intention de poursuivre leurs études par un BTS de gestion. Ils visent tous trois l'installation mais n'envisagent pas de reprendre l'exploitation familiale sans quelques années d'expérience comme techniciens salariés.

Ronan: “Aujourd'hui il y a beaucoup de lois et de textes réglementaires. Certes il en faut mais l'essentiel est d'apprendre à communiquer en direction du consommateur. Les agriculteurs sont constamment sous pression, il faut améliorer leur image et c'est à nous de le faire!”.

Sylvain: “Notre métier sera différent de celui des parents au niveau des techniques. Le métier d'agriculteur est de plus en plus un travail de tête car il y a de plus en plus de papiers à remplir et on est contrôlé de partout! Il faut désormais de bons outils de gestion. Nous sommes plus sensibilisés à l'environnement que nos aînés mais il y aura beaucoup à faire pour restaurer la solidarité. Hier l'agriculture, c'était quand même plus convivial qu'aujourd'hui...”.

Anthony: “L'évolution apporte tout de même un plus: davantage de vie familiale, moins de travail physique...”.

Ronan, Anthony et Sylvain (STAE)

← Claire Perrault, 19 ans, prépare un BTA de service rural à Caulnes. Elle est ici en stage à la maison de retraite, “Clair Soleil” (Le Hinglé). “J'ai toujours eu envie de faire du service aux personnes. J'ai choisi les anciens, c'est plus intéressant au niveau des soins et des échanges”.

Les formations en Côtes d'Armor

Industrie agroalimentaire

Métiers de laboratoire: technicien, auditeur contrôleur, ingénieur recherche, développement et qualité; fabrication, conditionnement, maintenance.

- Centre de Formation d'Armor (Pommerit-Jaudy), tél. 02 96 91 35 63. www.centre-formation-armor.fr

Aménagement-Environnement

Du forestier-élagueur au responsable d'usine d'épuration, en passant par le jardinier, l'architecte paysagiste, le conducteur d'engins, de travaux, etc.

- Lycée Horticole et commercial de Merdrignac (LEGTA), tél. 02 96 28 41 12
- Ecole d'Horticulture et du paysage de Saint-Ilan (LEGTHP), Languieux. Tél. 02 96 52 58 58 www.cybercom.fr/stilan
- Centre de Formation d'Armor (Pommerit-Jaudy), tél. 02 96 91 35 63. www.centre-formation-armor.fr
- Lycée-collège de La Ville Davy (Quessoy), tél. 02 96 42 52 00 www.lycee-villedavy.com

Gestion, conduite de l'exploitation agricole

Du technicien d'élevage au responsable d'exploitation en passant par le conseiller de gestion.

- Centre de Formation d'Armor, Pommerit-Jaudy, tél. 02 96 91 35 63 www.centre-formation-armor.fr
- Lycée-Collège La Ville Davy, Quessoy, tél. 02 96 42 52 00 www.lycee-villedavy.com
- Lycée Professionnel Agricole (LPA) de Caulnes, route de Dinan, tél. 02 96 83 92 68. Mél. lpa.caulnes@educagri.fr
- Lycée d'Enseignement Général et Technologique (LEGTA) de Guingamp-Kernilien, tél. 02 96 40 67 50 www.educagri.fr/kernilien
- Ecole d'Horticulture et du paysage de Saint-Ilan (LEGTHP), Languieux. Tél. 02 96 52 58 58

Commerce et distribution

De la vendeuse en jardinerie au technico-commercial en agrofournitures, magasinier en coopérative, chargé clientèle ou chef de rayon.

- MFRED Xavier Grail, Loudéac, tél. 02 96 28 03 43
- Lycée Horticole et commercial de Merdrignac, tél. 02 96 28 41 12
- Lycée rural d'enseignement professionnel Le Restmeur, Pabu-Guingamp, tél. 02 96 43 70 71. Mél. pabuguingamp@cneap.scolanet.org
- Lycée-Collège La Ville Davy, Quessoy, tél. 02 96 42 52 00 www.lycee-villedavy.com
- Ecole d'Horticulture et du paysage de Saint-Ilan, Languieux, tél. 02 96 52 58 58 www.cybercom.fr/stilan

À l'École d'Horticulture et du Paysage de Saint-Ilan

Dans un site privilégié surplombant les grèves de Languieux, entre la zone maraîchère de Paimpol et du Léon et les centres de production horticoles du bassin de Rennes et de la Région de Saint-Malo, l'école de Saint-Ilan adapte constamment ses formations à l'évolution des métiers de la production légumière et florale, du commerce, de l'aménagement de l'espace et de la gestion de l'entreprise. Côté débouchés, les élèves n'ont pas de souci à se faire. Selon le directeur, Jacques Afer “L'espace vert et l'environnement sont très porteurs pour les jeunes. L'offre est partout supérieure à la demande. Nous avons un excellent réseau de professionnels pour accueillir nos stagiaires et nous sommes un établissement pragmatique, proche du terrain qui mise sur le développement de l'exploitation et la polyvalence légumes-fleurs-environnement”.

“Pour Emmanuel, David et Magali, la voie est toute tracée. Après le BEP, un bac Pro leur donnera tous les atouts pour une bonne intégration professionnelle.”



Christian, ouvrier serriste

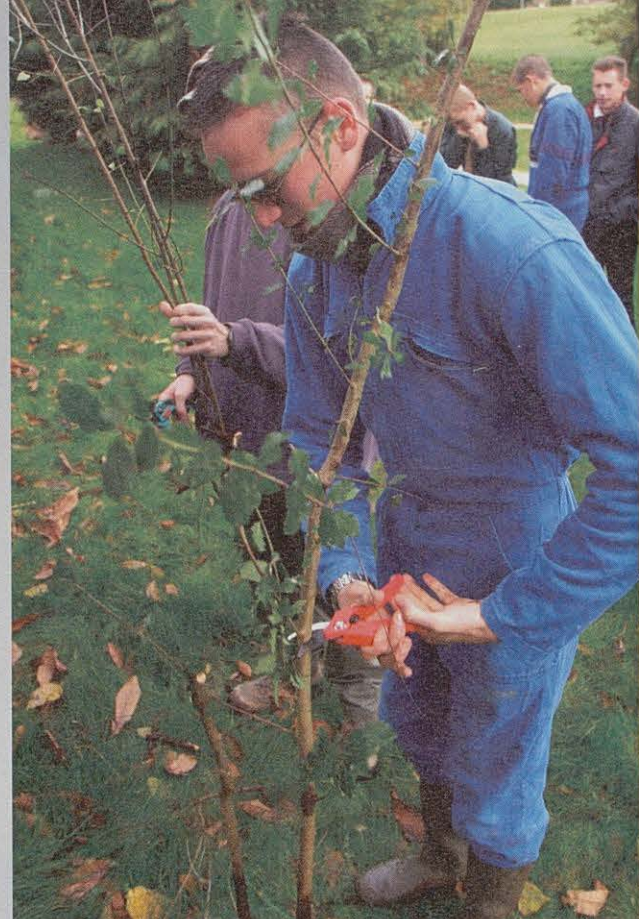
Christian a connu Saint-Ilan tout petit puisque ses parents y travaillaient et il y a passé son bac pro. Aujourd'hui, il y est lui-même salarié. “J'ai toujours aimé l'horticulture. Après mon bac, je suis allé travailler six mois chez un maraîcher puis je suis revenu ici pour m'occuper de la maintenance de la serre et de l'encadrement des stagiaires. Je travaille essentiellement sur les légumes mais suis totalement polyvalent. Dans l'avenir, je me verrais bien installé avec une petite exploitation maraîchère. Pour le moment, je suis bien ici, on y voit beaucoup de monde et c'est une autre expérience que l'exploitation”.

Ronan, BTS Aménagement Paysager

Rennais, Ronan se destine au métier de paysagiste: “Modeler le paysage, c'est passionnant, ça cache des idées, ça permet de s'exprimer. Créer un aménagement avec l'eau, par exemple, c'est apporter le calme et la sérénité. Ce que j'aime, c'est rechercher l'harmonie des couleurs et des formes, c'est vraiment un métier d'artiste. L'idéal dans ce métier, c'est de créer soi-même et de faire mettre en place par d'autres.”

Au lycée agricole de La Ville Davy à Quessoy

Premier historiquement sur le département, le lycée agricole de La Ville Davy est sans doute, avec le CFA de Pommerit-Jaudy, celui qui propose les formations les plus diversifiées: une bonne trentaine répartie sur six filières (agriculture, biologie, agroalimentaire, commerce et secrétariat, sanitaire et social, agrotourisme). Comme Caulnes ou Saint-Ilan, il est parfaitement intégré dans son territoire offrant une zone de recrutement très local. Il est également le plus féminisé avec plus de 40 % de filles sur un effectif de 730 élèves. Avec Auguste Gendron, professeur d'aménagement de l'espace, nous sommes allés à la rencontre d'étudiants de terminale en "Entretien de l'espace rural" sur un chantier municipal grandeur-nature: la revitalisation de talus pour reconstituer une unité végétale sur l'ensemble de la vallée du Clos Quentin (Quessoy). Les jeunes travaillent également à l'entretien de la rivière, à la remise en état du lavoir et à l'aménagement des chemins de randonnée. Des travaux essentiels pour l'environnement que les collectivités locales n'ont souvent pas les moyens d'assurer.



Guénolé, 18 ans, BEPA Aménagement de l'espace

Surtout attiré par l'observation animalière et très attaché à la préservation de la nature, Guénolé a choisi cette filière pour parfaire ses connaissances sur la faune et la flore. "J'ai une passion pour les animaux et la nature et je veux travailler à réparer les erreurs de l'homme et du passé. J'ai déjà un projet de film avec un cinéaste animalier".

Nicolas, 18 ans, BEPA Aménagement de l'espace

Même engouement pour la nature et les animaux pour Nicolas. Sans projet précis encore pour l'avenir, il a choisi une formation qui lui permet de mettre en adéquation son travail et sa passion.

"Tout est à faire, tout est à réparer. Je ne suis pas un écolo pur et dur. Je veux vivre comme tout le monde et rouler en voiture. On peut vouloir réparer les dégâts du passé sans se mettre à l'écart de la société et du progrès".

Les formations en Côtes d'Armor

Services en milieu rural

Employé de collectivité ou familial, aide à domicile, aide ménagère, aide maternelle ou animateur touristique. Accès aux concours des professions paramédicales: aide soignante, puéricultrice, etc.

- Lycée rural d'enseignement professionnel Le Restneur
- Lycée-collège de La Ville Davy (Quessoy)
- LPA de Caulnes et de Broons (Tél. 02 96 84 72 55)
- Lycée professionnel Jean Moulin, Saint-Brieuc, tél. 02 96 75 12 30
- LEGTA Kernilien-Guingamp
- LEPPA Loudéac

Agroéquipements

Technicien constructeur en machines agricoles, conducteur de matériels agricoles, vendeur, etc.

- MFREO Xavier Grall, Loudéac, tél. 02 96 28 03 43
- LEGTA Kernilien-Guingamp

Horticulture ornementale

Du pépiniériste, fleuriste, chef d'exploitation en floriculture, serriste, etc.

- Ecole d'Horticulture et du paysage de Saint-Ilan
- Lycée Horticole et commercial de Merdrignac

Productions végétales et légumières

Maraîcher, horticulteur, ouvrier qualifié Environnement, Protection de la nature.

- Ecole d'Horticulture et du paysage de Saint-Ilan
- Lycée Horticole et commercial de Merdrignac
- Centre de Formation d'Armor - Pommerit-Jaudy
- LPA Caulnes
- Lycée rural d'enseignement professionnel de Pabu-Guingamp
- LEGTA Kernilien-Guingamp

Productions animales

Contrôleur laitier, responsable d'atelier porcin, éleveur, naisseur, engraisseur, technicien d'élevage, employé de Haras, maréchal Ferrand, etc.

- La Ville Davy - Quessoy
- LPA Caulnes
- Centre de Formation d'Armor - Pommerit-Jaudy
- LEGTA Kernilien-Guingamp

ECOLE D'INGÉNIEURS
PLUS D'UN ÉTUDIANT
SUR DEUX EST UNE FILLE

Au lycée agricole de Kernilien / Guingamp (LEGTA)

A Kernilien, l'enseignement va de la 4^e techno au BTSA, principalement dans les filières production agricole, mais aussi agronomie-environnement, cheval et équitation. L'effectif (360 élèves) se partage également entre cycle court, long et supérieur. Chaque année, 25 élèves sortent avec un bac pro et la majorité sera salariée dans un premier temps avant de pouvoir s'installer. Là encore, pas de souci pour les débouchés. Le problème serait plutôt une légère baisse des effectifs due, selon le proviseur adjoint, Paul Le Seul, "à une certaine désaffection pour les métiers de la production et l'image aujourd'hui peu valorisante des producteurs de viande. La pédagogie est axée sur des approches plurielles de l'Agriculture. Ici on apprend à faire du biologique, de l'extensif ou de l'intensif, c'est à l'élève de faire ses choix. Nous lui donnons les moyens de la réflexion sur une approche globale des systèmes d'exploitation. Les étudiants doivent être capables de s'interroger sur un développement durable, mais pas question de jeter l'opprobre sur ce qui a été fait par le passé!".



Gildas, 20 ans, BTSA GEA

En Génie des Équipements Agricoles, Gildas attaque son deuxième BTS après technologie végétale. Il se dirige plutôt vers l'enseignement de la mécanique agricole. Pour lui, les objectifs sont clairs: enseigner aux jeunes les pratiques culturelles, diffuser plus largement les savoirs, lutter contre les a priori et défendre des valeurs de qualité sans pour autant négliger la productivité. "Il faut optimiser le travail d'un point de vue économique car on a tendance à faire des choses inutiles. Il est temps de mieux valoriser les investissements dans l'agriculture. Il ne s'agit pas de changer radicalement les choses mais surtout d'éduquer le consommateur qui veut du "bon pas cher". La qualité a un coût. Ce sont surtout les gens de la ville qu'il faut éduquer. Il faut mettre un terme aux pratiques basées sur le profit. Chacun, à sa mesure, a son lot à prendre".

Fabien, 17 ans, terminale STE

Pour Fabien, l'avenir est encore flou mais il vise déjà une école d'ingénieur. "Dans l'agriculture, tout me plaît, c'est le milieu que je préfère. La situation est aujourd'hui difficile pour les producteurs de viande car il faut changer le système et la société. Tout marche à 100 km/h et tout le monde s'affole. Le seul moyen de lutter contre la crise est de se faire une marque, une réputation. Le petit exploitant doit arriver à tout gérer, s'occuper de son image, utiliser tous les moyens pour monter en puissance. Il n'a pas à ramer comme un cinglé! C'est à l'Etat et aux politiques de l'aider à montrer que tout le monde ne vend pas de la merde! L'Etat a trop tendance à aider les gros qui s'enrichissent toujours en période de crise...".

Lénaïc, Rennaise, 19 ans, bac pro

Lénaïc a choisi "l'agronomie en moins dur" pour s'orienter vers la production fourragère. "L'image de l'agriculture est complètement erronée. Quand mes copains ont su que je faisais de l'agriculture, ils m'ont dit "tu vas te retrouver avec des gars en bottes et en bérêts" (!). Pour moi, ici, les gens sont les mêmes qu'à la ville. L'agriculture, ce n'est pas le Moyen-Age et on n'y retournera pas. Aujourd'hui on sait produire beaucoup mieux. Tout est question de confiance. Il est urgent de revenir à un équilibre plus naturel. Donner un peu moins de maïs aux vaches et un peu plus d'herbe. C'est le bon sens: les vaches ça mange de l'herbe, il faut arrêter avec tout cela!".

ARCHIVES DÉPARTEMENTALES
DES CÔTES D'ARMOR



2002

la solidarité
est dans notre nature

*Claudy Lebreton et le Conseil Général
vous présentent leurs*

*Meilleurs Vœux
Bloavezh mat*

*Côtes d'Armor,
un cœur solidaire*

