

Côtes d'Armor

LE MAGAZINE DES COSTARMORICAINS ÉDITÉ PAR LE CONSEIL GÉNÉRAL

Actualité

Eliès remporte
la Solitaire du Figaro

► PAGE 7

Perspectives

Les meubles
Ménard à Bourseul

► PAGE 19

Rencontre

Loudéac : André Le Coq
un amoureux du gallo

► PAGE 22

Actions

Plouër-sur-Rance :
les écoliers mettent les voiles

► PAGE 25

Le Guide

La compagnie du Chien bleu

► PAGE 35

Dossier

Restauration collective

Qualité sanitaire et nutritive au menu

Sommaire

4 | →

**L'image
du mois**


5 | 10 → Actualité

- Le nouveau collège Lucie-et-Raymond-Aubrac à Plouagat
- Un ponton SNSM inauguré à Erquy
- Yann Eliès remporte la Solitaire du Figaro
- Sommet de la Terre à Rio : témoignage d'un Briochin
- Rocade de déplacements briochine : ouverture de la 1^{re} tranche
- Distro d'ar skol (Retour à l'école à Guingamp)

16 | 19 → Perspectives

- L'école de projet Interstices à Dinan
- B.new soutient l'entrepreneuriat féminin
- Frouezh cultive le goût et la diversité à Plougonver
- Les meubles Ernest Ménard à Bourseul

20 | 22 → Rencontre

- Julia Martin et sa jument Quiss Me à Saint-Clet
- L'Association des producteurs laitiers indépendants
- André Le Coq, un amoureux du gallo à Loudéac

23 | 29 → Actions

- Contrats de territoire : 1 209 chantiers pour 358 M€
- Les nouveaux défis du logement
- À Plouër-sur-Rance, les écoliers mettent les voiles
- Patrick Béguinel, assistant maternel à Saint-Brieuc
- RSA : un accompagnement renforcé
- Le contrat de territoire de Lamballe communauté
- Claude Briant, éducateur de rue à Lannion

30 | 31 → Patrimoine

- Les voiliers traditionnels

32 | 33 → Porte-parole

- L'expression des groupes politiques du Conseil général

EN COUVERTURE

PHOTO THIERRY JEANDOT

Dossier

11 | 15 →

Restauration collective

Qualité sanitaire et nutritive au menu

Depuis le début des années 1990, la réglementation sur la restauration collective a été l'objet d'avancées décisives, imposant une nouvelle approche aux personnels des cantines et aux restaurants scolaires. Le décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas vient s'ajouter à la palette, complétant les obligations sanitaires. Si bien qu'aujourd'hui, on constate que l'on mange souvent plus sain et équilibré à la cantine qu'à la maison !



THIERRY JEANDOT

34 | 37 → Guide

- Exposition *Conditions humaines* à l'Imagerie à Lannion →
- La compagnie du Chien bleu
- Le festival de musique du pays de Moncontour
- Armor parachutisme à Perros-Guirec



J. ESKILDSEN

38 | 39 → Détente

- Recette : tatin de pommes au sablé breton
- Jardin : les iris, quand et comment les diviser ?
- Les mots fléchés

Mensuel édité par le Conseil général des Côtes d'Armor. Direction de l'Information et des Relations avec les Citoyens (DIRC). 9 place du Général-de-Gaulle, BP 2371, 22023, Saint-Brieuc. Tél. 02 96 62 62 16. Courriel : lemagazine@cg22.fr. Site internet : cotesdarmor.fr. DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Claudy Lebreton. COMITÉ ÉDITORIAL : Claudy Lebreton, Isabelle Nicolas, Philippe Delsol, Michel André, Gérard Le Caër, Régine Angée, Yves-Jean Le Coq, Véronique Robitaille, Benoît Cadoret. DIRECTEUR DE L'INFORMATION ET DES RELATIONS AVEC LES CITOYENS : Philippe Germain. RÉDACTRICE EN CHEF : Laurence Ladier. RÉDACTEUR EN CHEF ADJOINT : Bernard Bossard. JOURNALISTES : Joëlle Robin, Laurent Le Baut. PHOTOGRAPHE : Thierry Jeandot. ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO : Véronique Rolland, Stéphanie Stoll, Laëtitia Leduc (apprentie), Briac Morvan, Nono. PHOTOS : Bruno Torrubia, Philippe Josselin. ASSISTANTE DE LA RÉDACTION : Maryline Meyer. CRÉATION-EXÉCUTION-RÉALISATION : Cyan 100. IMPRESSION : Imaye Graphic - 81 boulevard Henri-Becquerel - 53021 Laval. DISTRIBUTION : La Poste. N°ISSN : 1283-5048. Tirage : 297 000 exemplaires.

POUR TOUT PROBLÈME DE RÉCEPTION DU MAGAZINE, CONTACTER LES SERVICES DE LA POSTE AU 02 99 77 02 87.

Magazine imprimé en France sur papier "Eural Premium", recyclé à partir de vieux papiers et cartons désencrés et blanchis sans chlore, agréé par l'Association des Producteurs et Utilisateurs de Papiers Recyclés.





THÉREY JEANNOU

Claudy Lebreton
Président
du Département
des Côtes d'Armor

Déjeuner à la cantine : un acte éducatif à part entière

Chaque jour, les 47 collèges publics des Côtes d'Armor servent 18 000 repas. C'est incontestable, le déjeuner à la cantine est un acte éducatif à part entière. On le mesure d'autant mieux lorsque l'on sait que 92% des collégiens costarmoricains sont demi-pensionnaires.

Particularité dans notre département, la restauration scolaire de ces collèges publics est préparée dans les cuisines mêmes des établissements. Une autonomie dont gestionnaires et chefs cuisiniers s'emparent pour s'approvisionner chez les producteurs locaux, et proposer des menus sains, équilibrés et variés. Une autonomie qui permet également une maîtrise des coûts de repas.

Au-delà, s'appuyant sur le plan Collège du XXI^e siècle, le Conseil général s'investit fortement dans le projet européen Deal (*) dont la thématique de nutrition-santé a une triple vocation : développer l'utilisation de produits locaux et durables dans l'approvisionnement des collèges ; maîtriser les coûts de repas ; promouvoir des actions autour d'une nutrition équilibrée. Notre économie agricole, diverse et professionnelle, constitue un atout important dans la réalisation de ce projet européen qui s'inscrit, avec de nombreux autres, parmi les engagements de développement durable pris par le Département.

(*) Développement économique par l'alimentation locale.

Le Département des Côtes d'Armor

■ **Hôtel du département**
9 place du Général-de-Gaulle
BP 2371
22023 Saint-Brieuc cedex 1
contact@cg22.fr

Conseil général
infos services
N°Azur 0 810 810 222



cotesdarmor.fr

Côtes d'Armor
le Département
est sur Facebook

version mobile
de cotesdarmor.fr

YouTube .com/cotesdarmorvideo

Les Maisons du Département

- **Maison du Département de Dinan**
rue Victor-Schœlcher
Tél. 02 96 80 00 80
- **Maison du Département de Guingamp**
9 place Saint-Sauveur
Tél. 02 96 44 85 44
- **Maison du Département de Loudéac / Rostrenen**
42 boulevard Henri-Castel
Loudéac
Tél. 02 96 28 11 01
- **Maison du Département de Saint-Brieuc**
76 rue de Quintin
Tél. 02 96 60 86 86
- **Maison du Département de Lannion**
5 allée du Palais-de-Justice
Tél. 02 96 04 01 04

L'image du mois

"Bonjour, je m'appelle Nao". Un mélange de curiosité et de fascination parcourt les visages des élèves de l'école primaire de Saint-Rieul, qui ont reçu, vendredi 29 juin, la visite de Nao, ce robot humanoïde autonome et programmable développé par la société française Aldebaran Robotics. Grâce à l'intervention bénévole de Pascal Faivre, un Costarmoricaïn travaillant sur le projet Nao, les élèves ont approché l'univers fascinant de la robotique. Ils ont ainsi concocté un programme et participé à des ateliers durant lesquels le robot a démontré ses aptitudes à la danse et au jeu. Nao sert aujourd'hui de support dans près de 400 laboratoires et centres de recherche. Les applications potentielles sont nombreuses, notamment en matière d'accompagnement de la personne. Vidéo sur cotesdarmor.fr/rubrique À voir / à écouter

Saint-Rieul, vendredi 29 juin, 11 h 35



Collège Lucie-et-Raymond-Aubrac à Plouagat

Un bâtiment basse consommation

“ Au collège de Plouagat, la rentrée devrait se faire dans des conditions optimales. Le projet du nouveau collège a vu le jour en temps et en heure au meilleur prix. Les délais ont été respectés, le bâtiment livré conformément aux attentes. C'est une réussite”, explique Gérard Le Caër, vice-président du Conseil général en charge de l'éducation. L'emménagement s'est déroulé juste avant les vacances d'été. “Et la commission de sécurité a donné un avis favorable”. L'inauguration officielle aura lieu à l'automne dans ce collège qui effectue sa première rentrée. Un établissement qui se trouve être sur le territoire de Plouagat à 100 mètres de Châtelaudren. En juillet a eu lieu le dernier test d'étanchéité à l'air, qui, lui aussi, s'est bien passé et confirme le



VIRGINIE LE PAPE

respect des performances attendues pour un bâtiment basse consommation. En effet, les bâtiments nouveaux sont désormais tous construits selon les principes suivants : orientation adaptée, isolation performante, ventilation efficace, récupération de la chaleur des élèves, appoint

de chauffage, utilisation des énergies renouvelables. Prochaine étape, la bonne exploitation et une utilisation adéquate des locaux que collégiens et parents d'élèves de CM2 sont déjà venus visiter. L'agence Nunc architectes de Saint-Brieuc a assuré la maîtrise d'œuvre pour

Le nouveau collège Lucie-et-Raymond-Aubrac à Plouagat, lors d'une visite des parents et des futurs collégiens, le 2 juin dernier.

cette opération où plus de vingt entreprises sont intervenues, costarmoricaines à 90 %, pour un coût de 11,5 M€ englobant travaux et études. ■

Maison de l'emploi à Lannion

Tout le monde s'y retrouve



LANNION TRÉGOR AGGLOMÉRATION

cœur du quartier de Ker-Uhel, en pleine mutation, la Maison de l'emploi a été conçue selon les normes BBC (bâtiment basse consommation). Lannion Trégor agglomération (LTA), maître d'ouvrage de cette réalisation qui a coûté 4,07 M€, a fait appel à l'expertise du Département pour inclure des clauses d'insertion dans les marchés alloués aux entreprises : 3 400 h de travail ont ainsi été assurées par des personnes en insertion. Le projet a été cofinancé par LTA (2,6 M€), l'Etat (1,13 M€), le Département (263 000 €) et la Région (98 000 €). ■

À Lannion, la toute nouvelle Maison de l'emploi et de la formation professionnelle vient d'ouvrir ses portes. Elle accueille déjà plusieurs organismes : Pôle emploi, la Mission locale, Ohé Prométhée (travailleurs handicapés), le CIBC (bilans de compétences et validation des acquis de l'expérience), le CNAM (formation professionnelle des adultes), BGE22 (conseil et formation en création d'entreprise) et le service Emploi de la Région. L'animation de cette structure est confiée à l'association MDPEF du Trégor-Goëlo. Située au

nion Trégor agglomération (LTA), maître d'ouvrage de cette réalisation qui a coûté 4,07 M€, a fait appel à l'expertise du Département pour inclure des clauses d'insertion dans les marchés alloués aux entreprises : 3 400 h de travail ont ainsi été assurées par des personnes en insertion. Le projet a été cofinancé par LTA (2,6 M€), l'Etat (1,13 M€), le Département (263 000 €) et la Région (98 000 €). ■

Maison de l'emploi
1 rue du Muguet à Lannion
➤ 02 96 48 54 23

Samedi 15 septembre à Guingamp

Allez les Bleues

L'équipe de France féminine de football a terminé au pied du podium lors des JO de Londres. En revanche, nos Bleues, dont l'une des joueuses phare est la Costarmoricaine Eugénie Le Sommer, sont d'ores et déjà pratiquement assurées de se qualifier pour l'Euro 2013, en Suède. Dans un groupe éliminatoire qui comprend, outre la France, l'Écosse, le pays de Galles, l'Irlande et Israël, les Françaises sont en tête avec 18 points, loin devant l'Écosse (13 points). Elles ont pour l'instant rem-

porté tous leurs matchs en marquant 23 buts, contre seulement 2 buts encaissés. Classées parmi les meilleures équipes du monde (elles ont battu en juillet les Japonaises, championnes du monde), elles offrent un jeu fluide, offensif et spectaculaire. Bref, le samedi 15 septembre à 20 h 45, au stade du Roudourou, les supporters sont attendus nombreux pour un match de très haut niveau. ■

eaguigamp.fr



FFRF - ANTONIO MESA

Appel à témoins

Pierre Klein, Président départemental de la Fondation pour la mémoire de la déportation, effectue avec son épouse des recherches sur les déportés. Il est en quête d'informations sur la famille Cohen qui résidait à Run Baelan à Kéryty. Cela, afin de sortir cette famille de l'oubli et de rendre à ses membres (Liliane-Rachel, Sarra, Albert, Léon, Salomon, Abraham, Wondorm, San Houla) leur dignité et un dernier hommage (loi de 1986). Envoyer toute information à Fondation pour la mémoire de la déportation Hôtel de Ville, BP 162, 22014 Dinan cedex



THIERRY JEANDOT

Randonnée : tous à Hillion le 9 septembre

La Journée départementale de la randonnée pédestre se tient le 9 septembre à Hillion. Quatre circuits sont proposés au départ de la salle omnisports, à partir de 7 h 45 : balade familiale de 8 km, randonnée de 13 km, randonnées sportives de 23 et 32 km. Café d'accueil offert entre 8 h et 10 h et collation offerte à l'arrivée. Fermeture du point d'accueil à 9 h. Cette journée, qui réunit quelque 900 participants, est organisée par le Comité départemental de la randonnée pédestre. L'occasion de rappeler que les Côtes d'Armor, avec 8,31 licenciés pour 1000 habitants en 2011, sont au 4^e rang de tous les départements en matière de randonnée pédestre.

➤ 02 96 76 25 65
cotes-darmor.ffrandonnee.fr

Cours de breton pour adultes

L'Office public de la langue bretonne / Ofis publik ar brezhoneg, organise toute l'année des cours du soir destinés aux adultes, dans plusieurs communes du département : Belle-Isle-en-Terre, Cavan, Lannion, Louannec, Louargañ, Paimpol, Plouha, Pontrieux, Plestin-les-Grèves, Penvénan, Perros-Guirec, Plouaret... la liste complète est disponible sur le site internet indiqué ci-dessous. En 2011, 3000 adultes en Bretagne ont suivi ces cours. Pour tout renseignement, adressez-vous à l'antenne costarmoricaine de l'Office, basée à Ti ar Vro, la Maison de la culture bretonne de Cavan.

Ti ar Vro
➤ 02 96 49 12 08
ofis-bzh.org



ATD Quart Monde visite le Zooparc

Dimanche 15 juillet, le groupe ATD Quart Monde de Saint-Brieuc a organisé une sortie familiale au Zooparc de Trégoeur, avec le soutien du fonds de participation des habitants de Saint-Brieuc, du Conseil général, de l'association Boom cœur et des parents d'enfants de la bibliothèque de rue du quartier Balzac à Saint-Brieuc. Au total, 77 personnes dont 46 enfants ont pris part à cette sortie. Les enfants ont été captivés par les tigres, ours et autres singes qui peuplent le Zooparc.

Guingamp: les soins palliatifs expliqués

Du 18 au 29 septembre, à la médiathèque de Guingamp, le réseau Accompagné, installé au centre socio-administratif, propose une exposition grand public et une vidéo sur le thème des soins palliatifs. Le 20 à 18h30 à l'UCO, Jean-Charles Sacchi, philosophe et président de l'Espace de réflexion éthique de Saint-Brieuc, donnera une conférence *Ethique et fin de vie, vivant jusqu'à la mort*.

> 02 96 44 10 58
accompagne.org

Prochains bistrots de vie en pays briochin

Avec 36 "bistrots" depuis mai 2001, l'aventure continue:

14 septembre: "Port, histoire de l'industrie", Légué.

21 septembre: "L'année du lin et du chanvre", café Les 4 chemins à Bégard.

22 septembre: "La pêche à la baleine", mairie de Binic.

1^{er} octobre: "Écoute sonore", Foire aux poulains de Plaintel.

5 octobre: "Le cheval en pays de Saint-Brieuc", haras de Lamballe.

> 02 96 62 56 69

lesbistrotsdelhistoire.com

Port d'Erquy

Un ponton SNSM inauguré



Michel Brémont, vice-président chargé des transports, de la mer et de la sécurité civile, lors de l'inauguration.

Samedi 7 juillet était inauguré, au port d'Erquy, un appontement flottant prévu pour les vedettes de la SNSM. Objectif de ce

nouvel équipement financé par le Conseil général, la communauté de communes Côte de Penthièvre et la CCI : per-

mettre aux secours en mer de s'effectuer plus efficacement, plus rapidement et, surtout, à toute heure de marée. Prévu pour accueil-

lir une vedette SNSM de 12 mètres, l'ouvrage est constitué d'une passerelle d'accès d'environ 25 mètres et d'un ponton de 18 mètres. Cet appontement, outre d'offrir confort et sécurité, a comme avantage de permettre des horaires d'intervention de la SNSM 24 h/24 h, en raison de la hauteur d'eau suffisante à cet endroit du port. D'un montant de 135 000 €, les travaux ont été réalisés par l'entreprise Pechalu International d'Inzinzac-Lochrist (56). Soulignons enfin que la chambre de commerce et d'industrie, exploitant du port d'Erquy, a mis en place, dans le prolongement de ce ponton SNSM, un ponton à passagers de 30 mètres qui sera utilisé par les vedettes à destination de Perros-Guirec et de Bréhat. ■

Les 22 et 23 septembre à Locarn Un "Week-end Foireux" plein de saveurs

La Maison du patrimoine de Locarn et l'association Cicindelle organisent, les 22 et 23 septembre, la 3^e édition du "Week-end Foireux", sur le thème de la valorisation des races bretonnes : Coucou de Rennes, mouton et bélier landes de Bretagne (photo), Pie noire, etc., avec les associations

des syndicats de races. Au programme, un "bal pop" le 22 à 21h (5€) à la salle multifonction. Le lendemain, grande foire (11h - 18h) place du Centre, avec ses animaux, ses artisans et artisans d'art, ses producteurs (légumes bio, fleurs, cidre, vin et pain bio, fromages, dégustations... et de

nombreuses animations pour petits et grands. Sont également prévus un atelier du goût autour du porc blanc de l'ouest et un atelier des chefs, avec démonstrations et dégustations

Le Bélier landes de Bretagne.



RONAN LE MENER

culinaires à base de produits locaux. ■

> 02 96 36 66 11
patrimoine-locarn.org

Coopération Côtes d'Armor / Warmie-Mazurie

Polonaises et Costarmoricaines parlent agriculture



Depuis plus de 20 ans, la coopération entre les

Côtes d'Armor et la Warmie-Mazurie est active,

impliquant structures associatives ou professionnelles et citoyens dans des domaines divers. En juin, le thème de la femme en milieu rural a été retenu, une idée proposée lors de rencontres techniques entre les deux collectivités en 2011. Après avoir évalué l'intérêt des Costarmoricaines pour des échanges d'expériences avec des agricultrices, dix Polonaises ont

fait le voyage pour aborder le rôle et la place de la femme dans le milieu agricole. Nombreuses sont les femmes à l'initiative de projets agricoles et ruraux. Prochaine étape, le déplacement des Costarmoricaines en Warmie et Mazurie avec comme sujet, la diversification de l'agro-tourisme en Pologne et la prise de responsabilité en agriculture. ■

Solitaire du Figaro

Yann Eliès l'emporte avec panache



ALEXIS COURCOUX

Enfin, il l'a tient! Le skipper briochin Yann Eliès a remporté, mercredi 11 juillet à Cherbourg, la 43^e édition de la Solitaire du Figaro. Il rejoint ainsi son père, Patrick, qui avait gagné la grande classique estivale en 1979. Surtout,

Yann Eliès peut exulter, il remporte pour la première fois la Solitaire du Figaro.

il inscrit enfin son nom au palmarès d'une épreuve à laquelle il a participé 13 fois, terminant 2^e en 2002 et 2009. Pour l'emporter, Yann Eliès a gagné la première étape entre Paimpol et Gijon (Espagne), puis a fini troisième de la deuxième étape entre Gijon et Saint-Gilles-Croix-de-Vie (Vendée), avant de s'imposer dans la dernière étape entre Saint-Gilles-Croix-de-Vie et Cherbourg. "Il était temps! Après être passé deux fois si près du but... Cette fois c'est bon. Je suis vraiment heureux, a-t-il déclaré à l'arrivée. Mais qu'est-ce qu'il faut se faire mal et s'arracher pour aller

les chercher ces victoires! Je crois que je suis arrivé à maturité. Cela fait tellement d'années que je fais du Figaro, alors tous les trucs, les réglages, ça vient tout seul, pas besoin de réfléchir. J'ai pensé à mon père qui a gagné la course en 1979 et aussi à mon fils Titouan, qui est né quand j'ai gagné ma première étape de la solitaire en 2002, ici à Cherbourg. J'y ai pensé tout au long de la course. Je me suis dit: il faut gagner à Cherbourg". Deux autres skippers costarmoricains étaient engagés dans la course: Vincent Biarnès et Isabelle Joschke. Ils terminent respectivement 21^e et 22^e.



THIERRY JEANDOT

Dix jeunes Vietnamiens en Côtes d'Armor

Dix jeunes Vietnamiens francophones de Nghe An et Ha Tinh ont été accueillis dans l'hémicycle du Conseil général, mercredi 13 juin. Ils étaient accompagnés des élèves et parents d'élèves qui les hébergent, de professeurs costarmoricains et des membres de l'association Côtes d'Armor - Vietnam. Chacun s'est exprimé sur le bonheur de passer quelques semaines en Côtes d'Armor avec leurs correspondants et leurs familles. L'objectif de ce séjour était de développer les échanges scolaires avec des établissements, renforcer la francophonie et découvrir le département.

Pléneuf-Val-André

Des films inédits aux 12^e rencontres Doc'Ouest

Du 20 au 22 septembre, Films en Bretagne, avec le soutien du Département, réunit à nouveau à Pléneuf-Val-André professionnels et futurs professionnels autour du documentaire et de son devenir.

Comment le penser, l'écrire, le produire, le filmer, le montrer? Autant de questions qui nourrissent les échanges de ces rencontres. Projections, ateliers, tables rondes, débats informels animent ces quatre

jours. Auteurs, réalisateurs, producteurs, techniciens, diffuseurs, étudiants, décisionnaires politiques regardent sur le même écran des films inédits et récents, de France mais aussi d'Espagne, d'Allema-

gne et de Belgique. Un après-midi est dédié à la réalisatrice Lucia Sanchez qui présentera quelques avatars de sa créativité. ■

> 02 56 54 22 87
docouest
@filmsenbretagne.com

Concours des Meilleurs apprentis de France

Les 23 lauréats costarmoricains



THIERRY JEANDOT

Le 13 juin, le Département organisait une cérémonie pour les 23 lauréats costarmoricains du concours des Meilleurs apprentis de France. Dix établissements présentaient 44 candidats. Parmi les lauréats, cinq médailles d'or et huit médailles d'argent.

Travaux paysagers: or, Corentin Durand du lycée CFA de Merdrignac. Argent, Jérémy Bugeaud, Anthony Genestoux et Benoît Le Chevalier du lycée CFA de Merdrignac. **Cuisine froide:** or, Julie Devaux du CFA de Ploufragan. Argent, Cédric Menguy

du CFA de Ploufragan. **Staffeur-ornementiste:** or, Jennifer Janneau et Astrid Cudon du lycée Savina à Tréguier. Menuisier, mobilier et agencement: argent, Guillaume Pilard et Kilian Briec du CFA de la Chambre de métiers à Dinan. **Esthétique-cosmétique:**

argent, Chloé Kerharo et Marion Toullec du lycée Montbareil à Guingamp. **Coiffure:** or, Pauline Jaguin du CFA de Ploufragan. Argent, Marie Barateau du CFA de Ploufragan. ■



Des E-services pratiques

Inscription aux transports scolaires, recherche d'une décision votée par le Conseil général, d'une aide publique, d'un assistant maternel, d'un covoiturage, de la carte des travaux routiers en cours dans le département ... cotesdarmor.fr propose de nombreux services publics en ligne accessibles d'un clic depuis la page d'accueil.

Rendez-vous sur cotesdarmor.fr rubrique E-services

Sessions publiques en septembre

Deux sessions publiques se tiendront à l'hôtel du Département. **Lundi 3 septembre** à 14 h 30, l'assemblée départementale se réunira suite à la démission de la vice-présidente en charge des solidarités et de la famille. **Les lundi 24 (à partir de 10 h 30) et mardi 25 septembre** (le matin seulement, à partir de 10 h) se tiendra la session d'automne qui s'achèvera par un débat sur les services et les usages de l'Internet haut et très haut débit. Les débats seront retransmis en direct sur cotesdarmor.fr.



Polar: enquête sur un naufrage

Richard Becker, journaliste dans une coopérative de presse, mène l'enquête sur le naufrage du "Clarissa" au large d'Ouessant. On savait Alain Lozac'h fin connaisseur du milieu maritime; on le découvre également immergé dans les courants rock des 40 dernières années. Un polar distrayant et érudit. *Naufrages en eaux troubles, baie de Saint-Brieuc, d'Alain Lozac'h, Astoure édition, 8 €.*

Peintures et sculptures à Loguivy-de-la-Mer

Accalmie, salon d'automne de peintures et de sculptures, se tiendra à la salle des fêtes de Loguivy-de-la-Mer du 7 au 23 septembre (tous les jours de 15 à 19h). Organisé par l'association Culture loisirs de Ploubazlanec, il est ouvert à dix artistes professionnels dont Guy L'Hostis, invité d'honneur, nommé "peintre de la marine 2011", Emmanuel Le Page, Muriel Stalaven, Isabelle Plumier, Arlette Le More, Daniel Tihay, Dominique Comolet, Thierry Chuzeville, Claudia Beltrand-Miquel et Bôf.

Le littoral en poèmes et aquarelles



L'aquarelliste Hubert Coatleven s'est allié au poète Ivan Le Noane pour *Mer, roc et sable te saluent*. Le résultat est un beau livre qui rythme un parcours émouvant le long du littoral breton. Les aquarelles à lignes claires donnent la réplique aux courts poèmes, l'ensemble constituant une ode à la nature maritime. *Editions Yellow concept yellowconcept.fr.*

Sommet de la Terre à Rio

Un Briochin témoigne



Des producteurs du mouvement des paysans sans terre présentent leur production de cacao, lors du sommet des peuples à Rio.

GILLES MARÉCHAL

Du 20 au 23 juin, Rio de Janeiro accueillait le sommet de la Terre sur le développement durable. Pour beaucoup, l'événement n'a pas répondu aux attentes. Ainsi qu'en témoigne le Briochin Gilles Maréchal, présent au sommet en tant que délégué de l'ONG Pekea (*): "Les

discours sont ternes, sans ambition, sans souffle. Il existe des fractures profondes entre les trois grands acteurs que sont les USA, l'Union européenne et le groupe des 77 représentant les pays émergents. Ce dernier demande par exemple à ce qu'en matière climatique soit reconnue la notion de

responsabilité partagée mais différenciée. Proposition qui se heurte immédiatement au veto des USA". Gilles Maréchal est par ailleurs président de l'ONG Amar (Acteurs dans le monde agricole et rural). Celle-ci travaille aux côtes des paysans sans terre dans l'État de Rio de Janeiro. Elle a

son siège à Pacé (35) et une antenne en Côtes d'Armor. Gilles Maréchal a également participé au contre-sommet intitulé "sommet des peuples". "Le décalage avec le sommet officiel est frappant. La parole y est libre, créative, mais tout ça reste brouillon, si bien qu'il est difficile de dégager des priorités d'action collective". Les thèmes abordés tournaient autour des questions environnementales, sociales, agricoles et alimentaires. "J'ai organisé, avec la directrice de l'économie solidaire de la ville de Rio, un atelier sur les systèmes alimentaires locaux. J'ai par ailleurs été frappé par la présence importante de peuples indigènes. Ils ont une façon de nous décentrer par rapport à nos schémas de pensée occidentaux que j'ai trouvée très intéressante".

amar-bresil.net
pekea-fr.org

(*) Pekea est un réseau regroupant un millier de chercheurs en économie et en sciences humaines répartis dans 100 pays. Il dispose d'un statut consultatif auprès du Conseil économique et social des Nations unies. Il a pour objectif de penser autrement les activités économiques, pour un monde plus fraternel.



PATRICE ECO

Les traditionnelles foires aux chevaux attirent chaque année des milliers d'amateurs et de néophytes: le week-end des 8 et 9 septembre, foire de Montbran, à Pléboulle; le lendemain, place à Bulat-Pestivien; le 15, c'est au tour d'Érac et

Plaintel, le 1^{er} octobre. Passons maintenant à Cavales d'automne, l'événement phare et fédérateur de la saison: coup d'envoi le 14 septembre à l'hippodrome de la baie, à Yffiniac, avec une grande réunion de courses (galop, plat et obstacles); le jum-

ping d'Erquy, du 14 au 16, réunira 500 cavaliers puis, le 15, le haras de Lamballe accueille le concours national du cheval breton; du 17 au 22, ne manquez pas le passage de la "caravane du Penthièvre" avec ses âniers, muletiers et cavaliers, sur un itinéraire qui part de Saint-Alban pour rallier le haras de Lamballe; le 22, une grande randonnée équestre convergera également vers

le haras pour y établir en soirée son bivouac et, le lendemain, le parc équestre du haras sera le théâtre de Mille sabots (programme sur mille-sabots.fr), de 11h à 17h30: spectacles démonstrations, parades... Et Cavales d'automne finira comme elle a commencé, avec une nouvelle journée de courses hippiques sur l'hippodrome d'Yffiniac, le 14 octobre.

Cavales d'automne et foires aux chevaux L'automne, saison du cheval

Tour de France à la voile

Objectif atteint pour Côtes d'Armor Bretagne

En terminant troisième au classement amateur, et neuvième sur quinze au général, le bateau Côtes d'Armor Bretagne skippé par Josselin Le Moine a réalisé un bon Tour de France à la voile, eu égard à l'objectif de départ qui était de terminer sur le podium du classement

amateur. En outre, rappelons que la politique du Centre départemental de voile habitable n'est pas de rechercher la performance à tout prix, mais d'abord de viser à former un maximum de jeunes à la voile habitable. Ainsi, pour cette édition, sur les huit membres

de l'équipage, six avaient moins de 26 ans. À noter par ailleurs la troisième place du bateau Bretagne Crédit mutuel élite, skipé par le Costarmoricain Nicolas Troussel. Parti de Dunkerque le 29 juin pour se terminer à La Seyne-sur-Mer le 26 juillet, le Tour de



THÉREY JEANDOT

France à la voile a fait étape à Saint-Cast-le-Guildo les 10 et 11 juillet.

Rocade de déplacements briochine

La 1^{re} tranche ouverte à la circulation

Inaugurée le 20 juillet, ouverte à la circulation le 23, la première portion de la rocade de déplacements briochine (RD222), longue de 3,2 km, relie désormais la RD10 au niveau de Tréguieux - par le nouvel échangeur de La Crarée - au Zoopôle et à la zone industrielle des Châtelets, à Ploufragan (échangeur du Sabot). Coût des travaux: 28,8 M€, financés à 70 % par le Département et 30 % par Saint-Brieuc agglomération.



BRUNO TORREBIA

et Les Châtelets. À terme, la rocade, d'une longueur de 16 km, permettra de délester la RN12 et d'offrir une desserte rapide et sécurisée du sud de l'agglomération, offrant à ce secteur de nouvelles perspectives de développement économique et d'habitat. Notons aussi qu'il facilitera les accès à l'ouest, notamment La Plaine-Ville

et la gare TGV. "Lorsque le Département investit, il agit pour l'emploi et pour le développement économique, dans une démarche de développement durable" a rappelé le président Claudy Lebreton lors de l'inauguration. Les travaux de la seconde tranche (3,5 km pour 27 M€ d'investissements), qui reliera la Crarée au Perray, en pas-

sant par la Croix-Gibat, ont d'ores et déjà démarré, avec notamment la construction de trois ouvrages d'art. Elle devrait être achevée à l'horizon 2017.

Christine Orain, conseillère générale de Ploufragan, Michel Brémont, vice-président en charge des transports, Michel Morin, vice-président de la Région, Claudy Lebreton, président du Département et Michel Lesage, député et président de Saint-Brieuc agglomération, lors de l'inauguration.



8 et 9 septembre à Mûr-de-Bretagne Biozone se penche sur l'énergie

La 27^e édition de la foire Biozone de Mûr-de-Bretagne se tient les 8 et 9 septembre. Thème choisi cette année par les organisateurs de l'Association produire et consommer biologique: les énergies. Comment remplacer les énergies fossiles? Comment repenser les échanges de biens et de services dans un monde globalisé? Comment faire face aux conséquences du réchauffement climatique? Quelles alternatives pour mettre en place

la transition énergétique? Autant de questions et bien d'autres qui seront abordées à travers des conférences, des animations, des films et des spectacles. Comme chaque année, Biozone accueillera 220 exposants dans les domaines de l'alimentation, de l'édition, de l'habillement, de l'artisanat, de l'habitat, du jardinage ou encore de l'hygiène. Enfin, une attention particulière sera donnée à la sensibilisation, grâce à



THIERRY JEANDOT

l'Atelier des mille-pattes, qui proposera des animations pédagogiques pour les grands et les petits sur le thème notamment de l'écoconstruction.

Ouvert de 10h à 19h (de 13h à 18h30 pour les animations pédagogiques)
Tarif journée: de 2 € à 4 €. Pass deux jours: de 3 € à 6 €
Gratuit pour les moins de 15 ans



THIERRY JEANDOT

Cette année, les animateurs des Journées du patrimoine sont encore plus nombreux. Le Conseil général propose la visite du bureau

manoir Saint-Esprit.
• On pourra voir le film *Les Côtes d'Armor vues du ciel* et un espace jeux est prévu pour les petits.

Journées du patrimoine, 15 et 16 septembre Le Conseil général ouvre ses portes

Samedi 14h - 18h, dimanche, 10h - 12h et 14h - 19h.
> 02 96 62 62 16
• Plongée dans les Archives départementales, samedi, 14h - 17h30.
> 02 96 78 78 77
• Découverte de la Villa Rohannec'h de 14h à 19h et de son parc de 9h à 19h.
> 02 96 77 32 96

Saint-Brieuc ouvre de nombreux sites comme la maison Louis-Guilloux, le musée, la Villa Carmélie, le petit théâtre, le lycée Renan, le Légué, le Grand Séminaire, l'orgue de l'église Saint-Michel, le cimetière Saint-Michel...
> 02 96 62 53 39



Didier Robert nouveau conseiller général de Guingamp

Annie Le Houérou, conseillère générale de Guingamp et vice-présidente du Département en charge de l'enfance et de la famille, élue députée en juin dernier, a démissionné de son mandat de conseillère générale. Elle conserve en revanche la mairie de Guingamp. C'est Didier Robert, son remplaçant lors des dernières élections cantonales, qui devient donc le nouveau conseiller général de Guingamp. Sympathisant PS, ce père de famille de 38 ans, cadre bancaire et arbitre bénévole de football, est conseiller municipal à Ploumagoar. "Je suis totalement motivé et enthousiaste pour m'investir dans ce nouveau mandat et prendre part aux discussions et aux décisions de la majorité départementale", a-t-il déclaré lors de son investiture.

Tous à Erquy pour vaincre la mucoviscidose

L'association Vaincre la mucoviscidose vous donne rendez-vous le 30 septembre, sur le port d'Erquy, pour la 5^e édition des Virades de l'espoir. De nombreuses animations sont prévues pour petits et grands, avec notamment la participation des enfants des écoles. Egalement au programme : marche de l'espoir, randonnée à pied ou à vélo. Restauration sur place. Un moment festif, solidaire et familial. L'an dernier, dans toute la France, les Virades ont réuni un million de participants et permis de collecter 6,4 M€. Programme complet sur : viradespoirerquy.wifeo.com

Alzheimer: café mémoire à Dinan

Depuis l'an dernier, le café mémoire accueille chaque semaine les proches de personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer ou d'un syndrome apparenté. Des rencontres animées par deux psychologues de l'hôpital de Dinan, en collaboration avec l'association France-Alzheimer. Objectif : échanger et partager les expériences liées à la maladie, comme la solitude ressentie face au malade. Chaque 1^{er} mercredi du mois, de 10h à 12h, salon de thé "Les Terry thés", rue de la Poissonnerie à Dinan.
> 02 96 85 79 18
francealzheimer.org

À Guingamp, six mois pour apprendre le breton

Distro d'ar skol

Daou stummadur a zo kinniget gant Stumdi : an eil o kregiñ d'an 13 a viz Gwengolo hag egile d'an 10 a viz Genver 2013.



THIERRY JEANDOT

Ils sont adultes et cette année, ils s'assoient sur les bancs de l'université. Ils apprennent le breton, à Guingamp avec Stumdi. Une formation qui affiche un insolent taux d'insertion : 90%.

Gant Stumdi, krouet e Penn ar Bed 25 bloaz zo, ez eus bet digoret stajoù brezhoneg e Gwengamp, dindan toenn Skol-veur Gatolik ar C'hornôg, abaoe 2007. Aze e vez degemeret e-pad c'hwec'h miz stajidi o teskiñ, pe oc'h addeskiñ, ar yezh. *"D'ar memes mare hon eus merzet ur cheñchamant, eme Annaïg Guédès eus Stumdi. A-raok vije desket brezhoneg kentoc'h evit ar blijadur. Tamm ha tamm eo deuet an ide da labourat gant ar brezhoneg. Ur pal nevez eo bet evidomp."* Bep bloaz e vez degemeret gant Stumdi ur c'hant stajiad youlek da zeskiñ brezhoneg e c'hwec'h miz; lod a vez en Gwengamp, lod all e Penn-ar-Bed pe er Mor-bihan.

Enklaskoù a vez savet gant Stumdi evit gouzout penaos ez a an traoù gant ar stajidi goude o stummadur. Labour a vez kavet gant 67 % anezhe, divyezhek eo al labour-se evit 70 %

anezhe. Gant 23 % e vez studiet c'hoazh da dapout ul labour divyezhek en dazont. En holl e vez **kenempret**⁽¹⁾ 90% eus an dud stummet war ar brezhoneg. N'eo ket dister dra!

Met penaos e vez desket brezhoneg e c'hwec'h miz? N'eo ket ur burzhud pe ober goap? *"Amañ ne vez ket studiet evel en ur skol-veur, eme Marie-Haude Corcuff, stummerezh. **Yezhadur**⁽²⁾ a zo met komz eo ar pal."* Goude tri miziad klasoù, e vez krogget gant al labour personel: pediñ brezhonegerien pe mont da welet anezhe, sevel pezhioù-c'hoari, kanañ, ober stajoù berr...

"Ur striv bras eo, eme Marie-Haude. E fin an devezh e vez skuizh marv ar stajidi." Kemend-all a lavar Anne Quiguer: *"Ur sapre labour! emezi. Sachañ a ra ivez peogwir eo yezh ar familh. Un troc'h a zo bet ha pareañ an dra-se n'eo ket aes."* Anne,

eus Tremel, a zo aet kuit eus Peugeot Citroën e Roazhon goude ur plan sokial e 2009; micherioù bihan he deus graet met ar pezh a blij dezhi eo labourat e skolioù divyezhek gant ar vugale. Tost kollet e oa brezhoneg he bugaleaj; neuze eo bet ret dezhi addeskiñ ha mont d'ar skol-veur da dost 50 vloaz. Evit ar mare emañ o prientiñ an **aotreegezh**⁽³⁾ dre skrid hag oc'h erlerc'hiañ e skolioù-mamm Diwan.

Aezetoc'h eo an traoù evit Nadine Gelgon, kelenner war ar c'hastilhaneg e skolaj Plouha. Don eo he c'hoant da gelenn ar brezhoneg ivez. Goude Stumdi emañ o studiañ evit an aotreegezh dre skrid gant Skol-veur Roazhon. Ma vez mat pep tra e c'hallio Nadine distreiñ d'ar skolaj e miz Gwengolo 2013 evit kelenn spagnoleg ha brezhoneg. An hanter eus ar postoù labour divyezhek a vez kavet en deskadurezh.

Lod all a vez kavet ivez evit ober war-dro bugaligoù pe micherioù ar melestradur. Dider Berardy a oa kontour e Gwengamp. Kollet en doa e labour ha lakaet en doa e anv e Stumdi: deskiñ brezhoneg hag heuliañ deskadurezh e vugale oa e raktres. Ur wech echu ar staj gantañ en deus klevet e oa Stumdi o klask ur c'hontour e Landerne, unan gouest da labourat e brezhoneg. Dider a zo bet dibabet. A-drugarez d'e varregezhioù micherel ha d'ar brezhoneg en deus kavet ul labour nevez. ■

Stéphanie Stoll

- (1) **kenemprañ**: insérer
- (2) **yezhadur**: grammaire
- (3) **aotreegezh**: maîtrise



> Consultez la version française de cet article



THIERRY JEANDOT

EVIT GOUZOUT HIROC'H

Stumdi
> 02 98 21 39 94
bzh.stumdi@wanadoo.fr ha
stumdi.com

Pages 11/12/13

- *Restauration collective*
Qualité sanitaire et nutritive au menu
- *Collège Roger-Vercel à Dinan*
Des cordons bleus de choc

Pages 14/15

- *Laboratoire de développement et d'analyses (LDA 22)*
Un accompagnement pour les professionnels
- *École trégorroise de Ploulec'h*
Tout bon, tout bio
- *Gérard Le Caër*
vice-président du Conseil général

Rédaction : Véronique Rolland
Photographies : Thierry Jeandot

De la cantine communale servant 30 repas par jour à la cuisine centrale qui en sert 5 000, la même qualité doit être au rendez-vous.



Restauration collective

Qualité sanitaire et nutritive au menu

Depuis le début des années 1990, la réglementation sur la restauration collective a été l'objet d'avancées décisives, imposant une nouvelle approche aux personnels des cantines et aux restaurants scolaires. Le décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas vient s'ajouter à la palette, complétant les obligations sanitaires. Sans compter les multiples initiatives des professionnels, qui n'ont pas attendu la législation pour être attentifs à ce qu'ils mettent dans les assiettes. Aujourd'hui, on constate que l'on mange souvent plus sain et équilibré à la cantine qu'à la maison !



La grande étape a commencé en 1993 avec une nouvelle approche, une directive européenne qui a permis de transiter d'une obligation de moyens,

fixée par la réglementation précédente, à une obligation de résultats", indique Raoul Guenoden, chef du service Sécurité sanitaire et qualité de l'alimentation à la Direction départementale de protection des populations (DDPP). Désormais, le professionnel a toute liberté sur les moyens mis en œuvre concernant la qualité sanitaire des aliments. Il a également une obligation de résultats et la responsabilité pénale concernant le produit qu'il met dans l'assiette. En 2006, cette directive est renforcée avec l'application du "paquet hygiène", un processus de simplification des textes et de responsabilisation des professionnels, avec*

Des menus équilibrés

Élaborées par le Groupe d'études des marchés de la restauration collective et de la nutrition, les nouvelles règles nutritionnelles imposent notamment :

- une structure de repas composés de quatre ou cinq plats
- un produit laitier à chaque repas
- eau et pain à volonté
- sel et sauces limités
- identification des produits de saison sur les menus
- desserts de fruits crus 8 fois sur 20
- viande non hachée 4 fois sur 20
- poisson non pané 4 fois sur 20
- 3 desserts sur 20 maximum contenant plus de 20 g de glucides simples et 15 % de lipides
- 12 repas sur 20 présentant du fromage
- 8 fois sur 20 des fromages contenant plus de 150 mg de calcium
- 4 fois sur 20 des fromages contenant entre 100 et 150 mg de calcium



Les chiffres-clés

- **19 % des enfants** sont en situation de surpoids ou d'obésité
- **41 % des adultes** sont en situation de surpoids ou d'obésité
- **2 000 repas** sont pris à la cantine par un demi-pensionnaire à la fin de sa scolarité
- **136 cuisines centrales, 544 cuisines** sur place et **320 cuisines collectives** dans le département.



À la Direction départementale de la protection de la population, Jean-Charles Quintard et Raoul Guenoden constatent avec satisfaction le sérieux et le savoir-faire des personnels de cuisines.

Restauration collective Qualité sanitaire et nutritive au menu

la garantie que ces textes sont appliqués de la même façon partout en Europe.

“Les professionnels doivent garder des preuves signifiant que les procédures d'hygiène mises en place sont appliquées et efficaces: enregistrement des denrées et de leur état à réception, enregistrement des températures, conservation de plats témoins en cas d'intoxication...”, poursuit Raoul Guenoden.

Mais la grande nouveauté date du décret du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire, le plan du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN). *“Pour la première fois, on s'intéresse non pas à l'aspect sécurité sanitaire mais à l'aspect nutritionnel*, explique Jean-Charles Quintard, directeur départemental de la DDPP. *Or, il est important que l'État s'occupe de cette question. Surtout au regard de la progression du taux d'obésité chez les enfants. Il était temps que l'on sensibilise les professionnels à cette question. Certes, il y avait plusieurs années que des recommandations nutritionnelles étaient données, mais elles n'avaient pas de caractère obligatoire”*.

Imposé à la restauration scolaire dans un premier temps, le décret sera ensuite élargi aux établissements universitaires, aux établissements accueillant les enfants de moins de six ans, aux établissements sociaux et médico-sociaux, de santé et pénitentiaires. Calcul des apports en graisses, en sucres simples, en vitamines, oligo-éléments, etc. De la cantine communale servant 30 repas par jour à la cuisine centrale à 5 000

repas par jour, la même qualité doit être au rendez-vous. *“En matière de restauration scolaire, nous constatons que les professionnels sont conscients de leurs responsabilités*, affirme Jean-Charles Quintard. *Contrairement à la restauration commerciale, ils ont une ‘clientèle’ captive et sensible étant donné son jeune âge. Ce sont des personnels sérieux”*. Pour preuve, sur les 1 000 établissements de restauration collective du département, dont 500 établissements scolaires, on ne constate aucune

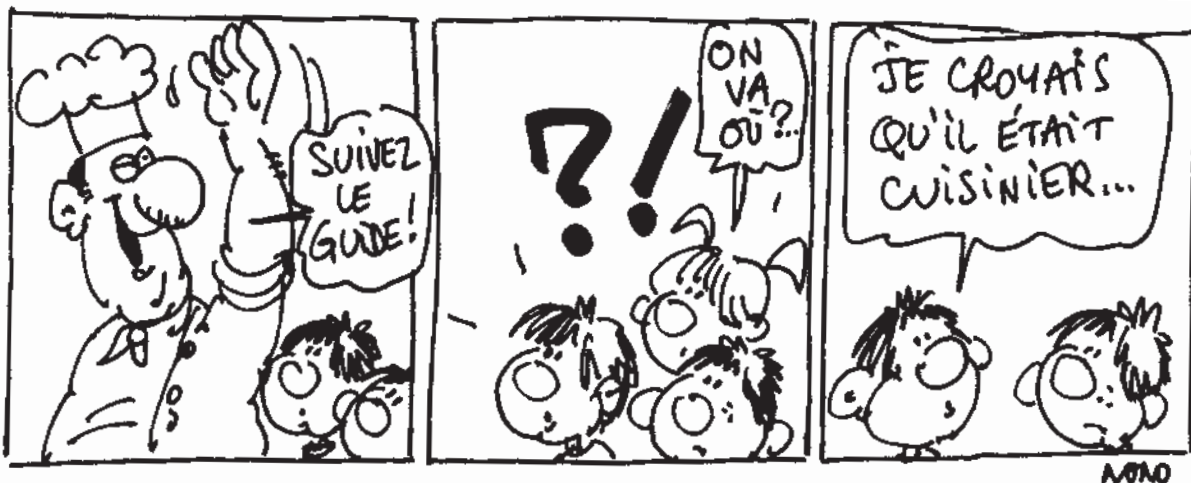
toxi-infection collective, les rares suspicions s'avérant le plus souvent causées par des virus.

“Les professionnels sont conscients de leurs responsabilités”

L'exigence de l'équilibre

Des professionnels attentifs, qui n'hésitent pas non plus à prendre des initiatives, persuadés du rôle éducatif de l'école en matière d'équilibre alimentaire. Le recours aux circuits courts ou aux produits biologiques est ainsi en pleine expansion. Des filières également sécurisées, dans la mesure où tout fournisseur de la restauration doit avoir fait l'objet d'un agrément de la DDPP. À cet égard, le GEMRCN devrait contribuer à modifier les pratiques de certains producteurs et distributeurs, qui devront changer leurs formules alimentaires pour répondre aux nouvelles exigences de la restauration collective.

Outre les contrôles sanitaires réguliers habituels, dès le début 2013, les établissements scolaires seront donc également contrôlés sur la qualité nutritionnelle des menus proposés aux élèves. Des mesures qui peuvent sembler pesantes à certains mais qui, une fois intégrées par les établissements, conforteront l'équilibre alimentaire dans le rôle éducatif de l'école. *“C'est aussi une question d'éthique*, insiste Jean-Charles Quintard. *Pourquoi l'élève d'une petite école de milieu rural devrait manger du poisson pané bien gras, tandis que celui qui habite une grande ville bénéficierait des services d'une diététicienne?”*



(*) Depuis le 1^{er} janvier 2010, les Directions départementales de la protection de la population regroupent les compétences des services vétérinaires (DDSV) et des Unités départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (UDCCRF).

Collège Roger-Vercel à Dinan

Des cordons bleus de choc

Lancée dans l'alimentation biologique depuis 2009, l'équipe du restaurant scolaire du collège Roger-Vercel s'est attaquée avec vigueur à l'équilibre nutritionnel des élèves. Depuis deux ans, elle a abordé les nouvelles recommandations alimentaires, en évitant la pression des contrôles. Une anticipation qui permet de commettre quelques erreurs, de les corriger et d'être fin prêt le jour J.

Si l'État a recommandé 20 % de produits biologiques dans la restauration scolaire, il ne s'agit pourtant pas d'une obligation. "Dans notre collège, la part du biologique va crescendo, essentiellement sur les féculents, les légumes et laitages, expose Lydie Le Barbier, gestionnaire de l'établissement. Cela représente 12 % des dépenses alimentaires, ce qui nous permet d'équilibrer financièrement sur la masse. Nous avons la chance d'avoir 93 % de demi-pensionnaires pour 747 élèves, un effectif qui nous donne des moyens que n'ont pas d'autres établissements en matière de négociation des tarifs. Et comme nous connaissons parfaitement nos élèves et les quantités qu'ils consomment, nous ne sommes jamais en sur-appvisionnement, on ne jette rien".

Un coût maîtrisé également parce que le collège ne commande que des produits bruts, travaillés sur place : ici, pas de surgelés, de produits déjà épluchés ou précuits, tout est fait maison. Il y a même un carré dédié aux herbes aromatiques dans la cour. Misant sur un excellent distributeur, en contact avec les producteurs de la vallée de la Rance, le prix des repas n'a pas augmenté depuis 2008. "Ils sont à 2,25 € pour un coût de production de 1,58€, note Lydie Le Barbier. De fait, dans la restauration scolaire, il y a un travail de construction des menus, de gestion des approvisionnements, la production, le service, l'hygiène... Un bon équilibre est dû non seulement à ces

aspects, mais aussi à la volonté, aux talents et à l'organisation d'une équipe".

Et du talent, il y en a. Assisté de Dominique Broussois et de Christophe Vetu, c'est Jean-Michel Faisant qui dirige les opérations.

Imposer l'équilibre

"Avec le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN), ce sont surtout les fréquences et les grammages qui ont évolué, car nous avons toujours dû équilibrer les repas, explique le chef de cuisine. Dorénavant, nous devons organiser nos menus sur quatre semaines pour avoir une vue d'ensemble homogène. Il faut un apport supplémentaire en féculents, augmenter le fer par les abats, ainsi que les viandes nobles ce qui représente un surcoût, diminuer la part des lipides..."

Mais en self-service, c'est une chose de mettre à disposition des plats équilibrés, encore faut-il que l'élève suive la démarche. "Au départ, nous faisons les recommandations au stabilo sur les menus, avec 'le chef vous conseille', poursuit Jean-Michel Faisant. Nous laissons encore le choix à l'élève de prendre de la charcuterie ou des crudités. Ça ne marche pas ! Aujourd'hui, c'est un choix 'dirigé', l'élève ne peut plus se tromper".

Le maître-mot : le plaisir avant tout ! "L'idée est de faire découvrir le plus de choses possibles, poursuit Jean-Michel Faisant. C'est très varié et nous ne revenons jamais sur le même menu dans l'année. Nous savons que nous avons un rôle dans la santé des élèves. Il est vrai que nous avons davantage d'obligations réglementaires, mais elles sont nécessaires et cela nous rassure également en cas de problème. Mais cela demande une sacrée organisation. Par ailleurs, il y a aussi l'éducation à la maison et là, on paie un peu les pots cassés".

"Un rôle dans la santé des élèves"

Nouvelle réglementation ou pas, la créativité reste de mise. Dès cette rentrée, des menus à thèmes sont programmés chaque semaine : Europe, France des régions, etc. Tout en tenant compte des régimes spécifiques de chacun : végétarien, sans gluten, sans lactose, régime religieux...



Gilles Salvat.

Sécurité sanitaire : "Un niveau élevé"

"Notre laboratoire, essentiellement axé sur la santé des animaux et la sécurité sanitaire des aliments, est le laboratoire national de référence pour les maladies transmises par les viandes et les œufs, explique Gilles Salvat, directeur de l'Anses (*), à Ploufragan.

Dans le cadre de nos recherches sur les zoonoses, maladies de l'animal transmises à l'homme, nous nous intéressons notamment aux salmonelles et campylobacter. Ces dernières sont moins connues que les salmonelles, mais sont la première cause de toxo-infection alimentaire en Europe, par la consommation de viandes mal cuites et par contamination croisée. Nous évaluons les risques pour le consommateur et donnons des conseils sur les mesures à prendre. Ainsi, la loi sur les équilibres nutritionnels a été élaborée à l'aune des avis rendus par l'Anses".

"Nous avons d'ailleurs fortement participé au PNNS, Plan national nutrition santé. Nous réalisons également des études de l'alimentation totale (EAT), destinées à confronter les doses de toxiques ingurgitées en fonction de l'alimentation des Français. Cela peut amener le législateur à prendre des mesures en cas de dépassements. De fait, on n'a jamais eu un niveau de sécurité sanitaire aussi élevé, en particulier concernant les risques micro-biologiques. Mais nous sommes dans une réévaluation permanente des risques en fonction des progrès de la science. Ainsi, il y a 25 ans, 70 % des volailles étaient contaminées par les salmonelles, aujourd'hui, on est passé à moins de 2 %".

(* Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation de l'environnement et du travail, dont le site de Ploufragan constitue un des 11 laboratoires de référence nationaux.



Laboratoire de développement et d'analyses (LDA 22)

Un accompagnement pour les professionnels



Responsable du service Entreprises et prélèvements au LDA 22, Martine Gerbert est particulièrement chargée de la formation et du suivi de près de 600 clients. Parmi eux, la majorité des établissements scolaires du département, de la maternelle au lycée.

L'essentiel de votre activité est surtout centré sur les analyses biologiques ?

En effet, réglementairement, la restauration collective doit effectuer régulièrement des autocontrôles à travers des analyses microbiologiques⁽¹⁾. Nous réalisons donc des prélèvements sur des plats à risque : salades composées avec des œufs, crèmes pâtisseries, produits hachés, etc. Les contrôles concernent non seulement les produits, mais aussi l'hygiène des équipements et la qualité de l'eau qui peut être contaminée par le réseau interne de l'établissement, ou les eaux des fontaines réfrigérantes, qui se sont beaucoup multipliées et nécessitent une désinfection quotidienne.

À quoi servent ces autocontrôles ?

Les résultats d'analyses sont confidentiels et réservés au client. Ce sont des outils qui doivent permettre de prendre les mesures qui s'imposent. En cas de problème, nous contactons immédiatement l'établissement pour donner nos recommandations. Mais c'est très rare, car la restauration collective est depuis longtemps dans une démarche volontaire d'amélioration. Ces interventions sont complétées par la distribution de fiches de procédures et des sessions d'informations. Notre veille nous permet de pressentir d'éventuels besoins sur des questions d'actualité ou réglementaires. Comment gérer les pique-niques ? Que faire en cas de panne de la chambre froide ? La réglemen-

tation n'entre pas dans ces détails et nous tâchons de la rendre concrète auprès des personnels de cantines, avec des solutions clés en main.

L'aspect nutritionnel n'est donc pas de votre ressort ?

Même si nous sommes plus axés sur l'aspect biologique de l'alimentation, l'aspect nutritionnel fait partie de l'accompagnement de nos clients, de nombreux cuisiniers se trouvant démunis face à la nouvelle réglementation. En partenariat avec l'Ispaia⁽²⁾, nous avons mis en place des modules de formation depuis 2010. Ainsi, à partir de cas concrets, les cuisiniers apprennent à construire des plans alimentaires.

Les menus proposés jusqu'à présent sont-ils loin des préconisations ?

C'est variable. En général, on constate une fréquence de fruits et de crudités insuffisante. La réglementation devient aussi très exigeante au niveau des fromages riches en calcium. 12 repas sur 20 doivent présenter une portion de fromage. On est souvent loin du compte. Mais la difficulté réside surtout dans le calcul des grammages, la part des glucides et lipides. Les cuisiniers doivent parvenir à s'approprier cette grille, la comprendre et l'appliquer en tenant compte du surcoût engendré. C'est d'autant plus complexe quand il y a un self et plusieurs choix. Comment imposer un équilibre ?

“Les cuisiniers font beaucoup d'efforts”

Le projet Deal

Dès cette année, le Conseil général s'implique dans le projet européen Deal (Développement économique par l'alimentation locale). Dans le cadre de la démarche “Collège du XXI^e siècle”, une réflexion et des actions seront menées sur le tarif de la restauration scolaire et les modes d'approvisionnement. Objectif : développer l'utilisation de produits locaux et durables en maîtrisant les coûts de repas, et promouvoir des actions pour une nutrition équilibrée.

Les arrêtés sur la restauration collective ne suffisent pas à répondre à toutes les questions qui se posent sur le terrain, le rôle de conseil du LDA demeure essentiel auprès des professionnels.



Les établissements scolaires sont-ils prêts ?

L'application sera progressive et les contrôles relevant des services vétérinaires seront probablement bienveillants dans un premier temps. Depuis longtemps, les cuisiniers font beaucoup d'efforts. Lors de nos visites de cantines, nous constatons que le niveau global est vraiment satisfaisant à tous points de vue. Nous sommes admiratifs, car ces professionnels allient les exigences sanitaires, nutritionnelles, les produits de saison, les goûts des enfants... Tout cela est très complexe. ■

(1) Ne pas confondre avec les “plats témoins”, obligatoires également, qui doivent être conservés cinq jours en cas d'intoxication alimentaire et réservés aux agents assermentés de la DDPP.

(2) Ispaia, Institut supérieur des productions animales et des industries agroalimentaires basée au zoopôle de Ploufragan.



Le passage au biologique impose désormais de faire appel aux produits de saison, avec des repas élaborés par une Commission menus, composée du personnel scolaire, d'un élu, d'un agent administratif et des parents d'élèves.

Gérard Le Caër

vice-président du Conseil général en charge de l'éducation et des collèges



“Être à ce rendez-vous d'une alimentation équilibrée pour tous”

Dans notre département, la restauration des collèges est réalisée dans les établissements. Pour quelle raison ?

Cela offre une autonomie et une place à la créativité pour les personnels des 47 établissements scolaires. Avec 18 000 repas servis chaque jour, il s'agit également d'éviter l'uniformité imposée par les prestataires extérieurs et de garantir la réalisation d'une cuisine traditionnelle, autour de menus sains et équilibrés. Quoi de mieux que des repas fabriqués sur place, intégrant des produits frais et locaux ?

Quels sont les objectifs du Conseil général ?

Une commission dédiée aux enjeux de la restauration scolaire a été mise en place. Il s'agit de s'interroger sur l'alimentation de demain. Les Côtes d'Armor disposent d'une économie agricole permettant un approvisionnement en circuits courts. Aussi bien en biologique qu'en conventionnel. Il existe déjà de nombreuses expériences, mais la difficulté réside dans la taille des producteurs concernés, qui doivent pouvoir répondre rapidement à une demande importante. Quoi qu'il en soit, cela entre dans le cadre de nos engagements pour un développement durable.

Quels sont les enjeux concernant les élèves ?

Nous sommes à un virage qu'il faut accompagner, avec une demande notamment de la part des parents d'élèves. Nous considérons que le repas fait partie de l'éducation et constitue une composante importante dans une journée de classe. C'est également une question liée à la santé de l'enfant. Pour certains, le déjeuner du midi est le seul repas correct de la journée. Nous devons donc être à ce rendez-vous d'une alimentation équilibrée pour tous, et à des tarifs accessibles à tous. D'ailleurs, le retour est excellent, car 92 % des collégiens sont demi-pensionnaires, avec des prix maîtrisés, allant de 2,25 € à 2,63 €. Nous travaillons à une harmonisation des tarifs, qui doivent intégrer le coût des denrées et des nouvelles normes.

École trégorroise de Ploulec'h

Tout bon, tout bio

Depuis 2008, la municipalité de Ploulec'h s'est engagée dans l'alimentation biologique dans son service de restauration scolaire. Progressivement, les menus ont compté entre 80 et 100 % de produits bio selon les repas. Une transition appréciée de tous... Après parfois, quelques efforts pédagogiques.

Avec 170 personnes à nourrir chaque midi en comptant le personnel, dont 155 enfants des écoles primaire et maternelle, les deux officiantes de la cantine ont fort à faire. Assistée de Jocelyne Le Pierres, Marie-Paule Grall, la responsable, a accompagné cette modification avec entrain. *“On travaillait déjà beaucoup les produits frais, donc cela n'a pas vraiment changé notre démarche. En revanche, auparavant nous travaillions avec le supermarché de la commune. Aujourd'hui, nous nous fournissons auprès des producteurs locaux”*.

Accompagnée par le GAB 22 (Groupement des agriculteurs biologiques des Côtes d'Armor), la cantine a commencé à intégrer les fruits et légumes et les produits laitiers dès 2008. *“Nous ne souhaitons pas passer au tout biologique d'emblée, afin de maîtriser les coûts, explique Marie-Paule Grall. Par ailleurs, nous devons nous assurer de la qualité et du bon approvisionnement des produits”*.

Des producteurs qui doivent avoir une taille suffisante pour assurer les quantités demandées et dans un délai rapide. Dès l'année suivante, la viande biologique a fait son entrée dans les assiettes, puis l'épicerie. Le principe, participer dans la mesure du possible à des groupements d'achats, afin de bénéficier des meilleurs tarifs. *“C'est le cas pour les fruits et légumes avec le groupement de Lannion Trégor agglomération, pour l'épicerie et les légumes secs auprès de la biocoop”*.

Dans un duo à la chorégraphie parfaite, les deux femmes s'activent d'un plan de travail à l'autre, du four aux plats de service... En se lavant les mains un nombre

considérable de fois. Ce mardi-là, Jocelyne et Marie-Paule ont prévu des radis, une tourte aux pommes de terre, jambon et champignons et un yaourt à la vanille. Un menu qui contentera toutes les papilles sans difficulté, ce qui n'a pas toujours été le cas.

L'apprentissage de nouvelles saveurs

“Certains produits ont été difficiles à intégrer, reprend la responsable. Par exemple, nous ne proposons plus de lait biologique. Nous l'avons testé un moment, mais le goût était trop fort pour les enfants et nous avons dû revenir au lait conventionnel. Le yaourt les a aussi surpris, mais aujourd'hui, ça passe bien et certains élèves sont parfois devenus des préconisateurs auprès de leurs familles qui ont opté pour les laitages biologiques”. Le passage au biologique a également permis d'adopter de nouveaux produits : lentilles corail, quinoa, pois cassés... *“Les nouveautés ont souvent un peu de mal à passer auprès des enfants les premiers temps, admet Marie-Paule Grall. Il faut un temps*

“Moins de déchets dans les assiettes”

d'adaptation et nous avons dû faire un peu de pédagogie pour leur expliquer ce qui changeait dans leur assiette. Mais pour leur santé et du point de vue de la qualité des produits, c'est plus goûteux et plus sain. Les fruits et légumes ont plus de couleurs, de parfums ; la viande perd moins en poids à la cuisson. Dans l'ensemble, je constate qu'il y a moins de déchets dans les assiettes”.

Ultime étape en cette rentrée 2012-2013, le passage au pain biologique, en commençant par le demi-complet, pour ne pas aggraver les papilles délicates. ■



Architecture : exposition au CAUE

Du 6 septembre au 5 octobre, le Conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement (CAUE) des Côtes d'Armor expose une quinzaine de maquettes réalisées par des étudiants de 2^e année du cycle licence de l'école d'architecture de Bretagne. Ces maquettes représentent des opérations de logements d'architectes renommés : les logements du quartier Quinta da Malagueira à Evora (Portugal) d'Alvaro Siza, la Cité manifeste à Mulhouse de l'agence Lacaton et Vassal, le quartier de La Chénaie à Nantes de l'agence Boskop, etc. La mise en volume de ces opérations de logements permet d'en comprendre les intentions, la fabrication et l'usage qui en est fait par les habitants.

Entrée libre. Ouvert du lundi au vendredi de 8 h 30 à 17 h 30 (fermé entre 12 h 30 et 13 h 30 le mercredi).
CAUE des Côtes d'Armor
29 avenue des Promenades
à Saint-Brieuc
caue22.fr

587 519 Costarmoricens

Lors du dernier recensement de 2009, les Côtes d'Armor comptaient 587 519 habitants, soit 45 146 de plus qu'en 1999 (+ 8,3%). Cette croissance résulte d'un solde migratoire (arrivées moins départs) positif (+ 46 431 habitants). Quant au solde naturel (naissances moins décès), il s'améliore mais reste encore déficitaire (- 1195). Si le solde migratoire est positif dans les six pays costarmoricens, les évolutions sont beaucoup plus contrastées pour le solde naturel : excédentaire pour le pays de Saint-Brieuc, proche de zéro dans les pays de Guingamp, de Dinan et du Centre-Bretagne, négatif dans les pays du Centre ouest Bretagne et du Trégor-Goëlo.

Source : Insee

Côtes d'Armor Développement
armorstat.com

Économie sociale et solidaire avec Interstices à Dinan Pour faire émerger vos projets

Accompagner les porteurs de projets dans le domaine de l'économie sociale et solidaire, telle est la vocation de l'école de projets Interstices, créée en 2001 à Dinan par l'association Steredenn. Cette école propose régulièrement des ateliers intitulés "Émergence de projets". Comme leur nom l'indique, ils s'adressent à des personnes qui ont une idée en tête mais ne voient pas encore très bien comment la concrétiser dans un projet solide, détaillé et cohérent. L'accompagnement des créateurs se fait par petits groupes pendant plusieurs semaines. Au programme : acquisition de connaissances et de méthodes, travail personnel encadré sur le projet, temps d'échanges et de coopération avec les autres stagiaires.

Point commun à l'ensemble des projets accompagnés ? Ils placent l'homme en leur cœur. "Au-delà de permettre au créateur de vivre décemment, ces projets se veulent utiles au territoire, en créant des emplois valorisants, en apportant une solution locale à un besoin local, mais aussi en s'inscrivant



PHILIPPE JOSSELIN

Jean-Christophe Maas, de Plédéliac, est passé par l'École de projets Interstices. Sa société s'inscrit dans une démarche de développement durable en proposant des bassins de baignade naturels, de l'assainissement par phyto-épuration, ainsi que des systèmes de récupération d'eau de pluie.

dans une démarche de développement durable", souligne Sarah Pinsebert, animatrice à l'école de projets Interstices.

Depuis sa création, Interstices a notamment accompagné Les Jardins

de cocagne et la SCIC Eclis à Dinan, ou encore Rozeau, une entreprise de phytoépuration et de création de piscines naturelles à Plédéliac.

> 02 96 85 25 24
interstices@wanadoo.fr



Cité des métiers à Ploufragan



Visites et conférence sur le secteur industriel

La Cité des métiers à Ploufragan est un lieu privilégié d'information dans les domaines de l'orientation, de la reconversion professionnelle, de la formation, de l'emploi et de la création d'activité. Des conseillères sont présentes pour renseigner le public à travers des entretiens individuels. A cela s'ajoutent de nombreux rendez-vous sur des thématiques bien précises. Voici un aperçu du programme de ce mois-ci (*). **Le mercredi 12 septembre**, de 14 h

à 17 h, zoom sur les métiers de la pêche et de la poissonnerie. **Le 19 septembre**, de 14 h à 17 h, zoom sur les métiers de l'administration pénitentiaire. **Lundi 17 septembre**, à 14 h, atelier "conseils pour une candidature efficace" avec l'association Egee. **Le 19 septembre**, à 14 h, atelier "transmettre son entreprise à ses salariés" avec la CGPME. Le jeudi 27, à 18 h, au Carré magique à Lannion, soirée sur le métier de technicien du spectacle. **Mardi 25 septembre**, de 10 h à 12 h, conférence sur le secteur de l'industrie

et ses métiers, suivie de visites d'entreprises de 14 h à 16 h (le détail sur citedesmetiers22.fr). Soulignons enfin que la Cité des métiers met à disposition, sur son site internet, dans la rubrique "Vidéotheque", différentes interventions de professionnels : soirée sur le métier de styliste et modéliste, conférence sur les métiers de l'économie sociale et solidaire, etc.

citedesmetiers22.fr

(* Sauf mention contraire, tous ces événements ont lieu à Ploufragan, au 6 rue Camille-Guérin.

14^e édition du concours Talents de la création d'entreprise

Des entreprises innovantes récompensées

Le 7 juin, au stade du Roudourou à Guingamp, se tenait la cérémonie de remise des prix aux lauréats du concours régional Talents de la création d'entreprise, organisé par BGE Côtes d'Armor (anciennement Boutique de gestion). Sur un total de 62 dossiers déposés, le jury a récompensé 15 créateurs d'entreprises dans huit catégories. Plusieurs entreprises costarmoricens ont été distinguées. Parmi elles : Vetimune, un laboratoire vétérinaire dédié

à la santé du cheval, créé au Merzer par Yannick Hourriez; Self-Elec à Plounevez-Moëdec, un bureau d'étude, créé par Christian Delepine, qui propose d'accompagner les autoconstructeurs dans la mise en place de leur installation électrique; Aid'Adom de Thibaud de la Corbière, à Paimpol, dans le domaine des services aux personnes dépendantes; Pschitt, société de design d'objets et d'accessoires ludiques, créée par Magali Ducroux à Saint-Cast-le-Guildo;

le garage Renaissance d'Olivier Pascual, à Saint-Brandan, qui redonne vie aux véhicules anciens; ou encore La Triplette dézinguée, un pub-restaurant repris par trois anciens Marseillais à Goméné. Tous ces créateurs ont été accompagnés par des organismes d'aide à la création d'entreprise. Ils sont repartis avec 1500 € (premiers prix) ou 500 € (mention spéciale).

BGE Côtes d'Armor

> 02 96 21 17 75

B.new

Soutenir l'entrepreneuriat féminin

B comme business, new pour network for enterprising women. Tel est le nom du projet européen d'entrepreneuriat féminin mené par deux Départements, le Finistère et les Côtes d'Armor. Rencontre avec des membres de ce réseau de femmes entrepreneures.

“ Les barrières pour monter une entreprise sont nombreuses”, commence Jean-Charles Minier, Directeur d'Inno TSD, la société gestionnaire de Cap entreprises, la pépinière d'entreprises de Saint-Brieuc agglomération située dans le parc d'activités des Châtelets. “Et nous constatons qu'il existe davantage de freins chez les femmes. D'où la nécessité de les accompagner. Pour élargir notre champ d'action, nous montons des partenariats transfrontaliers avec des pays d'Europe, comme la Grande-Bretagne. En échangeant compétences et expériences respectives, nous espérons influencer sur les politiques publiques” En effet, le Conseil général, qui apporte une aide logistique à B.new, veut connaître les difficultés des femmes à créer des entreprises afin d'adapter ses aides au développement économique.

Thème récurrent des politiques européennes, l'égalité femmes hommes. Si ce débat - presque un combat - est pris à bras-le-corps par les collectivités, on constate que moins d'un tiers des entreprises françaises et britanniques sont créées par des femmes. Pourquoi les choses ne bougent-elles pas plus vite?

Fanny Rio, assistante en projets européens à Inno TSD, travaille à un questionnaire destiné aux femmes créatrices identifiées dans les associations et réseaux de femmes des Côtes d'Armor et du Finistère. “Nous voulons comprendre la situation, lister les obstacles. Cela passe par l'analyse



THIERRY JEANDOT

Anne-Sophie Le Gallic met la main à la pâte dans son atelier-bureau.

fine des besoins des femmes entrepreneures ou désirant le devenir. Des conseils peuvent ensuite être donnés, des formations dispensées”. À partir de là, le Conseil général pourra mieux prendre en compte leurs besoins à travers un aménagement du territoire et des services de proximité adéquats.

Un réseau franco-britannique

“Nous avons déjà une expérience dans la mise en œuvre d'actions internationales comme Chain 2 (Channel innovation network) ou Senior Enterprise, continue Jean-Charles Minier. Le programme Interreg 4 A de coopération transfrontalière, qui concerne notamment la Bretagne, nous incite à développer des projets avec nos voisins du sud de l'Angleterre. Si les projets sont bien ficelés, nous

pouvons prétendre à 50 % de financements du Feder*, le fonds européen de développement économique et régional”.

Anne-Sophie Le Gallic fait partie de ces femmes qui ont monté leur entreprise. Elle s'est lancée il y a trois ans. Fifi Bastille, qui fabrique sacs et bijoux, est hébergée à Cap entreprises. Ayant déjà dirigé une agence de communication, Anne-

Sophie savait les écueils à éviter. “Dès le début, j'ai eu le soutien plein et entier de mon conjoint qui croyait en mon projet. C'est important aussi d'être épaulé par son entourage, sa famille, ses voisins. Ensuite c'est une question d'organisation personnelle de son travail. Parfois je ressens la solitude du chef d'entreprise, car je travaille beaucoup en semaine, mais j'essaie d'être disponible le week-end”.

Concilier les temps de vie, professionnel et personnel n'est pas simple. Préparée grâce à ses expériences et une formation à la Chambre de commerce, Anne-Sophie a su défendre son dossier auprès des banques. Une étude de marché en béton lui a ouvert les portes. “Je n'ai pas eu à lutter contre les a priori que les femmes rencontrent. Une seule

banque a demandé que mon compagnon se porte caution. J'ai refusé. Et Cap entreprises m'apporte un support et un accompagnement appréciables”.

Si vous désirez intégrer le réseau B.new (prononcer binio), le site Internet vous attend. L'entrepreneuriat féminin a un impact sur le bien-être des territoires. C'est une étude que lui le dit!

Joëlle Robin

(* Le programme européen Interreg 4 A France (Manche) Angleterre est sollicité à hauteur de 50 % du budget total (1,99 M€).

entreprendre-au-feminin.net

Inno TSD

> 02 96 76 62 89

Jean-Charles Minier et Fanny Rio.



THIERRY JEANDOT

Une pépinière à Plougonver

Frouezh cultive le goût et la diversité

Un abricotier ou un pêcher dans le jardin? Si si, c'est possible.

La preuve avec la pépinière Frouezh, à Plougonver, labellisée Nature et Progrès et spécialisée dans la production de variétés fruitières adaptées aux différents climats bretons.

Quel point commun entre géant d'hedelfinger, ti roc'hel, précoce de Saumur et feunteun wenn? Ce sont quatre des multiples variétés de cerisiers, figuiers, abricotiers et pêchers proposées à la vente par la pépinière fruitière Frouezh (fruit en breton) de Plougonver. Cyril Macler produit chaque année 2000 arbres sous le label Nature et Progrès. "Il existe moins de cinq producteurs d'arbres fruitiers en Bretagne et je suis le seul à cultiver sans pesticides ni engrais chimiques", explique cet ancien technicien d'Eau et rivières de Bretagne, qui a également travaillé trois ans dans une pépinière de Poullaouen (29).

Les pommiers - près de la moitié de la production - représentent quelque 80 variétés, dont une quarantaine de variétés anciennes de Bretagne. Frouezh produit également différentes variétés de poiriers, de pruniers, de cerisiers, d'abricotiers, de pêchers, de châtaigniers, de figuiers et autres noisetiers.

L'originalité de cette pépinière? Elle propose des variétés adaptées aux sols et aux climats bretons. Un défi qui a demandé du temps. "Je suis né en Vendée, raconte Cyril. Arrivé ici, j'ai souhaité faire des arbres pour retrouver les fruits de mon enfance". Sauf que l'humidité et le manque de soleil ne sont pas les moindres contraintes pour obtenir des fruits... Qu'à cela ne tienne. Après de nombreux échecs, Cyril se rapproche des Mordus de la pomme, et diffuse désormais de nombreuses variétés locales retrouvées et conservées par l'association de Quévert.

Pour sélectionner des variétés, le pépiniériste de Plougonver multiplie les greffes. Dans son verger d'essais, on a ainsi la surprise d'observer

trois espèces différentes - abricotier, amandier, pêcher - sur un même pied mère. Un peu partout, des variétés de pêchers sont à l'étude, notamment pour vérifier leur résistance à la cloque. "La pêche est très peu développée en Bretagne, alors même que le potentiel est énorme", assure Cyril.

Et d'évoquer sa rencontre avec un passionné du genre : Jean Le Gorju, de Ploumagoar. "Il m'a permis de trouver des variétés adaptées aux zones très dures. Pour les pêches comme pour les autres fruits, l'objectif est d'offrir une diversité dans chaque espèce. Ceci afin de pouvoir produire sans traitements en Centre-Bretagne, qui est la zone climatique la moins favorable de la région. Si ça marche ici, alors ça marche partout en Bretagne. En outre, je travaille toujours une qualité de fruit au niveau gustatif. Si je prends les pêches, on est sur du juteux aromatique, sans amertume. Il existe une précision des variétés permettant de dépasser les limites des espèces. Tout mon travail consiste à chercher, à tester et à transmettre ce savoir".

Les arbres produits par Cyril sont en

racines nues et en scions d'un an. "L'avantage des racines nues est de ne pas avoir de gros chignon. Cela permet un démarrage très fort et un meilleur ancrage dans le sol".

Aucun traitement

Toutes les greffes sont réalisées à la main, selon la technique anglaise. La production se fait en serres. Greffe en mars, plantation en avril, arrachage des plants en novembre, vente de novembre à mars. Aucun traitement n'est utilisé. Cyril privilégie les purins d'ortie et de consoude dilués à 1,5 %. "C'est de l'information pour lancer la machine. Ensuite, l'important est de rendre l'humus actif".

Ses clients? Des particuliers et des professionnels. Mais Cyril revendique une spécificité : "Je ne suis pas en capacité de fournir à grande échelle. Je m'adresse à ceux qui ont envie de produire des fruits sans traitements en Bretagne. Si mes fruits sont goûteux, ils peuvent avoir une apparence qui ne convient pas à tout le monde". Car chez Frouezh, c'est d'abord du patrimoine génétique dans toute sa diversité que l'on cultive.

Laurent Le Baut

"Je suis né en Vendée, raconte Cyril Macler. Arrivé ici, j'ai souhaité faire des arbres pour retrouver les fruits de mon enfance".



THIERRY JEANDOT

À Biozone les 8 et 9 septembre

Cyril Macler sera présent lors de nombreuses manifestations : le marché artisanal de Plounévez-Moëdec le 2 septembre, la foire Biozone à Mûr-de-Bretagne les 8 et 9 septembre, le week-end foireux à Locarn le 23 septembre, la foire aux courges à Pédernec le 7 octobre, la fête de l'arbre à Saint-Laurent-de-Bégard le 11 novembre, la fête autour du pommier à La Chapelle-Neuve le 18 novembre et la fête des graines à Belle-Isle-en-Terre le 2 décembre. Lire aussi page 7. foire-biozone.org

CONTACT

Cyril Macler
Pellegoat
22810 Plougonver
> 02 96 21 68 22
pellegoat@free.fr

Ouvert de novembre à mars, le vendredi et le samedi



Ernest Ménard ne ménage pas ses ambitions : "Aujourd'hui, notre objectif est d'implanter 300 points de vente dans le monde et de tripler notre outil de production".

En un demi-siècle, Ernest Ménard est passé du bricolage dans une vieille grange à la production industrielle de meubles haut de gamme, un secteur où son entreprise s'est forgée une renommée internationale. Aujourd'hui, à l'heure où ses concurrents délocalisent à l'étranger, il tient à maintenir et développer son entreprise à Bourseul, terre de ses ancêtres.

Meubles Ernest Ménard à Bourseul

Ménard impose sa marque

Ernest Ménard incarne à merveille l'histoire d'un homme parti de rien pour bâtir, au fil des ans, une entreprise aujourd'hui internationalement reconnue. Fils d'agriculteurs à Bourseul, il a 11 ans lorsque son père meurt. "J'ai très vite dû prendre le relais à la ferme, alors j'ai quitté l'école à 14 ans. C'est à 17 ans que je me suis dit que je ne serai pas agriculteur. J'aimais trop travailler le bois. Dans une grange, j'avais bricolé moi-même mes outils – tour à bois, scie à ruban – avec des pièces récupérées sur des machines agricoles", se souvient Ernest Ménard.

En 1966, il fabrique de petits bibelots souvenirs (roues de bateaux, sabots, tonnelets...) qu'il vend aux commerçants de la côte. Et ça marche. Il embauche un premier salarié puis construit sa première usine – toujours sur le terrain de la ferme – en 1970.

Cinq ans plus tard, avec dix salariés, il se lance dans la fabrication de petits meubles : meubles télé, tables basses. Il convainc les distributeurs de la région.

"Nous avons alors créé un concept novateur sur le marché des produits haut de gamme : l'installation, dans les magasins de meubles, d'espaces d'exposition baptisés 'Les meubles de l'intimité'. Très vite, nous sommes devenus une référence, avec plus de 500 points

de vente en France". Pour répondre à la demande, Ernest Ménard rachète des terrains autour de la ferme et, en 1990, une nouvelle usine sort de terre, puis une seconde en 2002. Sur le site, 100 % des déchets sont recyclés, les finitions se font à l'eau (pour réduire l'utilisation de solvants) et le bois est issu de forêts certifiées PEFC (*).

Les meubles Ménard comptent alors une centaine de salariés, fortement impliqués dans la vie de l'entreprise. "J'ai mis en place des 'clubs de progrès', explique le Pdg.

Chaque équipe élit un représentant qui est chargé de me faire remonter leurs remarques sur les conditions et la qualité du travail, faire des propositions auxquelles je m'engage à répondre. L'implication des hommes est la base de notre organisation. Ici, tout repose sur l'honnêteté, le respect les uns des autres, l'entraide, l'équité et la justice".

Exporter du "made in France"

Entre-temps, l'entreprise se lance dans l'export, "Ce qui nous a obligés à nous adapter à la demande d'une clientèle étrangère qui privilégie les ensembles, comme une salle à manger complète, avec table, chaises, buffet, etc. précise Ernest Ménard. Nous avons donc élargi nos gammes et gagné des parts de marché en Grande-Bretagne, en Espagne, en Belgique, en Suisse...

jusqu'en Russie. En 2006, nous réalisons 35 % de notre chiffre d'affaires à l'export, avant que la crise de 2007 ne fasse chuter ce pourcentage".

Qu'à cela ne tienne, l'entreprise rebondit en innovant une fois de plus. Désormais, les meubles, garantis 10 ans, portent la signature d'Ernest Ménard, qui devient une marque. "Avec nos designers, nous sortons jusqu'à six collections par an et nous avons conçu de nouveaux espaces d'exposition, plus vastes. L'objectif est d'implanter 300 dans le monde et de tripler notre outil de production, toujours à Bourseul, alors que nos concurrents français délocalisent à l'étranger. Moi, je ne travaille pas que pour l'argent, je suis attaché à mes racines et j'ai une responsabilité sociale vis-à-vis de mes salariés". Preuve en est, la charte de l'entreprise stipule noir sur blanc : "Les meubles Ménard resteront à Bourseul, terre de valeurs".

Et l'avenir pour Ernest Ménard ? Car à 71 ans, il est peut-être temps d'y penser. "J'ai soigneusement préparé ma succession. Mon fils Gaëtan, 40 ans, aujourd'hui directeur commercial, reprendra bientôt le flambeau".

Bernard Bossard

(* Label européen décerné aux forêts gérées dans le respect du développement durable.



MEUBLES ERNEST MÉNARD

La Ville-es-Roberts
22130 Bourseul
> 02 96 80 20 20
ernest-menard.fr

Activité : création et fabrication de meubles haut de gamme commercialisés en France et dans plus de 20 pays.

Effectifs :
105 salariés



À Saint-Clet, Julia Martin et sa jument Quiss Me



Voyez comme elles dansent

Chaque soir et chaque week-end, dans la prairie attenante à sa petite maison de Saint-Clet, Julia Martin répète avec Quiss Me les mouvements de leurs "spectacles en liberté". Aujourd'hui, elles se produisent un peu partout en Bretagne... et même à Paris.

Julia Martin esquisse un petit geste avec sa badine (petite cravache), sous forme d'invitation, en direction de Quiss Me. Lentement, la jument la rejoint, les oreilles tournées vers celle qui lui parle: "Viens ma belle". Le jeu peut commencer, fait de complicité et de confiance. Julia court, Quiss Me la suit, s'autorise quelques ruades pour se détendre. Puis la jeune femme s'arrête et demande à sa jument de lui faire une révérence. Quiss Me s'exécute aussitôt. Ces deux-là se comprennent, ont plaisir à être ensemble, libres. Quand Julia passe à côté de l'obstacle, Quiss Me s'élance et le franchit d'un saut d'une fluidité pleine de grâce. Julia n'ordonne pas, elle demande à Quiss Me qui comprend tout ce qu'elle lui dit. Ici, nul coup de cravache ou de fouet, et Quiss Me ne porte aucun harnachement, pas même un licol. Lorsque Julia chevauche la belle, c'est à cru, c'est-à-dire sans selle.

La nudité de la jument met en valeur la musculature et les proportions parfaites de ce croisement d'haflinger (race autrichienne) et de pur-sang arabe, appelé "haflo-arabe". La robe est alezane et les crins, longs et soyeux,

sont d'un blond clair délavé. "Je l'ai trouvée en 2004 par Internet et j'ai eu le coup de foudre, se souvient Julia. Elle n'avait que six mois".

Julia et les chevaux, c'est une longue histoire. "Vers l'âge de trois ans, cette passion est montée en moi". Ses parents l'inscrivent dès six ans dans un club d'équitation où elle restera jusqu'à l'âge de 16 ans, lorsque le club périclité. "Et puis j'en avais assez de voir des chevaux enfermés dans

Le coup de foudre

leurs boxes, de ces méthodes qui consistent à cravacher pour dominer sa monture. Quand le club a fermé, je lui ai racheté un cheval, juste pour faire de la randonnée, et je me suis plongée dans des bouquins sur la psychologie du cheval et l'équitation éthologique, la méthode dite des 'chuchoteurs', qui permet d'instaurer une autre relation avec un animal qui, par nature, est très craintif et sensible".

"La base, c'est la patience"

"Lorsque j'ai eu Quiss Me, je l'ai éduquée comme ça, avec des regards, des mots, des gestes et pour seul ustensile ma badine comme prolongement de mon bras pour l'orienter, jamais pour la frapper. Je travaille avec elle dans le calme,



Julia et Quiss Me "Vers la liberté"

Spectacles et initiation à l'équitation éthologique.
> 06 25 94 75 15
<http://verslaliberte.free.fr>

pour ne pas la stresser. La base, c'est la patience, et qu'elle me sente telle que je suis au naturel".

Et le spectacle dans tout ça? Le dédic se produit à Paris en 2006, lors du Salon du cheval. Julia y assiste à une démonstration de cheval en liberté. "J'ai eu envie d'essayer. Mais Quiss Me était encore trop jeune, elle n'était pas encore débourrée(*). Je me suis fait la main avec Lewis, mon autre cheval. Puis, quand Quiss Me a été prête, j'ai pu affiner avec elle ma technique car elle est très conciliante et intelligente. Je lui ai appris des figures en mettant en place des codes. Elle maîtrise toutes les allures, reconnaît sa droite et sa gauche et sait faire des courbettes, des levades, se coucher sur le dos, tirer sa révérence, marcher de côté en croisant les jambes, marcher à reculons, sauter... et se lancer d'elle-même dans des improvisations très appréciées du public, le tout en musique".

En 2009, Julia envoie sans trop y croire une vidéo de son show aux organisateurs du Salon du cheval. À sa grande surprise, ils lui demandent de venir se produire à Paris. Un tremplin qui l'incite à monter son auto-entreprise (elle exerce un emploi à côté). Julia et Quiss Me commencent à se faire une réputation. Elles se produisent régulièrement en Bretagne et Julia propose également des cours aux particuliers. "À terme, mon rêve serait d'en faire mon vrai métier, d'en vivre, conclut Julia. J'ai le cheval dans le sang, c'est comme une maladie".

Bernard Bossard

Avec Quiss Me, Julia ne commande pas, elle demande. Dans une relation de confiance totale, la jument prend plaisir à exécuter toutes sortes de figures et ne s'interdit pas l'improvisation, au plus grand plaisir du public.



(*) Le débouillage consiste, vers l'âge de trois ans, à habituer le cheval à supporter un cavalier.

L'Association des producteurs de lait indépendants

Pour une filière laitière plus juste

Suite à la crise laitière de 2009, de nombreux producteurs ont rejoint l'Association des producteurs laitiers indépendants (Apli). Revendiquant une régulation nationale et européenne de l'offre et de la demande pour éviter les crises, l'Apli s'apprête aussi à lancer un lait équitable. Objectif : montrer qu'une plus juste répartition des marges est possible dans la filière.

La crise du lait de 2009 a agi comme un électrochoc. Sous pression et contraints de vendre à un prix inférieur au seuil de rentabilité, de nombreux producteurs français ont fait la grève du lait ; une manière de lutter contre la surproduction et de soutenir la remontée des cours.

Dans la foulée, l'Association des producteurs laitiers indépendants (Apli) met sur pied, avec la Coordination rurale et la Confédération paysanne, l'Office du lait. Créée en mai 2010, cette interprofession regroupe l'ensemble des acteurs de la filière que sont les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les consommateurs et les pouvoirs publics. "Le but est de se mettre autour de la table pour discuter des besoins réels en lait, tant au niveau national qu'euro-péen^(*). Il s'agit de faire le point tous les trois mois pour voir de quelle quantité de lait le marché a besoin et dire aux producteurs combien ils doivent produire", résume Didier Le Corfec, président de l'Apli dans les Côtes d'Armor et producteur à Louargat. "Si les quotas fonctionnaient et si les règles étaient les mêmes pour chaque pays, nous n'aurions pas besoin de ce type de structure", précise pour sa part Francis Prigent, producteur à Trégonneau et vice-président de l'association.

Pour le moment, quelque 5 000 agriculteurs sont adhérents à l'Office du lait. "Ce n'est pas encore suffisant. Si nous parvenons à être entre 20 000 et 30 000, alors les politiques s'intéresseront à nous. Aujourd'hui, il existe

78 000 producteurs en France. Or, si nous n'agissons pas pour que le système change, on nous prédit que nous ne serons plus que 25 000 en 2020", s'inquiète Gilles Guillou, producteur à Grâces, lui aussi vice-président de l'Apli 22.

Mauvaise répartition des marges

Agir, c'est aussi pour l'Apli et l'Office du lait, lutter contre une mauvaise répartition des marges. "Au moment de la crise, nous avons réalisé que sur un chiffre d'affaires des transformateurs de 1 000 € la tonne, il y avait 250 € pour nous et 750 € pour eux. Nous ne voulons plus servir de variable d'ajustement", indique Isabelle Connan, productrice à Bourbriac et secrétaire de l'association.

Et pour montrer qu'une juste répartition des marges est possible, l'Apli s'apprête à lancer, pour la fin de l'année, un lait équitable. Pour cela, elle a créé une coopérative, Faircoop, et une marque, Fairefrance. "Chaque

producteur peut acheter des parts dans cette coopérative, lesquelles donnent droit à un dividende", explique Didier Le Corfec.

Faircoop est une coopérative de commercialisation qui achète du lait sur le marché et le fait mettre en bouteille sous la marque Fairefrance par un industriel. Pour le producteur adhérent, rien ne change dans l'organisation au quotidien. Il continue de vendre son lait à sa laiterie habituelle. "La création d'un lait équitable, c'est la démonstration que notre discours tient la route, que ce que nous disons n'est pas utopique. Nous voulons démontrer que si l'argent de la filière est distribué de manière équitable, alors chaque acteur peut s'y retrouver", soutient Didier Le Corfec.

"Cela va commencer par le lait, mais pourra ensuite être transposé à d'autres produits agricoles, poursuit Gilles Guillou. Toutes les productions ont besoin d'être rémunérées à leur juste prix, dans un système cohérent et équitable. Nous voulons remettre de la transparence et de la dignité dans



Isabelle Connan, Didier Le Corfec, Gilles Guillou et Francis Prigent sont membres de l'Association des producteurs de lait indépendants (Apli), qui compte une centaine d'adhérents en Côtes d'Armor.

ce métier. La direction de Faircoop a calculé qu'il faut vendre le lait 0,90 € pour que le prix soit équitable, tant pour le producteur que pour le transformateur. Le lait vendu à 0,60 € et payé 200 € la tonne au producteur, c'est la fin de la profession".

Laurent Le Baut

(*) L'Apli est adhérente à l'EMB (European milk board) qui regroupe 14 pays européens. L'EMB défend les intérêts des producteurs à Bruxelles et propose la création d'une agence européenne de régulation de l'offre et de la demande.

L'Apli organise des réunions d'information dans le département.

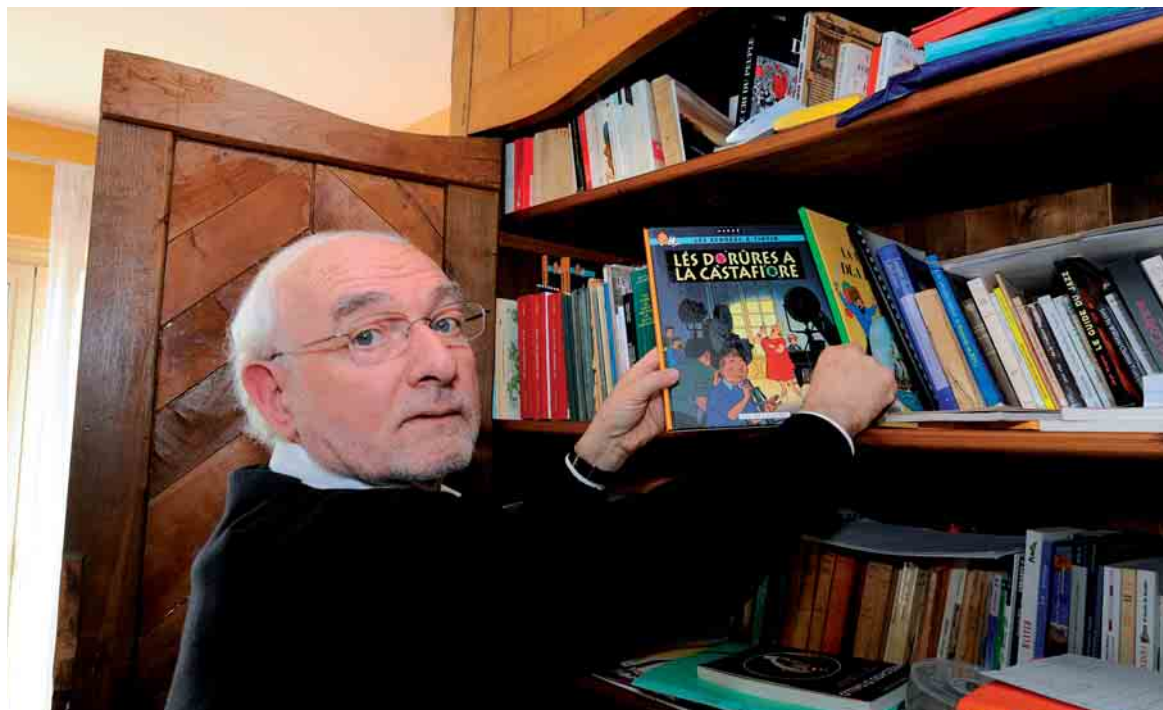
> 06 07 68 35 82
apli-nationale.org
sauvonslelait.fr

À Loudéac, André Le Coq, amoureux de la langue gallo



Au gallo, rien ne l'arrête

Ancien professeur de français et de latin, André Le Coq n'en a jamais pour autant oublié la langue qui berça son enfance, le gallo, langue romane de Bretagne. Il se l'est réappropriée jusqu'à l'enseigner durant 24 ans. Aujourd'hui encore, traducteur, chroniqueur et collecteur, il contribue à la défense de ce patrimoine oral et écrit, trop longtemps malmené.



BRUNO TORRUBIA

Établissements scolaires où est enseigné le gallo

- Lycées publics de Lamballe, Loudéac et Dinan
- Collèges publics de Loudéac, Plémet, Merdrignac, Broons et Plénée-Jugon

Le Petit Matao une référence



Ce dictionnaire français-gallo, gallo-français, le plus complet, est devenu une référence. Il est l'œuvre de Régis Auffray, enseignant à Merdrignac et président de l'Association des professeurs de gallo. Il est publié aux éditions Rue

des scribes (1 000 pages, 30 €). Sont également disponibles chez le même éditeur, trois albums de Tintin en gallo : *Les dorures à la Castafore* (traduction d'André Le Coq - 9,90 €), *La guénochée à Rackham Le Rouge* (10 €) et *La cutrie de la Licorne* (9,90 €). En librairies spécialisées ou sur commande auprès de l'éditeur.

Rue des Scribes éditions
 > 06 20 72 26 83
 contact@rue-des-scribes.com
 Internet (commande en ligne) :
 rue-des-scribes.com

Depuis quatre ans, André Le Coq consacre sa retraite à sa passion de toujours : la culture et la langue galloises. Cet ancien professeur de français et de latin au lycée de Loudéac, qui enseignait aussi le gallo dans plusieurs établissements de la région, poursuit ses recherches, notamment à travers le collectage, au sein du Centre Marc-Le-Bris de Saint-Caradec (*). *“Mon dernier collectage, je l'ai recueilli auprès de Marie Bausson, 88 ans, d'Allineuc. C'est une conteuse et une chanteuse au répertoire très riche, bien connue dans la région”.*

Le gallo, André l'a toujours eu chevillé au corps. *“J'ai grandi à Plerneuf, dans un milieu gallois. Je ne maîtrisais pas vraiment la langue, mais je la comprenais et j'en ai toujours gardé des expressions. Puis il y a eu une coupure, quand je suis parti à Saint-Brieuc en internat, de la 6^e au bac. Pour autant, j'avais toujours le gallo en tête. Ensuite sont venues les études. J'aime les langues romanes, surtout le latin, une langue à laquelle le gallo doit beaucoup, car c'est la langue romane de Bretagne. Et à la fac, je tombais souvent sur des textes en français ancien avec des tournures galloises. C'est ça qui m'a ramené vers le gallo”.*

Il faudra attendre 1977 et la Charte culturelle régionale pour que soit pris

en compte ce que l'on appelait encore le “parler gallo”, et que son enseignement soit autorisé par l'Éducation nationale. Puis, en 1980, des stages pour les enseignants, auxquels participe André, sont mis en place à l'université de Rennes II. En 1984, le gallo est enfin reconnu comme langue à part entière et devient option au bac.

200 000 Bretons familiarisés avec le gallo

“C'est à la fois mon amour des langues romanes et le désir d'aller plus loin, en me réappropriant le gallo, qui m'ont incité à me former. J'ai commencé à enseigner en 1984, pour perpétuer, à travers les jeunes, une langue qui est bien vivante. C'est aussi ce qui m'a amené à traduire des albums de Hergé ou d'Uderzo (lire ci-contre), et à écrire aujourd'hui encore dans l'Hebdomadaire d'Armor une chronique en gallo”.

En 2005, une enquête réalisée par l'université de Rennes II évaluait à 200 000 le nombre de Bretons maîtrisant – approximativement ou bien – le gallo, répartis dans toute la haute Bretagne. *“Quand on parle de haute Bretagne, n'oublions pas que cela représente les trois cinquièmes de la Bretagne historique (incluant la Loire-Atlantique),*

Pour André Le Coq, “tous les linguistes vous le diront : à partir du moment où existe un système particulier de signes utilisé pour communiquer, un système organisé, avec ses codes, il s'agit bel et bien d'une langue !”

précise André. *En Côtes d'Armor, on peut définir la zone d'influence galloise à la partie se situant à l'Est d'une ligne qui irait de Plouha à Mûr-de-Bretagne”.*

Même s'il ne se définit pas comme militant, Robert réagit fermement lorsqu'un quidam s'aventure à lui parler de “patois gallo”. *“C'est un peu comme ceux qui voudraient établir une hiérarchie entre les civilisations ! répond-il. Le terme de patois recouvre une notion socio-politique qui stigmatise des langues qui ne sont pas reconnues comme ‘officielles’ : Or, tous les linguistes vous le diront : à partir du moment où existe un système particulier de signes utilisé pour communiquer, un système organisé, avec ses codes, il s'agit bel et bien d'une langue ! On a d'ailleurs retrouvé des textes du XII^e siècle écrits dans une langue spécifique à la haute Bretagne, l'ancêtre du gallo”.*

Bernard Bossard

(*) Centre de ressources pour la sauvegarde du patrimoine culturel et immatériel de la région de Loudéac. > 02 96 25 10 75



Contrats de territoire

1209 chantiers représentant 358 M€

Depuis de nombreuses années, le Conseil général mène une politique active d'appui au développement de ses territoires. Les contrats de territoire signés pour la période 2010-2015 avec les intercommunalités et leurs communes, pour un montant global de 63,3 M€, en sont un bel exemple. Par ces contrats de territoire, l'objectif du Conseil général, rappelons-le, est de remplacer l'attribution de subventions d'investissement à la demande, par une politique de projets à l'échelle d'un territoire, en l'occurrence celui des intercommunalités du département.

On passe ainsi d'une politique de guichet à une politique de projets, garantissant un appui financier mieux ciblé tenant compte de l'aménagement de l'espace, dans un souci de rationalisation de la dépense publique.

Au 1^{er} janvier 2012, soit 18 mois après le lancement de cette politique de contractualisation, tous les territoires concernés ont achevé leur réflexion et 39 contrats ont été signés. Ils représentent un total de 1209 opérations, soit une moyenne de 31 projets par contrat. Ces 1209 chantiers d'équipement sont finan-



THIERRY JEANDOT

Les 1209 opérations sont financées en moyenne à 14 % par le Conseil général.

cés en moyenne par le Conseil général à 14 % et représentent environ 358 M€ de travaux. Sont principalement concernés, les équipements scolaires (20 % des subventions), les infrastructures économiques (14 %), la voirie (13 %). Parmi ces chantiers, notons que 44 opérations entrent

dans une démarche d'éco-construction. Précisons enfin que ces contrats intègrent une clause de revoyure, laquelle permet de modifier la programmation, d'annuler des opérations ou d'en prendre en compte de nouvelles, le tout en cohérence avec le projet de territoire. ■

Enjeux climatiques et énergétiques en Côtes d'Armor

Le plan climat énergie prend forme

L'Assemblée départementale vient de franchir une étape importante dans l'élaboration du Plan climat énergie territorial des Côtes d'Armor (PCET) en approuvant le Profil climat énergie du département. Cette démarche est prévue par la loi Grenelle II qui demande que toutes les collectivités de plus de 50 000 habitants adoptent leur PCET, au plus tard le 31 décembre 2012. De quoi s'agit-il ? Le PCET comprend, d'une part, l'obligation faite au Conseil

général, en tant qu'établissement public employant plus de 250 salariés, d'établir le bilan des émissions de gaz à effet de serre de ses activités et de son patrimoine. Bilan qui doit être accompagné d'une synthèse des actions réductrices envisagées. Le PCET comprend, d'autre part, l'obligation faite au Conseil général, en tant que collectivité territoriale de plus de 50 000 habitants, d'élaborer le bilan des émissions de gaz à effet de serre et de la consommation énergétique



THIERRY JEANDOT

à l'échelle du territoire. À ce bilan s'ajoute un diagnostic de vulnérabilité du territoire, des habitants et de ses activités économiques au changement climatique et à la précarité énergétique. ■

Appui technique aux collectivités

Une agence départementale voit le jour

Le Conseil général, avec le soutien de l'Association des maires et des présidents d'EPCI des Côtes d'Armor, vient de créer, sous la forme d'un établissement public administratif (Epa), une agence départementale d'appui technique aux collectivités. Son rôle ? Assurer auprès des collectivités adhérentes une assistance à maîtrise d'ou-

vrage dans les domaines de l'aménagement urbain, de la construction ou la réhabilitation d'opérations immobilières, de la voirie et de l'assainissement. Objectif d'une telle structure : favoriser l'autonomie des collectivités locales, notamment les plus modestes. ■



THIERRY JEANDOT

Aide aux congrès

Le Département apporte une aide à l'organisation de congrès d'envergure régionale ou nationale se déroulant en Côtes d'Armor pour une durée d'au moins deux jours. Cette aide est de 600 € pour les congrès régionaux et 900 € pour les congrès nationaux. L'IUT de Lannion a ainsi bénéficié de 900 € pour l'organisation, les 21 et 23 juin, du congrès national des présidents d'IUT. L'association Pierre-Loti à Paimpol a quant à elle reçu une subvention de 900 € pour le colloque national Les Breagnes de Pierre Loti qui s'est tenu les 9 et 10 juin.

Emplois associatifs

locaux : une aide de 50 600 €

Le Département vient d'engager 50 600 € pour le financement de quatre emplois associatifs locaux. Sont concernés, l'Association Rimat organisatrice du festival de musique ancienne de Lanvellec, le Cercle informatique quinoécien, l'association Trégor handball à Lannion et le Pôle nautique Paimpol Goëlo. Cette aide se fonde sur un principe de répartition en trois tiers du coût du poste entre les collectivités concernées. Son objectif est de favoriser la création, la pérennisation et la professionnalisation des emplois par des associations.

Aide sociale aux agriculteurs

Le Conseil général intervient auprès des agriculteurs en difficulté par l'attribution d'aides directes exceptionnelles afin de contribuer à résoudre certaines situations financières difficiles. Il le fait en partenariat avec l'État, les créanciers et les différents organismes œuvrant dans ce domaine. Ainsi, le Département vient de débloquer dix aides exceptionnelles pour un montant global de 35 500 €.



THIERRY JEANDOT

À l'assemblée départementale

Les nouveaux défis du logement

Elus, urbanistes, architectes, associations et professionnels ont participé fin juin à une session extraordinaire consacrée au logement. Des débats qui viennent alimenter la réflexion sur une nouvelle politique départementale du logement qui renforce ses actions en matière de développement durable et solidaire, et apporte des réponses à la crise du foncier.



À la tribune, de gauche à droite, Stéphane Besnard, charpentier menuisier, Vincent Le May, Pdg de l'entreprise de BTP Le Couillard, Lionel Dumay, architecte, le président Claudy Lebreton, Paule Quéméré, vice-présidente en charge du logement et de la politique de la ville, Jean-Jacques Bizien, président de Côtes d'Armor habitat et Marie-Hélène Battas, directrice de Côtes d'Armor habitat.

THÉRIE JEANDOT

L'exemple du "Bimby"



THÉRIE JEANDOT

Inventé dans les pays nordiques, le terme Bimby signifie "Build in my back yard", que l'on peut

traduire par "Construis au fond de mon jardin". Exemple : dans les années 70, une famille avec enfants construit dans un bourg une grande maison sur une vaste parcelle (1200 à 1500 m²). Aujourd'hui, les enfants sont partis et les parents, âgés et fatigués, se retrouvent avec la maison et le terrain, surdimensionnés, à entretenir. La collectivité leur propose alors de leur racheter la maison et la moitié de terrain sur laquelle elle est bâtie. Si le couple accepte, le prix de la transaction lui permet non seulement de reconstruire une petite maison mieux adaptée à ses besoins sur l'autre moitié de terrain qu'il a conservée, mais aussi, grâce à la plus-value de la vente, de se constituer une épargne non négligeable. De son côté, la collectivité a acquis une nouvelle réserve foncière, sans avoir recours à l'achat d'un autre terrain excentré. Et l'arrivée de nouveaux résidents sur le terrain acquis contribue à revitaliser le centre-bourg. Une expérimentation dans la banlieue de Rouen a donné des résultats très concluants.



➤ Conférence de l'urbaniste Benoît Le Foll (photo)

Il s'agit aujourd'hui de répondre à de nouveaux enjeux que l'on peut résumer en quelques chiffres : en 10 ans, notre territoire a vu s'installer 45 000 nouveaux habitants, essentiellement à proximité de la RN12 et dans l'Est du département ; dans le même temps, les prix des terrains en lotissement ont augmenté de 125 % ; sur les 350 000 logements que compte notre territoire, environ 100 000, construits dans les années 70, sont très énergivores ; enfin, alors que 71 % des Costarmoricains sont propriétaires, seulement 7 % du parc est composé de logements sociaux (8 000 demandes en attente).

Pour Paule Quéméré, vice-présidente en charge du logement et de la politique de la ville, "Relever ces défis est un exercice difficile, car il s'inscrit dans une réalité à la fois démographique, sociologique, économique et environnementale. Notre première priorité est de permettre aux Costarmoricains les plus modestes de se loger". Pour ce faire, le Département dispose notamment du Fonds de solidarité logement (FSL), doté de 4 M€. Le FSL⁽¹⁾ permet d'apporter des aides aux ménages défavorisés pour accéder à un logement locatif, s'y maintenir et faire face aux impayés d'énergie, d'eau ou de téléphone. Autre outil, l'aide à l'accession sociale

à la propriété est allouée à des foyers modestes pour acquérir des logements non énergivores dans le parc ancien (500 aides attribuées en 2010-2011).

"La réglementation en matière d'urbanisme a atteint ses limites"

Enfin, dans le domaine du logement social, Côtes d'Armor habitat, l'office HLM du Département, s'est fortement engagé dans le domaine des économies d'énergie. "En 2011, tous nos projets ont été conçus selon les normes de très haute performance environnementale (THPE) ou en bâtiments basse consommation (BBC), sans compter les 500 pavillons sur lesquels nous avons effectué d'importants travaux d'isolation," précise Jean-Jacques Bizien, président de Côtes d'Armor habitat. Ainsi 350 logements ont été livrés en 2011, dont 240 ont bénéficié de subventions du Département. Deux autres problématiques ont alimenté les débats.

En premier lieu, le problème du foncier. Sur ce point, le Département propose, à terme, d'accompagner des collectivités qui décideraient de reconquérir leurs centres-villes ou centres-bourgs : réhabilitation de logements anciens, constructions dans des "dents creuses" (terrains inoccupés), etc. À ce

sujet, l'urbaniste Benoît Le Foll s'est livré, à l'invitation du CAUE⁽²⁾, à un exposé fort instructif sur l'intensification pavillonnaire, baptisée "Bimby" (lire ci-contre).

Second point, la complexité des règles d'urbanisme. Les élus font part de leur désarroi lorsqu'il s'agit d'élaborer et d'expliquer à leurs concitoyens ce qu'est un Plan local d'urbanisme (PLU) ou un Schéma de cohérence territoriale (Scot), des démarches soumises à de nombreuses contraintes réglementaires. Une complexité à laquelle s'ajoute la rarefaction des financements de l'État, notamment en matière de logement social.

"La réglementation en matière d'urbanisme a atteint ses limites, note le président Claudy Lebreton. Elle est trop éloignée des réalités locales. Je fais confiance au nouveau gouvernement pour qu'il donne plus de latitude aux élus locaux. Reste la question de la solvabilité des ménages, à laquelle nous ne pouvons échapper, et qui nous renvoie à la solidarité financière de l'État".

Bernard Bossard

(1) 12 213 demandes en 2011, soit + 23 % par rapport à 2010.

(2) Conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement, organisme rattaché au Conseil général. André Callistri, président du CAUE et son directeur, Henri Le Pesq, ont pris une part active aux débats.

L'opération "L'école, toutes voiles dehors" à Plouër-sur-Rance 

Les écoliers mettent les voiles

Comme chaque année depuis 12 ans, la rentrée, pour 14 000 élèves des écoles du département, est l'occasion d'apprendre la voile, en mer comme sur les plans d'eau intérieurs. L'opération "L'école, toutes voiles dehors", initiée par le Comité départemental de voile avec le soutien du Conseil général, leur apporte, au-delà des bases de la navigation, le sens de l'initiative, de l'autonomie et de l'entraide.



PHILIPPE JOSSELYN

"C'est une activité qui les amène à se poser des questions sur eux-mêmes, parce qu'ils se retrouvent dans des situations complètement inhabituelles", explique Gildas Le Stum, responsable du club de voile.

Ce matin là, une effervescence toute particulière règne au centre nautique Rance-Frérnance de Plouër-sur-Rance. Des ribambelles d'écoliers savourent cette période si particulière de fin d'année scolaire où l'on se lâche un peu à l'approche des vacances. Ils passeront la journée au club, accompagnés par leurs enseignants et des parents bénévoles. Ces élèves de CM1 et CM2 de l'école primaire de Plouër (quatre classes) et de l'école des Fontaines de Dinan (deux classes) sont venus participer au grand rendez-vous final de l'opération "L'école, toutes voiles dehors".

"Même pas peur"

"Ils ont suivi un premier cycle de six sessions de voile en CM1, puis un second en CM2. En général, cela se passe vers septembre-octobre. Mais comme nous avons des classes à deux niveaux - CE2/CM1 - dont tous les élèves participent, beaucoup parmi eux en sont à leur troisième année sur l'eau, explique Estelle Aubry, institutrice à Plouër-sur-Rance. Au début, pour la très grande majorité d'entre eux, c'est une première découverte, mais ils accrochent très vite et certains s'inscrivent au club pour se perfectionner le mercredi. Le voile fait pleinement partie du temps scolaire. Cela leur apprend à s'adapter à un environnement différent et nous prolongeons le travail en classe, en étudiant par exemple le vocabulaire de la voile". Car l'Éducation nationale

est, elle aussi, patrie prenante de l'opération. Pour la petite Lana, l'expérience semble concluante: "Je n'ai jamais eu peur, je me sens à l'aise sur le bateau. Du coup, pendant les vacances de Pâques, mes parents m'ont inscrit à un stage et je vais aussi en faire cet été". Sa copine Eloïse aimerait, elle aussi, continuer à faire de la voile. Tout comme Julie, qui, avec son amie Enora, se sont inscrites au club pour naviguer tous les mercredis.

Une école de voile itinérante pour les plans d'eau intérieurs

Farès, lui, a commencé en CE2. Il en est à sa troisième année: "Ce que je préfère, c'est barrer, je me débrouille bien. Une fois, avec mon équipier, on a chaviré... 'même pas peur'. On s'est débrouillés tout seuls. En fait, c'est facile: tu montes sur la coque et tu appuies de tout ton poids sur la dérive pour redresser le bateau". Julien, lui, n'a maintenant plus qu'une idée en tête: "C'est bien mais moi, ce que je voudrais, c'est faire du bateau à moteur, ça va vachement plus vite...". Tous ont dû préalablement passer en piscine l'obligatoire test anti-panique:

l'enfant, habillé et équipé d'un gilet de sauvetage, doit se laisser tomber en arrière dans l'eau et effectuer un petit parcours avant de regagner le bord. "Cela fait quatre ans que nous participons à l'opération, précise Gildas Le Stum, directeur du centre nautique. Nous leur faisons faire des jeux, comme le ramassage d'objets flottants, ou encore ce que nous appelons la 'Route du rhum', une traversée vent de travers. C'est une activité qui les amène à se poser des questions sur eux-mêmes, parce qu'ils se retrouvent dans des situations complètement inhabituelles où ils doivent faire preuve d'initiative, se débrouiller, s'entraider et acquérir une certaine autonomie". En cette rentrée encore, ils seront plus de 14 000 élèves à embarquer pour cette belle aventure. Des écoliers de tout le département, y compris les zones les plus reculées à l'intérieur des terres, sur des étangs ou des lacs, grâce à l'école de voile itinérante: un camion transportant une flottille d'optimists (récemment renouvelée par le Conseil général) et un moniteur diplômé.

Bernard Bossard



Les partenaires

"L'école, toutes voiles dehors" est le fruit d'un partenariat entre le Comité départemental de voile (CDV), le Département (10 000 € par an), l'Inspection académique et le Crédit agricole. Par ailleurs, en 2012, le Département a alloué au CDV une subvention de 52 000 € pour financer des emplois associatifs. cdv22.com



PHILIPPE JOSSELYN

Patrick Béguinel, assistant maternel à Saint-Brieuc

Un homme... et trois couffins

Patrick Béguinel exerce un métier traditionnellement féminin, celui d'assistant maternel.

Une reconversion professionnelle surprenante pour cet homme qui jongle désormais entre les biberons et les couches. Rock'n roll, voilà comment il décrit son quotidien.



Les journées passent vite, c'est intense, c'est un émerveillement quotidien", raconte Patrick. Pas étonnant avec Bérylune, 2 ans et demi, Kiélo, 2 ans, et Alix, 2 ans. Pourtant, devenir assistant maternel, rien ne l'y prédestinait. Auparavant, Patrick était dessinateur-projeteur dans le bâtiment. "Mon travail ne me plaisait plus, il y avait toujours cette obligation de résultat, je n'étais plus épanoui".

Deux années de réflexion et Patrick décide de se reconvertir : il sera assistant maternel. Pour ce faire, il entame les démarches pour obtenir l'agrément, indispensable pour pouvoir accueillir des enfants. Il est délivré par le Conseil général (*), pour une durée de cinq ans renouvelables. Agrément obtenu et diplôme du CAP petite enfance dans la foulée, il enchaîne les périodes de formation ainsi que deux entretiens avec une puéricultrice du Conseil général, chargée de contrôler l'hygiène, la sécurité du logement et d'évaluer les motivations du futur assistant maternel. Autant d'étapes qu'il franchit avec succès, malgré quelques mises en garde de la puéricultrice : *"Confier son enfant à quelqu'un qu'on ne connaît pas est quelque chose de difficile pour les parents et certains préjugés existent encore"*.

Des journées bien remplies

Janvier 2008, Patrick accueille ses premiers enfants. Le quotidien de ce papa de trois garçons est réglé comme du papier à musique, mais toujours en fonction des envies des enfants. Et question musique, il s'y connaît, puisqu'il joue de la guitare pour divertir les petits. "Nounou", ce n'est pas son nom de scène, mais celui donné par les bambins dont il a la garde. Outre les berceuses grattées à la corde, il y a les départs à



THIERRY JEANDOY

l'école, la préparation des repas, les siestes, les temps de jeux, les promenades... Bref, des journées bien remplies. Alors, inévitablement, des liens forts se créent. *"Il y a une relation particulière avec ces enfants, ce n'est pas de l'amour filial comme je peux en avoir avec les miens, il faut avoir un certain détachement"*.

Et pour Patrick, être assistant maternel est un véritable métier qui nécessite de s'investir à 100 %. *"J'ai un devoir envers les parents. Il faut guider les enfants vers l'autonomie, être avec eux, les stimuler. Peut-être que les hommes poussent davantage les petits à se débrouiller seuls, alors qu'une femme va avoir tendance à plus cocooner. Ce qui me plaît le plus ? Aider les enfants dans les premiers pas de la vie, les voir rigoler, leur côté très pur, spontané"*.

Quant à la relation avec les parents, elle se base avant tout sur la confiance. *"Certains deviennent même des amis"*, confie Patrick, qui nous quitte un instant pour s'assurer que les trois petits anges dorment sur leurs deux oreilles. RAS, le marchand de sable est bien passé. Et le regard des gens dans tout

"Ce qui me plaît le plus ? Aider les enfants dans les premiers pas de la vie, les voir rigoler, leur côté très pur, spontané", assure Patrick Béguinel, assistant maternel à Saint-Brieuc.

ça ? Si moins de 5 % d'hommes exercent cette profession, les mentalités semblent avoir changé. Ainsi, lorsque Patrick pilote la poussette dans les rues du centre-ville, les

regards sont en grande majorité bienveillants. Un homme est tout à fait capable de

gérer les biberons et les couches qui débordent. Selon Patrick, le métier a même de nombreux avantages, comme l'indépendance. Ou encore la possibilité de concilier sa vie de famille avec un travail passionnant, un travail qui a du sens. *"Dans mon ancien métier, j'avais l'impression de ne servir à rien. Là, je sers à quelque chose. Je les aide à grandir, à faire leurs premiers pas dans la vie"*, conclut Patrick.

Laëtitia Leduc

(*) 5306 agréments sont délivrés par le Conseil général, dont 31 à des hommes.

Forum des assistants maternels le 29 septembre

La Caf organise, samedi 29 septembre, au parc des expositions de Saint-Brieuc, de 8 h 15 à 17 h, le premier forum départemental réservé aux assistants maternels, lesquels représentent le premier mode d'accueil en Côtes d'Armor. Sont prévues, deux conférences de Suzon Bosse-Platière, psychopédagogue, formatrice et intervenante spécialisée petite enfance auprès de plusieurs organismes. Au programme également : un film sur la pratique du métier d'assistant maternel, des ateliers thématiques (formation tout au long de la vie, relais parents-assistants maternels), un spectacle de l'animateur Rémi, ainsi que des stands en lien avec la profession. Ce forum est organisé en partenariat avec le Conseil général, les deux associations d'assistants maternels du département (Adfaam 22 et Asmat 22) et les animatrices de relais parents-assistants maternels.

Inscriptions sur zoeki.info

"Guider les enfants vers l'autonomie"



RSA et retour vers l'emploi

Un accompagnement renforcé

Pour la troisième année consécutive, des « équipes emplois » ont été chargées par le Conseil général d'accompagner des allocataires du RSA vers et dans l'emploi. Parmi les trois prestataires chargés de cette mission, l'association Alter propose un suivi de six mois à un an, le temps de trouver un second souffle.

Comme toutes les personnes bénéficiant de ce dispositif, Valérie(*) vit du Revenu de solidarité active (RSA) depuis plus de 18 mois et souffre d'un éloignement de l'emploi persistant. *"Je suis inscrite à Pôle emploi depuis 2000, après une formation en secrétariat médical. Depuis, j'ai eu de petites expériences de quelques semaines et j'ai suivi de nombreuses formations. J'ai tenté deux fois la formation d'aide-soignante, sans succès ; le Diplôme d'État d'auxiliaire de vie où j'ai eu l'écrit mais je n'ai pas été acceptée à la formation ; plusieurs formations au Greta en informatique et secrétariat... Mais tout cumulé, je n'ai pas travaillé une année complète depuis 2000. Même pour faire du ménage, j'ai eu du mal à trouver !"* Un parcours chaotique, souvent l'apanage des allocataires du RSA, qui fragilise et éloigne chaque jour davantage de l'espoir d'un emploi. *"Lorsque Pôle emploi, ou les travailleurs sociaux, jugent que ce dispositif peut faire avancer les choses, ils orientent vers nous les personnes concernées,* indique Christine Leprevost, chargée de prospection à l'association briochine Alter. *Si elles le souhaitent, nous signons un contrat d'accompagnement ; mais il faut vraiment que les personnes y adhèrent car c'est tout de même soutenu."*

Tous les 15 jours dans un premier temps, puis une fois par semaine, les bénéficiaires de cet accompagnement suivent des entretiens personnalisés. *"On commence par retravailler le CV, la lettre de motivation et nous réalisons des simulations d'entretiens d'embauche, enchaîne Sabrina Wahl, chargée de suivi. Il faut également lever les freins à l'emploi"*. Élargir la recherche à d'autres domaines, financer un permis de conduire, pallier un manque d'expérience par des missions d'intérim... La stratégie s'adapte au cas par cas.

"Le plus difficile est d'aller vers l'employeur"

Accepter et recommencer

"Après tant de temps sans travailler, le plus difficile est d'aller vers l'employeur, constate Valérie. Je n'ai jamais confiance en moi, mais avec cet accompagnement cela va un peu mieux. Dernièrement, une entreprise à laquelle j'ai postulé pour du ménage dans les bureaux hésitait à m'embaucher car je manquais d'expérience. Là, j'ai constaté qu'en insistant, j'ai réussi à la convaincre !" Certes, Valérie est loin de sa formation première. Mais l'objectif majeur est de se servir de l'emploi comme d'un levier

pour retrouver une vie sociale. D'autant que l'offre locale est très limitée. *"J'habite à Paule, chez mes grands-parents. J'ai bien pensé à déménager vers Saint-Brieuc, mais pour l'instant, ma paie ne me permet pas de payer un loyer"*. En juin, Valérie touchait 600€ par mois pour deux CDI à temps partiel en tant qu'agent de nettoyage et aide à domicile. Un troisième CDI à temps partiel venait de lui échoir, mais encore insuffisant pour constituer un plein temps.

"On travaille marche par marche, reprend Christine Leprevost. Le fait que nous l'accompagnions rassure les entreprises. Je suis autant à l'écoute du salarié que de l'entreprise afin qu'il n'y ait aucun frein pouvant nuire à la progression du contrat. Valérie va avoir une expérience conséquente qui lui permettra de postuler ailleurs avec un CV enrichi. Dans ces situations où il faut miser sur des postes non qualifiés, il ne faut pas le voir comme un retour en arrière, au contraire". Volontaire, Valérie acquiesce mais conclut : *"J'étais un peu comme ça au début, mais je n'ai toujours pas fait le deuil du secrétariat"*.

Véronique Rolland

(*) Le prénom a été changé.

Les 25-45 ans surtout

Le Département verse le RSA socle (ex RMI), et l'Etat le RSA complément d'activité. Pour l'année 2012, le budget consacré par le Conseil général à cette allocation est de 46,8 M€. Allocation très contrôlée - les bénéficiaires doivent justifier leur revenu et tout changement familial tous les trois mois - le RSA est versé à 9 280 (*) personnes en Côtes d'Armor, l'essentiel des bénéficiaires se situant dans la tranche d'âge des 25 à 45 ans. Parmi les allocataires, les femmes sont un peu plus nombreuses (4 856 femmes, 4 424 hommes).

(*) Au 31 décembre 2011

Les chiffres

418 € : c'est le montant du RSA socle pour une personne seule ; 598 € pour un couple ; 716 € pour un couple avec un enfant ; et 858 € pour un couple avec deux enfants. Renseignements sur l'ouverture des droits à la Caisse d'allocations familiales (Caf), la Mutualité sociale agricole (MSA), les centres communaux d'action sociale (CCAS) ou dans l'une des cinq Maisons du Département. Contacts sur cotesdarmor.fr/le_département.

Un revenu minimum

Le revenu de solidarité active (RSA) garantit aux personnes vivant au sein d'un même foyer un montant minimum de revenus. Il varie selon la composition et les ressources du foyer du demandeur. Pour les foyers sans revenu d'activité, le RSA est un montant forfaitaire. Lorsque le foyer du demandeur dispose de revenus d'activité, mais que ces revenus sont inférieurs à un montant minimum garanti, le RSA consiste en un complément de revenu. Dans tous les cas, le montant minimum de ressources garanti par le RSA est majoré pour les parents isolés.

Inculquer les bonnes techniques de recherche d'emploi, redonner confiance, élargir la vision et le champ d'action, intervenir directement auprès des employeurs potentiels... Les équipes ne manquent pas de leviers d'actions.



THÉRIER JEANDOT

Contrat de territoire de Lamballe communauté

La solidarité à tous les niveaux

Trouver un terrain d'entente entre 17 communes et une communauté de communes n'est pas une mince affaire. Pourtant, à Lamballe communauté, le Contrat de territoire a trouvé toute sa force et tout son sens en termes de solidarité et d'aménagement. Elle est ainsi la seule du département à avoir laissé sa part au profit des communes qui la composent.



THIERRY JEANDOT

Quintenic.

Parmi les opérations terminées

Restructuration du groupe scolaire de Beaulieu à Lamballe: 1,6 M€ (450 000 € du Département).

Aménagement d'un bâtiment communal en gîte d'étape à Trébry: 60 000 € (33 000 € du Département).

Construction d'une salle socioculturelle à Pommeret: 1,6 M€ (184 000 € du Département).

Rénovation de l'école et construction d'une cantine à Quintenic: 150 000 € (26 400 € du Département).

Parmi les opérations en cours ou à venir

Réhabilitation du presbytère en logement sociaux à Andel: 300 000 € (50 000 € du Département).

Restauration de l'église à Meslin: 80 000 € (10 000 € du Département).

Réfection d'une ancienne école en salles multifonctions et logements à Hénansal: 600 000 € (27 000 € du Département).

Les 17 communes de Lamballe communauté

Andel, Bréhand, Coëtmieux, Hénansal, La Malhoure, Lamballe, Landéhen, Meslin, Morieux, Noyal, Penguil, Pommeret, Quintenic, Saint-Glen, Saint-Rieul, Saint-Trimoël, Trébry.

1,7 M€, telle était l'enveloppe dédiée par le Conseil général à Lamballe communauté, dans le cadre du Contrat de territoire. Un important travail de calculs a alors été mené pour une cohérence maximale par rapport au nombre d'habitants de chaque commune. *"Nous avons réalisé que diviser 1,7 M€ par 18 (les 17 communes plus Lamballe communauté) serait difficile*, indique Loïc Cauret, président de Lamballe communauté et maire de Lamballe. *Nous avons donc décidé que la communauté de communes laisserait sa part aux communes. De fait, nous aurions peut-être disposé de 50 000 €; or, cela n'a pas de sens quand on sait que nous avons un budget de 50 M€!"*

Un effet levier mineur pour Lamballe communauté mais qui pouvait être important pour les communes. Pour autant, la solidarité entre "petits" et "grands" ne s'est pas arrêtée là. *"Avec 12 500 habitants, la ville de Lamballe représente quasiment la moitié de la communauté*, poursuit Loïc Cauret. *Si nous avions appliqué les critères mécaniques, elle aurait obtenu près de 800 000 €. Nous avons donc plafonné la part de Lamballe à 500 000 €".* Et

quand on emprunte le chemin de la solidarité, autant le suivre jusqu'au bout: les communes de moins de 1 000 habitants bénéficiant de la Dotation départementale de solidarité communale (DDSC), les élus constatent que celles situées entre 1 000 et 2 000 habitants sont défavorisées si l'on tient compte des subventions globales par habitant. Les dix communes bénéficiaires de la DDSC acceptent donc une dotation moins importante dans le cadre du Contrat de territoire... À l'unanimité.

Parés pour la prochaine étape

"Dès lors, chacun a pu proposer ses projets, essentiellement axés sur le scolaire et les équipements de proximité, constate Marie-Christine Cléret, conseillère générale du canton de Lamballe. *Autant d'actions, qui influent directement sur le développement des communes, touchent au quotidien de leurs habitants et contribuent*

à l'animation du territoire". Essentiel pour une communauté de communes qui croît en population (près de 22 000 habitants en 1999, 28 000 aujourd'hui), avec une des progressions les plus fortes de Bretagne.

"Nous avons plafonné la part de Lamballe"

Ainsi, Lamballe communauté compte près de 12 000 emplois et suit un développement économique régulier avec plus de 200 emplois

créés en 2011. Mais son territoire est vaste, de Morieux sur la côte, au mont Bel-Air à Trébry, des communes éparses de taille très variable (de 350 habitants à 12 500). *"D'où l'intérêt du Contrat de territoire qui met les espaces ruraux sur le même pied d'égalité que les pôles urbains*, souligne Marie-Christine Cléret. *Ici, le travail consensuel et la solidarité sont représentatifs de l'esprit qui anime la communauté de communes au quotidien".*

Résultat, lors de la clause de revoyure en juillet dernier, la majorité des projets était aboutie ou en passe de l'être. *"Sur 1,7 M€, il reste 5 000 €. Tous les élus s'accordent pour qu'ils échoient à la Communauté, pour le projet petite*

enfance, se satisfait Loïc Cauret. *L'affaire est faite, nous sommes prêts à négocier le prochain!"*

Véronique Rolland



THIERRY JEANDOT

Rénovée pour cette rentrée, l'école de Quintenic et sa nouvelle cantine font partie des projets communaux essentiellement axés sur le scolaire, soit 42 % de l'enveloppe totale. (Ici Loïc Cauret et Marie-Christine Cléret).

Des éducateurs de rue à Lannion, Guingamp et Saint-Brieuc

Qui c'est celui-là ?

C'est la question que se posent certains jeunes en rupture scolaire ou sociale, à force de voir passer dans leur quartier les éducateurs de rue de l'association Beauvallon. Dans le cadre de sa politique de protection de l'enfance et de la famille, le Département leur a donné pour mission d'établir le contact avec ces jeunes, dans la confidentialité et le respect de leur anonymat, pour leur proposer de l'aide.



BERNARD BOSSARD

Claude Briant est l'un des trois éducateurs de rue de l'association Beauvallon. Son territoire couvre l'agglomération lannionnaise. "Je tourne dans les quartiers. Je passe aux mêmes endroits à des heures différentes, des jours différents, voire la nuit... Le but, c'est de me faire repérer par les jeunes, qu'ils se disent 'Mais qui c'est celui-là ? Qu'est-ce qu'il veut ?'. Au bout d'un moment, il y en a toujours un pour venir me le demander. Alors je me présente, j'explique que je suis juste là pour rendre service, lui donner un coup de main s'il le souhaite. Je ne lui demande jamais son nom, ça vient tout seul au cours de la discussion. Je lui laisse mon numéro de portable. Je lui dis également que si ses parents ont des problèmes, eux aussi peuvent m'appeler... c'est un travail d'approche très lent, il faut instaurer la confiance". Une confiance qui porte ses fruits puisque Claude suit aujourd'hui une quinzaine de jeunes, à leur demande. Deux autres éducateurs travaillent de la même façon à Guingamp et Saint-Brieuc. Leurs principes d'intervention sont clairement définis : le respect de l'anonymat et la libre adhésion des personnes. Dans cette démarche, ils s'appuient sur un réseau constitué de tous les acteurs concernés : élus, centres sociaux, maisons de jeunes, associations, maisons du Département, bailleurs sociaux, missions locales, enseignants, police et gendarmerie (prévention et médiation), etc. "Avec ces partenaires, nous avons

d'abord effectué en 2011 un diagnostic précis, secteur par secteur, pour définir les modalités de nos actions, explique Pierre Messé, de l'association Beauvallon, coordinateur de ce dispositif de prévention spécialisée, des actions d'autant plus délicates que ces jeunes – et leurs familles – vivent dans des poches de pauvreté où existe toute une misère cachée, où ils n'ont pas recours à l'aide sociale ou éducative, soit par méconnaissance, soit par méfiance. Ils deviennent alors des proies faciles pour des prédateurs qui peuvent les entraîner dans des réseaux d'économie souterraine et marginale".

Des secteurs où les problèmes ne se voient pas forcément

"Un jour, raconte Claude Briant, le service Enfance-Jeunesse de Plestin-les-Grèves me fait part de son inquiétude pour un jeune de 14 ans. Il ne participait plus aux activités, n'allait plus au collège; il était devenu triste et irritable. Je l'ai appelé sur son portable pour lui proposer de venir le voir. 'Impossible, m'a-t-il répondu, je suis sur un pont en train de pêcher'. Je lui ai dit 'Pas de problème, j'arrive'. Il était tout surpris de me voir débarquer. On a discuté, mais je ne lui ai pas parlé de ses problèmes... c'est lui

qui a abordé le sujet. Il n'allait plus au collège parce qu'il y était maltraité par les autres et, chez lui, ses parents se disputent et se battent sans arrêt. Il m'a demandé d'aller voir le collège. J'y suis allé et je lui ai rendu compte après. Progressivement, j'ai mis en place avec lui une orientation.

Instaurer la confiance

Aujourd'hui, il est en classe relais à Guingamp et suit des stages de formation en couverture. Nous sommes restés en contact. Il se confie plus aisément et m'a permis de rencontrer tous les gens qui gravitent autour de ses parents, en grande difficulté, pour tenter d'apporter des réponses à cette famille".

Pour Didier Strasser, directeur de Beauvallon, "Le plus intéressant dans ce dispositif est son mode de gouvernance. Pour affiner nos actions, nous partons du terrain, c'est-à-dire les communes, puis nous remontons aux intercommunalités et enfin au Département. Aujourd'hui, beaucoup d'élus se montrent satisfaits, car nous sommes en train de leur démontrer que ce fonctionnement permet de commencer à rétablir une forme de paix sociale dans des secteurs où les problèmes ne se voient pas forcément".

Bernard Bossard

Pour Claude Briant, éducateur de rue à Lannion, "Le but est de se faire repérer par les jeunes... ensuite, c'est un travail d'approche très lent, mais ils finissent toujours par venir à ma rencontre. Ils veulent savoir qui je suis".

D'autres actions

Au-delà de leur travail dans la rue, les éducateurs sollicitent de nombreux partenaires – animateurs, maisons de jeunes, centres de loisirs, etc. – pour proposer aux jeunes des activités, notamment des animations dans les quartiers qui leur permettent de rencontrer des parents, eux aussi souvent en grande difficulté. Autre exemple : à Guingamp et bientôt à Lannion, un accueil est proposé aux jeunes après les cours, avec goûter et activités diverses.

beauvallonassociation.fr

Voiliers traditionnels

Le sardinier
l'Eulalie.

Larguez les amarres

Chaque Costarmoricain connaît au moins une chapelle ancienne, un manoir ou un enclos paroissial, richesses du patrimoine historique départemental. Plus rares sont ceux qui ont approché des voiliers traditionnels ou navigué à leur bord. Courte balade ou croisière, l'une et l'autre sont possibles sur cette flottille de navires dont trois sont classés monuments historiques.

En Bretagne, la mer n'est jamais très loin; la "voile" y est devenue une institution, voire une seconde nature. Dans toute la région, on compte une cinquantaine de vieux gréements qui naviguent et connaissent une deuxième jeunesse. Nous nous sommes intéressés aux quinze voiliers traditionnels costarmoricains que nous éviterons d'appeler vieux gréements, car certains sont en réalité des répliques. C'est le cas de l'*Enez Koalen*, copie d'un bocq homardier de Loguivy-de-la-Mer de 1920, construit en 1987 par le charpentier de marine Yvon Clochet pour l'école de mer de Tréguier.

Grâce à une politique départementale et régionale de restauration et de valorisation de cet héritage marin, qui a débuté dans les années 1980, douze bateaux, remis en état ou reconstruits, sont exploités par des associations ou des propriétaires privés. "Selon leur longueur, ils peuvent accueillir de 10 à 28 passagers à leur bord. Près de 9 000 personnes ont ainsi l'occasion chaque année de faire connaissance avec nos paysages maritimes à travers un loisir peu commun", explique Guy Prigent, chargé de mission à Côtes d'Armor tourisme, pour le développement des patrimoines littoraux et de la voile traditionnelle dans le département. Spécialiste du patrimoine maritime, il a longtemps travaillé sur l'inventaire général des communes du littoral.

Quel que soit le bateau sur lequel on embarque - chacun a son bassin de navigation et ses caractéristiques techniques - partir en mer donne une image du rivage différente de celle que l'on peut avoir à terre. Les sorties en mer peuvent donc avoir des objectifs variés, d'autant que la côte est longue - 350 kilomètres entre la Rance et la Côte de granit rose - et qu'il y a matière à observer. Le cabotage permet une lecture du paysage, la découverte des falaises, du balisage de la côte, des estuaires, des vestiges de pêcheries, d'une ancienne cale ou d'un cimetière marin... "Chaque flottille propose un voyage inédit accessible au plus grand nombre; raconter l'histoire du cabotage, de la pêche côtière, de la Grande pêche, de la plaisance, faire escale dans un petit mouillage comme la crique de Gwin-Zégal, un port de caractère (voir encadré), approcher le moulin à marée de Bréhat ou le phare de Fréhel, sont des manières de revivre des pans de l'histoire de notre département et de démailler le fil de l'identité maritime locale. Mais cela peut également consister à participer à la navigation et aux manœuvres", poursuit Guy Prigent.

Ce qui est proposé, c'est du loisir sur mesure s'adressant à tous les publics. Pour la plupart, les navires ont le label "Balade et randonnée nautique", délivré par l'association Nautisme en Bretagne. Ainsi, l'*Enez Koalen*, l'*Eulalie* et l'*Ausquémé* organisent des randonnées autour de l'archipel de Bréhat.

Certaines balades au départ du port de Lézardrieux ou de Paimpol explorent les lieux qui ont inspiré des peintres comme Signac, Rivière, Lopicque, Faudacq, Sébilot, de Bréhat au Trieux. Pour les bateaux gérés par des associations, les passagers sont le plus souvent des adhérents. Les structures privées engagent un patron plaisance, sous contrôle des Affaires maritimes, au lieu d'un moniteur pour l'encadrement en école de voile.

Si la majorité des balades sont ouvertes à tous, tout le monde n'a pas le même pied marin. Mais, en tout état de cause, aucune performance technique n'est visée ou imposée. Généralement, les conditions sont précisées avant le départ et la participation aux manœuvres n'est pas toujours obligatoire.

2012 est l'année de plusieurs anniversaires. Notamment celui du *Grand Léjon*, un lougre de pêche de la baie de Saint-



"La Sainte-Jeanne, la Pau

Briec, reconstruit sur un plan de 1896, qui a fêté les 20 ans de son lancement en juillet au port du Légué à Saint-Briec. Un bateau classé d'intérêt patrimonial. Il est fréquent qu'à son bord l'accordéon ou les chants de marins accompagnent la manœuvre ou la pêche à la traîne.

Un héritage valorisé

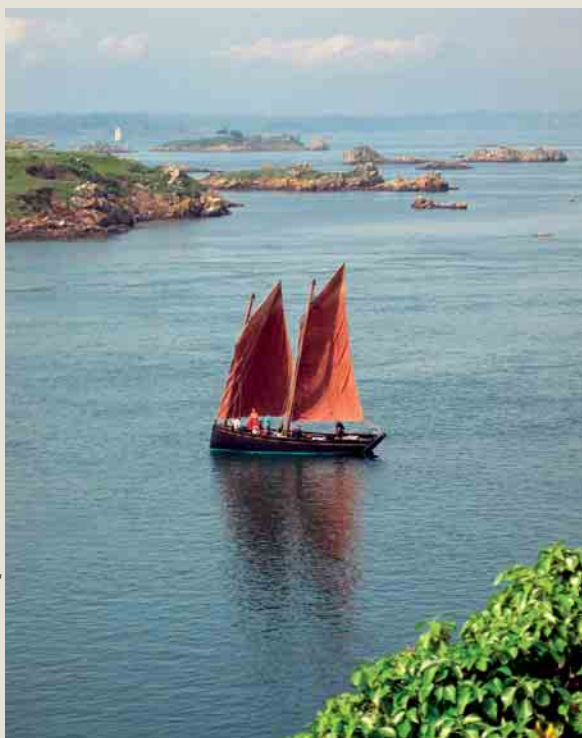
La *Sainte-Jeanne* (1912), réplique d'un sloop qui transportait les pavés des carrières de grès, est rattachée au port d'Erquy. Elle cabote entre le cap Fréhel et Bréhat ou navigue jusque dans les îles anglo-normandes.

Autre voilier partant vers les anglo-normandes, le *Saint-Quay*, armé pour la pêche aux grands crustacés - son vivier contenait 1 800 langoustes - et à la coquille. Il navigue désormais en école de voile et promet quelques dégustations de produits.

Flambart de Dahouët, ancien bateau-pilote et armé au chalut à perche, la chaloupe *la Pauline* date de 1901. Elle a fini sa carrière à Pleubian au goémon. Elle est à quai dans l'ancien port Terre-Neuva de Dahouët à Pléneuf-Val-André.

"Frotte-berniques" est le surnom du *Dragous* de Saint-Jacut-de-la-Mer; comme son nom l'indique, ce petit dragueur trapu rase les cailloux de la côte d'Émeraude. Il draguait autrefois les petits fonds au chalut à perche. Aujourd'hui, il enseigne les manœuvres aux marins d'un jour avec le centre nautique de Saint-Cast-le-Guildo.

Vingt ans aussi cette année pour l'*Ar Gentilez* ou *Jentilez* basé à Perros-Guirec, un ancien goémonier.





CLAY PRIGENT



Le Sant C'hireg à Ploumanac'h.

DENIS LE BRAS



Le Grand Léjon en régate.

PHILIPPE SAUBREAU

line, le Grand Léjon, des noms évocateurs”

Il navigue dans l'archipel des Sept-Iles, où l'on peut voir fous de bassan, phoques et macareux. La *Clarté*, grée en flambart, construite en 1967 par François Hervé, charpentier de marine de Trégastel et la *Kotick*, construit en 1931 par le chantier Moguérou de Carantec, naviguent en association avec *Ar Gentilez*. Ploumanac'h abrite un ancien bateau de sauvetage, l'*Aimée Hilda*, construit en 1949 et restauré par l'association. On peut naviguer sur ce dernier canot de sauvetage encore à flot ou simplement le visiter.

On ne peut oublier le plus gros des voiliers de la flottille traditionnelle, la *Nébuleuse*, un ancien thonier attaché à Paimpol qui peut embarquer 28 personnes. Ce bateau, propriété de Voiles et Traditions, propose des croisières en Bretagne, dans le golfe de Gascogne et aux Iles Scilly, au large de la Cornouailles britannique.

Le port de Locquémeau, qui eut son heure de gloire pour la sardine et le thon jusqu'en 1950, a aussi son bateau creux, non ponté, le *Barr Awel*. Quant au langoustier *C'hireg*, il propose la découverte des oiseaux des Sept-Iles en même temps que la culture bretonne des gens de mer et il initie aux belles manœuvres.

Avec l'*Eulalie*, réplique d'un sardinier de Douarnenez, on peut approcher l'abbaye de Beauport, découvrir l'estuaire du Trieux ou encore débarquer sur l'île Verte, au départ de Lézardrieux. Et cerise sur le gâteau, une initiation aux cartes marines est proposée.

Un nouveau tourisme culturel nautique

Attaché à Penvénan, l'*Ausquémé* navigue depuis 30 ans en Bretagne nord et pratique la pêche au maquereau, tout comme la *Marie-Georgette* de Plougrescant, d'où l'on part avec le skipper, marin pêcheur et conchyliculteur de surcroît, relever les casiers.

Enfin les six doris de l'association *Doris de la baie* sillonnent la baie de Saint-Brieuc et participent aux fêtes de la mer à Binic.

Deux bateaux sont classés monuments historiques :

Le Kotick, cotre de Carantec, qui fête ses 80 ans. Entièrement restauré, il navigue dans un cadre associatif à partir de Ploumanac'h. Le *Rigel*, un ancien maquereautier de Saint-Malo, armé en pêche puis en plaisance, a navigué comme bateau école pour le cercle nautique de la Marine. Classé en 1992, cédé à la Ville de Binic, il est

entre les mains de l'association L'Etoile de Binic depuis 2003.

Avec un nombre conséquent d'anciens gréements, les Côtes d'Armor ont beaucoup misé sur le marché de la voile traditionnelle labellisée, gage de qualité et de professionnalisme, qui concourt au développement de l'économie maritime locale et rend plus attractifs encore les territoires de destination et leurs portes océanes.

Joëlle Robin

CLAY PRIGENT



La Sainte Jeanne devant la jetée de l'ancien port d'Erquy.

Itinéraire de peintres et de la lumière au fil du Trieux

Promenade commentée à bord de la *Nébuleuse*, de l'*Enez Koalen*, de l'*Eulalie* et de l'*Ausquémé*, à partir de Lézardrieux, le 9 septembre, les 7 et 28 octobre. Départ : 9 h 30, retour : 17 h 30. Prévoir ses provisions.

Réservation, 49 €

> 02 96 20 83 16

02 96 22 16 45



“Port de caractère” un projet de Côtes d'Armor tourisme

L'idée du label “port de caractère” est la réalisation un diagnostic du patrimoine maritime par site portuaire afin de conserver, protéger et valoriser l'identité portuaire, le bâti littoral et l'héritage culturel maritime des sites d'intérêt patrimonial. Le PLU (Plan local d'urbanisme) permet de choisir des périmètres de protection et d'orienter le Projet d'aménagement et de développement durable (PADD). Douze communes cossu-moricaïnes sont partantes pour inscrire leur patrimoine maritime dans leur PLU, aménager leurs fronts de port et imaginer des plans d'interprétation de leurs paysages et sites portuaires. Deuxième étape, la mise en réseau des communes pour favoriser la création d'une “route des ports de caractère” en Bretagne, avec un label et une charte régionale.

Il est aussi question d'échanges avec les Britanniques pour de nouvelles formes de tourisme culturel maritime transmanche. Le label est déjà en train d'essaimer dans le Finistère.

<http://archives.cotesdarmor.fr>

Côtes d'Armor tourisme

> 02 96 62 72 01

cotesdarmor.com



Groupe du Centre et de la droite républicaine

Alain Cadec

Député européen

Président du groupe du Centre et de la droite républicaine

La gauche face à ses contradictions

Depuis les élections présidentielle et législative du printemps dernier, la gauche détient tous les pouvoirs dans notre pays.

Le président de la République, le gouvernement et la majorité parlementaire sont désormais responsables et comptables de tout pendant les cinq années à venir.

Au début de l'été, après avoir annoncé 20 milliards d'euros de dépenses électorales (hausse de l'allocation de rentrée scolaire, augmentation du Smic, retour à la retraite à 60 ans, recrutement de 65 000 fonctionnaires...), **le gouvernement a choisi d'augmenter les impôts sur les ménages et les entreprises au lieu de baisser les dépenses** alors que la France a le niveau de dépenses publiques le plus élevé de la zone euro. Pourtant, selon la Cour des comptes, les ajustements budgétaires doivent porter en priorité sur les dépenses. Le gouvernement a fait tout le contraire en augmentant de plus de 7 milliards d'euros les prélèvements fiscaux. Comprenez qui pourra.

Le gouvernement proclame qu'il n'est pas question de faire payer les ménages. Mais comment le croire alors qu'il décide de taxer les heures supplémentaires comme l'épargne salariale et de relever les cotisations sociales pour financer la promesse électorale démagogique du retour à la retraite à 60 ans.

La gauche n'est pas à une contradiction près. Elle refuse par exemple de parler d'austérité et de rigueur alors qu'elle doit trouver 33 milliards d'euros, voire 38 milliards d'euros si la croissance est inférieure à celle prévue, pour tenir l'engagement du président de la République de ramener le déficit public à 3 % de la richesse nationale en 2013.

Le Premier ministre nous assure que les comptes publics seront à l'équilibre en 2017. Difficile d'y croire aujourd'hui. Le gouvernement prévoit une progression des dépenses publiques supérieure à l'évolution des prix alors que le président socialiste de la Cour des comptes demande de "stabiliser en volume la progression de toute la dépense publique". De même, le gouvernement prévoit de stabiliser les effectifs de la fonction publique alors que "seule une baisse des effectifs donne des marges de manœuvre en matière salariale" indique la Cour des comptes dans son rapport d'audit. Pendant la campagne, le président de la Répu-

blique se présentait comme le "candidat de la reconquête du pouvoir d'achat". À peine élu, il a déjà oublié son engagement. En juillet dernier, sa majorité a voté la **suppression de l'exonération des charges sociales et fiscales sur les heures supplémentaires. Avec cette mesure, plus de 9 millions de salariés modestes vont perdre en moyenne 500 euros par an et payer plus d'impôts. Avec la fin de la défiscalisation des heures supplémentaires, certains salariés perdront l'équivalent d'un 13^e mois de salaire.** En matière de pouvoir d'achat, il y avait sans doute mieux à faire.

Le président de la République affirmait encore durant la campagne que la baisse du coût du travail n'était pas un enjeu. Aujourd'hui, il soutient qu'une réforme du mode de financement de la protection sociale est nécessaire pour qu'il ne pèse pas seulement sur le travail. Ce qui n'était pas un enjeu hier le serait-il aujourd'hui ?

Le ministre de l'Économie affirme qu'il ne faut pas alourdir le coût du travail. Or, le gouvernement Ayrault a décidé d'abroger la fiscalité "anti-délocalisation" instaurée par le gouvernement Fillon dont la finalité était d'alléger le coût du travail pour protéger l'emploi de 14 millions de salariés, notamment ceux de l'industrie, et préserver la compétitivité des entreprises.

Après quelques mois aux affaires, force est de constater que la gauche préfère augmenter les impôts et ainsi affaiblir le pouvoir d'achat des ménages, au lieu de baisser les dépenses et de favoriser la compétitivité de nos entreprises.

Franchement, nous ne partageons pas du tout sa conception du "redressement dans la justice". ■

Groupe de la Gauche unie

Garantir la parité dans les Départements : c'est possible !

En faisant le choix d'un gouvernement paritaire, pour la première fois en France, François Hollande a permis à l'égalité femme-homme de franchir un cap. Des progrès doivent cependant encore être réalisés, c'est notamment le cas dans les assemblées départementales...

La précédente majorité de droite, sous prétexte d'une rationalisation de la vie politique avait créé le conseiller territorial : un élu siégeant à la fois au Conseil général et au Conseil régional... Loin d'assurer une représentation démocratique juste, la création de ce conseiller territorial condamnait, par là même, les efforts réalisés pour la parité avec le scrutin régional.

Jean-Marc Ayrault, Premier ministre, a annoncé sa suppression, c'est une première étape. Pour autant, **le mode de scrutin actuel n'est pas satisfaisant.**

D'une part, il existe de très grands écarts de population entre les différents cantons. C'est le cas en Côtes d'Armor, où le canton de Perros-Guirec compte 27 000 habitants et

Les sciences sont culture ... et citoyenneté

“ Le soleil se lève... ” est depuis longtemps devenu une métaphore poétique puisque la science a éradiqué la croyance d'un lever du soleil par la découverte du mouvement des planètes. Connaissances, observation, méthodes, curiosité, remise en cause, réflexion, travail en équipes, recherches... font que la science "progresses". Dans un monde où techniques et technologies sont de plus en plus complexes, il est important que chaque citoyen ait des clés lui permettant d'appréhender le mieux



Isabelle Nicolas

Conseillère générale
du canton de Tréguier
Présidente du groupe
de la Gauche unie



Paule Quéméré

Vice-présidente du Conseil général

celui de Corlay un peu plus de 3 000 habitants. D'autre part, ce mode de scrutin ne permet pas de garantir la parité femme – homme, qui est pourtant ardemment souhaitée par une majorité de nos concitoyens. Avec seulement 13 % de femmes, les assemblées départementales font figure de mauvais élèves.

Aussi, comme l'a évoqué François Hollande, il faut *"inventer un nouveau mode de scrutin qui devra assurer une proximité mais aussi une meilleure représentation de toutes les sensibilités, et respecter le principe de parité posé par la Constitution"*.

Souhaitant répondre à ces objectifs, des élus départementaux de toute la France ont proposé un **nouveau mode de scrutin**: le scrutin binominal majoritaire à deux tours...

En quoi consiste-t-il ?

Dans chaque canton, les électeurs seraient appelés à voter pour un "duo" comprenant obligatoirement une femme et un homme, avec chacun un(e) remplaçant(e) du même genre. Avec un nombre réduit de cantons par département, ce scrutin permettrait de **garantir une parité totale chez les élus départementaux, tout en préservant le lien indispensable avec le territoire**. Le débat est ouvert, il mérite que l'on s'en saisisse...



Sylvie Bourbigot

Conseillère générale
du canton de Perros-Guirec

possible ces progrès. Les conférences du Forum des savoirs et les actions organisées par des associations comme l'Abret ou les Petits Débrouillards, soutenues par le Département, développent la culture scientifique, branche à part entière de la culture. Elles enrichissent nos connaissances, nous amènent à réfléchir au sens et à l'éthique des innovations proposées par le marché et nous offrent la possibilité d'émettre des avis mieux éclairés. Bref, elles nous forment bien à notre rôle de citoyen...

Schéma véloroutes / voies vertes : les Côtes d'Armor toujours plus vite !

L'action du Département pour la création et la promotion du vélo se situe dans notre volonté de faire des Côtes d'Armor un **territoire durable et attractif**.

Notre majorité a choisi de développer la pratique de la randonnée touristique et familiale à vélo. Cette action, comme l'ensemble de nos politiques, nous la concevons dans le cadre d'une **démarche de développement durable**; la voie verte Saint-Méen-le-Grand (35) – Loudéac – Carhaix (29), qui traverse le sud des Côtes d'Armor, est une **référence au plan national** pour sa qualité environnementale.

Notre engagement pour le vélo vise non seulement à **rendre attractif notre territoire** pour les Costarmoricains mais également pour

les touristes. La pratique du vélo lors de séjours touristiques se répand de plus en plus. Nous répondons ainsi à une forte demande en proposant des itinéraires sur l'ensemble du département. **C'est un atout pour notre économie** départementale, en particulier l'hôtellerie-restauration et les commerces de proximité.

Enfin, le schéma véloroutes / voies vertes nous permet de participer à une coopération entre des régions de la Manche dans le cadre du programme européen "CYCLE". Ce projet prévoit de rendre possible un **"tour de la Manche" à vélo**, autour d'un réseau cyclable continu entre la Bretagne, la Normandie et le sud-ouest de l'Angleterre. L'un des itinéraires est prévu le long du littoral costarmoricain sur 260 km et sera définitivement ouvert au printemps 2013.

Les pleins pouvoirs pour le changement ?

Au terme de deux batailles électorales que vient de vivre le pays, le choix des électrices et des électeurs est clair : tourner la page de la politique de Nicolas Sarkozy.

Celles et ceux qui ont voulu ces victoires ont repris espoir et souhaitent maintenant qu'elles répondent à leurs attentes, que leur vie change, que le pays se donne les moyens de sortir de la crise. C'est à partir de ces attentes que doit être pensé notre engagement.

Les urgences sociales, mais aussi financières ou industrielles sont là, comme aussi le chômage, les bas salaires, la pauvreté, le recul du service public. Le chantier est vaste, et la réussite impossible si les politiques mises en



Gérard Le Caër

Conseiller général
du canton de Bégard

œuvre se contentent d'aménager les trajectoires dominantes.

L'enjeu est d'être, pour le front de gauche, une force conquérante, ayant le devoir d'agir pour faire avancer le partage des richesses, changer les traités européens. C'est à rassembler, mobiliser, mettre en mouvement les forces susceptibles de faire bouger les choses pour davantage de partage de justice et d'égalité que nous voulons consacrer nos forces. Les rapports de forces ne sont jamais figés et peuvent évoluer en fonction des décisions politiques, nationales et internationales.



La mode au château de la Hunaudaye

Dans ce château médiéval, à Plédéliac, les expositions rivalisent d'originalité. Jusqu'au 4 novembre, *La mode à la fin du Moyen Âge* s'inscrit dans l'opération "5 sites, 5 sens" qui se déroule dans cinq lieux historiques des Côtes d'Armor (larochejagu.fr). C'est à la fin du Moyen Âge qu'est née la mode vestimentaire dans la noblesse et surtout chez les hommes, l'habit reflétant une position sociale. Là, ce sont les textiles qu'on vous invite à regarder et à toucher. Une expérience inédite.

> 02 96 34 82 10
la-hunaudaye.com

Yvonne Jean-Haffen exposée à Dinan

Élève de Mathurin Méheut, Yvonne Jean-Haffen (1895-1993) fait l'objet d'une exposition, *Itinéraire d'une artiste au XX^e siècle*, jusqu'au 30 septembre au Crec de Dinan. Celle qui fit don de sa maison à la Ville, a beaucoup voyagé avant de poser palette et pinceaux en bord de Rance. L'exposition rassemble ses peintures, décors, illustrations et céramiques. Sa demeure, devenue maison d'artiste et musée, est ouverte au public. Rue Victor-Basch, tous les jours de 10 h à 18 h 30. Nocturne le mercredi jusqu'à 22 h. Visites à 15 h en septembre et à 20 h le mercredi.

> 02 96 87 58 72

Improvisations de flûte et tuba

C'est le titre du CD du duo talentueux formé par Jean-Luc Thomas à la flûte et Michel Godard au tuba. Un mélange de morceaux bretons, crétois, irlandais et brésiliens dans cet album paru chez Hirustica (Plestin-les-Grèves), un label qui produit les musiciens voyageurs et ancrés dans leur terroir. Avec Michel Godard, Jean-Luc Thomas, qui joue dans les spectacles de la compagnie du Chien bleu (voir page 35), nous emmène dans des improvisations, entre musiques traditionnelles, jazz et musique contemporaine.

17 €
> 02 96 35 13 85
hirustica.com

Guide

septembre

CINÉMA

EXPOSITION

THÉÂTRE

LECTURE

PHOTO

MUSIQUE

Rubrique réalisée par Joëlle Robin.
Contact > lemagazine@cg22.fr

Le Palacret expose Philippe Guesdon

La Nef des fous revisitée

EXPOSITION

Philippe Guesdon, représenté par la Galerie Ty Art Show de Perros-Guirec, vient avec deux expositions: *La Nef des fous* au Palacret, à Saint-Laurent, et *Epissures*, à la chapelle de Botzélan à Bégard. *La Nef des fous*, un ouvrage écrit par le Strasbourgeois Sébastien Brant à la fin du XV^e a inspiré de nombreux artistes, dont Albrecht Dürer

qui l'a illustré de 117 figures gravées sur bois. Philippe Guesdon propose une relecture de la totalité du travail de Dürer.

Entrée libre, tous les jours sauf lundi de 14 h 30 à 18 h 30 à Saint-Laurent, et le week-end de 14 h 30 à 18 h 30 à Bégard, jusqu'au 23 septembre. Ou sur rendez-vous au > 06 03 49 22 52



DR

Henri Girard à Plélo

EXPOSITION

Marier culture et convivialité

On peut voir l'exposition de tableaux d'Henri Girard *Au four et au moulin* jusqu'au 16 septembre à la ferme auberge de la Ville-Andon à Plélo. Un lieu sympathique qui allie culture et restauration, grâce aux produits de la ferme familiale. Depuis 30 ans, Marie-Claire et Hervé Caillebot accueillent expositions et spectacles vivants.

Des deux volets parmi les chemins de sa création, l'artiste exposé dit: "On n'entre pas dans ma peinture comme dans un moulin". Henri Girard travaille sur du papier japonais, du Youki, des sacs à farine en papier kraft et des toiles de jute à faire



lever les pâtons. Une manière d'obtenir des couches. Un travail d'archéologue.

> 02 96 74 21 77
lavilleandon.com

La photo à l'Imagerie

Portraits humains

EXPOSITION

Il est encore temps d'aller à l'Imagerie à Lannion. Jusqu'au 29 septembre, les Estivales photographiques du Trégor s'intéressent au sort des populations à travers le monde, avec l'exposition *Conditions humaines*. À Lannion et à Pleumeur-Bodou, on peut voir la vie différemment pour cette édition 2012. Cette fois, les artistes accueillis témoignent des conditions de vie de ceux qui ont croisé leur chemin: Roms d'Europe ou d'Inde, vacanciers des rives chinoises surchargées ou ouvriers du Languedoc marqués par une journée de labeur, sans-logis aux portes du périphérique, dépossédés de Chine. Une manière de s'interroger sur ce qui nous entoure



JOAKIM ESKILDSEN

avec toujours un regard artistique et personnel. On retrouve Dominique Delpoux, Joakim Eskildsen,

Edith Roux, Jean-Manuel Simoes, Emmanuel Smaugue, Xiao Zhang.

Entrée libre
> 02 96 46 57 25
imagerie-lannion.com

La compagnie du Chien bleu De Cuba à Joyce

C'est au tournant des deuxième et troisième millénaires que Delphine Vespier a créé la compagnie du Chien bleu. "Tisser des liens entre cultures du monde à travers écritures contemporaines et mythologies, sont mes motivations". Rencontre avec une belle personne engagée dans un travail audacieux.



Delphine Vespier en répétition.

FRANÇOIS DANIEL

Bien connue du monde de la culture costarmoricaine et au-delà, Delphine a séjourné à Cuba dans les années 1996. "Depuis, j'ai de vrais échanges avec Cuba. Cette île, qui est un trésor de culture et d'invention, est devenue notre seconde terre d'accueil. En 2004, est née el Perro azul (chien bleu), une compagnie cubaine bilingue". Un partenariat humain, artistique et institutionnel avec l'Union nationale des écrivains et des artistes cubains, le Grand théâtre de La Havane et le ministère de la Culture cubain.

En parallèle, la compagnie enchaîne les créations et multiplie les aventures : avec Hubert Lenoir, formateur de Delphine au théâtre du Totem, Christophe Duffay, actuel directeur du Totem, Raphaëlle Garnier et Jean-Marc Le Coq de la compagnie Nid de coucou ; avec des musiciens comme Michel Aumont, Régis Huiban, le musicien dans *Piotr, Pierre et le loup* revisité, Jean-Luc Thomas ou encore Lydia Domancich ; avec des collectivités, dont le Conseil général, à tra-

vers des lectures de textes dont le prix Louis-Guilloux 2011 (Frédéric Valabrègue).

La Compagnie soutient des créateurs au gré de ses coups de cœur. "Nous accompagnons des projets et co-produisons des spectacles", explique Brice Vernin, chargé de production de la compagnie.

Delphine prend des risques. En mettant en scène sa version de *Pierre et le Loup*, elle n'hésite pas à l'aborder de manière audacieuse et iconoclaste, évoquant interdit et transgression. Mythologie grecque (Zeus et Cie) ou afro-cubaine (Yemaya), tout est

texte à sonder l'âme humaine. "Le regard doit se poser partout car, à notre tour, nous devons susciter la curiosité". Elle mêle les genres, théâtre, danse, musique, arts plastiques ou vidéo... La compagnie a une fidélité envers les artistes et techniciens avec lesquels elle travaille depuis plus de dix ans. Des affinités humaines avec des gens choisis, c'est tout un esprit qu'insuffle Delphine. "Monter des actions autour d'un spectacle est

"Des choix audacieux partagés"

important. C'est pourquoi nous intervenons dans les écoles, les maisons de jeunes, les bibliothèques, les foyers".

Aujourd'hui, la compagnie du Chien bleu se lance dans l'adaptation d'un passage d'*Ulysse* de James Joyce, écrit en 1922, le monologue de Molly Bloom, un beau portrait de femme. On retrouvera Luc Jaminet à la mise en scène, Tanguy Nedellec à la scénographie, Cécile Pelletier aux costumes, Jacques-Yves Lafontaine au son et à la vidéo et Loïc Lostanlen à la lumière.

À voir le 11 avril 2013 à la Passerelle lacompanieduchienbleu.com leblogdelacompanieduchienbleu.com

Coproductions : la Maison du Théâtre de Brest (29), Itinéraires bis (22), Saint-Brieuc agglomération, la Province de Liège (Belgique), l'Espace culturel Paul-Jargot de Crolles (38).

Aide à la production : DRAC Bretagne. **Soutiens :** Ville de Saint-Brieuc, Conseil général, Conseil régional de Bretagne **Partenaires :** La Passerelle, scène nationale de Saint-Brieuc, Le Grand Pré à Langueux, le centre culturel Victor-Hugo à Ploufragan.



Traversée en couleurs à Saint-Brieuc

Jusqu'au 14 octobre, le musée de Saint-Brieuc expose des toiles du Frac Bretagne. Depuis 2003, le musée met en valeur les collections du Fonds régional d'art contemporain. Titre de l'exposition : *Suite chromatique, une traversée en couleurs de la collection du Frac Bretagne*. Une approche à la fois musicale et picturale, car les variations de tons de chaque œuvre constituent une musique audible par tous. Entrée libre et visites commentées tous les samedis à 16 h. saint-brieuc.fr (rubrique Culture) > 02 96 62 55 20

Daniel Paugam à Bulat-Pestivien

Au Ch'ty Coz, un café de pays, on a des idées pour animer Bulat-Pestivien : les tableaux de Daniel Paugam, histoire de délier les langues. L'artiste, enseignant, vit à Saint-Servais. On peut y visiter son atelier galerie. Il participe à la Menhir parade, exposition itinérante où 36 peintres exposent des œuvres réalisées sur des monolithes grandeur nature. Jusqu'au 15 septembre (heures d'ouverture du bar). > 02 96 14 03 32

Laos et Madagascar à Dinan

André Maire (1898-1984) revient à Dinan jusqu'au 29 septembre. La bibliothèque municipale, qui programme régulièrement des expositions de cet artiste, nous propose de revoir les toiles si riches en couleurs de ce peintre qui a longtemps vécu en Indochine et enseigné le dessin à Saïgon. À chaque fois, c'est l'occasion de revisiter une région qu'il a traversée. À voir absolument. > 02 96 39 04 65 bm-dinan.fr

Mathurin Méheut et le Japon à Lamballe

Prenez votre temps, le temps fort consacré à Mathurin Méheut (1882-1958) dure jusqu'à la fin décembre au musée de Lamballe: *Empreintes d'un voyage au Japon*, tel est le nom donné à l'exposition qui rassemble des tableaux du musée et de collections particulières. Le Japon, où il passa neuf mois en 1914, a largement inspiré son travail. L'influence du japonisme n'a d'ailleurs jamais vraiment quitté son œuvre. On peut la voir et revoir sans se lasser.

> 02 96 31 19 99
musee-meheut.fr

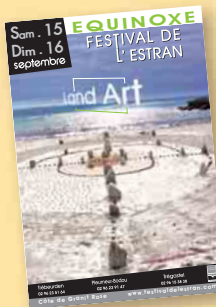
Les chantous d' Loudia

Quarante-cinq ans de chansons, ça se fête! Retenez vos après-midi et soirée du 15 septembre pour écouter en dansant vingt groupes de musique et de chants traditionnels qui chaufferont le foyer municipal de Loudéac. Parmi eux, les Chantous d' Loudia, Marialla, les Frères Morvan, Trubuil, Guillou/Léost, HCH+, Launay/Savidan, lé Tamalous, les Taranous, Sterne, Jégou/Corbel, le bagad de Loudéac, Ourawen, Kas Digas, les Ménéteous, Hervé/Christophe et bien d'autres. A partir de 16h jusqu'à ce que... les voix des chanteurs s'épuisent.

Entrée: 6 €

> 02 96 32 17 29

Land art sur la côte de granit rose



À l'équinoxe d'automne a lieu la 5^e édition du festival de l'Estran. Sous une forme originale, des artistes du Land art (Alixire, Kazumi, Sabine Davion, Yoann Crépin, Guillaume Castel...)

revisitent les plages de Pleumeur-Bodou, Trébeurden et Trégastel les 15 et 16 septembre. Le Land art est éphémère, les marées effaçant le travail des plasticiens qui transforment la grève en œuvre d'art. Un festival off se déroule en parallèle.

> 02 96 23 51 64
> 02 96 23 91 47
> 02 96 15 38 38
festivaldelestran.com

Musique au pays de Moncontour

De Haendel à Rousseau, un festival très attendu

Du 14 au 29 septembre, l'association Musique et patrimoine au pays de Moncontour, accompagnée par le Département, Itinéraires bis, la Région et la communauté de communes du pays de Moncontour, organise son festival de musique, du Moyen Âge à nos jours.

Le 14 septembre, au centre culturel de Moncontour, l'après-midi scolaire sera suivie à 20 h 30 d'un conte lyrique de Haendel, *Saraswati*, par la compagnie Lyrica Magica dirigée par Tania Bracq.

Le 21 septembre, au manoir de la Mare à Hénon, à 21 h, *Les anges musiciens* par l'Ensemble Obsidienne, dirigé par Emmanuel Bonnardot.

Le 23 septembre, au château de Quessoy, à 21 h, *Le Petit Rousseau musical illustré* est joué par la compagnie Alma Cantoa. Une manière de fêter le tricentenaire de la



FRANÇOIS DANIEL

naissance de Jean-Jacques Rousseau à travers des airs de Pergolèse, Gluck et Mozart.

Le 29 septembre, au château de Catuelan à Hénon à 20 h 30, musique contem-

poraine avec des œuvres de Jean-Marc Duchenne, Georges Aperghis, Kaija Saariaho. Au violoncelle, Sandrine Ballon.

Office de tourisme:
> 02 96 73 49 57
musicpatrimoine-pays-moncontour.com
musicpatrimoine@live.fr
> 02 96 61 12 25



D.R.

Beauport, Tout ouïe

EXPOSITION

Un beau parcours sonore

En baie de Paimpol, l'abbaye de Beauport, propriété départementale, est incontournable. Hormis la visite historique de ce site monastique et naturel classé, des expositions y sont organisées. Jusqu'au 7 novembre, *Tout ouïe, une abbaye en mots et en sons* permet de découvrir l'abbaye en prêtant l'oreille; le long d'un parcours sonore

se mêlent échos du passé et sons familiers. Le visiteur peut déambuler dans le monument et les jardins selon son envie. Des surprises l'attendent. Notez au passage la date de la Fête de la pomme, le 7 octobre, où vous découvrirez le pressage à l'ancienne.

> 02 96 55 18 58
abbaye-beauport.com

La Passerelle à Saint-Brieuc

Un nouvel Internet

Le 7 septembre, La Passerelle, scène soutenue par le Département, lance la saison 2012-2013. Entrée libre à 18 h 30 à la scène nationale de Saint-Brieuc qui inaugure aussi son nouveau site internet. Il est désormais possible d'acheter ses billets en ligne avec paiement sécurisé.

La saison 2012/2013 est consultable et le formulaire d'abonnement téléchargeable sur lapasserelle.info.

Jusqu'au 7, les abonnés sont prioritaires et bénéficient de tarifs préférentiels. Au-delà, la billetterie est ouverte tous les après-midi et le samedi matin de 10 h à 12 h 30.

Adressez formulaire et règlement à:
La Passerelle,
scène nationale, BP 4133
22041 Saint-Brieuc cedex 2
> 02 96 68 18 40



MANUELLE TOUSSAINT / STARFACE

SPECTACLES

Armor parachutisme à Perros-Guirec



Ça plane pour eux!

1 500 pratiquants, 14 clubs, des athlètes présents en équipe de France dans toutes les disciplines... La Bretagne est un haut-lieu du parachutisme et les Côtes d'Armor ne sont pas en reste, avec Armor parachutisme, situé à Perros-Guirec, et gros pourvoyeur de talents.



L'équipe Akrostyle Perros, composée de Sébastien Chambet, vidéoman, et Yohan Aby, le "performer", a tout gagné dans la discipline du freestyle ces dernières années.

Huit athlètes de haut niveau sur les onze que compte la Bretagne. Voilà qui situe Armor parachutisme, l'unique club du département. "C'est vrai que c'est beaucoup", souligne Marie Coadic, présidente du club depuis onze ans et par ailleurs présidente de la Ligue de Bretagne depuis quatre ans. *Il faut dire que nous avons un programme de détection et d'accompagnement vers le haut niveau dont ces athlètes ont profité*".

Les résultats obtenus en compétition parlent d'eux-mêmes. Ainsi, l'équipe Akrostyle Perros, composée de Sébastien Chambet, vidéoman, et Yohan Aby, le "performer", a tout gagné dans la discipline du freestyle ces dernières années. "Le freestyle, c'est un peu comme de la gymnastique dans l'air ou du patinage artistique", explique Marie Coadic. *Le performer fait des figures, tandis que le vidéoman lui tourne autour. Le jugement se fait sur la vidéo, c'est donc l'équipe dans son ensemble qui est évaluée*".

Côté palmarès, citons aussi Sylvain Girault qui a été champion du monde en vol relatif à cinq, Isabelle Seel, championne du monde en vol relatif, Roland Garnier, vice-champion d'Europe et 2^e

de la coupe du monde en vol relatif vertical. Sans oublier Damien Gouriou et Matthieu Despres, qui ont terminé 13^e et 14^e de la coupe du monde avec l'équipe de France espoir en vol relatif. "Damien Gouriou est un pur produit du club. Il a commencé lors des stages que l'on organise avec le service enfance jeunesse de la mairie de Perros-Guirec. C'est un petit jeune de Perros qui s'est découvert une passion et qui a monté les échelons, jusqu'à obtenir le brevet d'État", se réjouit Marie Coadic.

Un doyen âgé de 79 ans

L'association a été créée au milieu des années 70 et réactivée en 1993. Elle compte une cinquantaine de membres. Les adhérents commencent en général vers l'âge de 15 ans. "Comme c'est un sport que l'on débute tard, on peut aussi le pratiquer longtemps. Il suffit pour cela d'avoir une bonne condition physique et un minimum de souplesse. Notre doyen a 79 ans. Il s'agit de Jean Le Calvez, le maire de Minihy-Tréguier".

Petite singularité : les sauts se font à Vannes, la seule école de la région. "Plutôt que de monter des petites structures à droite et à gauche, nous avons préféré avoir un pôle unique qui fonctionne

bien. On y trouve une véritable émulation. Nous avons la chance d'avoir des champions qui restent chez nous. Ils sont multimédaillés et pourtant n'hésitent pas à aider ceux qui font leur premier saut. Résultat, plein de gens ont envie de se lancer dans la compétition".

Les qualités requises ? De la volonté, du talent, mais aussi un peu d'argent. Surtout si on vise le très haut niveau. "Pour arriver au stade des championnats du monde, il faut faire 600 sauts par an, avoir son propre matériel et financer les déplacements. S'il n'y a pas un minimum d'aides du club et des pouvoirs publics, cela devient vite compliqué", constate Marie Coadic.

Les sauts se font par beau temps, avec un peu de vent, mais pas trop. L'idéal est que la couverture nuageuse soit au dessus de 4 000 mètres, altitude à laquelle sont largués les parachutistes. La descente dure ensuite 40 secondes. "On ressent alors la liberté, on accomplit le rêve de l'homme qui est de voler". Un rêve qui prend fin à 1 000 mètres, quand s'ouvre le parachute.

Laurent Le Baut

CONTACT

Armor parachutisme
> 02 96 91 27 07
parachutisme-bretagne.com



Kendo : une Plérinaise à l'honneur

La Plérinaise Coralie Texier s'est illustrée lors des derniers championnats du monde de kendo qui se sont déroulés du 25 au 27 mai à Novare en Italie. Avec ses coéquipières de l'équipe de France, elle a en effet atteint le stade des quarts de finale, échouant de peu face aux Coréennes. Coralie Texier, 3^e dan de kendo, est licenciée au Cercle Paul-Bert de Rennes et exerce la profession d'ostéopathe à Saint-Brieuc.

Trail de l'estran le 30 septembre à Plouguiel

Emprunter en courant l'espace laissé libre à marée basse lors des plus grands coefficients de marée. C'est que propose le Trail de l'estran, qui aura lieu à Plouguiel, dimanche 30 septembre. Deux distances sont proposées : 33 km et 15 km, avec respectivement des départs à 11 h 45 et 12 h depuis le petit port de la Roche-Jaune, pour une arrivée sur la plage du Trestel. Tarif : 15 € les 33 km, 7 € les 15 km. estran.org

VTT : un nouveau topoguide

La confédération départementale VTT 22 vient d'éditer un nouveau topoguide Côtes d'Armor ouest. Il vient compléter le topoguide Côtes d'Armor est sorti l'année dernière. Avec ces deux éditions mises à jour, ce sont au total 180 boucles qui sont proposées dans le département, soit 4 000 km de circuits. Pour des raisons pratiques, les infos sont regroupées sur des fiches individuelles. Au recto, un texte de présentation du parcours. Au verso, une carte IGN avec le tracé des circuits. Les topoguides sont vendus 12 € dans les offices de tourisme, les maisons de la presse et chez certains revendeurs de cycles. Possibilité de commander auprès de la confédération départementale VTT 22. Christophe Mahé, > 06 81 03 97 04 vtt-22.fr

CUISINE

Tatin de pommes au sablé breton

Ingrédients

1 kg de farine
5 œufs
450 g de sucre glace
12 g de sel
60 g de levure chimique
680 g de beurre fondu froid
Rhum
1 œuf pour la dorure

8 pommes reinette
300 g de sucre
50 cl d'eau

180 g de sucre en poudre
25 cl de crème liquide
100 g de beurre demi-sel

Sablé breton

Dans un cul-de-poule, casser les œufs. Ajouter le sucre, le sel et la levure. Battre énergiquement puis introduire la farine tamisée. Finir avec le beurre fondu froid et un peu de rhum. Laisser reposer 1 heure. Abaisser la pâte. Dorer à l'œuf. À l'aide d'une fourchette ou la pointe d'un couteau, finir la décoration.

Préparation des pommes

Éplucher les pommes. Les tailler en quartiers. Dans un moule à tarte, faire le caramel. Poêler les pommes. Les saisir en colorant légèrement. Placer les pommes joliment dans le moule. Refroidir et déposer le sablé breton dessus. Cuire 20 minutes à 180°.

Caramel au beurre salé

Cuire le sucre en caramel. Faire chauffer la crème et couper le beurre en petits dés. Décuire le caramel avec la crème chaude hors du feu. Ajouter le beurre et mélanger. Remettre 2 à 3 minutes sur le feu en remuant.

Verser dans des pots. ■



THIERRY JEANDOT



Recette élaborée par Thierry Fegar, chef à la cité du goût et des saveurs, créé par la Chambre de métiers et de l'artisanat des Côtes d'Armor (Saint-Brieuc).

CERCLES CULINAIRES

La Cité du goût et des saveurs propose des stages de cuisine au grand public animés par des chefs. Inscription : 02 96 76 26 26 Informations : artisans-22.com

JARDINAGE

Les iris, quand et comment les diviser?

Vos iris font grise mine? Il est temps de les diviser. Ainsi, vous rajeunirez vos plants et les multiplierez. L'opération s'exécute tous les quatre à cinq ans.



CEDRIC MOINET

Les iris se développent sur d'importants rhizomes (parties souterraines). Ils s'allongent et se dédoublent, permettant aux rejets de s'implanter près du pied mère. C'est dans cet épais réseau que les iris puisent leur énergie quand fleurs et feuilles apparaissent. Il est possible de les séparer toute l'année, mais les pieds risquent de ne pas prendre. La première année de floraison est alors perdue. Le meilleur moment se situe entre juillet et septembre. Pour commencer, déterrez les plants d'iris avec une fourche bêche, très adaptée. On l'enfonce profondément pour soulever les rhizomes. On procède de cette façon tout autour du plant. Il faut enlever la terre et les racines parasites d'autres plantes. Ensuite, à l'aide d'une lame bien aiguisée ou d'un sécateur, séparez les rhizomes. Il ne faut conserver que les plus gros et enlever ceux qui sont mal formés, mous au toucher ou secs. Avant les premiers froids, il faut réduire de moitié la longueur des

feuilles pour limiter l'évaporation. Pour optimiser la reprise des plants, procédez à la plantation juste après la division; les iris peuvent tenir à l'ombre quelques jours hors sol. On les plante dans un sol régénéré (compost allégé au sable) et un endroit très ensoleillé.

Conseils pratiques

- Arroser avant l'arrachage.
- Étiqueter les iris à diviser (couleur, variété).
- Préparer le sol de plantation.
- Utiliser un ustensile propre pour couper les rhizomes.

■ Louis Villain

■ Cette rubrique est réalisée en collaboration avec

domaine départemental côtes d'armor

LA ROCHE JAGU

22260 Ploëzal
> 02 96 95 62 35
larochejagu.fr

LES MOTS FLÉCHÉS de Briac Morvan

Chaque définition sur fond coloré concerne un mot que vous trouverez dans l'un des articles de votre magazine. Solution dans *Côtes d'Armor* N°113

Test pour écoliers voleux Ecole pour créateurs	Emettre une plainte Tarte à l'envers	Pièce auto Monument historique qui flotte à Binic	Dévoteuse Élevateur en herbe	Très "dasse"	Au cas où	Jeune frère Cyril Macler repousse celles des espèces	Croc de boucher Mais ou zizanie																																																																																																																									
Telle la farine de la recette du mois Sujette à caution				Corps gras sous surveillance dans les cantines Manche	De mauvais goût L'Europe en marche																																																																																																																											
Port d'Athènes (Le) Grade du judoka			L'ANSES veille sur celle des aliments servis en cantine				Corail, elles sont servies dans les cantines																																																																																																																									
	Longue vue Il évolue en liberté avec Julia				Jamais placée entre Quiss Me et Julia	Devant Jazeera Il se déroule à même le sol																																																																																																																										
... de procédure, le LDA 22 la conçoit pour la restauration collective	Employé en cuisine pour préparer une tarte tatin	L'apocope des anciens bacheliers (maths...)	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>R</td><td>S</td><td>D</td><td>C</td><td>C</td><td>L</td></tr> <tr><td>K</td><td>E</td><td>R</td><td>I</td><td>B</td><td>E</td><td>T</td></tr> <tr><td>L</td><td>E</td><td>M</td><td>A</td><td>R</td><td>I</td><td>E</td></tr> <tr><td>R</td><td>O</td><td>S</td><td>A</td><td>C</td><td>E</td><td>L</td></tr> <tr><td>D</td><td>I</td><td>S</td><td>T</td><td>I</td><td>L</td><td>L</td></tr> <tr><td>L</td><td>Y</td><td>S</td><td>E</td><td>N</td><td>E</td><td>E</td></tr> <tr><td>S</td><td>T</td><td>A</td><td>R</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>O</td><td>S</td><td>A</td><td>I</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>E</td><td>N</td><td>T</td><td>E</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>L</td><td>E</td><td>C</td><td>O</td><td>N</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>E</td><td>U</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>I</td><td>L</td><td>R</td><td>M</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>F</td><td>P</td><td>A</td><td>N</td><td>O</td><td>R</td><td>A</td></tr> <tr><td>F</td><td>O</td><td>R</td><td>E</td><td>T</td><td>P</td><td>I</td></tr> <tr><td>I</td><td>S</td><td>O</td><td>L</td><td>E</td><td>M</td><td>E</td></tr> <tr><td>L</td><td>I</td><td>D</td><td>O</td><td>E</td><td>U</td><td>E</td></tr> <tr><td>R</td><td>E</td><td>L</td><td>I</td><td>U</td><td>R</td><td>E</td></tr> </table>				V	R	S	D	C	C	L	K	E	R	I	B	E	T	L	E	M	A	R	I	E	R	O	S	A	C	E	L	D	I	S	T	I	L	L	L	Y	S	E	N	E	E	S	T	A	R				O	S	A	I				E	N	T	E				L	E	C	O	N			E	U						I	L	R	M				F	P	A	N	O	R	A	F	O	R	E	T	P	I	I	S	O	L	E	M	E	L	I	D	O	E	U	E	R	E	L	I	U	R	E	À lu Ne messied pas, convient donc		API 22 ceurre pour qu'il devienne équitable
V	R	S	D	C	C	L																																																																																																																										
K	E	R	I	B	E	T																																																																																																																										
L	E	M	A	R	I	E																																																																																																																										
R	O	S	A	C	E	L																																																																																																																										
D	I	S	T	I	L	L																																																																																																																										
L	Y	S	E	N	E	E																																																																																																																										
S	T	A	R																																																																																																																													
O	S	A	I																																																																																																																													
E	N	T	E																																																																																																																													
L	E	C	O	N																																																																																																																												
E	U																																																																																																																															
I	L	R	M																																																																																																																													
F	P	A	N	O	R	A																																																																																																																										
F	O	R	E	T	P	I																																																																																																																										
I	S	O	L	E	M	E																																																																																																																										
L	I	D	O	E	U	E																																																																																																																										
R	E	L	I	U	R	E																																																																																																																										
Mot d'interrogation Partie de dame						Noir dans les crêperies																																																																																																																										
Fromage apprécié de Hollande						Supprimé Ernest Ménard n'a guère connu le sien	Aluminium Ne partis pas																																																																																																																									
Formule de politesse en raccourci Avant niño Frotte-berniques Fest		Bâtiment du patrimoine qui ne saurait naviguer Actrice (Lætitia)	Quiss Me se couche dessus Souvent basculante	Julia Martin ne s'en sert pas pour corriger	Danger dans la demeure Avaler tout cru																																																																																																																											
	Type de navigation de vieux gréements Sécu agricole					Il a son heure Vas aller																																																																																																																										
Des langues telles le gallo Conteuse gallo				Canot mythique des terre-neuvas			La nôtre est quaternaire																																																																																																																									
				Avec Julia, le cheval Fest (en)			Erbium en équation																																																																																																																									
Métal inaltérable Son éducateur travaille dehors				Apparu après le travail		Elle passe à Berne sans s'arrêter (version allemande)																																																																																																																										
	Mesure superficielle			Fruiter de la pépinière Frouezh																																																																																																																												

Les gagnants... Jeu *Côtes d'Armor* magazine n°111

Voici les 10 gagnants des mots fléchés du magazine *Côtes d'Armor* n°111 tirés au sort parmi les bonnes réponses.

- | | |
|------------------------------|---------------------------------------|
| BICHE Rémi • LANVALLAY | LE BOUR Solange • SAINT-BRIEUC |
| DAGORN Françoise • PLOUBEZRE | LE GOFF Morgane • HAUT-CORLAY |
| GASPARD Sophie • GURUNHUEL | LE ROY Béatrice • POMMERIT-LE-VICOMTE |
| GUYOMARD Lucien • PLOUFRAGAN | LEBRETON Gisèle • LAMBALLE |
| JEGU Jacky • LE GOURAY | ZEMELMAN Richard • PLOUMILLIAU |

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Profession _____ Courriel _____

Votre grille, complétée avec votre nom et votre adresse, est à retourner au :
Conseil général des Côtes d'Armor
 Jeux *Côtes d'Armor* magazine
 9 place du Général-de-Gaulle
 22000 Saint-Brieuc

Un tirage au sort sera effectué
 parmi les grilles gagnantes reçues
 avant le mercredi 5 septembre 2012.

Cadeaux aux couleurs
 des Côtes d'Armor
 à gagner !

Je ne souhaite pas recevoir les informations du Conseil général.

AGENDA



**FOIRE
EXPO**
DES CÔTES D'ARMOR
■ ■ ■

Saint-Brieuc
8 > 16
sept. 2012

Mythes et légendes de l'Ouest
INDIENS
d'Amérique

L'EXPO
ÉVÉNEMENT

du 3 au 14 septembre
10 places par jour
à gagner
sur le site
cotesdarmor.fr

**Salon
Véhicules
de Loisirs**
Modèles 2013

Organisation
Saint-Brieuc Expo-Congrès
www.bretagne-megacite.com



Votre Conseil général
au service de tous les Costarmoricains



www.cotesdarmor.fr

Conseil général
infos services

N°Azur 0 810 810 222

Prix d'une communication locale depuis un poste fixe

Votre Conseil général

au service de tous les Costarmoricains



02 97 10 00 00 | 02 97 10 30 37