



Irrésistibles Côtes d'Armor

Cet été, cap sur les Côtes d'Armor

PHOTO A. ALANOUREUX

P 6 - DOSSIER

Covid-19
**Une mobilisation
exceptionnelle**

PHOTO THIERRY JEANDOT





11



25



29

P	M	M	P	A	F	P	D						
Y	A	M	M	A	P	R	A	L	I	N	E		
N	A	T	U	R	E	L	L	E	R	A	C	E	S
V	O	L	A	G	E	A	O	U	T	A	T	E	S
R	A	O	U	T	C	I	R	E	U	R	S	I	
K	A	D	E	S	P	E	R	E	D	I	N	A	N
M	E	N	T										
V	A	I											
S	A	N	A										
M	O	B											
J	O	B	Y										
L	U	C											
P	I	L	O	T	A	G	E	C	O	V	O	N	T
V	A	N	I	T	E	G	E	R	C	E	R	U	
G	A	N	G	R	E	N	E	R	A	A	C	I	E
U	C	O	L	O	S	A	N	G	E	E	D	E	
A	X	E	C	L	O	S	E	N	C	L	O	S	

Solution N°174

DOSSIER 6

6 ▶ Covid-19. Une mobilisation exceptionnelle

À SUIVRE... 12

INITIATIVES COSTARMORICAINES

- 12 ▶ Le Miel de Bretons, Gast! À Corlay. Du miel 100% centre-breton
- 13 ▶ Endro Cosmétiques à Lannion. Transparents jusqu'au bocal
- 14 ▶ Microbrasserie Dimezell à Quesoy. Une bonne bière artisanale
- 15 ▶ Plateforme Coclicaux à Saint-Brieuc. De la co-livraison pour les produits locaux

ACTIONS DÉPARTEMENTALES

- 16 ▶ Commissions permanentes. Le Département en action
- 17 ▶ Le Département investit pour vous!
- 18 ▶ La SNSM22. Ces bénévoles sauvent des vies
- 19 ▶ Portrait d'agents. Ils prennent soin des forêts départementales

À DÉCOUVRIR 20

20 ▶ Vue imprenable sur Saint-Brieuc

GALLO-BRETON

22 ▶ Handi'chiens à Saint-Brandan. Des chiens bien éduqués

À DÉCOUVRIR 24

- 24 ▶ Rêves de clown en Côtes d'Armor. Sourires à l'hôpital
- 25 ▶ Plateforme Technique Mutualisée à Plédéliac. Un lieu inédit pour la création de décors
- 26 ▶ Centre-Bretagne. La vie paysanne sous l'Ancien Régime

AH SI J'ÉTAIS... 28

28 ▶ Faustine Bollaert

À PARTAGER 29

- 29 ▶ Vincent Rouxel, coureur au long cours
- ♥ (RE)Découvrir
- 30 ▶ Des lieux et des sites magiques à (re)découvrir cet été
- 34 ▶ Les conseils lecture de vos libraires
- 36 ▶ Le *Be Good Inn*. On s'y sent bien!
- 37 ▶ Mots fléchés par Briac Morvan

PORTE-PAROLE 38

38 ▶ L'expression des groupes politiques du Conseil départemental

Version numérique, +SUR cotesdarmor.fr
A voir / A écouter

Les 5 Maisons du Département

Retrouvez nos services près de chez vous

<p>OUVERTURE</p> <p>Du lundi au vendredi</p> <p>8h30 - 12h30 13h30 - 17h30</p>	<p> SAINT-BRIEUC</p> <p>76 A et 76 B rue de Quintin</p> <p>Action sociale Enfance / Prévention 02 96 60 86 86 Clic 02 96 77 68 68</p>	<p>Site de St-BRIEUC Couronne</p> <p>2 rue Camille Guérin</p> <p>Action sociale Enfance / Prévention 02 96 60 80 60</p>	<p>Site de LAMBALLE</p> <p>13 et 17 rue du Jeu de Paume</p> <p>Action sociale Enfance / Prévention 02 96 50 10 30 Clic 02 96 50 07 10</p>	<p> DINAN</p> <p>2 place René Pleven</p> <p>Action sociale Enfance / Prévention 02 96 80 00 80 Clic 02 96 80 05 18</p>
<p> LANNION</p> <p>13 bd Louis Guilloux</p> <p>Action sociale Enfance / Prévention 02 96 04 01 04 Clic 02 96 04 01 61</p>	<p> GUINGAMP</p> <p>9 place Saint-Sauveur</p> <p>Action sociale Enfance / Prévention 02 96 40 10 30 Clic 02 96 44 85 25</p>	<p>Site de ROSTRENEN</p> <p>6 B rue Joseph Pennec</p> <p>Action sociale Enfance / Prévention 02 96 57 44 00 Clic 02 96 57 44 66</p>	<p>Site de PAIMPOL</p> <p>2 rue Henry Dunant</p> <p>Action sociale Enfance / Prévention 02 96 55 33 00 Clic 02 96 20 87 20</p>	<p> LOUDEAC</p> <p>Rue de la Chesnaie</p> <p>Action sociale Enfance / Prévention 02 96 28 11 01 Clic 02 96 66 21 06</p>

Pour suivre toute l'actualité du département...

- [cotesdarmorleDepartement](https://www.facebook.com/cotesdarmorleDepartement)
- [@cotesdarmor22](https://twitter.com/cotesdarmor22)
- [Departementcotesdarmor](https://www.instagram.com/Departementcotesdarmor)

cotesdarmor.fr





PHOTO THIERRY JEANDOT

Le Département mobilisé!

Gâce aux efforts de toutes et tous la sortie de la crise sanitaire a été possible, même si nous devons rester vigilants.

Durant cette période difficile, nous avons tout fait pour être présents à vos côtés, dans l'exercice des missions qui sont les nôtres. Nous sommes parfois allés au-delà, pour pallier certaines défaillances de l'État central.

Je pense notamment à l'achat de plus d'un million de masques, dès fin mars, afin de pouvoir équiper les personnels des services d'aide à domicile et des établissements sociaux et médico-sociaux qui en manquaient cruellement, protégeant ainsi aînés et personnes en situation de handicap.

Nous avons également œuvré efficacement avec le Préfet des Côtes d'Armor, pour que le laboratoire public départemental d'analyse vétérinaire « LABOCÉA » reçoive l'agrément afin d'effectuer des tests Covid. C'est une capacité de 1 000 tests par jour que nous avons ainsi mis à disposition de l'Agence Régionale de Santé de Bretagne, pour la santé de tous.

Le Département a aussi répondu présent, afin d'accompagner les personnes en situation de précarité, dont la crise a accentué les difficultés, en prolongeant leur accès aux prestations sociales le temps de la crise, mais aussi en doublant le montant de l'aide alimentaire d'urgence.

L'impact de cette crise concerne aussi l'activité économique. Là encore nous avons été au rendez-vous en favorisant la relance de nos chantiers, en

maintenant l'investissement, ou encore en créant avec les collectivités bretonnes une aide financière appelée « Covid Résistance » pour soutenir les TPE et PME costarmoricaines.

Seul l'intérêt général guide notre action. Avec les autres collectivités locales, nous avons démontré pendant cette crise, une fois encore toute notre utilité et notre efficacité.

Nous pouvons affirmer fièrement que sans l'action des collectivités territoriales, la situation aurait été bien plus compliquée.

Après cette période difficile, nous avons maintenant à cœur de nous tourner vers des moments plus heureux. Les vacances qui approchent seront évidemment singulières cette année, plus locales, plus authentiques peut-être. Profitons-en pour faire découvrir ou redécouvrir les trésors des Côtes d'Armor car nous allons parfois chercher loin, un émerveillement que nous avons à deux pas de chez nous.

À cet effet nous nous engageons dans une campagne de promotion des Côtes d'Armor et consacrons une large part de ce magazine à quelques sites remarquables de notre département.

Ensemble, soutenons le secteur du tourisme, mais aussi nos commerçants, artisans et agriculteurs costarmoricains. Nous pouvons tous être acteurs de la relance économique des Côtes d'Armor. ◀

Président du Département
des Côtes d'Armor

Créativité et inventivité à l'honneur

CONCOURS IRRÉDUCTIBLES TALENTS
INSCRIPTIONS JUSQU'AU 23 OCTOBRE ET
VOTES JUSQU'AU 15 NOVEMBRE 2020
TOUTES LES INFOS SUR IRREDUCTIBLESTALENTS.FR

Catégorie Solidarités

Altylab, la 3D au service du handicap

Créer un « fablab » dédié aux personnes en situation de handicap... C'est le défi relevé par Loïc Le Bouvier et Olivier Montjarret, au sein de l'association Altygo⁽¹⁾.

Tenir son téléphone, ouvrir une boîte de conserve ou enfiler son blouson... Lorsque l'on souffre d'un handicap, les gestes du quotidien deviennent souvent de véritables montagnes à franchir. Pourtant, il suffit parfois d'outils adaptés, appelés « aides techniques », pour rendre possibles certaines actions et permettre de précieux gains d'autonomie.

Au Centre Hélio-Marin de Plérin, géré par l'association Altygo, Loïc Le Bouvier, ergothérapeute, se passionne pour l'élaboration de ces solutions adaptées. En 2018, inspiré par la création du premier Réhab-Lab⁽²⁾ au centre de rééducation de Kerpape (56), il convainc la direction d'Altygo d'acquiescer une imprimante 3D. « Anciennement dessinateur industriel, j'avais conscience du potentiel de cette technologie pour la création d'aides techniques, raconte-t-il. J'ai commencé à expérimenter avec quelques jeunes et, très vite, j'ai eu beaucoup de demandes. Altylab est né quelques mois plus tard. »

Une technologie accessible à tous

Bloque-yaourts, réhausse-assiette, support de tablette, joysticks... Altylab a déjà accompagné une quarantaine de Costarmoricains dans la fabrication d'aides techniques personnalisées, introuvables dans le commerce. « Lorsqu'une personne vient nous voir, c'est souvent parce qu'elle aimerait faire telle ou telle activité mais qu'elle ne sait pas comment y arriver. Notre rôle est d'imaginer avec elle l'aide technique qui

convient. L'intérêt de l'impression 3D, c'est que chaque personne, même avec un handicap, peut participer à toutes les étapes, de la modélisation à la réalisation. Il y a d'ailleurs plusieurs jeunes qui sont maintenant entièrement autonomes. C'est très valorisant pour eux ! » Désormais labellisé Réhab-Lab, Altylab partage gratuitement ses aides techniques sur des plateformes de téléchargement spécialisées. Plusieurs créations ont été primées au concours national Fab-Life, preuve de la qualité du travail effectué. Dernièrement, l'atelier a également rejoint la communauté « Makers contre le Covid » en réalisant, avec de jeunes bénéficiaires, des supports de visières et des pinces à masques pour les personnels soignants. Une nouvelle preuve des belles valeurs de solidarité qui règnent à Altylab! ◀ **Virginie Le Pape**

► Pour prendre rendez-vous :
altylab@altygo.org

(1) www.altygo.org
(2) Réhab-Lab : fablab spécifiquement dédié à la réalisation d'aides techniques au profit d'usagers de structures de soins ou médico-sociales.

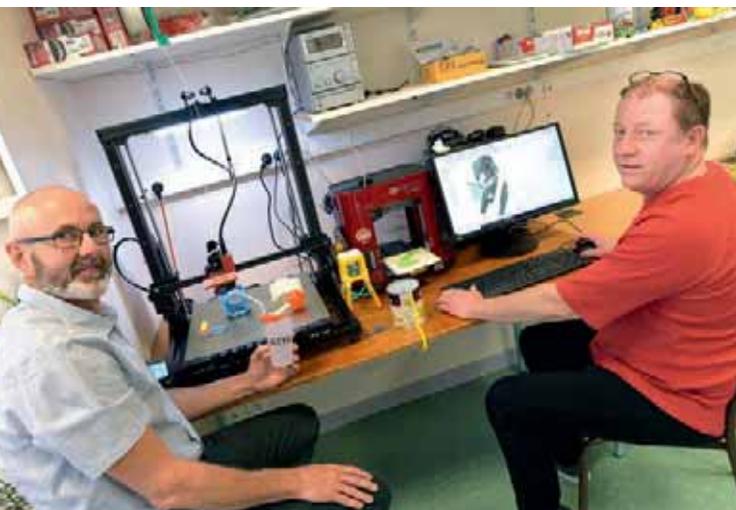


PHOTO THIERRY JEANDOT

Ils sont comédiens, coachs sportifs, artistes, jardiniers, soudeurs, athlètes de haut niveau ou encore artisans d'art... Plus d'une soixantaine de Costarmoricains se sont d'ores et déjà inscrits au concours Irréductibles Talents 2020, actuellement organisé par le Département. Destinée à mettre en lumière les savoir-faire, les initiatives et les engagements de tous ceux qui font les Côtes d'Armor, l'opération démontre déjà la belle diversité de notre territoire. Zoom sur quelques-uns de ces talents... en attendant, peut-être, que vous nous dévoiliez le vôtre!



PHOTO D.R.

Catégorie Jeunesse « Partager un moment de sourire »

C'est l'objectif premier qu'évoque Abdoul Soumana lorsqu'il parle de son activité au Centre d'Aide Alimentaire de Guingamp.

Arrivé du Niger en septembre 2018 pour poursuivre ses études, il intègre le BTS Productions Animales au lycée Agricole de Kernilien, à Guingamp.

Son arrivée est un peu difficile. Il bénéficie, pendant quelques mois, du colis alimentaire proposé par l'association. En septembre 2019, Abdoul intègre le dispositif Pass-engagement du Département. Peu à peu, il prend ses marques, et décide à son tour de s'investir pour l'association. « Cela m'inspire, affirme le jeune homme. M'engager pour ceux qui en ont besoin me fait du bien ».

Tous les mercredis, depuis un an, Abdoul rejoint donc les cinq autres bénévoles de l'association et distribue des colis alimentaires. Quelques mots échangés lors des rencontres avec les bénéficiaires, des sourires, des regards... ce sont des petites parenthèses précieuses et remplies de bienveillance, de légèreté, dans un quotidien souvent difficile. Dans le cadre de la pandémie, Abdoul intervenait trois jours par semaine au sein de l'association, qui a besoin de bénévoles. « La plupart sont des retraités, explique-t-il, ils ne pouvaient pas venir. Alors je me suis proposé, parce que j'en avais le temps, l'envie ». Et Abdoul continue encore, toujours avec la même détermination, celle de venir en aide aux plus démunis.

◀ **Natacha André**

► Plus d'information :
ramanebillo227@gmail.com

Catégorie Culture et art Des lectures en cadeau

Comédienne, Hélène Sarrazin a été touchée de plein fouet par la récente pandémie du Covid-19. Plus de représentations, de lectures publiques, de spectacles... Alors elle réfléchit, observe les répercussions de ce confinement forcé sur les gens. L'éloignement, l'isolement sont de véritables épreuves pour certains. Hélène imagine alors un concept: "Des lectures en cadeau". Le principe est simple. On l'appelle, on lui donne le numéro d'une personne à qui l'on souhaite faire un cadeau de lecture. On choisit un texte et Hélène le travaille de son côté, se l'approprie, rajoute des sons, des musiques parfois. Elle téléphone ensuite à la personne destinataire du cadeau. Il y a peu d'échanges avant la lecture, juste de la bienveillance: « Vous m'en-

tendez bien? Vous êtes bien installé? ». La lecture débute, une lecture avec un public unique... « Voilà, c'est terminé ». De longs silences succèdent souvent aux lectures. Et parfois ces silences sont remplis d'émotion: « Merci... c'était magnifique ». « C'est très intime comme relation, souligne Hélène. La voix qui dit "Merci" à la fin n'est jamais la même que celle qui a dit "Bonjour" ». ◀ **Natacha André**

► Plus d'information :
hhsarrazin@wanadoo.fr



PHOTO D.R.

Catégorie Environnement J'accueille la nature

Accueillir la nature, c'est une démarche passionnante née de la curiosité... d'une passionnée. Arrivée à Paimpol en 2011, Marie-Noëlle Tardivel s'installe dans une maison avec jardin. Un cadre agréable, où elle constate cependant qu'il n'y a pas d'oiseaux, peu d'insectes... Elle décide alors de donner un petit coup de pouce à la nature afin d'aider toutes les 'petites bestioles' à reprendre leur quartier dans son coin de verdure. Et ça marche! Pour favoriser la biodiversité, il suffit de choisir des plantations adaptées aux insectes et autres petits animaux de notre région et de leur aménager des abris avec les matériaux du jardin. Tout le monde peut s'initier à cette pratique, car cette faune se retrouve dans

les parcs, espaces verts, jardinets, sur les balcons, et rebords de fenêtres...

Aujourd'hui, l'association compte près de 80 adhérents et propose de transmettre ses connaissances et savoir-faire à tous les curieux. Pour retrouver à nouveau dans nos jardins de nombreux oiseaux, crapauds, butineurs, sylphes ou autres papillons et libellules... Les actions de cette association sont variées: stands dans les fêtes de jardins, expositions, conférences, interventions dans les écoles, les collectivités, ateliers pratiques tous publics... Une belle initiative, qui ne laisse pas insensible, et donne envie d'y participer! ◀ **Natacha André**

► Plus d'information :
jaccueillelanature@gmail.com



PHOTO D.R.

Covid-19

Une mobilisation exceptionnelle

PHOTOS THIERRY JEANDOT

Dès le début du confinement, le Département s'est mobilisé pour faire face à une crise sanitaire, sociale et économique sans précédent. Prenant la mesure des enjeux pour les Costarmoricains, l'ensemble de la collectivité s'est adaptée et a su faire preuve d'une très grande réactivité. Retour sur un événement hors du commun où la proximité, la solidarité et l'esprit d'innovation ont permis de faire face.

INTERVIEW

Alain Cadec,
président du Département



Comment avez-vous vécu le confinement ?

Ce fut un confinement actif car il fallait prendre des décisions urgentes quotidiennement. Je réunissais chaque jour une cellule de crise avec la direction générale à l'hôtel du Département ou en visioconférence, pour réorganiser la collectivité afin d'assurer le maintien du service public. Avec les élus des autres collectivités, fidèles à notre capacité de travailler ensemble, nous échangeons très régulièrement sur des problématiques communes pour agir, de concert, plus efficacement.

Quels enseignements tirez-vous de cette crise ?

À l'échelle de notre société, cette crise doit être riche d'enseignements dans bien des domaines. Il ne faudra pas les oublier. Les collectivités territoriales ont fait montre de leur réactivité, de leur humanité et de leur détermination. Je tiens à saluer les élus, les maires notamment, qui ont fait preuve d'un grand sens des responsabilités alors que l'État central se montrait défaillant. Sans les Communes, Intercommunalités, Départements, Régions, quelles auraient été les conséquences

de cette crise ? Comment aurait-on fait sans masques, sans garde d'enfant des personnels soignants, sans élus locaux pour garder un lien avec les plus fragiles, ou pour soutenir l'économie ? L'autre enseignement, c'est la mobilisation individuelle que j'ai pu observer. Au sein du Conseil départemental, nos agents se sont impliqués, sans ménager leur peine pour rester aux côtés des plus fragiles. Je pense également aux soignants, bien sûr, aux personnels des structures partenaires comme les établissements sociaux et médico-sociaux, les services d'aide à domicile. Les pompiers se sont également vite adaptés, tout comme les personnels enseignants et administratifs des collèges qui, avec les agents départementaux ont permis un accueil des enfants de soignants puis un retour au collège des élèves dans les meilleures conditions de sécurité possible. Ce ne sont que quelques exemples.

Politiques sociales et aides au tissu économique

Vous vantez la réactivité des collectivités. Vous vous êtes dans le même temps montré critique envers l'État, sur la question du remboursement des masques notamment...

Et il y a de quoi! La volonté du Gouvernement de rembourser une partie des masques commandés par les collectivités territoriales semblait être une bonne idée... jusqu'à ce que l'on apprenne que seules les commandes passées après le 13 avril seraient prises en compte. C'est un scandale. On nous reprocherait donc d'avoir su anticiper en passant commande dès la seconde quinzaine de mars. Au-delà de l'incidence financière que cela représente pour notre collectivité, et ce n'est pas anodin, c'est le principe même qui me choque. Je tiens à préciser que si je dénonce de nombreuses défaillances de l'État central dans sa gestion de la crise, nos relations avec les services déconcentrés de l'État, la Préfecture des Côtes d'Armor et l'Agence régionale de santé étaient excellentes et toujours constructives car eux connaissent la réalité du terrain.

Quelles sont les conséquences du Covid-19 sur les finances départementales?

De grandes incertitudes planent sur les finances départementales. Notre Département s'est mobilisé et a engagé des dépenses supplémentaires pour faire face à cette crise, déjà plus de 3 millions d'euros. Cela était nécessaire. Dans le même temps, nous savons que les dépenses sociales vont croître, notamment en ce qui concerne le Rsa. Autre facteur aggravant, que nous dénonçons depuis longtemps, c'est le caractère imprévisible que l'État impose aux budgets des Départements, en liant une part importante de ses dotations aux variations du marché immobilier. Or, cette année, cela pourrait se traduire par une baisse de nos recettes de 30 millions d'euros. Cela représente tout de même l'équivalent de deux nouveaux collègues!

Vous restez néanmoins optimiste?

Oui, car nous saurons faire face, notamment grâce aux efforts réalisés depuis le début de notre mandat pour maîtriser nos dépenses de fonctionnement. Nous abordons la situation avec des reins plus solides. En nous efforçant depuis presque cinq ans de diminuer notre endettement (20 millions d'euros), nous avons amélioré notre capacité à emprunter. C'est ce qui nous permettra, demain, de maintenir notre investissement en 2020 et 2021. Nous sommes le premier investisseur du département. Comme nous l'avons montré pendant la crise, nous restons mobilisés et allons de l'avant. Et j'en profite pour rappeler que même si les années qui viennent seront difficiles, il est hors de question que nous augmentions les impôts.

Enfin, d'un point de vue personnel, le confinement et la première phase de déconfinement nous ont également rappelé que nous avons de la chance de vivre ici, dans le plus beau département de France. J'invite d'ailleurs les Costarmoricains, et plus largement les Bretons à profiter de l'été pour redécouvrir la richesse de nos paysages, la richesse de notre patrimoine culturel. ◀

Être là pour les plus fragiles

Parmi les actions menées par le Département pendant la période de confinement, nombre d'entre elles avaient pour but de protéger et d'aider les plus fragiles d'entre nous.



◀ Une consultation de PMI à Guingamp.

Achat de plus d'1,3 million de masques (chirurgicaux, FFP2 et réutilisables) et d'équipements de protection individuelle (gants, charlottes etc.) pour les personnels exposés du Département et des établissements sociaux et médico-sociaux; abonnements journaux et dons de tablettes pour les personnes accueillies en Ehpad; subventions exceptionnelles pour la banque alimentaire; augmentation des aides alimentaires d'urgence etc. Les actions entreprises par le Département pendant la période de confinement et les semaines qui ont suivi, sont nombreuses. « Nous nous sommes donnés pour objectif de maintenir notre mission de service public et l'intervention qui est la nôtre en faveur des plus vulnérables supposait que nous réagissions vite et bien, indique Sylvie Guignard, vice-présidente du Département chargée de la Cohésion sociale. Mais au-delà de l'achat des masques et des engagements financiers, je retiens la mobilisation humaine sans faille. »

Les consultations urgentes et les vaccinations des nouveau-nés de moins d'un an dans les centres de Protection maternelle et infantile (PMI) ont ainsi été maintenues, ainsi que le suivi de femmes présentant une grossesse à risque et des

“ Plus d'un million de masques ”

nouveau-nés lorsque des vulnérabilités sont repérées. Par ailleurs, les pôles sociaux et les intervenantes sociales en commissariats et gendarmeries ont été particulièrement mobilisés afin de prévenir ou d'apporter des réponses face à d'éventuelles violences conjugales.

« Nos services de Protection de l'enfance, je pense à nos agents, au Centre départemental Enfance Famille, aux associations partenaires et au réseau des assistants familiaux, ont été particulièrement mis à l'épreuve et je tiens à rendre hommage à leur engagement, tout simplement exceptionnel, auprès des enfants dont nous avons la responsabilité, souligne Valérie Rumiano, vice-présidente du Département chargée de l'Enfance et de la Famille. S'agissant des mineurs non accompagnés dont le département a la charge, tout un service s'est mobilisé (y compris les « administratifs ») pour leur assurer, durant le confinement, le portage des repas sept jours sur sept, et les jeunes recevaient la visite d'une infirmière une fois par semaine. » ▶



Une moyenne de 9 interventions par jour, ▲
liées à des suspicions de cas Covid-19.



Test de dépistage et production de gel hydro-alcoolique par LABOCEA

L'engagement des collectivités qui financent LABOCEA (les Départements des Côtes d'Armor, du Finistère, d'Ille-et-Vilaine ainsi que Brest Métropole), soutenus par le Préfet des Côtes d'Armor, en lien avec l'Agence régionale de Santé, a porté ses fruits pour obtenir auprès de l'État, l'autorisation de réaliser des tests virologiques PCR. LABOCEA a ainsi pu apporter sa contribution à la stratégie de dépistage massif dans le cadre du déconfinement après avoir porté son potentiel à 2 000 tests par jour dont près d'un millier sur le site de Ploufragan. Le laboratoire public d'analyse a également rapidement produit, chaque semaine et dans le cadre d'un partenariat avec l'entreprise Vitalac de Carnoët, 500 litres de solution hydro-alcoolique, affectés prioritairement aux hôpitaux et aux Ehpad.

Service départemental d'Incendie et de Secours (Sdis)

Une capacité d'adaptation à toute épreuve

Mobilisé dès le 13 mars, le Sdis-22 s'est très rapidement adapté pour faire face à la pandémie de Covid-19. « Grâce au recours au télétravail pour les personnels administratifs, à l'engagement remarquable des pompiers professionnels, techniques et scientifiques et à la grande disponibilité des sapeurs-pompiers volontaires, c'est l'ensemble de la profession qui a su faire face afin de pouvoir préserver la capacité d'intervention du Sdis-22 », explique Alain Cadec, président du Sdis.

Lors du confinement, cette activité a connu une diminution des appels et des secours d'urgence aux personnes. Cependant, ces derniers, pour 20 %

d'entre eux, concernaient des interventions en lien avec des suspicions de cas Covid-19. Sur la période du 15 mars à fin mai, à l'échelle du département, cela représentait une moyenne de 9 interventions quotidiennes qui ont mobilisé, au total, 2 380 sapeurs-pompiers.

Le Sdis-22 est également intervenu sur plusieurs opérations majeures : transfert de patients évacués par TGV sanitaires depuis Paris ou participation aux campagnes de prélèvements (Kerméné). ◀

Soutenir l'économie costarmoricaïne

Le Département à la relance

Dès le début du confinement, le Département a décidé de soutenir le tissu économique costarmoricaïn, en allant au-delà de ses compétences. Premier investisseur des Côtes d'Armor (en moyenne près de 100 millions d'euros par an), le Conseil départemental joue en la matière un rôle déterminant.

Dès le mois d'avril, le Département a donc décidé de participer, à hauteur de 1,2 M€, au fonds « Covid résistance ». Celui-ci, cofinancé par la Région, les Départements et intercommunalités bretonnes s'élève

« Soulager les organisations mises en difficulté par la crise

au total à 27,5 M€ et permet d'accorder des prêts à taux zéro aux très petites entreprises en difficulté, mais également aux entreprises de l'économie sociale et solidaire et aux associations ayant une activité économique, qui ne bénéficient pas du prêt garanti par l'État.

Concernant les entreprises avec lesquelles le Département travaille, plusieurs dispositions ont été prises afin de les soulager: versement de 30 % du montant des travaux à la signature du marché, contre 10 % auparavant, dates de remise des offres par les entreprises décalées et les délais d'exé-

cution prolongés. Et le Département s'est efforcé de maintenir un paiement rapide des factures à un rythme élevé, avec plus de 12 M€ mandatés chaque semaine.

À l'instar des travaux de construction de collèges et des chantiers routiers, devenus des opérations pilotes pour la reprise de l'activité économique en Côtes d'Armor, le Département a travaillé avec ses entreprises partenaires pour parvenir à conjuguer la relance économique avec la sécurité des salariés.

Soutien au monde associatif

Concernant le milieu associatif, de très nombreuses manifestations culturelles ou sportives n'ont eu d'autres choix que l'annulation. Afin de soutenir les acteurs concernés, le Département a choisi de maintenir son accompagnement financier pour couvrir les frais engagés, au prorata de ces financements.

Un plan de relance prévu dès cet été

Ces aides, qui ont pour vocation de répondre à l'urgence de la situation seront complétées, par le vote lors de la prochaine session budgétaire prévue ce 6 juillet, d'un ambitieux plan de relance de 10 millions d'euros. Celui-ci permettra d'apporter un appui financier aux projets d'investissements des communes qui pourront privilégier des entreprises locales. ◀

Un site Internet pour mettre en relation les consommateurs et les producteurs locaux

Les producteurs agricoles et les artisans de l'agroalimentaire ont, eux aussi, été touchés par la crise du Covid-19, notamment à cause de la suppression des marchés durant la période de confinement. Afin de les aider à promouvoir leurs productions, le Département a mis en ligne le site cotesdarmor.fr/filierelocale22. Sur cette carte interactive, qui regroupe pour l'instant une centaine de producteurs qui pratiquent la vente directe, le consommateur peut faire son choix selon des critères géographiques ou par types de produits. Il se voit alors proposer les coordonnées du ou des producteurs susceptibles de l'intéresser. Tout producteur intéressé peut s'y inscrire directement en ligne. « Il appartient désormais aux producteurs costarmoricaïns qui souhaitent être référencés sur cette plateforme de s'y inscrire, indique Loïc Roscouët, conseiller départemental délégué à l'Agriculture. Le succès de cette démarche, qui vise à les soutenir et à promouvoir les savoir-faire locaux, réside dans notre capacité à présenter le plus grand nombre d'adresses, pour que les Costarmoricaïns y trouvent leur compte ».

► cotesdarmor.fr/filierelocale22



Chez Noret, des masques « made in Côtes d'Armor »

L'entreprise Noret, à Saint-Denoual, est spécialisée dans la confection de vêtements sportifs, notamment des maillots de cyclisme. Sollicitée par le Département pour confectionner des masques lavables, elle a répondu présent. « Dès le 20 mars, nous testions notre premier modèle de masque, explique Jean-Noël Bonenfant, directeur de l'usine, et le 23 mars, nous avons mobilisé huit salariées volontaires uniquement pour la confection des masques. Au final, nous en aurons produit plus de 80 000, dont 15 000 pour le Département ».



Culture

Un fonds dédié à la programmation, dès cet été, d'artistes locaux

Alors que le confinement s'est traduit par l'annulation de nombreuses manifestations culturelles, le Département a souhaité favoriser la programmation, dans des conditions adaptées, de spectacles d'artistes locaux pour animer nos communes cet été. Le dispositif Cultures communes, présenté par Alain Cadec et Thierry Simelière, vice-président chargé de la Culture et du Patrimoine le 17 juin (photo), « permet aux communes de bénéficier d'une aide du Département de 2 000 euros pour organiser, jusqu'au 21 septembre des représentations en tous genres. C'est ainsi que nous participons activement à la relance de notre dynamisme culturel! »

► Contact
culturescommunes@cotesdarmor.fr

Éducation

Des collèges fin prêts pour la reprise des cours

Qu'il s'agisse du maintien de la restauration ou l'entretien spécifique des locaux, le Département a participé activement, en étroite relation avec l'Éducation nationale, à la préparation du retour au collège dans des conditions sanitaires optimales, comme au sein de l'établissement Jules-Léquier à Plérin.

Visite d'Alain Cadec, de Philippe Kozsyk, directeur départemental de l'Éducation nationale et des élus locaux au collège Jules Léquier, à la veille du retour en classe des collégiens.

Dans le contexte de la pandémie de Covid-19, le retour en classe des collégiens s'est déroulé dans le strict respect des conditions sanitaires, mises en place pour protéger au mieux les élèves, enseignants, personnels administratifs et agents du Département.

Au collège Jules Léquier de Plérin, une centaine d'élèves de 6^e et 5^e ont repris les cours le 12 mai. Pour la pause déjeuner, « nous avons choisi de maintenir un service de repas en salle de restauration, notamment pour garantir à chacun un repas complet et de qualité. Pour la réparation des repas, en privilégiant le

recours aux producteurs locaux, nous œuvrons pour limiter les conséquences économiques qu'ils subissent », indique Brigitte Balay-Mizrahi, vice-présidente chargée de l'Éducation.

« Il nous a fallu revoir notre mode fonctionnement », expliquent Jean-Philippe Colné, chef de cuisine et Nelly Guenue,





agent d'encadrement, tous deux agents du Département. « Les élèves ne se servent plus eux-mêmes, c'est nous qui composons le plateau qu'ils récupèrent en bout de chaîne, sous la surveillance du principal ou de son adjoint. De plus, les agents d'entretien du Département doivent nettoyer le réfectoire entre chaque service, et les élèves mangent à deux sur une table de quatre places ». Il en est de même pour les salles de cours, désinfectées deux fois par jour, ainsi que les sanitaires, désinfectés plusieurs fois par jour.

Les collégiens de personnels prioritaires accueillis pendant le confinement

« Les mesures prises par le Département se sont inscrites dans le cadre proposé par l'Éducation nationale : respect de la distanciation physique entre élèves, services de restauration adaptés, port du masque, etc., souligne Jean-François Vivier, chef du service éducation à la Maison du Département de Loudéac.

Elles sont également le fruit d'une collaboration étroite et très constructive avec les principaux et le rectorat. »

Une implication de chaque partenaire et une mobilisation remarquable des agents départe-

mentaux des collèges, que le Président a pu saluer : « Ils se sont beaucoup investis dans la perspective de ce retour en classe. Tout a été pensé

pour que la reprise se passe dans de bonnes conditions, des conditions qui ont permis de sécuriser l'accueil mais également, et c'est très important, de rassurer les élèves et leurs familles ».

Outre ces nouvelles règles de vie scolaire, on notera que durant la période de confinement, le Département a participé à l'accueil des enfants de personnels soignants, ainsi que des autres personnels prioritaires travaillant notamment en Ehpad, dans les services d'aide à domi-

“ **En matière d'hygiène, rien n'est laissé au hasard** ”



Brigitte Balay-Mizrahi

Vice-présidente du Département chargée de l'Éducation

« **Assurer la continuité du service public de l'éducation** »

« Les agents des collèges font preuve d'une adaptabilité remarquable pour assurer le bon fonctionnement des collèges avec de fortes contraintes sanitaires. Aux côtés de la communauté éducative, ils ont assuré la continuité du service public de l'éducation. J'ajouterai que, grâce à la mobilisation des entreprises, le collège d'Hillion, le collège Jean-Racine de Saint-Brieuc et le collège Charles-Le-Goffic à Lannion ouvriront leurs portes dès la rentrée de septembre. »

cile et sur des missions de protection de l'enfance ou pour la sécurité publique. Ainsi, une dizaine de collèges publics ont pu accueillir des collégiens (hors vacances scolaires), ce qui a mobilisé des agents départementaux pour l'entretien des locaux et la restauration. Enfin toujours pendant le confinement, le Département a mis à disposition des ordinateurs portables pour les collégiens qui ne disposaient pas de tels équipements dans leur foyer. ◀

« Pas de retard dans les travaux des collèges »

Durant la période de confinement, les travaux des nouveaux collèges à Hillion, Saint-Brieuc (Jean-Racine), Perros-Guirec, Plénée-Jugon, Lannion (Charles-Le-Goffic) et Pléneuf-Val-André, n'ont été interrompus que très peu de temps. Ils ont repris dès le mois d'avril, dans des conditions sanitaires adaptées pour protéger les ouvriers, grâce à la mobilisation des entreprises, en lien avec les services du Département. Ces mesures ont notamment permis aux entreprises d'avoir moins recours au chômage partiel. Ainsi, comme prévu, les nouveaux collèges d'Hillion, Jean-Racine à Saint-Brieuc, et Charles-Le-Goffic à Lannion devraient, sauf imprévus, bel et bien être opérationnels dès la rentrée de septembre. Une prouesse rendue possible par l'implication des entreprises, des personnels de l'Éducation nationale et du Département pour réorganiser avec beaucoup de souplesse et de réactivité des calendriers très serrés.



• **Le Miel de Bretons, Gast! (Corlay)**

Du miel 100% centre-breton

Inlassablement, elles butinent dans les contrées centre-bretonnes. Elles, ce sont les abeilles de Roland Auffret et Maud Jaouen, apiculteurs récoltants installés depuis trois ans dans leur miellerie à Corlay. Ils y produisent un miel de grande qualité, le bien nommé Miel de Bretons, Gast! Une jeune entreprise en plein développement.

« L'année dernière, nous avons produit deux tonnes de miel, cette année ce sera environ cinq tonnes ». Avec une production doublée en l'espace d'une année, Roland Auffret et Maud Jaouen, les deux producteurs de la miellerie Miel de Bretons, ont le sourire. Créée il y a un peu plus de trois ans, la jeune entreprise affiche une belle progression, d'autant plus quand on sait qu'il y a quatre ans, Roland Auffret, à l'initiative du projet, évoluait à mille lieues de la production agricole. « Pendant 20 ans, j'ai été régisseur son et vidéo dans le spectacle, précise l'apiculteur. En 2017, lassé d'être toujours dans le noir, j'ai voulu me reconverter ». Déterminé, il se forme alors dans le pays basque pour passer son diplôme d'apiculteur, et jette son dévolu sur le Centre-Bretagne d'où il est originaire pour y implanter son activité dans l'ancienne minoterie Bernard. « Cette minoterie appartenait à ma grand-mère, c'est ainsi que nous nous sommes rencontrés... », se souvient Maud Jaouen.

200 ruches réparties dans le Centre-Bretagne

La première année, le couple transforme les lieux, aménage les différents espaces de travail, achète une vingtaine de colonies d'abeilles, et investit dans le matériel professionnel nécessaire à la production. De l'achat des ruches à la cuve à décanter le miel, en passant par l'extracteur, qui permet d'extraire le miel des cadres : en quelques mois, tout est prêt pour démarrer. Deux ans plus tard, les résultats sont là. « Avec nos 200 ruches, nous commençons à devenir une entreprise viable », se réjouit le Corlaisien. 200 ruches qui sont ré-

5 tonnes de miel cette année

parties dans tout le Centre-Bretagne, entre Corlay, Rostrenen, Lanfains ou encore Guerlédan. À leur actif aujourd'hui, six miels différents : du miel toutes fleurs de printemps et d'été, de ronce, de châtaignier, de sarrasin, et de bruyère. « Nous amenons les ruches là où se concentre une forte densité de fleurs. Pour le miel de châtaignier par exemple, les ruches sont installées à proximité de ces arbres, grands producteurs de pollen pendant la période de floraison ».

Un miel local et extrait à froid

Soucieux de proposer des produits de qualité, Roland Auffret ne fabrique que du miel extrait à froid, qui présente donc une cristallisation naturelle. « Un signe de qualité car le miel perd ses qualités quand il est chauffé ». Une recette gagnante, car en quelques mois, le Miel de Bretons, conditionné dans des pots de 35 grammes à 1 kg, a trouvé sa clien-

tèle. Nos producteurs ne comptent pas s'arrêter là. À l'automne, Maud projette de lancer son activité de cosmétiques, à base de miel évidemment. Affaire à suivre... Pour l'heure, vous pouvez trouver leur miel, testé et hautement approuvé, dans plusieurs magasins, sur les marchés de Corlay et Saint-Brieuc, en ligne sur leur site Internet, ou en vente directe à la miellerie. Les deux passionnés se feront une joie de vous en raconter un rayon sur l'élevage de leurs reines et sur l'activité de leurs milliers d'ouvrières, aussi inlassables qu'indispensables. ◀ Stéphanie Prémel

► mieldebretongast.fr



PHOTO THIERRY JEANDOT

▲ Maud Jaouen et Roland Auffret, apiculteurs récoltants, près de leurs ruches au site du Moulin à Corlay.



PHOTO THIERRY JEANDOT



Endro Cosmétiques à Lannion

Transparents jusqu'au bocal

Garnis de déodorant ou de dentifrice, les petits bocaux de la société Endro ont tout pour plaire ! Une formule simple, des matières premières d'origine naturelle et bio, une démarche zéro déchet et une fabrication 100 % locale... Le concept de Marion Le Goualher et Boris Le Goffic a su convaincre, en à peine un an, des consommateurs en quête d'une cosmétique plus responsable.

Marion Le Goualher est une adepte du do it yourself*. C'est en 2018 qu'elle a commencé à fabriquer elle-même ses propres cosmétiques, pour son usage personnel. « J'étais déçue par les produits du commerce, souvent inefficaces, et je me méfiais des compositions parfois douteuses. Alors j'ai tenté de faire mon déo moi-même, avec des produits simples et naturels, et j'ai constaté que ça fonc-

Il n'en fallait pas plus pour donner des idées à Boris, le compagnon de Marion, alors étudiant en école de commerce. « Après une prise de conscience écologique lors d'un voyage en Asie, j'avais très envie d'entreprendre autour d'un projet sain et zéro déchet. Les petits bocaux de Marion, ça avait du sens ! Alors on s'est lancés en présentant le projet à l'incubateur de mon école. » Une campagne de financement participatif plus tard, Endro ouvrait ses portes à Pleumeur-Bodou, en juin 2019, avec une gamme de quatre déodorants solides.

« Un bocal qui a du sens »

tionnait vraiment bien. » Pour Noël, Marion offre ses produits « maison » à ses proches, conditionnés dans de jolis bocaux de verre. « Ça a vraiment beaucoup plu ! »

4 ingrédients seulement

Le succès ne se fait pas attendre ! Après avoir fait ses armes sur les marchés durant l'été, Endro se développe vite. La société distribue 250 points de vente dès la fin 2019, pour atteindre les 600 aujourd'hui, en France et à l'étran-

▲ Marion Le Goualher et Boris Le Goffic, cofondateurs associés d'Endro, dirigent une équipe de 10 personnes et devraient encore recruter d'ici la fin de l'année.

▼ Dans son laboratoire lannionnais, Endro produit chaque mois 8 à 10 000 déodorants en bocaux.



PHOTO THIERRY JEANDOT

ger. L'équipe, quant à elle, passe de deux à dix collaborateurs en moins d'un an et déménage dans un laboratoire plus spacieux, à Lannion. Après la sortie d'un dentifrice en février dernier, elle continue à développer sa gamme et annonce de nouveaux produits pour septembre prochain...

La clé de cette réussite ? « C'est avant tout notre simplicité qui inspire confiance, analyse Marion. Nos déos ne comptent que quatre ingrédients, cinq pour les dentifrices. Nous communiquons sur l'origine de nos matières premières, naturelles, non nocives et certifiées bio ou Cosmos. Tout est transparent. En parallèle, notre démarche zéro déchet est aussi un atout. Nos bocaux sont recyclables et consignables. Ils séduisent toutes les générations, et pas seulement les « écolos ». Mais rien de tout ça ne marcherait si nos produits n'étaient pas efficaces ! »

En s'implantant dans leur Trégor natal, Marion et Boris ont eu à cœur de défendre l'entrepreneuriat local et le savoir-faire breton. « Nous sommes fiers d'avoir créé de l'emploi sur notre territoire et de travailler avec des partenaires du secteur. Nous collaborons notamment avec l'ESAT de Lannion et ce sont des personnes précaires ou en situation de handicap qui assurent la pose de nos étiquettes. » Ainsi, la jeune société n'a de cesse de pousser son modèle responsable encore plus loin... Avec une moyenne d'âge de 25 ans, elle ne demande qu'à grandir et à porter haut et fort son engagement pour une consommation plus réfléchie.

◀ Virginie Le Pape

► www.endro-cosmetiques.com

(*) Do it yourself: faire soi-même.



PHOTO THIERRY JEANDOT

INITIATIVES COSTARMORICAINES

Microbrasserie Dimezell à Quessoy

Une bonne bière artisanale



PHOTO THIERRY JEANDOT

Fondée en 2018 par Christophe Chanvril et Philippe Le Pottier, la microbrasserie Dimezell truste les médailles dans les concours régionaux. De plus, elle propose des stages aux particuliers, qui viennent brasser leur propre bière.

Tout commence en 2017, lorsque Christophe Chanvril et Philippe Le Pottier, amis d'enfance, ont la même idée : brasser leur propre bière. « J'avais vu un reportage à la télévision sur une microbrasserie, se souvient Philippe. J'en ai parlé à Christophe qui me dit qu'il y pensait aussi. Alors on a commencé à brasser dans le garage de Christophe, ça a duré 15 mois ». Au départ, les deux compères tâtonnent, avec l'aide d'un livre et de quelques tutoriels sur internet. « Les résultats étaient très moyens », confie Christophe. Mais ils ne se découragent pas et vont suivre un stage à Nantes, puis un autre à Chaumont-en-Vexin dans la région parisienne. Les résultats deviennent plus probants et ils décident de monter leur microbrasserie

Philippe Le Pottier, Christophe Chanvril et Nolann Régnier, les trois « chevilles ouvrières » de Dimezell.



PHOTO THIERRY JEANDOT

professionnelle à Quessoy en mai 2018. Philippe abandonne son entreprise d'entretien d'espaces verts et Christophe son emploi dans l'agroalimentaire. La première année, ils produisent 90 hectolitres de bière et décrochent deux médailles d'argent au concours régional organisé à Terralies. « Nous sommes intraitables sur la qualité des ingrédients, explique Philippe. Le malt vient de Belgique et le houblon de France, mais nous ne désespérons pas d'avoir bientôt du houblon breton ».

Une médaille d'or en 2020

En 2019, ils produisent 250 hectolitres, avec une gamme de six bières différentes, de la Kesue, blonde légère et rafraîchissante, à la Skeud, une brune aux notes de café et de cacao, en passant par l'Aezhenn, une bière rousse au caractère bien trempé. La même année, ils obtiennent deux nouvelles médailles d'argent au concours régional, puis une médaille d'or en 2020 pour l'Aezhenn. Côté commercialisation, c'est le bouche-à-oreille qui a fonctionné dès le départ, puis les deux associés ont recruté en stage le jeune Nolann Régnier, étudiant en bachelor développement commercial marketing. « Il

“ **Du malt, du houblon, de l'eau et de la levure**

fait un boulot extra, nos bières sont maintenant présentes dans une centaine de points de vente : bars, épiceries fines, cavistes... », reprend Christophe. On peut dire qu'actuellement, nous avons du mal à répondre à la demande, d'où la nécessité de nous agrandir pour augmenter la production, c'est ce que nous sommes en train de faire ». Parallèlement, la brasserie Dimezell propose des stages aux particuliers pour qu'ils viennent faire eux-mêmes leur propre bière. Ils viennent brasser une demi-journée puis, le temps de la fermentation, ils viennent récupérer leurs bouteilles un mois plus tard. « Ça marche très bien, les gens sont ravis de repartir avec leurs bouteilles à l'étiquetage personnalisé », poursuit Philippe. Nous sommes les seuls en Côtes d'Armor à proposer des stages ». Et la brasserie est aussi un lieu convivial, où l'on peut venir acheter directement sa bière ou en déguster une au bar, avec modération, ça va de soi. ◀ Bernard Bossard

► Brasserie Dimezell
36 rue du Pilon à Quessoy
06 69 65 47 70 / 02 96 62 11 50
brasserie-dimezell.bzh

Plus d'une vingtaine en Côtes d'Armor

Signe des temps, les microbrasseries se développent en Côtes d'Armor. On en compte plus d'une vingtaine aux quatre coins du département : brasserie de Launay à Yffiniac, la Fréheloise à Fréhel, la Guernouillette à Saint-Brieuc, la Grobul'Factory à Mellionec, la brasserie Touken à Tréguier... Fragilisées par la période de confinement liée au Covid 19, retrouvez-les toutes, avec leurs spécialités et leurs coordonnées, sur bieresbretonnes.fr/departement/cotesdarmor/



Plateforme Coclicaux

De la co-livraison pour les produits locaux

La plateforme Coclicaux, lancée en avril 2020 par Nicolas Bonnet, met en lien les producteurs locaux pour leur permettre d'optimiser leurs livraisons ou le stockage de leurs produits. Une solution simple et innovante pour alléger les coûts logistiques, le temps passé sur les routes, et l'empreinte environnementale.

En janvier 2020, Nicolas Bonnet travaillait encore au sein d'un laboratoire d'analyse. Ses principaux clients étaient alors les cuisines centrales et les collectivités territoriales. « Je me suis rendu compte que les camions de livraison des producteurs étaient souvent à moitié pleins. Pour résoudre ce problème, j'ai cherché quelle serait la solution la plus efficace pour rationaliser l'approvisionnement local vers les sites de restauration », explique

« **Le coût de la livraison peut atteindre 50% du montant**

l'entrepreneur. C'est ainsi qu'en avril 2020, il lance la plateforme Coclicaux. Pourquoi Coclicaux? « CO-livraison en un CLIC entre acteur locAUX », résume Nicolas Bonnet. Conçue avant le confinement, la plateforme met en relation les producteurs locaux, les transporteurs, et les sites de restauration, pour favoriser la co-livraison et le co-stockage des produits locaux.

Alléger la facture et gagner du temps

L'intérêt de Coclicaux pour les producteurs, c'est de leur permettre d'optimiser et regrouper de manière stratégique le transport ou le stockage de leurs denrées alimentaires. Et donc d'alléger la facture logistique et de gagner du temps. « Le coût de la livraison peut atteindre 50% du montant lorsqu'il s'agit de petites commandes. L'autre jour, un brasseur me racontait que pour livrer 120 € de bière, il avait dû effectuer 1 h 30 de route! ». Pour utiliser

la plateforme, c'est très simple. Après inscription, gratuite, sur le site, le producteur peut proposer soit un espace de stockage, soit un trajet pour acheminer la marchandise à son client. Il peut aussi y trouver des producteurs dans son rayon. « Le montant du transport est majoré d'une petite commission, qui me permet de financer mon projet », précise l'entrepreneur. À ce jour, Coclicaux compte 115 établissements et une quarantaine de producteurs inscrits. Parmi eux, Marie-Jeanne Avril, à la tête de la ferme de Marie-Jeanne à Andel. « J'ai trouvé que l'idée était pertinente. On arrive souvent à des aberrations, quand deux ou trois producteurs sont présents sur des livraisons, ou que des espaces de stockage ne servent pas. Parfois je transporte deux caisses dans ma

voiture pour livrer, alors que je pourrais en mettre 14! ». Youenn Pibot, patron de la micro-brasserie La Fréheloise, est aussi très intéressé par le service proposé par la plateforme. « Nous pourrions ainsi réduire notre empreinte CO2 et nos coûts de déplacements. Et puis Coclicaux permet aussi une synergie entre les producteurs locaux. Nous ne connaissons pas forcément le charcutier ou le producteur de miel de notre territoire, même si nous empruntons les mêmes canaux de diffusion ». Assurément, un cercle vertueux, où chacun ressort gagnant. ◀

Stéphanie Prémel

► coclicaux.fr
lafermedemariejeanne.fr
 Micro-brasserie La Fréheloise
 09 81 88 57 56

À la ferme de Marie-Jeanne à Andel, Marie-Jeanne utilise la plateforme Coclicaux, créée par Nicolas Bonnet pour effectuer des co-livraisons entre producteurs locaux. ▼





PHOTO THIERRY JEANDOT

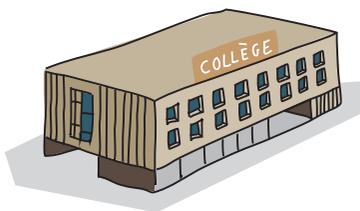
Commissions permanentes

Le Département en action

Malgré la crise du Covid-19, les commissions permanentes, ont pu se dérouler en visio-conférence, sur la période de mars à juin. Vous trouverez ci-après quelques illustrations des décisions prises durant les trois dernières séances tenues.

4 617 kilomètres!

Les élus départementaux ont approuvé le nouveau recensement des routes départementales. Le réseau dépasse désormais les 4 600 kilomètres (contre 4 499 en 2007) dont près de **160 kilomètres en 2 x 2 voies**. Chaque année, le Département consacre plus de 20 millions d'euros à l'entretien des routes, ce qui constitue l'une des interventions les plus visibles parmi les compétences du Conseil départemental.



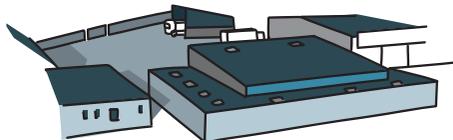
territoire, ce soutien aura aidé à la mise en œuvre de **718 projets** (équipements sportifs, de sécurité, constructions ou rénovations d'établissements scolaires, salles de spectacles, etc.) répartis sur l'ensemble du territoire pour la période 2016-2020. Au total, pas moins de **60 millions d'euros** ont ainsi été injectés par le Département pour améliorer le quotidien des Costarmoricains!

Tous aux Maisons nature!

Acteurs incontournables de l'éducation et de la sensibilisation à la préservation de notre patrimoine naturel, **les Maisons nature sont au nombre de 8 en Côtes d'Armor**: le Centre régional d'initiation à la rivière à Belle-Isle-en-Terre; le Centre Forêt Bocage à La Chapelle-Neuve; la Maison de la Baie à Hillion, la Maison des Landes et Tourbières à Kergrist-Moëlou; la Maison Pêche et Nature à Jugon-les-Lacs; la Maison de la Rance à Lanvallay; la Station Ornithologique de l'Île-Grande à Pleumeur-Bodou et la Maison des Faluns à Tréfumel. Le Conseil départemental leur apporte chaque année un soutien financier, en moyenne 30 000 euros par structure. Elles vous attendent cet été pour des visites enrichissantes au fil d'animations ou pour découvrir et redécouvrir quelques-uns des plus beaux coins des Côtes d'Armor.

**718 projets soutenus!**

Le Département mène une politique très active pour financer des projets portés par les communes et intercommunalités costarmoricaines. Défini dans le cadre du programme Contrats départementaux de

**Un nouveau centre routier à Trévé en 2021**

Le Département s'apprête à construire **un nouveau Centre d'exploitation et d'entretien des routes (CEER)** à Trévé, à proximité immédiate de la RD700. Le début des travaux est prévu au second semestre de cette année. Ils dureront environ un an. La mise en service de ce nouvel équipement, qui a pour vocation d'améliorer les conditions de travail des agents des routes afin d'apporter un meilleur service public, devrait intervenir en septembre 2021.

Réaménagement de l'échangeur de Kergoët

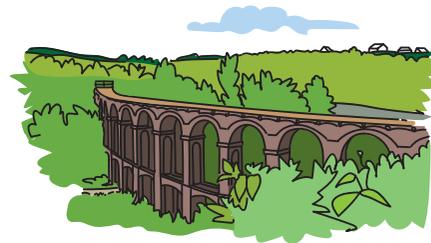
Dans le cadre de la réalisation de la déviation de Caulnes (5,1 km situés sur l'axe Dinan-Ploërmel) le Conseil départemental et ses partenaires (État, Région, Dinan agglomération) ont validé le financement de



l'aménagement de l'échangeur de Kergoët. Celui-ci permettra de relier la future déviation (RD766) à la RN12. Les travaux, qui représentent un budget total d'environ **2 millions d'euros, seront portés par le Département**. Les opérations devraient débuter dès cet été.

Après le pont, le viaduc!

Alors que le pont des Courses (Saint-Brieuc) peut désormais être emprunté par les cyclistes et piétons grâce à un tablier et des garde-corps rénovés depuis le printemps dernier (voir page suivante), ce sera bientôt au tour du **viaduc de Douvenant** (Langueux) de connaître des opérations de rénovation. Pour prolonger le cheminement qui relie les deux communes sur l'itinéraire de la voie cyclable vélomaritime, le Département lancera, à l'automne, avec les soutiens attendus de l'État et de la Région, un programme de réhabilitation doté d'un budget de **500 000 euros HT**. La mise en service est prévue courant 2021. Rappelons que les deux ouvrages d'art, inscrits à l'inventaire des Monuments historiques, sont les 7^e et 8^e empreintes signées par l'ingénieur Harel-de-la-Noë que le Département aura rénovées.

**230 000 euros**

c'est le montant des aides votées par les élus départementaux à l'occasion de la commission permanente du 23 avril en **favor de l'Enseignement supérieur Recherche-Innovation**. Ce soutien financier du Conseil départemental relève d'une politique volontariste. Cet engagement fort a vocation à accompagner les projets innovants, à favoriser, pour ce faire, le rapprochement entre les universités, leurs laboratoires et les entreprises tout en participant à la création de nouvelles formations en Côtes d'Armor.

L'ensemble des rapports présentés est consultable dans son intégralité

+SUR
cotesdarmor.fr

Aménagement du territoire

Le Département investit pour vous !

1 Collège de Perros-Guirec

Le nouveau collège des Sept-Îles à Perros-Guirec poursuit sa sortie de terre dans la perspective d'une mise en service pour la rentrée de septembre 2021. L'établissement, reconstruit sur site sur la base d'une association bois-béton, présente la particularité d'une isolation constituée de 2500 bottes de paille. Dimensionné pour environ 400 élèves, ce projet, chaleureux, beau et particulièrement innovant sur le plan écologique, avoisine les 10,5 millions d'euros.



PHOTO THIERRY JEANDOT

2 Hangars du quai Quézenec, port de Tréguier

« Aboutissement d'un travail collectif pour résoudre un dossier complexe », comme l'a indiqué Alain Cadec, la démolition des deux hangars situés sur le quai Quézenec du port de Tréguier vient libérer une surface de 2000 m². « Cela ouvre de nouveaux horizons pour Tréguier et révèle le potentiel esthétique de ce port situé en plein centre-ville » a souligné Guirec Arhant, maire de Tréguier. Coût des opérations: 87 000 €.



PHOTO PIERRE VICET

3 Réhabilitation du Pont des Courses

Les travaux (sablage, étanchéité, remplacement des garde-corps) du Pont des Courses sont terminés. Conçu entre 1903 et 1905 par l'ingénieur des Ponts et Chaussées, Harel de la Noé, ce Monument historique d'une longueur de 40 mètres figurait sur la ligne ferrée Saint-Brieuc-Montcontour. C'est le 7^e ouvrage signé Harel de la Noé que le Département rénove sur l'itinéraire de la Vélomaritime. Le montant des opérations s'élève à 250 000 €, portés par le Département (70%), la Région (20%) et l'État (10%).



PHOTO THIERRY JEANDOT

6 Voie verte: réfection du sablage entre Maël-Carhaix et Rostrenen

La section de la voie verte entre Maël-Carhaix et Rostrenen a bénéficié d'un renouvellement complet de son revêtement sablé, soit une distance de 11 km. Assurée par l'agence technique départementale, cette opération représente un budget de 30 000 €.

7 Rénovation routière entre Plounévez-Moëdec et Lanvellec

Parmi les opérations de rénovation routière relancées dès la fin du mois d'avril, le Département est intervenu pour reprendre en enrobé plus de 2,5 km de la route départementale n°11 sur le territoire des communes de Plounévez-Moëdec, Plouaret et Lanvellec. Coût des opérations: 295 000 €.

5 Aménagement de la rigole d'Hilvern

De nombreux aménagements sont intervenus sur les 46 km de la rigole d'Hilvern depuis cet hiver: pose de bornes kilométriques réalisées avec du bois issu des forêts départementales; réalisation d'un parking cofinancé avec la mairie d'Allineuc; pose de trois panneaux d'accueil à Allineuc, Hémonstoir et au Quillio; gestion des boisements; réfection du revêtement sablé sur 6 km. De nouvelles opérations, notamment de boisements et de sablage (plus de 7 km), sont prévues dès l'automne.



PHOTO THIERRY JEANDOT

4 Collège de Plénée-Jugon

Les opérations de reconstruction et restructuration du collège Louis-de-Chappelaine de Plénée-Jugon, confiées au cabinet Liard et Tanguy, se poursuivent. Après la mise en service de deux nouveaux bâtiments dont la restauration en septembre 2019, une nouvelle livraison de salles est prévue à compter de septembre prochain. L'ensemble du nouveau collège sera achevé pour la rentrée suivante (septembre 2021). Montant des travaux: 6,5 millions d'€.



© LIARD ET TANGUY



Ces bénévoles sauvent des vies

Tous bénévoles, les secouristes de la SNSM se mobilisent à tout moment pour aller porter secours aux marins en détresse. Ils portent haut les couleurs de la solidarité des gens de mer.

« Avant de prendre la route, les automobilistes prennent soin de préparer leur voiture... avant de prendre la mer, beaucoup de plaisanciers ne prennent pas ces précautions avec leur bateau qui est resté parfois un an sans naviguer. Ils partent, quel que soit le temps, souvent sans véritable expérience de la mer. » William Abbést, délégué départemental de la Société Nationale de Sauvetage en Mer (SNSM), ne mâche pas ses mots. « Nous avons en Côtes d'Armor 347 km de côtes inhospitalières, avec de forts marnages, des courants, des vents... les gens ne se rendent pas compte des risques qu'ils prennent, seulement 5 à 6 % portent un gilet de sauvetage ! L'accès à la mer est devenu un produit de grande consommation. » Toussaint Le Clavez est président de la station SNSM de Loguivy-de-la-Mer. Il a à sa disposition un canot tout temps et une bonne cinquantaine de bénévoles opérationnels de tous horizons : « Nous effectuons en moyenne 50 à 60 interventions par an, avec un pic d'activité les mois d'été. Nous portons secours

« Une station SNSM, c'est une fabrique de lien social »

à une grande majorité de plaisanciers, environ 80 %. Quand on appareille, on ne sait jamais à quoi s'attendre sur zone. Les gens nous appellent, nous remercient, mais oublient un peu trop souvent que nous sommes des bénévoles, c'est dommage... »

299 sauvetages en 2019

« Nous sommes des bénévoles qui assurent une mission régaliennne de l'État, par délégation », précise William Abbést. L'année 2019 aura vu une forte progression des sorties en Côtes d'Armor, avec 299 opérations de sauvetage. Mais en réalité, la SNSM 22 a effectué 1 182 sorties en comptant les exercices, et la station de Loguivy 177 sorties, toujours en comptant les exercices, indispensables au maintien en alerte opérationnelle

des hommes et du matériel. « Le temps passé à maintenir nos moyens opérationnels est très chronophage », atteste William Abbést. Une autre mission de la station de Loguivy est l'accompagnement des pêcheurs à la coquille Saint-Jacques, en alternance avec les stations d'Erquy et de Saint-Quay-Portrieux, « parce qu'il n'est pas rare qu'il y ait des accidents », indique Toussaint Le Clavez. Et d'ajouter : « Être président d'une station SNSM, c'est enrichissant, une station, c'est une fabrique de lien social où chaque bénévole apporte sa part. »

Bernard Bossard

► Pour faire un don à la SNSM : don.snsm.org



PHOTO THIERRY JEANDOT

▲ Une partie de l'équipe SNSM de la station de Loguivy-de-la-Mer.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Le Département soutient la SNSM

Chaque année, le Département alloue une subvention de 30 000 € pour l'aide au fonctionnement de la SNSM22. En complément, il attribue une aide à l'investissement dans la modernisation de la flotte variant d'une année sur l'autre en fonction des besoins : 66 250 € en 2019 et 26 200 € en 2020. Le Département finance par ailleurs régulièrement des travaux d'investissement dans les infrastructures de la SNSM. Ainsi, en 2018, il a participé à hauteur de 71 000 € à la rénovation de la cale de la station de Ploumanac'h, et en 2019, dans le cadre du contrat de territoire, 60 000 € ont été versés à la commune de Pleubian pour la réhabilitation et extension de la station.

Portrait d'agents

Ils prennent soin des forêts départementales

Enfants, ils avaient pour point commun de courir inlassablement la campagne. Bernard, Tony, Gwendal et Benjamin sont incontestablement des hommes des grands espaces... Ils arpentent chaque jour les quelque 2500 hectares de forêts départementales. Leurs missions: favoriser le bon développement des bois et permettre leur ouverture au public.

Aussi étonnant que cela puisse paraître, les Côtes d'Armor comptent parmi les départements peu boisés de France... C'est pour préserver ce patrimoine forestier et garantir son accès aux habitants que le Conseil départemental a acquis, depuis 70 ans, pas moins de 2500 hectares d'espaces boisés. Forêt d'Avaugour-Bois Meur, de Beffou, de l'Arguenon, etc... l'exploitation de ces bois est confiée à l'"équipe forêt" du Département. Bernard Rannou, Tony Le Bourdon, Gwendal Berthou et Benjamin Boutier y développent une gestion multifonctionnelle. « Il s'agit d'assurer à la fois l'accueil du public, la production de bois et la préservation

de la biodiversité, explique Mickaël Jézégou, en charge de la coordination de l'équipe.

Au-delà de la carrière d'un homme

Nos forestiers assurent l'entretien de 150 km de sentiers, l'exploitation sylvicole des parcelles, la production de bois de chauffage... Ces missions nécessitent des savoir-faire spécifiques et une grande polyvalence. » Les principaux concernés, eux, évoquent surtout des vocations. « Plus on travaille au contact de la nature, plus on en redemande! », affirme Benjamin.

Travailler pour et avec la nature

Pourtant, le métier est physiquement difficile. L'hiver dernier, les coups de vent successifs n'ont pas ménagé l'équipe: « On a beaucoup navigué d'un bout à l'autre du département, pour sécuriser ou évacuer des arbres déracinés », témoigne Bernard. « On est souvent tributaire des éléments, complète Tony. Il faut savoir s'adapter et faire preuve d'humilité face à la nature. »

Si l'équipe sait répondre aux urgences du quotidien, l'organisation du travail, en forêt, prend souvent une autre dimension. « En sylviculture, on conçoit nos interventions sur une échelle-temps de 80 à 100 ans, expose Tony. Cela va au-delà de la carrière d'un homme; il faut savoir se projeter. Dernièrement, on a éclairci* une parcelle plantée peu après la première guerre. On poursuit le travail des anciens... Et demain ce seront d'autres qui s'occuperont des arbres que l'on plante aujourd'hui. »

À l'heure où la question environnementale est au centre des débats, l'équipe a conscience que son travail prend toujours plus de valeur. La bonne gestion des bois est aujourd'hui indispensable pour faire perdurer la ressource. « Les gens pensent que les forêts se développent naturellement. Mais c'est parce que des hommes ont toujours entretenu les bois que l'on a une nature comme ça aujourd'hui. » Alors quand certains visiteurs leur reprochent d'abattre les arbres à coups de tronçonneuse, l'équipe fait preuve de pédagogie: « Si on coupe un arbre, c'est soit parce qu'il est dangereux, soit pour favoriser le développement de la forêt et sa diversité », explique Gwendal. Car abattre certains arbres, c'est souvent permettre aux autres de mieux grandir. Et c'est ainsi offrir aux Costarmoricains un patrimoine forestier aux vertus inestimables. ◀

Virginie Le Pape



PHOTO PASCAL LE COZ

▲ Durant le confinement, l'équipe est restée mobilisée pour assurer la sécurité des sentiers et l'entretien des sites.

L'équipe forêt apprécie l'autonomie, la variété du travail et les grands espaces, mais aussi l'ambiance de travail : « plus c'est difficile, plus on s'entend bien ! »



PHOTO PASCAL LE COZ



PHOTO THIERRY JEANDOT

Véronique Méheust

Vice-présidente en charge de l'environnement et de la mobilité

« Bientôt de nouveaux équipements à Avaugour - Bois Meur »

« Toujours plus investi pour favoriser l'accueil du public sur ses sites, le Département des Côtes d'Armor réaménage actuellement la ferme de Bois Meur, porte d'entrée de la forêt départementale. Outre la rénovation de la ferme et la création d'un atelier de stockage, réservés à l'équipe forêt, nous aménageons divers équipements destinés au grand public. La nouvelle cabane et l'aire ludique devraient ravir les visiteurs dès l'automne 2020! »

(*) Éclaircir: supprimer certains arbres pour permettre aux autres de mieux se développer.



Vue imprenable sur Saint-Brieuc

Sur votre droite, l'église Saint-Michel, au centre, la Tour de Cesson qui surplombe l'estuaire du Gouët depuis son éperon rocheux, et derrière, la mer. Le temps est magnifique, et nous sommes à Saint-Brieuc... mais plus précisément à 42 mètres du sol, tout en haut de la grue qui se trouve installée depuis plusieurs mois dans le cadre d'un programme de rénovation énergétique concernant les hôtels de la préfecture et du Département des Côtes d'Armor. Une vue superbe, qui invite le regard à poursuivre sa promenade sur la baie de Saint-Brieuc et sur le superbe ciel costarmoricain... ◀

Photo: Thierry Jeandot




 Handi'chiens a Semedan

Des chiens d'une brave sorte

Ao centr Handi'chiens Bretagne de Semedan, il epernent és chiens a aïder ao monde qi ne sont pas librs ou a court d'endon. E de même, la souète a deja erminz 360 chiens en 17 ans de temp.

Handi'chiens ét une souète nationale levée en 1989 e q' a deja fet la donée de 2 200 chiens aïdants a du monde en andicape ou a court d'endon. « *Je ne nous parons pas o les chiens pour aveugls, qe mentione Sophie Collin, perzidente du centr Handi'chiens de Semedan. Nos chiens sont pour aïder a du monde pas librs ou a court d'endon.* » La souète s'orine céz des élevous de metier, pès, a lou deûz mouéz, les chutiaos sont ercepès dan des familles benvoulantes q'ont 16 mouéz de temp pour les ebruçoter « *Je sieuvons les familles-ilè qe je formons une fai chaqe coupl de semaines, q'aboute Sophie Collin. Pès, a ses 18 mouéz fets, le chien passe de la famille ao centr eyou q'en siz mouéz li sera fet son dersaije.* » N'ét q'ao bout de tout le temp-la qe

► **Clés pour la lecture gallo**

ao = «aw» (caozer),
 ë = «eu»
 (pezeraë, avaeë),
 pll = «pl» ou «pi»
 (pllace),
 cll = «cl» ou «qi»
 (cillôz),
 Gh = «dj» (ghéter),
 Qh = «tch»
 (qhulture)



 Handi'chiens à Saint-Brandan

Des chiens bien éduqués

À Saint-Brandan, le centre Handi'chiens Bretagne forme des chiens d'assistance pour des personnes handicapées moteur ou particulièrement vulnérables. L'association a déjà ainsi remis 360 chiens en 17 ans d'existence.

Handi'chiens est une association nationale née en 1989 et qui a déjà remis gracieusement 2 200 chiens d'assistance à des personnes en situation de handicap ou fragilisées. « *Nous ne formons pas de chiens d'aveugles, précise Sophie Collin, présidente du centre Handi'chiens de Saint-Brandan. Nos chiens sont destinés à des personnes souffrant de handicap moteur et, plus généralement, des personnes vulnérables.* » L'association achète les chiots chez des éleveurs professionnels puis, à deux mois, ils sont confiés à des familles d'accueil bénévoles qui se chargent de leur sociabilisation durant 16 mois. « *Nous assurons un suivi avec ces familles à raison d'une session de formation tous les 15 jours, poursuit Sophie Collin. Puis, à 18 mois, le chien quitte la famille*

▲
 Marin, golden retriever de l'association Handi'chiens, intervient comme accompagnateur social à l'Ehpad des Filles du Saint-Esprit à Saint-Brieuc.

Marin, golden retriever de la souète Handi'chiens, coteye cantè les demeurants de l'Ehpad des Filles du Saint-Esprit a Saint-Berieu

Marin, ur golden retriever eus ar gevredigezh Handi'chiens, zo « skoa-zeller sokial » en Ehpad Merc'hed ar Spered Santel e Sant-Brieg.


 Handi'chiens e Sant-Vedan

Chas savet mat

Er greizenn Handi'chiens Breizh e Sant-Vedan e vez stummet chas da sikour an dud dalc'het en o c'horf pe bresk-tre. Setu ma zo bet pourchaset 360 ki gant ar gevredigezh dija, en ur ober 17 vloaz.

Handi'chiens zo ur gevredigezh krouet e 1989 hag a zo staliet e meur a lec'h e Frañs. Roet he deus, evit netra, 2 200 a chas dija da sikour tud bresk pe dalc'het en o c'horf. « *Ne stummomp ket chas evit an dud dall, a lavar sklaer Sophie Collin, prezidantez ar greizenn Handi'chiens e Sant-Vedan. Savet e vez hon chas evit an dud dalc'het en o c'horf, ha tud vresk dre vras.* » Prenet e vez chas bihan gant ar gevredigezh digant saverien a vicher ha goude-se, pa vezont daou viz, e vezont fiziet e familhoù degemer a-youl vat hag a zesk modoù a-feson dezhe e-pad 16 miz. « *Sikour a reomp labour ar familhoù-se gant stajoù stummañ bep pemzek-tez, eme Sophie Collin. Pa vez erru ar chas 18 miz ec'h eont kuit eus o familh evit dont*

le chien sera erminz a yeùs qi nn'ont fet la demande. « Je sons qe j'alons cez chaqun des demandous e la persone prend part céz nous a un stajje de 15 jous avant qe d'erparti cantè son chien. »

« Mettr le chien a envier de fére pllézi »

Permier, les chiens-la n'éting qe pour les personnes pas librs, mézè i sont de coterie o d'aotr monde: on en treu dan les Ehpad, ou ben cantè des garçailles q'ont gros de penelle dan lous etudes ou core des efants aotists e même des personnes prinzes du haot-ma: les chiens sont en même de senti qand une berouée ét pour veni. « J'avons ouvraijè su la qhession o le CNRS de Réne, e la pardirie a la fin finale

ét qe notr maniere de fére ét fonabl » qe dit Sophie Collin. Depés sa levée n'y a 17 ans, le centr de Semedan, yun des siz de la souète nationale, redonit 360 chiens de même, e emméle eutcite, 40 l'anée daraine. « Je les ébluçons san cojerie a seule fin q'il envierint de fére pllézi ». E une fai qe la persone a erceù son chien, come stici nous demeure, j'alons le vair san manqe pour étr essûrès qe tout joue. Les élijes de la souète vienent en pluralité de personnes donantes e des fondations d'enterprinzes. Les amenées d'arjient public ne montent pas a pus de 2 du cent su un budjet de 3,5 M dans toute la France. Si v'ez dan votr idée de nous doner la main, at-ous su handi'chiens.org. ◀

Traduction André Le Coq

► Handi'chiens
Le Pont Camet,
22800, Semedan.
Handichiens.org.



PHOTO THIERRY JEANDOT

pour intégrer le centre où il va passer six mois de dressage, avec nos six éducateurs canins ». Ce n'est qu'à l'issue de cette longue formation que le chien est remis à la personne demandeuse. « Nous nous déplaçons au domicile de chaque demandeur, et la personne effectue 15 jours de stage chez nous avant de repartir avec son chien ».

« Donner au chien l'envie de faire plaisir »

Si, à l'origine, ces chiens étaient destinés aux seules personnes handicapées moteur, leur champ d'action a depuis été élargi: des chiens sont envoyés en Ehpad, ou bien auprès d'enfants en grande difficulté scolaire ou atteints de troubles autistiques, et même auprès de personnes souffrant

d'épilepsie, sachant que de manière olfactive, ils peuvent déceler à l'avance la survenue d'une crise. « Nous avons travaillé sur le sujet avec le CNRS de Rennes, et les résultats sont concluants », précise Sophie Collin. Depuis sa création il y a 17 ans, le centre de Saint-Brandan, l'un des six centres de l'association nationale, a remis 360 chiens d'assistance, dont 40 l'an dernier. « Nous leur prodiguons une éducation positive dont la seule finalité est de donner au chien l'envie de faire plaisir ». Et une fois le chien confié à la personne, l'association, qui en reste propriétaire, lui rend régulièrement visite, pour s'assurer que tout se passe bien. Quant aux ressources de l'association, elles proviennent essentiellement de dons et de legs de particuliers et de

fondations d'entreprises, les subventions publiques ne représentant que 2 % d'un budget de 3,5 M€ pour toute la France. Si vous souhaitez les aider, rendez-vous sur handichiens.org. ◀ Bernard Bossard

► Handi'chiens
Le Pont Camet,
22800, Saint-Brandan.
Handichiens.org.

A voir en vidéo



d'ar greizenn, lec'h ma chomont c'hwec'h miz da vezañ stummet gant hon c'hwec'h desaver chas ». N'eo nemet war-lerc'h ar reuziad stummañ hir-se e vez roet ar c'hi d'an den en deus goulennet kaout unan. « Mont a reomp betek ti pep goulenner, ha dont a reont e staj amañ e-pad pemzektez a-raok mont kuit asambles gant o c'hi ».

« Degas c'hoant d'ar chas d'ober plijadur »

Da gentañ e oa graet ar chas evit an dud dalc'het en o c'horf nemetken, abaoe avat eo bet ledanaet o zachenn oberoù: kaset e vez chas da sikour an dud en Ehpad, pe evit sikour bugale hag o dez diaezamantoù bras er skol pe bugale aotek, pe tud epileptek memes, rak gouest eo ar chas da c'houzout

en a-raok, dre o c'hwesha, pa vez ur barrad epilepsiezh war-nes degouezhout. « Labourer hon eus war se asambles gant CNRS Roazhon, ha n'eo ket fall an disoc'hoù », a zispleg Sophie Collin. Unan eus ar c'hwec'h kreizenn a zo stag ouzh ar gevredigezh vroadel Handi'chiens eo kreizenn Sant-Vedan, hag abaoe ma oa bet krouet, 17 vloaz zo, he deus roet 360 a chas sikour, 40 anezhe arlene. « Reiñ a reomp un deskamant war vat dezhe abalamour da zegas c'hoant dezhe d'ober plijadur, tra ken ». Ur wech en em gavet ar chas e ti an dud ec'h eo ar gevredigezh a zo perc'henn warne bepred. Mont a ra ingal da welet anezhe evit bezañ sur e tremen mat an traoù. Mont a ra ar gevredigezh en-dro gant donezonoù ha legadoù digant tud o-unan

ha diazezadurioù embregerezhioù dreist-holl. Ar sikourioù arc'hant publik n'eont d'ober nemet 2% eus ur budjed hag a sav da 3,5 M€ e Frañs a-bezh. Ma fell deoc'h sikour anezhe, mont e-barzh handichiens.org. ◀

Traduction Sylvain Botrel
Office de la langue bretonne

► Handi'chiens
Le Pont Camet,
22800, Saint-Vedan.
Handichiens.org.



Rêves de clown en Côtes d'Armor

Sourires à l'hôpital

Apporter réconfort et sourire aux enfants et adultes hospitalisés, telle est la mission que s'est fixée l'association Rêves de clown. Grâce à elle et au dévouement de ses bénévoles, quatre clowns professionnels interviennent à Lannion, Trestel et Saint-Brieuc.

Léa Poirier, alias Citronnelle, est clown professionnelle. Elle travaille depuis trois ans pour l'association Rêves de clown. Avec ses compères Socratine, Pop-corn et Mingus, ils interviennent dans les hôpitaux de Lannion, Saint-Brieuc, ainsi qu'au centre de rééducation fonctionnelle de Trestel. Pour l'heure, en raison de la pandémie de Covid 19, les clowns ont dû interrompre leurs interventions jusqu'à nouvel ordre. « Nous avons suivi une formation de quatre semaines, explique Léa, sur l'hygiène, la participation aux transmissions, la prise en charge de la douleur... en milieu hospitalier ». Rêves de clown, créée en 1998 à Lorient par Michel Notmann, fait appel exclusivement à des artistes professionnels pour accompagner enfants et

adultes malades dans des hôpitaux de toute la Bretagne. « Être clown au service du social, c'est un métier du sensible qui s'apprend, poursuit Léa. En général, le matin, nous accompagnons les enfants, souvent avec leurs parents, au bloc opératoire. Notre but est de dédramatiser la situation, de faire s'estomper les angoisses, en organisant une course par exemple, puis c'est la salle des bisous, juste avant l'anesthésie. Voir un enfant sourire dans ces moments-là, c'est très valorisant, on change un moment, on lui explique comment ça va se passer, ça crée du lien ». Les clowns, qui interviennent toujours en duo, sont là aussi

“ Faire s'estomper les angoisses ”

« Être clown au service du social, c'est un métier sensible qui s'apprend ».

pour détourner l'attention de l'enfant pendant des soins parfois douloureux. « Un enfant qui avait peur d'une piqûre arrive à ne même pas la sentir », indique Léa.

Le rôle déterminant des bénévoles

Visites des chambres avec tours de magie, bulles, marionnettes sont le lot quotidien des clowns, qui interviennent aussi depuis un an dans les services d'oncologie adultes. « Nous ne les infantilisons pas et ils sont toujours contents de nous voir ».

Mickaël Mautray est coordinateur des bénévoles de l'association dans le secteur de Saint-Brieuc. Son rôle est de mettre en place des stands d'appel aux dons lors de grandes manifestations. « On y propose de l'information sur Rêves de clown, et de petites activités comme de la sculpture de ballons, de la pêche, du maquillage pour les enfants. Nous sommes 27 bénévoles aujourd'hui mais nous avons besoin d'encore plus de monde. Il faut savoir que 10 € de don, c'est une visite de clowns à l'hôpital ». Les bénévoles, eux aussi, suivent une formation, et il ne faut pas croire qu'ils s'engagent parce qu'ils ont eu eux-mêmes des enfants malades. « Mes enfants vont très bien, reprend Mickaël, je me suis engagé dans l'association parce qu'elle correspond à mes attentes : faire du bien sans être mis en avant ». Si vous voulez faire un don à l'association ou devenir bénévole, rendez-vous sur le site revesdeclown.org.

Bernard Bossard

► Contact
Mickaël Mautray,
06 83 16 79 33
revesdeclown.org



PHOTO - ARCHIVES CD22 - THIERRY JEANDOT



Plateforme Technique Mutualisée - Plédéliac

Un lieu inédit pour la création de décors

Manque d'espace, budget contraint, besoins en matériel ou en compétences spécifiques... Pour les compagnies artistiques, la création de décors n'est pas toujours une mince affaire ! La Plateforme Technique Mutualisée, reprise en 2017 par l'association Côté Lumière, vise à leur faciliter la tâche. Un outil d'autant plus précieux que la crise sanitaire a durement impacté le monde culturel.

C'est un outil unique à l'échelle régionale ! La Plateforme Technique Mutualisée accueille gratuitement les compagnies artistiques qui souhaitent créer des décors de spectacles. « Nous mettons à leur disposition des espaces et du matériel adaptés, expose Daniel Riot, président de l'association. Nous leur proposons également, s'ils le souhaitent, l'appui de techniciens spécialisés. Ce service permet aux artistes de travailler dans de bonnes conditions, localement, et de réduire considérablement les coûts. »

800 m² d'ateliers

Initialement créée à Quessoy par le Théâtre de Folle Pensée, la Plateforme Technique Mutualisée s'est exportée à Plédéliac en 2018 et vient de s'agrandir. Au total, 800 m² sont disponibles, permettant l'accueil simultané de trois compagnies. L'ancien garage, actuellement en cours d'aménagement, intègre des ateliers de menuiserie, de métallerie et de couture, ainsi qu'une cabine de peinture. Il permet aussi la réalisation de travaux de résine



PHOTO THIERRY JEANDOT

► Daniel Riot, Président de l'association Côté Lumière, en compagnie de Ronan Ménard et Christophe Lecouflet, les principaux techniciens-constructeurs de la plateforme avec Virgile Baron (absent sur la photo).

« On fait de la pièce unique »

ou encore la création de machineries... L'outil est prioritairement ouvert aux compagnies du département, mais s'ouvre aussi plus largement, lorsque le planning le permet. « Notre point fort est que la mise à disposition de l'espace et du matériel est entièrement gratuite, précise Daniel Riot. Seule l'intervention de nos techniciens spécialisés est rémunérée. »

Pour Ronan Ménard et Christophe Lecouflet, membres de l'équipe de constructeurs de la plateforme, l'outil est particulièrement propice à la création. « Ici, les compagnies se conseillent les unes les autres, partagent les idées... Cela contribue largement au processus créatif. Et puis quand on a de l'espace, les bons outils et les compétences à disposition, on peut aller beaucoup loin. » Depuis la reprise de la plateforme par Côté Lumière, une cinquantaine de décors a vu le jour à l'atelier. « Il y a des petits décors comme des très gros, explique Ronan Ménard, mais tous demandent le même effort. On fait de la pièce unique et c'est ça qui est intéressant. On teste, on s'adapte aux besoins, on expérimente... Il n'y a pas de règles, on est dans l'artisanat. »

Des projets de développement

Sur le territoire, les collectivités locales ont vite pris conscience de l'atout que

représente la plateforme pour la création culturelle locale. « Le Département soutient le projet avec grande conviction, témoigne Thierry Simelière, vice-Président en charge de la Culture. En créant du lien entre les compagnies et en permettant la réduction des coûts de production, la plateforme démontre une réelle utilité culturelle et sociale, et plus encore dans le contexte de crise sanitaire qui touche de plein fouet le monde culturel. De plus, Côté Lumière porte un projet global ambitieux ; elle mérite toute notre attention. » En effet, l'association souhaite à terme déployer un plateau technique complet, pour que les compagnies puissent tester leurs décors sur place, en situation réelle. « Cela nous permettrait aussi d'accueillir des scolaires, pour leur faire découvrir l'envers du décor, explique Daniel Riot. En parallèle, nous souhaitons aussi développer une offre de formation en éclairage, son, création de décors... »

Pour l'heure, la PTM est d'ores et déjà bien identifiée par les compagnies locales. Ces trois dernières années, une trentaine d'entre elles ont bénéficié des services de l'association.

◀ Virginie Le Pape

► Plus d'infos :
www.laplateforme22.org
cote-lumiere@orange.fr



PHOTO THIERRY JEANDOT

Centre-Bretagne

La vie paysanne sous l'Ancien Régime

Comment vivait-on sous l'Ancien Régime dans nos contrées, et plus particulièrement dans la seigneurie de Corlay? L'ouvrage de Jean Le Tallec, intitulé *La vie paysanne en Bretagne centrale sous l'Ancien Régime**, nous fournit une mine d'informations passionnantes sur ce sujet. Petit tour d'horizon de la vie quotidienne de nos ancêtres paysans, où il sera notamment question de fête, de bouillies d'avoine, de violence, de déjections... et de crêpes bien entendu.

Nous sommes en l'an 1679, dans la seigneurie de Corlay. Sur ces terres qui appartiennent au seigneur, les habitants, lesquels ne parlent alors que le Breton, sont encore tous des vassaux et doivent donc s'acquitter de nombreux droits seigneuriaux. Pour autant, les maisons, de même que les bâtiments agricoles, appartenaient bien aux hommes qui les avaient construites. En cette année 1679, 44 maisons se dressent de part et d'autre du pays de Corlay. 44 seulement? Probablement bien davantage, mais c'est l'inventaire, consigné dans la collection du fonds de notaire des Archives départementales, sur lequel s'est appuyé Jean Le Tallec pour son étude. Un

Battage du blé. Sans que le mouvement ne s'arrête, une femme intervient pour replacer les épis au centre de l'aire. Tout le monde est pieds-nus, car l'aire et le grain ne doivent pas être souillés.



▲ La danse, un loisir occupait une place importante sous l'Ancien Régime dans la seigneurie de Corlay ! Dessin d'Olivier Perrin, aquarellisé par Pierre Denis.

inventaire très riche, qui nous enseigne que ces longères, résistantes et robustes, étaient construites quasiment toutes sur le même modèle. Construites en pierre de taille, à la toiture d'ardoise le plus souvent ou plus rarement en genêt, elles se composaient d'une pièce à vivre sur la partie gauche, la partie droite étant réservée aux chambres. Entre ces deux parties, près de la moitié des maisons comprenait une tourelle, appelée vir à demi-rond, renfermant un escalier en colimaçon.

Cahutes misérables et longères robustes

Nulle trace de l'existence de latrines ou d'arrivée d'eau : il faudra attendre quelques décennies pour que l'hygiène s'invite dans les maisons, dans lesquelles « les paysans dormaient souvent dans la promiscuité des couchages, sur des paillasses souillées de déjections », rapporte Jean Le Tallec.

Si seulement près d'un tiers des habitations comprenait une étable pour accueillir le bétail, en revanche toutes comprenaient plusieurs animaux, que ce soit des cochons ou des poulets... qui vivaient le plus naturellement leur vie de la cour jusqu'à l'intérieur des maisons. Les cours de fermes, parlons-en. Disposant le plus souvent d'un puits, elles abritaient le fumier des déjections animales, mais étaient aussi de « gigantesques usines de fermentation, où l'on faisait mariner consciencieusement diverses végétations, fougères, ajonc, paille... » dans le but de produire de l'engrais, note Jean Le Tallec. Un engrais qui valait son pesant d'or, comme en témoigne l'auteur, qui raconte que le fumier de son ancêtre Mathurin Le Tallec, lors de son décès en 1722, avait été vendu au prix de 120 livres, soit la valeur de cinq vaches ! Au côté de ce bâti de qualité, qui nous laisse penser que le pays de Corlay possédait un habitat rural qui était loin d'être



misérable, co-existait certainement un autre type d'habitat, mais de bien moins bonne facture. Des voyageurs, comme Villermé et Benoiston, ont ainsi pu rapporter avoir croisé des « chaumières délabrées dont le toit s'abaisse jusqu'à la terre », « où le jour ne pénètre que par la porte », tandis que dans un coin « rumine sur un peu de fumier la vache maigre et chétive ».

Après les odeurs de fumier et de déjections, quittons cet air nauséabond pour plonger dans la plus délicieuses des odeurs bretonnes... L'odeur des crêpes, vous l'aurez compris. Car en bons Centre-Bretons qui se respectent, absolument toutes les maisons étaient équipées d'une galettière, comme nous l'apprennent les inventaires parus entre 1620 et 1789. Il faut dire que la matière première se trouvait à portée

De gigantesques usines de fermentation

de main : les œufs des poules qu'il suffisait de ramasser dans la cuisine ou dans la cour, le lait des vaches de son étable ou de celle d'à côté, et la farine de blé noir, cette céréale étant l'une des principales cultures de cette époque, aux côtés de l'avoine et du seigle. Mais vous pourrez l'imaginer, les Centre-Bretons ne se nourrissaient tout de même pas que de crêpes. Bouillie d'avoine le midi, soupe au chou, au lard ou aux oignons avec du pain le soir. La viande fraîche restait un aliment de luxe, on lui préférerait la viande conservée salée ou fumée. Le pain constitue l'aliment le plus fondamental. « L'abondance des boulangers est impressionnante, indique Jean Le Tallec. Ils sont présents non seulement dans chaque bourg, mais aussi dans de nombreux hameaux ». À ces nombreux boulangers s'ajoutaient les fours villageois, qui réunissaient les habitants le jour hebdomadaire de cuisson.

Vaches, cochons et travail de la toile

Le labeur quotidien, en quoi consistait-il ? Dans ces contrées corlaises, « nous avons bien affaire à une population typique de petits paysans traditionnels », rapporte notre auteur. Il faut dire que ces activités réclamaient une attention quotidienne. Irrigation, labour, défrichement : le travail de la terre nécessitait en effet une main-d'œuvre nombreuse. « Toutes

les bonnes volontés du voisinage y étaient conviées : non seulement des hommes, mais aussi des femmes pour s'occuper de l'intendance ». Les moissons et récoltes occupent également une large place dans le quotidien des habitants, entre fauchage des blés, séchage, battage et stockage. L'élevage des bêtes complète les journées bien chargées des paysans, avec le soin prodigué aux vaches, aux cochons et aux chevaux.

En moyenne, les exploitations comptaient cinq vaches laitières, les pièces maîtresses du cheptel régional, et les fermes plus importantes une trentaine de têtes. Les moutons étaient par contre extrêmement rares. Seuls « les riches personnages, marchands ou hommes de loi » en possédaient, pour l'usage exclusif de la laine, confié aux paysans. À côté de l'agriculture, impossible de faire l'impasse sur la manufacture des toiles, activité florissante en Bretagne. Le but premier, satisfaire les besoins de la population locale en vêtements, literie, sacs de transports et autres cordages. Un labeur besogneux, réservé aux femmes, et réalisé en plusieurs étapes : il fallait d'abord préparer les fibres de chanvre, cultivé partout sur le territoire de Corlay, ou plus rarement en lin, importé du Trégor, puis les filer à la quenouille ou au rouet, avant de passer à l'ultime étape, le tissage.

Sens de l'hospitalité et de la fête

La maison, l'alimentation, le travail... Et les loisirs dans tout cela ? Quels étaient les préoccupations majeures et les traits psychologiques dominants de nos ancêtres paysans ? En premier lieu, « Tous les voyageurs d'autrefois ont été frappés par le sens de l'hospitalité qui se manifestait partout dans nos campagnes », relate Jean Le Tallec. Une hospitalité qui s'accompagnait toutefois d'une violence qui « n'était jamais très loin. Dans les archives judiciaires, la violence règne partout. Il semble que le climat de brutalité empesté toute la société, et se manifeste jusque dans les plus futiles affaires de voisinage ». Dès 1636, Dubuisson-Aubenay avait présenté les Bretons comme des gens « qui ne peuvent se passer de boire ! », poursuit l'auteur. Dans les foires, les auberges,



PHOTO : DR

lors des enterrements ou des pardons : tout est prétexte à s'alcooliser. « Les jours de fête, dans les noces, ... les vins de toute espèce, l'eau-de-vie, quelque chère qu'elle soit, sont prodigués ; on s'égaie, on s'enivre surtout, au son du biniou, des tambourins et des bombardes. On chante des chansons fort gaies, sur des airs pleins de vivacité », relate un certain Cambris dans l'ouvrage. Notons que la danse était une activité très prisée lors des fêtes, mais également dans la vie quotidienne des paysans, qui se regroupaient par exemple fréquemment en fin d'après-midi sous la halle de Corlay,

▲ Une maison typique de l'Ancien Régime, à Corlay.



DESSIN : OLIVIER PERRIN

ou encore après les grandes journées de travail collectif. Les veillées constituaient probablement l'un des temps forts de la vie paysanne, de même que le jeu, tel que les cartes, le jeu de la crosse, la soule (présenté comme l'ancêtre du rugby) ou encore la lutte bretonne, qui attirait toujours une foule compacte. L'occasion rêvée pour donner des coups et fêter la victoire avec « la dive bouteille »...

▲ La fabrication des crêpes. Pendant que les hommes sont au champ, les femmes préparent le repas...

Stéphanie Prémel

(*) La vie paysanne en Bretagne centrale sous l'Ancien Régime, de Jean Le Tallec, éd. Coop Breizh, 1996. Photos et images extraites de l'ouvrage.

Faustine Bollaert

Animatrice télé

Propos recueillis par Kristell Hano // Photo: Nathalie Guyon

Arrivée sur le petit écran il y a 20 ans, Faustine Bollaert a enchaîné les plateaux, d'abord en tant que chroniqueuse puis en présentant ses propres émissions comme *100 % mag* ou *Le Meilleur Pâtissier* sur M6. Son expérience en radio lui a permis de faire des émissions de témoignages, son « ADN ». « *J'ai toujours voulu faire ça, et aujourd'hui, j'ai la chance de le faire tous les jours à la télé* », nous confie-t-elle. Depuis 2017, elle est aux commandes de « *Ça commence aujourd'hui* » diffusée sur France 2. Un rendez-vous où les récits personnels, rencontres et confidences se succèdent dans une ambiance conviviale même si « *parfois on passe du rire aux larmes* ». Cette émission, optimiste et bienveillante, est à l'image de celle qui met régulièrement le cap sur la Côte d'Émeraude. En compagnie de sa famille, Faustine Bollaert aime se ressourcer dans ces lieux où elle a ses repères familiaux et tous ses souvenirs d'enfance. Pour nous, elle s'est prêtée au jeu du portrait chinois. ◀

Ah, si j'étais...

Un livre — *Le pouvoir du moment présent* d'Eckhart Tolle. Ce livre a été une révolution pour moi. Il propose des exercices concrets pour s'ancrer dans le présent et profiter de l'instant.

Une chanson — Louis Chédid, *Tout ce qu'on veut dans la vie*. Cette chanson me touche beaucoup elle est pleine d'énergie et teintée de mélancolie.

Une pâtisserie — La pâtisserie de mon enfance que je trouve absolument divine, le Castin de la Belle Meunière à Saint-Cast-le-Guildo, un mélange de meringue, praliné et génoise. La première chose que je fais en arrivant en Bretagne, c'est d'ailleurs d'en savourer un.

Un objet — Une boule à neige. J'essaie de figer le temps dans des souvenirs, des objets donc à chaque fois que je vais quelque part, j'en ramène une.

Un lieu — Le Mont Saint-Michel. Je suis émerveillée par ce lieu de beauté, de majesté. Quand j'étais petite et que je l'apercevais, c'était un signe qu'on était bientôt arrivé à la maison.

Une couleur — Le noir. J'adore cette couleur qui représente la nuit, le fantastique, les histoires qui font peur.

Une citation — *La vie, c'est ce qui arrive quand on a d'autres projets* de John Lennon.

Ça commence aujourd'hui - France 2 - Du lundi au vendredi à 14 h

Tous les jours, Faustine Bollaert accueille sur le plateau, des hommes et des femmes qui évoquent des événements marquants de leur existence, pour permettre à d'autres d'avancer dans leur parcours : un rendez-vous positif et optimiste.

Retrouvez l'interview complète

 SUR
cotesdarmor.fr





Vincent Rouxel

Coureur au long cours

Vincent Rouxel, coureur de trail, est un homme épanoui. Trustant les victoires dans les trails régionaux, collectionnant les performances internationales, il vit sa vie comme elle vient, pourvu qu'il soit entouré des gens qu'il aime, notamment les personnes en situation de handicap dont il s'occupe à l'Adapei-Nouvelles.

À 33 ans, le quinocéen Vincent Rouxel n'en finit pas de courir, courir pour lui, courir pour les autres aussi. Aide soignant au foyer Ty Coat (Saint-Brieuc) de l'Adapei-Nouvelles qui accueille des adultes déficients intellectuels, Vincent est un sportif né. « J'ai commencé par le vélo, à 13 ans. Ça marchait bien, j'ai intégré l'équipe de France junior à 17 ans, puis j'ai gagné l'Essor breton en 2008 et la Ronde finistérienne en 2012. Mais je me suis vite rendu compte que j'avais fait le tour de la question, et le cyclisme était trop contraignant pour moi. Petit à petit, je me suis mis à la course à pied sur longues distances. » Pour son premier grand trail, à Guerlédan en 2015 (58 km), il finit 5^e. « Je m'épanouis dans le trail, car cela représente des valeurs qui me sont chères: le contact avec la nature, l'entraide, la mixité sociale des coureurs... à pied, on ressent beaucoup moins de frustrations qu'à vélo, où le paysage défile trop vite. » Il remporte ensuite de nombreux trails régionaux. En 2017, Vincent participe à un trail de 120 km dans les Dolomites italiennes, avec 6000 m de dénivelé et des « paysages grandioses », une manche de coupe du monde où il terminera 4^e. La même année, il part faire la Diagonale des fous à la Réunion: 170 km pour 10000 m de dénivelé, l'un des trails les plus durs du monde. Il finira 22^e en 28h. « Je suis arrivé les pieds en sang, mais ça valait le coup, j'étais épaulé par ma famille,



PHOTO THIERRY JEANDOT

car le trail, c'est aussi du partage ». Un partage qu'il veut aussi mettre en œuvre avec les handicapés dont il s'occupe. Ainsi, l'an dernier, avec eux, il s'est lancé un défi de 140 km en deux jours: 1^{er} étape entre Tréguier et Paimpol par le GR34, seconde étape entre Paimpol et le foyer Ty Coat à Saint-Brieuc, toujours par le GR34.

« C'est le mental qui compte »
« Les personnes handicapées m'ont aidé, ce sont elles qui ont porté le projet. Je voulais démontrer ce dont elles sont capables, elles m'apportent beaucoup et ont de grosses facultés d'adaptation, elles me l'ont prouvé durant la période de confinement liée à la pandémie de Covid-19. » Au final, le défi est relevé et permet même de récolter 600 euros au profit de la SPA.

Passionné par son territoire et amoureux du GR34, il s'entraîne six fois par semaine pour un total de 100 km à pied et 200 km à vélo. La souffrance physique du coureur de trail, Vincent la connaît bien sûr, mais il a appris à la dompter. « C'est le mental qui compte.

La course, c'est comme la vie, il y a des hauts et des bas, les bas, il faut les surmonter au mental. Le sport guide ma vie, c'est une question d'équilibre, et puis je suis soutenu par les personnes que j'accompagne, ma famille. » Si cette année aura été, crise sanitaire oblige, une année blanche pour Vincent, il ne désespère pas participer à l'automne aux trois dernières manches du challenge Ouest trail tour, et a déjà pris date pour l'an prochain avec l'Ultra trail de Madère (120 km) et surtout celui du Mont-Blanc, avec ses 170 km et 10000 m de dénivelé. Un homme qui sait voir la vie par le bon côté: « Je m'épanouis dans mon travail, dans ma vie privée et dans le sport. Le bonheur, c'est partager des moments simples avec les gens qu'on aime. » ◀

“ Le trail, c'est comme la vie, il y a des hauts et des bas ”

Bernard Bossard

Cet été, cap sur les Côtes d'Armor



À l'image de la Bretagne, notre département des Côtes d'Armor enchante par une infinie et étonnante diversité, où les couleurs, les paysages, les reliefs et les ambiances changent au fil des lumières et des saisons. Au sortir d'une période de restriction des déplacements, c'est une chance de disposer à portée de regard, d'un patrimoine dont on ne se lasse pas de découvrir ou redécouvrir les trésors. Voici, au fil de quatre pages loin d'être exhaustives, quelques exemples de l'immense beauté de notre département, ses falaises, ses îles, ses plages, ses lacs, ses cours d'eau, ses vallées, ses châteaux, ses chaos granitiques, sa nature magnifique et les traces de son passé.

PHOTO A. LAMOUREUX



PHOTO CHIMAIRE

Château et parc de la Roche-Jagu à Ploëzal

Si l'installation Anima Ex-Musica est reportée à 2022, le site, surplombant majestueusement l'estuaire du Trieux, accueillera des spectacles dans des formes adaptées. Dès le 1^{er} septembre, l'exposition Microsculpture, de l'Écossais Levon Biss, sera installée en grand format dans le parc. Elle pose un regard neuf sur les insectes... tout en couleur! Accès libre dans le parc, visites guidées du château. Le restaurant du Petit Jagu est ouvert!

larochejagu.fr

Autre domaine départemental, le **château du Guildo** à Créhen est l'objet d'un vaste programme de valorisation porté par le Département, qui permettra au public de retrouver ce site tant apprécié, dans de meilleures conditions, dans les prochains mois.



PHOTO CHIMAIRE



PHOTO THIERRY JEANDOT

Erven Léon,

Vice-président du Département chargé du Tourisme

« Si belles
Côtes d'Armor »

« Du littoral à l'argoaat, les Côtes d'Armor recèlent un patrimoine naturel qui ravit tout autant les contemplatifs, les inconditionnels de culture et d'Histoire ou les amateurs de sensations fortes. Alors que 2020 se révèle une année particulière, le Département a réaffirmé son soutien aux acteurs du Tourisme, notamment par l'intermédiaire de l'agence Côtes d'Armor Destination, pour mettre en valeur la richesse patrimoniale de nos si belles Côtes d'Armor. »

Les 6 domaines départementaux

Le Département est propriétaire de six domaines remarquables du patrimoine costarmoricain, pour lesquels il assure lui-même ou en délègue la gestion et l'animation à des associations. Ces sites exceptionnels sont devenus des destinations incontournables en Bretagne. Et si cet été, vous en profitez pour les (re)découvrir ?



PHOTO D. HALLEUX

L'Abbaye de Beauport à Paimpol

À quelques encablures de l'archipel de Bréhat, l'abbaye, fondée à partir du XIII^e siècle, son parc et ses vergers constituent l'un des sites les plus grandioses de la côte de Goëlo. L'herbe folle, le nouvel espace convivial, proposera des pauses gourmandes (produits locaux) dès le 3 juillet. Si les conditions le permettent, des spectacles à la tombée de la nuit de la C^{ie} Herborescence (mi-août). Domaine en accès libre, visites de l'abbaye et sorties accompagnées jusqu'à l'Île Blanche
abbayebeauport.com



PHOTO C. BOSSARD

Château de la Hunaudaye à Plédéliac

Le château médiéval abaissera à nouveau son pont-levis à partir du samedi 4 juillet. Et ce site magique pourrait proposer certains événements durant le mois d'août, en fonction de l'évolution des contraintes sanitaires.

la-hunaudaye.com



PHOTO CDZ

Villa Rohannec'h à Saint-Briec

Le parc de la villa Rohannec'h est un incontournable des beaux jours à Saint-Briec. Autour de la bâtisse, qui domine le port du Légué telle une sentinelle, on ne se lasse pas d'y arpenter un parc en constante évolution. Plusieurs événements publics y animeront l'été et la rentrée.
cotesdarmor.fr/rohannech



PHOTO S. BOURCER

Abbaye de Bon-Repos à Bon-Repos-sur-Blavet

L'abbaye cistercienne propose le premier volet l'exposition In Ouïe, conçue avec l'artiste José Le Riez, sur l'audition et les effets du bruit sur nous. Les œuvres L'arbre à vœux de Trévor Leat et Rêves stellaires de Julien Salaud y sont visibles pour la dernière année... C'est le moment !
bonrepos.bzh



▲ Guy Stéphan.



▲ Estelle Denis.

© GRANGIER - L'ÉQUIPE

© BRUNO TORRUBIA



Le Trégor et la Côte de Granit rose

C'est un endroit éblouissant, des étendues de Plestin-les-Grèves jusqu'aux chaos perrosiens, c'est toute la nature qui y rayonne dans des camaïeux de couleurs vives, des eaux turquoise, du sable soleil, du rose granitique, du vert lumineux au bleu azur... Ce sont des lieux qu'affectionne Guy Stéphan, le champion du monde de football natif de Ploumiliau, fidèle « *randonneur dans ce décor somptueux du sentier des douaniers pour y contempler depuis la plage de Trestraou le panorama sur l'archipel des Sept-Îles.* » Autre passionnée de football et de la côte de Granit rose, Estelle Denis fut émue aux larmes en découvrant la plage Saint-Guirec, se disant même « *pour moi, le Paradis c'est ça.* »



▶ François d'Haene.

© GILBERT GOACHET



▶ Krismenn

© ISABELLE VAILLANT

Carnoët - Canal de Nantes à Brest - Guerlédan

Le Kreiz-Breizh, suivant pour partie la ligne tracée par le canal de Nantes à Brest, depuis la vallée des géants à Carnoët jusqu'aux chaos, le Centre-Bretagne irrigue les Côtes d'Armor de paysages magnétiques. L'artiste de Hip-Hop en breton Krismenn y a élu domicile, à Saint-Servais, à deux pas (de géant) des Gorges du Corong, « *Ce chaos impressionnant, où l'on sent la force de la rivière sous la roche sans l'apercevoir. Il paraît que c'est le géant Boudedeo (chez nous, en breton, le mot sert à désigner quelqu'un de costaud) qui en vidant les cailloux de ses chaussures aurait formé ce chaos.* » Haut-lieu de ce cœur costarmoricain, le lac de Guerlédan permet de conjuguer les passions sportives à son goût, que l'on soit débutant ou, comme François d'Haene, parmi les meilleurs traileurs du monde habitué aux ultras montagneux, conquis par ce site majestueux : « *Ce site est surprenant. C'est ce que j'ai ressenti lors ma première venue au trail de Guerlédan. Un site isolé et calme, une faune, une flore et un relief très variés tout autour du lac en font sa richesse et l'émerveillement des coureurs et des randonneurs.* »

La Côte de Goëlo Paimpol - Bréhat

Ce sont des coins de paradis, verdoyants et nichés dans une immensité rocheuse où la nature se dévoile à l'état sauvage comme dans l'archipel de Bréhat ou dans les écrans en relief des estuaires du Jaudy et du Trieux. De Tréguier à Paimpol, de Plouézec à Guingamp, la rudesse des pierres et des falaises y côtoie la douceur de paysages de toute beauté. C'est ce qui a plu à Antoine de Caunes, présentateur entre autres de la *Gaule d'Antoine* sur Canal Plus, confiné « *dans ce refuge divin qu'est la Ferme de Pen Lan à Paimpol, une maison d'hôtes au milieu de la nature, une version terrienne de la notion d'île, entre ruches, artichauts, rosiers déchaînés et des hôtes aux petits soins. Chaudement recommandée. Mais je n'attendrai pas le prochain (?) confinement pour revenir rôder sur cette sublime côte, le parfait équilibre entre la rudesse de l'océan et la douceur des paysages, quelques chansons de Bruce Springsteen dans les oreilles, bien évidemment...* »



© Y. LE GAL

© A. LAMOURÉLIX



◀ Antoine de Caunes.



© BRUNO TORREBIA

La Baie de Saint-Brieuc

On y déguste la Saint-Jacques comme on y savoure le panorama depuis les pointes. On y arpente les sentiers sans craindre le dénivelé pourtant étourdissant de Plouha à Pléneuf-Val-André, tout comme l'on franchit les chaos du Gouët. La Baie de Saint-Brieuc se parcourt avec gourmandise comme nous le rappelle Julie Budet, alias Yelle: *« ce qui me plaît dans la baie de Saint-Brieuc c'est la richesse des paysages, j'aime autant me promener à Gwin Zegal qu'aller manger des moules à la grève de Jospinet, mais aussi passer par les chaos du Gouët de mon enfance pour sauter de rocher en rocher avant de tremper mes pieds dans la rivière! »*



◀ Julie Budet, alias Yelle.



© LES CONTEURS



D.R.



Le Grand site Cap d'Erquy Cap Fréhel

« N'est-ce pas le plus bel endroit du monde », avait dit Riad Sattouf, l'auteur des Cahiers d'Esther et de l'Arabe du futur qui a grandi là, à Augustin Trapenard, lorsqu'ils enregistraient ensemble une émission de télévision. Que dire de plus devant l'étendue majestueuse de ces caps devenus membres en 2019 de la famille très convoitée des rares Grands sites de France? Dans le voisinage de Fort-La-Latte, au cœur d'un espace naturel protégé, on y croise, surpris par tant de beauté, les couleurs de la lande, des plages sauvages et des falaises plongeantes de grès rose.



© FÉLIX MONFORY ALLART ÉDITIONS

▲ Riad Sattouf.

La Vallée de la Rance Côte d'Emeraude

Toute la vallée de la Rance est un théâtre de magie. Des lieux extraordinaires comme l'archipel des Ebihens, des plages splendides, et des vues à couper le souffle depuis les caps jusqu'à l'horizon malouin, cohabitent à merveille avec d'authentiques empreintes médiévales comme la bibliothèque de Dinan où Victor Robert, ancien présentateur phare de Canal plus passé maître dans la production de documentaires de haute volée, y *« aime l'ambiance médiévale qui s'en dégage et les lectures des vieux exemplaires de Ouest Éclair à la lumière des fenêtres qui donnent sur la vallée de la Rance. Entre le Nom de la rose et Game of Thrones! »*

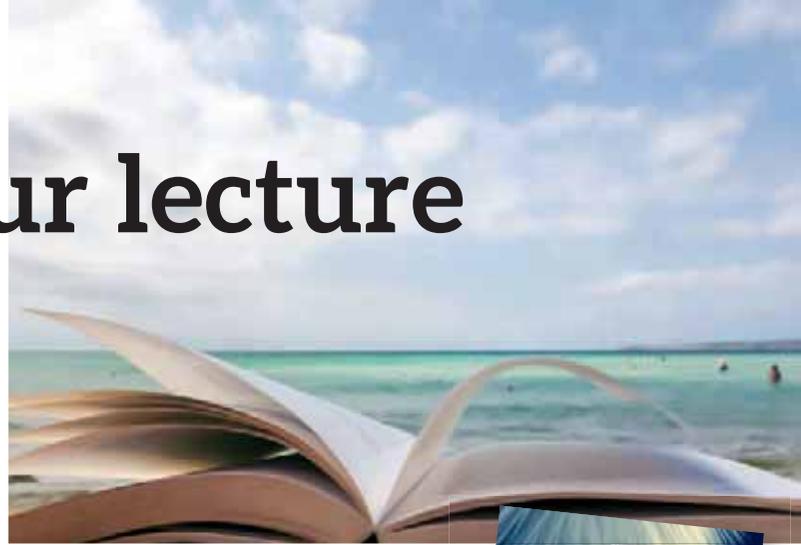


◀ Victor Robert.

Les bons conseils

Les coups de cœur lecture de nos libraires

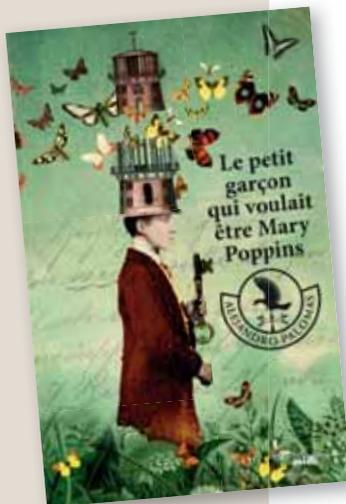
L'été est arrivé, et avec lui le plaisir de plonger dans un bon roman, les doigts de pieds en éventail... Cinq libraires costarmoricains vous ont concocté une savoureuse sélection de livres, pour les adultes, les enfants ou les ados. Belles lectures!

**Le Silence d'Isra****ETAF RUM**

Proposé par Isabelle Philippe
Librairie Le Tagarin, à Binic-Étables-sur-Mer

Ce roman nous parle avec beaucoup de délicatesse d'Isra et de ses rêves, de ses quatre filles et de sa honte de ne pas avoir de garçon, de Sarah et de son courage, de Déya et de sa curiosité, et de Farrida, pour qui son foyer et sa famille sont devenus sa seule vision du monde. Comment l'une reproduit ce qu'on lui a imposé au nom de l'honneur, comment d'autres le supportent mais l'une d'entre elles trouve la force de se rebeller. L'écriture d'Etaf Rum traduit avec beaucoup de finesse les doutes, les espoirs, les déceptions, les aspirations de toutes ces figures féminines. Un cri de liberté et peut-être un espoir pour toutes celles qui subissent, encore et encore, le pouvoir des hommes.

▶ Éd. Rêves Bleus, Coll. Imagimots

**Le petit garçon qui voulait être Mary Poppins****ALEJANDRO PALOMAS**

Proposé par Stéphanie Cureau
Librairie Le Tagarin, à Binic-Étables-sur-Mer

C'est l'histoire de Guille, un garçon pas comme les autres, trop sensible selon son papa, trop rêveur selon son institutrice, trop... Au cours de ce roman choral hautement sensible et poétique, nous allons découvrir Guille et en même temps que lui son histoire. Il s'agit d'un regard tendre sur l'enfance, sur l'amour inconditionnel d'un enfant pour ses parents, sur le pouvoir de l'imaginaire à embellir la vie. Et réciproquement, il s'agit aussi d'un regard tendre sur le monde des adultes et leurs fragilités. Un roman émouvant et subtil à lire à partir de 9 ans, qui mène vers la compréhension de l'autre.

▶ Éd. Le Cherche midi

**Je veux un super-pouvoir!****ÉMILIE VAST**

Proposé par Anne-Rozenn et Estelle
Librairie Le Grenier à Dinan

Un lapin avec une cape de super-héros rêve de super-pouvoirs. Son ami lui rappelle que de nombreux animaux les possèdent déjà : le caméléon peut changer de couleurs, le bousier peut porter 1 000 fois son poids... Avec humour et tendresse, Emilie Vast nous invite à découvrir les dons exceptionnels des animaux sauvages. Un joli album aux aplats de couleurs franches et douces à partager avec les plus petits.

▶ Éd. MeMo

**Bordeterre****JULIA THEVENOT**

Proposé par Anne-Rozenn et Estelle
Librairie Le Grenier à Dinan

Julia Thévenot nous propose un premier roman fantasy assez dense mais abouti à l'univers nouveau. L'auteur joue de multiples références musicales et des clins d'œil à ses auteurs fétiches comme Pullman, Dabos ou Rowling. Elle s'amuse à passer du fantasque au roman d'aventure en passant par une écriture plus poétique. Alors, un conseil, préparez votre playlist, mettez la musique en fond sonore, chantez, lisez et embarquez pour ce fabuleux univers qu'est Bordeterre...

▶ Éd. Sarbacane

**Le Cerbère Blanc****PIERRE RAUFAST**

Proposé par Valérie Le Louarn
Librairie Le Renard à Paimpol

Amandine et Mathieu grandissent ensemble dans une vallée de montagne, en parfaite osmose, sans pouvoir se passer l'un de l'autre. À l'adolescence, comme une évidence, ils s'aiment, tout simplement, jusqu'au jour où un événement tragique conduit l'un des deux à quitter la vallée... Pierre Raufast, d'une écriture lumineuse, nous entraîne dans une histoire aux multiples bifurcations tout en proposant une réflexion profonde et puissante sur la vie et la mort.

▶ Éd. Stock



Là où Chantent les Écrevisses

DELIA OWENS

Proposé par Valérie Le Louarn
Librairie Le Renard à Paimpol

Kya enfant, puis jeune femme, présumée sauvageonne, surnommée la « fille des marais », est l'héroïne hors norme de ce roman. L'autrice, zoologiste de formation, nous immerge dans une nature sublimée et sauvage, invente une histoire, emplit d'émotion et de suspense, qui nous happe dès les premières pages. Cette lecture nous a vraiment fait vibrer !

▶ Éd. Seuil



Vania, Vassia et la fille de Vassia

MACHA MÉRIL

Proposé par Céline Vignon
Librairie Mots et Images, à Guingamp

Vania et Vassia sont cosaques. Ils forment avec quelques autres une communauté d'immigrés dans le centre de la France. Ils aiment ce pays qui les a accueillis et cherchent à le remercier chacun à leur façon. Quant à Sonia, la fille de Vassia, elle ouvrira toutes les portes réservées aux élites françaises pour se forger un destin extraordinaire sans pour autant renoncer à ses origines. Gros coup de cœur pour ce magnifique roman où l'on voit comment l'intégration peut se vivre de différentes façons...

▶ Éd. Liana Levi

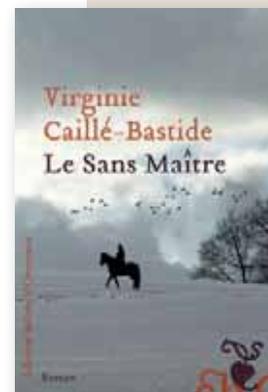
Le Sans Maître

VIRGINIE CAILLÉ-BASTIDE

Proposé par Céline Vignon
Librairie Mots et Images, à Guingamp

Côme de Plancoët est un seigneur original apprécié par ses sujets mais il dérange ses pairs. Il préfère la compagnie de son cheval à celle des salons huppés de ses voisins. Quand il doit fuir malgré lui ses puissants ennemis, commence alors une chevauchée fantastique à travers la Bretagne du XVIII^e siècle. On y croiera alors un druide malicieux et une belle cavalière au détour d'un bois mystérieux... Amour, trahison et sorcellerie vous entraînent dans ce formidable roman d'aventures pour un dépaysement spacio-temporel garanti !

▶ Éd. Héloïse d'Ormesson



La mère morte

BLANDINE DE CAUNES

Proposé par Solenn Gourvenec
La Nouvelle Librairie à Saint-Brieuc

Sans dévoiler ce livre, Blandine de Caunes nous raconte dans ce récit les derniers jours de sa mère Benoîte Groult et ceux de sa propre fille, Violette. Un récit sur la vieillesse d'une mère, la fin de vie d'une femme connue, reconnue, féministe, « exemplaire ». Comment accepter qu'une telle femme puisse aussi être touchée par la maladie d'Alzheimer ? Comment accepter la sénilité de sa mère ? Ce livre, c'est aussi vivre alors que son enfant disparaît, c'est vivre l'acceptation, c'est vivre deux deuils, l'un plus attendu que l'autre. L'autrice nous raconte l'intimité d'une famille recomposée, brillante, célèbre, liée par des destins exceptionnels. Un récit fort, personnel, touchant.

▶ Éd. Stock



Il est des hommes qui se perdront toujours

REBECCA LIGHIERI

Proposé par Anne Zobolas
La Nouvelle Librairie à Saint-Brieuc

Certaines enfances sont des calvaires. Qui vous propulsent douloureusement dans le monde. Et empiètent à jamais sur vos vies. L'enfance de Karel, Hendricka et Mohand est de celles-là. Quartiers Nord de Marseille, misère sociale, haine familiale : on pourrait dire « clichés », ce roman est tout sauf ça. Personnages émouvants, construction dynamique, langue audacieuse qui pioche dans tous les registres et n'élude pas la violence des mots, virtuosité de l'intrigue jusqu'à l'irréel parfois : la littérature, sous la plume de Rebecca Lighieri, réenchante un monde qui a, souvent, bien besoin de l'être.

▶ Éd. P.O.L.



La sélection 2020 du Prix Louis Guilloux

Nos secrets jamais, de Cyril Herry (éd. Seuil), Laissez-nous la nuit, de Pauline Clavière (éd. Grasset), La certitude des pierres, de Jérôme Bonnetto (Éd. Inculte), Aires, de Marcus Malte (Éd. Zulma), L'Annexe, de Catherine Mavrikakis (Éd. Sabine Wespieser), Ténèbre, de Paul Kawczak (Éd. La Peuplade), Rivage de la Colère, de Caroline Laurent (Éd. Les Escales), Le mâle mort entre les dents, de Fabienne Juhel (Éd. Bruno Doucey), Le dernier Syrien, d'Omar Youssef Souleiman (Éd. Flammarion), Otages, de Nina Bouraoui (Éd. JC Lattès).

▶▶ Rendez-vous à l'automne pour la désignation du lauréat !

Le *Be Good Inn*, On s'y sent bien!

C'est près du château de Pierre II, à l'entrée du centre-ville de Guingamp que Nolwenn et Nicolas Lagadec proposent une cuisine traditionnelle de saison fait maison.

Après plusieurs années d'expérience en restauration lors de saisons à la montagne et à la mer mais également au pays de Galles, Nicolas, originaire de Louargat, et Nolwenn, de Grâces, ont décidé de concrétiser leur projet. « *On voulait bouger, voir ce qui se faisait ailleurs, on a fait de la gastronomie, des restaurants à gros débit et c'est devenu comme une évidence, étant tous les deux dans la restauration, d'ouvrir notre propre restaurant.* »

Il y a deux ans, ils posent donc leurs valises dans cette belle bâtisse au décor de pierres et de poutres apparentes pour laquelle ils ont eu un gros coup de cœur. Depuis, ce restaurant « de week-end » (ouvert du jeudi au dimanche midi et du vendredi soir au lundi soir) s'est déjà fait une jolie réputation, et avec ses 32 couverts, « *il faut même penser à réserver car on affiche souvent complet* » nous précise Nolwenn.

C'est une cuisine traditionnelle réalisée avec passion par Nicolas, seul en cuisine, que l'on retrouve dans les assiettes, avec toujours une pointe de Bretagne, comme du sarrasin ou du caramel au beurre salé mais également de Provence, « *inspirée des différentes saisons que l'on a fait dans le sud* ». Une carte qui change quatre à cinq fois par an mais où l'on retrouve toujours du poisson, de la viande, des desserts au chocolat, aux fruits, du fromage affiné... « *On propose des produits frais de saison et on essaye au maximum de travailler avec des producteurs locaux* ».

Ils souhaitent également développer la vente à emporter (sur réservation), un principe qu'ils ont pu tester et mettre en place lors du confinement.

Quant au nom, *Be good Inn*, traduisez, « *l'auberge où on se sent bien* ». Un subtil jeu de mot qui sonne breton et qui fait référence à leur voyage au Pays de Galles, qu'ils ont beaucoup apprécié.

Alors, si vous souhaitez passer un moment agréable, en salle ou en terrasse, prenez le temps de découvrir *Be Good Inn*!

◀ Kristell Hano



Nolwenn et Nicolas Lagadec dans leur restaurant *Be Good Inn*.

LA RECETTE

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes et sarrasin, pressé de pomme de terre au thym

PAR NICOLAS LAGADEC, DU RESTAURANT *BE GOOD INN*
16 RUE RUELLO À GUINGAMP



PHOTO PASCAL LE COZ

Ingrédients (4 personnes)

Pressé

- 1 à 1,5 kg de pommes de terre
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 20 g de beurre doux
- sel, poivre

Carré

- 4 carrés d'agneau de 3 côtes (préparés par votre boucher)
- 1 oignon
- thym
- 20 g de fond de veau
- 1 c à miel de sarrasin
- 10 cl de vinaigre balsamique

Croûte d'herbe

- 100 g de chapelure
- 50 g de graines de sarrasin
- 150 g de beurre doux
- 50 g de parmesan
- 50 g d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail

La veille, pelez et lavez les pommes de terre. Tranchez les finement et placez-les dans une cocotte. Versez le lait et la crème. Effeuillez le thym, assaisonnez de sel et poivre. Sur feu moyen, mélangez jusqu'à épaississement du mélange de lait et crème. Rangez les pommes de terre soigneusement dans un plat à gratin chemisé d'un papier cuisson et enfournez 1h dans un four à 180°. À la sortie du four, placez un poids sur les pommes de terre afin de les presser pour la nuit. Le lendemain, démoulez et détaillez des tranches épaisses et faites dorer au beurre dans une poêle.

Conservez les parures des carrés pour confectionner votre jus. Faites colorer les 4 petits carrés sur chaque face dans une poêle bien chaude avec l'huile d'olive et une noix de beurre. Salez, poivrez. Laissez-les refroidir. Pendant ce temps, pour réaliser le jus, dans cette même poêle, faites revenir les parures et y ajoutez l'oignon émincé, le thym et le miel. Laissez caraméliser puis déglacez au vinaigre balsamique. Ajoutez enfin le fond de veau réalisé au préalable, laissez réduire jusqu'à consistance nappante et passez au chinois.

En parallèle, rassemblez dans un blender tous les éléments de la croûte d'herbes. Mixez quelques secondes afin d'obtenir une « pommade » bien homogène. Enduire les carrés de cette croûte puis les enfourner 20min à 160° afin d'obtenir une cuisson bien rosée.

Ajoutez à ce plat une petite garniture de légumes du soleil de votre choix.

infos sur   **Be Good Inn**

Chaque définition sur fond coloré concerne un mot que vous trouverez dans l'un des articles de votre magazine. Solution dans Côtes d'Armor magazine n°176
Retrouvez la solution du magazine n°174 dans le sommaire

1 ^{ère} étape de la 3D avec Altylab L'escalier des tourelles au XVII ^e (en)	Brigands des mers ou de l'air Mortelles	Glissade du libéro Pays de Chevaliers	Manteau du gauchou Tous les associés	Apparu après le travail	Il envoie des messages Une de ses chansons enchante Faustine Bollaert Miné ou vêtu	L'activité de Be Good Inn VIII	Pour des toiles de Corlay qui datent Mars ou Jupiter	Produit phare et bien senti de la Sté Endro		
Les forestiers s'occupent de ces arbres Il a étudié la paysannerie sous Louis XIV										
				Maintenu à un pieu Parler du passé		Ce qu'était un tas de fumier au XVII ^e Un pur symbole		Le xénon en formule chimique		
Planchette de parqueterie En morceaux			Lieux d'interventions de Rêves de clown					Douceur du centre-Bretagne tirée, aussi, du blé noir		
			Causes de beuveries du monde paysan au XVII ^e			Le dernier est à la pointe	Groupe étoilé Point faible			
Bien à lui ou à elle Se fait au pied levé			Celle des paysans de Corlay a été étudiée par Jean Le Tallec					Station thermale de l'Allier (... Les-Bains)		
		Reconduites ou remises à plus tard					Sœur "tourière" Monsieur X			
Bretonne comme la Fréhéloise, la Guernouillette ou l'Aezhenn Lettre et chiffres F. Bollaert fréquente sa côte										
						Numéro complémentaire Soumettre à un bain chaud		Coclicaux les transporte ou les stocke		
Rivière d'Éthiopie Pour F. Bollaert, sa chanson fétiche n'en manque pas		Reine de beauté Sous peu	Préposition accordée aux licenciés	Situation des marins auxquels la SNSM porte secours Jeune société de cosmétiques du 22	Il est traduit par greizenn (breton) et centr (gallo)	Remorquées comme des goélettes	Œuvre du mandarin Longue période			
Un virus en a rendu certaines ... dynamiques Telle une bière de Dimezell Dans les crêpes paysannes et le carré d'agneau					La couleur préférée de F. Bollaert Mois d'exode			Mis au coin ou au piquet		
				Celle qui rend humbles les agents forestiers				Praséodyme Service dû à l'acheteur		
Inventeur autrichien Sur le flanc ou les genoux		Plus que prisee Strontium					Bien en tête Gît suit			
				Provoquée par l'appât du gain ou les soldes				Femelle du tadorne de belon		
Des règles d'architectes			Aux manettes d'une association qui fait dans le décor		Handichiens rend ce service aux familles d'accueil (pluriel)					

Les gagnants... Jeu Côtes d'Armor magazine n°174

Voici les 10 gagnants des mots fléchés du Côtes d'Armor magazine n°174 tirés au sort parmi les bonnes réponses.

- | | |
|---------------------------------|--|
| BRANCHE Daniel / ERQUY | JEGU Josianne / PLANGUENOUAL |
| CHATEAU Adolphine / PLÉRIN | L'HEVEDER Pascale / PLÉNEUF-VAL-ANDRÉ |
| FEILLET Dominique / TRÉGUEUX | LE ROY Danièle / SAINT-GILLES-LES-BOIS |
| GRANGIENS Pascale / SAINT-DONAN | RIPAMONTI Alain-Claude / PLÉDRAN |
| GUYADER Eugène / DINAN | VALO Nadine / TRÉDANIEL |

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Profession _____

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

Département des Côtes d'Armor
Jeu Côtes d'Armor magazine
9 place du Général-de-Gaule - CS 42371
22023 Saint-Brieuc cedex 1

Un tirage au sort sera effectué parmi les grilles gagnantes reçues avant le mercredi 5 août 2020.

Cadeaux aux couleurs des Côtes d'Armor à gagner!



Christian Coail

Président du Groupe des élus socialistes et républicains
Conseiller départemental du canton de Callac.

Groupe Socialiste et Républicain

Les leçons de la crise

La crise du Covid impacte déjà notre quotidien. Mais elle va aussi toucher le département. Au niveau des recettes déjà, puisqu'il dépend de taxes liées à l'activité économique. Sur le plan des dépenses, ensuite, dès lors qu'il fera face à une hausse substantielle des dépenses sociales, notamment le RSA. L'effet ciseaux entrevu depuis quelques années va se faire plus violent encore. On espère donc que la réforme de l'assurance chômage, suspendue pour le moment, n'entrera pas en vigueur, sous peine d'amplifier la hausse de demandeurs du RSA, affaiblissant d'autant la situation financière des départements.

Placer l'Humain au centre

Pendant le confinement, on a vu, en première ligne, des métiers souvent dévalorisés dans notre société, notamment sur le plan salarial. Il faudra récompenser leur implication et une médaille ne suffira pas. Si l'on a évoqué l'engagement des soignants, des caissières, les aides à domicile semblent encore une fois les grandes oubliées. Si l'État les néglige, les collectivités ne devront pas oublier,

elles, l'engagement qui est le leur et les risques qu'elles ont pris pendant cette crise. L'humain est au cœur de nos sociétés et doit être valorisé comme il se doit. C'est une question de justice sociale, mais aussi un impératif pour la cohésion de la société. Le service public a aussi démontré son caractère stratégique prouvant que ses agents, loin d'être des coûts, sont avant tout des richesses au service des autres.

Penser le monde d'après

Le Département doit aussi participer à la relance. Nous saluons à cet égard sa participation au fonds de soutien initié par la Région Bretagne. Si le traitement social de la crise est fondamental, l'écologie ne doit pas être négligée car l'inaction climatique d'aujourd'hui, c'est la crise sociale de demain ! L'argent que l'on doit investir pour limiter le réchauffement devra être doublé ou triplé demain si on ne le fait pas aujourd'hui, avec en prime une situation écologique dégradée et sans doute irréversible. Nous devons nous adapter car la planète ne s'adaptera pas à nous. Pour ce faire, il conviendrait de changer l'indicateur

sur lequel nos sociétés sont gérées : le PIB. C'est un moyen bien imparfait de mesurer la création de richesses. Déconnecté du social (on peut avoir une croissance sans emploi) le PIB est complètement étranger à l'impératif écologique. Nous devrions ainsi défendre, comme le propose Hubert Védrine, le principe d'un PIB écologique prenant en compte le coût des actions humaines pour l'environnement. Car on doit bien avoir à l'esprit qu'environnement, social et économie sont liés. Les indicateurs doivent dès lors l'intégrer et l'action publique aussi. ◀

Contact ►► 02 96 62 63 22



Cinderella Bernard

Conseillère départementale du canton de Bégard, présidente du groupe Communiste et Républicain.

Groupe Communiste et Républicain

Les jours d'après...

Nous venons de vivre une situation historique qui a montré toute la nécessité de préserver les services publics de proximité, la production industrielle locale, et de revaloriser les métiers indispensables à notre dignité humaine (secteurs médicaux, sanitaires et sociaux, alimentation, gestion des déchets, ...)

Nous tenons à apporter toute notre reconnaissance à celles et ceux qui se sont retrouvés en première ligne dans la gestion de cette crise

sanitaire avec une pensée particulière pour ceux qui ont contracté le virus dans l'exercice de leurs missions à l'instar des personnels des hôpitaux de Lannion et Trestel et de l'usine agroalimentaire Kermenné du Mené.

Cette période aura marqué notre capacité à inventer collectivement (élus, citoyens, professionnels) les solidarités pour faire face à l'isolement et apporter la meilleure protection possible.

À nous tous de préserver cela les jours d'après en étant aux côtés de ceux qui auront été fragilisés par cette crise, en privilégiant la consommation locale et en faisant de la transition sociale et environnementale notre priorité commune.

Pour l'humain d'abord ! ◀

Contact ►► 02 96 62 63 90



Mickaël Chevalier

Président du Groupe majoritaire du Centre et Droite Républicaine
Conseiller départemental du canton de Broons.

Groupe de la Majorité départementale CDR Entretien avec...

Face à l'épidémie de coronavirus, comment le département s'est-il adapté ?

La période de confinement n'a pas empêché le département de fonctionner et d'assumer ses missions auprès des publics dont il a la responsabilité, en particulier les personnes fragiles, personnes âgées, personnes en situation de handicap, enfants confiés... Dans le cadre du plan de continuité de l'activité, l'administration départementale s'est réorganisée pour garantir le service public aux usagers. Le télétravail, les démarches dématérialisées et les accueils téléphoniques ont été renforcés tout en maintenant une présence physique d'agents au siège et dans les territoires dans le respect des règles sanitaires. Par ailleurs, une dizaine de collèges publics sont restés ouverts pour accueillir des enfants de personnels soignants et du secteur social. Le département a su s'adapter au contexte inédit imposé par le confinement.

Comment le département a-t-il pris en compte la problématique du manque de masques ?

Le Président Alain CADEC s'est fortement mobilisé sur ce sujet pour trouver des solutions permettant de doter en masques les personnels salariés et les agents du secteur social et médico-social qui accompagnent les costarmoricains les plus vulnérables frappés par la perte d'autonomie, le handicap ou les difficultés sociales. Dès le mois de mars, 250 000 masques ont été commandés dans le cadre d'une démarche groupée avec la Région et les autres départements bretons auxquels se sont ajoutés 500 000 masques réceptionnés en mai. Une commande complémentaire de 500 000 masques a été faite récemment. Le département a également passé commande de 15 000 masques pour ses agents à une entreprise costarmoricaine reconnue pour son savoir-faire technique.

La crise du coronavirus a mis en lumière des situations difficiles au

plan social. Qu'en pensez-vous ?

C'est vrai malheureusement, le confinement a fragilisé beaucoup de nos concitoyens au plan économique et social. C'est pourquoi, sous l'égide du Président, le département a renforcé son soutien financier aux associations caritatives et aux banques alimentaires costarmoricaines en leur accordant une aide totale de près de 180 000 € ces derniers mois. Les chèques d'accompagnement personnalisé réservés aux personnes en difficultés ont été élargis et le montant des aides alimentaires d'urgence a été doublé. Les allocations individuelles de solidarité ont été maintenues en faveur des bénéficiaires avec des délais rallongés pour les dossiers arrivant à échéance. Notre collectivité, qui est le chef de file de l'action sociale, est aux côtés des plus fragiles à travers ses politiques et ses engagements financiers. En janvier dernier, au budget 2020, nous avons voté

320 000 € de crédits pour aider les ménages avec de faibles ressources et financer les actions de prévention auprès des costarmoricains en situation de fragilité. Dans les politiques que nous mettons en œuvre, nous agissons en gestionnaires responsables et solidaires.

Quels sont les autres domaines où le département a continué d'agir durant le confinement ?

Il y en a plusieurs. Je pense au secteur du logement où nous avons pris des mesures dans le cadre du Fonds de Solidarité pour le Logement (FSL) pour soutenir l'accès et le maintien des ménages dans le logement, mais aussi pour prévenir les situations d'expulsions et d'endettement. Dans le domaine de l'insertion, nous avons renouvelé à hauteur de plus d'1,3 Million d'€ notre accompagnement financier aux acteurs départementaux de l'insertion (ateliers-chantiers, entreprises d'insertion, régies de quartiers). Chaque année, nous consacrons près de 3 Millions aux politiques d'insertion socio-professionnelle pour

favoriser le retour à l'emploi durable des personnes qui en sont éloignées. S'agissant de l'emploi, nous avons reconduit le financement de près de 100 emplois associatifs locaux pour un engagement de 750 000 €. Le département soutient financièrement aujourd'hui 314 emplois associatifs au sein de 229 associations employeurs. Notre collectivité entend poursuivre son aide à l'emploi associatif local pour accompagner les nombreuses associations qui structurent et animent nos territoires dans les domaines du sport, de la culture, de la jeunesse, des solidarités et de l'environnement. En ce sens, nous avons adopté au budget 2020 une nouvelle autorisation d'engagement de 7,5 Millions d'€ pour financer l'aide à l'emploi associatif sur la période 2020-2023 en partenariat avec les cofinanceurs locaux.

La période du confinement a mis à l'arrêt de nombreux secteurs de l'économie. Comment le département contribue-t-il à la relance de l'économie sur son territoire ?

Nous agissons à plusieurs niveaux. Le département participe avec les autres grandes collectivités bretonnes au financement du Fonds régional « Covid-résistance » qui vient en aide aux petites entreprises en difficultés et aux associations du secteur marchand et non marchand. Notre collectivité soutient les entreprises par le biais des marchés publics et des chantiers départementaux notamment dans le domaine des infrastructures (routes, bâtiments, collèges, aménagement numérique...). En janvier dernier, nous avons voté un budget d'investissement de 90 Millions d'€ en hausse de 10 Millions d'€ par rapport au budget 2019. Après plus de deux mois de confinement, notre département est pleinement conscient de la nécessité de relancer l'économie et d'accompagner les acteurs costarmoricains dans la reprise de leurs activités afin de préserver l'emploi. ◀

IRRÉSISTIBLES CÔTES D'ARMOR



**TOUJOURS
IRRÉDUCTIBLES
TELLEMENT
IRRÉSISTIBLES**

 **(RE)Découvrir**

   [cotesdarmor.fr](https://www.cotesdarmor.fr)
[cotesdarmor.com](https://www.cotesdarmor.com)

- 1) VALLÉE DES SAINTS
CARNOËT
- 2) PORT DE BINIC
BAIE DE SAINT-BRIEUC
- 3) GRAND SITE CAP D'ERQUY
CAP FRÉHEL
- 4) ÎLE DE BRÉHAT
PAIMPOL
- 5) LAC DE GUERLÉDAN
CANAL DE NANTES À BREST
- 6) DINAN
VALLÉE DE LA RANCE
- 7) PERROS GUIREC
CÔTE DE GRANIT ROSE

Côtes d'Armor
le Département

