

d'Armor

MAGAZINE

NOUVELLE
FORMULE

Le tourisme Hors-saison



Le fonctionnement
du Département
à la loupe

Côtes d'Armor
le Département



**À VOIR****4**

- 4 ▶ **LE COUP DE CRAYON**
de Yann Lesacher
- 5 ▶ **ZAPPING**
- 6 ▶ **60 JOURS EN IMAGES**
- 8 ▶ **À VENIR**

À LA UNE**10**

- 10 ▶ Les Côtes d'Armor se découvrent hors-saison
- 13 ▶ Le tourisme à la ferme
 - ▶ Le Département lance un appel à projets « e-tourisme »

E BREZHONEG**14**

- 14 ▶ Rencontre avec les brasseurs de Mellionec

À SUIVRE**15**

- 15 ▶ Semaine du microcrédit
- 16 ▶ Quand le passif passe à l'action
- 18 ▶ Le magasin associatif Cap Mag'Ig
- 19 ▶ La biscuiterie Ménou à Plougonver
- 20 ▶ Session du Conseil départemental
- 22 ▶ Le Service volontaire européen
- 23 ▶ Des formations médico-sociales à Gouarec

À DÉCOUVRIR**24**

- 24 ▶ Le port du Guildo
- 26 ▶ Nicole Eude, artiste en marqueterie à Erquy
- 27 ▶ Ces ânes qui soignent
- 30 ▶ La pomme, un patrimoine à croquer

AH, SI J'ÉTAIS...**32**

- 32 ▶ Victor Robert, journaliste à Canal +

À PARTAGER**33**

- 33 ▶ À Pédervec, le swin-golf fait son trou
- 34 ▶ Simon Tanguy, danseur et chorégraphe
- 36 ▶ La courge des grands
- 37 ▶ Les mots fléchés par Briac Morvan

PORTE-PAROLE**38**

- 38 ▶ L'expression des groupes politiques du Conseil départemental

Pour suivre toute l'actualité du département...

 cotesdarmornotreDepartement

 @cotesdarmor22

 +cotesdarmorfr

cotesdarmor.fr





2016, vent nouveau !

Je tiens tout d'abord à vous souhaiter, à vous et à ceux qui vous sont chers, une excellente année 2016 ! Qu'elle vous apporte santé, bonheur et réussite !

Je forme le vœu que 2016 soit pour notre Département l'année du vent nouveau !

Le Département signe, avec ce premier numéro de l'année, la nouvelle formule de *Côtes d'Armor Magazine*.

Je suis très enthousiaste à l'idée que vous ayez entre les mains un magazine moderne et adapté à de nouvelles exigences éditoriales. Notre intention est de rapprocher le magazine de son lecteur. Le magazine est écrit *par et pour* les Costarmoricains.

Notre département est fait d'hommes et de femmes, de parcours, de diversités. Dans nos territoires, des histoires s'écrivent et se racontent. C'est ce que nous avons souhaité retrouver dans la nouvelle formule de *Côtes d'Armor Magazine*.

Cette dimension éditoriale est d'ailleurs renforcée en passant à un magazine bimestriel, c'est je le rappelle une économie de plus de 400 000 euros par an pour notre collectivité.

Le vent nouveau c'est aussi la réforme pour donner les moyens à notre collectivité d'affronter l'avenir. C'est dans ce sens que nous proposerons un budget entièrement revisité et que nous annoncerons, dans le cadre du dialogue social, une réforme profonde de notre fonctionnement et de toutes nos politiques publiques.

C'est la qualité du service public qui nous guide et l'engagement que nous avons pris devant vous lors de la campagne électorale d'une saine gestion de l'argent public.

Chères Costarmoricaines, chers Costarmoricains, 2016 sera l'année du courage et de la détermination. Sachez que vous pouvez compter sur nous, nous serons au rendez-vous !

Président du Département des Côtes d'Armor,
Député européen

LE COUP DE CRAYON

de Yann Lesacher



*Quand on a un grand ciel comme ça à disposition,
ça serait vraiment idiot de ne pas en profiter -*

LA VIE DES CERFS
VOLANTS

... AUSSI AI-JE DÉCIDÉ
DE DISSOUDRE L'ASSO-
CIATION, CAR MÊME LÉON
(QUI POURTANT EST CELUI D'ENTRE
NOUS QUI FAIT LES BONDS LES PLUS
HAUTS) ... NE TIENT PAS ASSEZ
LONGTEMPS EN L'AIR.



VOIÀ.
C'EST
DIT.

Lu, vu, entendu, sur Internet, sur les réseaux sociaux...



 **cafe pedagogique**
@cafepedagogique 

#fei15 Stéven Huitorel prix du jury du FEI pour Les Tutos de Huito
[cafepedagogique.net/lexpresso/Page ...](http://cafepedagogique.net/lexpresso/Page...)

Les tutos de Huito primés

C'est l'histoire d'un professeur d'anglais, qui dispense les subtilités de la langue de Shakespeare au collège Jean-Monnet de Broons.
Steven Huitorel a reçu le Prix du jury au Forum des Enseignants Innovants, pour ses « tutos » mis en ligne sur Youtube. Ou comment apprendre l'anglais en s'amusant...

Dans notre numéro d'octobre 2015, nous avons publié une double page Patrimoine intitulée « Tirailleurs sénégalais ; la grande injustice ». Henry de Boisboissel, de Saint-Nicolas-du-Pélem, ne partage pas l'analyse d'Armelle Mabon, l'historienne citée dans l'article. S'appuyant sur les archives du ministère de la Défense, il revient sur « la mutinerie des tirailleurs au camp de Thiaroye, à Dakar, le 1^{er} décembre 1944 », en trois points. **1.** « Les officiers français refusent leur solde aux rapatriés... » C'est faux : le paiement des soldes a été effectué suivant les règles établies par le ministère de la Guerre. **2.** (...) 'Les mitrailleuses tirent...' Faux : si les automitrailleuses avaient tiré, ce ne serait pas 35 mais des centaines de morts qui auraient été à déplorer. **3.** 'Ces hommes étaient complètement désarmés...' Faux : c'est à la suite de tirs de pistolet que les forces de l'ordre ont tiré, après les sommations d'usage ».



 **Cocom**
@Potr_Tin 

Je dédicace mon 2222^e tweet à mon département chéri :)
[@cotesdarmor22](#) #Departement22 #Bretagne @EAGuingamp
[@FestivalArtRock](#) @bobitalfestival

Dans le numéro de novembre 2015, le sujet Patrimoine était consacré à la renaissance de la lyre armoricaine. Un lecteur de Pordic, Claude Le Pottier précise que la statuette de Paule n'a pas été trouvée par un paysan qui passait la charrue dans son champ. Elle a en effet été mise au jour lors « d'une fouille archéologique exécutée sur le RD 3 en application du schéma routier départemental Armoroute, piloté à l'époque par le vice-président Félix Leyzour sous l'autorité du président Charles Josselin. (...) La responsabilité scientifique de l'opération me fut confiée et la fouille réalisée (...) entre mars et juin 1988, a livré des résultats de première importance sur le plan scientifique pour la connaissance de l'Armorique à la période gauloise, dont notamment cette statuette à la lyre, à ce jour unique en Europe ».

★ Une récompense pour César

Encore une distinction. **Le photographe costarmoricain Christian Berthelot est le lauréat 2015 du prix Medicine Unboxed.** Destiné à promouvoir une œuvre proposant une passerelle entre l'art et la médecine, ce prix britannique récompense la série intitulée César, qui propose des instantanés d'enfants nés par césarienne.



 **Medicine Unboxed**
@medicineunboxed 

And the winner of the Medicine Unboxed Creative Prize 2015 is Christian Berthelot!
[#mu15mortality](#) Congratulations!!





PHOTO THIERRY JEANDOT

◀ **13** VENDREDI
NOVEMBRE
Saint-Brieuc

Quand un député européen, Alain Cadec, rencontre un conseiller spécial pour la politique de défense et de sécurité auprès de la Commission européenne, Michel Barnier, de quoi peuvent-ils bien parler ?



PHOTO THIERRY JEANDOT

▲ **19** JEUDI
NOVEMBRE
Plérin

Eugène Caro, conseiller départemental délégué au numérique, se rend au Centre Hélio-Marin où de jeunes élèves utilisent les cartables numériques mis à disposition depuis 12 ans par le Département. Une (belle) histoire qui dure...



PHOTO BRUNO TORRUBIA

▲ **21** SAMEDI
NOVEMBRE
Guingamp - 20H

En hommage aux victimes des attentats de Paris, spectateurs et supporters s'unissent pour une minute de silence poignante. Et le Kop devient bleu blanc rouge.



D.R.

▲ **26** JEUDI
NOVEMBRE
Plédran

Le jury du concours Mangak'Armor, organisé par la Bibliothèque des Côtes d'Armor, vient de livrer son verdict. Le lauréat, Sacha, a 13 ans et nous vient de Trédarzec.



PHOTO THIERRY JEANDOT

◀ **27** VENDREDI
NOVEMBRE
Saint-Brieuc

Invités par le Président Cadec, cent collégiens investissent l'hémicycle, le temps d'un échange sur le réchauffement climatique. Objectif pour le président : préparer la Cop21, où il représente les Départements. L'hémicycle prend un sérieux coup de jeune.



PHOTO THIERRY JEANDOT

◀
3 | JEUDI
DÉCEMBRE
Saint-Gelven

Sur le site de Guerlédan, la nature reprend ses droits. Un à six mois seront nécessaires, en fonction des précipitations, pour que le lac soit rempli... et que les poissons soient réintroduits.

▼
SAMEDI | **5**
DÉCEMBRE
Étales-sur-Mer

Présentées dans le cadre de Cinéma nomade, 60 photos d'Emile Savitry reviennent sur le film inachevé de Marcel Carné, *La Fleur de l'âge*, tourné à Belle-Ile-en-Mer. Un film à jamais maudit.



PHOTO CHRISTIAN BERTHELOT



PHOTO CLAUDE GASSIAN

▲
9 | MERCREDI
DÉCEMBRE

Paris - 20H30

Salle comble à l'Alhambra pour écouter le timbre singulier du Lanvellecquois Denez Prigent. Une voix qui parle au cœur, qui secoue, qui nous rend humains.

▼
10 | JEUDI
DÉCEMBRE
Guingamp

Un sapin de Noël conçu avec des palettes recyclées, peintes par les enfants de l'école des arts de la ville... c'est le projet un peu fou porté par l'équipe de La Demeure, hôtel-restaurant guingampais. Pari tenu.



PHOTO THIERRY JEANDOT

VENDREDI 8 JANVIER**Soirée magique à Plancoët**

Pour la 2^e année consécutive, une soirée de magie, avec des professionnels, est organisée le vendredi 8 janvier à la salle Solenval à 20 h 30. L'illusionniste Philippe Bonnemann sera le maître de cérémonie, accompagné - entre autres - de Jérôme Helfenstein, du mime Elastic et des Chapeaux Blancs.

► Renseignements et réservation au 02 96 84 00 57 ou 02 96 27 71 91

SAMEDI 9 JANVIER**LE MEILLEUR DE LA SCÈNE BRETONNE**

Le Cap / Plérin

L'association Les Zef et Mer s'attache à promouvoir le meilleur du spectacle vivant à travers toute la Bretagne. Au programme de cette journée : Bèrtran Ôbrée (chant gallo), Le Bour-Bodros quintet (jazz), Ronan Le Gourierec (saxo, danse), Kaëlig (chanson bretonne), Itan trio (musiques du monde), Dans er Jeko (musique irlandaise métissée), Matao Rollo (conteur) et Yann Raoul (inclassable).

► Séances jeune public à la Médiathèque le matin de 10 h 30 à 12 h. Concerts au Cap de 14 h à 19 h. Entrée libre. 02 96 70 86 99 zefemer.wix.com/zef-et-mer



AFFICHE C'ANTOUD.COM

JEUDI 14 JANVIER**L'identité bretonne en débat**

Campus Mazier / Saint-Brieuc

Dans le cadre des rencontres Un jeudi, un écrivain, l'auteur Michel Le Boulanger, viendra expliquer comment cette identité, autrefois bafouée et méprisée, a peu à peu été revendiquée par l'ensemble des Bretons, qui l'affichent tranquillement aujourd'hui.

► À 18 h 30 à l'amphithéâtre n°5 du campus Mazier à Saint-Brieuc. Entrée libre.

JUSQU'AU 15 JANVIER**Inscriptions au tremplin des Festifurieux**

LES + FURIEUX DR

Dépêchez-vous !

L'association Les + furieux organise chaque été à Plufur, le festival des Festifurieux. Pour compléter la programmation de la prochaine édition, elle organise un tremplin musical le 6 février à la salle des fêtes de Lanvellec. Pour y participer, les artistes, groupes, DJ doivent envoyer leur maquette avant le 15 janvier à l'adresse suivante : lesplusfurieux@gmail.com

► Plus d'infos sur l'association et le tremplin du 6 février plufurieux.simplesite.com

SAMEDI 16 JANVIER**Gospel à Quintin**

Rendez-vous le 16 janvier à 20 h 30 à la salle des fêtes de Quintin pour un concert de gospel, avec un groupe de douze chanteurs emmené par Sonya Pinçon, dans un répertoire qui va du negro spiritual au gospel actuel, sous l'intitulé « *Song of freedom* ».

► Tarif : 15 € (gratuit moins de 18 ans). Réservations au 02 96 74 01 51



LES FRÈRES CORNIC D.R.

SAMEDI 23 JANVIER**Les 20 ans des Frères Cornic**

Salle des fêtes / Cavan

On ne compte plus les festoù-noz dont ils ont tenu la vedette. Ils, ce sont les frères Cornic, sonneurs tout terrain, animateurs, meneurs de foules... Ils sont de retour pour un grand fest-noz anniversaire, histoire de fêter leurs 20 ans de musique.

► Salle des fêtes de Cavan à 21 h. Entrée : 6 €

SAMEDI 30 JANVIER**LE FEST NOZ DE DIWAN**

Lanrivain / Salle des fêtes

Lanrivain accueille le grand fest noz annuel du comité de soutien à l'école Diwan de Bourbriac. Au programme : Titom, le quartet Le Dour-Pottier (photo), Winaj'h et bien d'autres surprises.

► À partir de 19 h, salle des fêtes de Lanrivain. Entrée : 6,50 €



PHOTO DOUR-POTTIER D.R.

30 JANVIER AU 12 MARS**Voyage en songe**

Expo de Jolanta Telenga Clerot / L'Imagerie à Lannion

« Mon travail se concentre sur une recherche de l'image abstraite dans la nature 'pure' (rochers, moisissures, algues...) d'une part, et dans la nature 'morte' (murs défraîchis, peintures écaillées, affiches déchirées...) d'autre part ». C'est ainsi que la photographe polonaise Jolanta Telenga Clerot définit son approche de l'art.



AFFICHÉ D.R.

► L'imagerie, 19 rue Jean-Savidan à Lannion. Du mardi au samedi de 15 h à 18 h 30 ; le jeudi de 10 h 30 à 12 h 30 et de 15 h à 18 h 30. Entrée libre.

EXPOSITION

du 6 novembre 2015

au 29 avril 2016

Entrée libre



pollicet
dine tua
bi exposita
ens pectore rog
n: imo tuam d

Une Bibliothèque aux Archives

LIVRES ET JOURNAUX ANCIENS,
PATRIMOINE ÉCRIT DES CÔTES-D'ARMOR

Dauphin Lempier

Archives
départementales
des Côtes-d'Armor
archives.cotesdarmor.fr

Côtes d'Armor
le Département



Tourisme

Les Côtes d'Armor se découvrent hors-saison

D'octobre à mars, les vacanciers sont toujours plus nombreux à visiter le département. La tendance se confirme et les professionnels s'adaptent à ce tourisme dit de « quatre saisons ». Tour d'horizon du littoral au Kreiz Breizh, en passant par Dinan. Entre terre et mer.

Les aoùtiens ont déserté depuis de longues semaines les plages de Lancieux à Plestin-les-Grèves. Et le sel de la mer ne paillette plus les maillots de bain, mais les doudounes, écharpes et bonnets. L'hiver est doux et les cafés des ports attirent cependant leurs lots de clients en quête de chaleur, liquoreuse ou humaine. Parmi eux, Cathy et Gordon de Bath, en Angleterre, perdus dans un bar de Tréguier. Retraités de l'enseignement, ils passent trois jours sur le littoral de granit rose, loin de la foule estivale. « Nous venons visiter Paimpol, ses environs et l'île de Bréhat, indiquent les amoureux de la Bretagne. À cette période de l'année, les paysages ont des couleurs fantastiques, surtout la mer. Et le temps ra-

lentit. Quand on se balade, on apprécie mieux les endroits et les rencontres avec ce rythme lent ». L'heure du thé et des crêpes sonnée, ils regagneront, avant la tombée de la nuit, leur hôtel deux étoiles.

Dinan, touristique toute l'année

S'il est une ville prisée par les curieux douze mois sur douze, c'est bien Dinan. La cité accueille 500 000 à 600 000 visiteurs à l'année, dont 10 % l'hiver. C'est qu'elle jouit d'une certaine notoriété à l'étranger. « Les opérateurs ont repéré Dinan depuis longtemps et la citent dans les brochures comme un passage obligé en Bretagne, un incontournable, explique Dominique Le Thérisien, directeur de l'office de tourisme. Nous avons beaucoup d'excursionnistes, souvent 'scotchés' par la concentration du patrimoine médiéval dans une si petite ville ».

40 % des visiteurs sont étrangers à Dinan et c'est l'accent anglais qui résonne le plus autour des remparts. Originaire des États-Unis, Elizabeth travaille à Paris. La quinquagénaire découvre les maisons à pans de bois et autres monuments religieux en cette période, pour le calme que l'hiver confère au lieu. « Et parce que c'est sur la route de

Saint-Malo, c'est proche et c'est à voir ! » C'est également ce critère géographique qui a conduit Massimiliano et Stefania jusqu'à Dinan. Le jeune Romain a réalisé le rêve de sa promesse... « J'ai offert le Mont Saint-Michel à Stefania ! » Traduction de l'Italien romantique : « J'ai offert un séjour de quatre nuits à mon amie, pour qu'elle découvre le Mont Saint-Michel » Et nos tourtereaux ont ensuite migré naturellement vers les Côtes d'Armor. « Dinan, c'est magnifique ! Il y a ce passé, avec le Moyen-Âge, la nature et la gastronomie,

raconte Massimiliano. Et tout ça a une atmosphère spéciale l'hiver. C'est paisible et merveilleux ». Mais qu'on ne s'y trompe pas, la majorité des touristes est bretonne. Venu de Lorient profiter d'un long week-end, Émeline et Yohann apprécient la ville fortifiée à cette époque de l'année. « Le temps est assez doux et les rues sont moins bondées que l'été ». Ils ne le diront pas, mais les tarifs d'hébergements sont également avantageux en hors-saison. Ce qui peut motiver les jeunes couples à faire leurs valises pour un court séjour. Dans la boutique de Claude TERNY, en revanche, les prix sont inflexibles.

« Ici, on peut vivre du tourisme toute l'année »

Comme les Romains Massimiliano et Stefania,

40 % des visiteurs sont étrangers à Dinan.



600 000

C'est le nombre de touristes qui viennent chaque année hors-saison dans le département. La fréquentation annuelle est supérieure à 2 millions.

INTERVIEW**«Le tourisme de hors-saison progresse»**

PHOTO THIERRY JEANDOT

Erven Léon

Vice-président du Département en charge de l'Économie et de l'Agriculture.

Quel est le poids du tourisme de hors-saison en Côtes d'Armor ?

Les mois d'octobre à mars représentent 19 % des nuitées touristiques, soit 4,3 millions sur les 23 millions annuel. Entre 2010 et 2014, les nuitées hors-saison ont progressé de 13 %, alors que l'activité touristique globale est restée stable.

Comment l'offre s'adapte-t-elle ?

Très bien. Nous avons des événements toute l'année, que nous soutenons pour la plupart. Et des activités, comme la randonnée, qui se pratiquent en toute saison, partout. Cette année, le Département démarre un plan d'actions pour les équipements de loisirs, en poursuivant une harmonisation géographique, notamment avec le numérique. Et on se prépare à l'arrivée de la ligne à grande vitesse (en 2017) qui réduira de 40 minutes le trajet en train de Paris aux Côtes d'Armor. Un argument de plus.

Vous êtes le maire du plus beau village de France. Y a-t-il eu un « effet Ploumanac'h » ?

Au mois d'octobre, le taux d'occupation de nombreux hôtels de Perros-Guirec était de 95 %. C'est clair que la saison a été prolongée. Et les professionnels du tourisme sont surpris devant le nombre de réservations cet hiver et au printemps prochain. D'une manière plus globale, l'effet est positif pour la notoriété de tout le territoire des Côtes d'Armor. Des guides anglais et hollandais mettent en avant Ploumanac'h. Et cela profite à tous.

Ce comptoir de thés présente, à l'intérieur de la boutique, des souvenirs pour toutes les bourses. « Ici, on peut vivre du tourisme toute l'année, confie l'un des 400 commerçants de Dinan. Ce que les gens apprécient aussi, c'est que la ville est habitée et vivante. Elle n'est pas tournée que vers le tourisme. Ce n'est pas Eurodisney ! »

Le Centre-Bretagne, destination nature

Parfois injustement méconnu, le Kreiz Breizh regorge pourtant d'atouts pour attirer plus d'un touriste en mal d'authenticité. Le Centre-Bretagne, ce sont des veillées, des contes au coin du feu, des festoù-noz pour se tenir chaud... Mais aussi des activités toute l'année, comme la randonnée, dans la réserve naturelle de Glomel, les chaos rocheux du Corong ou de Toul Goullic, le long du Canal de Nantes à Brest... Depuis quelques années, les adeptes de la marche peuvent même s'adonner au Geocaching. Et cette activité, semblable à une chasse aux trésors des temps modernes, fait des émules.

Une autre pratique, plus ancestrale, séduit aussi de nombreux touristes dans les terres : la pêche en eau douce. Elle est ouverte toute l'année sur plusieurs sites centre-bretons. Et le réservoir de pêche qui a la préférence de nombreux passionnés se situe à Saint-Connan. L'étang neuf, ouvert à la pêche à partir du 1^{er} mars, est bordé par un massif

forestier enchanteur. Et par un complexe construit sur pilotis qui abrite le musée de la Résistance, une auberge, un restaurant, mais aussi un local dédié à la pêche.

C'est là que le Dijonnais Clément Cardis pose sa valise. Ou plutôt sa musette. Le pêcheur de 26 ans est tombé sous le charme du coin et de ses plans d'eau. « La densité de poissons est exceptionnelle ici », confie celui qui s'apprête à taquiner la truite. « Pour moi comme pour beaucoup de pêcheurs, les vacances sont associées à la pêche. On peut traverser la France pour pêcher dans des coins fantastiques comme celui-ci ».

Les vacances sont associées à la pêche

Cette donnée, Sébastien Juveaux l'a bien comprise. Chargé du développement à la Fédération départementale de pêche, il promeut toujours

plus et mieux cette pratique comme une activité touristique à part entière. « Nous voulons structurer l'offre, en proposant par exemple des hébergements adaptés aux pêcheurs pour stocker leur matériel et le poisson. En 2016, nous allons travailler avec les professionnels du tourisme pour qu'autour de la pêche, le réseau soit de qualité, comme il peut l'être en Irlande... » Une ambition pas si folle et prometteuse qui rappelle, si besoin, que le tourisme est l'affaire de l'ensemble du département. Qui ne manque décidément pas d'atouts pour conquérir ses visiteurs.

◀ **Romain Daniel**

Des touristes traversent la France pour pêcher en Centre Bretagne.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Bienvenue chez les agris !

Créé en 1988 et rejoint par la Chambre d'Agriculture, le réseau national « Bienvenue à la Ferme » compte 280 adhérents bretons, tous agriculteurs. Ils proposent des hébergements à la ferme. Prisés toute l'année.

« Les gens cherchent un retour aux sources, indique Mickaël Trémel, chargé de développement du réseau Bienvenue à la Ferme. Sur le hors-saison, les gens sont sensibles au sens de l'accueil, ils ont envie de retrouver du contact ».

C'est ainsi qu'à Saint-Alban, dans la ferme d'Anne-Marie Crolais, des touristes passent très régulièrement un séjour l'hiver. « Le premier week-end de décembre, j'accueillais des Rennais qui venaient fêter les 50 ans de l'un d'entre eux ici, à la campagne, détaille l'éleveuse de porcs. J'accueille aussi, chaque année à cette période, une personne qui travaille en Nouvelle-Calédonie et qui vient se ressourcer dans sa Bretagne natale ». Pour Anne-Marie Crolais, cela représente un complément de revenus

appréciable en temps de crise. « C'est aussi l'occasion de sensibiliser les gens aux problèmes de l'élevage ».

« Sensibiliser les gens aux problèmes de l'élevage »

À Plélan-le-Petit, la ferme de Trouga ouvre aussi ses portes aux touristes. « On explique aux gens notre métier, explique Marie-Christine Lecrubier, éleveuse de porcs et productrice de lait. Certains viennent spécialement pour assister à la traite des vaches ! » La clientèle ? Essentiellement française,

« normande et nordiste surtout », précise l'hôte. « J'ai déjà des réservations pour l'été prochain. Mais l'hiver, c'est différent : les clients n'appellent souvent que quelques jours avant ».

À 50 € la nuit (petit-déjeuner compris), les touristes ici peuvent également profiter d'un spa, le dernier investissement de Marie-Christine. Un petit plus très apprécié l'hiver. ◀

► Plus de renseignements sur : bretagnealaferme.com terres-de-bretagne.fr

◻ D'abord agricultrice, Marie-Christine Lecrubier n'a pas les deux pieds dans le même sabot **quand elle accueille les touristes.**



PHOTO THIERRY JEANDOT

« Développer le tourisme d'affaires »

« Le département a une vocation touristique toute l'année pour les entreprises ». C'est le constat que tire Laurent Queffurus, directeur de Côtes d'Armor Développement. Rien de tel qu'un séminaire sur la côte de Granit rose pour phosphanter entre collègues, entre deux activités ludiques.

« De plus en plus de patrons considèrent que ce n'est pas en restant emmurés dans des bureaux et des chambres d'hôtels que les salariés sont les plus inspirés quand il s'agit de réfléchir sur l'activité de l'entreprise, explique Laurent Queffurus. Il y a donc une réelle demande vers de l'originalité, des espaces naturels, pour stimuler la créativité des employés. Et aujourd'hui, si nous proposons déjà cela, nous voulons mieux packager des formules. Pour être toujours plus attractifs ».

Sachant qu'en 2017, Paris sera à 2 h 15 de Saint-Brieuc en train, grâce à la ligne à grande vitesse, le tourisme d'affaires devrait continuer de se développer. « Et pour chacun de ces touristes, naît peut-être l'envie de revenir chez nous en famille, aux beaux jours cette fois-ci... »

► Plus de renseignements sur : affaires.cotesdarmor.com



DR.

◻ Rien de tel que l'air du large pour un **brainstorming entre collègues de travail.**

E-tourisme : un appel à projets lancé

Le Département des Côtes d'Armor lance un appel à projets « e-tourisme ». L'objectif est de renforcer l'attractivité touristique du territoire et d'améliorer sa notoriété sur le web, en permettant aux professionnels de s'adapter aux nouveaux comportements d'achat de leur clientèle. Il s'agit d'améliorer les outils numériques par la création ou la refonte d'un site Internet avec une stratégie de référencement et de notoriété (liens avec les réseaux sociaux, gestion multilingue, réservations et paiement en ligne, formulaire de contact...). Mais aussi de développer des compétences permettant de maîtriser ces outils, et notamment la mise à jour et l'animation des sites Internet (gestion de contenu, rédaction pour le web...). ◀

Les professionnels du tourisme peuvent dès à présent retirer un dossier de candidature à :

Département des Côtes d'Armor
Direction de l'économie, de l'emploi et des territoires
Dispositif « e-tourisme »
9, place du Général de Gaulle | CS 42371
22023 Saint-Brieuc Cedex 1
ou par courriel à : contactdeet@cotesdarmor.fr

Les dossiers sont à déposer avant le 15 février (à l'adresse ci-dessus). **Renseignements : 0 810 810 222.**

Rencontre avec les brasseurs de Mellionec

Bier saourus ha fentus ar Grobul factory

Dans la Grobul factory de Mellionec, Marie-Laure Millot et Erwan Penard fabriquent une bière de garage, brassée à la pagaie. Une formule derrière laquelle on devine leur belle détermination, une passion pour la brasserie et un solide sens de l'humour.



PHOTO BRUNO TORRUBIA

Ar roeñvigenn

Evit fardañ bier e vez implijet gant Erwan ha Marie-Laure ur roeñvigenn evit meskañ an dour tomm gant heiz maltet. Kroget e oa Erwan d'ober bier gant ur roeñvigenn kayak betek ma oa bet kizellet dezhañ ur goantenn a roeñvigenn koad gant ur mignon. « *Plijus eo bezañ en darempred gant an evaj, emezañ. O treiñ, em bez amzer da brederiañ diwar-benn ar pezh a ran, evel e-barzh ur gegin.* » E-lec'h moullañ « lakaet er voutailh er c'hastell » war skritelligoù, evel ma vefe graet evit gwin Bourdel, e vez lennet « breset gant ar roeñvigenn » war boutailhoù ar Grobul factory. **NAF⁽¹⁾** !

Ar c'harri

Goude e vugaleaj en Naoned en doa divizet distreiñ da Vreizh d'ober e annez. Kroget e oa Erwan da vresañ bier e 2010 pa oa o feurmiñ un ti e Melioneg asambles gant ur mignon. Nevez zo e oa krog da zeskiñ ar

vicher e departamant ar Jura hag e bresez-zhioù Breizh (Landreger, Konk-Kerne, an Uhelgoad). Plas a-walc'h a oa er c'harri da gregiñ d'ober bier. Er penn-kentañ 40 litrad bep sizhun evit ar vignoned. E 2012 en doa divizet mont da **emembreger⁽²⁾** evit produiñ ha gwerzhañ 160 litrad bep sizhun. Ne oa ket trawalc'h evit bevañ, neuze e labourer ivez e menajoù eus ar vro. « *Ne oa ket trawalc'h kennebeut evit pourveziñ ar pratikoù, eme Marie-Laure. Stummet en deus ac'hanon war ar vicher ha deuet omp a-benn da zoubliñ ar produiñ er c'harri bihan-se.* »

Ar Grobul factory

E miz Ebrel tremenet o deus dilojet Marie-Laure hag Erwan ha kaset ar vreserezh d'ur stal 150 m², e Melioneg bepred. D'al lun e vez breset 650 litrad bier. Tommañ ar chug heiz maltet da 50 derez, da 60

GERIA OUEG

⁽¹⁾ **NAF**, nag a fent MDR, mort de rire

⁽²⁾ **emembreger** auto-entrepreneur

⁽³⁾ **goell** levure

⁽⁴⁾ **goiñ** : fermenter

⁽⁵⁾ **goerezh** : fermentation

VOCA
BULAIRE

derez, da 67 derez ha da 80 derez a-raok e yenaat ken prim ha ma c'haller da 20 derez hag ouzhpennañ ar **goell⁽³⁾**. Goude e chom ar bier peder sizhunvezh er gibell **goiñ⁽⁴⁾**. War-lerc'h, e vez lakaet e boutailhoù gant un tammig sukr evit ma vefe un eil **goerezh⁽⁵⁾**. Teir sizhunvezh goude e vez prest ar bier.

« *C'hoant hon eus da vevañ diwar hol labour, emeze a-unvouezh. Hor pal eo kavout ar c'hempouez, kavout pratikoù ha pourvezerien er vro.* » Peurliesañ e teu ar malt eus Ploheg lec'h ma'z eus ur stal malt bio. « *Dour Melioneg n'eo ket re fall e-keñver an nitrat,* » eme Erwan. Implijet e vez danvezioù biologel gant ar Grobul factory, emañ al label « Nature & progrès » ganti met pas hini al labour-douar bio.

Sitroñs ha sapin

Limonadez gant sitroñs pe wez-sapr a vez graet gant Marie-Laure hag Erwan ivez. « *Plijout a ra dimp ober un evaj hep alkool, eme Erwan. Moaien zo da evañ diouzh noz al limonadez graet d'ar beure.* » En nevez-amzer e vez dastumet gant ar c'houblad struj gwez-sapr e koadeier Melioneg. D'ar memes koulz e vez resevet gante bep sizhun ur pakad 30 kilo sitroñs bio o tont eus Provañs. Gant an dorn e vez troc'het ha gwasket ar frouezh. « *Kavet hon eus ur rekipe a-feson, eme Erwan en ur c'hoarzhin, bremañ eo ret dimp gwellaat ar mod-ober!* »

Stéphanie Stoll

Consultez la version française de cette article

[+SUR cotesdarmor.fr](https://www.cotesdarmor.fr)

◀ Evit prenañ evajoù

Stal Follavoine e Melioneg, ispiserezhioù Tremargad, Gwareg, Rostrenenn ha Bulad-Pestivien, stal gwin ar c'hoc'h u e Lannuon, Les prairies bio e Gras, marc'had Rostrenenn d'ar gwener...



PHOTO BRUNO TORRUBIA

À SUIVRE

INITIATIVES COSTARMORICAINES **ACTIONS DÉPARTEMENTALES**



ADIE D.R.

◀ Depuis 1997, en Côtes d'Armor, l'Adie a accordé plus de 1 000 microcrédits à des porteurs de projets.

Créer sa boîte quand on n'a pas le sou

L'Association pour le droit à l'initiative économique (Adie) organise, du 1^{er} au 5 février, la 12^e semaine du microcrédit. L'opération vise à sensibiliser les personnes exclues du marché du travail et qui n'ont pas accès au crédit bancaire classique, à la possibilité de créer leur activité – et donc leur propre emploi – grâce au microcrédit. Depuis 1997, en Côtes d'Armor, l'Adie a ainsi accordé plus de 1 000 microcrédits. Cette semaine mettra à l'honneur les entrepreneurs qui se lancent, malgré les difficultés économiques. L'Adie proposera notamment au grand public et aux porteurs de projets de se mettre dans la peau d'un « *super entrepreneur* », grâce à un test en ligne sur adie.org, un site où sera prochainement mis en ligne le programme complet des événements organisés en Côtes d'Armor. ▶



Du 1^{er} au 5 février

Adie, 30 avenue des Châtelets, Z.I. des Châtelets à Trégueux. 02 96 76 63 78. adie.org

EN BREF

Retour aux sources pour Loc Maria

Près de 400 salariés, six sites de production et un chiffre d'affaires de 65 M€...

Le groupe Loc Maria est un géant de la biscuiterie bretonne, avec des marques comme les Gavottes de Dinan, ou encore les biscuits Traou Mad. Fondé en 1963 à Taden, où il a encore une unité de production, le groupe familial avait installé son siège à Saint-Grégoire, en Ille-et-Vilaine. L'entreprise vient de rapatrier ce siège à Lanvallay, sur un site de 6,4 ha baptisé LocValley. Le site accueille les 40 salariés de la direction et bientôt, lorsque les travaux seront achevés, les salariés de la vieille usine de Taden. Coût de l'investissement : 25 M€.



«LOCVALLEY» LANVALLAY - DR.

À Saint-Brieuc, le quartier de l'Europe labellisé écoquartier



VILLE DE SAINT-BRIEUC D.R.

Saint-Brieuc fait partie des six villes ayant reçu en 2015 le label **écoquartier**, décerné par le ministère du Logement et de l'Égalité des territoires. La Ville est récompensée pour la vaste opération de rénovation urbaine menée ces dernières années dans le quartier de l'Europe. Parmi les réalisations emblématiques, on citera la piscine Aquaval, chauffée au biogaz ou encore la maison du petit enfant « Le cerf-volant », labellisée maison passive. Ce label vient également récompenser la démarche qui a consisté à impliquer les habitants dans la rénovation de leur quartier : ils ont notamment été étroitement associés à l'aménagement de l'aire de jeu du mail de l'Europe.

EN CHIFFRES

61 tonnes

C'est la quantité de denrées alimentaires collectées auprès des clients de supermarchés par les bénévoles de la Banque alimentaire des Côtes d'Armor, fin novembre. Un volume qui progresse de 21 % par rapport à l'an dernier, une hausse d'autant plus remarquable qu'au niveau national, les dons sont en baisse de 5 %.

Habitat

Quand le passif passe à l'action

Coût de l'énergie, préservation de l'environnement et nouvelles normes amènent de plus en plus le secteur du bâtiment à repenser ses modes de construction. Certains n'ont pas tardé à prendre ce virage, au point de proposer des bâtiments dits passifs allant au-delà des exigences les plus élevées. C'est le cas de Mode bois system, à Plancoët, qui a fait de la performance énergétique son credo et sa différenciation.



Le bâtiment est un énorme terrain de jeu ». Éric Allain, directeur de Mode bois system, entreprise de dix salariés à Plancoët, regarde l'avenir avec optimisme, et ce malgré la conjoncture délicate que traverse le secteur du bâtiment. « *Nous avons une vingtaine d'années de retard sur l'Allemagne, tout reste à faire*, poursuit-il. *Prenez une entreprise comme Saint-Gobain. Elle produit du triple vitrage en Allemagne mais pas en France, car il n'y a pas de débouchés. Il existe une incohérence de la RT 2012* qui dit qu'il faut augmenter le nombre de surfaces vitrées, mais en réalité, avec un double vitrage, c'est comme si vous étiez chaudement habillé avec des claquettes aux pieds! Le double vitrage a une résistance thermique dix fois inférieure à celle des murs... Tandis que celle du triple vitrage est cinq fois inférieure, on se rapproche de la performance énergétique* ».

Au-delà du triple vitrage, il s'agit de faire la chasse à tous les ponts thermiques, que ce soit au niveau des murs, de la dalle, des menuiseries ou du toit. Objectif: que l'enveloppe de la maison soit la plus étanche possible. « *Quand on soigne l'enveloppe, on répond à 80 % de la problématique énergétique du bâtiment. Le meilleur prix de l'énergie, c'est l'énergie que nous ne consommons pas* »,

résume Éric Allain, qui a fait le choix de se baser sur les normes allemandes en termes d'habitat passif. « *Nos tests d'étanchéité sont quatre à dix fois inférieurs à la norme française et deux à trois fois inférieurs à celle allemande* ».

“ Nous avons une vingtaine d'années de retard sur l'Allemagne ”

L'entreprise est spécialisée dans les maisons à ossature bois, le madrier, les panneaux structurels et, depuis mars, les maisons Pop up. Un concept né à Marseille, et pour lequel Mode bois system est le seul distributeur en Bretagne. Ces quatre techniques différentes, toutes dédiées à l'habitat passif, c'est-à-dire un habitat ne nécessitant qu'un petit chauffage d'appoint, permettent à la PME d'adapter son offre aux besoins de la clientèle. « *Je suis un homme de marché, j'ai une formation d'acheteur, explique l'ancien cadre d'Eiffage, qui a racheté l'entreprise il y a quatre ans. Vous êtes jugé sur des éléments de différenciation. À travers des produits différents, vous vous démarquez. Par exemple, la Pop up nous permet d'être sur un segment de marché où la concurrence n'est pas la même que pour l'ossature bois* ».

La Pop up justement, parlons-en. « *L'idée est de faire une maison facile à monter, efficace, en standardisant la fabrication des modules, lesquels nous*

Les menuiseries équipant ce bâtiment Pop up de Matignon viennent d'Autriche et sont équipées d'une VMC double flux intégrée. Si la VMC double flux est indispensable en raison de l'étanchéité des bâtiments passifs, son intégration aux menuiseries permet d'éviter d'avoir un système classique occupant de la place dans la maison.





LE CHIFFRE

1 M€

de chiffre d'affaires

Mode bois system réalise 1 M€ de chiffre d'affaires, en progression de 30 % depuis 4 ans. Elle couvre un secteur de 100 km autour de Plancoët et emploie dix personnes, dont six sur le terrain. « *Idéalement, il faudrait être une douzaine, c'est-à-dire quatre équipes sur le terrain, ce qui permettrait de générer 1,5 M€ de chiffre d'affaires* », estime Éric Allain.

Huit ans chez Eiffage

Éric Allain est un ancien responsable des marchés de groupe à la direction des achats d'Eiffage à Paris. Souhaitant se rapprocher de sa famille vivant à Lannion, il a fait le choix, il y a quatre ans, de racheter Mode bois system. « *La RT 2012**, dit-il, *a eu comme avantage de donner un gros coup de pied dans la fourmilière et de valider la prise en considération de l'isolation de l'enveloppe. Quand cette norme est arrivée, mon patron m'a dit qu'il y aurait des opportunités. J'ai donc suivi ses conseils et quitté Eiffage où j'ai travaillé durant huit ans. J'ai choisi cette entreprise à Plancoët, car aujourd'hui, en matière de performance énergétique du bâti, le bois est le meilleur produit existant* ».

sont livrés directement. Il n'y a plus qu'à assembler. On monte ça comme du Lego ». L'idée a germé dans l'esprit de professionnels du marketing à Marseille. « *Ils se sont retrouvés à l'étroit dans leurs bureaux. Il fallait une structure légère, et de fil en aiguille ils ont trouvé ce compromis* ». La structure est composée de poteaux en Lamibois tous les trois mètres, tandis que l'isolation est assurée par des pains de polystyrène extrudé. Un bardage bois vient habiller l'extérieur. « *C'est une maison qui va intéresser les primo accédants. Mais aussi le tertiaire. Nous en avons construit une à Matignon pour un assureur* ».

Diversité de chantiers

L'entreprise réalise aujourd'hui 80 % de maisons neuves - dans les quatre techniques qu'elle propose - pour 20 % de rénovation. Une diversité de chantiers qui, selon Éric Allain, « *permet de diversifier les plaisirs* ». Si la Pop up se résume essentiellement à du montage, une extension va nécessiter en revanche de s'adapter à l'existant. Idem pour une ossature bois, où la part de créativité et de réflexion sera plus importante.

Du reste, l'équipe est jeune - 25-30 ans en moyenne - et composée de menuisiers charpentiers. « *Ils s'inscrivent complètement dans cette démarche de faire*

▲ **Éric Allain, responsable de Mode bois system** : « *Quand on soigne l'enveloppe d'une maison, on répond à 80 % de la problématique énergétique du bâtiment. Le meilleur prix de l'énergie, c'est l'énergie que nous ne consommons pas* ».

du passif, observe Éric Allain. Et par exemple, en matière d'étanchéité, il y a toujours un petit côté challenge à essayer de faire mieux que le copain ». La relation client s'en trouve elle aussi modifiée. « *On ne s'engage pas seulement à fournir une maison, on s'engage sur un résultat en termes d'efficacité thermique* ».

◀ **Laurent Le Baut**

*Réglementation thermique 2012.



► **Un bâtiment passif Pop up** en fin de montage à Matignon.

INITIATIVES COSTARMORICAINES

►
Pierrick
Le Lœuff,
directeur
du Bon cap.



PHOTO BRUNO TORRUBIA

Cap Mag'Ig à Lannion

Les rayons du succès

En ouvrant un magasin associatif à Lannion, le Groupe d'entraide mutuelle Le Bon cap est devenu précurseur d'un concept qui ne devrait pas tarder à faire des petits à l'échelle nationale.

Un prix de la Fondation de France

En mai dernier, le Bon cap a reçu un prix de la part de la Fondation de France pour le caractère exemplaire de son initiative. Début décembre, Pierrick Le Lœuff et Elsa Raille ont présenté le projet Cap Mag'Ig au ministère de la Santé, devant la secrétaire d'État chargée des Personnes handicapées et de la Lutte contre l'exclusion, et de nombreux représentants des GEM français. Leur expérience intéresse l'ensemble des organisations qui œuvrent contre l'exclusion et pour la réinsertion.

Encore des projets!

Un camion ambulant devrait permettre dès 2016 d'aller au plus près des clients isolés, une manière de créer un premier contact avec le GEM. Un bar associatif, dont l'ouverture est également programmée courant 2016 dans le quartier Sainte-Anne de Lannion, sera géré par les adhérents du Bon cap. Une ferme d'entraide devrait voir le jour l'année suivante. Il s'agit de construire des chalets pour proposer des séjours au Yaudet dans une exploitation agricole avec laquelle le Bon cap collabore déjà. La Fondation de France s'est déjà prononcée en faveur de ce nouveau projet d'envergure.

Achetez une remorque!

Jusqu'à fin janvier, vous pouvez contribuer à l'achat d'une remorque pour favoriser l'acheminement des produits qui arrivent sur palettes à Saint-Brieuc, dans le cadre d'un partenariat avec le transporteur Calberson. La remorque permettra de faire le trajet Saint-Brieuc - Lannion. Un financement participatif de 3000 euros est en cours sur le site kengo.bzh.

Elsa Raille souffrait d'anorexie lorsqu'elle a adhéré, en 2009, au Groupe d'entraide mutuelle (GEM) Le Bon cap à Lannion. Deux ans plus tard, elle en est devenue présidente, malgré son syndrome d'Asperger. Le magasin associatif Cap Mag'Ig, c'est son idée. « *J'en ai dix par jour* », sourit-elle. C'est en regardant une émission sur l'Agence du don en nature, que l'idée lui est venue. Cette agence collecte des produits non alimentaires neufs, issus de surstocks et voués à la destruction pour cause d'obsolescence marketing. Elle les redistribue à très bas prix aux associations contre l'exclusion. « *J'ai pris contact avec eux pour savoir si nous étions éligibles. Le partenariat s'est fait rapidement. Ce fut plus long pour le magasin* ».

Une expérience unique en France

Cap Mag'Ig a ouvert en septembre 2013. Conçue et entièrement gérée par les adhérents du GEM, c'est une première en France. Située dans le quartier de Ker-Uhel à Lannion, la boutique propose des produits vendus en moyenne 10 à 20 % de leur valeur à une clientèle adhérente (5 € de cotisation/an) qui ne s'arrête pas à des personnes en situation de précarité. « *On s'adresse à tous les gens proches de l'économie sociale et solidaire* », précise Pierrick Le Lœuff, directeur du Bon cap. « *On a récemment récupéré via Leroy-Merlin une palette de luminaires. Ce n'est pas parce que les gens sont aux minimas sociaux qu'ils ont besoin d'autant de luminaires! Il aurait été dommage de ne pas les vendre pour faire marcher le magasin* », indique-t-il, avec son franc-parler et sa foi dans le bon-sens.

Le contenu des rayons ne provient pas seulement de l'Agence du don, mais aussi d'offres solidaires spontanées. Un partenariat avec la Banque alimentaire permet de transformer les surproductions alimentaires lors des ateliers du Bon cap (conserverie, pâtisserie, etc.). Habituellement, les GEM, dont le rôle est d'accompagner des personnes isolées, en situation de fragilité psychologique, s'en tiennent à créer du lien social par l'activité (ateliers, sorties, etc.). Le magasin ouvre d'autres perspectives, comme le souligne Elsa Raille: « *Il y a autre chose que la pâte à sel. Avec Cap Mag'Ig, le GEM va au bout de sa mission en créant un pôle actif* ». Pierrick Le Lœuff confirme: « *Les gens ont besoin de bosser. Ici c'est concret. Les personnes gèrent un lieu avec toutes les responsabilités que ça implique. Quand je donne les clés à quelqu'un en disant "Demain, si tu ne viens pas, le magasin n'ouvre pas", ça responsabilise. Et ça marche, c'est valorisant* ». 70 personnes ont travaillé sur le projet Cap Mag'Ig, ils sont une centaine à adhérer au Bon cap. Depuis 10 ans que le GEM existe, « *70 % des adhérents ont retrouvé du boulot, une vie sentimentale... La condition c'est qu'il faut du temps* ». Et un cap... ◀ Yves Colin

L'adresse

Cap Mag'Ig,
quartier Ker Uhel
à Lannion
Ouvert mardi et jeudi
10h / 12h et 14h / 17h 30.
Le samedi de 10h / 12h 30.

► leboncap.org

►
Murielle Barguil,
bénévole et adhérente
et Titanne Rojo,
l'une des deux
salariés du Bon cap,
dans l'arrière boutique
de Cap Mag'Ig.



PHOTO BRUNO TORRUBIA



PHOTO THIERRY JEANDOT

Parlons boutique à Plougonver

Passion d'antan

Parmi les quelques biscuiteries indépendantes de Bretagne, l'entreprise familiale Jacques Ménou de Plougonver, a ouvert depuis juillet 2015 une drôle d'extension. *Parlons boutique*, c'est son nom, reconstituée sur 200 m² l'atmosphère d'une place d'un village d'antan.

« On hésite à mettre des photos sur Internet pour ne pas gâcher l'effet de surprise. » Martine et Jacques Ménou sont fiers. *Parlons boutique* est digne d'un beau décor de cinéma. « On a rencontré la belle personne ». La belle personne, c'est le décorateur dinannais Patrick Chemin, rencontré en 2014 en marge d'une exposition au Petit Écho de la Mode de Châtelaudren. Depuis 40 ans, le couple de Plougonver débuse des trésors de brocante, avec une préférence pour les vieux métiers. Cette passion n'a pas vocation à rester dans un grenier. Reste à définir la manière de les mettre en scène dans un espace attenant à la biscuiterie, construit en 2012. Patrick Chemin sera le chef d'orchestre providentiel...

Moins d'un an après leur rencontre, *Parlons boutique* a ouvert, protégeant de l'oubli, sans excès de nostalgie, l'atmosphère d'une place de village, qui pourrait être le Plougonver des années 1930. Une cinquantaine de boutiques animaient alors la commune de 2700 habitants (soit 2000 de plus qu'aujourd'hui).

De nombreux visiteurs (« même de la côte ») viennent désormais s'accouder au comptoir, devant d'anciennes « réclames », s'amuser devant le jeu de la galette, « l'ancêtre du flipper », du tabac de troupe et des cendriers comme on n'en voit plus. Ils peuvent contempler un comptoir d'épicerie, laissé « dans son jus, juste nettoyé », admirer une impressionnante collection de boîtes à biscuits

ou cet ancien four de boulanger, dont la porte en fonte fut fabriquée chez « Montfort à Guingamp et le système à gaz à Morlaix »...

Patrimoine populaire

Ce four est semblable à celui du père de Jacques Ménou, boulanger à Plougonver avant lui, comme l'était son propre père. Venue en famille acheter des biscuits, Louise Le Jan se souvient que c'est dans le « four Ménou » qu'elle faisait cuire, « dans l'temps », avec son mari Jean, le pâté vendu dans leur établissement. « Les gens viennent et reviennent », confirme Martine Ménou. Si la biscuiterie développe la vente de ses biscuits, c'est une conséquence heureuse, pas un objectif initial. Martine et Jacques Ménou veulent surtout promouvoir « un patrimoine populaire » et leur territoire. « C'est là qu'on voulait vivre », insiste Jacques Ménou. En transformant la boulangerie en biscuiterie industrielle, ils ont réussi le pari de maintenir l'emploi à Plougonver. L'entreprise, fondée en 1980 est devenue familiale avec l'arrivée de deux de leurs enfants, en 2002 et 2008. *Parlons boutique* est aussi une façon de leur passer un peu plus le témoin. Comme pour l'entreprise, ils ne manquent pas d'idées. Des produits comme les Souris Barnier ou des spécialités à la violette ont trouvé une place sur les étals. Un autre espace de 70 m² a ouvert en décembre, on envisage des expositions, des goûters... Comme pour l'entreprise, la passion les porte.

◀ Yves Colin

TÉMOIGNAGE

« Déguster des choses et découvrir l'histoire »

Laurent Queffurus

Directeur de Côtes d'Armor développement. L'agence a soutenu le projet *Parlons boutique* (mise en réseau, conseil en communication).

« J'ai trouvé leur projet très intéressant car il permet de fixer autour de leur entreprise, et dans une commune rurale, un point d'entrée et de passage pour des clientèles comme celle des auto-caristes (...). Avec les deux aspects, industriel et touristique, cela participe à ce réseau d'équipements publics-privés que l'on trouve en Centre-Bretagne et qui offrent une réponse différente de ce que l'on voit sur la côte. Les gens peuvent venir toute l'année déguster des choses et découvrir l'histoire du territoire. L'espace qu'ils ont créé est magnifique, on n'imagine pas trouver un lieu comme celui-là en passant dans cette commune ».



PHOTO THIERRY JEANDOT

Repères

Les visites de *Parlons boutique* sont gratuites et possibles tous les jours de la semaine.

La biscuiterie Ménou développe plusieurs gammes, de tradition bretonne (palets, galettes, kouign amann), de la pâtisserie fine (macarons, croquants, etc.) ainsi que les fameuses « allumettes à la glace royale » des parents de Jacques Ménou.

Elle emploie une petite vingtaine de personnes et vend au-delà des frontières françaises.

► biscuiterie-menou.fr

ILS ONT DIT



Vincent Le Meaux, président du groupe socialiste et républicain
« Alors que les injonctions à réformer en profondeur la gestion financière de notre Département se multipliaient dans l'audit financier, cet audit de fonctionnement nous donne la sensation d'un assentiment général des politiques menées pendant 39 ans par la précédente majorité. C'est à croire que les deux audits n'ont pas été réalisés par la même société ».



Cinderella Bernard, présidente du groupe communiste et républicain
« Ce qui nous est présenté ici est surtout sous-tendu par une logique libérale dont la baisse des dotations publiques, décidée par le gouvernement actuel, est le prétexte à opérer une casse du service public ».



Mickaël Chevalier, président du groupe du centre et de la droite républicaine
« Cet audit n'est aucunement un document à charge contre qui-conque. Il souligne néanmoins des dysfonctionnements de gestion, des insuffisances, voire des lacunes, qu'il convient de corriger pour un meilleur service public. Il propose des pistes pour améliorer la gestion de notre collectivité, optimiser l'organisation de l'administration départementale et 'revisiter' nos politiques dans le cadre de la loi NOTRe, et dans un contexte budgétaire extrêmement contraint, du fait de la baisse des dotations de l'État aux collectivités ».



Le fonctionnement du Département à la loupe

« Il faut réformer en profondeur »

Le 30 novembre, le cabinet KPMG restituait aux élus les conclusions de l'audit de fonctionnement des services du Département. Pour le président Alain Cadec, la conclusion est sans appel : « Il faut réformer ».

Dans son rapport, le cabinet KPMG qualifie l'organisation des services départementaux de « lourde et peu véloce » : une vingtaine de grandes directions agissant parfois en doublon dans un même champ de compétences ; une complexité accrue du fait de la présence de nombreux organismes satellites financés par le Département ; un fonctionnement trop pyramidal ; une politique des ressources humaines complexe et présentant des dysfonctionnements... Le rapport relève néanmoins des points de satisfaction, tels les collèges où « le Département joue pleinement son rôle, mais doit rechercher une organisation plus efficiente », ou encore la territorialisation, avec le déploiement des Maisons du Département. Sur ce dernier point, l'audit recommande de parachever cette territorialisation en renforçant le rôle des MdD, qui seraient appelées – ce n'est qu'un exemple – à jouer un rôle de « guichet unique » pour les attributaires des prestations sociales telles que l'Apa (personnes âgées), la PCH (personnes handicapées), ou encore le RSA. Par ailleurs, ce rapport souligne la nécessité de revoir certaines politiques – on citera les transports ou encore les aides aux entreprises – dans la perspective de l'entrée en application de la loi portant sur la nouvelle organisation du territoire de la République (loi NOTRe).

Cette loi prévoit en effet le transfert à la Région des transports scolaires et interurbains (les cars Tibus) et un renforcement des compétences régionales en matière de développement économique et d'aide aux entreprises, autant de domaines dans lesquels le Département intervient aujourd'hui de façon conséquente.

Enfin, toujours selon l'audit, les réductions budgétaires drastiques dont les collectivités font l'objet de la part de l'État ont de telles conséquences qu'il faut, de toutes façons, repenser l'organisation du Conseil départemental. « Je souhaite être très clair, déclare le président Alain Cadec. Ce qui fonctionne doit être consolidé, ce qui fonctionne mal doit être révisé. Nos politiques publiques doivent, en adéquation avec notre projet politique, être respectueuses de la bonne gestion des deniers publics. Elles doivent repositionner l'usager au cœur de nos préoccupations et doivent être le reflet de notre principale mission : le service au public. Si nous voulons sauver notre institution, nous allons devoir la réformer en profondeur ».

◀ Bernard Bossard

La synthèse des conclusions de l'audit de fonctionnement est disponible

▶ **+SUR**
cotesdarmor.fr

Session du 30 novembre

Ce qu'il faut retenir

Juste après la restitution de l'audit, l'assemblée départementale se réunissait en session, pour procéder à des ajustements budgétaires. En voici les principales décisions.

Une priorité : l'enseignement supérieur et la recherche

Notre département compte plus de 7 000 étudiants, répartis sur douze sites d'enseignement supérieur. En renforçant de façon significative l'accompagnement de cette dynamique d'enseignement, de recherche et d'innovation, le Département entend créer une synergie et fédérer les acteurs autour d'axes stratégiques favorisant une plus grande attractivité de notre territoire, au service du dynamisme des entreprises.

Concrètement, le Département a voté 1,3 M€ de subventions pour la rénovation de l'IUT de Lannion, le transfert du restaurant universitaire briochin sur le campus Mazier et l'extension du Cnam à Ploufragan. Il a également décidé d'accompagner financièrement, à hauteur de 1,21 M€, huit projets de recherche dans les domaines de la photonique, des nouvelles technologies de communication, ou encore de l'agroalimentaire.

Contrats de territoires : place à la négociation

Thibaut Guignard, 1^{er} vice-président du Conseil départemental, a fait le point sur les nouveaux contrats de territoires. Ces contrats, qui représentent une enveloppe de 60 M€ sur 5 ans (2016-2020), se traduiront par des subventions d'investissements aux communes et communautés de communes. En contrepartie de ces subventions,

les collectivités devront notamment s'engager à « participer à l'effort de solidarité sociale sur leur territoire, selon des modalités à définir conjointement ». Sur ce point précis, le président Alain Cadec indique que « le Département ne pourra plus tout faire tout seul, notamment dans le domaine social. Cette 'clause sociale' s'appuiera bien évidemment au préalable sur une réflexion commune avec les collectivités partenaires ».

Des actions de promotion touristique

Alors que le bilan de la saison touristique 2015 a été particulièrement positif en Côtes d'Armor, on a constaté que la clientèle britannique a représenté 24 % des touristes étrangers. Afin de fidéliser cette clientèle et d'attirer plus encore de touristes britanniques, diverses opérations de communication ciblées vont être engagées, pour une enveloppe de 23 000 €. Par ailleurs, 35 000 € sont affectés à la conception d'outils de scénarisation innovants (visite immersive en 3D d'éléments du patrimoine architectural).

Enfin, alors que la ligne à grande vitesse arrivera à Saint-Brieuc à l'horizon 2017, le Département abonde de 36 000 € un plan de communication sur trois ans, afin de mener des actions concrètes, déclinées sur plusieurs supports et basées sur un message commun, simple et clair, autour de la LGV et de la « destination Côtes d'Armor ».

Bernard Bossard

EN CHIFFRES

Dettes : une économie de 1,5 M€

Le Département est parvenu à solder un emprunt dit « toxique » (taux variable indexé sur la parité euro/franc suisse). Cette opération représente pour la collectivité départementale une économie de 1,2 M€. Deux autres prêts ont par ailleurs fait l'objet d'une renégociation, pour une économie estimée à 300 000 €. Au total, le Département réalise ainsi une économie de 1,5 M€.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Dépenses sociales + 7,2 M€

La charge financière des dépenses de solidarités, qui représente déjà 54 % du budget de fonctionnement du Département, ne cesse de croître. Pour y faire face, les élus ont voté une enveloppe supplémentaire de 7,2 M€ pour poursuivre l'action du Département en direction des personnes âgées, des personnes handicapées, de la protection de l'enfance et des personnes attributaires du RSA.



PHOTO THIERRY JEANDOT

À Saint-Brieuc, le restaurant universitaire va bientôt rejoindre le campus Mazier.

ACTIONS DÉPARTEMENTALES

POINT DE VUE

« Notre rôle, c'est d'aider les jeunes volontaires »



PHOTO THIERRY JEANDOT

Gérard Blégean,
vice-président du Département en charge de la Jeunesse et des Sports.

« Le rôle du Conseil départemental est d'aider les jeunes volontaires techniquement et financièrement, pour qu'ils montent leur projet à l'étranger. Ça ne concerne pas les études à l'étranger, mais les projets à vocations humanitaires, solidaires qui représentent une chance pour découvrir d'autres cultures et d'autres langues. Pour constituer leur dossier et leur projet, les jeunes Costarmoricains peuvent prendre contact avec un conseiller technique sports et jeunesse (CTSJ) présent dans les Maisons du Département. Aussi, le Conseil départemental accorde 50 € par mois aux volontaires qui s'engagent en SVE. Cette aide est plafonnée à 500 € pour les SVE de plus de six mois. Ce qui représente 30 % du budget en général ».

Service volontaire européen

Partantes pour l'aventure

« Je maîtrisais le français et je voulais mettre en pratique mes connaissances dans un projet humain ». La motivation d'Angela Petruzelli

l'a fait quitter Bari et la région des Pouilles, en Italie, pour Dinan. À 27 ans, cette jeune diplômée d'un master en arts et littérature suit, depuis octobre, un service volontaire européen (SVE). Elle participe à l'organisation d'événements culturels, grâce à l'association dinannaise Intercultura qui l'a accueillie en volontariat. « Nous avons organisé la Semaine de la solidarité internationale, un ciné-débat autour de la question des droits de l'Homme, mais aussi notre intervention à Sup'armor... »

Des projets, de la liberté et de la confiance. C'est ce qu'offre l'association à Angela professionnellement. Mais l'épanouissement est total grâce à la colocation, aux rencontres que son projet lui apporte, aux amis... « Je ne me suis jamais sentie seule et mon intégration s'est très bien passée. Il y a de l'entraide ici, assure-t-elle. Aussi, je ne pensais pas trouver une bibliothèque, un cinéma, un théâtre, des bars dans une ville comme Dinan. Et la région est magnifique ! »

Le SVE, c'est aussi l'opportunité de découvrir un pays. « L'hébergement est payé et on reçoit de

l'argent de poche (115 € par mois en France) pour se nourrir. Mais pour visiter vraiment le pays, il faut économiser avant ! »

Si l'expérience d'Angela se passe si bien, c'est aussi grâce à Aude Lemercier, sa tutrice. Elles ont le même âge et partagent la même passion du voyage. Coordinatrice de projets à Intercultura, Aude a toujours été sensible à l'éducation non formelle. « Et j'ai eu une grosse révélation lors de mon SVE, en Pologne », confie-t-elle.

En 2014, la Costarmoricaine, diplômée d'un master en actions sociales, se présente comme volontaire dans un centre d'aide aux personnes handicapées moteurs et mentaux, situé près de la Biélorussie.

Pour l'aider à mettre en place son projet, le Département lui accorde 500 €, soit 10 % de son budget. « J'ai mis en place des ateliers cosmétiques pour eux, c'était génial mais l'organisation

de la structure n'était pas satisfaisante... En fait, je suis rentrée avant la fin de mon contrat, après six mois ». Le temps pour Aude de confirmer sa vocation dans l'animation, l'associatif et le social. Sans perdre son temps... Car si le volontaire s'engage auprès d'une structure, il a le droit de rentrer à tout moment dans son pays.

« Je me suis aussi rendue compte que voyager à l'étranger m'apportait l'équilibre qu'il me fallait », témoigne la coordinatrice qui aujourd'hui sillonne le globe, pour le plaisir ou pour Intercultura, l'une des quatre structures costarmoricaines à disposer de l'agrément SVE pour l'accueil et l'envoi de volontaires européens, avec les Maisons de la jeunesse et de la culture, de la ligue de l'enseignement et l'association Cap A Cité.

◀ Romain Daniel

« J'ai eu une grosse révélation en Pologne »

Angela Petruzelli et Aude Lemercier, volontaires européennes convaincues.



PHOTO THIERRY JEANDOT

L'adresse

Intercultura : 3 route de Dinard, à Dinan
02 96 39 04 69
intercultura@intercultura22.fr

De 17 à 30 ans

Le service volontaire européen permet aux jeunes de 17 à 30 ans de se mettre au service d'un projet d'intérêt général, de 2 semaines à 2 mois pour un SVE court terme, et de 2 à 12 mois pour un SVE long terme, en Europe et dans les pays partenaires du programme. Les activités peuvent s'effectuer dans le domaine de l'environnement, des arts et de la culture, de l'animation pour les enfants, les jeunes ou les personnes âgées, du patrimoine, des sports et des loisirs, ou de la protection civile.

► Toutes les infos sur le SVE
erasmusplus-jeunesse.fr

Au lycée Campostal de Gouarec

Solidaires, par vocation

À Gouarec, le lycée Campostal dispense des formations aux métiers du secteur médico-social. Afin de parfaire un cursus qui les amènera à venir en aide aux plus fragiles, les élèves mènent bénévolement de nombreuses actions auprès d'enfants, de personnes âgées ou handicapées. Une démarche exemplaire.

À 18 ans, Mélanie Josse est en classe préparatoire au concours d'éducateur spécialisé au lycée-collège privé Campostal de Gouarec. « Plus tard, j'aimerais travailler auprès d'adolescents en difficulté, ou en milieu carcéral », confie-t-elle. En attendant, Mélanie, qui est interne, ne ménage pas son temps pour allier la théorie à la pratique dans son approche des publics fragilisés. Chaque jeudi, avec Perrine et Kevin, deux autres élèves bénévoles, elle se rend après les cours à l'Ehpad Saint-Joseph, adjacent au lycée, pour proposer des activités à un petit groupe de personnes âgées handicapées. « Je voulais découvrir le monde du handicap, et ça me plaît. J'ai le sentiment d'apporter quelque chose à ces personnes, et elles m'apportent aussi beaucoup en retour, parce qu'elles ont bien plus de vécu que moi. Je trouve que l'on reste trop entre jeunes », poursuit Mélanie.

« Une véritable expérience de terrain »

Encourager l'engagement bénévole de ses lycéens et étudiants, tel est le leitmotiv de Maurice Bescond, directeur-adjoint du lycée Campostal (dont le site principal est situé à Rostrenen) et responsable du site de Gouarec, qui accueille 320 élèves. « L'avantage d'une petite structure comme la nôtre, explique-t-il, c'est que nous avons beaucoup d'internes, donc des jeunes qui disposent de temps après les cours. Partant de là, nous les incitons à s'engager dans

« Je n'ai pas le droit de les décevoir »



PHOTO THIERRY JEANDOT

des actions qui leur permettront d'avoir une expérience réelle, en lien avec leur formation. Certains vont assister les enseignants pour encadrer les enfants de l'école primaire Saint-Georges, d'autres font de l'aide aux devoirs auprès des collégiens de Campostal et les autres, une bonne trentaine, donnent de leur temps aux personnes âgées. Au-delà de l'engagement citoyen, cette démarche leur permet d'être beaucoup plus à l'aise le jour du concours, parce qu'ils peuvent mettre en avant une véritable expérience de terrain. Ce n'est pas un hasard si nous avons eu 31 reçus sur 35 lors du dernier concours d'éducateur spécialisé.

Bac ST2S (Sciences et technologies de la santé et du social), formation de moniteurs éducateurs (travail social), préparations aux concours paramédicaux et sociaux et au BTS SP3S (Services et prestations des secteurs sanitaire et social)... le lycée Campostal est l'un des établissements bretons les mieux dotés

▲ S'engager auprès des pensionnaires de l'Ehpad Saint-Joseph permet d'acquérir une réelle expérience.

en matière de préparation aux carrières du secteur médico-social.

Enfin, pour compléter le cursus des élèves, l'établissement a noué des partenariats avec de nombreuses structures du territoire qui les accueillent en stage : des Ehpad, mais aussi les services du Département, avec le Centre départemental de l'Enfance et de la Famille et la Maison du Département de Rostrenen. Il est 16 h 45 ce jeudi de novembre, lorsque Mélanie nous quitte pour son rendez-vous hebdomadaire avec son petit groupe de personnes âgées : « Il faut que je me dépêche, si j'ai ne serait-ce que deux minutes de retard, ils seront déjà tous là à m'attendre. Je n'ai pas le droit de les décevoir ».

◀ Bernard Bossard



Le Guildo, ou le gué fourbe

Quelques bateaux se reposent, dans les eaux argentées de la rivière blanche, l'Arguenon, loin du vaste complexe portuaire voisin de Saint-Cast-le-Guildo. Derrière eux, la Manche, depuis une baie ouverte sur le monde, arrive et s'infiltré à la guise des marées. Autrefois, celles-ci portaient dans le bras de mer de nombreuses embarcations, jusqu'à des navires de 200 tonnes, venus de Saint-Malo, de Rouen, du sud de l'Angleterre, chargés de houille, de plâtre, de chaux. Ils y embarquaient des céréales, du bois ou faisaient route vers Plancoët. C'est aussi à deux pas, peut-être trois, que l'on traversait l'estuaire, au passage du Guildo. Ce guedum dolosum (gué fourbe) se franchissait à pied ou à dos d'homme à marée basse, non sans danger. Plusieurs vies y seraient restées. À marée haute, des bacs, doris et autres barques embarquaient les voyageurs s'acquittant d'un droit de passage, notamment lors des grandes foires de Montbran, Plancoët et Matignon. Ce haut lieu de passage depuis le Moyen-âge, chargé dans son histoire par les bruits de ses activités commerciales, théâtre, même, de combats entre les armées françaises et anglaises au XVIII^e siècle est un endroit calme désormais. On y vient pour faire sonner des pierres amphibolites, au bruit de métal. Sur l'autre rive, le château du Guildo érige ses vestiges fantomatiques, témoin suspendu lui aussi, venu d'un autre temps.

◀ Yves Colin





Marqueterie

Les jeux de matière de Nicole Eude

Meilleur ouvrier de France en marqueterie, Nicole Eude s'est installée en juillet 2014 à Erquy, après avoir exercé plus de 30 ans en région parisienne. À sa manière, elle perpétue un savoir-faire rare et souvent méconnu.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Une multitude de pièces découpées dans différents placages de bois, mais aussi des touches de laiton, de corne, d'étain, de nacre ou d'os. Voilà ce qui compose une marqueterie. Qu'il s'agisse d'un tableau à mettre au mur ou d'un motif plaqué sur un meuble. Un art souvent méconnu dans lequel Nicole Eude, installée à Erquy, excelle depuis près de 40 ans. « Souvent,

dans les salons, explique cette dernière, les gens disent que c'est peint. En fait non ! Si on se met à peindre, ce n'est plus de la marqueterie. Le bois que l'on utilise est teinté dans la masse ou naturel.

On ne peut pas mélanger les couleurs comme le fait le peintre. Du coup, on passe beaucoup de temps pour trouver le

bois qui correspond à l'effet recherché ». Une cinquantaine d'essences sont utilisées : thuya, platane, loupe du noyer, loupe du frêne, érable, sycomore, palissandre, amarante, ébène, houx, etc. Le veinage est mis à profit pour créer les nuances voulues, dégager des perspectives. Même chose avec les nœuds. D'autres matériaux, à l'instar de l'écaille de tortue, ou encore de la nacre, peuvent s'ajouter pour apporter le petit reflet juste là où il faut. Car la marqueterie est avant tout un travail de haute composition, où rien n'est laissé au hasard.

Au commencement, il y a un dessin que le marqueteur trace ensuite sur un calque. Ce dernier est photocopié plusieurs fois, de façon à découper le gabarit de chaque pièce du dessin. Les éléments de papier obtenus sont collés

sur les placages, puis les pièces découpées à l'aide d'une scie sauteuse. « On procède également à l'ombrage, précise Nicole Eude. Cela consiste à plonger les pièces une à une dans du sable brûlant pour les brunir et donner du volume au motif ».

Reste ensuite à assembler le tout, avant de plaquer le motif sur le support, puis de vernir. Un moment particulier, presque magique, après parfois plusieurs mois de travail. Comme en 2014, lorsque Nicole Eude a passé près d'un an à restaurer les portes d'une armoire Boule. « C'était un sacré défi. À la fin, quand on assemble, on n'est jamais sûr à 100 %, car avec le taux d'humidité, la matière se rétracte ou se dilate ».

Des défis, elle en a connu d'autres. Salariée pendant 30 ans de l'une des deux seules entreprises de marqueterie de Paris, elle a travaillé sur des pièces prestigieuses : une armoire pour Givenchy, une entrée du palais du roi du Maroc, une reproduction d'un bureau du roi Louis XV, etc. « C'est une fierté, dit-elle, de travailler sur des beaux meubles ». Et lorsqu'il s'agit de restaurer une partie d'un meuble ancien, l'enjeu consiste à être fidèle au travail d'origine. « Je me retrouve à faire de la découpe comme le marqueteur de l'époque. C'est surprenant, on a parfois l'impression d'être guidé ».

Désormais installée avec le statut d'artiste, elle n'a plus le droit de faire des motifs pour les meubles, sauf à être embauchée par un ébéniste le temps de la prestation. Elle se consacre donc aux tableaux qu'elle présente notamment lors de salons. « J'essaie de faire une petite marqueterie, j'assemble devant les gens ». Une façon pour elle de raconter ce beau métier.

◀ Laurent Le Baut

Une fierté de travailler sur des beaux meubles



PHOTO THIERRY JEANDOT

► nicole-eude-marqueterie.fr



PHOTO BRUNO TORRUBIA

Médiation et thérapie animales

Ces ânes qui soignent

Apparue en France il y a une vingtaine d'années, la médiation animale apporte un réel mieux être à des personnes – enfants ou adultes – handicapées ou en souffrance psychique. À l'asinerie de Min Guen, à Saint-Péver, nous avons rencontré Sylvie, médiatrice, et le petit Léo.

L'ânesse Mirabelle a, comme l'ensemble de ses congénères, un tempérament à la fois doux et curieux. Tout comme les dix autres pensionnaires de l'asinerie de Min Guen, elle est habituée à recevoir la visite de personnes – adultes ou enfants – venues la bichonner et, pour certaines, lui monter sur le dos pour une petite balade. Ce jour-là, c'est Léo, 9 ans, qui retient toute l'attention de Mirabelle, sous l'œil bienveillant de Sylvie Labourde, médiatrice animale. Dans la caisse qui fait office de « trousse de toilette », Léo choisit sa brosse. « La

noire ! », s'exclame-t-il, brandissant fièrement celle dont il se servira aujourd'hui pour panser Mirabelle. Un choix qui n'est en aucun cas dicté par le hasard. « Tu as choisi celle-là parce que c'est la plus douce, pas vrai ? », lui lance Sylvie. Léo acquiesce en souriant, tout absorbé par la tâche, frottant soigneusement le flanc de l'animal, accompagnant chaque passage de brosse d'une caresse de l'autre main, comme le lui a appris Sylvie. L'ânesse, qui connaît bien Léo, est en pleine confiance et ne boude pas son plaisir. « En médiation animale, explique Sylvie, l'animal permet à la personne de passer du statut

de soigné à celui de soignant. De passive, la personne devient active et se sent utile. Mirabelle apprécie les caresses, le temps que passe Léo à s'occuper d'elle, et elle lui rend cette attention par des marques d'affection qui lui permettent de reprendre confiance en lui ».

Séance de relaxation à dos d'âne

Une fois sa monture bouchonnée, Léo passe aux exercices de relaxation avec l'ânesse : porté par Sylvie, il l'enfourche, puis s'allonge sur le dos de tout son long sur l'animal qui, immobile, se prête volontiers au jeu. Les pieds re-

CES ÂNES QUI SOIGNENT...

groupés sur la crinière de Mirabelle, la tête appuyée sur sa croupe, Léo sait qu'il ne risque rien, fort de la relation de confiance qui, au fil du temps, s'est instaurée entre lui et elle. Détendu, il ferme les yeux, dans un sourire qui en dit long. Il recommencera ensuite l'exercice en s'allongeant cette fois-ci à plat ventre, enlaçant le cou de l'animal, le visage enfoui dans sa crinière. Nouveau sourire de Léo, totalement abandonné à la rassurante placidité de Mirabelle.

Léo n'est pas un enfant comme les autres. Il est atteint du syndrome d'X fragilité, une maladie génétique qui est la deuxième cause de handicap mental chez l'enfant en France, derrière la trisomie 21. « On apparente souvent – à tort – ce syndrome à l'autisme, confie sa maman Florence Georget. Or, si quelques symptômes peuvent prêter à confusion, les enfants X fragiles requièrent un accompagne-

ment et une éducation différents de ceux prodigués aux autistes. Ce syndrome se manifeste essentiellement par un retard dans l'apprentissage du langage, des troubles de l'attention, de l'hyperactivité et une hypersensibilité émotionnelle ». Son fils vient ici chaque mercredi depuis septembre 2014, avec des résultats étonnants. « J'avais entendu parler de thérapies avec des ânes, poursuit Florence, alors j'ai fait des recherches sur Internet et je suis tombée sur le site des ânes de Min Guen. Depuis qu'il vient, Léo a fait d'énormes progrès. Au début, il ne voulait même pas s'approcher d'un âne et rentrait des séances en pleurant. Mais progressivement, un lien s'est créé avec les animaux, parce que Sylvie a su lui apprendre à les toucher, à sentir la chaleur rassurante du contact avec leur pelage. Aujourd'hui, je le vois s'épanouir, il va plus vers les autres et se sent valorisé. Il a beaucoup gagné, tant en confiance en lui qu'en autonomie. En tant que parents, c'est extraordinaire d'avoir enfin trouvé une méthode qui le fait progresser, un vrai bonheur pour lui comme pour nous ».



PHOTO BRUNO TORRUBIA

▲ Florence, la maman de Léo.

Il a beaucoup gagné, tant en confiance en lui qu'en autonomie



PHOTO BRUNO TORRUBIA

Des progrès, Léo en a fait tellement qu'il a pu, l'été dernier, passer deux jours à la ferme sans sa mère, avec un groupe d'enfants dits « normaux » accueillis en séjour à Min Guen. Depuis, il revient régulièrement passer quelques moments avec d'autres enfants non handicapés, un grand pas de plus vers une meilleure socialisation.

La médiation animale ne s'adresse pas exclusivement aux enfants atteints de handicap psychique ou, comme c'est également souvent le cas, à des enfants en difficulté éducative ou ayant du mal à s'extérioriser. Des adultes handicapés ou encore des personnes âgées atteintes d'une démence de type Alzheimer font également partie des habitués de la ferme.

Le contact avec l'âne passe d'abord par le regard

Lors de notre visite, nous avons rencontré Jérôme et Robert, deux adultes handicapés, venus d'un institut médico-éducatif (IME) voisin. Ils séjournent une semaine à la ferme et vivent au rythme du travail de soins et d'entretien des animaux. « Je reçois beaucoup d'adultes en médiation animale, précise Sylvie. Je peux également, si besoin est, mettre deux ânes dans un van pour aller à leur rencontre, dans leur lieu de vie, en IME ou en Ehpad (Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) ».

Après avoir travaillé 25 ans dans le secteur médico-social, Sylvie a suivi une formation en médiation animale à

TÉMOIGNAGE

Maud et ses chevaux

Maud Lagrange

24 ans. Titulaire d'une licence Staps, option sport adapté, elle pratique l'équitation depuis son plus jeune âge.

« Je cherchais un moyen de concilier ma passion pour les chevaux et ma vocation de toujours : travailler auprès de personnes handicapées ou en souffrance psychique. Je suis donc allée me former 18 mois

à l'Institut français d'équithérapie, en région parisienne ». Son diplôme en poche, elle vient de s'installer en tant qu'équithérapeute, intervenant aux Écuries du Menhir, à Yvias.

« L'objectif n'est pas d'apprendre aux personnes à faire de l'équitation, précise Maud. C'est un travail sur le long terme basé sur le sensoriel, le contact avec le cheval. Cela permet de travailler sur la communication et l'autonomie de la personne.

Il n'y a pas de séance type, je me réserve toujours une part d'imprévu. Autre avantage : le cheval est l'un des rares animaux porteurs, ce qui ouvre d'énormes perspectives grâce au contact physique avec la monture, permettant la réappropriation de la conscience corporelle de la personne. Et contrairement à ce que l'on pourrait croire, je ne choisis pas les chevaux les moins vifs, car il faut un animal vif et réactif pour apprendre à bien communiquer avec lui.

L'équithérapie, qui est apparue en France il y a une vingtaine d'années, peut s'adresser à tout le monde, même aux personnes recherchant tout simplement un moyen original et efficace de se relaxer. C'est une méthode qui fait ses preuves, il suffit de voir le nombre croissant de psychologues ou d'éducateurs qui l'adoptent et se forment ».

► Contact : Maud Lagrange
07 85 53 01 46



D.R.



PHOTO BRUNO TORRELLA

▲ « L'animal permet à la personne de passer du statut de soigné à celui de soignant. De passive, la personne devient active et se sent utile », explique Sylvie Labourde, ici avec Léo.

l'Institut français de Zoothérapie, « ce qui m'a permis de me familiariser avec le monde du handicap, précise-t-elle, j'ai été très tôt intéressée par la médiation animale. J'avais des ânes bien avant de monter cette ferme. Or, ma mère souffrait d'Alzheimer et, pour la détendre, je l'emmenais passer des après-midis entiers avec les ânes. Au bout d'un certain temps, ses déambulations nocturnes se sont manifestées avec beaucoup moins de fréquence. J'ai alors été définitivement convaincue qu'il y avait vraiment quelque chose à faire avec les animaux. Une des clés de la médiation animale, c'est que l'animal, contrairement à l'homme, est « non-jugeant » vis-à-vis d'une personne handicapée. Le contact avec l'âne, animal réfléchi et curieux, passe d'abord par les yeux : il est en quête permanente du regard des humains, c'est

Des résultats étonnants

sa façon de communiquer. La personne handicapée, observée par l'âne qui aime que l'on s'occupe de lui, se sent valorisée, elle existe telle qu'elle est à travers le regard sans préjugés de l'animal ».

Après la relaxation, la balade. Léo va chercher, toujours avec Sylvie, le licol qui lui permettra de chevaucher Mirabelle. Une longue promenade à travers la campagne environnante, que Léo voudrait voir s'éterniser. « Si, pour une raison ou une autre, une séance est annulée, Léo est très déçu, il attend ce rituel du mercredi avec tellement d'enthousiasme », commente Florence.

La séance prend fin. Léo raccompagne Mirabelle dans son pré et, pour la récompenser, lui amène une petite botte de foin. Une dernière caresse, un au revoir de la main... Jusqu'à mercredi prochain.

◀ Bernard Bossard



L'adresse

Sylvie Labourde
et les ânes
de Min Guen,
22720 Saint-Fiacre.
02 96 13 14 61
06 65 05 49 36

► les-anes-de-min-guen.fr

LA POMME

Un patrimoine à croquer

Fortement inscrite dans l'histoire des Côtes d'Armor, et singulièrement de l'est du département, la pomme est un patrimoine vivant. Pomme à couteau, pomme à cidre ou pomme à deux fins*, elle est partout présente. Mais est-on sûr de bien la connaître ?

C'est une photo aérienne de 1952 montrant Dinan et Lanvallay. Le moindre champ est parsemé de points noirs. « C'était une véritable forêt de pommiers. Il faut bien voir qu'à l'époque, la richesse pour l'est du département et l'Ille-et-Vilaine, c'était la pomme et le cidre. Cela a explosé au milieu du XIX^e siècle avec l'arrivée du pressoir utilisant une vis de fonte à la place de la vis en bois », raconte Jean-François Aubert, président de l'association des Mordus de la pomme, dont le siège est à Quévert.

Ainsi, à l'octroi de Rennes, passaient plus de 440 litres de cidre par an et par habitant ! « Et en plus, il y avait de

la triche, pour éviter de payer l'octroi. Sans compter le cidre produit sur place », poursuit Jean-François Aubert.

« C'était une véritable forêt de pommiers »

L'agriculture, elle aussi, vivait au rythme de la pomme. « Le prix de la location de la terre, sa richesse, était fonction du nombre de pommiers, explique quant à lui Guillaume Lepetit, chargé de mission au Conservatoire fruitier de Bretagne, à Lanvallay. La terre était cultivée sous les arbres. Il y avait des cultures vivrières

tout au long de l'année, et les dates de chute des pommes étaient prévues pour ne pas entraver les travaux agricoles ».

Chaque ferme avait alors son tas de pommes. Plus la ferme était riche, plus le tas était imposant. « Pour flatter l'œil des visiteurs, on disait que l'on "fleurissait le tas", en disposant des pommes bien rouges par-dessus », rapporte Jean-François Aubert.

Les pommes de la vallée de la Rance sont alors très réputées. Au point d'être exportées par bateau vers le Trégor, le Goëlo et le nord Finistère. « Partout où il y avait une cale, des pommes étaient chargées dans des bateaux. Elles arrivaient dans des tombereaux, puis étaient vidées dans la cale. Il fallait qu'elles soient très dures, comme la Toupie par exemple », détaille le président des Mordus.

Arrivées au port de destination, les pommes étaient reprises à la pelle pour être chargées dans la charrette. L'actuelle cidrerie Guillou-Le Marec, créée en 1892 à Paimpol, a été témoin de cette période. « Les pommes étaient chargées à la cale de Mordreuc à Pleudihen-sur-Rance. Cela a commencé quand le deuxième port de Paimpol a été construit, en 1895, avec une cale dédiée appelée la cale aux pommes », raconte Yves Le Marec, dirigeant de la cidrerie et féru d'histoire locale.

- 1 ▶ Dame Jeanne
- 2 ▶ Pigeon rose d'hiver
- 3 ▶ Patte de Loup
- 4 ▶ Mathaw ou Pomme de fer
- 5 ▶ Belle fille aigre
- 6 ▶ Court pendu lissé
- 7 ▶ Cœur de Bœuf
- 8 ▶ Pomme poire
- 9 ▶ Pomme d'Api étoilé



Les arrière-grands-parents et parents d'un certain François Pinault, originaire de Trévérien (35), commune limitrophe des Côtes d'Armor, participèrent également à ce commerce, à l'aide d'un bateau qui coula au début de la Seconde Guerre mondiale. « Ils achetaient les pommes dans la vallée de la Rance, puis les revendaient à Morlaix notamment. Ils exportaient ensuite du cidre à Jersey, pour abreuver les Bretons qui faisaient la saison de patate. La consommation était alors de six litres par jour par ouvrier agricole ! », assure Jean-François Aubert.

Un âge d'or qui va progressivement prendre fin dans la 2^e moitié du XX^e



PHOTO THIERRY JEANDOT

◀ **Le pressoir à deux vis en bois** exposé à la ferme d'antan à Plédéliac. Il vient de la ferme de la Ville Gouranton à Pommeret. Une ferme importante qui fournissait du cidre pour Saint-Brieuc. Une variété de pommes s'appelle d'ailleurs Ville Gouranton.

▶ Vers 1905, au port de Paimpol, des bateaux débarquent des **pommes en provenance de la vallées de la Rance**, avant qu'elles ne soient chargées dans des charettes.



PHOTO ETS GUILLOU LE MAREC

siècle. La raison ? L'effet conjoint de la modernisation agricole et de la diminution de la consommation de cidre au profit du vin et de la bière. « Avec la modernisation agricole, précise Guillaume Lepetit, il fallait pouvoir passer avec les machines dans les parcelles. Les arbres devenaient gênants et ont été arrachés ».

45 vergers conservatoires

Aujourd'hui, force est de constater que le cidre revient à la mode, et de plus en plus de producteurs se tournent vers les variétés locales pour redonner une âme à leur production. La multiplication des fêtes de la pomme témoigne elle aussi de ce renouveau. « Il existe également 45 vergers conservatoires en Côtes

d'Armor, souligne Guillaume Lepetit. Le rôle des associations est de sauvegarder, mais aussi de remettre les variétés dans le circuit, à la fois en direction des professionnels mais aussi des particuliers ». Et de conclure : « Il y a un tel patrimoine en Bretagne que l'on peut manger une pomme différente chaque jour de l'année, sans avoir recours aux frigos ! ».

Laurent Le Baut

* La pomme à deux fins peut aussi bien être consommée comme une pomme à couteau ou utilisée pour faire du cidre.

De Cul nâ à Pen chopine

Difficile d'évoquer l'histoire de la pomme, sans parler des variétés et de leurs noms parfois hauts en couleur. En Côtes d'Armor, l'une des variétés emblématiques est la Marie Ménard. « Elle est originaire de Matignon », explique Jean-François Aubert, président des Mordus de la pomme. Fin XIX^e, un certain M. Ménard a acheté des petits pommiers à la foire de Lamballe. Il les a levés et a remarqué que l'un d'eux donnait de bonnes pommes. Il l'aurait alors baptisée du nom de sa femme. C'est une pomme qui offre un cidre fort, bien charpenté, tenant

au corps, très apprécié des ouvriers agricoles ».

Un mot aussi sur les pommes dites « de fer » réputées pour se conserver plus d'un an, du mois d'octobre au mois de novembre de l'année suivante. C'est le cas du Blanc d'été, variété à deux fins* du sud de Merdrignac, récoltée en octobre et consommée l'été de l'année suivante.

Pied d'alène et pied de socle

Quant au nom des variétés, ils ne sont jamais choisis par hasard. Par exemple, à Saint-Juvat, on rencontre la Pied

d'alène, nommée ainsi parce que son pédoncule est courbe et fin, comme l'alène du cordonnier. À Saint-Hélen, Pied de socle possède un pédoncule rappelant le socle de la charrue. L'œil, c'est-à-dire ce qui reste de la fleur, et qu'on appelle aussi la mouche, est lui aussi souvent évoqué. Double mouche est ainsi une pomme de Saint-Juvat qui possède deux yeux.

On pourrait également citer Nez de chat (Yffiniac), Tête de vache (abbaye de Beauport). Ou encore Cul plat (Dinan), parce que la pomme est plate au niveau du pédoncule, tandis que Cul nâ (Mégrit, Languédias) possède une auréole grise de liège dans la région de l'œil, « nâ » voulant dire noir en gallo. Sans oublier les Cœurs-de-pigeon, Monte en l'air, Peaux de vache, Pen Chopine, Belles filles, Belles fleurs, Pomme du Paradis et tant d'autres...



PHOTO THIERRY JEANDOT

▶ **L'Api étoilé** est une pomme à maturité tardive. « On dit en gallo qu'elles sont 'entroche' pour dire qu'elles sont en grappe. Ou bien, on dit qu'elles sont 'entrochées' », explique Jean-François Aubert.

Trompe la goule : le fruit défendu...

Parfois, un nom de variété peut cacher une histoire assez cocasse. Trompe la goule en est un bel exemple. « En bordure de l'axe Rennes-Saint-Malo, raconte Jean-François Aubert, il y avait un verger avec de belles pommes rouges, si bien que les gens s'arrêtaient pour les croquer. Sauf qu'elle était si amère et si piquante qu'ils étaient obligés de recracher aussitôt... d'où le nom que lui ont donné les agriculteurs du coin ».

INFO

Foire aux greffons le 7 février à Quévert

L'association Les Mordus de la pomme organise une foire aux greffons de variétés locales, dimanche 7 février à Quévert. Chaque année, plus de 3000 baguettes permettant de réaliser plusieurs greffons sont distribuées. Au programme également : la dégustation d'une cinquantaine de variétés de pommes tardives.

▶ mordusdelapomme.fr

Robert

Propos recueillis par Yves Colin // Photo Claude Gassian

Originaire de Plélan-le-Petit, Victor Robert assure actuellement la présentation des journaux télévisés du Grand journal sur Canal +. Au sein de sa société de production 10point7 qu'il a fondée en 2010, il produit des documentaires réalisés par des cinéastes comme Cédric Klaspisch, Agnès Jaoui, Sandrine Kimberlain, Denis Podalydès. Il a en outre édité ou co-édité deux revues littéraires ambitieuses, Feuilleton et Desports, deux pavés trimestriels aux signatures là-aussi prestigieuses et vendus en librairie.

► 10point7.com

Son portrait est à retrouver dans le magazine 2point2 de décembre.

► 2point2.cotesdarmor.fr

Ah, si j'étais...

Un livre

Celui qui m'a fait aimer les autres : *Requiem des innocents* de Louis Calaferte (avec aussi *Septentrion* du même auteur)

Une citation

« La citation, c'est le piège à con » de Claude Mauriac

Un plat

Le pot-au-feu

Un film

Celui qui fait briller les yeux de mon fils

Une boisson

Côtes de Castillon La Gasparde 2009 cuvée prestige

Une chanson

Il y en a trop

Un sport

Le vélo

Un lieu

La cour du réfectoire des Cordeliers à Dinan



CARTE D'IDENTITÉ

NAISSANCE

19 avril 1970 (45 ans)
à Dinan

QUELQUES DATES

1998 : fait ses premières armes de journaliste au magazine Côtes d'Armor

2002 : présente *Le journal des bonnes nouvelles* sur Canal +

2003 à 2009 : anime *Ça se dispute* sur i-Télé, débat hebdomadaire sur l'actualité politique

2006 à 2009 : présente *l'Effet papillon* sur Canal +

Depuis septembre 2012 : présente le JT sur Canal +

Péder nec

Le swin fait son trou

C'est dans un cadre verdoyant, au bord du Jaudy, qu'est né il y a 7 ans le club de Swin-golf de Péder nec. Plus accessible que le golf, le swin réunit une poignée de passionnés, entre plaisir du jeu et convivialité.



PHOTO THIERRY JEANDOT

▲ Au swin-golf, tout est affaire de concentration.

« Il n'y a pas besoin de chaussures à crampons comme au golf. L'hiver, on joue même en bottes ! » En quelques mots, Jean-Yves Pierre, l'emblématique président du Swin-golf du Jaudy, à Péder nec, résume l'état d'esprit du swin, sport né au début des années 80, dans l'ombre de son cousin le golf.

Si les règles sont globalement les mêmes qu'au golf, le swin-golf se distingue par son accessibilité. « Il n'y a qu'un seul club à trois faces. Une face creuse pour les coups longs, une face intermédiaire pour les coups d'approche, et une face pour putter. Tout est affaire de concentration. Il s'agit d'être droit, sans forcer. L'avantage est qu'on peut jouer partout, on a même fait un open sur le Ménez-Bré ! », explique le président.

La balle, quant à elle, est plus grosse qu'au golf, pour un poids équivalent.

Fabriquée en mousse, elle réduit les distances et limite les risques de blesser quelqu'un.

À Péder nec, le club bénéficie d'un terrain de 2 ha et de neuf trous mis à disposition par la commune. « Le seul terrain en Bretagne affilié à la Fédération sportive de swin-golf », précise Jean-Yves Pierre, qui a découvert ce sport en 1988, devenant même vice-champion de France de la discipline il y a dix ans.

« On a fait un open sur le Ménez-Bré ! »

Accessible, le swin l'est aussi d'un point de vue financier. À Péder nec, l'adhésion ne coûte que 60 € par an. Il est également possible de pratiquer l'activité sans être adhérent au club. « Pour 7 €, on peut jouer toute la journée. Je prête

du matériel et propose une initiation de 15 minutes. Contrairement au golf, on peut démarrer tout de suite. J'accueille aussi des groupes », indique le président. Le club compte 13 licenciés, dont beaucoup de retraités. À l'instar d'Alain Thomas, cet ancien pêcheur sur le Jaudy n'a pas hésité à troquer la canne contre le club de swin. « Ici, je retrouve une équipe, une convivialité. Le jeu me plaît beaucoup, et désormais ma compagne s'y est mise aussi ».

Jean-Yves Kerneau a quant à lui découvert l'activité en avril. « On joue tous les jeudis. Même si on n'est pas en mode compétition, on se laisse vite prendre au jeu. Et puis on marche, on prend l'air ». Notons enfin que le club organise chaque été, en juillet, un open réunissant 32 « swiners » de tout le grand ouest. **▲ Laurent Le Baut**

SPORT EN BREF



D.R.

15^e édition du Trail Glazig

Les 6 et 7 février, à Plourhan, aura lieu la 15^e édition du Trail Glazig organisé par l'association Plourhan Sport Aventure. Quelque 3000 inscrits sont attendus pour cet événement marquant l'ouverture du challenge Ouest Trail Tour (OTT), réunissant les plus belles épreuves de Bretagne. Le Trail Glazig accueille des coureurs d'une cinquantaine de départements, mais aussi des représentants de six pays européens. Le dimanche, auront lieu les trois grandes courses de 11, 25 et 45 km. Le samedi, l'épreuve de nuit, le Noz Trail (9 et 18 km), sera l'une des attractions du week-end. Les plus courageux pourront même participer au Défi Glazig comptant pour le challenge OTT (cumulation des temps du Noz Trail de 18 km et du trail de 45 km). Enfin, nouveauté de cette édition, un Funny Trail de 5 km le samedi, pour plus de convivialité et d'accessibilité.

► trail-glazig.com



D.R.

Cyril Gautier découvre sa nouvelle équipe

Le cycliste trégueusien Cyril Gautier prend progressivement ses marques au sein de sa nouvelle équipe AG2R La Mondiale. Du 8 au 18 décembre, le Costarmoricaïn participait à un stage à Gandia en Espagne. Le début d'une nouvelle aventure pour l'ancien coureur d'Europcar, désormais coéquipier de Romain Bardet, vainqueur de la 18^e étape du dernier Tour de France.

Simon Tanguy, danseur et chorégraphe

Faire danser les émotions

À 31 ans, le Briochin Simon Tanguy connaît un début de carrière fulgurant. Artiste touche-à-tout, danseur habité et chorégraphe passionné par les road-movie, il fait de la danse un théâtre traversé par les émotions. Son adaptation de la performance *Inging*, s'inscrit dans la saison Pas sages 2015-2016 d'itinéraires bis.

Fin novembre, il participait à Londres à la première de *Digging*, pièce pour laquelle on avait fait appel aux talents de ce renowned french choreographer (célèbre chorégraphe français). Quelques jours plus tard, il dansait à Berlin, pour le Nordwind festival de Berlin avec sa pièce *Gerro, Minos and Him*, trio à l'esthétique radicale, plusieurs fois récompensé. « *La dimension qu'il apporte à la danse, les mouvements du corps, l'humour et les personnages* » ont réconcilié la danseuse Nanda Suc avec son art, et lui donne « *de l'espoir dans ce que peut être la danse contemporaine* ».

Pourtant, cet artiste multiple (« *j'aime bien faire un peu tout* »), en proie à tous les doutes et plein d'envies, est venu à la danse tardi-

vement. Rien ne l'y prédestinait, rien ne l'en a empêché. Surtout pas sa famille. Elle l'a suivi, qu'il se lance en licence de philo à Rennes après un Bac S (2002), qu'il décide de faire une école de « *clown, burlesque, excentrique* » au Samovar à Paris (2005), ou encore, qu'il rejoigne l'école d'État néerlandaise School for new dance development à Amsterdam (2007). L'établissement forme des danseurs-chorégraphes en disposant de moyens importants, tant au niveau des infrastructures que sur le plan humain. Son « *bagage dansé* » s'étant jusqu'alors limité à quelques stages et, tout de même, un gros travail personnel lorsqu'il était au Samovar, c'est là qu'il a véritablement plongé dans le monde de la danse contemporaine. « *On dansait et on créait nos propres*

spectacles, on avait des cours techniques mais aussi sur la manière d'écrire, de parler de son travail, de développer un concept », précise Simon Tanguy.

Primé à Danse élargie

Ce travail approfondi, « *difficile parce qu'on nous faisait vraiment tout déconstruire* », lui permet d'écrire six pièces en quatre ans d'études, parmi lesquelles *Gerro, Minos and Him*. Ce trio, qu'il a co-écrit et co-interprète avec deux membres de sa promotion, Aloun Marchal et Roger Sala Reyner, décroche le 2^e prix du prestigieux Danse élargie décerné par le Théâtre de la ville de Paris, en 2010. Ce « *spectacle radical mais pas provocateur* », sans texte, également récompensé en 2013 à Stuttgart, montre trois hommes

▲ Lors d'une répétition à la Villa Carmélie, avec Marzena Krzeminska.

« *aux costumes archaïques. On est à poil sous des tee-shirts, avec de la terre sur la gueule. On va assez loin dans les états émotionnels, la grande peur, la grosse colère, la mauvaise drogue... C'est quelque chose de simple, drôle et en même temps très physique* ». Si, durant ses études à Amsterdam, Simon Tanguy a « *un peu laissé le clown de côté* », *Gerro, Minos and Him*, témoigne de sa « *fibre clownesque* » et d'un gros penchant pour l'absurde. On retrouve cela dans *Japan*, un solo d'une vingtaine de minutes durant lequel un homme, en prise avec des angoisses de mort, passe par différents états. « *J'aime bien voir comment on est traversé par des choses, comme dans la figure*

Pas sages

S'il vit désormais à Rennes avec sa compagne, la danseuse et chorégraphe Marzena Krzeminska, parce que « c'est plus facile » pour eux, il se sent Briochin. Sa compagnie Propogande C reste installée à Saint-Brieuc, c'est là qu'il travaille régulièrement. Il y prépare actuellement une interprétation d'*Inging*, performance « très bavarde » de 45 minutes conçue à l'origine par la New-yorkaise Jeanine Durning. Cette adaptation s'inscrit dans le vaste programme de médiation culturelle d'itinéraires bis, *Pas Sages*. La création de son spectacle sera ponctuée d'étapes qui associeront les publics de la MJC du Plateau et de la Villa Carmélie. La diffusion de la pièce aura lieu, dans ce cadre, le 29 avril prochain, à Saint-Brieuc.

► itinéraires-bis.com



PHOTO © LAURENT PALLIER

du road-movie, qui est le concept contemporain de l'épopée». C'est pour cela qu'il aime Beckett et les cinéastes Win Wenders, Jim Jarmush ou Gus Van Sant.

Alex Broutard, directeur de La Passerelle à Saint-Brieuc, connaît bien le travail de Simon Tanguy pour l'avoir invité à plusieurs reprises. Il continue de le découvrir.

« C'est un très beau danseur qui a un sens de l'espace, du rythme et du récit. Son jeu est à la fois fin, précis et subtil. J'ai découvert sa puissance comique cet été à Avignon, lors de la première de son duo avec Frédéric Ferrer, *Allonger les toits*. J'ignorais sa formation de clown. Il a une gestuelle à la Buster Keaton, c'était décalé et hilarant ».

À 31 ans, Simon Tanguy a déjà pu fouler de prestigieux endroits pour porter ses propres pièces ou danser celles des autres (Maud Le Pladec, Boris Chermatz). Dans le milieu de la danse contemporaine auquel on colle parfois le qualificatif d'élitiste, il dit « lutter pour que l'écriture chorégraphique (expression qu'il n'aime pas) soit accessible. J'essaye toujours de faire

quelque chose de compréhensible même si on peut trouver cela bizarre ». Alors, il milite pour que « les gens se fassent leur propre idée en y allant » car « c'est toujours intéressant de voir des choses bizarres ».

Nanni Moretti, le cinéaste, disait récemment, en parlant de son film *Mia Madre*, « ce qui comptait, c'était de raconter des émotions ». C'est un peu ce

que fait Simon Tanguy, en les dansant et en les faisant danser. Pas besoin d'en savoir plus pour apprécier son travail. ◀ Yves Colin

Gerro, Minos and Him,
les 7 et 8 janvier au Quartz à Brest.

Pour découvrir l'univers de Simon Tanguy et toutes les dates des spectacles

► SUR simontanguy.com



D.R.

TELEX

#Edition. Le Guingampais Erwan Chartier-Le Floc'h, directeur du livre chez Coop Breizh, vient de sortir *La Bretagne en 100 dates* où se mêlent grande Histoire et épisodes anecdotiques. 25 € / coop-breizh.fr

#SpectacleJeunepublic. La 5^e édition de Moufl'et Cie, festival de spectacles Jeune public, aura lieu pendant les prochaines vacances scolaires, du 15 au 19 février. Six spectacles sont à voir au Grand Pré à Languieux ou à Bleu Pluriel à Tréguieux. legrandpre.info

#Cesars#LenaPaugam

#Oncroiselesdoigts. Parmi les 17 comédiennes « révélations » de l'année, Lena Paugam, comédienne et metteuse en scène figurera-t-elle parmi les nominées lors de la prochaine cérémonie des Césars ? On le saura le 27 janvier. La cérémonie, quant à elle, aura lieu le 26 février.

#LenaPaugam-bis. Et, dans le regard, la tristesse d'un paysage de nuit, son adaptation du texte *Les yeux bleus, cheveux noirs* de Marguerite Duras, sera présentée chaque soir du 19 au 22 janvier à La Passerelle de Saint-Brieuc. Une conférence et des discussions sont programmées pour évoquer l'auteur. lapasserelle.info

#LaBoîteNoire#ElisaLeMerrer. Autre artiste à suivre du département, Elisa Le Merrer pose sa mystérieuse et prolifique Boîte Noire dans le Forum de La Passerelle pour des résidences, des performances, des ateliers. Soyez curieux. lapasserelle.info

#Anniversaire#Courts-métrages. Le festival Courtjours fête ses 10 ans du 18 au 24 janvier en organisant des « soirées de bon goût et de courts-métrages » dans le Trégor (Lannion, Perros-Guirec, Plouaret, La Roche-Derrien, Trégrom). courtjours.org

#FestivalDeRueEnSalle. Les 30 et 31 janvier. 10 spectacles de moins de 20 minutes, dans différents lieux de la ville ; un bar animé par des automates ; une machine à sérigraphier animée par des humains. C'est la 6^e édition du festival de rue en salle à Tréguieux, 20 minutes de bonheur en plus. bleu-pluriel.com

#Exposition#Imagerie. Une partie des collections du musée de La Roche-sur-Yon sera exposée du 16 janvier au 19 mars à l'Imagerie à Lannion pour y proposer un voyage dans l'histoire de la photographie contemporaine. Andy Warhol, Cindy Sherman, Christian Boltanski, Joseph Beuys sont parmi les artistes exposés. imagerie-lannion.com

#Parasites#GalapiatCirque. La superbe et très récente création portée par Galapiat Cirque et signée par Moïse Bernier, Nicolas Lopez et Thomas Garnier, *Parasites*, est à découvrir dans une vidéo réalisée par Alexandre Lopez. galapiat-cirque.fr

#ExpositionSurToile#Ploumagoar. Étonnant et délicat travail que celui de la tisseuse Nastasja Duthois. Elle expose du 23 janvier au 5 février à Ploumagoar. ville-ploumagoar.fr

La courge des grands

Les recettes sont variées pour sublimer les cucurbitacées. Rencontre avec les organisateurs de la Foire aux courges, Viviane et Clément Doedens, qui cultivent l'amour de la terre et de la bonne nourriture, à Péder nec.

Depuis plus d'un an, le maraîchage bio n'est plus l'activité première à la Ferme de Kermathaman. « Nous organisons des actions, notamment éducatives, en direction du monde rural », indique Clément Doedens. La Foire aux courges, dont lui et son épouse Viviane sont les organisateurs depuis 22 ans dans leur commune de Péder nec, s'inscrit dans cette démarche.

Agréés pour encadrer des jeunes, les producteurs ont créé leur association en 2014, « pour faire passer les enfants du béton à la terre », souligne Clément.

Un légume simple à cultiver

« Ici, on propose des activités pour s'imprégner du contact avec les végétaux et les animaux, ânes ou chevaux. On éduque au goût, à la culture, au bio... Et on joue avec la nourriture! » Des séjours payants sont proposés, ainsi que des stages, pour tout public, autour de l'alimentation, entre autres.

Parmi les incontournables légumes d'hiver, la courge occupe une belle

place ici. « Elle est très simple à faire pousser, indique le producteur. On peut faire un semis fin juin-début juillet, quand il commence à faire chaud, puis on l'arrose bien ». Il est préférable de placer les espèces de courges invasives en bordure de terrain. Quand, fin septembre-début octobre, les feuilles de la courge fanent, on la récolte.

Si la place manque dans le jardin, une astuce peut servir... « Les Amérindiens, sur le continent d'où provient ce légume, pratiquaient la culture associée, explique Clément. Il s'agit d'un équilibre de cultures entre elles ». Pour cultiver la courge, on peut associer maïs et haricots. La courge tapisse le sol, le maïs monte et le haricot, qui fixe l'azote, grimpe sur le maïs. « On ne triple pas le rendement, mais on optimise l'espace ».

Et on obtient des cucurbitacées de toutes les couleurs, de toutes les formes. Très peu caloriques, riches en minéraux, vitamines... « Et qui rassasient vite, utiles donc pour perdre du poids! ». À cuisiner salé ou sucré. ◀



PHOTO BRUNO TORRUBIA

LA RECETTE

Potinella, la pâte à tartiner au potimarron

**TRÈS FACILE - BON MARCHÉ
CONSERVATION D'UNE SEMAINE**

Temps : 30 minutes

Ingrédients (pour trois pots à confiture normaux)

- Un potimarron
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 150 g de chocolat noir

Préparation :

Laver à l'eau le potimarron.

Si la peau est verte, la retirer.

Couper le potimarron en deux, ôter les graines, puis couper la chair en cubes.

Cuire les cubes dans une casserole d'eau (environ 20 min).

Faire fondre 150 g de chocolat noir, à côté.

Verser dans un récipient les cubes de potimarron, pour les mixer.

Faire une purée souple et bien fine (ajouter de l'eau si nécessaire).

Mesurer 500 g de purée bien chaude.

Ajouter 100 g de beurre et 100 g de sucre.

Ajouter les 150 g de chocolat noir fondu.

Mélanger. C'est prêt !



Dans la ferme de Clément et Viviane Doedens, c'est un peu « la courge des miracles »

PHOTO BRUNO TORRUBIA

L'adresse

Association La Ferme de Kermathaman
Renseignements et inscription aux stages:
02 96 45 34 24
kermathaman@laposte.net

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°150

Ânesse que Léo caresse Organisé avec Angela grâce au SVE	Une élève de Compostaj ne souffre pas d'en avoir L'e-tourisme doit renforcer celle du ZZ	Jeune sole Dont on connaît l'âge	«Poussées» à la consommation Grand, ancêtre du vélo	Film tourné, en partie, au château du Lestay (22)	Le provençal en fait partie Aux Écuries du Monhir, il est le guérisseur de l'homme Scandium	Élève de Compostaj appliquée et impliquée Vêtements	Groupe de star Lieux où trouver la Marie Ménard	Garçonnet qui se plaît parmi les baudets																																																																																																																																																																																																																																																														
Pour imprimer en continu Sa saison fut arrosée... de cidre			Personnage hypocrite Lawrenceium			Pomme à cidre (pied d') Cri dans l'arène																																																																																																																																																																																																																																																																
								Grand lac, ville et canal																																																																																																																																																																																																																																																														
Du grand nord Crudités du langage					Paragon de blancheur			C'est au début de l'été qu'on fait celui des courges																																																																																																																																																																																																																																																														
				Les époux ont un faible pour les vieux																																																																																																																																																																																																																																																																		
Mesure de Canton Anglaise ou universelle		Le club de swin-golf en compte plus de deux	<table border="1"> <tr><td>M</td><td>R</td><td>F</td><td>S</td><td>O</td><td>R</td><td>A</td><td>M</td><td>E</td></tr> <tr><td>C</td><td>I</td><td>N</td><td>E</td><td>M</td><td>A</td><td>P</td><td>O</td><td>R</td><td>T</td><td>R</td><td>A</td><td>I</td><td>T</td><td>S</td></tr> <tr><td>C</td><td>R</td><td>E</td><td>V</td><td>E</td><td>R</td><td>I</td><td>E</td><td>L</td><td>E</td><td>G</td><td>U</td><td>M</td><td>E</td><td>S</td></tr> <tr><td>C</td><td>A</td><td>M</td><td>E</td><td>L</td><td>I</td><td>N</td><td>E</td><td>S</td><td>M</td><td>E</td><td>R</td><td>I</td><td>T</td><td>E</td></tr> <tr><td>B</td><td>E</td><td>L</td><td>O</td><td>N</td><td>C</td><td>O</td><td>U</td><td>P</td><td>I</td><td>E</td><td>E</td><td>N</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>R</td><td>U</td><td>S</td><td>A</td><td>E</td><td>C</td><td>H</td><td>U</td><td>S</td><td>I</td><td>L</td><td>O</td><td>C</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>L</td><td>I</td><td>S</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>F</td><td>U</td><td>S</td><td>I</td><td>L</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>S</td><td>O</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>A</td><td>N</td><td>E</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>S</td><td>A</td><td>M</td><td>S</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>M</td><td>A</td><td>C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>R</td><td>A</td><td>P</td><td>I</td><td>D</td><td>O</td><td>P</td><td>R</td><td>E</td><td>T</td><td>I</td><td>M</td><td>O</td><td>R</td><td></td></tr> <tr><td>T</td><td>I</td><td>B</td><td>R</td><td>E</td><td>A</td><td>V</td><td>I</td><td>S</td><td>S</td><td>E</td><td>R</td><td>A</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>R</td><td>E</td><td>E</td><td>L</td><td>L</td><td>O</td><td>G</td><td>E</td><td>R</td><td>B</td><td>E</td><td>N</td><td>G</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>U</td><td>N</td><td>E</td><td>O</td><td>N</td><td>U</td><td>E</td><td>M</td><td>I</td><td>E</td><td>T</td><td>T</td><td>E</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>O</td><td>R</td><td>S</td><td>E</td><td>C</td><td>C</td><td>E</td><td>R</td><td>E</td><td>M</td><td>O</td><td>N</td><td>I</td><td>E</td><td>S</td></tr> </table>				M	R	F	S	O	R	A	M	E	C	I	N	E	M	A	P	O	R	T	R	A	I	T	S	C	R	E	V	E	R	I	E	L	E	G	U	M	E	S	C	A	M	E	L	I	N	E	S	M	E	R	I	T	E	B	E	L	O	N	C	O	U	P	I	E	E	N			R	U	S	A	E	C	H	U	S	I	L	O	C			L	I	S													F	U	S	I	L											S	O														A	N	E													S	A	M	S												M	A	C													R	A	P	I	D	O	P	R	E	T	I	M	O	R		T	I	B	R	E	A	V	I	S	S	E	R	A			R	E	E	L	L	O	G	E	R	B	E	N	G			U	N	E	O	N	U	E	M	I	E	T	T	E			O	R	S	E	C	C	E	R	E	M	O	N	I	E	S			Façon de produire (en) Flux glacial	Fils aîné de Noé Sans nuage			
M	R	F	S	O	R	A	M	E																																																																																																																																																																																																																																																														
C	I	N	E	M	A	P	O	R	T	R	A	I	T	S																																																																																																																																																																																																																																																								
C	R	E	V	E	R	I	E	L	E	G	U	M	E	S																																																																																																																																																																																																																																																								
C	A	M	E	L	I	N	E	S	M	E	R	I	T	E																																																																																																																																																																																																																																																								
B	E	L	O	N	C	O	U	P	I	E	E	N																																																																																																																																																																																																																																																										
R	U	S	A	E	C	H	U	S	I	L	O	C																																																																																																																																																																																																																																																										
L	I	S																																																																																																																																																																																																																																																																				
F	U	S	I	L																																																																																																																																																																																																																																																																		
S	O																																																																																																																																																																																																																																																																					
A	N	E																																																																																																																																																																																																																																																																				
S	A	M	S																																																																																																																																																																																																																																																																			
M	A	C																																																																																																																																																																																																																																																																				
R	A	P	I	D	O	P	R	E	T	I	M	O	R																																																																																																																																																																																																																																																									
T	I	B	R	E	A	V	I	S	S	E	R	A																																																																																																																																																																																																																																																										
R	E	E	L	L	O	G	E	R	B	E	N	G																																																																																																																																																																																																																																																										
U	N	E	O	N	U	E	M	I	E	T	T	E																																																																																																																																																																																																																																																										
O	R	S	E	C	C	E	R	E	M	O	N	I	E	S																																																																																																																																																																																																																																																								
S'y exposent les bonbons de Parlons boutique			Ancêtre portugais					Quartier de St-Brieuc récompensé par un label La couleur des chats... la nuit																																																																																																																																																																																																																																																														
Léger en octobre Les époux Monou savent les dénicher	Vieux pare-chocs							Bien transmis Ses contes ne sont pas écrits en gallo																																																																																																																																																																																																																																																														
		Préposition Droit sur la circulation du cidre						Frayeur Touristique : elle est haute, prolongée, basse, voire morte																																																																																																																																																																																																																																																														
Pris un joli teint Où l'on n'y voit goutte			Il faut le réclamer Accord d'Yalta	Basse saison pour notre tourisme La vallée des pomméraires (22 et 35)	Message de mobile Placé chez le clerc																																																																																																																																																																																																																																																																	
		Il anime Dinan, même hors-saison Tourneboulés					Parlons boutique vend ce bonbon Barnier Bréhat et Jersey																																																																																																																																																																																																																																																															
Du faux-filet Poussé un roupillon			Opinion à prendre ou à laisser			Adresse du PC Hommes de compagnie		Risqua C'est bien naturel pour de bonnes courges																																																																																																																																																																																																																																																														
			Ongulés de l'esserte de Min Guen La voiture du Général		Chien familial Pascal symbolisé																																																																																																																																																																																																																																																																	
Quelques minutes de combat Bonne sœur mariée			Métal dur et brillant en symbole		L'ânesse de Léo y est ramené... séance tenante, sur-le-champ ?			Vache à son corps défendant																																																																																																																																																																																																																																																														
		Il permet à Angela Petruzelli de découvrir Dinan		Maud Lagrange est habitée par celle du cheval																																																																																																																																																																																																																																																																		

Les gagnants... Jeu Côtes d'Armor magazine n°148

Voici les 10 gagnants des mots fléchés du Côtes d'Armor magazine n°148 tirés au sort parmi les bonnes réponses.

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| BRACHC Bernard / SAINT-BRIEUC | LE PICARD Raymond / PLÉRIN |
| COATLEVEN Jeannine / PONT-MELVEZ | MAUNY Bernard / SAINT-BRIEUC |
| COTEL Anne / PLOUISY | PATTE Bernard / PLEUDANIEL |
| DEBARD Marie-Claude / PLÉRIN | QUIRIN Danielle / DINAN |
| GUEDES Monique / PORDIC | SPOETLER Véronique / ERQUY |

Nom _____ Prénom _____
 Adresse _____
 Profession _____ Courriel _____

Votre grille, complétée avec votre nom et votre adresse, est à retourner au :
 Département des Côtes d'Armor
 Jeux Côtes d'Armor magazine
 9 place du Général-de-Gaule - CS 42371
 22023 Saint-Brieuc cedex 1

Cadeaux aux couleurs des Côtes d'Armor à gagner!

Un tirage au sort sera effectué parmi les grilles gagnantes reçues avant le mercredi 10 février 2016.

Je ne souhaite pas recevoir les informations du Département.



Vincent Le Meaux

Conseiller départemental du canton de Bégard, président du groupe Socialiste et Républicain

Groupe Socialiste et Républicain 2016 : le temps des choix

L'année 2015 s'est achevée comme elle a commencé: des attentats terroristes ont lâchement frappé notre pays, l'ont touché en son cœur, en voulant diviser les Français et détruire notre modèle républicain. Nous n'oublierons jamais les victimes de ces actes ignobles. La France, par le biais du Président de la République, a été à la hauteur de la situation. À ces attaques, nous avons su répondre de façon coordonnée et proportionnée. Nous sommes désormais en guerre contre le terrorisme.

2015 a également été l'année de la montée des idéologies nationalistes et extrémistes.

« Cette nouvelle majorité doit faire ses choix pour l'avenir des Costarmoricain(e)s »

D'un vote de rejet, nous sommes passés à un vote d'adhésion. Ce résultat doit nous interroger et nous pousser à nous remettre en question. Au-de-

là des grandes injonctions post-électorales à « ne plus faire comme avant », les citoyens attendent des

actes. Ils demandent clairement à la classe politique un comportement plus exemplaire, mais surtout des résultats sur le plan économique, plus particulièrement sur le front du chômage.

Dans le département des Côtes d'Armor comme partout en Bretagne, les électeurs ont placé largement en tête la liste menée par Jean-Yves Le Drian: le progrès, l'égalité, le développement économique équitable et durable, cela a du sens pour les Bretons. Si la région a confirmé son ancrage à gauche, ce qui est une bonne nouvelle pour le département des Côtes-d'Armor, notre Conseil départemental est désormais géré par la droite depuis mars dernier.

Cette nouvelle majorité doit faire ses choix pour l'avenir des Costarmoricaines et des Costarmoricains. Plus question de se cacher derrière les audits, leurs résultats sont désormais connus. Or, des décisions ont déjà été prises sans attendre, sans débat avec les élus, sans concertation avec le personnel.

600 millions d'euros de budget et de nombreuses compétences obligatoires ne se manipulent pas par simples assertions ou slogans! Nous sommes donc inquiets sur le financement des associations et des emplois qui y sont liés, sur la refonte de l'action sociale, sur l'organisation du travail, sur le maintien ou non de la restauration dans les collèges le mercredi midi, sur la suppression des centres d'exploitation routière, sur le transfert de routes départementales aux communes etc.

Année 2016 enfin, année de changement démocratique pour l'expression de l'opposition avec la parution du magazine départemental qui ne se fera désormais plus que tous les deux mois. Les considérations financières passent désormais devant l'information des citoyens, qui est pourtant un élément indispensable pour une démocratie vivante en Côtes-d'Armor.

Tous mes vœux de bonheur et de réussite en ce début d'année 2016 !

Contact ►► 02 96 62 63 22



Cinderella Bernard

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

Groupe Communiste et Républicain Audit de fonctionnement

Cet audit est sous-tendu par une logique libérale dont la baisse des dotations de l'État est prétexte à opérer une casse du service public, sur fond de grandes réformes portant sur le social et les ressources humaines: - remise en cause de l'action publique en faveur des plus démunis: aide sociale, éducation (bourses des collégiens, restauration du mercredi midi...), associations, - territorialisation de l'action sociale tournée vers les Maisons du Dépar-

tement (MdD), et se déchargeant sur les EPCI et les communes. On imagine des grands EPCI fonctionnant en lien direct avec les MdD et quid du département?

- réorganisation du travail des agents et remise en cause des procédures d'avancement. Or, la prise en compte de l'ancienneté offre des garanties en évolution de carrière des agents, l'inverse reviendrait à favoriser le clientélisme.

La majorité est en marche: emplois

gelés, réflexions engagées sur les grandes réformes...

Mais ce n'est pas en se repliant sur les politiques obligatoires que nous aiderons les gens, et le territoire à se développer !

« Cet audit est sous-tendu par une logique libérale »

Contact ►► 02 96 62 63 90



Mickaël Chevalier

Président du groupe de la Majorité Centre et Droite Républicaine
Conseiller départemental du canton de Broons

Groupe du Centre et de la Droite Républicaine

Audit de fonctionnement : réformer dans le dialogue social

Le 30 novembre dernier, l'audit de fonctionnement réalisé par le cabinet KPMG a été restitué à l'assemblée départementale. Cet audit, comme celui consacré aux finances de notre collectivité, s'inscrit dans les engagements que nous avons pris devant les électrices et les électeurs au cours de la campagne des élections départementales de mars dernier.

Cet audit permet de poser un regard extérieur sur le fonctionnement de notre collectivité, de ses services et des politiques publiques mises en œuvre à ce jour.

Il permet, en toute objectivité, de dresser des constats sur l'organisation actuelle de l'administration départementale et ses dysfonctionnements de gestion, tout en proposant des pistes

pour améliorer le service rendu à nos concitoyens.

Cet audit n'est aucunement un document à charge contre quiconque.

Il dresse un état des lieux des politiques publiques,

ce que nous avons demandé. Pour autant, le constat est sans appel : feu le Conseil général intervenait sur tout, partout et de manière conséquente. De fait, il est devenu difficile de distinguer le facultatif de l'obligatoire.

Ce document de travail doit donc permettre de donner des éléments de réflexion pour rénover le service public départemental dans un contexte difficile lié à la gestion dont nous héritons de nos prédécesseurs, et à la baisse des dotations de l'État décidée par le gouvernement.

Ainsi, l'audit doit être vu comme une contribution positive lorsqu'il propose d'achever la territorialisation des Maisons du Département. Il n'est bien entendu pas question de revenir sur leur présence dans les territoires alors qu'elles ont permis de rapprocher l'usager de l'action départementale et

qu'elles regroupent aujourd'hui un tiers des effectifs du Département. Il convient de finaliser cette démarche de territorialisation dans les domaines où cela s'avère nécessaire comme le social, en prenant en compte le parcours de l'usager.

Les Maisons du Département pourraient ainsi devenir « *un guichet unique des prestations sociales* ». C'est une proposition intéressante qui permettrait d'améliorer le service aux usagers couverts par les politiques sociales départementales, et rendre plus lisible pour nos concitoyens l'action du Département.

L'audit de fonctionnement doit être vu également comme un outil permettant de réformer l'organisation générale de notre collectivité qui n'apparaît pas satisfaisante à ce jour. Le cabinet KPMG met notamment en exergue « *la taille du comité de direction composé de 30 membres, des niveaux hiérarchiques nombreux qui alourdissent et allongent les circuits décisionnels et opérationnels, un nombre élevé de directions aux compétences qui parfois se chevauchent, un processus décisionnel relativement long et lent, ou encore une organisation très centralisée* ».

À la lecture de ce document, il paraît nécessaire de clarifier et resserrer cette organisation pour gagner en efficacité décisionnelle et opérationnelle.

Dans le même registre, la gestion des ressources humaines mérite une attention particulière, car elle « *présente de réels dysfonctionnements* », indique l'audit et suggère de la rénover en profondeur.

Les dysfonctionnements pointés figureraient déjà, pour la plupart d'entre eux, dans le rapport de la chambre régionale des comptes d'octobre 2011 sur la gestion des emplois et des compétences de notre Département. À l'époque, les observations des magistrats financiers sont restées lettre morte. La majorité d'alors avait préféré enterrer les recommandations au lieu de prendre des décisions qui

auraient permis de corriger des dysfonctionnements qui sont à nouveau relevés par l'audit.

Le cabinet d'audit relève notamment « *des fondamentaux du statut de la fonction publique territoriale qui ne sont pas respectés, un temps de travail inférieur à la durée légale et des processus qui ne permettent pas une gestion dynamique des ressources humaines* ». Nous savons bien entendu que cette situation est le fruit d'une histoire complexe (décentralisation, application des 35 heures,...) mais il est temps aujourd'hui, au regard du contexte, de remettre les choses à plat. La rénovation de la gestion des ressources humaines est un enjeu pour notre collectivité et nous souhaitons qu'elle s'inscrive pleinement dans le dialogue social, en concertation avec les agents.

L'audit de fonctionnement constitue aussi une aide à l'adaptation de notre collectivité face aux contraintes budgétaires qui pèsent aujourd'hui sur notre Département, comme sur tous les Départements.

Dans ce contexte financier contraint, l'audit du cabinet KPMG doit être vu comme une contribution positive permettant d'engager le redressement des finances départementales et d'aboutir, dans le dialogue social, à des décisions partagées.

Dans un monde qui change, qui évolue vite, notre collectivité ne peut fonctionner en vase clos sur un modèle quelque peu inapproprié. Elle doit s'adapter aux contraintes budgétaires qui nous sont imposées par l'État mais aussi répondre toujours mieux aux besoins et demandes de nos concitoyens.

Car, ne l'oublions pas, nous avons une exigence et une seule, qui doit réunir les élu(e)s et les agents départementaux, c'est celle de rendre tous les jours un service public de qualité aux Costarmoricains et Costarmoricaines. ◀

“... rendre tous les jours un service public de qualité aux Costarmoricain(e)s



2016 vent nouveau !

Le Département des Côtes d'Armor
vous souhaite une bonne année

BLOAVEZH MAT

Côtes d'Armor
le Département

