

# Côtes d'Armor

LE MAGAZINE DES COSTARMORICAINS ÉDITÉ PAR LE CONSEIL GÉNÉRAL

## Actualité

Le guide Tourisme et Handicap

► PAGE 10

## Perspectives

Les mareyeurs forment et recrutent

► PAGE 18

## Actions

Les déchets verts se recyclent

► PAGES 29 | 31

## Le Guide

La Jean-François-Rault et la Pierre-Le-Bigaut

► PAGES 40 | 41

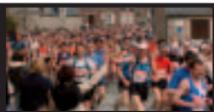
## Dossier

Vente Directe et circuits courts

# Des saveurs et des Hommes

## Sommaire

4 | →

L'image  
du mois5 | 10 → **Actualité**

- Volley-ball, la pro A pour Saint-Brieuc-Côtes d'Armor
- Ariège, vers un renforcement des échanges
- Festigym à Steredenn
- Rendez-vous avec les plongeurs à Saint-Quay-Portrieux
- Sports nature, en famille et entre amis
- Le guide Tourisme et Handicap

18 | 21 → **Perspectives**

- Les mareyeurs forment et recrutent
- Une licence de management à Véhipole
- L'andouille artisanale "Josselin de Dinan"
- La Sema explore l'éolien

22 | 27 → **Rencontre**

- Appétit, du sens dans nos assiettes
- Le Yaudet et ses légendes à Ploulec'h
- La Fapen milite pour l'environnement
- Vincent Le Dauphin vise les JO de Pékin

28 | 34 → **Actions**

- Le Conseil général soutient les grands projets industriels
- Tibus met le turbo
- Les déchets verts se recyclent
- Le canton de Rostrenen
- Visite cantonale à Lézardrieux

35 | 37 → **Patrimoine**

- Les Sept Iles, royaume des oiseaux

38 | 39 → **Porte-parole**

- Expression des groupes politiques

Mensuel édité par le Conseil général des Côtes d'Armor. Direction de l'Information, de la Communication et de la Promotion (DICP), 9, place du Général-de-Gaule, BP 2371, 22023, Saint-Brieuc. Tél. 02 96 62 85 41. Fax. 02 96 62 50 06. Courriel. lemagazine@cg22.fr. Site internet. www.cotesdarmor.fr. DIRECTEUR DE LA PUBLICATION: Claudy Lebreton. COMITÉ ÉDITORIAL: Claudy Lebreton, Michel Lesage, Paule Quémeré, Monique Haméon, Sébastien Couépel, Philippe Delsol, Yvon Garrec, Ange Herviou, Yves-Jean Le Coq, Vincent Le Meaux, Yves Le Roux, Emile Raoult, Jean-Marc Quéméré, Philippe Germain. DIRECTEUR DE L'INFORMATION, DE LA COMMUNICATION ET DE LA PROMOTION: Gil Pellan. RÉDACTEUR EN CHEF: Gérard Rouxel. RÉDACTEUR EN CHEF-ADJOINT: Bernard Bossard. JOURNALISTES: Mari Courtas, Laurent Le Baut, Joëlle Robin. PHOTOGRAPHES: Thierry Jeandot. ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO: Véronique Rolland, Bruno Torrubia (photo), Philippe Tastet. ASSISTANTE DE LA RÉDACTION: Emilienne Nivet. CRÉATION-EXÉCUTION-RÉALISATION: Cyan 100. IMPRESSION: Actis. 16-18, quai de la Loire. 75019 Paris. DISTRIBUTION: La Poste. N°ISSN: 1283-5048. Tirage: 260 000 exemplaires.

POUR TOUT PROBLÈME DE RÉCEPTION DU MAGAZINE CONTACTER LES SERVICES DE LA POSTE AU 02 99 78 42 75.

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

## EN COUVERTURE

Sur l'exploitation d'Annie et Henri Biard, aux Potagers des bords de Rance, les clients ont vite pris leurs habitudes.

PHOTO THIERRY JEANDOT

## Dossier

11 | 17 →

Vente directe et circuits courts

Des saveurs  
et des Hommes

Les producteurs et les agriculteurs s'organisent pour vendre leurs produits en direct, tout en offrant un véritable service aux consommateurs désireux de partir à la reconquête de leur alimentation.



PHOTO THIERRY JEANDOT

40 | 45 → **Guide**

## L'Agenda

LE GUIDE DE VOS SORTIES

- La Jean-François Rault et la Pierre le Bigaut
- Karabine Klaxon de et avec Carolyn Carlson
- Zic O'Loustics
- Les Esclaffades à Saint-Hélen →
- Peurs bleues à Beauport

## Balades

- De la Cotentin à Jospinet autour de Planguenoual
- Balade à VTT de Langourla à Saint-Vran

46 | 47 → **Détente**

- Recette: fromage blanc aux fruits rouges
- Jardin: le désherbage thermique
- Les mots fléchés



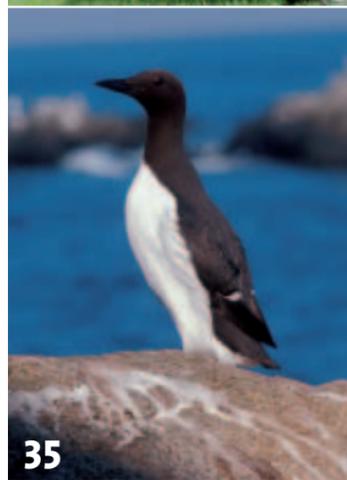
8



22



30



35



43

46

N'oublions pas  
INGRID BÉTANCOURT

Ingrid Bétancourt, candidate aux élections présidentielles colombiennes, a été enlevée il y a quatre ans et trois mois par la guérilla. Le Conseil général entend œuvrer, aux côtés de son comité de soutien, pour que l'on n'oublie pas Ingrid, parce qu'aucune cause ne justifie que soient bafoués les droits de l'homme et la démocratie.

www.betancourt.info  
www.cotesdarmor.fr



ClaudY LEBRETON  
Président du Conseil général

## 1936

Il existe dans notre imaginaire des dates que nous retenir. Les unes parce qu'elles nous reviennent mécaniquement comme le refrain d'une chanson dont on ne se rappelle plus le nom ni l'auteur... 800, 1515, 1789, 1805... Les autres parce qu'elles témoignent de passages douloureux de notre Histoire... 1914-1918, 1939-1944...

Pourtant, des dates résonnent autrement, car infiniment vivantes. Elles incarnent moins des hommes et des femmes illustres qu'une volonté d'un peuple à prendre en main son destin. Ce qui en fait, à mes yeux, des dates profondément humaines.

1936 est l'une d'entre elles, avec bien sûr son cortège de noms... Léon Blum, Jean Zay, Léo Lagrange... et, pour la première fois, des femmes ministres.

Derrière ces noms, ce sont des conquêtes d'humanité qui jaillissent: la semaine des 40 heures, la création des congés payés, de nouvelles libertés syndicales... L'humain touche le cœur de ces réformes sociales, à l'image de ces hommes et de ces femmes partis sur les routes de France, parfois pour découvrir ce qu'est la mer ou la montagne.

De tout cela, je retiens, en fait, ce formidable mouvement populaire qui fera Front comme une vague puissante née d'une incroyable espérance.

La France sait bouger comme elle sait se réformer dès lors que l'élan vient de son peuple.

1936... 2006, il y a des dates anniversaires qui devraient apprendre de notre Histoire.

## L'image du mois

Ils étaient près de 700, femmes et hommes de tous âges, à s'être donné rendez-vous ce jour-là au bourg de Plévenon, près du cap Fréhel, pour la course reine de "Landes et bruyères", l'un des temps forts du printemps des sports nature : 32 km de sentiers douaniers, avec quelques incursions dans les terres, pour relier les caps jumeaux d'Erquy et Fréhel. À ce jeu, le plus vélocé fut le plérinais Stéphane Vautier, en 2h 9' 45". Danielle Emery, une parisienne, s'impose chez les femmes en 2h 40' 25". D'un large public familial aux athlètes de tous niveaux, les événements sports nature 2006 auront, une fois encore, mobilisé plusieurs dizaines de milliers de participants.

Plévenon, samedi 29 avril, 14 h 30



Volley-ball

## Saint-Brieuc Côtes d'Armor retrouve l'élite

Samedi 29 avril, en s'imposant 3 sets à 1 contre Saint-Nazaire, l'équipe première de Saint-Brieuc Côtes d'Armor volley-ball (SBCAVB) obtenait son billet pour le championnat de France de Pro A, le plus haut niveau de la discipline. "C'est une grande satisfaction, reconnaît Frédéric Francillette, président du club. Nous avons fait le pari, en début de saison, de constituer un groupe de joueurs expérimentés, rompus aux joutes du haut de tableau". La force de l'équipe ? "Sans contester la solidarité. Chacun a su donner la priorité à la réussite du groupe."

Trois ans après, Saint-Brieuc retrouve donc la Pro A, avec la ferme intention de s'y maintenir. "Nous allons constituer un groupe d'environ douze éléments avec des jeunes à fort potentiel encadrés par des joueurs d'expérience". L'occasion de rappeler que le club s'appuie sur un centre de formation. Il comprend actuellement huit stagiaires. "Notre volonté est qu'ils soient 10 ou 12 dans les prochaines années". Une politique qui, soit dit en passant, commence à porter ses fruits : l'équipe



PHOTO BRUNO TORREUBIA

réserve, presque exclusivement composée de jeunes du centre de formation, vient en effet d'accéder à la Nationale 2. "Nous venons aussi d'intégrer un libéro du centre de formation au

groupe professionnel". De quoi donner des idées aux jeunes du club, à l'instar des juniors, qualifiés pour la phase finale de la coupe de France. ■

Trois ans après le club retrouve la Pro A.



### Un livret d'accueil bilingue français-anglais

Les Côtes d'Armor séduisent de plus en plus de résidents étrangers. Qu'ils viennent pour y construire leur vie ou simplement passer quelques vacances, il leur faut apprivoiser tout un nouvel environnement fait de droits mais aussi de devoirs. Comment demander un permis de construire ? Où inscrire ses enfants à l'école ? Est-il nécessaire de changer son permis de conduire ?... autant de questions que peuvent se poser ces nouveaux arrivants en Côtes d'Armor. Le livret d'accueil édité par le Conseil général y apporte des réponses et bien d'autres conseils pratiques.

> 02 96 62 62 16  
www.cotesdarmor.fr

Léhon, le 25 juin

### La ville fête son château

Il y a trois ans, la commune de Léhon entreprenait des travaux de sauvegarde de son château. Au menu : débroussaillage, aménagement d'un petit chemin ceinturant la motte féodale, maçonnerie, réfection des courtines, etc. De quoi redonner des couleurs à cette forteresse qui avait, par le passé, vocation à défen-

dre l'entrée de la vallée de la Rance, lieu de passage important durant tout le Moyen-âge. La réouverture du site au public est prévue dimanche 25 juin. Et pour marquer l'événement, la municipalité organise une opération "portes ouvertes sur le patrimoine bâti". Aussi, des danses et musiques féoda-

les sont prévues au château. Dans les rues du bourg, vous pourrez découvrir un souffleur de verre et des expositions de peintures. À l'abbaye, un concert de la chorale Municipale sera à l'honneur ; sans oublier du tir à l'arc



PHOTO D.R.

dans les jardins. À l'abbatiale enfin, aura lieu, à 17h15, un concert de la chorale Municipale.

> 02 96 87 40 40

D'Europe et d'Armor

### Le département aux couleurs de l'Union

Dans le cadre de la fête de l'Europe qui se tenait le 9 mai, le Conseil général a souhaité aller un peu plus

loin en lançant, cette année, "d'Europe et d'Armor", une grande fête destinée à favoriser l'émergence d'une ci-

toyenneté européenne. Depuis le mois d'avril, et jusqu'à la fin du mois de juin, de nombreuses manifestations sont organisées dans le département : fêtes, conférences, expositions, gastronomie, cinéma, etc. "L'idée est de faire en sorte que des initiatives émanent directement du territoire car l'Europe se construira plus facilement avec les citoyens", a indiqué en substance Claudy Lebreton, lors de la présentation de l'opération.

Aussi, de nombreuses associations ont travaillé en partenariat avec le Conseil général pour qu'aboutisse ce projet. Des manifestations doivent encore se dérouler au mois de juin.

**GuidEurope**  
9 place du Général-de-Gaulle,  
Saint-Brieuc  
> 02 96 62 63 98  
www.cotesdarmor.fr



PHOTO THIERRY JEANDOT

### "À moitié à l'Ouest!" ne perd pas le nord

L'association 36<sup>e</sup> Dessus organise, les 17 et 18 juin à Étables-sur-Mer, salle Ker Ruellan, de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h, une exposition collective intitulée "À moitié à l'Ouest!", qui réunit des artistes de disciplines et d'horizons divers. Dessins, peintures, illustrations, photographies, gravures seront présentés au public. Un rendez-vous où seront présents, parmi la dizaine d'artistes, un dessinateur portugais et des peintres danois. Entrée libre.

> 06 67 30 19 96

### Des avions de collection, sur le tarmac

Les 10 et 11 juin, l'aéro-club de Saint-Brieuc accueille un rassemblement de constructeurs amateurs et restaurateurs d'avions de collection. Organisée par le Réseau des sports de l'air et des avions de collection, cette manifestation s'était déroulée l'année dernière en Normandie réunissant une centaine d'avions. Entrée gratuite.

> 02 96 94 97 04

### Un système de visio interprétariat à l'hôpital de Dinan

Jeudi 11 mai a été inauguré un système de visio interprétariat au centre hospitalier René-Pleven à Dinan. Il vise à améliorer la prise en charge médicale des personnes atteintes de surdité profonde et qui, souvent, rencontrent des difficultés à exprimer leurs problèmes de santé face à des praticiens.

Le patient sourd, en consultation à l'hôpital de Dinan, sera mis en relation avec un interprète en LSF (langue des signes française) basé à l'unité régionale d'accueil et de soins pour les personnes sourdes et malentendantes du CHU Pontchaillou de Rennes.

Les liaisons entre les deux hôpitaux seront assurées par le réseau régional à haut-débit Mégalis. Le matériel utilisé comprend deux ordinateurs avec grand écran, deux caméras, ainsi qu'une application logicielle de visio conférence. Un investissement de 7500 € financé par le Conseil général.

Le reste, à savoir l'aménagement des bureaux et le coût des débits nécessaires sur Mégalis, est pris en charge par l'hôpital de Dinan. En cas de succès, le système pourrait équiper d'autres centres hospitaliers du département.

➤ 02 96 85 72 85 ou  
➤ 02 99 28 37 30



### Roger Vercel, figure dinanaise

Jacques Georget vient d'écrire une biographie sur l'écrivain Roger Vercel. Ce dernier, professeur de lettres, a reçu le prix Goncourt en 1934 pour son livre Capitaine Conan, une histoire de la guerre 14-18 transformée en un très beau film par Bertrand Tavernier en 1996. La fille de Roger Vercel habite toujours la maison sur les remparts à Dinan où son père vécut et mourut en 1957. La biographie de Jacques Georget est un hommage posthume à cet homme dont l'œuvre n'est sans doute pas assez lue.

Editions Apogée, Rennes, 18 €,  
➤ 02 99 32 45 95  
apogee.rennes@wanadoo.fr

Les Côtes d'Armor et l'Ariège

## Vers une coopération renforcée



Le 13 avril, Claudy Lebreton, accompagné de Monique Le Clézio et Patrick Boulet, vice-présidents du Conseil général, s'est rendu en Ariège. Des membres du Comité départemental du tourisme

et de l'office de tourisme de la baie de Saint-Brieuc ont fait le déplacement. L'occasion d'échanger avec leurs homologues ariégeois sur plusieurs thématiques communes aux deux départe-

tements: la randonnée, les loisirs nature, la gastronomie, la démarche "tourisme et handicap", etc. Il faut dire que l'Ariège et les Côtes d'Armor ont quelques atouts en commun, notamment la nature et un riche patrimoine. "Avec l'Ariège, nous regardons aujourd'hui comment mobiliser nos savoir-faire autour d'échanges porteurs, notamment dans le domaine touristique. Les sports nature, par exemple, ont leur raison d'être dans les deux départements, il faut comparer les expériences. Je pense qu'on peut aller loin.", a déclaré Claudy Lebreton, qui souhaite engager un rapprochement plus affirmé avec l'Ariège. Des échanges pourraient ainsi intervenir entre clubs sportifs liés à

des disciplines fortement ancrées dans chacun des deux territoires (le ski en Ariège, les sports nautiques en Côtes d'Armor). Mais aussi entre clubs pratiquant des disciplines communes: VTT, cyclotourisme, randonnée pédestre, football. À Moyen terme, ce sont des échanges autour de la gastronomie et des saveurs qui pourraient être envisagées entre deux territoires aux traditions culinaires affirmées. En attendant, rendez-vous est déjà pris avec des élus ariégeois qui seront, au mois d'octobre, dans les Côtes d'Armor, à l'occasion de la fête départementale de la forêt. ■

Patrimoine

### Un plan d'envergure pour la rigole d'Hilvern

Le comité de pilotage constitué par le Conseil général en vue de valoriser la rigole d'Hilvern s'est réuni pour la première fois, le 24 avril à Uzel, en présence de Monique Le Clézio, vice-présidente du Conseil général, et Georgette Bréard, vice-présidente du Conseil régional. Des aménagements, d'un montant de 1,3 million d'euros, sont programmés en trois tranches et de-

vraient être achevés en 2009. Ils sont financés, en investissement, à 80 % par la Région et 20 % par le Département; en fonctionnement à 50 % par la Région, 30 % par le Département et 20 % par la Cidéal. Pour l'heure, en attendant le nettoyage du site, sont prévus une étude hydraulique, ainsi qu'un inventaire de la faune, de la flore et du patrimoine bâti. Rappelons que la rigole d'Hilvern, 65



km de long, dont 46 dans les Côtes d'Armor, prend sa source au barrage de

Bosméléac et se jette dans le canal de Nantes à Brest à Saint-Gonnery (56). ■

Nouvelles technologies

### Les Côtes d'Armor sur votre mobile



Le Conseil général propose un service permettant d'accéder à des informations depuis le téléphone portable. Le wap 22, c'est son nom, est accessible à toute personne disposant d'un accès wap sur son téléphone mobile. Il suffit pour cela de se connecter via www.wap22.com. Vous y trouverez des informations mises à jour quoti-

diennement. Au choix: des informations touristiques et sportives, les manifestations culturelles, les horaires de marées, et bien d'autres renseignements pratiques sur le département. Pour ceux et celles qui le souhaitent, il est également possible de créer un contenu wap sur mesure. ■

www.wap22.com



Saint-Quay-Portrieux, les 24 et 25 juin

### La fête des plantes venues du large

et dimanche 25 juin, de 10 h à 19 h. Pour cette 5<sup>e</sup> édition, il est proposé de découvrir la flore originaire d'Australie. Au programme: exposition et vente de plantes, conférences sur les plantes australiennes. "Nous attendons une soixantaine d'exposants venus de 19 départements différents", indique Georges Soubeyrand, président de

la Société d'horticulture de la côte du Goëlo. Est aussi programmé un rassemblement de vieux gréments: "Notre-Dame-de-Rumengol", "La Nébuleuse" "Le grand Léjon" et bien d'autres. Le tout en musique avec des chants de marins, de la musique bretonne et de la musique traditionnelle australienne.

Entrée 3 € (valable pour 2 visites), gratuit pour les moins de 18 ans. Accès libre pour les spectacles musicaux.

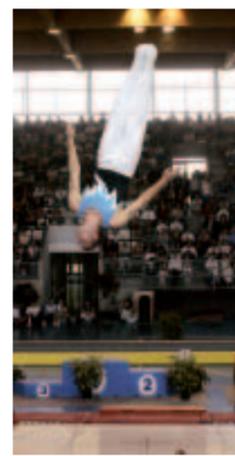
Contact  
➤ 02 96 70 33 06

Festigym à Saint-Brieuc, les 10 et 11 juin

### À vous retourner la tête

Ce ne sont pas moins de 1500 gymnastes qui sont attendus les 10 et 11 juin, salle Steredenn à Saint-Brieuc pour le Festigym national open organisé par la Bretonne gymnastic club. "L'objectif, à travers cette manifestation, est de développer l'aspect festif de la gym", résume Jacqueline Carrée, co-présidente de la Bretonne gymnastic club.

Au programme: de l'acro-sport, une discipline se pratiquant en duo ou en trio avec un voltigeur et un porteur. Mais aussi du tumbling. "Ça se déroule sur une piste rebondissante de 20-25 m sur laquelle les gymnastes font des figures acrobatiques comme des vrilles ou des saltos". Il sera aussi possible de voir des groupes de gymnastria. Ils seront une vingtaine, voire une cinquantaine dans certains cas, à se



Contact  
➤ 06 88 06 41 43 ou  
➤ 06 08 26 54 74

produire durant 7 mn à travers un mélange de plusieurs activités: gym rythmique, artistique. Une discipline qui reflète bien l'esprit de Festigym dont l'intérêt, selon Jacqueline Carrée, est "d'ouvrir sur des

activités mélangeant différents styles". Reste qu'au-delà de l'aspect festif, il s'agit bien d'une compétition. Le Festigym est en effet qualificatif pour les championnats d'Europe 2006 de team gym et pour la gymnastria 2007 en Autriche. Enfin, parallèlement, se dérouleront des ateliers d'initiation - hip-hop, step, mini trampolining, etc. - encadrés par des animateurs de la fédération française de gymnastique et de la Bretonne gymnastic club. ■

Du 2 au 5 juin

### Les jardins vous dévoilent leurs parfums



L'association des parcs et jardins de Bretagne organise, du 2 au 5 juin, la 4<sup>e</sup> édition des Rendez-vous aux jardins. Cette année, il a été décidé de placer la manifestation sous le signe du parfum. En Côtes d'Armor, ce ne sont pas moins de 38 jardins qui ouvrent leurs portes au public. Parmi eux, bien sûr, le domaine départe-

mental de la Roche-Jagu à Ploëzal, qui dispose du label "Jardin remarquable", et où, le 4 juin, de 10 h à 19 h, sera proposée une création contemporaine inspirée de l'époque médiévale et des légendes arthuriennes. Ce rendez-vous des jardins est ouvert à tous publics. Les propriétaires présenteront leur travail, ce qu'il

faut faire pour concevoir un jardin, l'entretenir, le valoriser, le protéger, etc. ■

Contacts  
Association des parcs et jardins de Bretagne  
➤ 02 97 24 99 30  
www.bretagne.com  
Domaine départemental de la Roche-Jagu  
➤ 02 96 95 62 35



### Le nautisme en Côtes d'Armor sur Internet

Le comité départemental de voile des Côtes d'Armor vient de lancer un portail internet destiné aux activités nautiques dans les Côtes d'Armor. Toutes les disciplines sont représentées: voile, aviron, char à voile, kitesurf, catamaran, optimist, etc. On y trouve des actualités, les lieux de pratiques, des petites annonces... Bref, tout ce qu'il faut savoir sur les activités nautiques dans notre département.

www.nautisme-cotesdarmor.com

### Le Trégor-Goëlo attend sa radio bretonne

L'association Kouenn FM espère lancer, avant juillet 2006, une radio tout en breton en Trégor-Goëlo. De Guingamp à Perros-Guirec et de Paimpol à Plérin, elle souhaite parler de l'actualité, de la culture, du sport, etc. La musique y aura aussi sa place. Musique bretonne mais aussi d'autres styles, au nom de la diversité. Pour que ce projet voit le jour, l'association lance un appel aux dons et au bénévolat.

Contact: 02 96 13 12 18

### La diaspora bretonne discute économie

Bretons du monde-OBE et Global Bretagne sont les deux organisations de la diaspora bretonne. Ensemble, elles souhaitent développer un partenariat sur le thème de l'économie. Objectif: cerner les enjeux de l'internationalisation de la Bretagne et contribuer à son développement économique. Dans cette perspective sont prévues des rencontres thématiques à Paris, en Bretagne et à l'étranger ainsi que la constitution d'un club d'affaire virtuelle. Avis aux amateurs.

Contact  
info@bretonsdu monde.org  
ou info@global-bretagne.com



### Yann Eliès sur internet

Le Briochin Yann Eliès, skipper du groupe Generali depuis 1998, dispose désormais de son site internet. Vous pourrez y découvrir un portrait du jeune marin, son actualité sportive ainsi que le futur monocoque de 60 pieds avec lequel il participera, en 2008, au Vendée Globe. Son futur bateau sera parrainé par Zinédine Zidane. Rien que ça.  
[www.yannelies.com](http://www.yannelies.com)



### Un parcours de découverte à la Roche-Derrien

Entrée en 2005 dans le cercle des Petites cités de caractère, la Roche-Derrien continue de miser sur la singularité de son patrimoine. En effet, dans le cadre de l'opération départementale "Toile et lin tissent des liens", elle met en place un parcours de découverte de la ville, ouvert au public à partir du 1<sup>er</sup> juillet. Il doit permettre de découvrir la Roche-Derrien à travers son patrimoine (notamment celui attaché à l'industrie linière), ses venelles, ses points de vue remarquables, etc.

Sa conception a été confiée à Nina Polnikoff, scénariste en interprétation du patrimoine. Elle a établi une histoire intitulée "En suivant Yann, le roi des chiffonniers". Ce dernier balade le visiteur et lui parle. Chacun est invité à poser des questions sur les sites et à se questionner lui-même, devenant ainsi acteur de la visite. Quant au circuit, il se compose de 14 étapes balisées avec, paraît-il, une surprise à la fin... Un carnet de route est disponible au syndicat d'initiative et chez les commerçants de la ville.

> 02 96 91 36 31

Journée mondiale de l'océan le 4 juin

## La mer n'est pas une poubelle



Une collecte de déchets aura lieu dimanche 4 juin, au port de Saint-Quay-Portrieux, dans le cadre de la Journée mondiale de l'océan. Elle est organisée par l'antenne costarmoricaïne de

la fédération française d'études et de sports sous marins. Pour son président, Denis Ovidio, l'objectif est de "sensibiliser le public sur notre volonté de pratiquer la plongée dans une eau propre". Et

d'ajouter, "en aucun cas nous ne voulons donner des leçons ni nous substituer aux structures chargées de nettoyer les ports". L'année dernière, lors de la 1<sup>re</sup> édition, 150 plongeurs ont participé à l'opération. Deux tonnes de déchets ont ainsi été récupérés. "Il y avait des batteries, des bidons d'huile fermés, des cannettes, des

sacs plastiques, des casiers et même une mobylette!", se souvient Denis. Pourquoi le port de Saint-Quay? "Parce que six clubs y sont implantés et parce qu'il est au centre du département et présente

des garanties en terme de sécurité".

Ne pourront plonger que les licenciés titulaires de leur niveau 2. Les autres pourront aider au collectage et au tri des déchets. "Les casiers en bon état seront revendus et la somme récoltée versée à une association environnementale". Une première équipe de plongeurs interviendra de 9h à 10h30, puis une autre de 10h30 à 12h.

Quant au public, il pourra bénéficier d'informations sur ce qu'est la faune et la flore aquatique et sur la nécessité de leur préservation.

#### Contact

> 06 14 40 68 31 ou  
> 06 89 10 08 09

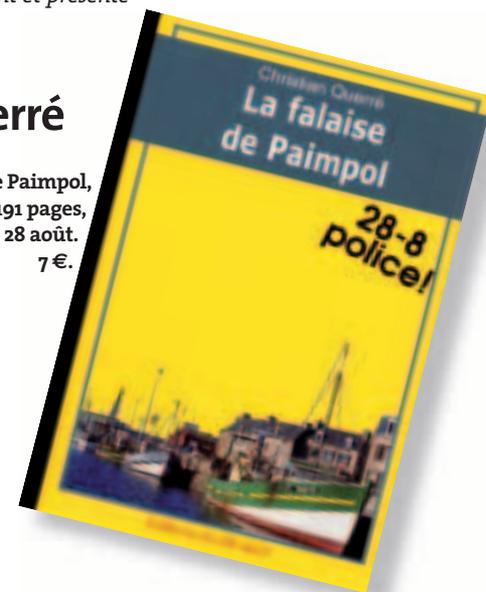
### Roman policier

## La falaise de Paimpol de Christian Querré

Frank Malbert est journaliste à l'Echo du Goëlo. Avec son copain Latreille, il magouille dans la brocante pour arrondir les fins de mois. Très vite, ils font la rencontre d'Henri Fouchardon, lequel écoule leurs marchandises à Paris. Ce dernier sera retrouvé mort, le crâne fracassé, l'avant-veille

de Noël. Frank Malbert va mener l'enquête aidé en cela par sa femme Arlette, qui vit en fauteuil roulant. Avec un art éprouvé de l'intrigue, l'auteur nous entraîne dans Paimpol et ses environs. Le style est vif, imagé et empreint d'humour. Un livre qui se lit d'une seule traite.

La falaise de Paimpol,  
191 pages,  
éditions du 28 août.  
7€.



### Callac

## Le cinéma l'Argoat rouvre ses portes



Géré par l'association la Belle équipe, le cinéma d'Argoat vient de rouvrir ses portes après avoir été fermé pour travaux. Désormais, c'est une salle entièrement modernisée qui accueille les spectateurs. Cet aménagement a été financé avec le soutien des fonds européens Leader (Pays Centre Ouest Bretagne), la Région, le

Centre National de la Cinématographie, la ville de Callac et le Conseil général, dans le cadre du dispositif départemental d'aide au maintien des petites salles. De quoi aborder l'avenir avec confiance pour l'Argoat qui doit constamment se battre pour conserver et étoffer son public.

> 02 96 45 92 21  
<http://cineargoat.free.fr/>

Landes et bruyères - Rando Muco

## Quand défi sportif coïncide avec convivialité



PHOTO BRUNO TORRUBIA

La Rando Muco à Belle-Isle-en-Terre et Landes et bruyères à Erquy font partie des rendez-vous sport nature soutenus par le Conseil général. La Rando Muco, qui s'est tenue le 23 avril, est une journée au profit de la lutte contre la mucoviscidose.

Cette année, ils étaient 6 744 - 703 de plus que l'an passé - à prendre part aux différentes activités : VTT, randonnée, kayak, course à pied, équitation, etc. Et au-delà du côté sportif, la convivialité était au rendez-vous avec de nombreuses activi-

tés praticables en famille, à l'instar de l'escalade, du tir à l'arc ou de la course d'orientation.

Du côté d'Erquy, les 29 et 30 avril, étaient programmées deux courses nature (15 et 32 km), deux randonnées pédestres (15 et 6 km) ainsi

que des randonnées en kayak de mer. Au total, ce sont 1 400 coureurs et 1 000 marcheurs qui se sont retrouvés dans le cadre somptueux des caps jumeaux. Et là aussi, la dimension familiale n'a pas été oubliée : escalade, cerf-volant, découverte des oiseaux marins, de la coquille Saint-Jacques, de l'îlot Saint-Michel, de Fort La Latte... Autant d'activités qui ont rythmé ce week-end entre landes et bruyères. ■



PHOTO BRUNO TORRUBIA

## Patrimoine Plourhan redécouvre son moulin

À Plourhan, le moulin à vent de Merlet, progressivement, reprend vie. "La mairie en a fait l'acquisition en 2000 et la décision de le rénover a été prise en 2003", indique Guy Philippe, 1<sup>er</sup> adjoint. La restauration du monument, qui avant d'être un moulin était une chapelle, a été confiée à des artisans locaux. Parmi eux, Gilles Morio, charpentier à Plerneuf. Cela fait deux jours qu'avec son collègue Gérard Le Clerc ils achèvent de remonter l'ensemble des pièces constituant la charpente. Mais avant d'en arriver là, il leur a fallu travailler à l'atelier. Au total, ce sont quelque 1 500 heures passées. "Il y a énormément de pièces et le plus difficile est de comprendre l'ensemble du système car il faut que tout corresponde. Ça se joue au cm près et les pièges sont nombreux", explique Gilles Morio

qui a déjà rénové une dizaine de moulins à eau, dont le moulin à marée du Birlot à Bréhat, en 2000. Pour ce qui est des moulins à vent, celui de Merlet représente son deuxième chantier après le moulin Saint-Michel à Saint-Quay-Portrieux. "Pouvoir faire ça représente un véritable cadeau, reconnaît Gilles, c'est valorisant car cela permet de conserver une mémoire".

Le projet comprend deux tranches de travaux. La pre-

mière, qui doit s'achever le 10 juin, inclut la maçonnerie, la charpente et la couverture pour un budget de 149 529 € financé à 20 % par la mairie et à 80 % par l'Europe, le Conseil général et l'État. L'architecte est Nathalie Le Scanff, le terrassement a été réalisé par l'entreprise Pain de Plouha, le gros œuvre par Lefevre de Pordic, et la peinture par l'entreprise Plesse. ■

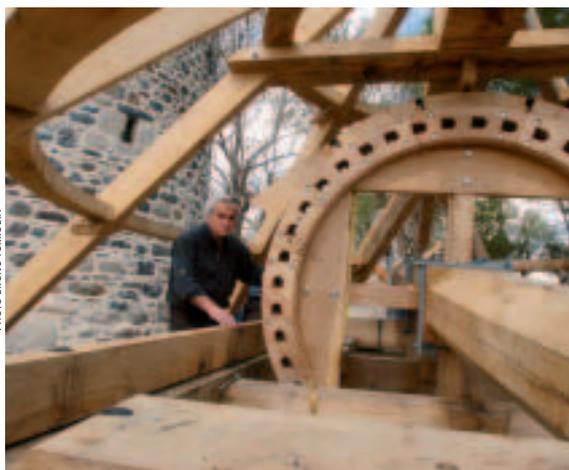


PHOTO BRUNO TORRUBIA

## Dans les bacs Premier album pour Ktribe

Formé en 2001 par Thom "Chicboy" (machines, guitares) et Junior Henry (guitares, vidéos), le groupe briochin Ktribe a depuis connu les arrivées d'Antoine Béon (chant) en mai 2003 et de Jack Yustorka (basse) en septembre 2003. Leur premier album, "Ko2 : insert Kingdom" est désormais disponible. Le quatuor nous y fait voyager dans un univers sonore entre acoustique et électronique où émergent tantôt des rythmes hip hop comme sur "Simple things". Ktribe se produira à Art Rock le 3 juin et le 7 juillet à Bobital. ■



PHOTO D.R.

15,69 € sur [www.coop-breizh.com](http://www.coop-breizh.com) [www.ktribemusic.com](http://www.ktribemusic.com)

## Ça ne peut pas continuer ainsi...



C'est le titre du recueil de nouvelles réalisé par les onze participants de l'atelier d'écriture organisé, de septembre à novembre 2005, par la ville et la bibliothèque de Lamballe. Autour du romancier Bruno Ségalotti, chacun devait écrire une nouvelle dont la première phrase était "ça ne peut pas continuer ainsi". Le résultat est étonnant. Les intrigues ne manquent pas de sel. Tout comme la couverture réalisée par l'illustratrice Valérie-Anne Bertin. Édité à 1 000 exemplaires l'ouvrage est disponible au prix de 5 € à la bibliothèque de Lamballe. Contact : 02 96 50 13 68 [www.lamballe.net](http://www.lamballe.net)

## Les abeilles chez elles à Avaugour

La forêt d'Avaugour Bois-Meur, propriété du Conseil général, abrite désormais un rucher école. Composé d'une dizaine de ruches, il a vocation à informer les apiculteurs et à être un outil pédagogique au service des Costarmoricains. Ces derniers pourront le découvrir à partir d'octobre prochain lors de la fête départementale de la forêt et, pourquoi pas, déguster du miel d'Avaugour Bois-Meur... Contact : 02 96 62 27 10

## Journée nationale du don d'organes le 17 juin

Les bénévoles de l'association pour le don d'organes et de tissus humains des côtes d'Armor (Adot 22) seront, samedi 17 juin, dans les grandes surfaces du département, à l'occasion de la 11<sup>e</sup> journée nationale du don d'organes, pour informer et sensibiliser le public. Contact : 02 96 23 79 39



### Les insultes en breton sur CD

En 2002 se déroulait, à Prat, le championnat du monde d'insultes en langue bretonne. L'enregistrement live de cet événement est désormais disponible en CD. Une initiative de Dastum Bro Dreger qui, avec différents partenaires, a lancé, fin 2003, un plan de valorisation du patrimoine oral intégrant, entre autres, la réalisation d'une encyclopédie du Trégor Goëlo dont ce CD représente le 7<sup>e</sup> volume. Cinq autres sont attendus. Il est en vente au prix de 12 €.

Dastum Bro-Dreger,  
9 rue des Haras - 22300 Lannion  
> 02 96 46 59 11  
www.dastum.net



### Les Côtes d'Armor à Saint-Germain-des-Prés

C'est au cœur du quartier de Saint-Germain-des-Prés, à la sortie du métro Boulevard Saint-Germain, que les Côtes d'Armor ont fait découvrir, du 26 au 29 avril, les atouts touristiques du département. La gastronomie était à l'honneur avec des dégustations de crêpes, de cidre, de coquilles Saint-Jacques, de rillettes de maquereaux, etc. La musique était aussi au programme : danse médiévale avec 12 danseurs de la Fête des remparts de Dinan, danses bretonnes, chants de marin avec les Naufrageurs... Ces quatre jours étaient animés par le Comité départemental du tourisme ainsi que les offices de tourisme de la côte de Granit rose, du sud Goëlo et de la baie de Saint-Brieuc.  
www.cotesdarmor.com

### Accueil touristique

# Un guide pour les personnes handicapées

Le Comité départemental du tourisme (CDT) vient de publier la 2<sup>e</sup> édition de son guide d'accueil des personnes à mobilité réduite. Y sont répertoriés les lieux de séjours incluant hébergements, sites touristiques, restaurants et activités diverses accessibles aux personnes handicapées moteurs. "Ce guide est le fruit d'un travail de recensement démarré en 2000. Nous l'avons créé car nous constatons un décalage entre une demande croissante de la clientèle et une offre pas forcément adaptée ou pas connue du public", indique Bénédicte Abhervé, animatrice départementale

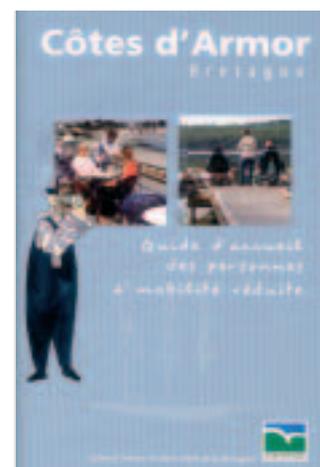
"Tourisme pour tous" au CDT. Et pour cette édition, le contenu a encore été enrichi avec la présentation de nouveaux lieux de séjours. Mais les concepteurs du guide ne se sont pas contentés de recenser, ils ont aussi apporté quelques conseils aux professionnels. "Parfois c'est un miroir qu'il faut abaisser ou encore une barre d'appui qui manque", explique Bénédicte. Pour le moment, n'y figurent essentiellement que des lieux permettant l'accueil des personnes handicapées moteurs. "Nous commençons à recenser les endroits accessibles aux personnes déficientes

auditives et visuelles, il n'y a pour le moment pas beaucoup d'offre, il faudra prendre le temps de sensibiliser."

L'an passé, le guide a rencontré un tel intérêt qu'il a été décidé, cet-été année, de tirer 1000 exemplaires de plus, soit un total de 7000. Il est disponible dans tous les offices de tourisme, à la Maison départementale des personnes handicapées et au Comité départemental du tourisme. ■

> 02 96 62 72 00  
www.cotesdarmor.com

Tous les sites, lieux, hébergements, activités aux personnes à mobilité réduite



### Prix Louis-Guilloux

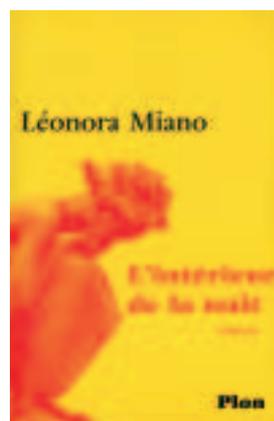
## "L'intérieur de la nuit" de Léonora Miano

Le prix Louis-Guilloux a été décerné à l'écrivaine camerounaise Léonora Miano pour "L'intérieur de la nuit" (Plon), un roman dont l'action se déroule en Afrique. Ayané, le personnage central, est une jeune femme marginale. Un jour, alors qu'elle est de retour dans son village, elle assiste à un ter-

rible événement. Une longue descente aux enfers va commencer. L'occasion pour l'auteur de revenir sur son identité africaine. Ce 22<sup>e</sup> prix Louis-Guilloux sera officiellement remis vendredi 9 juin à 18 h, à la Passerelle, à Saint-Brieuc. Des textes de l'ouvrage seront lus par Yvon Le Men, poète et Roland Fichet,

auteur dramatique. À partir de 20 h 30 et jusqu'à 4 h se déroulera la nuit de la lecture. Des extraits des 21 ouvrages primés les années précédentes seront lus par des comédiennes avec des intermèdes musicaux et une pause restauration. ■

> 02 96 74 51 05  
bca.cotesdarmor.fr



### Coquille Saint-Jacques

## Une fin de saison dignement fêtée

Les 29 et 30 avril, le port d'Armor à Saint-Quay-Portrieux était en ébullition. On y fêtait la "perle de la baie". Cette année encore, ils l'ont draguée, d'octobre à avril, au rythme de sorties chronométrées et rigoureusement surveillées. Une saison correcte au dire des spécialistes. Les apports sont en hausse et flirtent avec

les 7000 tonnes, mais l'effet prix viendrait contrecarrer l'effet volume. Car la coquille s'est vendue en criée au prix moyen de 1,87 € HT du kilo. Un bilan en demi-teinte qui n'aura pas empêché près de 10 000 visiteurs de fêter dignement la fin de saison. Poêlée ou en brochette, la coquille a été dégustée à grande

échelle : 1 200 kilos de noix de Saint-Jacques cuisinés en deux jours ! Sans compter ceux qui, comme le veut la tradition, sont repartis avec leur sac de coquilles entières sur le dos. Pas moins de 25 tonnes auraient ainsi été vendues. ■



Photo B.F.

## Pages 12 / 13

- Quand producteurs et consommateurs se rencontrent
- Les potagers de la convivialité

## Pages 14 / 15

- Une autre idée du porc
- À table!

## Pages 16 / 17

- Un pain spécial campagne
- Rendez-vous autour du cidre
- Questions à Jean Le Floc'h

Vente directe et circuits courts

# Des saveurs et des Hommes

Dossier réalisé par Véronique Rolland



PHOTO THIERRY JEANDOT

**M**agasins et marchés à la ferme, magasins collectifs, vente de paniers ou encore vente sur les marchés... La vente directe et les circuits courts foisonnent avec une grande diversité de produits et de types de commercialisation. L'occasion de créer de nouvelles relations entre producteurs et acheteurs, en quête d'une confiance réciproque. Désormais, les producteurs, notamment les agriculteurs, se structurent et se professionnalisent en vue d'offrir un véritable service aux consommateurs, d'autant que ces derniers souhaitent désormais partir à la reconquête de leur alimentation.



PHOTO THIERRY JEANDOT

**En des temps où l'agriculture subit de fortes secousses, deux aspirations fortes se rencontrent. Celle de producteurs souhaitant promouvoir la qualité de leurs produits et celle de consommateurs, désirant savoir d'où provient ce qu'ils ont dans leur assiette. Un rapport gagnant gagnant.**

Un système qui permet également de tirer du produit une valeur ajoutée qui échapperait au producteur dans le schéma classique de filières longues.

# Quand producteurs et consommateurs se rencontrent



## Voisins de paniers

Depuis deux ans, des consommateurs désireux de soutenir une agriculture durable ont monté leur association basée à Trédaniel. L'objectif : permettre au plus grand nombre de s'approvisionner en produits fournis par des producteurs locaux, engagés dans une démarche d'agriculture durable ou biologique. Grâce au réseau établi avec les producteurs, les adhérents peuvent, chaque semaine, acheter un panier de différents produits dans un relais, sans avoir à se déplacer chez chaque exploitant : légumes, viandes, charcuterie, produits laitiers, pains, œufs...

### Voisins de paniers

4, rue des chênes, 22510 Trédaniel  
 > 02 96 73 44 41  
 > 06 71 44 96 53

**D**es familles soucieuses de l'alimentation de leurs jeunes enfants aux militants engagés dans le domaine environnemental, l'éventail des consommateurs faisant appel à la vente directe est très large. Tous sont sensibles à l'un ou l'autre aspect des circuits courts : la santé, l'environnement, la qualité gustative, voire le commerce éthique de proximité. Ainsi, si la vente directe à la ferme a toujours existé, elle ne concerne plus uniquement les ruraux, ou des produits très typés tels que les aliments biologiques. Elle répond à de nouvelles attentes du consommateur, rural ou urbain, quel que soit le mode de culture et ce à des prix abordables. Qu'ils soient en agriculture durable, raisonnée, biologique ou conventionnelle, de nombreux exploitants ouvrent désormais leurs portes.

## Être fier du produit que l'on vend

### Maîtriser son produit jusqu'au bout de la chaîne

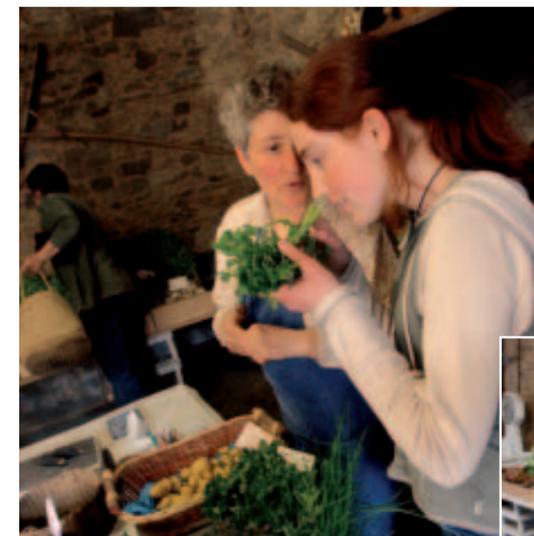
Ce sont souvent des producteurs vivant sur de peti-

tes ou moyennes exploitations, désireux de valoriser autant que possible leur production, notamment par la transformation : fabrication de fromage, de charcuterie... Il s'agit d'accompagner et de maîtriser son produit jusqu'au bout de la chaîne. Leurs points communs : une grande polyvalence et une véritable réflexion sur leur métier. Fréquemment adhérents à des réseaux, ils s'impliquent vivement dans la dynamique de leur territoire. Ainsi, de nombreuses initiatives se multiplient sur le département, et pas seulement dans les fermes : les témoignages dans ce dossier d'un conchyliculteur et d'un boulanger en attestent. Les enjeux sont conséquents : non seulement les producteurs gagnent en indépendance, mais pour beaucoup, la vente directe constitue un moyen important, voire le seul, d'assurer la pérennité de leur activité. Pour autant, si la motivation économique est à la base de leur démarche, elle reste indissociable d'un profond désir d'aller à la rencontre du consommateur. Un maître mot : être fier du produit que l'on vend. ■

# Les potagers de la convivialité

**C'est dans un environnement typique et particulièrement agréable à Pleudihen-sur-Rance que, depuis 10 ans, Henri et Annie Biard ont installé leur "Potager des bords de Rance". Chez eux, la vente est le prétexte à des échanges chaleureux.**

**D**ans la cour de la ferme, Oscar le chien est le premier à accueillir docilement la clientèle. Au premier coup de sonnette, Annie apparaît, enjouée, les mains encore pleines de terre. Au sortir de l'hiver, malgré la mauvaise saison, sa boutique à l'ancienne reste bien pourvue. "Au départ, nous cultivions les légumes de base. Puis nous avons affiné en fonction de la demande des clients", explique t-elle. La grande satisfaction du couple : la relation qu'ils sont parvenus à établir avec les clients. "Nous ne sommes plus dans une agriculture productiviste, souligne Henri. Ça ne nous correspondait pas, nous ne cherchons pas des revenus mirobolants. Simplement de quoi nous faire vivre et surtout nouer des liens avec ceux qui achètent nos produits, les aider à améliorer leur cuisine, les sensibiliser à la saisonnalité des légumes..." La position géographique du potager offre non seulement une clientèle locale, mais également une forte population touristique. "Nous avons des fidèles, c'est important, surtout l'hiver où c'est plus calme, enchaîne Annie. C'est important pour le lien social. Certains viennent même probablement plus pour discuter que pour acheter. L'été, nous avons énormément de touristes. Les étrangers sont contents de rentrer dans une ferme. Nous sommes ravis aussi car comme nous sommes tout le temps au travail, nous voyageons à travers eux".



Sur une table, des livres de recettes et des ouvrages touristiques ; dans un coin, une petite table de jeux pour les enfants, ici, on favorise l'échange avant tout.



PHOTO THIERRY JEANDOT

## Une question de convictions

Ouverts du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre, sauf le dimanche après-midi, le couple pense que c'est le prix à payer pour offrir un véritable service. "Nous sommes souventangoisés, car nous travaillons avec la nature. Or, il faut toujours avoir de quoi proposer", précise Annie. Une cliente, Marie-Paule Meinier ne s'y trompe pas : "Je viens ici depuis des années, trois fois par semaine. Il y a un tel choix et c'est tellement frais ! Et malgré leur charge de travail, ils sont toujours très agréables". L'idéal selon Henri ? Trouver des relais et s'associer avec un autre producteur complémentaire. "Mais il faut trouver les gens qui ont les mêmes sensibilités et les mêmes convictions. Ce n'est pas évident. Il y a beaucoup de gens qui ne veulent pas faire de la vente directe et on le comprend, car c'est très exigeant. Nous, nous avons sauvé notre métier par ce moyen". Et ce en proposant des prix attractifs, le moins fluctuants possible, simplement proportionnés au travail réclamé par le produit. En attendant, les enfants vont voir les poules et les moutons, jouent avec le chien, les parents font un tour dans le jardin. ■





Parole d'expert

**Blaise Berger, chargé des circuits courts au CIVAM Bretagne (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'agriculture et le Milieu rural).**

**Un état des lieux de la vente directe en Côtes d'Armor ?**

Les producteurs se sont organisés il y a une dizaine d'années, avec les premières créations de magasins collectifs. La nouveauté de ces 3 dernières années: la mise en réseau des consommateurs qui s'organisent pour acheter des produits. Mais actuellement, il est difficile de faire un point précis, car cela évolue continuellement. Nous mettons en place des outils pour y parvenir.

**Quel avenir entrevoyez-vous ?**

On peut compter sur un développement de plus en plus important. D'autant plus que l'on cherche à organiser la vente directe au niveau local: une communauté de communes, un pays. Il existe un débat dans le monde agricole: pousse-t-on vers une agriculture de filière ou territoriale, avec des petites productions très variées et nombreuses. Ce débat n'est pas encore tranché en Bretagne.

**Et en matière de prix ?**

À qualité égale, les prix en vente directe sont équivalents à ceux des grandes et moyennes surfaces. D'autant que la marge intermédiaire est faible: 10 à 15 % contre 30 à 50 % dans les supermarchés. Ainsi, tout le monde est gagnant.



PHOTO THIERRY JEANDOT

"J'avais besoin de cette vente directe, pour mon aboutissement personnel, pour pouvoir parler de mon métier".

# Une autre idée du porc

Depuis 2003, Sébastien Le Glatin, éleveur de porcs à Trémuson, vend directement sa viande et sa charcuterie. Son vœu: communiquer sur son métier et réhabiliter l'image d'une production trop souvent décriée.

« Lorsque j'ai repris une partie de l'exploitation familiale en 1999, j'avais déjà l'idée de me lancer dans la vente directe. La finalité du projet, était de pouvoir amener mon produit jusqu'au bout. On prend le temps d'élever les animaux, dans les meilleures conditions alimentaires et de logement, et on crée un produit à sa façon. Il est sûr que me consacrer uniquement à l'atelier porc serait plus simple et plus rentable. Mais j'avais besoin de cette vente directe, pour le côté relationnel avec les consommateurs, et l'aboutissement personnel. J'ai besoin de parler de mon métier. Dans la boutique, nous avons une baie vitrée donnant sur les cochons. Les gens voient comment ça se passe, ils ont besoin de savoir ce que mangent les animaux, comment ils sont élevés et qui le fait. Ils ont besoin de la bouille du paysan en face d'eux... Et puis c'est aussi lié à l'activité: le cochon. Il faut remonter l'image du producteur et de la production en elle-même.

Je sais qu'il en faut peu pour faire partir un client. Nous n'avons pas le droit à l'erreur. Le produit doit avoir un goût à peu près constant, avec la même qualité. Aujourd'hui, nous sommes en cours d'obtention du label rouge. C'est important pour l'image du produit. On montre que lorsque les gens font bien leur travail, on a des produits de qualité à des prix corrects.

Je commence aussi à travailler avec un autre producteur de volailles basé à Plérin. Il vend sa charcuterie dans la boutique de sa ferme et moi je vends sa volaille. Ce genre de coopération est long à mettre en place. Il faut établir un rapport de confiance. Nous devons être sûrs de la qualité de nos produits réciproques. Car aujourd'hui, dans la vente directe, les gens aimeraient trouver des produits différents sur un même lieu. Avec le réseau Bienvenue à la ferme, nous sommes en train de mettre en place une activité traiteur. On veut proposer un listing de produits à partir duquel les consommateurs peuvent faire le menu. ■



PHOTO THIERRY JEANDOT

**Les gens ont besoin de savoir comment sont élevés les animaux**

La première réaction des enfants qui viennent à la ferme, quand je reçois des classes, est de se pincer le nez avant même de passer la cour. Au bout de 30 minutes, les mains sont dans les poches, ou portent des petits cochons. Il n'y a plus les a priori du départ.

# À table!

À Saint-Cast, les Bouchonneau proposent à leurs clients de se mettre directement à table, pour déguster les huîtres et les moules qu'ils produisent et vendent sur place.

Les choses ont beaucoup changé depuis 20 ans, à l'époque où Marie-France vendait les récoltes de son mari dans un petit cabanon au fond du jardin. Progressivement, sous la pression des acheteurs auxquels elle ne sait pas dire non, elle s'est organisée, professionnalisée. "De nombreux clients demandaient si je pouvais cuisiner les moules. J'ai cédé. Ils sont passés des tables du jardin à la terrasse, puis sont venus de plus en plus près, et de plus en plus près de mon cœur aussi". La formule a eu un tel succès que Marie-France a fini par installer trois salles au sous-sol. Puis les clients ont demandé un dessert, alors pourquoi pas ? Aujourd'hui, le Gaec Bouchonneau et fils s'occupe de l'élevage d'huîtres et de moules, dont 15 % sont vendus en direct par Marie-France. Un magasin a remplacé la cabane et les clients souhaitant déguster sur place sont désormais accueillis dans une délicieuse véranda. "Pour moi, c'était la possibilité de rester à la maison tout en ayant un petit salaire. Au départ, tout cela s'est fait dans l'improvisation. Mais il suffit d'avoir un bon produit et d'être accueillant pour que cela fonctionne. Les gens qui viennent font une démarche particulière. Ils savent qu'ils n'auront pas les services d'un restaurant. Ils viennent pour trouver une ambiance familiale, de l'amitié... Je ne peux pas les décevoir".

**Une demande des clients**

Très disponible, Marie-France ne compte pas ses heures. On sonne à la boutique à 21 heures ? Qu'à cela ne tienne, le sourire aux lèvres elle vient servir. Ici, on est ouvert toute l'année, 7 jours/7. Et même lorsqu'elle prend des vacances, elle tâche de trouver un remplaçant. Pour les dégustations sur place, Marie-France a décidé de s'alléger quelque peu: uniquement le soir, de juin à septembre et à la Toussaint. "C'est l'occasion de rencontrer des personnes extraordinaires. Souvent, je m'assois un moment pour discuter, il arrive même que toute la famille leur joue de la musique traditionnelle. Et depuis quelques temps, nous avons installé la "Galerie des pierres sonnantes", où nous accueillons des artistes pour des expositions dans une petite maison près du port. J'y emmène mes clients quand ils ont fini de manger." Laissons le dernier mot à un signataire du Livre d'or, qui résume fort bien le lieu: "C'est un petit paradis, fleuri, où l'on déguste de merveilleuses huîtres grasses, de vraies moules de bouchot, en plus d'un charmant accueil souriant très reconnaissant". ■

**Le sens de l'accueil**

Très disponible, Marie-France ne compte pas ses heures. On sonne à la boutique à 21 heures ? Qu'à cela ne tienne, le sourire aux lèvres elle vient servir. Ici, on est ouvert toute l'année, 7 jours/7. Et même lorsqu'elle prend des vacances, elle tâche de trouver un remplaçant. Pour les dégustations sur place, Marie-France a décidé de s'alléger quelque peu: uniquement le soir, de juin à septembre et à la Toussaint. "C'est l'occasion de rencontrer des personnes extraordinaires. Souvent, je m'assois un moment pour discuter, il arrive même que toute la famille leur joue de la musique traditionnelle. Et depuis quelques temps, nous avons installé la "Galerie des pierres sonnantes", où nous accueillons des artistes pour des expositions dans une petite maison près du port. J'y emmène mes clients quand ils ont fini de manger." Laissons le dernier mot à un signataire du Livre d'or, qui résume fort bien le lieu: "C'est un petit paradis, fleuri, où l'on déguste de merveilleuses huîtres grasses, de vraies moules de bouchot, en plus d'un charmant accueil souriant très reconnaissant". ■



PHOTO THIERRY JEANDOT

15 % des huîtres et des moules sont vendus en direct par Marie-France, qui les cuisine pour les plus gourmands.

**Et pourquoi pas de la gelée royale ?**

Il n'y a pas que du miel dans les ruches. Basées à Tréveneuc, les 200 ruches de Dominique Burel sont parmi les rares à proposer de la gelée royale estampillée du label biologique, fraîche et non lyophilisée, ainsi que du pollen frais.

**Contact**  
Dominique Burel,  
rue de la Ville Gallio  
22410 Tréveneuc  
> 06 84 68 08 46

**Bienvenue à la ferme**



PHOTO THIERRY JEANDOT

Créé par l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture, le réseau "Bienvenue à la ferme" accueille des exploitants agricoles désireux de s'ouvrir sur l'extérieur à travers hébergements, restauration, loisirs et vente directe. Leur cahier des charges mobilisant toute l'attention sur l'accueil et la qualité des produits. Pour obtenir la liste des adhérents pratiquant la vente directe. > 02 96 79 21 45 [www.bretagnealaferme.com](http://www.bretagnealaferme.com)



PHOTO THIERRY JEANDOT



PHOTO THIERRY JEANROT

### Panier nature

Thomas Lotout, sillonne l'ouest du département pour livrer ses "paniers nature", remplis de fruits et légumes qu'il se procure auprès des maraîchers biologiques de la région. Les clients commandent des paniers prédéfinis à 10, 12, 15 ou 20 euros, chacun comprenant un nombre fixe de produits saisonniers. On peut également y ajouter du pain et des œufs ou du miel. Son rayon d'action : un triangle entre Plesstin-les-Grèves, Saint-Brieuc et Glomel.

#### Contact

Panier Nature  
Thomas Lotout  
> 06 25 62 33 61

### La "Boucherie de l'éleveur"

Valoriser sa production et vendre des produits à la traçabilité indiscutable, tels sont les moteurs qui ont conduit Jean-François le Magouroux à créer une boucherie à Louargat et une à Saint-Brieuc. Ici, les viandes viennent en direct de producteurs connus du boucher et sélectionnés en fonction de la qualité et de la régularité de la production. Limousine et Blonde d'Aquitaine, porc, volaille, agneau et veau sont ainsi vendus par 6 éleveurs de la région.

- À Saint-Brieuc : du mardi au samedi, 14, rue de la Corderie  
> 02 96 33 36 23
- À Louargat : du mardi au dimanche midi, rue de l'Eglise  
> 02 96 43 53 47



PHOTO THIERRY JEANROT



PHOTO THIERRY JEANROT

600 kg de pain par semaine, vendus soit sur place, soit sur les marchés, ou encore livrés à domicile.

## Un pain spécial campagne

Qui pourrait bien avoir l'idée de créer sa boulangerie à 3 km d'un bourg, en rase campagne, en plein centre Bretagne, éloignée de tout et de tous ? Personne ? Gérard Munier lui, a osé. Depuis 1988 "la Baleine" fournit du pain à une clientèle très fidèle.

À Kergrist-Moëlou, prendre à droite derrière l'église, sortir du bourg, continuer sur 3 km, puis à gauche au panneau. Là, une petite route au milieu des champs et des landes vous mène à la boulangerie, environ 300 m plus bas, au lieu-dit "Kerbanel an argoat". C'est ici que Gérard a installé son fournil et sa boutique. "Quand j'ai acheté ma maison ici, il est vrai que j'ai hésité à y installer la boulangerie. Mais comme nous voulions vivre à la campagne, il fallait se débrouiller pour créer l'activité en fonction du choix de vie". Mais ne nous y trompons pas, Gérard Munier n'est pas un doux rêveur. Il savait qu'il pouvait compter sur un réseau de clientèle, issue d'une expérience de boulangerie associative, durant les 10 ans qui avaient précédé. "Sans ce potentiel de clients, cela aurait été impossible". Fidèle à des convictions écologiques, son ambition était de proposer des pains traditionnels, cuits au feu de bois, à base de farine biologique et de longue conservation. Des petits, des ronds, des longs, semi-complets, aux graines de sésame, aux noix... Il fabrique 600 kg de pain par semaine, pour une vingtaine de variétés différentes. "Je travaille avec ma femme et un ouvrier. Nous sommes tous les trois au fournil pour la fabrication, ma femme s'occupe également de la préparation des

commandes, j'effectue les livraisons dans un rayon de 50 km et avec l'ouvrier, nous nous partageons les marchés de Callac, Carhaix et Bon-Repos".

### Une part dans le dynamisme local

Un tiers de la clientèle se fournit directement à la boutique. Un autre tiers se fait livrer à domicile, le reste achète sur les marchés. "Il est vrai que la relation avec la clientèle est très particulière. Nous sommes très proches". Certains clients vont même jusqu'à créer chez eux un dépôt de pain. C'est le cas d'Odile Perrault, fidèle depuis près de 20 ans. "Comme nous habitons à 16 km de la boulangerie, il était difficile de s'y rendre régulièrement. Alors nous avons créé un petit dépôt, afin d'en faire profiter les familles proches. Chaque vendredi, il nous livre pour la semaine. C'est l'occasion de créer un petit réseau, d'entretenir les relations avec le voisinage". De fait, Gérard a pleinement conscience de contribuer au dynamisme local. Son seul souci : ne pas tomber malade ! "Trouver quelqu'un qui fabrique du pain est encore possible mais il y a tout le reste. Savoir que chez untel, il faut mettre le pain derrière la boîte aux lettres ou le tas de bois, que la clé de la maison est à tel endroit... J'ai aussi des doubles de clés. Là, c'est une question de relationnel, de confiance". Au fait, pourquoi "La Baleine" ? C'est le nom donné à un rocher au milieu des champs alentour.

### Un solide réseau

## Rendez-vous autour du cidre

Revenu de l'élevage intensif, Daniel Le Maître a décidé d'orienter sa production vers la viande bovine en label et les volailles fermières. Également producteur-récoltant de cidre, il concentre aujourd'hui toute son énergie sur cette production qu'il vend directement à sa ferme, du Croisty à Maël-Carhaix.



PHOTO THIERRY JEANROT

Trois variétés locales remises au goût du jour, font aujourd'hui l'âme de ce cidre : la "belle normande" (et oui !), la "grinière" et la "douce rousse".

“ Quand j'ai démarré, j'ai suivi comme tout le monde dans la production intensive, explique Daniel. Mais j'ai vite senti que d'un point de vue paysan, il y avait des contradictions”. Il s'est alors réorienté vers une exploitation diversifiée, mûrement pensée, qui lui a permis de devenir autonome et d'accueillir directement la clientèle. "Pour faire le cidre, il faut être passionné, c'est connu. C'est une production qui

### Une part dans le dynamisme local

dégage peu de valeur ajoutée et demande beaucoup de travail. Nous avons 2,5 hectares de vergers, pour une production annuelle de 20 000 à 25 000 bouteilles. La vente directe, c'est être derrière son produit. On le mène de a à z, on sait en parler et c'est bien de pouvoir partager cette connaissance, parler des variétés locales que nous avons réintroduites. Notre métier retrouve du sens. C'est très différent quand on a le retour du consommateur qui nous dit s'il a aimé ou pas, c'est notre image et notre fierté qui sont en question".

### Être "derrière son produit"

### Jean Le Floc'h,

Vice-président du Conseil général en charge de l'agriculture, et de l'environnement

"Une démarche qui tire vers le haut les autres producteurs"



PHOTO THIERRY JEANROT

### Que pensez-vous du développement de la vente directe ?

Elle fait partie d'une tradition séculaire, et aujourd'hui la fréquentation touristique du département représente un atout supplémentaire pour ce type de commercialisation. La vente directe est une bonne vitrine pour notre département qui a souffert d'un discrédit sur certaines productions de base. C'est la preuve que l'on peut proposer des produits de qualité.

### Est-ce une solution pour tous ?

Non, tous les agriculteurs ne peuvent se mettre à ce type de vente. Cela dépend de la taille de l'exploitation, de la filière, des possibilités d'investissement dans un commerce et éventuellement dans la transformation. Ce sont des métiers différents, qui ne s'improvisent pas et aux exigences importantes. La mise en œuvre de la transformation est coûteuse, sans parler de la spécialisation et du savoir-faire.

Quand on cible cette commercialisation, on encourage le citoyen et les producteurs à miser sur la qualité des produits. C'est un bon vecteur de communication envers tous les agriculteurs, afin de valoriser la production de masse. Autrement dit, la vente directe tire vers le haut les autres producteurs et incite les consommateurs à acheter local.

### C'est une nouvelle idée de la relation producteur-consommateur ?

Il est évident que cela favorise les liens entre le monde agricole et les autres citoyens. Cela permet de réconcilier les deux mondes, de rompre avec les idées préconçues. L'agriculteur ne doit plus se culpabiliser face aux médias qui ne transmettent pas une bonne image de l'agriculture. C'est à lui de renvoyer un autre message, notamment en ouvrant son exploitation, car la façon dont il travaille est méconnue des citoyens. De fait, la grande majorité des agriculteurs fait des efforts importants pour donner une image positive du métier.



Un poisson de qualité exige un traitement de qualité, que les machines ne peuvent pas faire.



Les premiers lauréats du contrat de qualification ont reçu leurs diplômes début mai à Erquy.

**Pour répondre à la pénurie de main-d'œuvre qualifiée et à l'augmentation constante des débarquements de poissons, les mareyeurs costarmoricains embauchent et forment des demandeurs d'emplois.**

**A**utrefois essentiellement côtière et spécialisée dans les coquillages et les crustacés, la pêche costarmoricaine s'est, depuis vingt ans, considérablement diversifiée (lire ci-dessous). Le développement de la pêche hauturière y est pour quelque chose, augmentant régulièrement la part du poisson dans les tonnages débarqués. *"Avec ce dynamisme des armements hauturiers, c'est toute une filière qui s'est développée"*, explique Patrick Chabroulet, président du syndicat des mareyeurs des

Travailler les produits de la mer

## Mareyeurs cherchent mains expertes

Côtes d'Armor. *"Dans leur sillage, et pour répondre aux nouvelles exigences des consommateurs, se sont développées à terre des unités de préparation pour la découpe et l'emballage du poisson. Or s'est très vite posé un problème de recrutement de personnels qualifiés, car un poisson de qualité exige un traitement de qualité que les machines ne peuvent pas faire, comme lever des filets, découper une raie, couper des darnes"*. D'où l'initiative du syndicat qui décidait en 2004 de lancer, en partenariat avec l'ANPE et Côtes d'Armor Développement, une première expérience de formation qualifiante. L'essai fut un succès et la démarche a été poursuivie en 2005, avec cette fois-ci la mise en place d'un contrat de professionnalisation débouchant sur un certificat de qualification professionnelle d'employé polyvalent des produits de la mer, formation désormais reconnue au niveau national.

**Une formation reconnue au niveau national**

des espèces, gestion des approvisionnements... – les 12 premiers stagiaires viennent de recevoir leurs diplômes (photo) et de signer de vrais contrats de travail. *"La clé de leur réussite a été leur motivation, poursuit Patrick Chabroulet, une motivation qui a permis aux moins jeunes d'entre eux, ceux qui avaient un passé professionnel com-*

*plètement différent, de s'adapter à un métier qui, il faut le préciser, n'a plus rien à voir avec les clichés hérités du passé. Aujourd'hui, dans notre filière, on travaille de jour, avec des horaires réguliers, comme tout le monde"*. La prochaine promotion, qui démarrera en octobre, devrait augmenter ses effectifs: entre 15 et 20 personnes, pour répondre à la demande de 8 entreprises de mareyage.

B. Bossard

**Pour plus d'informations, les demandeurs d'emploi intéressés peuvent s'adresser à Côtes d'Armor Développement ou auprès de leur ANPE**

Côtes d'Armor Développement  
> 02 96 58 06 58  
www.cad22.com

### ■ Découpe, filetage, hygiène et qualité

Après un an de contrat en alternance, où 25 % de leur temps de travail était consacré à la formation - découpe, filetage, hygiène et qualité, connaissance

## Pêche : bilan d'une saison



### Stabilité en 2005

**Le bilan 2005 de la pêche costarmoricaine, récemment publié par Côtes d'Armor Développement, révèle une bonne santé globale du secteur.**

**L**a flottille est restée stable, avec 303 navires pour 760 emplois embarqués. La production totale s'élève à environ 24 000 tonnes, soit 60 % des apports débarqués en Bretagne Nord, pour un chiffre d'affaires de 54 millions d'euros. En cinq ans, ce chiffre d'affaires aura ainsi progressé de 30 %. L'évolution la plus marquante de ces dernières années est la progression régulière des volumes de poissons (52 %) par rapport aux coquillages

et céphalopodes, évolution liée à la montée en puissance de la pêche hauturière, représentée dans notre département par 25 navires de plus de 18 mètres. Pour autant, la coquille Saint-Jacques résiste bien en 2005: elle reste l'activité principale de la flottille côtière, dont elle est la première espèce en volume et en valeur, et représente 27 % du chiffre d'affaires global de la pêche. Pour plus d'informations, Côtes d'Armor Développement vient de met-

tre en ligne, sur sa base de données Armorstat, un bilan détaillé et commenté sur le poids économique de la filière mer. Disponible sur abonnement, Armorstat peut être ouvert en accès gratuit à toute personne pour une période d'essai de 7 jours, sur simple demande.

Côtes d'Armor Développement,  
> 02 96 58 06 58  
Version de démonstration  
Armorstat sur www.cad22.com



Une licence pour donner à des jeunes maîtrisant déjà parfaitement les technologies automobiles, des bases qui leur permettront d'accéder à des fonctions d'encadrement et de relations commerciales.



PHOTO THIERRY JEANODOT

Du nouveau à Véhipole

## Hautes études automobiles

Pour la première fois en France, une Chambre de Métiers propose une formation en apprentissage de niveau bac+3. Ainsi, à Véhipole, les premiers étudiants en licence de management de l'après-vente automobile feront leur rentrée en septembre.

**O**n le sait, Véhipole, le centre de formation aux métiers de l'automobile de la Chambre de métiers des Côtes d'Armor, est aujourd'hui une référence nationale. Véhipole regroupe deux structures : d'une part le Groupement National de la Formation Automobile (GNFA) qui accueille chaque année plus de 7000 professionnels en formation permanente, d'autre part l'ISTA, Institut supérieur des technologies automobiles. Créé et géré par la Chambre de métiers, l'ISTA forme 400 élèves par an aux métiers de la maintenance et de la réparation, du niveau CAP au BTS. La majorité de ces jeunes sont en apprentissage, les autres en contrat de professionnalisation. "Si, pour les CAP et BEP, notre zone de recrutement se circonscrit aux Côtes

d'Armor, elle s'élargit au grand ouest pour le bac professionnel et à toute la France pour le BTS", précise Jean-Pierre Stéphan, directeur de l'ISTA, "tout simplement parce que les formations de niveau bac et au-delà sont encore rares en France dans les métiers de l'automobile". Plus rare encore, la licence professionnelle, option "management de l'après-vente automobile", inaugurée en septembre prochain. "Cette formation de niveau bac+3 vient répondre à un constat : même avec un BTS, les jeunes qui, au bout de quelques années, se voient confier des fonctions d'encadrement et de relations commerciales, n'ont pas les bases suffisantes.

### Au programme : droit, marketing, gestion, management

Ils doivent notamment régler des situations de contentieux avec des fournisseurs ou des clients. Tout cela exige, entre autres, des connaissances en droit et une bonne maîtrise du relationnel et de l'organisation. C'est cette réflexion qui a amené l'Association Nationale de la Formation Automobile (ANFA) à mettre sur pied cette licence, d'abord au sein de l'université de Marne-la-Vallée, l'an dernier, puis aujourd'hui avec nous. C'est aussi une réponse à de réelles perspectives de débouchés, puisque 30 % des cadres du

secteur ont aujourd'hui plus de 50 ans". La sélection des candidats se fera d'ailleurs conjointement avec Marne-la-Vallée, et les enseignements, voire certains professeurs, seront les mêmes. Les étudiants doivent avoir le niveau bac+2 dans les métiers de l'automobile. L'élève est en fait sensé déjà maîtriser parfaitement les aspects technologiques, pour se consacrer exclusivement à des cours de droit, de management, d'organisation-gestion, de communication et de marketing, le tout sur une durée d'un an, en contrat d'apprentissage, dont 16 semaines en centre de formation. Déjà, les candidats se pressent, alors que la promotion n'accueillera que 12 étudiants à l'ISTA. Dernière précision, qui atteste de la valeur et des débouchés du diplôme : les grands constructeurs automobiles ont été étroitement impliqués dans son élaboration et participeront à la sélection des candidats.

Bernard Bossard

**Association Nationale pour la Formation Automobile, délégation de Bretagne**

> 02 99 31 53 33  
www.anfa-auto.fr

**ISTA, Véhipole**  
> 02 96 78 04 04  
www.artisans-22.com

**Attention, date limite de dépôt des dossiers, le 16 juin**



### Vos rendez-vous télé avec les Côtes d'Armor

Demain, chaîne de proximité et de service consacrée à l'initiative locale et à l'emploi, diffuse chaque semaine une nouvelle émission sur les Côtes d'Armor, co-financée par le Conseil général. 26 minutes hebdomadaires pour montrer le dynamisme de certaines politiques d'accueil et découvrir la vie culturelle, économique et sociale du département. Demain, ce sont également des annonces sur des entreprises artisanales et des commerces à reprendre, des bonnes adresses, des formations.

En juin, Demain reviendra sur Complet'Mandingue, le festival des arts africains, et penchera sa caméra sur le territoire de Dinan : la Chambre de métiers, l'école de crêperie, le festival des Insolites, le Club des Entreprises du Pays de la Rance. Demain est un outil à la disposition de tous les Costarmoricains, à l'écoute de leurs initiatives. N'hésitez pas à contacter l'antenne "Demain en Côtes d'Armor".  
> 02 96 50 62 31

Demain est diffusée sur le satellite (TPS-n°85 et Canalsat - n°145), le câble et sur :  
www.cotesdarmor.fr  
www.demain.fr

Créarmor

# Un sacré coup de patte



PHOTO THIERRY JANNOU

Il y a un an, Gilles Montfort rachète "Josselin de Dinan" (JDD), entité artisanale spécialisée dans la fabrication d'andouilles. La qualité pour leitmotiv, il s'efforce, malgré les difficultés, de faire grandir sa petite entreprise de trois salariés. Une aventure dans laquelle il a reçu le soutien du Conseil général à travers le dispositif Créarmor.

## Qu'est-ce que l'aide Créarmor ?

Afin de soutenir les "primo créateurs" s'engageant dans la création ou la reprise d'une entreprise, le Conseil général attribue une aide de 3 000 € ainsi que 2 000 € par salarié équivalent temps plein recruté en contrat à durée indéterminée (dans la limite de trois sur trois ans). À noter que les entreprises aidées qui souscrivent à un accompagnement par une structure type pépinière d'entreprises pourront se voir attribuer une aide complémentaire de 1 000 € destinée à contribuer à la couverture de cette prestation. Sont éligibles à l'aide Créarmor les activités de production ou de services aux entreprises ou aux particuliers.

### CONTACT

Direction du développement économique et de l'emploi  
 > 02 96 62 63 87  
 > 02 96 62 50 14  
 www.cotesdarmor.fr

**F**acile à faire, l'andouille ? En apparence, oui. Du chaudin (boyaux de porc) autour duquel s'enfile une "baudruche" issue d'un intestin de bœuf. Vient ensuite le fumage, puis la cuisson. Et le tour est joué pourrait-on dire. Mais dès lors, comment se fait la différence entre une andouille artisanale et ses cousines industrielles ou semi industrielles ? "Le coup de patte au niveau du montage et du fumage", affirme Gilles Montfort. À quoi il faut ajouter quelques secrets de fabrication, il va sans dire bien gardés... Sans oublier l'absence d'additifs et de conservateurs. "Notre produit est obtenu comme autrefois dans les fermes et sa durée de conservation peut aller au-delà de 60 jours".

Il existe deux types d'andouilles : la Vire et la Guéméné. Pour le moment, JDD ne produit que la première obtenue en plaçant les boyaux de façon anarchique dans la baudruche, contrairement à la Guéméné où ils forment des cercles concentriques. Le fumoir, lui, est alimenté en copeaux de bois de hêtre. Les andouilles y séjournent de trois à quatre heures. "Tout dépend de la météo, il faut tenir compte du vent et de la température". Ultime étape : les andouilles sont plongées dans une eau bouillante pour la cuisson.

Côté débouchés, JDD travaille avec des grandes et moyennes surfaces, des grossistes, des boucheries charcuteries et en vente directe. Principalement en Bretagne. La concurrence est limitée, l'entreprise étant sur un positionnement haut de gamme où peu d'acteurs sont présents. "Nous sommes davantage concurrencés par des produits semi industriels", précise Gilles dont l'entreprise est encore en phase de démarrage. "J'attends avec impatience d'entrer en phase de croisière". Alors peut-être pourra-t-il souffler. Mais pour le moment, c'est 10 heures de travail, sept jours sur sept. "La production la semaine et l'administratif le week-end".

C'est après une période de chômage qu'il a décidé de reprendre JDD. "J'ai senti qu'il y avait là quelque chose à faire". Investissement de départ : 300 000 €. Renouvellement du matériel, quinze jours de transition avec l'ancien propriétaire et vogue la galère ! Des prédispositions pour l'andouille ? Aucune. Auparavant responsable environnement dans une grande entreprise, il possède une maîtrise de droit ainsi qu'un DESS de management. Une polyvalence qui lui est fort utile aujourd'hui. Son credo : la patience et le long terme. "Mieux vaut ne pas voir trop

grand et reprendre une petite entreprise que l'on pourra développer". Aussi, envisage-t-il, à terme, de fabriquer de la Guéméné et d'autres produits de charcuterie haut de gamme. Les plus gros consommateurs d'andouille sont les personnes âgées et, ce qui est moins évident, les jeunes. "Ces derniers ont une approche plus festive du produit, qu'ils consomment facilement en apéritif". Elle peut aussi se déguster chaude sur une galette. Pour l'anecdote, un jour, après avoir savouré l'andouille estampillée JDD dans une crêperie de Dinan, un monsieur se présenta à l'entreprise. "C'est trop bon, j'en veux !", lança-t-il. Tout est dit.

Laurent Le Baut



PHOTO THIERRY JANNOU

### CONTACT

s.a.r.l. JDD  
 11, rue du Petit pré  
 22100 Quévert  
 > 02 96 87 91 68



PHOTO SEMA

La Sema

# Une entreprise dans le vent

Intervenant dans le domaine de la chaudronnerie industrielle depuis 1964, la Sema choisit, à partir de 1982, de se diversifier et d'explorer des marchés de niche, comme celui des mâts d'éoliennes. Une stratégie payante.

**A**u milieu de l'atelier de 8 000 m<sup>2</sup>, de grandes tôles d'acier. Elles ont été livrées la veille. Un peu plus loin, une imposante potence de soudage armée de son bras télescopique ainsi qu'une rouleuse à tôles, la plus importante en Bretagne. Ici, c'est certain, on ne donne pas dans la demi-mesure. Et pour cause : la Sema s'est fait une spécialité de la construction de mâts d'éoliennes. Une activité qui démarre en 1999 lorsque l'entreprise est retenue pour réaliser les huit tours du parc éolien de Goulien (29), le tout premier en Bretagne. "Ces mâts sont composés de deux sections pour une hauteur de 45 m et un poids de 40 t, mais depuis 2004 nous fabriquons désormais des mâts de 65 à 85 m en trois ou quatre sections", explique Daniel Cadalen, directeur.

Une évolution qui en dit long sur l'augmentation de puissance des éoliennes. "De moins de 1 MW nous sommes passés entre 1 et 3 MW". Entre-temps est apparue la directive européenne du 27 septembre 2001. Elle fait obligation à la France de passer, d'ici 2010, de 15 % à environ 21 % de son électricité produite à partir d'énergies renouvelables.

Ce qui fait dire à notre chef d'entreprise qu'il y a un "potentiel géant à exploiter dans le domaine de l'éolien". Mais la Sema ne fait pas que ça. Loin s'en faut. La diversification est même au cœur de sa stratégie. "Lorsque je suis arrivé en 1982, se souvient Daniel Cadalen, l'entreprise produisait surtout des cuves à hydrocarbures, un marché qui se rapetissait et sur lequel nous avions pris du retard. Alors, plutôt que d'investir massivement, j'ai ouvert l'éventail".

## "Nous vendons du savoir-faire"

C'est à ce moment-là que l'entreprise démarre la production de silos pour l'industrie agroalimentaire. Mais un autre tournant intervient en 1984. Avec d'autres constructeurs, ainsi que des industriels consommant beaucoup d'énergie, elle est conviée à un congrès organisé par EDF à Aix-les-Bains. "EDF cherchait à vendre son énergie en proposant un tarif garanti pendant cinq ans. Résultat, les entreprises ont remplacé leurs cuves à fioul par des ballons d'eau chaude". La Sema saisit l'opportunité et produit des

appareils à pression permettant de chauffer l'eau par électricité. "Nous étions alors loin d'imaginer les horizons que ça allait nous ouvrir". Et en effet, quelques années plus tard, elle décroche un marché pour des silos à farine destinés aux Grands Moulins de Paris. "Il fallait qu'ils puissent résister aux explosions de poussières, or, peu de constructeurs étaient capables de faire à la fois des silos et des appareils à pression". Cet exemple, à lui seul, illustre la force de la Sema, avec qui le moulin à cinq pattes n'est jamais bien loin. Mais encore faut-il avoir les qualifications. "Si vous n'avez pas de modes opératoires qualifiés vous n'êtes même pas consultés", avertit Daniel Cadalen. Et c'est parce qu'elle s'est donné les moyens d'obtenir les agréments indispensables que la Sema a pu produire, entre autres, des réacteurs de traitement de fumées ou une grue du port de commerce de Brest. Des équipements tous soumis à des plans d'assurance qualité draconiens. "Nous vendons du savoir-faire", résume en substance le chef d'entreprise.

Laurent Le Baut



**SEMA**  
 Rue Monge  
 22000 Saint-Brieuc  
 > 02 96 33 42 77

Chiffre d'affaires :  
 2,5 millions d'euros

Activité :  
 chaudronnerie industrielle

Emplois : 20 personnes

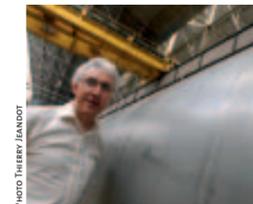


PHOTO THIERRY JANNOU

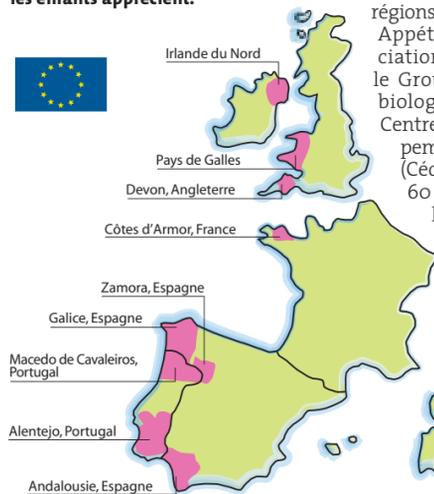
Manger local

## Appétit met du sens dans nos assiettes



PHOTO BRUNO TOKURIBA

Apparemment, les enfants apprécient.



**Promouvoir le développement de filières locales de production et de commercialisation d'aliments de qualité, issus de l'agriculture durable. C'est le pari fait par Appétit, association qui intervient notamment dans le secteur de la restauration collective.**

L'association Appétit, qui a vu le jour en avril 2005, est le partenaire du Conseil général pour la mise en œuvre, dans le département, du programme européen Rafael. Ce dernier concerne neuf régions réparties dans quatre pays - Royaume-Uni, Espagne, Portugal, France - et vise à promouvoir les filières locales de production ainsi que les échanges entre les régions concernées.

Appétit rassemble quatre associations costarmoricaines dont le Groupement des agriculteurs biologiques (Gab Armor) et le Centre d'études pour un développement agricole plus autonome (Cédapa). Pour l'heure, quelque 60 producteurs ont pris part à l'aventure. Certains font de l'agriculture biologique, d'autres du durable. Mais tous ont décidé de s'unir autour d'une charte commune considérant qu'au-delà des différences ils travaillent à un objectif commun, à savoir le développement d'une agriculture durable, plus humaine et plus respectueuse de l'environnement. "L'idée est de développer des filières courtes favorisant la consommation et la production

de produits locaux de saison, de qualité et respectueux de l'environnement", précise Olivier Godinot, animateur chez Appétit.

Pour ce faire, Appétit a décidé de cibler le secteur de la restauration collective. D'abord en milieu scolaire. C'est ainsi qu'en 2005, année de sa création, elle a servi 8500 repas, dans 15 établissements, de la maternelle au collège. "Nous espérons le double cette année", affirme Olivier s'appuyant sur les premiers chiffres de 2006.

### «Les enfants de maternelles sont curieux et veulent tout essayer»

Et les menus proposés, outre qu'ils sont composés d'aliments de qualité, jouent la carte de l'équilibre et de l'originalité: carottes râpées aux graines de sésame, velouté de poireau et de pomme de terre, riz au lait au jasmin, etc. De quoi stimuler les papilles. "Nous nous efforçons d'élargir l'horizon alimentaire des enfants, explique l'animateur. Avec les maternelles et les primaires tout se passe bien car ils sont curieux et veulent tout essayer. En revanche, c'est parfois plus difficile avec les collégiens". C'est d'ailleurs pour lever certains blocages que l'association organise des animations. "Nous essayons de les préparer à ce qu'ils vont manger à travers des dégustations en aveugle qui font appel aux cinq sens". Mais Appétit organise aussi des visites de ferme, des conférences, des animations "potager et jardinage". Des interventions s'adressant à un public enfant comme adulte.

En moyenne, un repas est proposé par Appétit pour 2 € à 2,2 € contre 1,50 € à 1,80 € dans le cadre d'un menu "classique". Un surcoût qui s'explique par la qualité des produits et par une juste rémunération des différents acteurs de la filière. Reste qu'il faut convaincre. "Quand on rencontre un maire, on lui explique que la valeur ajoutée de ce coût reste sur le territoire. Quant aux gestionnaires, on leur dit que nos produits, parce qu'ils sont plus appréciés, génèrent moins de déchets; que notre viande, eu égard à sa qualité, ne réduit pas à la cuisson, ou que nos aliments sont plus nutritifs ce qui permet de réduire les quantités", explique Olivier.

Au collège François-Clec'h à Bégard, trois repas ont été confiés à Appétit, en l'espace de trois mois. "Nous souhaiterions renouveler l'expérience

### Des produits locaux de saison et de qualité

en impliquant davantage l'ensemble des personnels pour mieux informer les jeunes, leur permettre d'établir un autre rapport à la nourriture", explique Josiane Rault, gestionnaire. A l'école maternelle et primaire de Sévignac, où Appétit a fourni les repas 15 jours durant, la directrice



PHOTO BRUNO TOKURIBA



PHOTO BRUNO TOKURIBA

estime que l'expérience fut "riche en terme de découverte de nouvelles saveurs, de nouvelles couleurs". Des propos de nature à encourager les producteurs. Pour Sébastien Guernion, agriculteur biologique à Hillion et administrateur d'Appétit, "avec Appétit nous nous efforçons de mettre en place un nouveau marché. C'est aussi une manière de répondre à l'aspiration de producteurs et de consommateurs pour un développement durable. Mais cela doit se faire sur la durée, le temps de trouver notre place".

### L'expérience européenne

Et pour y parvenir, l'ensemble des producteurs adhérents à la charte Appétit peut aussi compter sur les transferts d'expériences et de savoir-faire en provenance des pays européens participant au programme Rafael. L'idée: voir comment les différents partenaires s'y prennent pour structurer leur filière et valoriser leurs produits. Ainsi, par

exemple, les Anglais sont particulièrement dynamiques dans le domaine de la restauration collective et de la vente en magasin. Quant au partenaire irlandais, il s'occupe de l'approvisionnement d'un hôpital. Autant d'initiatives dont l'association Appétit pourrait s'inspirer. De leur côté, les Costarmoricains, organisés en groupes de producteurs depuis les années 70, ont beaucoup à apporter aux Espagnols, lesquels se sont surtout orientés vers l'exportation et demeurent peu structurés au niveau local. Mais au-delà du simple partage d'expériences, cette coopération vise, à l'avenir, l'échange de produits.



PHOTO BRUNO TOKURIBA

### Un maire convaincu

Yvon Berhault, maire de Sévignac: "Les repas ont été facturés 2,34 € aux parents soit un surcoût de 0,16 €. Il faut qu'on affine ça. Je ne suis pas certain que ce soit plus cher car ces aliments sont plus denses et les déchets moins importants, nous envisageons de reconduire l'expérience à une période où les produits locaux sont plus abondants".

### Un boulanger ravi

Mickaël Trocherie, boulanger à Sévignac, a fabriqué le pain bio servi durant 15 jours dans l'école de sa commune, à partir de

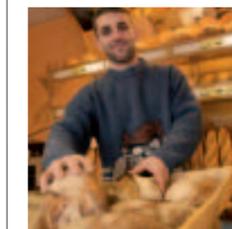


PHOTO THIERRY HANDET

la farine fournie par Appétit. "Les repas bio ont permis aux enfants de découvrir de nouveaux produits, de nouveaux goûts. C'est une expérience qui mérite d'être renouvelée. Beaucoup d'enfants ont apprécié le pain, en ont parlé à leurs parents, lesquels sont ensuite venus en acheter".

### Une inter-association

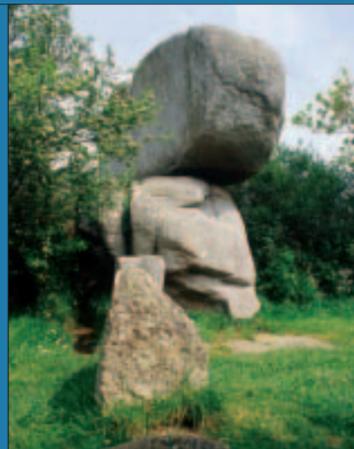
Appétit regroupe la fédération régionale des Civam (centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural), Bio pôle (plate forme de conditionnement et de distribution de produits biologiques basée à Mûr-de-Bretagne), le Centre d'études et de développement pour une agriculture plus autonome (Cédapa) connu pour la mise en œuvre de systèmes herbagers et le Groupement des agriculteurs bio des Côtes d'Armor (Gab Armor).

### CONTACT

> 02 96 74 75 65  
appetit2@wanadoo.fr  
www.rafael-eu.com



PHOTO BRUNO TOKURIBA



# Histoire et légendes du Yaudet

Un panorama exceptionnel

**A**u nord, vous dominez la vallée du Léguer; à l'ouest, vous surplombez la baie de la Vierge. Le Yaudet est une forteresse naturelle dont les hommes, il y a plus de 10 000 ans, firent un lieu de vie. Quelques siècles plus tard apparurent les premières maisons, de terre et de bois, et des fortifications, renforcées par l'occupant romain. Le village, prospère, vivait de pêche, d'agriculture, d'artisanat et de commerce. Au V<sup>e</sup> siècle, la petite citadelle abrita un monastère dont une légende dit qu'il fut le premier évêché du Trégor. Au Yaudet, rien ne s'est jamais perdu et l'on construisit au fil des siècles sur les fondations d'édifices disparus. Ainsi la petite chapelle, construite au XI<sup>e</sup> siècle sur les ruines d'un temple romain, fut par la suite modifiée, détruite, puis reconstruite au XIX<sup>e</sup> siècle. De même, le corps de garde qui domine aujourd'hui la pointe du Yaudet, et l'abri des douaniers, furent bâtis sur les fondations de fortins romains. Inauguré en avril, le sentier de découverte vous fera revivre, le long de ses chemins ombragés, l'histoire d'un patrimoine historique et naturel. Le village pittoresque, le panorama exceptionnel, d'étranges roches, le poste de guet, la chapelle, le mur de pêcherie... autant d'invitations pour un retour dans un passé d'histoires et de légendes. ■

B. Bossard

## POUR S'Y RENDRE

Le site du Yaudet se trouve sur la commune de Ploulec'h. Suivez les panneaux depuis le bourg. Le sentier a été réalisé avec le concours de l'Association pour la Recherche et la Sauvegarde des Sites Archéologiques du Trégor (ARSSAT), qui organise des visites guidées en juillet et en août pour les individuels et toute l'année sur réservation. **ARSSAT > 02 96 46 32 51**

Le Conseil général vient d'éditer un guide sur le Yaudet, dans la collection "paysages et patrimoine".

**En vente (2,30€) à l'Office de Tourisme de Lannion > 02 96 46 41 00**



Photos Thierry Jeandot



PHOTO THIERRY JEANDOT

**Redonner du sens à la vie citoyenne, tel est le credo des membres de la Fapen.**

**La Fapen, fédération des associations de protection de l'environnement et de la nature, vient de célébrer ses 30 années d'existence. Elle regroupe 45 associations des Côtes d'Armor qui, ensemble, agissent pour la préservation de l'environnement.**

#### CONTACT

Fapen  
23 rue des Promenades  
22000 Saint-Brieuc  
> 02 96 62 06 40  
www.fapen.org

## Protection de l'environnement

# La Fapen veut être force de proposition

“*Aujourd'hui, ce qui nous importe c'est la concrétisation. On a appris à lutter et à contester mais notre rôle est aussi d'être force de proposition. Ceci est facilité par la mise en place de politiques de développement durable dans le cadre de l'Agenda 21*”. Le propos est de Ange Nabucet, trésorier adjoint de la Fapen, association créée en avril 1976. Une date qui, selon Jacqueline Caplat, la présidente, “coïncide avec la naissance d'une prise de conscience environnementale, tant au niveau associatif que politique”.

La Fapen intervient dans de nombreux domaines : énergie, agriculture, eau, déchets, urbanisme, littoral, etc. Elle vise tout particulièrement à redonner du sens à la vie citoyenne. Pour preuve, l'action d'accompagnement de projet menée depuis cette année auprès des élèves des lycées professionnels, technologiques et des CFA du département. Toutes les branches sont concernées : agriculture, bâtiment, industrie, hôtellerie, etc. Objectif : sensibiliser les futurs professionnels à des méthodes qui répondent à la notion de développement durable. Exemple : la Fapen

mène auprès des élèves en hôtellerie du lycée Jeanne-d'Arc à Lannion un projet qui permettra de saisir l'intérêt d'utiliser des produits locaux et issus de l'agriculture biologique.

### Un relais entre citoyens et pouvoirs publics

En outre, la Fapen travaille auprès des collectivités sur des questions touchant à l'environnement. Elle a ainsi deux représentants à la commission consultative qui réfléchit actuellement au futur Plan départemental d'élimination des déchets que mettra en œuvre le Conseil général. “*Nous assurons en quelque sorte un rôle de relais en portant les demandes des citoyens auprès des pouvoirs publics puis en assurant, en retour, un nécessaire travail d'explication autour des politiques et des réglementations adoptées, tout en montrant la part que nous y prenons*”, indique Jacqueline Caplat. Mais il fut un temps où la priorité était davantage à la contestation. Aussi, l'un des temps forts de ces trente années d'existence aura été la condamnation, en 1995, par le

tribunal d'instance de Guingamp, de la Lyonnaise des eaux, pour distribution d'eau potable non conforme aux normes européennes. L'entreprise fut contrainte de verser une indemnité à 176 consommateurs réunis dans le collectif Eau pure auquel participait la Fapen. “*Nous avons aussi obtenu que soit cassé un arrêté préfectoral autorisant une extension illégale de porcherie à proximité du barrage de Rophémel qui alimente en eau potable la ville de Rennes*”, cite à titre d'exemple Jacqueline Caplat. À quoi on pourrait ajouter les nombreuses actions dénonçant des violations de la loi Littoral.

La force de la Fapen, c'est aussi son réseau. Au niveau départemental, avec les 45 associations adhérentes qui, par leur diversité, contribuent à la richesse des débats. Mais aussi le réseau national, la Fapen étant membre de France nature environnement qui rassemble 3 000 associations. Une union qui, par sa représentativité, contribue à alimenter le débat politique.

Laurent Le Baut

Vincent Le Dauphin

# Pas d'obstacle pour ce coureur de 3 000 m steeple

**Vincent Le Dauphin revient d'Afrique du sud. C'est là en effet que s'entraîne régulièrement cet athlète costarmoricain spécialiste du 3 000 m steeple, une course d'obstacles de demi-fond. Objectif à moyen terme, les Jeux Olympiques de Pékin en 2008.**

**T**rente ans cette année et un beau palmarès à l'actif de ce sportif natif de Ploufragan. Avec 1,90 m et 72 kg, il a un physique idéal pour le demi-fond. Descendu sous les huit minutes au 3 000 mètres plat en salle, Vincent a réalisé 8'15"76 au 3 000 m steeple en 1999. Il s'est qualifié aux Jeux olympiques d'Athènes en 2004 où il n'a pas eu à rougir de sa place de dixième parmi les meilleurs de la discipline. Mais le champion est modeste.

Vincent Le Dauphin a commencé sa carrière de sportif par la natation et le triathlon. De beaux chronos là aussi ; il nage le 200 m quatre nages en 2'24". Pour améliorer ses performances en triathlon, il se met à la course à pied, son "point faible" à l'époque. Et cela va lui réussir. Né dans une famille de sportifs, il est à bonne école avec son grand-père qui à 82 ans pratique encore le vélo. À l'UACA (Union athlétique des Côtes d'Armor), Jean-Pierre Bourel, l'entraîneur, remarque ses qualités physiques. Lui-même est spécialiste du steeple ; il le lance dans la discipline, jugeant hasardeux qu'il court le 5 000 m ou le 1 500 m. Vincent décroche rapidement des titres et gravit les échelons jusqu'aux JO d'Athènes en 2004. La consécration ! "Vincent est très méticuleux. C'est un pro. Il sait se préparer et mène bien sa barque".



PHOTO THIERRY JEANDOT

## La tête et les jambes

Professeur agrégé d'éducation physique et sportive depuis 2000, l'UNSS (Union nationale du sport scolaire) le détache à plein temps. "Je m'entraîne à l'étranger. En Afrique du sud, le temps est plus clément qu'en France à cette saison et rend possible l'entraînement à moyenne altitude. En janvier, j'étais au Portugal et en février en Allemagne où les pistes couvertes sont nombreuses". Il se prépare pour le championnat d'Europe à Göteborg, en août, et à quelques meetings, Ostrava, Saint-Denis, Zurich, Bruxelles. "Sans oublier les compétitions avec mon club, le premier du département. C'est le

moment de défendre les couleurs des Côtes d'Armor sur le plan national". Le 25 mai, il a couru au stade Hélène-Boucher de Saint-Brieuc au meeting Yannick-Vesin. En 2008, si tout va bien, Vincent ira à Pékin. "C'est loin et proche à la fois. Si j'ai la chance de participer aux Jeux olympiques, je déciderai alors de la suite à donner à ma carrière. Tout dépendra de ma capacité à rester à haut niveau".

En attendant, Vincent s'entraîne loin mais le soir, grâce à internet et à la web-cam, il converse avec sa femme et sa petite fille de onze mois.

Joëlle Robin

## Des chevaux aux hommes

Le steeple-chase est à l'origine une course de chevaux qui se courait de village en village, dès 1752. Les premières courses avec des hommes ressemblaient au cross-country actuel.

Le 3 000 m steeple est discipline olympique depuis 1920. Le premier demi-tour s'effectue sans barrière. Puis, les coureurs franchissent cinq barrières par tour. La hauteur des haies est de 0,91 m pour les hommes et de 0,76 m pour les femmes. Les barrières ne tombent pas lorsqu'elles sont touchées. Certains coureurs posent un pied dessus. Une barrière par tour est suivie d'un fossé de 3,66 m rempli d'eau que les coureurs doivent franchir. Le record du monde officiel est de 7'53"63, réalisé en 2004 à Bruxelles, par un Kényan naturalisé au Qatar.



## PALMARÈS

- 1995 : vice-champion de France junior
- 1997 : vice-champion d'Europe espoir
- 1998 : 1/2 finaliste championnat d'Europe
- 1999 : championnat du monde, Séville
- 2003 : championnat du monde, Saint-Denis
- 2004 : JO d'Athènes, 10<sup>e</sup>
- 2005 : coupe d'Europe, Florence, 3<sup>e</sup>
- 2005 : coupe d'Europe en salle, Madrid, 13<sup>e</sup>
- 2006 : championnat du monde en salle, Moscou, 14<sup>e</sup>
- 2008 : JO Pékin

**Tibus met le turbo**

PHOTO THIERRY JEANDOT

On ne l'arrête plus. Lancé il y a huit mois par le Conseil général, Tibus (transports inter-urbains départementaux), connaît une hausse spectaculaire de fréquentation. Entre septembre 2005 et février 2006, le nombre de passagers a franchi la barre des 100 000, soit une augmentation de 40 %. Parmi les lignes qui ont enregistré une hausse de fréquentation très importante : Saint-Brieuc-Fréhel (1 462 à 2 451 voyageurs, +68 %) et Saint-Brieuc-Rostrenen (3 732 à 5 565 voyageurs, +45 %). Rappelons que Tibus fonctionne selon le principe du ticket unique à 2 € quel que soit le trajet en Côtes d'Armor. La centrale de mobilité, qui reçoit désormais entre 90 et 150 appels par jour, répond aux questions : transport à la demande, calcul d'itinéraires, horaires, tarifs, etc. Le Conseil général avait prévu de mettre cette centrale à disposition des communautés de communes intéressées pour leurs transports locaux. Y ont d'ores et déjà recours, la Cidéral et les communautés de communes de Callac et du Kreizh-Breizh. En attendant d'autres. [www.cotesdarmor.fr](http://www.cotesdarmor.fr)

tibus C d'Armor 02 97 22 22 22



PHOTO THIERRY JEANDOT



PHOTO BRUNO TORRUBIA

**Investissement industriel**

# De grands projets porteurs d'emplois

**Dix-neuf projets d'investissements, soutenus par le Conseil général, devraient être mis en œuvre, dans le département, en 2006. Parmi eux, celui de Stalaven. L'entreprise d'Yffiniac prévoit d'implanter une usine à Saint-Agathon, près de Guingamp. À la clé : 150 emplois.**

“ Franchement, j'aimerais pouvoir annoncer tous les ans que le conseil général aide 19 projets d'investissements industriels”, a indiqué Claudy Lebreton, lors de sa visite de l'entreprise Stalaven, jeudi 4 mai. Et pour cause : en 2004, la collectivité départementale déboursait 800 000 € pour sept projets

PHOTO BRUNO TORRUBIA



Jean-Michel Troader, directeur des usines Stalaven et Claudy Lebreton.

impliquant la création de 336 emplois. En 2005, l'aide se montait à 300 000 € pour sept projets et 95 emplois. Et cette année, les 19 projets, aidés à hauteur de 2 millions d'euros, devraient générer 1 025 créations de postes.

Une progression dans laquelle l'entreprise Stalaven prendra toute sa part. Ce groupe, qui produit des plats préparés de l'entrée au dessert, doit en effet étendre son outil de production en implantant une usine de 7 000 m<sup>2</sup> à Saint-Agathon. “Nous souhaitons que cette unité soit opéra-

tionnelle à partir de janvier 2007 avec, à l'horizon 2010, 150 emplois créés”, affirme Franck Meuriot, directeur général de Stalaven. Le démarrage ne devrait toutefois se faire qu'avec 40 à 50 personnes. Investissement total, 9 millions d'euros, pour une usine d'une capacité de 10 000 tonnes. Y seront fabriqués des taboulés et des salades composées. Un marché en pleine expansion qui croît de 10 % par an. “C'est un pari sur l'avenir”, résumement les dirigeants de Stalaven.

**Des conditions en débat**

Claudy Lebreton a par ailleurs expliqué que le Conseil général réfléchissait à la conditionnalité des aides publiques accordées aux entreprises. “On peut imaginer que soient soutenues les projets prenant en compte l'amélioration des conditions de travail ou l'insertion des personnes écartées de l'emploi”. Des orientations qui, pour le moment, ne sont pas encore arrêtées. “Elles font l'objet de concertations avec les organisations professionnelles et les chambres de commerce et des métiers. Après négociation, ce sera à l'assemblée départementale de délibérer”. Dans le même esprit, il pourra être tenu compte de la dimension développement durable. “Malheureusement, lorsque cette notion est avancée, ce ne sont souvent que des mots. En revanche, si on aide les entreprises s'inscrivant dans la démarche, alors on est dans le concret”, ajoute Claudy Lebreton.

Laurent Le Baut

**Le dispositif**

Création d'entreprise : 4 500 € par emploi si programme de création d'au moins 15 emplois en CDI dans un délai de 3 ans. Extension d'entreprise : 3 000 € par emploi créé. Ex : Stalaven bénéficierait, à terme, d'une aide totale de 450 000 € (3 000 € x 150 emplois).



PHOTO BRUNO TORRUBIA

## Réutiliser ses déchets verts

# Citoyens jardiniers



À l'heure où tondeuses et taille-haies tournent à plein rendement, où nos déchèteries accueillent des montagnes de branchages et de gazon, quelques conseils s'imposent. Car ces déchets verts, dont le retraitement a un coût, peuvent être très avantageusement réutilisés au jardin. Quelques réflexes nouveaux pour adopter une démarche citoyenne, alors que la réduction des déchets à la source constitue l'axe majeur de la politique du Conseil général en matière d'élimination des déchets.



PHOTO THIERRY JEANDOT

**L**e Conseil général travaille actuellement, en étroite concertation avec les collectivités, les syndicats de traitement et les associations, à l'élaboration du prochain plan départemental d'élimination des déchets (PDED), qui entrera en vigueur en 2007. On peut d'ores et déjà affirmer que la réduction des déchets à la source en constituera l'axe majeur, à travers de nombreuses actions incitatives en direction des particuliers, mais aussi des col-

lectivités. Une démarche qui s'inscrit dans l'agenda 21 départemental, et dans le prolongement d'une politique volontariste engagée il y a dix ans pour accompagner les collectivités dans le développement du tri, des déchèteries et des centres de traitement. Aujourd'hui, les tontes de gazon, tailles de haies et autres résidus verts représentent 70 000 tonnes à traiter sur un an, soit 18 % de la totalité des déchets produits par les ménages, un volume qui augmente de 7 à 10 % par

an. Chaque Costarmoricain produit ainsi 127 kg de déchets verts sur une année. Après leur collecte sur les 51 déchèteries du département, ces déchets partent vers l'une des 8 plates formes de compostage. Le coût de cette chaîne de traitement se situe aux alentours de 30 à 40 € la tonne, à la charge des collectivités, donc des contribuables. Si vous suivez les quelques conseils ci-après, vous contribuerez efficacement à stopper cette "course en avant". ■■■



PHOTO BRUNO TOKRUBIA

**Les actions du Conseil général**

En matière de déchets verts, le Conseil général accompagne les collectivités dans le financement de plates formes de compostage (20 % de l'investissement), ainsi que dans l'achat de composteurs individuels (20 %). Dans le cadre de l'élaboration du prochain plan départemental des déchets, plusieurs actions nouvelles sont envisagées :

- Intensification de la diffusion des composteurs individuels auprès des particuliers
- Développement du compostage en zones rurales
- Opérations-pilote de compostage par quartiers
- Sensibilisation et accompagnement des services espaces-verts des collectivités afin de développer les méthodes présentées ci-contre.

Les **bonnes astuces...**

**1 Pour broyer ses branchages, des machines abordables**

On trouve dans les magasins de bricolage des broyeurs entre 200 et 400 €, qui réduisent en copeaux des branches de 35 à 40 mm de diamètre, donc des tailles de haies et d'arbustes. L'investissement est inférieur à l'achat d'une remorque (et du kit d'attelage pour la voiture) pour porter les tailles en déchèterie. Le "broyat" obtenu servira de paillage, au pied de la haie et dans les massifs. On peut même utiliser sa tondeuse pour broyer les petits branchages. Si vous avez trop de broyat, vous pouvez en utiliser pour



PHOTO BRUNO TOKRUBIA

Broyer pour pailler.

faire du compostage, ou, en dernier recours, le mettre dans de grands sacs qui tiendront dans le coffre de la voiture (donc, pas de remorque) pour le porter en déchèterie.

**2 Utilisation des tailles de haies comme petits fagots allume-feu**

Pour les usagers équipés de cheminées, la confection de fagots présente une alternative au dépôt en déchèterie et aux opérations de broyage. Après stockage et séchage ils serviront à l'allumage des feux de cheminées.

**3 Les tondeuses "mulcheuses"**

Ces tondeuses, proposées par toutes les marques, hachent l'herbe très finement, grâce à une lame hélicoïdale et un carter plus haut. Le mulching évite le ramassage de l'herbe.



PHOTO THIERRY JEANDOT

L'herbe hachée (composée de 95 % d'eau) reste sur le sol dont elle préserve l'humidité, servant ainsi de fertilisant naturel. Mais le mulching a ses contraintes: il faut tondre plus souvent et sur un gazon sec pour avoir de bons résultats. Sachez enfin que l'efficacité des kits qui permettent de transformer une tondeuse classique en mulcheuse reste moindre.

**4 Le compostage individuel**

Le compostage permet de recycler une partie des déchets verts: tontes de gazon, petits branchages, feuilles mortes, branches broyées... Si l'on veut obtenir du compost rapidement (5 à 12 mois, selon la technique choisie), il faut les mélanger à des déchets ménagers: épluchures, filtres à café, fruits et légumes abîmés, coquilles d'œufs, cendre de bois, sciure de bois non traitée... L'utilisation de votre compost "maison", vous permettra de réduire, voire de supprimer le recours à des engrais chimiques. En plus, c'est gratuit!

- **En bacs.** C'est le plus rapide (5 à 8 mois) et donne un compost plus homogène que le compostage en tas. Il faut mélanger le contenu du bac environ deux fois par mois et arroser un peu en cas de sécheresse prolongée. Notons que de nombreuses collectivités en Côtes d'Armor proposent à leurs administrés des composteurs individuels à des tarifs préférentiels. Renseignez-vous auprès de votre mairie.

- **En tas.** Technique appropriée si vous disposez d'un grand terrain, où le tas sera implanté dans un endroit



accessible et discret et permettra de traiter une plus grande quantité de déchets (mélange déchets ménagers et déchets verts). Parce qu'il est exposé aux intempéries, le tas nécessite peu de brassages, mais le délai est plus long pour obtenir un bon compost: 8 à 12 mois. Et d'autres conseils sur: [www.ademe.fr](http://www.ademe.fr)

B. B.

**Domaine départemental de la Roche-Jagu "Être exemplaires"**



Philippe Rivoallan

Le domaine départemental de la Roche-Jagu, propriété du Conseil général, couvre une surface de 73 ha, dont 30 ha de parc paysagé ouvert au public. "Nous produisons entre 1000 et 1500 tonnes de déchets verts par an, explique Philippe Rivoallan, jardinier responsable du parc. Il y a deux ans, nous avons inauguré de nouveaux locaux techniques, avec notamment une plateforme de compostage de 250 m<sup>2</sup> qui nous permet de traiter en interne tous nos déchets. Cet investissement répond à une volonté politique, le Conseil général voulant être exemplaire sur la gestion de son domaine, un exemple intéressant dans ses dimensions, parce qu'on se dit que des communes pourraient faire de même, en se dotant de petites unités de compostage".

PHOTO BRUNO TOKRUBIA

Les conseils de la FAPEN

"Découvrir, en jardinant différemment, que l'on peut maîtriser son environnement"

**Le point de vue de Léon Mériaux, spécialiste des déchets à la fédération des associations de protection de l'environnement, un organisme étroitement associé à l'élaboration du prochain plan départemental d'élimination des déchets.**

PHOTO BRUNO TOKRUBIA

**S**i Léon Mériaux est aussi jardinier, il ne veut surtout pas se poser ici en "donneur de leçons". "Je crois que ni les associations ni les collectivités ne sont là pour imposer des changements de comportements, mais bien pour aider les gens à opérer une prise de conscience. Il faut suggérer, proposer, expliquer aux jardiniers amateurs qu'ils peuvent, avec des techniques très simples, mieux maîtriser l'environnement immédiat qu'est le jardin, en limitant du même coup leurs apports en déchèterie. Les premiers conseils que je donnerais

vont à ceux qui sont en train ou vont créer un jardin: il faut éviter les arbustes à croissance rapide, notamment les résineux (haies) qui nécessitent des tailles fréquentes. Pour le gazon, il existe des espèces rustiques à croissance lente qui permettent d'espacer les tontes. Créer un jardin, c'est savoir anticiper, imaginer ce que sera l'espace quand les arbres et arbustes auront poussé, car beaucoup de personnes plantent trop et finissent par être envahies. Concernant l'entretien des jardins déjà plantés, je ne peux qu'encourager l'utilisation sur place des déchets verts.

Les broyats de branchages et les tontes de gazon sont d'excellents paillis qui maintiennent l'humidité et limitent le recours aux pesticides et désherbants. Il n'y a rien de plus gratifiant que de s'apercevoir, au bout de quelques mois seulement, que les arbustes et les fleurs paillés vont mieux, que les vers de terre ont fait leur boulot en transformant la couche de feuilles mortes qu'on avait étalée sur le potager pour le protéger..."

> Lire aussi notre article en page 26

**Utiliser sa production de déchets verts, c'est...**

- Restreindre ses déplacements en déchèterie au strict nécessaire, pour les déchets que l'on ne peut valoriser soi-même
- Limiter le recours aux produits chimiques (désherbants, engrais chimiques)
- Améliorer la productivité de sa terre
- Diminuer le recours à l'arrosage, grâce au paillage qui préserve l'humidité du sol
- Et, en fin de compte, réduire le coût du traitement des déchets ménagers...

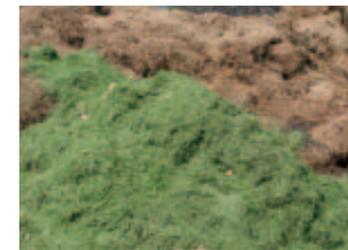


PHOTO BRUNO TOKRUBIA



Randonnée sur le canal de Nantes à Brest.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Le Canton de Rostrenen

# À l'écoute de la population

Des événements de portée internationale, des activités variées en toutes saisons, de nombreux projets économiques en cours et dans les cartons. Ce canton rural du Centre Ouest Bretagne est en ébullition permanente. Et tout cela dans un cadre reposant où l'eau est omniprésente.

**S**ur sa façade nord-ouest, le canton est longé par le Blavet, une rivière poissonneuse. Coupé en deux par la RN 164 et le canal de Nantes à Brest, il compte près de 9 000 habitants. Si le recensement de la population, en 1999, a affiché une certaine baisse, la décrue semble avoir été endiguée en ce début de XXI<sup>e</sup> siècle. "Nous ne disposons pas encore de tous les chiffres. Mais à travers demandes et recherches de logement, nous constatons l'arrivée de jeunes couples et de retraités. Nous faisons le maximum pour répondre à la demande en créant des lotissements". Si les Anglais continuent à rénover des longères, ils achètent dorénavant davantage de maisons clés en main. "C'est une population plus aisée dont les acquisitions ont une incidence sur le marché immobilier, aujourd'hui en recul".

## Les services publics aménagent le territoire

"Ces structures fédèrent les énergies et génèrent des projets". Ange Herviou, le conseiller général, attend beaucoup des travaux de la nationale 164. "Trois nouveaux chantiers vont débiter, dont un entre Saint-Gelven et Plouguernevel. Le désenclavement du canton passe par la mise à 2 x 2 voies de cet axe. Pour attirer des entreprises, c'est essentiel tout comme l'accès au réseau haut débit informatique". Le conseiller est très sensible au maintien des services publics. "Ils contribuent à l'aménagement du territoire, participent à l'installation de nouvelles familles et d'entreprises".

## Faire avancer le canton

"De nombreuses entreprises sont tournées vers l'agro-alimentaire et la grande distribution". Unicopa et Coopagri à Glomel, la base régionale d'Intermarché à Rostrenen. La biscuiterie du Blavet et la fabrique de crêpes Robin de Plounévez-Quintin. Miloco à Glomel travaille pour l'aéronautique et Pythagore fait des fenêtres à Plou-

guernevel. Au lieu-dit Guerphales, dans les carrières, la société Damrec exploite un filon de quartz et de pyrite. Une nouvelle zone commerciale est en projet à l'initiative de Leclerc. De nouveaux magasins ont ouvert en centre-ville. "Et les communes ont toutes eu le souci d'ouvrir ou de maintenir des commerces de proximité". Sans oublier les activités en lien avec le développement durable: agriculture biologique, élevage de chèvres et fabrication de fromages, pain, hydromel, culture du chanvre pour construire ou isoler les maisons.

Chanvre et chaux pour des enduits isolants.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Le principal employeur du canton est l'AHB, l'association qui gère le Centre hospitalier spécialisé de Plouguernevel. Elle emploie plus de 1 050 salariés dont 720 dans le canton, 600 à Plouguernevel et 60 à Rostrenen. Dans le projet d'établissement, 5 lits de médecine et 10 lits de soins de suite ouvriront en janvier 2007. En janvier 2008 une unité pour "malades difficiles" verra le jour avec 40 lits pour des malades venant d'établissements pénitentiaires de Bretagne, des Pays-de-Loire et de Basse-Normandie.

Dans le domaine agricole, les élevages bovins et avicoles dominent. "Le rajeunissement des exploitants et la diminution du nombre des installations ont des incidences sur la vie rurale".

Tous les mardis matins, Rostrenen s'anime avec son marché classique et son marché aux moutons à l'ancienne, unique dans tout l'ouest, où se vendent entre 3 000 à 4 000 moutons par an. Les 4 et 5 juin à Kenroperzh, des courses hippiques animeront l'hippodrome, pour la 139<sup>e</sup> année.

de locaux rénovés début 2007. Le public peut se former aux nouvelles technologies à la médiathèque. Rostrenen possède aussi son cinéma associatif, le Cinébreizh.

## La culture bien vivante en milieu rural

Le canton a une forte identité culturelle. La commune avait accueilli en 2001 les rencontres internationales de la jeunesse. Le festival du Pays Fisel en août à l'initiative du Cercle celtique et les rencontres internationales de clarinette populaire en mai, sont reconnus au-delà du canton. Une pratique populaire ouverte aux cultures musicales du monde entier.

Le conseiller général, Ange Herviou, maire de Rostrenen.

PHOTO THIERRY JEANDOT



Le centre hospitalier spécialisé de Plouguernevel.

PHOTO THIERRY JEANDOT

L'activité touristique se développe autour du plan d'eau de Kerné-Uhel, de la base nautique de Pen Ar Hoat et du canal de Nantes à Brest où l'on peut pratiquer le canoë et le kayak. Une aire, répertoriée dans les guides touristiques, a été récemment aménagée pour les camping-cars à Rostrenen.

Comment donner la priorité à tel ou tel élément du patrimoine dans un canton aussi riche dans ce domaine? Citons simplement l'enclos paroissial de Kergrist-Moëlou dont l'église Notre-Dame du Bon Secours du XVI<sup>e</sup> siècle, l'ossuaire et le calvaire méritent le détour.

Le café situé au centre du bourg de Trémargat organise régulièrement des soirées, des spectacles. À la "Ferme", lieu d'accueil agréé Jeunesse et Sports, Hamida et François Salliou font découvrir aux enfants les animaux de la ferme, le jardinage, la ruche avec une pédagogie différente.

Joëlle Robin



## Le Festival du Pays Fisel à Rostrenen du 25 au 27 août

Démonstrations de danses, tournoi de gouren, concerts à la collégiale, contes et concours de sonneurs et de kan à diskann. Fisel est le lacet qui passe à l'arrière de la tête et tient le chapeau.



PHOTO THIERRY JEANDOT

## Dans "Les bagnards en cavale" Jean Kergrist romance l'histoire du camp de Glomel.

Entre 1823 et 1832, des déserteurs creusèrent la "tranchée" du canal de Nantes à Brest. L'auteur se glisse dans la peau d'un bagnard, décrivant la dure vie du camp. Édité chez Keltia-graphic Jean Kergrist a réalisé un spectacle sur le même thème.

## À DÉCOUVRIR

- **Principe actif** un groupe d'enseignants émanant des mouvements sociaux de 2003 continue à sortir des CD. [www.principe-actif.fr.st](http://www.principe-actif.fr.st)
- **Philippe Cormand à Rostrenen** sculpteur sur pierre, bois et glace, Pierre-Yves Evain, agriculteur chanteur et Francis Bonniol, batteur de jazz.
- **Los Trognos Coulos** Créée en 1996, regroupant 20 musiciens du Kreiz Breizh, la fanfare Los Trognos Coulos (trognons de choux).



PHOTO THIERRY JEANDOT

## Rencontres internationales de clarinette populaire de Glomel

Chaque année en mai, l'association Treujenn gaol (nom breton de la clarinette) est à l'origine des Rencontres. > 02 96 29 88 71 [www.clarinette-populaire.org](http://www.clarinette-populaire.org)



PHOTO THIERRY JEANDOT

Les élus de la communauté de communes voudraient faire du port de Lézardrieux un outil majeur de développement touristique. En vignette, visite du port en compagnie notamment de Joseph Le Biller, maire de Lézardrieux et Alain Gouronnec, maire de Lanmodez.



PHOTO BRUNO TORRUBIA



PHOTO BRUNO TORRUBIA

Visite cantonale à Lézardrieux 

# La carte du développement touristique

Retour sur une journée de travail dans le canton de Lézardrieux, le 20 avril.

Devant Claudy Lebreton et les représentants des services du Conseil général, les élus du canton ont mis en avant leurs projets de développement touristique.



PHOTO BRUNO TORRUBIA

À Kerbors, le dernier commerce, resté fermé pendant plusieurs années, a pu trouver repreneurs grâce aux efforts de la communauté de communes, avec l'appui du Conseil général. "La capsule", un cyber-bar-multiservices, a été adopté par une large clientèle locale. De gauche à droite : Gabriel Mazeau, maire de Kerbors, Yves Le Roux, conseiller général, Nicolas Martel, co-gérant de La Capsule, Claudy Lebreton et Loïc Mahé, maire de Pleubian et président de la communauté de communes.

**L**e canton de Lézardrieux, dont la Communauté de communes de la Presqu'île épouse les contours, regroupe 7 communes pour 8500 habitants. Une population en relative stabilité au regard de la dynamique observée sur l'ensemble du département, et que les élus attribuent d'une part aux contraintes de la loi Littoral, qui limite les disponibilités foncières, d'autre part à la non prise en compte, dans les recensements, des très nombreux résidents secondaires. "Nous ne sommes pas là pour remettre en cause la nécessité d'une réglementation qui a permis de préserver notre façade maritime, explique Joseph Le Biller, maire de Lézardrieux, mais reconnaissons que la loi Littoral est beaucoup trop contraignante, elle ne fait pas dans le détail et ignore les réalités locales". Ce sentiment est largement partagé

par ses collègues, sur un territoire dont 6 communes sur 7 sont concernées. "Je comprends votre sentiment sur le caractère sans doute trop rigide de cette loi, répond Claudy Lebreton. Pour autant, elle a parfois grandement facilité la politique du Conseil général en matière de préservation des espaces naturels. Nous avons pu, en partenariat avec le Conservatoire du littoral, protéger définitivement plus de 50 km de rivages".

## “Réaffirmer la vocation maritime de notre presqu'île”

Plus globalement, dressant le portrait de son canton, le conseiller général Yves Le Roux a souligné d'une part le dynamisme d'une filière maraîchère qui constitue l'essentiel de l'activité agricole locale, d'autre part l'importance des aides du Conseil général, notamment en matière de développement touristique. Le tourisme qui a d'ailleurs été au cœur des échanges.

Le plus important dossier en la matière est la réflexion engagée pour une extension, à l'horizon 2012, du port de plaisance de Lézardrieux, qui augmenterait sa capacité de

300 mouillages (750 actuellement). Les élus sont allés sur le site, où Loïc Mahé, président de la communauté de communes de la Presqu'île et Joseph Le Biller, maire de Lézardrieux, ont pu défendre les atouts du port, notamment son accessibilité permanente. Pour Loïc Mahé, "au-delà des retombées économiques que nous en attendons, ce projet, c'est aussi une façon de réaffirmer la vocation maritime de notre presqu'île". Un autre outil de développement touristique a été présenté : le nouvel Office de Tourisme Intercommunal, implanté sur la zone de Kérantour à Pleudaniel, est aujourd'hui pleinement opérationnel pour le démarrage de sa deuxième saison, avec deux salariés permanents et un budget annuel de 90 000 €. Cette journée aura également été l'occasion pour Alain Gouronnec, maire de Lanmodez, d'attirer l'attention du Conseil général sur le désengagement de l'État, dont les financements ne seront pas au rendez-vous du projet de rando-gîte sur sa commune, projet auquel participe le Département, qui s'est engagé à réexaminer le dossier au vu de cette nouvelle donne.

■ Bernard Brossard



PHOTO BRUNO TORRUBIA

La filière maraîchère est un des piliers de l'économie locale. Rencontre avec les responsables coopératifs à la station de conditionnement de Ledenez, à Pleumeur-Gautier, dont la modernisation a bénéficié d'une aide du Conseil général.



PHOTO GILLES BENTZ



L'archipel des Sept-Îles

# Le royaume des oiseaux marins

À quelques encablures de la côte de granit rose, entre Perros-Guirec et Trégastel, les Sept-Îles constituent un archipel sauvage. Il est classé en réserve naturelle, elle-même incluse dans une zone protégée, qui s'étend sur 4 000 hectares.



PHOTO GILLES BENTZ

La partie droite de l'île Rouzic est envahie par les fous de Bassan.

L'archipel des Sept-îles ne compte en réalité que cinq îles principales. Et pour que la famille soit au complet, on y ajoute deux gros rochers. Le nom français de l'archipel viendrait d'une mauvaise lecture de son nom breton (ar Jentilez) orthographié à l'ancienne, Sentiles. L'île Bono, la plus grande, garde des vestiges mégalithiques. L'île plate, qui porte bien son nom, conserve un four à goémon. L'île aux Moines est la seule où le public est autorisé à débarquer. Elle abrite un phare ... et ses deux gardiens. Restent Malban et Rouzic, les plus intactes qui accueillent l'essentiel des oiseaux. Le Cerf et Costan complètent l'ensemble. Les Sept-Îles, qui dépendent de la commune de Perros-Guirec, abritent la plus importante colonie d'oiseaux de mer de France : fou de Bassan, cormoran huppé, macareux



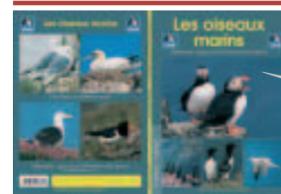


**L'île aux Moines, promenade et pédagogie**

Près de 30 000 personnes débarquent chaque année sur l'île aux Moines, riche de 136 espèces végétales dont les seuls noms fleurissent bon : doradille marine, morelle douce amère, romulée à petite fleur, tréfle étouffé, pied d'oiseau, erodium maritime, callune, bruyère cendrée, fougère aigle, chardon à petites capitules, lamier hybride ou anthriscus vulgaire. Le tour de l'île, toujours habitée par les gardiens du phare bâti en 1834, se fait aisément en 40 minutes sur un chemin balisé. On ne monte plus jusqu'au sommet du phare mais du haut de l'île, le panorama offre un aperçu de l'archipel. Le fort, actuellement en cours de restauration, a été édifié sous Louis XV par un disciple de Vauban, pour mettre fin à la contrebande des pirates.

**La gestion à long terme, du patrimoine**

L'Archipel des Sept-Iles, site naturel protégé depuis 1912 à l'initiative de la LPO, est classé réserve naturelle, par arrêté ministériel, depuis 1976. Le Conservatoire du littoral est propriétaire de l'île aux Moines depuis 1993. La superficie totale concernée par l'arrêté de classement en zone protégée représente environ 4 000 hectares. La sauvegarde des espèces est un enjeu international. Le dispositif Natura 2000 contribue à stopper la perte de biodiversité en Europe. Cette démarche permet de gérer le patrimoine à long terme pour les générations futures.



**Les ouvrages**

- Nature en Côte de granit rose, G. Bentz, Ed. Ouest-France
- Les oiseaux marins - Réserve naturelle des Sept-Iles, G. Bentz, Ed. Jean-Paul Gisserot

■ ■ ■

moine, pingouin torda, guillemot de Troil. Elles servent aussi de site de reproduction au phoque gris. Une petite colonie d'une vingtaine de phoques gris vit là en permanence.

**12 espèces d'oiseaux marins**

Sur ces quarante hectares de terre sauvage, on trouve 27 espèces d'oiseaux nicheurs dont 12 d'oiseaux marins. On dénombre plus de 21 000 couples. Comme il n'est pas possible d'aborder sur les îles, sauf sur l'île aux Moines, des visites en bateau sont proposées. Généralement, les visites en bateau font le tour de l'archipel, et s'arrêtent devant Rouzic, où l'on peut admirer le spectacle insolite de la colonie de fous de Bassan ou les ébats des macareux. Il est conseillé de se munir de jumelles pour l'observation des volatiles. Ces derniers sont moins nombreux que les fous. À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, ils étaient 15 000 couples. Massa-

crés par les chasseurs, il n'en restait que 400 couples en 1912. C'est à cette époque que la Ligue pour la Protection des Oiseaux (LPO) fut créée, sonnant l'interdiction de la chasse et du débarquement. Il faut rappeler que les marées noires successives ont aussi porté un coup aux effectifs d'alcidés : en 1967 le Torrey Canyon, en 1978 l'Amoco Cadiz, en 1980 le Tanio et en 2001 l'Erika.

**Un hôpital pour oiseaux**

"Tous les oiseaux en détresse de la région sont accueillis à la Station LPO de l'île Grande ainsi que les oiseaux victimes de la pollution chronique des océans par les hydrocarbures. Les oiseaux échoués sur les côtes bretonnes sont acheminés gratuitement par France Express à la Station". En 2004, près de 1 000 oiseaux ont été soignés, dont 150 étaient mazoutés. Les soins, qui durent plusieurs semaines, ont coûté 50 000 € à l'association en 2004. Depuis 22 ans, elle a accueilli 13 500 oiseaux, dont près de la moitié étaient mazoutés.

**Cormoran huppé, Fulmar boréal, Huïtrier pie, Puffin des Anglais, Sterne pierregarin, Tadorne de Belo...**

**Le Fou de Bassan**

D'une envergure pouvant atteindre 1,90 m, le Fou de Bassan est le plus grand des oiseaux de mer d'Europe. C'est aussi le plus remarqué, par sa grâce et son audace. Les adultes ont un plumage blanc, l'extrémité des ailes noire et une tête jaune. Les Fous partis en septembre sont de retour fin janvier. L'œuf unique est couvé dans un gros nid pendant 6 semaines et le poussin élevé pendant 12 semaines. On peut atteindre 184 nids sur 100 m<sup>2</sup>, ce qui oblige les ornithologues à utiliser des photos aériennes pour les recenser. Les adultes ne s'éloignent pas plus loin qu'en Méditerranée mais les jeunes se dispersent en Atlantique nord ou au large des côtes ouest de l'Afrique. Les reproducteurs parcourent des centaines de kilomètres pour trouver de la nourriture pour leur poussin. L'île Rouzic héberge l'unique colonie française.

**Le Guillemot de Troil**



Le Guillemot de Troil a la taille d'un pigeon. En été, la tête et le dessus du corps sont bruns et le dessous est blanc. Son bec noir est long, fin et pointu. En hiver, les joues, la gorge et le menton deviennent blancs.

L'œuf est pondu à même la roche et couvé 4 à 5 semaines. Vers 3 semaines, le jeune ne peut encore voler, la croissance de ses ailes n'étant pas terminée. Pourtant, il s'élance sur l'eau pour rejoindre les parents qui assurent l'élevage du jeune en mer. Il capture les poissons en plongée, s'aidant de ses ailes pour se propulser et de ses pattes comme gouvernail.

La Station est animée par des salariés aidés par des stagiaires et des bénévoles passionnés.



EXPERT Gilles Bentz, directeur de la Station LPO

**Paroles d'expert**

Gilles Bentz est directeur de la Station LPO de l'île Grande, Maison de la réserve naturelle des Sept-Iles, qui propose des expositions permanentes. "Depuis 1984, 1,5 million de visiteurs dont 210 000 écoliers, sont passés à la Station. Grâce à une caméra placée entre les nids, la Station étudie le fou de Bassan, le plus grand des oiseaux de mer d'Europe avec 1,90 m d'envergure. Les images sont transmises par faisceau hertzien en direct à la Station, qui se situe à 15 km de l'île Rouzic. Des animateurs expliquent au public le comportement de l'animal".

**Le Macareux-moine**

Avec ses 30 cm, le clown de mer, le plus petit des alcidés, a un regard triste. Son bec triangulaire est tricolore : bleu-gris à la base, rouge à la pointe, avec une ligne jaune de séparation. L'œil est entouré d'un cercle rouge et de zones bleu-gris, avec un filet noir vers l'arrière. Il a le dos noir et le ventre blanc, mais seulement un capuchon et un collier noir, avec les joues grises. En hiver, ses couleurs s'atténuent. Il pond au fond d'un terrier qu'il creuse avec son bec et ses pattes. Les pontes ont lieu en avril et mai. Le jeune reste 40 jours au terrier avant le départ en mer. Quand la nourriture est réduite, le séjour au terrier se prolonge. L'oiseau peut migrer jusqu'aux Canaries.

**Le Pingouin torda**

Le pingouin torda est légèrement plus petit que le guillemot. Sa tête est plus massive. Le dessus du corps est noir, le bec aplati comme une lame est orné de sillons blancs. En hiver, la tête s'éclaircit comme chez le guillemot. Il niche en couples isolés. Cela rend difficile le recensement, œufs et poussins étant peu visibles. L'œuf pondu à même le sol début mai est incubé cinq semaines. Comme chez le guillemot, le jeune saute à la mer avant de savoir voler, vers 18 jours. Il part en mer, accompagné de ses parents. L'espèce hiverne le long des côtes atlantiques, ainsi qu'en Méditerranée. Les plus jeunes parcourent de plus grandes distances.

Joëlle Robin



**Les excursions**

De l'île Grande, à la Station LPO  
 > 02 96 91 91 40  
 De Perros-Guirec, à Trestraou  
 > 02 96 91 10 00  
 armor.decouverte@wanadoo.fr  
 De Perros-Guirec ou de Ploumanac'h  
 > 02 96 23 21 15  
 Office de tourisme  
 De Trégastel, à la plage de Coz Pors  
 avec un vieux gréement  
 > 02 96 23 22 11

**Didier Squiban, le retour aux sources**

En mars 2006, le pianiste a sorti un nouvel album avec sa nouvelle formation, un quartet (piano, saxo, contrebasse et percussions). Il nous invite à naviguer au large de la côte de Granit Rose à la découverte de l'archipel des Sept-Iles. Il présentera son œuvre le 14 juillet avec un groupe élargi à Bénodet (spectacle Breizh Connection) et le 19 juillet, en quartet, au Festival de Cornouaille à Quimper.



**La Station LPO de l'île Grande**

- Pendant les vacances scolaires, tous les jours de 14 h à 18 h.
- en juillet et août de 10 h à 13 h et de 14 h 30 à 19 h, sauf les samedis et dimanches matins
- en dehors des vacances samedi et dimanche, de 14 h à 18 h
- en juin et septembre tous les jours de 14 h à 18 h de 1,50 € à 2,50 € > 02 96 91 91 40 www.lpo.fr/reseau/ile-grande/index/shtml //perso.wanadoo.fr/centreactivites/plongee-treburden/lpo.htm
- Sorties nature en juillet et août



**ALAIN CADEC**  
Président du groupe  
de l'Opposition  
Conseiller général  
de Saint-Brieuc Nord

Groupe de l'Opposition départementale

## Responsabilité parentale : Le Conseil général en première ligne

“ Les missions de l'aide et de l'action sociale à l'enfance dévolues à notre collectivité s'inscrivent dans un contexte de pertes de repères familiaux, voire de tensions intergénérationnelles ” écrivait le Président du Conseil général dans son rapport du budget 2006 consacré à l'enfance et à la famille.

Ce point de vue, nous pouvons le partager. L'actualité met régulièrement en lumière la difficulté grandissante de certaines familles à exercer sur leurs enfants l'autorité parentale. À défaut de savoir ou de pouvoir assumer leurs responsabilités, certains parents doivent être accompagnés notamment par les départements.

La loi pour l'égalité des chances du 31 mars 2006 confie aux Conseils généraux la mise en œuvre du contrat de responsabilité parentale.

Ce dispositif créé par le Gouvernement donne au Président du Conseil général les moyens d'intervenir en cas d'absentéisme scolaire, de trouble porté au fonctionnement d'un établissement scolaire ou de toute autre difficulté liée à une carence de l'autorité parentale. Le Président du Conseil général pourra désormais proposer un contrat de responsabilité parentale de sa propre initiative ou sur saisine de l'inspecteur d'académie, du chef d'établissement, du maire de la commune de résidence du mineur. Ce contrat rappellera aux parents leurs droits et leurs devoirs. Il comportera des mesures d'aide et d'action sociales de nature à remédier à la situation.

En cas de manquement aux obligations parentales fixées par le contrat, le Président du Conseil général pourra demander la suspension de tout ou partie des prestations afférentes à l'enfant. Cette suspension, d'une durée de 3 mois, pourra être renouvelée dans la limite d'une durée maximale de 12 mois.

Le Président du Conseil général des Côtes d'Armor se dit hostile à ce dispositif législatif estimant que l'État se défausserait sur les départements de ses prérogatives régaliennes

en transférant aux Présidents de Conseils généraux des responsabilités relatives à la sécurité publique. Il s'agit d'un mauvais argument qui reflète une méconnaissance du rôle du département en matière d'accompagnement social des enfants et des familles.

“ Le Conseil général est l'acteur le plus pertinent pour la mise en œuvre de ce contrat ”, affirme Louis de Broissia 1<sup>er</sup> Vice-Président de l'association des départements de France car “ c'est à lui que la décentralisation a confié les compétences en matière d'aide sociale à l'enfance et de prévention spécialisée ”.

Pourquoi le Président du Conseil général des Côtes d'Armor fait-il preuve de réticence à l'égard de la mise en œuvre du contrat de responsabilité parentale ?

Le Conseil général des Côtes d'Armor a pourtant voté 165 000 euros de crédits au budget 2006 au titre de la politique de soutien à la parentalité.

On peut donc s'interroger. De deux choses l'une : ou bien le Président du Conseil général a “ peur ” d'assumer les nouvelles responsabilités que lui confie la loi pour l'égalité des chances. Ou bien, ce qui est plus grave, il a décidé de ne pas appliquer la loi de la République au risque de laisser s'aggraver certaines situations familiales dramatiques ?

Le contrat de responsabilité parentale constitue une deuxième chance offerte aux parents qui ne parviennent pas à assumer leurs responsabilités. “ Cet outil sera celui des départements ” selon Philippe Bas Ministre délégué à la Famille.

Il importe donc que le Président du Conseil général lève toute ambiguïté sur l'application de ce dispositif en Côtes d'Armor car, qu'il le veuille ou non, il est dorénavant en première ligne en matière de responsabilité parentale. On ne peut à la fois affirmer que l'on souhaite le renforcement des prérogatives des départements et refuser des compétences nouvelles. ■



**Michel CONNAN**  
Groupe Communiste  
et Apparenté  
Conseiller général  
de Saint-Nicolas-du-Pelem

Groupe Communiste et Apparenté

## Les petits hôpitaux menacés !

Selon le Conseil National de la Chirurgie (CNC), à moins de 2 000 actes par an pour 50 000 habitants, un bloc opératoire ne serait pas viable. C'est semble-t-il le seul critère retenu dans le rapport commandé par le Ministre de la Santé pour établir une “ liste noire ”.

10 hôpitaux seraient ainsi concernés dans l'Ouest.

De toute évidence, la publication de ce rapport participe à l'offensive lancée depuis plusieurs années contre les hôpitaux de proximité, dans le contexte d'une politique de plus en plus dure de compression des dépenses publiques.

Supprimer les services de chirurgie de proximité pose de fait un vrai problème de sécurité par le retard des soins à apporter dû au temps de transport des malades dans certaines conditions. Ceci est inacceptable d'une façon générale mais, une fois de plus, ce sont les populations des zones rurales qui seront les premières concernées.

Conscient d'avancer en terrain miné, le Ministre de la Santé - sans le remettre en cause - a pris quelque distance avec le rapport et demandé une en-

quête de terrain aux Agences Régionales de l'Hospitalisation (ARH).

Étrangement, le rapport a tenu à l'écart de ses investigations les établissements privés, le plus souvent des cliniques elles aussi de petite taille.

Pourtant, le secteur privé accapare aujourd'hui plus de la moitié de l'activité chirurgicale et il augmentera sa prédominance si le plan Valencien était mis en œuvre.

Bizarrement aussi, le CNC n'envisage que la fermeture en guise de réponse à des éventuels problèmes de sécurité et de qualité des blocs opératoires.

Les professionnels font valoir d'autres pistes : efforts de formation, organisation de réseaux, collaboration entre petites et grandes structures, investissements accrus pour respecter les normes sanitaires.

Enfin, plutôt que de confier aux seules ARH, qui sont sous tutelle directe du ministère, l'avenir des établissements de proximité, ne devrait-il pas faire l'objet d'une large concertation avec l'ensemble des acteurs concernés, usagers, élus et professionnels de santé ? ■



**Philippe DELSOL**  
Conseiller général  
du canton de Plouha,  
Vice-président du Groupe  
Socialiste et Apparentés

Groupe Socialiste et Apparentés

## 3 questions à Philippe Delsol

**V**ous êtes élu au Conseil général depuis 2 ans. Cela a-t-il modifié votre vision de son action ?

J'ai une vision plus précise et plus globale de l'action du Conseil Général. Le fait marquant, c'est la continuité entre les actions obligatoires et les actions facultatives, la volonté d'aller au-delà des compétences obligatoires du Conseil général. Cela signifie que quand la loi nous donne une compétence, nous ne nous contentons pas du minimum. Nous cherchons à améliorer les résultats de cette politique, en la perfectionnant par des mesures complémentaires. Pour l'action sociale, en travaillant pour que les dispositifs d'insertion professionnelle soient réellement efficaces, pour le réseau routier (avec les aides notamment à la voirie communale, mais aussi des actions pour renforcer le réseau des routes nationales sur le département), pour les collèges, où nous compensons le manque de moyen donné à l'enseignement public avec des aides pédagogiques non obligatoires, comme le cartable numérique ou Mieux Réussir au Collège. C'est aussi le soutien aux communes pour l'investissement concernant les écoles, les salles des fêtes... dont elles ont la charge.

**Le Conseil général a tenu session les 22 et 23 mai derniers. Quels sont les dossiers les plus significatifs de ce volontarisme ?**

L'Agenda 21 est le dossier le plus transversal. Il concerne toutes les politiques, toutes les commissions, tous les services du Conseil général. C'est un véritable outil de développement de notre territoire. Fruit d'un véritable travail de réflexion et de concertation au sein du Conseil général et avec les acteurs du département, il commence à se concrétiser. Sans développer ici toutes les actions qui seront entreprises, le Conseil général veut être au cœur de la démarche, d'abord en se l'appropriant à lui-même de façon exemplaire (en réorganisant les pratiques au sein des services pour utiliser moins de papier, consommer moins d'énergie...), et en incitant aussi ses partenaires à se l'approprier,

dans les domaines du logement, des déplacements, de la gestion des déchets, et bien d'autres encore.

La formation tout au long de la vie est aussi un dossier très important. Il donne la possibilité à l'ensemble des acteurs concernés de travailler autour de quatre axes : les conditions d'une information pertinente et de qualité sur l'offre de formation, les formations initiales et continues et l'enseignement supérieur, la problématique de la culture scientifique et technique, et l'éducation citoyenne. D'autres acteurs, notamment l'État et la Région, y sont impliqués, mais une collectivité comme la nôtre doit y jouer son rôle, car c'est un moyen de démocratiser l'accès au savoir, et donc un facteur de développement local.

**Quelles sont les conditions de la réussite ?**

Première condition : la volonté ; volonté de proposer, de réfléchir à l'avenir, et de le préparer de manière très concrète. Certes, les moyens du Conseil général ne sont pas infinis, mais il est le premier investisseur du département. Des milliers d'emplois dépendent directement ou indirectement de nos décisions. Les communes notamment font souvent appel non seulement à l'aide financière du Département, mais aussi à son expertise, pour monter leurs projets.

Bien sûr, l'autre condition, c'est justement la complémentarité entre les collectivités, les communes, les intercommunalités, et aussi la Région, ainsi que le travail de proximité et de démocratie participative que nous exerçons au quotidien avec plus de 90 instances départementales à l'écoute des citoyens et des associations.

Écouter avant d'agir, c'est ainsi que nous préparerons l'avenir, d'autant que la démographie nous montre qu'il faut continuellement faire évoluer nos territoires, afin de garder notre attrait pour les nouvelles populations qui viennent “ là où il fait bon vivre ”, donc en Côtes d'Armor. ■

**L'Agenda**

**Sport**

**31 mai au 4 juin**  
Open international de golf  
PLÉNEUF-VAL-ANDRÉ  
► 02 96 63 0112

**Jeu 1<sup>er</sup> juin**  
Championnat de Bretagne  
de Beach Volley  
ÉTABLES-SUR-MER | PLAGE DU MOULIN  
► 02 96 70 65 41

**Samedi 3 juin**  
Championnat de France Rink Hockey  
1<sup>er</sup> DIVISION  
RAC Saint-Brieuc - SCRA St-Omer  
SAINT-BRIEUC | GYMNASSE DU LYCÉE CHAPTAL  
► 02 96 33 67 29

HC Quévert - US Coutras  
DINAN | SALLE OMNISPORT | 20 H 30  
► 06 16 50 62 20

**3 et 4 juin**  
Armor Speed Bike  
TRÉLIVAN  
► 02 96 82 18 95

Guerledan Sports Nature  
SAINT-GELVEN  
► 02 96 62 50 33

**Samedi 10 juin**  
La Jean-François Rault  
(BANDONNÉE CYCLISTE)  
LAMBALLE  
► 02 96 31 96 58

Corrida de Langueux (COURSE À PIED)  
LANGUEUX  
► 02 96 62 25 50

**10 et 11 juin**  
Festivym National (GYMNASIQUE)  
SAINT-BRIEUC

**Samedi 24 juin**  
La Pierre Le Bigaut (COURSE CYCLISTE)  
CALLAC  
► 02 96 45 83 56

Départ de Skippers d'Islande  
PAIMPOL  
► 02 96 20 86 90

**Expositions**

**1<sup>er</sup> au 30 juin**  
Le linge et les armoires  
de nos grands-mères  
SAINT-THÉLO | MAISON DES TOILES  
► 02 96 56 33 78

**2 juin au 8 juillet**  
"...Où vont les hommes ?"  
de Lidwine (BANDE DESSINÉE)  
LANGUEUX | POINT VIRGULE  
► 02 96 62 25 50

**3 au 24 juin**  
Delphine Lemmonier,  
artiste plasticienne  
LANVOLLON | MOULIN BLANCHARDEAU  
DE 15 À 19 H ► 02 96 70 17 04

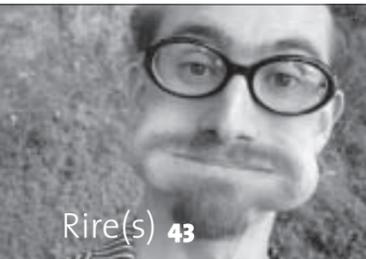
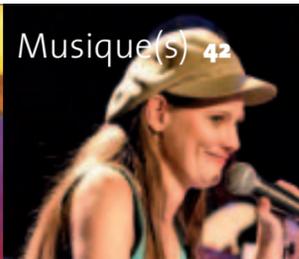
**3 juin au 30 septembre**  
"Temps de lin... tant de liens"  
PLOÉZAL | DOMAINE DE LA ROCHE JAGU  
► 02 96 95 62 35

**3 juin au 1<sup>er</sup> octobre**  
Terre etc Terra, art de l'assemblage  
de la terre et autres matières  
LANGUEUX | LA BRIQUETERIE  
► 02 96 63 66 66

**9 au 11 juin**  
Saveurs et senteurs  
TRÉBOURDEN | MAISON DE LA MER  
► 02 96 23 51 64

**Jusqu'au 11 juin**  
Zoon Politikon, de Noëlle Pujol,  
(INSTALLATION VIDÉO)  
TRÉDREZ-LOQUÉMEAU | GALERIE  
DU DOUVREIN ► 02 96 35 21 42

**Jusqu'au 15 juin**  
Centenaire de la séparation  
des Églises et de l'État.  
SAINT-BRIEUC | HALL DES ARCHIVES  
DÉPARTEMENTALES ► 02 96 78 78 77



42

Festival(s) 42

Musique(s) 42

Sport(s) 42

Rire(s) 43

Dessin(s) 43

Voile(s) 43

**Le Guide**

Ces pages du GUIDE et notre agenda vous aideront à établir votre programme d'activités du mois à venir. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans toutes vos sorties.

Coordination de la rubrique : Joëlle Robin et Mari Courtas  
► [lemagazine@cg22.fr](mailto:lemagazine@cg22.fr)



Art(s) 44

Danse(s) 44



Balade(s) 45

**L'été, ça roule !**

Avec le soleil, vient le temps des sorties, des promenades, de la plage, de la mer et du farniente. C'est aussi le moment idéal pour profiter de toutes les activités sportives de plein air. Et pourquoi pas sortir le vélo ? La Pierre Le Bigaut et la Jean-François Rault sont deux courses cyclistes à but humanitaire. La première lutte contre la mucoviscidose, la seconde aide les paralysés et les malades atteints de leucémie. Chaque année, au mois de juin, des milliers de personnes répondent présent à l'appel de solidarité et d'entraide de ces deux événements. Lumière sur deux rendez-vous à ne pas manquer.



Photo JFR

**Rencontre avec Joseph Rousseau**

Participant de la JFR depuis 1994



Côtes d'Armor Magazine: Comment êtes-vous devenu un habitué de la Jean-François Rault ?

Joseph Rousseau: Je fais du vélo depuis longtemps pour le plaisir. En 1994, j'ai découvert la course et je me suis dit "pourquoi pas?". On parlait de la zone industrielle et le Mont Bel Air était déjà dans le parcours. La Jean-François Rault est une course humanitaire, une course "intelligente". On essaye de faire ça avec les copains, les voisins ou les enfants. On organise un cycle d'entraînement avant l'épreuve.

signal est donné, c'est le silence et place à l'effort. Il n'y a pas de classement, mais la course en elle-même est un dépassement de soi. Sur le circuit, on a des contacts avec les coureurs et les bénévoles. Au fur et à mesure, les groupes se forment. On se retrouve à côté de gens qu'on ne connaît pas. Mais si un est en difficulté, les autres l'attendent spontanément.

CAM: Quel moment de la course appréciez-vous le plus ?

J.R.: L'ambiance du départ ! Les cyclos se retrouvent, on parle de tout, il y a un brouhaha et une certaine effervescence. Avant de partir, on se dit qu'on a de la chance d'être sur le vélo, quand d'autres n'en ont pas la possibilité. Et puis quand le

CAM: A quelle vitesse roulez-vous en moyenne ?

J.R.: 25 km/h. Les meilleurs vont à 37 km/h.

CAM: Que conseillez-vous aux nouveaux arrivants ?

J.R.: Il faut en "garder sous la pédale". Cela signifie ne pas partir à la même vitesse que les autres coureurs pour ne pas être essouffé au bout de 80 km.

des milliers de personnes répondent présent à l'appel de solidarité et d'entraide de ces deux événements. Lumière sur deux rendez-vous à ne pas manquer.

M.C.

**SAMEDI 10 JUIN**

**La Jean-François Rault**

Pour sa 14<sup>e</sup> édition, la Jean-François Rault, du nom du cycliste lamballais, reste fidèle à son esprit sportif, familial et festif. Un nouveau parcours de 77 km est ajouté aux trois autres circuits. Seul le plus grand d'entre eux, de 160 km, demeure identique aux années précédentes. Les sportifs affronteront, une fois encore, le fameux Mont Bel Air, 339 m, point culminant des Côtes d'Armor, tandis que ceux qui ne courent pas pourront profiter des nombreuses animations proposées par les 29 communes traversées. Comme chaque année



**Rencontre avec Daniel Bercot**

Président fondateur de la Pierre le Bigaut

Côtes d'Armor Magazine: Comment la Pierre Le Bigaut est-elle née ?

Daniel Bercot: L'épreuve est née de mon envie de lutter contre la mucoviscidose. Je voulais aider mon fils, atteint de la maladie, et les autres malades bien sûr. Comme j'étais proche du milieu cycliste, j'y ai associé mon combat. Il s'agit de parler de la maladie, de récolter des fonds et d'aider les familles à sortir de l'isolement. Aujourd'hui, la Pierre Le Bigaut est le plus grand événement sportif humanitaire en Europe. Elle contribue à hauteur de

25 % pour la recherche nationale sur la mucoviscidose. Cela représente 428 000 € en 2005 et 3 824 896 € depuis le début. On peut être fiers de nous.

CAM: Pourquoi "Pierre Le Bigaut" ?

D.B.: Pendant 10 ans, je me suis occupé du circuit professionnel cycliste de Callac. J'y ai côtoyé Pierre Le Bigaut. Puis, au hasard de vacances communes, nous avons appris à mieux nous connaître. En 1992, pour la première édition de l'épreuve, je lui ai demandé de lui prêter son nom.

CAM: Quelle ampleur a pris l'événement ?

D.B.: La sécurité optimum et l'esprit festif de la manifestation contribuent à son succès. Il y avait 6 300 participants en 2005 contre 1100 en 1992. 4 000 bénévoles sont mobilisés, en particulier le milieu agricole qui nourrit les participants. Toutes les communes travaillent pour accueillir les gens dans les meilleures conditions. On estime à 10 000 le nombre de spectateurs et 15 000 le nombre de personnes présentes sur le site des animations à Callac.

**SAMEDI 24 JUIN**

**La Pierre Le Bigaut**

Routes réservées, 30 communes traversées, 4 000 bénévoles, voici la Pierre Le Bigaut. La petite rencontre sportive, lancée en 1992, est devenue grande. Cette année encore, les parcours sont différents, une particularité de la PLB. Entre cyclotouristes et cyclosporives, quatre circuits pour cinq options attendent les participants de tous niveaux. La recherche contre la mucoviscidose est au centre de l'événement. C'est pourquoi cette année, la Pierre Le Bigaut a voulu associer l'Irlande à la journée du 24 juin: un partenariat tant au niveau sportif que scientifique.



L'Irlande et la Bretagne sont deux régions européennes extrêmement touchées par la maladie. Une équipe de recherche de Brest collabore avec une équipe irlandaise. Sur le parcours de la PLB, une dizaine de communes sont jumelées avec leurs homologues du nord. Samedi soir, une grande soirée celtique à Callac, avec les Frères Guichen, Ronan Le Bars et des musiciens irlandais, clôturera l'édition 2006, parrainée par Dan Ar Braz.

**Qui sont Pierre Le Bigaut et Jean-François Rault ?**

**Pierre Le Bigaut:** Coureur cycliste costarmoricain. Il dispute le Tour de France en 1982, 83 et 84. En 1983, il remporte l'étape d'Issoire (149 km).

**Jean-François Rault:** Originaire de Lamballe. Sprinter, il passe professionnel en 1981. En 1984, il porte le maillot vert du tour de France, où il fait partie de l'équipe de Bernard Hinault. Il est également vainqueur du Paris-Bordeaux en 1988. Il dirige à présent l'équipe des Côtes d'Armor.

**INFOS PRATIQUES**

**La Jean-François Rault**  
Départ: 8 h 45 Place du Champ de Foire à Lamballe

**Le samedi 10 juin**  
Les parcours:  
• 53 km  
• 77 km  
• 110 km  
• 160 km

Tarifs:  
17 € pour les 53 et 77 km; 23 € pour les 110 et 160 km (majoration de 3 € le 10 juin)  
► 02 96 31 96 58  
► 02 96 31 05 38  
[www.velo101.com/epreuves/jfrault/default.asp](http://www.velo101.com/epreuves/jfrault/default.asp)

**La Pierre Le Bigaut**  
Départ: 9 h 15  
Place du Centre à Callac

**Le samedi 24 juin**  
Les parcours:  
• La cyclo sportive de 158 km Ouverte aux licenciés et non licenciés (plus de 18 ans) Clôture des inscriptions vendredi 23 juin à 19h 24 € (+4 € du 18 au 23 juin)

• Les cyclotouristes de 100 et 158 km Ouvertes à tous Clôture des inscriptions vendredi 23 juin à 19h 24 € (+4 € du 18 au 23 juin)

• Les cyclotouristes de 55 et 28 km Ouvertes à tous Clôture des inscriptions samedi 24 juin à 8h30 16 € (+4 € du 18 au 23 juin)  
► 02 96 45 83 56  
[www.lapierlebigaut-muco.org](http://www.lapierlebigaut-muco.org)

**15 juin au 15 septembre**  
Le chanvre.  
Ca ne se fume pas, ça se tisse  
PLÉDÉLIAC | LA HUNAUDAIVE ► 02 96 34 82 10

**15 juin au 17 septembre**  
Les 20 ans de l'association  
des Compagnons de Bon-Repos  
SAINT-GELVEN | ABBAYE DE BON-REPOS  
DE 11 H À 19 H ► 02 96 24 82 20

**15 juin au 20 septembre**  
Bon-Repos et le lin  
ST-GELVEN | ABBAYE DE BON-REPOS  
DE 11 H À 19 H ► 02 96 24 82 20

**15 juin au 5 novembre**  
Peurs bleues:  
Prendre la mer à la Renaissance  
PAIMPOL | ABBAYE DE BEAUPORT  
► 02 96 55 18 58

**17 juin au 1<sup>er</sup> octobre**  
"Entre ciel et terre, toiles sculptées",  
de Catherine Chanteloube  
SAINT-BRIEUC | MUSÉE D'ART ET D'HISTOIRE  
► 02 96 62 55 20

**Jusqu'au 17 juin**  
Tableaux photographiques,  
de Lionel Loetscher (PHOTOGRAPHIES)  
LANNION | L'IMAGERIE  
► 02 96 46 57 25

**17 et 18 juin**  
"A moitié à l'Ouest !"  
(EXPOSITION COLLECTIVE D'ARTS PLASTIQUE)  
ÉTABLES-SUR-MER | KER RUELLAN  
10 H - 12 H 30 ET 14 H - 19 H  
► 06 67 30 79 96

**24 juin au 1<sup>er</sup> octobre**  
Le JEU (ART CONTEMPORAIN)  
SAINT-BRIEUC | MUSÉE D'ART ET D'HISTOIRE  
► 02 96 62 55 20

**Dimanche 25 juin**  
Armoire du Pays de Loudéac,  
avec un ébéniste (EXPOSITION TABLE RONDE)  
SAINT-THÉLO | MAISON DES TOILES  
► 02 96 56 33 78

**De juin à septembre**  
Isabelle Vaillant et Gildas Chassebœuf  
BELLE-ISLE-EN-TERRÉ | PAPETERIES VALLÉE  
► 02 96 43 35 08

**Jusqu'au 5 novembre**  
Trois siècles de porcelaine, vêtements  
de baptême et linge d'antan  
QUINTIN | CHÂTEAU ► 02 96 74 94 79

**Jusqu'au 31 décembre**  
Mathurin Méheut,  
invitation au voyage  
LAMBALLE | MUSÉE MATHURIN MÉHEUT  
► 02 96 31 05 38

**Stages**

**Samedi 3 juin**  
Lutherie, par Andrew Frater  
TRÉLÉVERN | SALLE POLYVALENTE | 60 €  
► 02 96 23 74 08

**Samedi 10 juin**  
Hip Hop, par la C<sup>ie</sup> Wanted Poses  
DINAN | THÉÂTRE DES JACOBINS | 6 €  
► 02 96 87 52 82

**10 et 11 juin**  
Fêtes vocales, 8 ateliers  
LANNION ► 02 96 46 38 60

**Samedi 17 juin**  
Restauration d'un routoir à lin  
LA ROCHE DERRIEN  
► 02 96 32 17 29

**Samedi 24 juin**  
Danses irlandaises,  
par Roman Pâtier  
PLAINTEL | SALLE DES GENÈTS D'OR  
DE 14 H 30 À 18 H | 5 €  
► 02 96 32 17 29

Atelier découverte de la menthe  
SAINT-GILLES-LES-BOIS | JARDIN DES MÉLANGES  
36 € ► 02 96 21 75 85

**Jeu 29 juin**  
Danse Hip hop "Break féminin"  
(0 TOLÉRANCE 0)  
SAINT-BRIEUC | MJC DU PLATEAU  
► 02 96 61 94 58

**L'Agenda**

L'Agenda

**Spectacles**

**Judi 1<sup>er</sup> juin**  
La retraite : entre projets et réalité  
(P'TITS DÉJUNERS DE L'ORB)  
SAINT-BRIEUC | MAISON DU TEMPS LIBRE  
DE 9 H À 10 H 30 ▶ 02 96 61 95 61

**Vendredi 2 juin**  
Jabadao ! (MUSIQUE DU MONDE)  
TRÉGUIER | THÉÂTRE DE L'ARCHE | 21 H  
▶ 02 96 92 31 25

**Samedi 3 juin**  
Agitato (CHANSON FRANÇAISE)  
COUTINEAU | CENTRE CULTUREL MOSAÏQUE  
20 H 30 ▶ 02 96 31 47 69

Beauport : protection, conservation  
et biodiversité (BALADE)  
PAIMPOL | ABBAYE DE BEAUPORT | 10 H 30  
▶ 02 96 55 18 58

**3 et 4 juin**  
Tour de Bretagne  
des véhicules anciens  
SAINT-BRIEUC | PORT DU LÉGÉ  
▶ 0 825 00 22 22

2<sup>e</sup> rencontres de la Maison des Toiles  
SAINT-THÉO | MAISON DES TOILES  
▶ 02 96 56 33 78

**5 au 24 juin**  
Fête des Mots Familiers  
SAINT-BRIEUC ▶ 02 96 94 16 08

**Mardi 6 juin**  
Les rêves de Karabine Klaxon  
(DANSE JEUNE PUBLIC)  
DINAN | THÉÂTRE DES JACOBINS | 15 H ET  
20 H 30 ▶ 02 96 87 03 11

**Vendredi 9 juin**  
Eau, domaine public, domaine privé ?  
par Marc Laime (CONFÉRENCE)  
BELLE-ISLE-EN-TERRÉ | CENTRE DE RIVIÈRE  
20 H 30 ▶ 02 96 21 14 70

**Samedi 10 juin**  
Conférence dansée  
sur Yvonne Rainer (DANSE CONTEMPORAINE)  
LE VIEUX MARCHÉ | SALLE VICTOR HUGO  
20 H 30 ▶ 02 96 38 93 07

Visites Guidées de lin à l'autre,  
troupe de Pierre Francia  
PLOËZAL | DOMAINE DE LA ROCHE JAGU  
▶ 02 96 95 62 35

Bad Moves, C<sup>ie</sup> Wanted Posse  
(DANSE HIP HOP)  
DINAN | THÉÂTRE DES JACOBINS | 20 H 30  
▶ 02 96 87 03 11

Concert Félix Mendelssohn  
LÉHON | ABBAYE | 20 H 30  
▶ 02 96 39 06 04

Eau, domaine public, domaine privé ?  
par Marc Laime (CONFÉRENCE)  
CHÂTELAUDREN | SALLE DES FÊTES | 20 H 30  
▶ 02 96 21 14 70

Rendez-vous au lavoit (CONCERTS)  
PLOUHA | 11 H ▶ 02 96 20 24 73

Alex Kahan : le défi génétique  
(CONFÉRENCE)  
SAINT-JACUT-DE-LA-MER | ABBAYE  
▶ 02 96 27 71 19

Soirée groupes locaux  
TRÉBRY | L'APPEL D'AIRES  
▶ 02 96 67 27 70

**Dimanche 11 juin**  
Foire aux plantes  
SAINT-BRIEUC | PARC DES PROMENADES  
DE 9 H À 19 H ▶ 02 96 62 55 81

Poésies d'aujourd'hui dans le jardin  
(CRÉATION)  
PLOËZAL | LA ROCHE JAGU ▶ 02 96 95 62 35

Eau, domaine public, domaine privé ?  
par Marc Laime (CONFÉRENCE)  
ST-LAURENT-DE-BÉGARD | LE PALACRET | 17 H  
▶ 02 96 21 14 70

**Mardi 13 juin**  
Les plantes qui se mangent  
et qui guérissent (PARCOURS SENSORIEL)  
LANVALLAY | MAISON DE LA RANCE  
DE 14 H 30 À 17 H  
▶ 02 96 87 00 40

**SPORT**

Guerlédan Sports Nature

**À vos baskets !**

Dernier volet des événements Sports Nature du printemps 2006, Guerlédan sports nature s'installe les 3 et 4 juin à l'abbaye de Bon Repos. Le rendez-vous allie sports de plein air, décou-

verte du patrimoine et respect de l'environnement. Chacun y trouvera son bonheur : 160 km de course à pied pour le Raid Armorique, 18 et 52 km pour les trails, randonnées pédestres ou VTT, kayak, aviron, escalade, tyrolienne, tir à l'arc. Les activités sont ouvertes à tous, petits et grands, débutants et athlètes aguerris.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Guerlédan Sports Nature  
**Les 3 et 4 juin**  
Abbaye de Bon Repos  
à St-Gelven  
▶ 02 96 28 51 41  
www.traildeguerledan.com

**FESTIVAL**

Festival des enfants

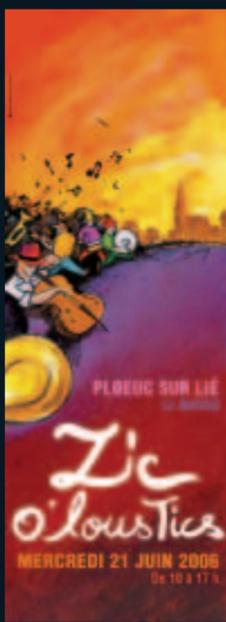
**Zic O'Loustics**

Avec Zic O'Loustics, les enfants ont leur propre fête de la musique. Les compagnies Tramway-Fantaisie et Monsieur et Madame Tout le Monde débarquent avec un gigaphone, une cabine téléphonique, un confessionnal sonore, une baraque à sons ou un atelier de construction d'instruments sauvages, autant d'étrangetés conçues

pour développer imaginaire et créativité. Les enfants découvrent que la musique est aussi dans notre quotidien, avec cette année une sensibilisation particulière à l'environnement et au recyclage. Trois spectacles sont également au programme pour que, de 3 à 12 ans, les oreilles écoutent et apprécient.

**Pour les 3/6 ans**  
Le jour de la lune,  
Papa compagnie  
11 h 15 et 15 h  
**Pour les 6/9 ans**  
Tommy la Guitare  
et Mr Orchestre,  
C<sup>ie</sup> Les Aventures  
de Tommy  
10 h 15 et 13 h 30  
**Pour les 9/12 ans**  
Écoute ta mère  
et mange ton short,  
concert du Ministère  
de la Jeunesse  
et de la Magouille  
11 h 15 et 15 h

Zic O'Loustics  
**Mercredi 21 juin**  
de 10 h à 17 h - 3 €  
Aire de loisirs  
Henri Bozec  
à Ploëuc-sur-Lié  
▶ 02 96 42 17 70



ATELIER FRANCIS CHAMBRON

**MUSIQUE**

Erquy

**Julie Salvador**



PHOTO QUÉBEC/CHOIX

C'est en chanson que Julie Salvador partage sa joie de vivre, sa sensibilité et son énergie. Originnaire d'Erquy, installée au Québec depuis 1998, elle est une étoile montante de la scène outre-atlantique et a déjà séduit un large public. Elle démar-

re sa tournée en Bretagne dans sa ville natale et présente son deuxième album "Au bout de la terre". Accompagnée de son piano et de ses musiciens, elle interprète des chansons à texte qui emmènent le public en voyage. "Penn ar Bed" est le dernier morceau de son album. Elle le dédie au pays de ses ancêtres.



PHOTO DR

Julie Salvador  
**Samedi 17 juin à 21h**  
Salle L'Ancre des Mots  
à Erquy - De 6 à 15 €  
▶ 02 96 70 30 12  
www.juliesalvador.com

**THÉÂTRE**

Dinan

**Les rêves de Karabine Klaxon**

On ne présente plus Carolyn Carlson. La carrière de la danseuse chorégraphe, mondialement reconnue, est plus qu'impressionnante. Ses nombreuses créations sont désormais inscrites dans l'histoire de la danse. Aujourd'hui, c'est en jeune première qu'elle se lance dans un spectacle de danse pour le jeune public : "Les Rêves de Karabine Klaxon". Inspirée du Vilain Petit Canard et de contes animaliers finlandais, Carolyn raconte l'histoire d'un petit être énergique et malicieux. À voir à partir de 5 ans.



PHOTO DR

Les rêves de Karabine Klaxon  
**Le 6 juin à 15h et 20 h 30**  
Théâtre des Jacobins à Dinan  
De 4 à 6,5 €  
▶ 02 96 87 03 11

**HUMOUR**

Saint-Hélen

**Les Esclaffades**

S'esclaffer : partir d'un éclat de rire. Du côté de Saint-Hélen, on aime la bonne humeur et le bon humour. Le festival des Esclaffades se déroule cette année non plus sur un, mais deux jours. Au programme 12 spectacles de rue pour 31 représentations, avec des conteurs, puces savantes, chanteurs, acrobates, jongleurs, musiciens et sculpteurs de ballons. Autre spécialité des Esclaffades, les rencon-

tres de véhicules anciens. Environ 200 autos et motos de collections sont attendues. L'occasion de revoir des marques disparues et de rencontrer les collectionneurs. Enfin, le "Village des P'tits Loups" propose aux enfants une panoplie d'activités ludiques et créatives.



PHOTO DR

Les Esclaffades  
**24 et 25 juin**  
à Saint-Hélen  
5 €, gratuit -14ans  
▶ 06 80 83 01 85

Mr Plouf

**Langueux**

**Lidwine dessine**

Interroger les terriens que nous sommes, tel est le but du dessinateur Lidwine et ses copains de l'association "Les dessin'acteurs de Bandes Destinées". C'est dans cet état d'esprit qu'il présente son dernier album

"Où vont les hommes?", un recueil de dessins humoristiques et engagés. Lidwine s'arme d'imagination et de crayons pour faire la guerre aux désordres du monde et tourner en dérision ses dérives. Natif de Saint-Brieuc, Lidwine a déjà à son actif le "Dernier Loup d'Oz" et le cinquième tome de "La quête de l'oiseau du temps".



PHOTO DR

...Où vont les hommes ?  
de Lidwine  
Co-édition Dessin'acteurs  
et Boîte à Bulles  
**Du 2 juin au 8 juillet**  
Galerie du Point Virgule  
à Langueux  
▶ 02 96 62 25 50

**SPORT**



PHOTO PASCAL LE COZ

Course à pied

**Corrida de Langueux**

Courir en toute convivialité, tel est l'objectif que s'est fixé la Corrida de Langueux depuis 16 ans. Fête populaire de grande envergure, l'événement touche toutes les générations et tous les niveaux. La journée du 10 juin s'annonce déjà pleine d'émotions. Dès 9h15, le village Corrida reçoit les inscriptions des amateurs de randonnée. Suit la remise des dossards à tous les cou-

reurs avant le départ des enfants à 15h30. Les courses se suivent jusqu'à la dernière à 20h30 : les athlètes licenciés.

Corrida de Langueux  
**Samedi 10 juin**  
à partir de 9 h 30  
Enfants 2 € (reversés à la ligue contre le cancer)  
Adultes 7 €  
▶ 02 96 62 25 50  
www.corrida-langueux.com

**HISTOIRE**

Peurs Bleues à Beauport

**Prendre la mer à la Renaissance**

À l'heure où Christophe Colomb traverse, sans le savoir, l'Atlantique pour découvrir l'Amérique, on est, en Europe, en pleine Renaissance. La mer est un monde sans fin, un abîme pour les hommes de l'époque. Mythes et superstitions lui prêtent des monstres, des créatures étranges et divines. Un temps où les chapelles regorgent d'ex-voto, hommages aux marins. Quelles croyances nos ancêtres nous ont-ils laissées ?



PHOTO DR

L'exposition de l'Abbaye de Beauport nous invite sur une croisière dans le temps.

Peurs bleues  
**Du 17 juin au 5 novembre**  
Abbaye de Beauport à Paimpol  
▶ 02 96 55 18 58  
www.abbaye-beauport.com

**VOILE**



PHOTO BRUNO TORREIRA

Skippers d'Islande

**Départ pour Grundarfjörður**

De Paimpol à Grundarfjörður en Islande, en passant par Reykjavik, les concurrents de la troisième édition de Skippers d'Islande ont plus de 1300 milles à parcourir, soit 2400 kilomètres environ. Les temps ont changé depuis le XIX<sup>e</sup> siècle quand les pêcheurs paimpolais embarquaient sur les goélettes vers le grand nord.

C'était l'époque des grandes campagnes de pêche à la morue. Subsistent l'histoire commune et l'amitié entre les deux pays, pérennisées par Skippers d'Islande.

Départ de Skippers d'Islande  
**Samedi 24 juin** à Paimpol  
**02 96 20 86 90**  
www.skippersdislande.com

**... Mardi 13 juin**  
Papillons de nos campagnes :  
les couleurs de nos prairies  
(CONFÉRENCE)  
DINAN | MAISON DE LA RANCE | 20 H 30  
▶ 02 96 87 00 40

**15 et 16 juin**  
Congrès Systèmes de Transports  
Intelligents  
SAINT-BRIEUC | CENTRE EQUINOXE  
▶ 02 96 62 58 50

**Vendredi 16 juin**  
François Morel, collection particulière  
SAINT-BRIEUC | LA PASSERELLE | 20 H 30  
▶ 02 96 68 18 40

Fête de la Musique  
LOUDÉAC | CENTRE VILLE  
▶ 02 96 28 11 26

**16 et 17 juin**  
Festival de courts métrages  
GURUNHUEL  
▶ 02 96 43 01 71

**Samedi 17 juin**  
Julie Salvador  
"Au bout de la terre" (CHANSON)  
ERQUY | L'ANCRE DES MOTS | 21 H  
▶ 02 96 72 30 12

Fête de la Zik avec Bee Bee Kay and  
the Roller Coaster  
PLOUHA | 20 H  
▶ 02 96 20 24 73

Le petit patrimoine lié à l'eau,  
avec Claude Bergeret (CONFÉRENCE)  
TONQUÉDEC | CAFÉ BRETAGNE | 20 H 30  
▶ 02 96 43 01 71

Soirée exotique (DANCEHALL AFRO)  
TRÉBRY | L'APPEL D'AIRES | DE 23 H À 5 H  
▶ 02 96 67 27 70

Klervi et Soazic  
(FÊTE TRAVERSÈRE ET HARPE CELTIQUE)  
FRÉHEL | CHAPELLE DU VIEUX-BOURG | 21 H  
▶ 02 96 89 82 24

**17 et 18 juin**  
Fête des roses et de la nature  
QUÉVRY  
▶ 02 96 39 62 64

**Dimanche 18 juin**  
Journée du patrimoine de pays  
SAINT-THÉO | MAISON DES TOILES  
▶ 02 96 56 33 78

"Bœuf à la Roche",  
journée des pratiques amateurs  
PLOËZAL | LA ROCHE JAGU  
▶ 02 96 95 62 35

Fête de la musique (SCÈNE OUVERTE)  
TRÉBRY | L'APPEL D'AIRES  
▶ 02 96 67 27 70

**Mercredi 21 juin**  
Festival Zic O'Loustics  
(SPECTACLES POUR ENFANTS)  
PLOËUC-SUR-LIÉ  
▶ 02 96 42 17 70

**Vendredi 23 juin**  
Fête de la Musique  
PLOUFRAGAN | CENTRE VILLE | 20 H  
▶ 02 96 76 01 74

Marc Perrone  
TRÉBRY | L'APPEL D'AIRES | 21 H 30  
▶ 02 96 67 27 70

**Samedi 24 juin**  
W.A. Mozart, par l'ensemble AREZZO  
(MUSIQUE CLASSIQUE)  
PAIMPOL | ABBAYE DE BEAUPORT | 21 H  
▶ 02 96 20 83 16

Orgue historique Robert Dallam  
(FESTIVAL DE LANVELLEC)  
LANVELLEC | EGLISE | 15 H  
▶ 02 96 35 14 14

Visites Guidées de lin à l'autre,  
troupe de Pierre Francia  
LA ROCHE DERRIEN  
▶ 02 96 91 36 31

International Break Event  
(COMPÉTITION HIP HOP)  
SAINT-BRIEUC | STREDENN | 18 H  
▶ 02 96 61 94 58

L'Agenda

**L'Agenda**

**... Samedi 24 juin**  
En quête de la Mulette, c<sup>h</sup> Le Cercle de la Litote (THÉÂTRE VIVANT)  
BELLE-ISLE-EN-TERRER | CHÂTEAU DE LADY  
MOND | De 15 h à 23 h • 02 96 43 01 71

Cueillette de salicornes  
ST-JACUT-DE-LA-MER | ETS BATAUD | 14 h  
► 02 96 27 71 91

Festival de la Grange, avec Live it up et Yoh Dub (REGGAE RAGGA)  
PLÉRIN | LA PETITE GRANGE | 18 h  
► 06 86 63 41 11

**24 et 25 juin**  
Fête des Plantes venues du grand large  
SAINT-QUAY-PORTRIEUX ► 02 96 70 33 06

Festival Les Esclaffades (HUMOUR ET TACOTS)  
SAINT-HÉLEN ► 06 80 83 01 85

**Dimanche 25 juin**  
Contes liés au lin et au tissu avec Patrick Ewen et Katell  
PLOEZAL | DOMAINE DE LA ROCHE JAGU  
► 02 96 95 62 35

La baie d'un bord à l'autre (BALADE)  
HILION | MAISON DE LA BAIE | 9 h 30  
► 02 96 32 27 98

**Mardi 27 juin**  
Emma la clown et son orchestre, par Meriem Menant (THÉÂTRE MUSIQUE)  
SAINT-BRIEUC | LA PASSERELLE | 20 h 30  
► 02 96 68 18 40

Soirée hip hop autour du "féminin"  
(0 TOLÉRANCE 0)  
PÉDERNEC ► 02 96 61 94 58

**Mercredi 28 juin**  
Battle hip hop et soirée "Special Ladies" (0 TOLÉRANCE 0)  
SAINT-BRIEUC | ROBEN | 20 h  
► 02 96 61 94 58

**Judi 29 juin**  
Racine Carré, c<sup>h</sup> Par Terre (0 TOLÉRANCE 0)  
SAINT-BRIEUC | MIC DU PLATEAU | 18 h  
► 02 96 61 94 58

À la découverte des plantes carnivores (BALADE DÉCOUVERTE)  
GLOMEL | PARKING DU CANAL | 14 h 30  
► 06 89 90 29 43

**Vendredi 30 juin**  
En quête de la Mulette, c<sup>h</sup> Le Cercle de la Litote (THÉÂTRE VIVANT)  
TRÉGROM | PLAGE | De 15 h à 23 h  
► 02 96 43 01 71

Film/débat sur le thème de la femme (0 TOLÉRANCE 0)  
SAINT-BRIEUC | CINÉMA LE CLUB 6 | 19 h 30  
► 02 96 61 94 58

TV Men (PLATEAU GARAGE)  
TRÉBRY | L'APPEL D'AIRS ► 02 96 67 27 70

**30 juin au 2 juillet**  
Quai en fête  
PLÉRIN ► 02 96 62 54 94

Gomené Jazz Festival  
GOMENÉ | CENTRE VILLE  
► 02 96 28 42 09

**Samedi 1<sup>er</sup> juillet**  
Kan Tri, Ewen, Delahaye, Favennec (CONCERT)  
COLLIÈNE | CENTRE CULTUREL MOSAÏQUE  
20 h 30 ► 02 96 31 47 69

**Dimanche 2 juillet**  
Fête de la Pilotine en Rance  
PLEUDIHEN | CHANTIER DE MARINE DE C. GABORIAU | À PARTIR DE 12 h

**1<sup>er</sup> et 2 juillet**  
Fête des Petits Cochons  
LE VIEUX MARCHÉ ► 02 96 38 93 07

**Vendredi 7 juillet**  
Warsaw Village Band  
TRÉBRY | L'APPEL D'AIRS ► 02 96 67 27 70

**Du 7 au 9 juillet**  
Festival des Terres-Neuvas  
BOBIAL ► 02 96 87 69 76

**Les Papeteries Vallée**  
**Rencontres d'art et de mémoires**



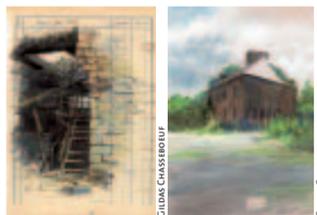
PHOTO ISABELLE VAILLANT

"C'est la rencontre de l'art, de l'environnement et de la mémoire". Le chantier de réhabilitation des Papeteries Vallée, commencé en avril dernier, avance de jour en jour. Les espaces dangereux sont détruits et les ruines aménagées pour laisser place à la mémoire locale et l'imagination. Et la magie

opère puisque le projet rayonne sur toute la vallée du Léguer: tout l'été, de nombreuses animations s'y dérouleront. La compagnie Le Cercle de La Litote part à la recherche du collier de perles du Léguer au cou de la Médicis et le conteur Guth Desprez narre la Gwerz (balade) de Julia. Sur les palissades du chantier, la photographe Isabelle Vaillant et le dessinateur Gildas Chasseboeuf continuent leur travail de mise en valeur des hommes et du site, tandis que les con-

férences de l'université populaire Le Pourquoi des Choses nous parlent d'eau.

Chantier de réhabilitation des Papeteries Vallée  
**02 96 43 01 71**  
Programme disponible sur [www.cc-belle-isle-en-terre.fr](http://www.cc-belle-isle-en-terre.fr) ou [www.oddc22.com](http://www.oddc22.com)



GILDES CHASSEBOEUF

GILDES CHASSEBOEUF



PHOTO DR

International Break Event  
**Samedi 24 juin de 20h à 23h**  
Salle Steredenn à St-Brieuc

Zéro à la tolérance zéro  
**27 au 30 juin**  
Programme disponible à la MIC du Plateau à Saint-Brieuc et dans nos colonnes **L'Agenda**  
► **02 96 61 94 58**

**Hip hop**  
**UnVsti s'investit**

DANSE

L'association UnVsti, organisatrice du festival Cité Rap à St-Brieuc, a pour objectif de valoriser la culture hip-hop. Au mois de juin, elle s'investit dans deux événements phares de la discipline. Premier rendez-vous le 24 juin pour "l'International Break Event", premier championnat de France

hip-hop officiel. Les meilleurs danseurs participent à la sélection qui les emmènera, peut-être, jusqu'au championnat international à Rotterdam. Deuxième rendez-vous: le festival "Zéro à la tolérance zéro". Par le jeu de mot, UnVsti aspire à plus de tolérance et de proximité entre les gens. Cette année, l'association a choisi pour thème: "Les femmes au pluriel".

**Trébry**  
**L'Appel d'Airs**

FESTIVAL

Tout a commencé en décembre 2004 quand treize copains se lancent le défi de reprendre, ensemble, une discothèque. Ils montent la SARL "Treize à Table" et l'ancien "Le Grillon", sur le Mont Bel-Air à Trébry, devient "L'Appel d'Airs". Un an et demi plus tard, le lieu est devenu un incontournable des scènes de musiques actuelles. On a pu y entendre Nosfell, Emilie Simon, Guem, Rona Hartner ou encore Erik Truffaz. Musique électro et teck font également partie de la programmation avec la

venue de nombreux DJ's et la volonté de "rompre avec la mauvaise réputation de ce style de musique et faire découvrir des grands artistes qui remplissent les salles". La salle de concert offre une musique de qualité et accueille toutes les générations, telle que la voyaient ses créateurs: "un lieu de rencontre et d'échange". Et si seule la musique fait partie de la programmation de l'Appel d'Airs, l'envie ne manque pas dans l'équipe d'y ajouter, un jour, de la danse et du théâtre.



PHOTO DR

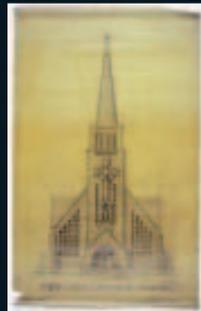
Marc Perrone, le 23 juin à l'Appel d'Airs

Retrouvez la programmation de l'Appel d'Airs sur <http://lappeldairs.free.fr>  
► **02 96 67 27 70**  
et dans nos colonnes **L'Agenda**

**Étienne et James Bouillé**

EXPO

Les Archives départementales réunissent, le temps d'une exposition, un père et son fils: Étienne et James Bouillé, l'un peintre paysagiste, photographe l'autre architecte. Leurs travaux, en dépôt aux Archives départementales depuis 1967, voient à présent le jour. Bourguignon d'origine, Étienne découvre la Bretagne à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et en tombe amoureux. Installé à Guingamp, il sillonne la Bretagne et fonde en 1902 la "Société des Amis des Arts". James hérite de son père l'amour de la Bretagne. Il fait partie du mouvement Seiz Breur, aux côtés de Jeanne Malivel et René-Yves Creston. Il défend un art breton moderne et milite en faveur de l'art sacré. Novateur dans l'art de construire des villas, chapelles et églises, la majorité de ses œuvres est située en Bretagne. En 1929, il fonde "l'Atelier Breton d'Art Chrétien". Il a, entre autres, construit la chapelle du collège St-Joseph à Lannion et l'église Sainte-Thérèse à St-Brieuc.



Façade de l'église Sainte Thérèse de Gouédic à Saint-Brieuc, 1929.

Exposition Étienne et James Bouillé  
**Du 1<sup>er</sup> juillet au 30 septembre**  
Archives départementales des Côtes d'Armor  
7 rue François Merlet à St-Brieuc  
► **02 96 78 78 77**  
[www.archives.cotesdarmor.fr](http://www.archives.cotesdarmor.fr)

Exposition

→ **Balades**

**Une balade à pied ...**

De La Cotentin à Jospinet

**Virée en bord de mer!**

Amoureux du bord de mer et des sentiers côtiers, cette balade est pour vous. Dès La Cotentin, départ du parcours, vous êtes plongés dans la vie des marins, avec les maisons basses du village, construites de façon à protéger les habitants de l'exposition des

vents de mer. Suivez le chemin du sémaphore, l'ancêtre du télégraphe, qui tient son nom de l'ancienne présence d'un corps de garde, relié à Erquy, Dahouët et Le Roselier. Passez "La Baleine", ce rocher isolé aux formes du cétacé, et le

vallon suspendu, résultat d'un abaissement du niveau de la mer. Vous dominez à présent la plage du Port-Morvan. Respirez, la vue vaut la peine de prendre son temps. La balade vous emmène ensuite au port de Dahouët, où port de

pêche et port de plaisance font bon ménage. Le lieu, ancien marais, fut autrefois l'objet de l'attention des Ducs de Mercoeur, désireux d'y produire du sel. Il porte depuis le nom de bassin des salines. Le sentier côtier mène ensuite au haut de la falaise de Lanmorin, où un vaste panorama de la baie de Saint-Brieuc, de Bréhat au rocher du Verdelet, vous attend. À marée basse, vous pouvez observer les parcs à moules et ses rangées de pieux. Plus loin, à Jospinet, la lande d'ajoncs et de prunelliers surplombe le ruisseau des coulées. La cale, aménagée en 1896, a permis d'amener le granit de l'Île Grande jusqu'au bourg et y construire l'église. La cale est rallongée en 1913 pour faciliter l'acheminement de "l'engrais de mer", la marme



PHOTO THIÉRY JEANDOT

Le port de Dahouët

**...et à VTT**

**Langourla, Rouillac, Saint-Vran**  
**Histoire et légendes**

De Langourla à Saint-Vran, les chemins vous entraînent dans une balade où nature et pierres ne font qu'un. Premier rendez-vous: la tour Saint-Eutrope de Langourla, vieille de 900 ans et classée monument historique. Plus loin, vous passez devant la chapelle Saint-Gilles, édifiée en mémoire de Gilles de Bretagne, assassiné en 1450 au château de la Hardouinais,

sur ordre de son propre frère le Duc de Bretagne François I<sup>er</sup>. Le parcours vous conduit jusqu'aux chaos de Quémelin à St-Vran, où la Rance coule parmi des roches vieilles de plusieurs millions d'années. Vous voilà devant le château de Langourla du XV<sup>e</sup> siècle, restauré en 1746, et dont la seigneurie possédait dès le XII<sup>e</sup> siècle un droit de haute, moyenne et basse justice. Après

le Rocher de Mémentu, la dernière étape est la chapelle Saint-Joseph et son chêne miraculeux, dont le contact assure aux jeunes filles célibataires de trouver un mari dans l'année.



PHOTO THIÉRY JEANDOT

INFOS

Longueur: **25 km**  
Durée: **1 h 30**

Départ: Langourla, plan d'eau, village de la Ville Ducas

Brochures en vente dans les points infos touristiques et chez certains vendeurs de cycles [ **12 €** ] Disponibles par correspondance [ **12 € + 1,90 € de port** ]  
► **02 96 01 51 27**  
ou **06 81 03 97 04**  
ou sur [vtt22@wanadoo.fr](mailto:vtt22@wanadoo.fr)



Balades en Côte de Penthièvre 2,30 €

INFOS

Longueur: **10 km**  
Durée: **3 h**  
Niveau: **quelques dénivelés**

Départ: Village de La Cotentin, aire de stationnement devant les courts de tennis. A la sortie du parking prendre à droite. Suivre le balisage rouge, puis blanc et rouge. Lettre A: sens aller du circuit Lettre B: sens retour

Pour plus d'informations: Communauté de Communes Côte de Penthièvre  
► **02 96 32 98 90**



PHOTO THIÉRY JEANDOT

## CUISINE

## Fromage blanc aux fruits rouges

## Pour 4 personnes

## Ingrédients

500 g de fromage blanc  
1/2 l de crème  
1 gousse de vanille  
8 feuilles de gélatine  
100 g de sucre édulcorant  
20 cl de vin blanc  
1 kg de mélange de fruits rouges  
8 feuilles de menthe

## Temps de préparation :

15 minutes

## Temps de cuisson global :

3 minutes pour chauffer  
le vin blanc et 5 minutes  
pour le sirop



PHOTO THIERRY JEANDOT

**C**hauffez le vin blanc et insérez la gélatine à fondre. Ajoutez la gousse de vanille (fendue préalablement) et laissez infuser. Faites monter la crème en chantilly.

Incorporez au fromage blanc le sucre puis la gélatine fondue et enfin la crème chantilly délicatement. Garnissez des ramequins et réservez au réfrigérateur.

Faites un coulis avec la moitié des



fruits rouges : mixez, portez à ébullition 20 cl d'eau et 20 g de sucre (édulcorant) afin de réaliser un sirop. Mélangez le tout. Ajoutez le reste des fruits et laissez refroidir.

Décorez joliment selon vos goûts et servez frais.



Recette élaborée par Thierry Fegar, cuisinier de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (Ploufragan). La Cité du goût et des saveurs propose des "cercles culinaires". Ces stages sont menés par des "chefs". Inscription au 02 96 76 50 00. Un cadeau original. [www.artsans-22.com](http://www.artsans-22.com)

## JARDINAGE

## Désherbage thermique, raisonné et raisonnable

Les conseils des jardiniers du domaine départemental de la Roche-Jagu.

**A**fin de mieux respecter notre environnement, de plus en plus de substances chimiques sont très réglementées, voire interdites d'application pour les particuliers. Le désherbage thermique remplace désormais le désherbage chimique de contact. Il n'agit que sur la partie foliaire<sup>(1)</sup> des adventices<sup>(2)</sup> et ne laisse aucun résidu lessivable, ni dans les plantes, ni dans le sol.

Le principe est simple : des températures de l'ordre de 800 à 1000 °C sont appliquées sur le feuillage des plantes indésirables. En une à deux secondes, le choc thermique provoque l'éclatement des cellules et déshydrate totalement la plante.

L'efficacité dépend du stade de développement de la plante : les plus jeunes sont plus faciles à détruire. De plus, le désherbage thermique agit plus facilement sur les plantes annuelles que sur les vivaces, en raison de leur système racinaire profondément ancré dans le sol.

Un des avantages du désherbage thermique, mis à part le respect de l'environnement et la santé des utilisateurs, est sa souplesse d'utilisation par tout temps, quelles que soient les conditions météorologiques.

Enfin, il n'a pas d'influence sur la structure du sol et très peu d'action sur les micro-organismes du sol. Seuls quelques millimètres sont touchés par le choc thermique.

## Fête des jardins

Le domaine de la Roche Jagu (label "Jardin remarquable") fait partie des 109 jardins bretons à découvrir lors de la 4<sup>e</sup> édition des **Rendez-vous aux Jardins** du 2 au 5 juin 2006. À cette occasion, une fête des jardins se déroulera sur le site, dimanche 4 juin, de 10h à 19h. Gratuit. > Lire page 7

## À SAVOIR

- Une gamme d'appareils à gaz, soit à flamme directe, soit à infrarouge, est disponible aux particuliers dans les magasins spécialisés.
- Les entreprises spécialisées dans le désherbage thermique utilisent soit la vapeur, soit l'eau chaude.

(1) Relatif aux feuilles

(2) En botanique, une **adventice** est une espèce végétale étrangère à la flore indigène d'un territoire dans lequel elle est accidentellement introduite et peut s'installer.

domaine départemental  
côtes d'armor

LA ROCHE JAGU

22260 Ploëzal  
> 02 96 95 62 35  
[www.cotesdarmor.fr](http://www.cotesdarmor.fr)



PHOTO BRUNO TORRELLIA

Conseils de jardinage, une grille de mots fléchés. Voilà de quoi occuper quelques moments de détente.

## LES MOTS FLÉCHÉS de Briac Morvan

Des indices sur les mots à trouver ? Lisez bien votre magazine. Solution dans Côtes d'Armor N°45

Excitées par les menus d'Appétit Moines vivant en colonie	Couleur de treillis Un rocher en a la forme près de La Cotentin	Engendre Manque de souplesse	Exagération Roulés dans la farine			Petite peste Le tour en symbole	Imprégnée de Il a perdu face au Nord	Ce que vaut Paris Abri du macareux
					De haut niveau pour Le Dauphin Rivière en Sablé			
RDV chinois pour V. Le Dauphin Adoucissent			Beaux parcours pour Vincent et Carolyn Très court				Bleues, elles s'exposent à Beauport Champion	
Nulle part ailleurs Petit et déjà tête		Prendras le chemin			Il va bien ou mal Détesté		Période Chanteuse québécoise sans accent	
				Famille qui niche aux Sept-Iles Appuies fort				Deux mâts pour les skippers d'Islande Il est côtier entre Jospinet et Dahouet
		Venue au monde Telle une île inhabitée					Vieux Elle tapisse richement l'île aux Moines	
	Clavicule Avant polio Epreuve où Le Dauphin nage comme un poisson							
Support au golf Petite pour le chardon des Sept-Iles							Cale de mécanique Le ressac l'arrondit	Un mal qui vous prend aux tripes
Le Dauphin les franchit à l'aise... dans ses baskets		Des hommes casqués Avitaminose ou mal des marins						
Grand jardin Ses oiseaux et sentiers sont préservés			Train rapide Presque introuvables			Huit îles habitables du 29 Abri dans la falaise		
						Prévenir des risques Au bout du rouleau		
Guérisseurs patentés Bon à rien							Erbium Id Est	On y entre pour une course... à pieds joints
		Unités pour le muguet Mesure de capacité				Astate Fis du tort Gardé secret		
Haillons ou mollassons Consacrés			Saint rural du 22 Fait les glaces					Ce qui t'appartient
			Vert au casino Petit fou qui apprend à voler					Gros et bariolé pour le clown des mers

**Solutions N°43**

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

### Les gagnants... Jeu Côtes d'Armor Magazine n°43

Voici les 10 gagnants des mots fléchés du Magazine Côtes d'Armor n°43 tirés au sort parmi les bonnes réponses.

- |                                      |                                  |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| BAUMÉ Paul • PLOULEC'H               | LE MANACH Anne • LANNION         |
| CHEVET Maurice • ERQUY               | PELGRIN Danielle • QUUSSOY       |
| FOURNIER Louis • TRÉGASTEL           | SALADIN Marie-Jeanne • CORLAY    |
| L'HÉNORET André • PLESTIN-LES-GRÈVES | SIBÉRIL Marie-Claude • ROSTRENEF |
| LE BALCH Lydie • PLAINE-HAUTE        | VANEL Maryse • BRUSVILY          |

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

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

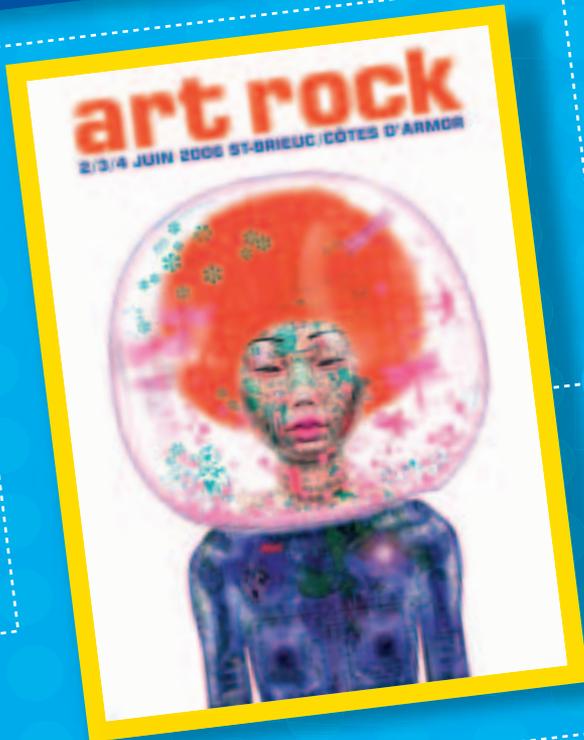
Conseil général des Côtes d'Armor  
DICP - Jeux Côtes d'Armor Magazine  
9, Place du Général de Gaulle  
22000 Saint-Brieuc

Un tirage au sort sera effectué  
parmi les grilles gagnantes reçues  
avant le 8 juin 2006.

Cadeaux des Côtes d'Armor à gagner !

# avis de temps DE fêtes

en Côtes d'Armor



Art Rock  
2 au 4 juin  
Saint-Brieuc



Guerlédan  
sports nature  
3 et 4 juin  
Abbaye  
de Bon-Repos  
Saint Gelven

3/4 juin  
2006  
Guerlédan  
sports nature  
Abbaye de Bon-Repos - Saint Gelven



La fête  
des jardins  
4 juin  
La Roche Jagu  
Plözal



Festigym  
10 et 11 juin  
Saint-Brieuc

[www.cotesdarmor.fr](http://www.cotesdarmor.fr)

Côtes d'Armor

*l'espace de toutes les découvertes*

Conseil  
Général

