

Côtes d'Armor

LE MAGAZINE DES COSTARMORICAINS

BP
340/c
(27)

ENTREPRENEURS

La tradition a de l'avenir

SOMMAIRE

NUMÉRO 27

Décembre-janvier 2004

www.cotesdarmor.fr

C'est l'adresse du site Internet du Conseil Général. Vous y retrouverez votre magazine et tout ce que vous voulez savoir sur les Côtes d'Armor.

Côtes d'Armor

Côtes d'Armor n° 27 –
Décembre-janvier 2004.
Bimestriel édité par
le Conseil général des Côtes d'Armor.
Direction de l'Information,
de la Communication
et de la Promotion.
9, place du Général-de-Gaulle,
BP 2371, 22 023 Saint-Brieuc.
Tél. 02 96 62 62 16. Fax 02 96 62 63 85.
www.cotesdarmor.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :
Claudy Lebreton.

COMITÉ ÉDITORIAL :
Claudy Lebreton, Charles Josselin,
Didier Morel, Guy Le Helloco,
Michel Lesage, Christian Provost,
Sébastien Couépel, Ange Herviou,
Yves-Jean Le Coq, Yves Le Mouër,
Yves Le Roux, Émile Raoult,
Jean-Marc Quéméré, Benoît Cadoret.

RÉDACTEUR EN CHEF : Gil Pellan.

RÉDACTEUR EN CHEFADJOINT : Bernard Bossard.

JOURNALISTE : Joëlle Robin.

PHOTOGRAPHE : Thierry Jeandot.

CRÉDITS PHOTOS :
droits réservés, CAUE (p 24 à 28),
Bruno Torrubia (p40).

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO :
Danièle Vaudrey, Véronique Rolland.

INFOGRAPHIE : Sylvain Besnard.

ASSISTANTE DE RÉDACTION : Monique Rémond.

EXÉCUTION ET RÉALISATION : **Cyan**

IMPRESSION : Imaye-Graphic.
Bd H. Becquerel – BP 2159
53021 LAVAL cedex 9.

DISTRIBUTION : La Poste.
N° ISSN : 1283-5048.
Tirage : 260 000 exemplaires.



Édité par le Conseil Général
des Côtes d'Armor



POINT DE MIRE

4-11 L'authentique a de l'avenir

La transmission de savoir-faire ancestraux, garants d'authenticité et de qualité, est – au même titre que l'innovation technologique – un moteur pour la diversité et le dynamisme de notre territoire.



INITIATIVES

12-16 Des produits laitiers paysans

Le CEDAPA lance une gamme de produits issus de l'agriculture durable.

La culture autrement

Au Vieux-Marché, un lieu culturel différent : “La Qincallerie”.

Kerdry

Deux anciens salariés de Higwave créent leur entreprise.

Cyberferme à Calorguen

Un élevage laitier entièrement robotisé.

Cataglop avale tout

Armor-techniques lance un navire avaleur de pollution.

Salon des Entrepreneurs

Les Côtes d'Armor au grand rendez-vous annuel des investisseurs.

SPORTS

17-18 Le volley-ball Le gouren (lutte bretonne)

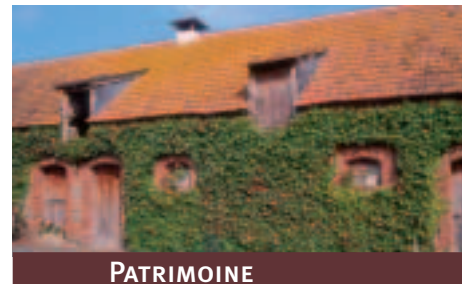
RENCONTRE

19-20 Un “Maître International” Jean-Pierre Leroux, champion d'échecs. Laurent Chandemerle Portrait d'un humoriste.



TERRITOIRES

22-23 Le canton de Belle-Isle-en-Terre Priorité à l'environnement.



PATRIMOINE

24-28 À chaque terroir sa maison

Une promenade en Côtes d'Armor à la découverte des subtilités des différents styles architecturaux propres à nos terroirs.

ENSEMBLE

29 Les bobos de BIBO Le théâtre comme outil de prévention de la maltraitance des enfants. 30 Le Commerce Equitable Des associations militent pour responsabiliser les consommateurs costarmoricains.



DÉCIDEUR

31 Apologic Le N°1 français de l'informatique au service de l'aide à domicile. 32 Crêperie Jarnoux La belle aventure industrielle de la famille Jarnoux.

PRATIQUE

33 Le dépistage gratuit du cancer du sein : 87 000 costarmoricaines concernées.

ACTIONS

35-37 Les écoles de musique Une priorité de la politique culturelle du Conseil général dans un département où 6000 élèves fréquentent ces écoles.



REPORTAGE

38-41 La “filière nautisme” 150 entreprises travaillent en Côtes d'Armor pour la plaisance. Un secteur qui représente plus de 800 emplois.

DÉCOUVERTE

42-43 L'Île Grande L'extraordinaire réserve ornithologique des Sept Îles.



CULTUROSCOPE

44-45 Raymond Hains à Saint-Brieuc. Alfred Dogbé en Côtes d'Armor. La Cie du Masque en Mouvement.

DÉTENTE

47 Les mots fléchés thématiques et le concours.

ÉDITO

Une question de qualité

La tradition, c'est cette part du passé que l'on conjugue au présent, une somme de savoirs et de savoir-faire sans cesse enrichie par l'apport successif des générations.

Dans notre paysage économique, la tradition tient une place à part entière. Les métiers et les produits hérités de notre histoire, marqués par notre identité régionale, côtoient à merveille des pôles de recherche et des entreprises à la pointe du progrès technologique.

Si aujourd'hui des entrepreneurs, des agriculteurs, des artisans maintiennent ou redécouvrent des modes d'activité et de production traditionnels, ce n'est pas tant par nostalgie que parce qu'ils y trouvent à la fois l'assouvissement d'une passion, l'assurance de maîtriser la qualité de leurs produits et une réelle viabilité économique.

Car au-delà des modes, il est des évolutions dans le comportement des consommateurs qui semblent devoir aller s'amplifiant. Le goût de l'authentique et de la qualité des biens et des produits traditionnels est une de ces évolutions, qui amène d'ailleurs de plus en plus de moyennes et grandes entreprises à renouer à leur tour avec des recettes et des gestes puisés aux sources des métiers dont elles sont issues.

Enfin, il est, en ce début d'année, une autre tradition à laquelle nous ne dérogerons pas : tous nos vœux vous accompagnent pour que 2004 apporte à chacun découvertes, projets, enthousiasme et sérénité.

LA RÉDACTION

Entrepreneurs, la tradition a de l'avenir

L'authentique a-t-il de l'avenir ?

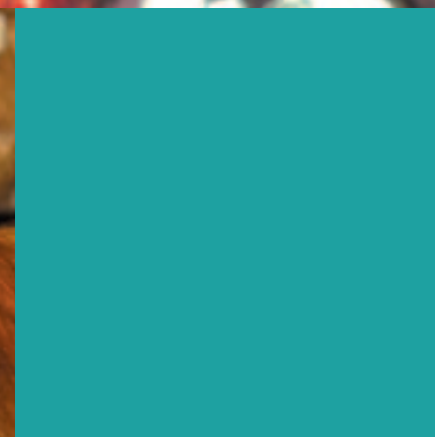
Nous nous sommes posé la question en rencontrant des femmes et des hommes pratiquant des métiers traditionnels qui ont pu ou su s'adapter et trouver des débouchés tout en conciliant tradition, savoir-faire, qualité et parfois innovation.

Quand on pense tradition, on pense inévitablement à quelques spécialités "phare" typiques des Côtes d'Armor et plus généralement de la Bretagne. En font partie les produits comestibles de la mer, coquilles Saint-Jacques, sardines, algues, soupe de poisson... auxquels il faut ajouter ce qui appartient à la navigation, bateaux, voiles, accastillage. Depuis longtemps aussi, on déguste les produits du terroir comme le beurre salé, le cidre, l'andouille, les fameuses galettes de blé noir et autres Gavottes, toujours uniques par leur finesse et leur forme et plus simplement le pain qui a remis à l'honneur certaines farines et céréales oubliées. Mais cela concerne également des savoir-faire plus pointus comme le cuir de poisson des Tanneries de Callac, une toute petite entreprise de quatre personnes au savoir-faire unique en Europe qui réalise son chiffre d'affaires essentielle-

ment à l'export, le ramassage des algues qui servent à la fabrication d'aliments, de cosmétiques ou encore de médicaments.

Enfin, on recense les métiers de la "haute technologie manuelle" dont certains déplorent la lente disparition comme les ébénistes, tailleurs de pierre, charpentiers, vanniers, potiers, verriers, bronziers, horlogers, tapissiers et maréchaux-ferrants... et nous en oublions sûrement.

Ceux qui se sont livrés à nous ne sont pas toujours sur la même longueur d'onde. Certains ont choisi des méthodes purement artisanales et ne sont pas près de faire des concessions, d'autres appliquent ces mêmes procédés de manière industrielle. Ils ont toutefois un point commun, l'amour du beau travail, le souci de la véracité, de la transparence, on dit aujourd'hui traçabilité, et bien sûr de la qualité. Quelques témoignages.



CATHERINE LE MARLEC

Une ferme auberge en autosuffisance

Chez les Le Marlec, à Quemper-Guézennec, on travaille en famille. Les enfants ont repris la suite des parents en transformant l'activité agricole en ferme auberge. Catherine Le Marlec a gardé un peu de surface pour continuer à cultiver des cocos, du blé et du maïs et pour les légumes servis aux clients. *“Le choix s’est fait dans les années 1986-1987 quand les choux-culture de l’exploitation à cette époque - ont tous brûlé. Une mauvaise année. J’ai fait une formation en restaurant et une formation agricole. Ce savoir-faire me permet de continuer à fournir l’auberge avec les produits de la ferme. À part le porc, acheté à quelques kilomètres de là, les volailles, le veau, les légumes sont “maison”. L’activité n’est pas*

L’activité n’est pas que saisonnière

que saisonnière car nous organisons aussi des repas pour les entreprises, les chasseurs. Les familles réservent pour le réveillon”.

La ferme auberge est presque devenue un centre de séminaires avec une salle pour 25 personnes et une autre pour 65 ainsi que 6 chambres. C’est un virage à 90 %. Toute la famille habite sur place. *“Nous nous réservons 2 demi-journées par semaine car le travail est énorme. Il y a tout juste un petit creux*

l’hiver. Nous fabriquons nous-mêmes la charcuterie servie à table: saucisson, pâté,... Notre cuisine est équipée aux normes européennes. Par contre, nous ne vendons pas”. Catherine aime cette activité variée. De plus, elle est son propre patron et rencontre beaucoup de gens. ■



PIERRE-YVES DE LA RIVIÈRE

Coques bois contre coques plastique

Pierre-Yves de la Rivière a installé sa société “Grand Largue” à Calorguen. À travers la construction de bateaux en bois, il remet à l’honneur le métier de charpentier de marine qu’il a lui-même appris après une formation dans une école de commerce. Il connaît aussi bien les deux aspects de la ges-

tion d’une entreprise, la technique et le management. *“Les techniques de travail du contre-plaqué ont évolué, si bien que le bois concurrence largement le polyester. Avec les résines epoxy, on peut efficacement le protéger de manière définitive. Cela permet ensuite de limiter l’entretien”.*

Pierre-Yves propose des embarcations de taille moyenne à l’allure de vieux gréements, allant de 3,60 à 6,70 mètres, donc aisément transportables sur remorque. Des bateaux pour la ran-

donnée à la journée ou la randonnée côtière avec un modèle à deux couchettes et un grand cockpit. *“L’intérêt avec ce type de canots, c’est qu’on peut les faire hiverner chez soi et que cela réduit nettement les frais. Pas besoin de payer une place à l’année dans un port. Logiquement, on ne devrait pas comparer les prix des bateaux mais si on tient absolument à le*

faire, on se rend compte que le bois se positionne plutôt bien”. C’est une niche commerciale pour “Grand Largue”. Il existe quatre modèles qui se font sur commande. Les noms choisis sont beaux comme les bateaux: Minahouet, Stir Ven, Laïta, Falcon. En moyenne, il faut de 600 à 1000 heures pour fabriquer un modèle. Pierre-Yves de la Rivière n’a rien laissé au hasard. Il est bien entouré, Alain, charpentier de marine, aime le bel ouvrage et se sert encore d’outils comme

le rabot ou le ciseau à bois. Les canots sont dessinés par François Vivier, un architecte naval qui connaît la mer.

“Le Minahouet et le Stir Ven peuvent être achetés en kit. Dans ce cas, ils sont livrés avec les guides de construction. Même un amateur peut se lancer dans l’aventure. Il mettra juste un peu plus de temps. Le client choisit la couleur de la coque. Ainsi, chaque bateau, quasiment un modèle unique, ne trouve pas son clone sur l’eau”.

Pour Pierre-Yves, construire ce type de bateaux a un sens. Cela va plus loin que le travail sur commande, la beauté de l’objet ou la création d’un produit fini au style ancien. C’est une philosophie de la vie, une façon différente de voir la mer, de prendre en considération les éléments. ■



MICHAËL MESSONNET

Pour les siècles à venir

Suite au décès d’Hubert de Sainte-Marie en 1991, Michaël Messonnet a repris l’activité de l’Atelier Sainte-Marie à Quintin, une entreprise à la réputation certaine. HSM Vitraux restaure et conserve des vitraux anciens, toujours avec le même savoir faire. La société, qui emploie sept personnes, travaille en lien avec les collectivités, Conseil régional, Conseils généraux, Mairies, les DRAC, (Directions régionales des affaires culturelles) et le Laboratoire de recherche des monuments historiques. *“Avec la décentralisation, l’État va redonner aux régions et aux départements la responsabilité de nombreux monuments. Le Conseil général risque d’avoir beaucoup plus de chantiers en direct désormais. Il faut se mettre cela dans la tête”.* Comme si cela était un bon filon, de nombreuses entreprises de restauration de vitraux se sont montées ces dernières années. *“Oui, mais le métier ne s’improvise pas”.* Ce qu’il voudrait c’est que chaque chantier soit appréhendé de manière globale et en présence de tous les acteurs

Le métier ne s’improvise pas

concernés: entreprise, client, collectivité, artistes s’il y a lieu et puisqu’il s’agit d’édifices religieux le plus souvent, il aimerait associer la Commission d’art sacré. HSM a une originalité, celle d’accueillir des artistes contemporains pour réaliser leurs vitraux. *“On oublie toujours de*

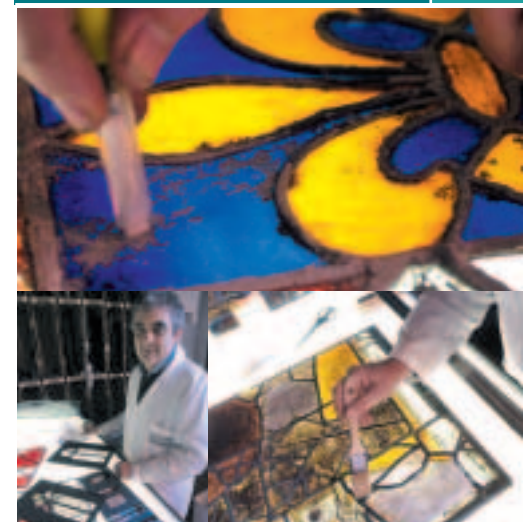
dire que la Bretagne est la première région de France pour le patrimoine religieux et les vitraux contemporains. Il faut aller



visiter les églises de Morieux, Langast, Saint-Nicolas du Pélem, Châtaudren, Locquémeau,

Lanrivain”. Tout dernièrement, il a réalisé les verrières de la nef de la cathédrale de Saint-Brieuc. Il est lauréat de l’Académie d’architecture, participe cette année au jury des meilleurs ouvriers de France et est au bureau de la chambre syndicale des maîtres verriers. *“C’est important pour faire bouger les choses. En effet, on peut trouver des maîtres verriers compétents mais je trouve qu’il*

manque une dimension à ce métier. Il faudrait sans doute aller plus loin dans la formation des artisans. Dans ce type de travail, il faut aussi savoir dessiner et être artiste. C’est à ce prix que le métier évoluera. Connaissant le nombre de communes en France - 36 000 - et donc d’églises ou de chapelles, on peut imaginer la quantité de vitraux à restaurer”. Dans le domaine du patrimoine historique, le choix de l’entreprise est vital car on travaille pour les siècles à venir et pas seulement dans le cadre d’une garantie décennale. ■





MALOU ET DANIEL HUE

Vent, mer, vacances

L'entreprise Paimpol Voiles a senti le vent venir. Malou et Daniel Hue, les patrons, ont su virer à temps. Fabricant de voiles tout à fait classiques, ils ont cherché à se “diversifier” quand le produit a pris des allures saisonnières et donc aléatoires pour la trésorerie. À partir du matériau utilisé pour les spinnakers, la grande voile très légère qui sert sur les bateaux par vent arrière, ils se sont lancés dans le cerf-volant.

Une idée lumineuse d'autant que les festivals de cerfs-volants ont lancé cette discipline pratiquée dans le grand ouest côtier où le vent permet de bien s'amuser. “Au début, cela devait compléter une activité. Il s'est vite avéré que l'activité principale devenait le cerf-volant.

Nous avons été les premiers sur ce marché

Nous réalisons 90 % du chiffre d'affaires avec le cerf-volant. Nous faisons de la voile sur commande alors que le cerf-volant peut se fabriquer en période creuse et se stocker. C'est un produit qui ne présente pas de risque, de consommation courante. Il se vend très bien sur catalogue. Nous vendons nos articles à toutes les chaînes de magasins de sport et aussi dans les magasins de jouets. Nous avons été les premiers sur ce marché et sommes connus en France. Nous avons 17 salariés à Paimpol et notre filiale de l'Ile Maurice en emploie 50”. En France, sur dix cerfs-volants vendus, sept viennent de Paimpol Voiles, une vraie référence dans le domaine. Le nom semble porteur puisqu'on dit aujourd'hui les cerfs-volants “Paimpol”, ce qui évoque le vent, la mer, les vacances, le grand air, les Côtes d'Armor quoi. ■

L'ENTREPRISE SETALG

L'algue, un produit miracle

Si il est un très vieux métier, c'est bien la goémonerie, le ramassage des algues. Son origine remonte au XIV^e siècle. Plus communément appelé varech, le goémon servait d'amendement pour les sols, de combustible, de bourrage pour les matelas et les litières animales. En Extrême Orient, l'algue est encore mieux connue puisqu'elle sert dans l'alimentation, un usage très ancien. Si l'algue a parfois une image négative en Bretagne, le Centre d'étude et de valorisation des algues, le Ceva, développe un programme de recherche en collaboration avec Ifremer, tout en relançant l'activité de ramassage. Pas plus la mer que l'algue n'ont livré tous leurs secrets. Cette dernière est déjà utilisée en pharmacie puisqu'elle entre dans la composition de plus de cent médicaments. L'entreprise Setalg, filiale du groupe Roullier transforme 8 000 tonnes

d'algues par an. Il existe 800 espèces d'algues sur le site de la presqu'île de Pen Lan à Pleubian, plus grand champ d'algues d'Europe, classé Natura 2000. De la cueillette à l'ensachage, Setalg travaille l'algue, riche en vitamines, oligo-éléments et phytohormones, pour la cosmétologie, la thalassothérapie, l'alimentation animale et humaine. Elles entrent par exemple dans la confection de nombreux produits alimentaires où elles sont utilisées comme gélifiant. Parmi les ascophylum, fucus et autres lami-naires, sur le site de Pleubian, une quinzaine d'espèces sont séchées puis broyées avant leur conditionnement. “Avec les récoltants, Setalg fait vivre une cinquantaine de familles”. Daniel Hernandez, Pdg de Setalg, travaille



Le plus grand champ d'algues d'Europe

avec des plongeurs, des pêcheurs à pied ou en bateau. “Chaque algue est ramassée avec un procédé différent. Les goémoniers qui ont depuis peu un statut de pêcheur à pied ne ramassent pas les mêmes algues que celles qui sont rapportées par les bateaux”. Le ramassage mécanisé des

algues fucales fait lui aussi l'objet de recherches approfondies. Si l'on considère toutes les applications de cette matière première issue de la mer, on peut dire que sa forte valeur ajoutée en fait sans aucun doute un produit d'avenir. ■

JEAN-CLAUDE GORVEL

Noël au chapon

Il est difficile de ne pas parler de produit alimentaire quand on parle tradition et qualité. C'est le langage que tiennent depuis 1975 les Fermiers d'Argoat. Jean-Claude Gorvel, un homme plutôt discret et réservé, n'a jamais mangé de volaille “standard”. Il est producteur en contrat avec les Fermiers d'Argoat dont la devise se décline de trois manières : bien-être des animaux, qualité gustative, protection de l'environnement. “Le goût de la volaille industrielle, je ne connais pas, je n'en mange même pas, je ne pourrais donc pas en parler. Tout le monde cherche la qualité maintenant. Je peux en toute tranquillité manger de ma production. Je ne vendrais pas aux autres ce dont je ne voudrais pas moi-même”. Avant de se lancer dans la volaille, il y a 16 ans, Jean-Claude Gorvel avait des vaches mais ses “quota” laitiers n'étaient plus assez consé-



quents pour vivre. Maintenant, il a des terres où il cultive blé, orge, colza et maïs qu'il vend à la coopérative. Il nourrit ses poulets, dindes et chapons au grain, maïs, blé, soja. “Les dindes et les chapons, c'est pour Noël exclusivement”. Son élevage de volailles est aux normes “label rouge”, nourri au grain, disposant d'un maxi-

mum d'espace, un hectare en l'occurrence, de la place dans les poulaillers et 81 jours de nourrissage minimum pour les poulets et 150 jours pour les dindes et les chapons. Avec les Fermiers d'Argoat, il faut s'engager sur un cahier des charges.

La qualité ça se surveille

Les animaux sont nourris d'une manière spécifique, en trois périodes, les céréales protéinées pour le démarrage, l'alimentation vitaminée pour la croissance et enfin les aliments pour la “finition”. À cela s'ajoutent des tourteaux de tournesol, des pois, des sels minéraux et des vitamines. Les matières premières sont mélangées. Ce type d'élevage en label rouge est contraignant. Pas question de partir en laissant les volailles. Jean-Claude Gorvel passe beaucoup de temps dans ses poulaillers. Et les contrôles sont fréquents, de l'organisme Certis, des Services vétérinaires et de la Répression des fraudes. Quant aux

Fermiers d'Argoat, ils soutiennent leurs producteurs. Car la qualité, c'est comme le lait sur le feu, cela se surveille. La volaille label rouge fait son bonhomme de chemin. Henri IV

voulait que chaque Français ait sa poule au pot le dimanche. Avec 116 millions de têtes de volailles label rouge consommées par an en France, on en est encore loin. ■

LES COMPAGNONS CHARPENTIERS

La restauration, une spécialité

Après avoir restauré l'abbaye de Beauport et quelques autres sites non moins connus, les Compagnons charpentiers de Runan se sont activés dernièrement sur la couverture de l'abbaye de Bon-repos, à Saint-Gelven près de Gouarec. L'entreprise, dirigée par Claude Hervé, compte 25 employés. *"C'est une entreprise comme une autre qui a*

adapté au bâti ancien des techniques nouvelles. Chapelles, châteaux, sites historiques constituent nos chantiers. C'est un domaine particulier, les employés sont formés en conséquence et en permanence. Bien sûr l'approche est différente pour ce type d'architecture, l'esprit des personnes qui y travaillent aussi. Il faut sans doute avoir une sensibilité

aux belles choses, du goût et de l'intérêt pour la restauration".

Les Compagnons charpentiers sont une référence dans le département mais depuis quelques années d'autres entreprises se sont spécialisées dans la restauration du patrimoine. *"Les chantiers de restauration sont plus longs. Ils génèrent beaucoup*

Un patrimoine se met en valeur

de contraintes et demandent une grosse main d'œuvre. Nous vendons bien sûr d'abord

un savoir faire. Notre travail dépend en tout état de cause de la volonté politique. Nous ne sommes pas décideurs sur ce point. Mais quand on est riche d'un patrimoine historique, on a envie de le mettre en valeur.

C'est l'image d'un département qui est en jeu"

GILLES BARBÉ

Le P'tit Fausset, un cidre de chez nous

C'est le cidre fabriqué par Gilles Barbé à Merdrignac. Avec ce produit, il a régulièrement gagné le prix du Concours général de Paris. Pour les initiés, il faut prononcer "fausset" du nom de la petite cheville de bois qui bouche le trou qui permet de goûter le contenu du tonneau.

En ce moment, on est en plein pressage chez les Barbé, troisième génération d'une entreprise familiale. La presse, vieille de 50 ans en est un témoignage. Le travail sera fini à Noël. *"Avant, nous finissions en Janvier, il y a un léger décalage dans les saisons. Le cidre nous*

occupe toute l'année, entre le pressage, la maturation, le soutirage, la mise en bouteille. Quand viennent la prospection et la livraison, on commence le chouchen. J'ai mes propres pommes et j'en achète à des producteurs et même à des retraités qui ont des pommiers traditionnels. Pour la pomme, il ne faut pas trop d'humidité et une bonne terre qui ne soit pas argileuse. On en comptait des centaines de variétés dans les années 1960. Aujourd'hui, on en a gardé une douzaine. Cela donne un cidre plus ou moins charpenté, plus ou moins amer ou acidulé". Dans ce coin du Centre-Est Bretagne, la spécialité c'était le miel il n'y a pas encore bien longtemps. Gilles Barbé en fait toujours un peu.

"Mais le miel, c'est trop aléatoire, surtout à cause des produits phytosanitaires agricoles qui semblent fragiliser les abeilles.

Il représentait 30 % de notre chiffre d'affaires, maintenant tout juste 5 %. Mon grand-père faisait du "chamillard", le chouchen à base de miel. En 1948 déjà, l'été avait été si mauvais, tout le contraire de l'été 2003, que les abeilles n'ont rien donné".

Pour Gilles, le cidre a 50 ans de retard sur le vin. Mais en quelques années, la profession a rajeuni et s'est formée, accompagnée par le syndicat professionnel. C'est désormais un produit régulier, de qualité constante. Ajoutons à cela la vogue des produits du terroir et la demande des crêperies.

"Je ne vends rien en grande distribution et assez peu en local. Mes clients principaux sont les crêperies. Et puis, il y a ce que j'appelle "l'export", la vente hors Bretagne. Les produits industriels vendus en grande distribution représentent 85 % et les petits producteurs comme moi, 15 %. Si nous ne voulons pas devenir la Lorraine de l'ouest, nous devons continuer à produire la qualité."

LES FRÈRES ALLOT

Le goût pour le beau

Chez les frères Allot, sur 5 500 m² le bois habille tout du parquet au plafond, y compris dans les ateliers.

La chaudière s'approvisionne en chutes et sciure... et le bureau du patron est meublé maison.

La réputation des meubles Allot de Loudéac n'est plus à faire. Toutefois, pour René Allot, les choses ne tournent pas rond. *"La vente de meubles est un indicateur précieux pour qui veut mesurer la bonne santé économique d'un pays. Or, en ce moment, les gens n'achètent plus d'authentique."*

Le métier d'ébéniste est en voie de disparition. Cela n'est pas d'aujourd'hui mais ce n'est pas faute de l'avoir dit". René Allot n'a pas la langue dans sa poche et exprime sa déception haut et fort.

Les 28 employés de l'entreprise sont hautement qualifiés. *"Nous ne sommes pas les seuls concernés. Il en va de même pour d'autres métiers où le savoir faire entre en jeu. On n'a pas pérennisé le goût pour le beau. Tout est paramétré".* Discours de passéiste ou de visionnaire? Dans la cour, les grumes attendent d'être sciées. Dans les hangars à claire voie, pas moins de cinq ans de stock sèche à raison d'un centimètre par an. Merisier, noyer, chêne, châtaignier, if, tilleul mêlent leurs senteurs. À l'abri, 43 essences de bois précieux, bois de rose, acajou, loupe de noyer ou de grisard (peuplier) serviront à la marqueterie. Du menuisier de siège au tapissier, tous les artisans sont ici représentés : sculp-

43 essences de bois

pieds tournés. "Impossible de tourner convenablement un pied sur une machine à commande numérique. Le doreur travaille à la feuille d'or 22 carats ou de cuivre. Le marqueteur doit savoir dessiner. Les teintures sont toutes à base d'eau qui imprègnent davantage la matière. Un siège passé entre les mains de nos tapissiers dure facilement deux générations. Une commode dorée demande 700 heures de soins".

Comment ne pas avoir un attachement quasi affectif à ces objets de luxe qui pourraient raconter la vie de plusieurs générations? La commode malouine, l'armoire du Léon ou de Loudéac sont en bonne place. Chez les frères Allot, le coût d'une pièce est important mais on la gardera toute une vie et on pourra la transmettre à ses petits enfants. Les clients, à 60 % anglophones, viennent parfois de très loin comme les Hindous, ou l'émir du Koweït... qui ne se déplace pas lui-même.



LE CEDAPA LANCE “TERRE ET CIEL”

La qualité paysanne



Le Centre d'Études pour un Développement Agricole Plus Autonome (CEDAPA) s'apprête à lancer une gamme de produits laitiers issus de l'agriculture durable, estampillés “Produits laitiers paysans”.

En recherche d'équilibre entre économie, nature, territoire et population, l'agriculture durable, “socialement équitable”, est le credo du CEDAPA qui milite pour la maîtrise des structures : exploitations à taille humaine, bêtes nourries le plus longtemps possible au pâturage, pas d'apports en soja (risques d'OGM), limitation des traitements chimiques, indépendance des producteurs vis-à-vis des réseaux d'acheteurs... constituant, parmi d'autres, des points d'un cahier des charges reconnu par l'Union Européenne, contrôlé par l'Etat et soutenu par le Conseil général. Il était donc légitime que le CEDAPA veuille valoriser ses efforts dans la production d'un lait qui se démarque d'emblée par sa qualité.

“Apporter de la valeur ajoutée à une production sur un territoire donné, privilégier la qualité sur le volume, développer nos liens avec ce territoire et les consommateurs et mieux nous faire connaître”, telle est, résumée par Suzanne Dufour (Hillion), la philosophie du projet.



Pour Marc Morelle, Responsable du programme sur la valorisation du lait, le challenge prend forme. “Notre démarche de commerce équitable, sur le principe Nord/Nord pour affirmer notre dimension locale, est aujourd'hui une réalité. La valorisation de notre lait répond à une véritable réappropriation par les paysans de leur filière”.

Animés d'un même esprit coopératif, producteurs et transformateurs sont ainsi sur le point de mettre sur le marché une gamme d'une quinzaine de produits – lait, yaourt, crème dessert, beurre, fromages frais, etc. – sous la marque “Terre & ciel”, assortie de la mention “produits laitiers paysans” et du slogan: “Ils regardent le ciel et ont les pieds sur terre”. ■

CEDAPA

Terre & Ciel : 06 71 99 38 64

www.cedapa.com



“LA QUINCAILLERIE”
AU VIEUX-MARCHÉ

La culture autrement

Les quincailleries ont presque toutes déserté nos bourgs. ...sauf une. Celle du Vieux-Marché, non loin de Bégard. Son décor est resté le même, seule la vie a changé : une culture de proximité pour un espace pas comme les autres...

La Quincaillerie a gardé son nom, son style, ses boiseries et les objets du quotidien qui ont fait son commerce jusqu'en 1970 : seaux, brocs, godasses, boîtes de cacao et autres gamelles. Sa résurrection, on la doit à la compagnie Papier Théâtre, sous la houlette de Pascale Laronze, Jean-Marc Imbert et Frédéric Le Floch.

Le Vieux-Marché ne compte plus aujourd'hui que 1 100 âmes, mais La Quincaillerie a fait des fidèles dans toute la communauté de commune de Beg Ar C'hra.

Au programme, des soirées “curieuses” toute l'année, très variées. L'endroit est devenu une étape incontournable pour les festivals itinérants comme “Paroles d'Hiver” ou “Des Petits riens”. Au quotidien, des ateliers hebdoma-

dares, des rendez-vous très fréquentés par les anciens et les plus jeunes : du chant, de la musique, de l'écriture, du cinéma, des rencontres autour de l'actualité ou avec des artistes locaux, des activités “après l'école” pour les enfants qui mettent en scène les connaissances scolaires. De quoi se divertir en s'instruisant presque tous les jours de la semaine. Cet événement permanent en zone rurale est le fruit d'une étonnante reconversion, celle de Jean-Marc et Pascale. Lors d'une tournée avec leur compagnie dans les années 80, les deux Strasbourgeois ont le coup de foudre pour une maison du Vieux-Marché. Ils l'achètent et quittent tout. La suite... C'est l'envie de faire quelque chose là où il n'y a rien, ou presque, avec l'amour des gens du pays. La Quincaillerie ne renaît que plus tard, il y a quatre ans, lorsqu'elle est rachetée par un ami. “Quand on est rentré là-dedans, se souvient Jean-marc, c'était magique. Plein de vieux trucs partout. On s'est dit faut qu'il s'y passe quelque chose”... C'est fait. La Quincaillerie fait salle comble à chaque spectacle. ■

LA QUINCAILLERIE

Tél. 02 96 38 93 07

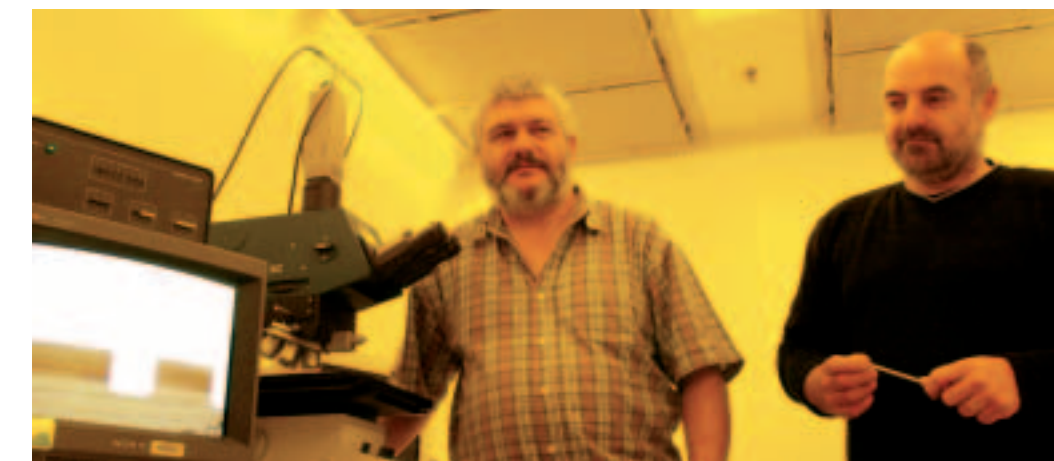
cie.papiertheatre@free.fr



D'un savoir-faire naît une entreprise



Deux ex-ingénieurs de Highwave ont créé, en mars 2003 la société KERDRY, spécialisée dans la réalisation de couches optiques et métalliques, lauréate du Concours National des Entreprises de Technologies Innovantes.



Les deux fondateurs, Jean-Claude Keromnes et Claude Vaudry travaillent ensemble depuis 13 ans. Ils se sont jetés à l'eau avec leur prime de licenciement pour “rester vivre et travailler au pays”. Pour ce faire, ils ont misé sur une “niche” économique encore très peu développée en Europe. Pour tenter de parler simple, l'essentiel de l'activité de Kerdry consiste à déposer une fine couche de métal qui fait office de “colle”, résistant à des conditions de chaleur et d'humidité extrêmes, pour relier un composant (un filtre, par exemple) à une fibre optique. Une technologie qui s'adresse aux fabricants de composants optiques pour les télécommunications, mais aussi à des secteurs comme le médical ou l'aéronautique.

“Nous disposons d'un savoir-faire unique en France, nous maîtrisons à la fois les couches métalliques et

optiques, ce qui nous permet de traiter des pièces complexes pour les composants. Avec les recettes de base et notre expérience, nous proposons des solutions très performantes”.

Leurs gros atouts sont d'avoir pu racheter à Highwave un parc de machines sophistiquées qu'ils n'auraient pu s'offrir neuves, de bénéficier de la plate-forme “Anticipa” et d'une salle blanche de 300 m², indispensable à leur activité.

Sur un marché plutôt morose, Kerdry a déjà embauché deux techniciens et table sur un chiffre d'affaires de 280 000 € pour la première année! ■

SARL KERDRY

au capital de 45 000 €

Espace de Broglie (Lannion)

Tél. 02 96 48 84 77

www.kerdry.com



La puce “libère” la vache



À Calorguen, près de Dinan, Gilles Foustel, gère en Gaec avec Jean-Jacques Dartois, une exploitation laitière entièrement robotisée, pratiquement unique en France.

Au Gaec Dafo Dairy, les 70 laitières font ce qu'elles veulent quand elles veulent dans un univers high tech spécialement conçu pour elles. Une aire paillée, un robot de traite “*Lely Astronaut*”, un cornadis mobile pour le maïs “*Easy Food*”, un accès libre aux pâturages et le tour est joué. Chaque bête choisit son emploi du temps selon son humeur. Gilles Foustel estime avoir fait coup double: “*J’ai acquis un confort dans le travail et mes vaches ont une vie plus agréable. Un seul approvisionnement de maïs par se-*

maine, des bêtes moins stressées qui soulagent leurs mamelles à loisir. C’est un autre métier”. Lely, le robot, traite les vaches avec le meilleur soin: il se positionne délicatement sur chaque trayon auquel il applique le juste temps de

Des bêtes moins stressées

traite en fonction de la quantité de lait ou refuse la bête si elle se présente trop près de la traite précédente. Une fois le lait tiré, il nettoie les mamelles, offre au passage quelques protéines à la bête, histoire de l’inviter à revenir. Et croyez-le, elles ne se font pas prier. Grâce à une puce électronique installée dans le collier de la vache, le robot la suit dans toutes ses activités et l’analyse dans le moindre détail: son lait, sa courbe de lactation, sa consommation, son poids, etc. et indique même les dates d’insémination. À la traite, il donne l’alerte dès qu’un problème mammaire se présente. Bref tout ce qui peut intéresser un éleveur pour optimiser son exploitation. Enfin sachez que l’investissement est sensiblement égal à celui d’une salle de traite haut de gamme en traditionnel. De quoi faire école... ■



UN ÉTONNANT NAVIRE DE NETTOYAGE

Cataglop avale tout



Il aspire tout: bouteilles, mégots, algues, bouts de bois, huiles, et hydrocarbures. Il, c’est le catamaran “Cataglop” construit par le chantier naval paimpolais Armor Techniques.

Pour débarrasser ports, lacs, rivières, canaux et estuaires des hydrocarbures et des déchets, Armor Techniques, spécialiste de la construction aluminium, a mis au point le “*Cataglop*”, une petite révolution pour “*aspirer*” la pollution de surface par filtrage de l’eau. “*L’eau circule entre les coques du catamaran grâce à un moteur de propulsion. Le flux orientable permet d’aspirer à toutes les allures, en marche avant et arrière, et même à l’arrêt*”, souligne Jean-Pierre Joliet, responsable de la

société et concepteur du prototype qui a nécessité deux ans de recherche et 1 Millions d’euros d’investissement. Les macro-déchets sont aspirés, stoppés par un panier basculant et déversés dans un sac situé sur le pont. Les hydrocarbures et les huiles sont stockés dans un bac d’une capacité de 1 m³, avant d’être transférés à terre par une pompe. Le navire insubmersible, d’une longueur de 6 m pour 2,5 m de large, construit au gabarit rou-

tier, est aisément tractable par un véhicule léger. Soumis aux tests du Centre de documentation, recherche et expérimentation des pollutions accidentelles des eaux (Cedre) de Brest, il permet des débits de récupération de 5 m³/heure. Son brevet est déposé au niveau mondial et son marché évalué à 300 bateaux sur la France. Pour ce faire, Armor Technique investit dans un nouvel atelier et compte porter son effectif de 8 à 20 personnes.

Un navire insubmersible

VILLAGE MAGAZINE



Comme à son habitude, le bimestriel Village-Magazine, magazine des citadins en quête de pistes et d’idées pour s’installer en milieu rural, consacre une large rubrique aux Côtes d’Armor. Au sommaire du numéro de janvier-février, une étonnante

rencontre avec Carole Savé, styliste installée à Hénansal (1 000 habitants), spécialisée dans les robes de mariées. À suivre également, le lancement de la deuxième édition du concours de nouvelles “*Ecrits de garennes*” sur le thème de la vie paysanne, initié par le réseau “*Bienvenue à la Ferme*” des Côtes d’Armor (renseignements au 02 96 79 21 00). Et bien sûr, de nombreuses opportunités d’affaires commerciales et artisanales à reprendre aux quatre coins du département.

4,30 €, chez votre marchand de journaux

DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE

Des arguments à faire valoir

Au Salon des Entrepreneurs, le Conseil général et ses partenaires vont au devant des créateurs et des investisseurs potentiels.



Le Salon des Entrepreneurs est sans doute la plus grande concentration annuelle de porteurs de projets, d'investisseurs et de chefs d'entreprises en quête de lieux d'implantation pour de nouvelles activités, ou en recherche d'activités à reprendre ou à développer. Pas moins de 55 000 d'entre eux se sont rendus, l'an dernier, à Paris, au Palais des Congrès, où durant trois jours se tenait l'édition 2003. Une édition où, pour sa première participation, le Conseil général des Côtes d'Armor s'était joint aux 300 exposants. Sur le stand du Conseil général étaient présents la Chambre de Commerce et d'Industrie, les Chambres de Métiers, plusieurs pays costarmoricains et Côtes d'Armor Développement, l'agence de développement économique du Département. Revenue du Salon avec plus de 200 contacts utiles, la délégation costarmoricaine s'était promis de renouveler l'expérience cette année. C'est chose faite avec,

autour du Conseil général, une forte présence de décideurs économiques à Paris du 28 au 30 janvier. La philosophie de cette démarche est, on l'aura compris, de valoriser notre territoire auprès d'investisseurs potentiels. Valoriser d'une part un tissu économique porteur de développement, avec ses pôles de compétences et ses technopoles – CEVA, Vehipole, Zoopole, Anticipa, et pôle Cristal, des aides diverses aux entreprises et un dispositif, CREARMOR, qui en moins de deux ans d'existence a permis la création de 104 entreprises.

Des centaines de contacts

Valoriser d'autre part un cadre et une qualité de vie exceptionnels qui pèsent de plus en plus dans le choix d'implantation d'un chef d'entreprise ou d'une équipe. Dans un contexte de concurrence accrue entre les collectivités soucieuses de diversifier leur tissu économique, les Côtes d'Armor – qui ont accueilli 80 000 nouveaux arrivants sur la décennie 1989-1999 dont de nombreux cadres et chefs d'entreprises – ont des arguments à faire valoir. ■



Sur Canalsatellite ou sur internet, des reportages sur des initiatives originales et des infos sur un tas d'opportunités à saisir en Côtes d'Armor.

Partenaire du Conseil général, Demain!, la seule chaîne de télévision nationale consacrée à l'initiative, à l'emploi, au développement local et à la reprise d'entreprises, vous propose chaque semaine une nouvelle émission (rediffusion quotidienne) sur notre département. Baptisée "Demain! en Côtes d'Armor", cette émission mêle reportages, infos pratiques et annonces (reprises d'activités commerciales ou artisanales, offres d'emplois, formations, etc.). Demain!, c'est aussi une base de données accessible directement sur votre téléviseur, sur internet et sur minitel.

■ Sur Canalsatellite : canal 140

■ Émissions visualisables à tout moment sur le site

Internet du Conseil général :

www.cotesdarmor.fr

■ Banque de données : www.demain.fr ou minitel 3615, code demain

LE VOLLEY-BALL

100 % détente

Sport "roi des plages", le volley-ball fait partie de ces jeux auxquels chacun de nous a forcément goûté un jour ou l'autre. Celui qui poussera l'expérience un peu plus loin, au sein d'un club, découvrira pourquoi, plus que bien d'autres sports collectifs, il concilie à merveille l'affirmation de soi et la cohésion d'un groupe.

Avec seize clubs et un millier de licenciés, le volley costarmoricain se porte bien. Aujourd'hui, on peut aller apprendre les rudiments du volley, s'intégrer à une équipe et devenir l'acteur de mémorables échanges un peu partout en Côtes d'Armor et - détail important - à tout âge. "On peut commencer à 5-6 ans et jouer encore à soixante ans" explique René Levêque, président du club d'Erquy-Volley-Ball. "Les enfants viennent découvrir un jeu qui allie sport et convivialité. Quant aux adultes, ils viennent ici évacuer le stress et se défouler en fin de semaine." Le club d'Erquy, comme ceux de Plancoët, Corlay et Lamballe, s'est spécialisé dans la formation des jeunes. Les qualités requises chez un enfant qui voudrait s'initier ? "Un minimum de forme physique, une bonne motricité, de la souplesse et de la détente, poursuit René.

Avec les tout-petits, on commence avec des ballons spéciaux, très légers, et sans filet. On leur apprend à jouer avec la balle. Puis vient l'acquisition des trois gestes de base : la passe à dix doigts, la réception et le service.

CHACUN SON STYLE

En règle générale, un jeune commence à bien maîtriser le ballon au bout de deux ou trois ans de pratique. Ensuite seulement viendra l'apprentissage des combinaisons de jeu." Sport d'équipe s'il en est, le volley a en effet la particularité de se jouer en une seule touche de balle, d'où la nécessité d'une parfaite cohésion du groupe par l'intégration de combinaisons de jeu maintes fois répétées à l'entraînement. "Le volleyeur ne dispose que d'une fraction de seconde pour savoir quoi faire de la balle, contrairement au football, au handball, au basket ou au rugby, où un joueur peut avancer ou

temporiser avec le ballon." Si cet esprit d'équipe est essentiel au jeu, il n'en demeure pas moins que le volley laisse à chacun le loisir d'exprimer sa personnalité. "C'est un peu comme au tennis. On vous apprend les gestes dans la règle de l'art et, quand vous commencez à vous sentir à l'aise, vous leur imprimez votre style. Au volley, c'est pareil, chaque joueur a son style de jeu." Combinaisons, technique individuelle, le volley est un sport où les joueurs progressent constamment, même les plus grands. Outre la formation, l'autre particularité du club d'Erquy réside dans les excellentes performances de ses équipes féminines, minimes et cadettes, qui lui ont valu le titre de meilleur club français de moins de 60 licenciés chez les filles. Mais le club accueille aussi les garçons et René, également organisateur des Estivales de volley (juillet) et du tournoi du 15 août (Sables-

d'Or-les-Pins), milite pour la mixité des équipes, comme au tennis (encore une fois...). "On envisage sérieusement de faire des tournois avec une ou deux filles dans chaque équipe". Le volley, sport précurseur de la parité hommes femmes ? L'initiative est en tout cas suffisamment rare pour être saluée. Sport de détente (relaxation), basé sur la détente (pour plonger ou sauter), le volley est vraiment à la portée de tous. ■

Comité départemental
de volley-ball

02 96 73 70 53

perso.wanadoo.fr/comite22.volley/

Courriel : volley22@wanadoo.fr

LUTTE BRETONNE

À l'école du respect

La lutte bretonne ou gouren, affiliée à la Fédération Française de Lutte et reconnue sur le plan international, reconquiert des adeptes un peu partout en Côtes d'Armor. Découvrez ce noble art de combat, école de respect et de maîtrise de soi, régi depuis des siècles par le "refus de la brutalité" et accessible dès le plus jeune âge.

Sébastien Labat, 28 ans, champion d'Europe de lutte celtique en moins de 90 kg, raconte: *"je suis venu à la lutte bretonne par hasard, il y a une douzaine d'années, en allant voir combattre une de mes cousines, à Bégard. La semaine suivante, je m'inscrivais au club. Ce qui m'a plu? La convivialité et, surtout, cette notion de respect de l'autre."* Difficile de décrire un combat de gouren. On dira simplement que les deux lutteurs, après avoir fait le serment de se battre *"sans brutalité ni trahison"*, s'affrontent dans une joute durant trois à sept minutes, selon la catégorie, sur le "pallen", arène de six mètres sur six: il s'agit généralement d'un tatami, mais autrefois et aujourd'hui encore lors de grands tournois, elle est constituée de sciure de bois. Le principe consiste à lutter debout, jamais à terre, pieds nus, vêtu d'un pantalon court et d'une chemise sans col. Le vainqueur est celui qui parviendra, en restant toujours debout, à déséquilibrer son adversaire, réalisant le "lamm" de la victoire, c'est-à-dire lui faire toucher le sol des deux épaules.

Les prises techniques sont essentiellement à base de crocs en jambes. À qui s'adresse le gouren? *"A tout le monde, poursuit Sébastien. Au-delà de la technique du combat, il s'agit d'abord d'un sport de maîtrise de soi et*

d'équilibre, tout à fait accessible aux enfants, même les plus petits, avec maintenant le "baby-gouren". Il faut bien expliquer aux parents qu'il n'y a strictement aucun danger."

EQUILIBRE PHYSIQUE, ÉQUILIBRE MENTAL

En Côtes d'Armor, les deux références en matière de gouren sont d'une part le club de Bégard et son école "Skol Gouren Bear" – qui regroupe à lui seul 60 licen-

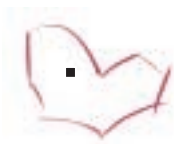
ciés sur les 150 que compte le département, d'autre part la grande rencontre internationale annuelle, à l'occasion du festival de la Saint-Loup, à la mi-août à Guingamp, sur un pallen en sciure, *"comme quand j'étais gosse et que mon père m'emmenait au tournoi de Belle-Isle-en-Terre, avec 2000 spectateurs et une ambiance extraordinaire,"* se souvient Serge Falézan, mémoire vivante du gouren et fondateur du

club bégarrois en 1986. Son renouveau, le gouren le doit aussi à l'acquisition d'une reconnaissance internationale depuis une vingtaine d'années. *"On s'est aperçu que des luttes très similaires existaient d'une part dans les pays celtes, particulièrement l'Ecosse, l'Irlande et le Leon espagnol, d'autre part dans des régions aussi inattendues que la Sardaigne, les Pays-Bas et même l'Autriche et la Suisse. C'est ainsi que sont nées les compétitions internationales de lutte celtique, auxquelles participent les meilleurs lutteurs de gouren,"* explique Bernard Lamé, président du Comité Départemental. Un renouveau qui s'est traduit par une augmentation constante du nombre de licenciés dans les sept clubs que comptent les Côtes d'Armor (sans doute bientôt huit, avec la création d'un club à Saint-Brieuc) et par l'arrivée d'un éducateur sportif permanent, Guillaume Colas, qui mène un travail de sensibilisation et d'initiation dans les écoles et les centres aérés. ■



CONTACTS CLUBS

Pleslin-Trigavou
(Club et Comité Départemental)
02 96 27 83 35
Gouarec – 02 96 24 84 50
Bégard – 02 96 45 20 60
Guingamp – 02 96 79 52 52
Paimpol – 02 96 55 75 11
Ploubezre – 06 22 99 05 77
Rostrenen – 02 96 24 84 50



Echec et maître

À 21 ans, le Guingampais Jean-Pierre Leroux est depuis cet été Maître de la Fédération Internationale des Echecs. Depuis l'âge de 7 ans, le roi, la reine et toute leur cour font partie de son univers... Portrait d'un joueur atypique.

Lorsque l'on rencontre Jean-Pierre Leroux, on s'ôte immédiatement toute idée préconçue du joueur d'échec. D'allure décontractée, il est loin d'avoir la "tête de premier de la classe" que l'on s' imagine. Second cliché, quand on réussit aux échecs, on est bon en maths... Pas du tout. Ce serait même le contraire: *"C'est une idée en général justifiée, mais en ce qui me concerne, j'étais souvent collé en maths. Cela ne m'a pas empêché de réussir!"* explique Jean-Pierre.

Tout commence à l'âge de 7 ans, quand le frère aîné de Jean-Pierre reçoit un échiquier pour Noël. Tous deux s'emparent rapidement du jeu et rejoignent le club de Guingamp, pour *"occuper les mercredis après-midi"*. *"Ce qui m'a séduit au départ, c'est de trouver les raisonnements. Et j'ai réalisé que cela marchait mieux à l'école. J'étais beaucoup plus à l'aise dans certaines matières. Et puis, c'est un jeu où il faut être patient alors que j'étais turbulent..."*. À 9 ans, Jean-Pierre se lance dans la compétition. *"Ce qui me plaisait, c'était l'ambiance. Nous nous baladions dans toute la France pendant les vacances scolaires; il y avait une bonne équipe de jeunes avec laquelle je rigolais bien. C'est essentiel pour moi. Sans cela, je n'aurais pas eu de bons résultats"*. De championnats départementaux en championnats régionaux, puis nationaux, Jean-Pierre progresse rapidement et obtient d'excellents résultats qui le conduisent l'été 2003 au titre de Maître international, le seul en Bretagne aujourd'hui.

LA SAGESSE DU MAÎTRE

Pour autant, les choses n'ont pas été aussi simples qu'elles le laissent paraître. Le bac en poche, Jean-Pierre Leroux arrête ses études après une année d'IUT pour se consacrer uniquement aux échecs et tenter d'obtenir ce

titre. Il s'agissait pour lui de savoir ce qu'il valait vraiment. *"Arrivé à un certain niveau, il faut consacrer au moins 20 heures par semaine aux échecs pour progresser: s'entraîner avec des partenaires en direct ou sur internet, étudier les parties des joueurs que l'on risque de rencontrer, analyser les variantes dans les ouvrages spécialisés..."* De fait, il s'y consacre pleinement et réussit son pari, en étant désormais le vingtième meilleur joueur français. Aujourd'hui, Jean-Pierre a pris énormément de recul et souhaite relativiser. *"Cette année, j'ai repris mes études à Brest où je prépare un DUT de gestion des entreprises et des administrations. Je veux avoir une vie à côté des échecs. Je veux éviter de m'enfermer*

dans une bulle, comme j'ai pu le faire l'an dernier".

Entre les 40 heures de cours hebdomadaires et le travail personnel, Jean-Pierre parvient encore à consacrer 5 heures aux échecs. L'an prochain, il aimerait bien passer "Grand maître", mais ce n'est pas l'essentiel. Pour lui, le réseau d'amitié qu'il a tissé au fil du temps dans son club est plus important. D'ailleurs, il préférerait parler des autres. De Ricardo Gervasio, un "super" pédagogue brésilien qui donne des cours dans l'autre salle, ou de Kevin Terrieux, qui a fait d'excellents résultats au dernier championnat du monde des moins de 18 ans... Mais pour l'instant, le Maître, c'est lui. ■



Cadet d'une famille ouvrière de six enfants, Laurent était toujours le "petit dernier en bout de table qui faisait rire les grands". Il a tout juste quatre ans lorsqu'il fait sa première imitation de Chaban-Delmas et six quand il s'attaque à la batterie. "J'ai toujours été un peu timide, confesse-t-il. Le pitre, ça aide à s'exprimer!"

Le pitre, il en a fait son métier même s'il se destinait au départ au cheval, sa première passion. "J'ai passé mes diplômes de moniteur d'équitation, mais à cheval 7 jours sur 7, c'était pas mon truc. Je voulais du temps pour l'animation. Alors j'ai pris un boulot de livreur dans un saloir de Rennes afin de soigner mes pitreries". Comme Laurent a toujours su amuser la galerie, ses parents lui ont toujours laissé les coudées franches.

Ses pitreries, ce sont des spectacles turbulents à souhait qu'il régit seul avec son acolyte sonorisateur-éclairagiste, Joël Richard. C'est à Plaintel, son pays natal, qu'il les imagine, les prépare et les répète, auprès des siens, dans



LAURENT CHANDEMERLE

Humoriste de terroir

Humoriste, imitateur et musicien, le Plaintelais Laurent Chandemerle a l'art et la manière de tourner en dérision les choses du quotidien. À 35 ans, son succès n'a toujours pas arraché l'artiste à son terroir.

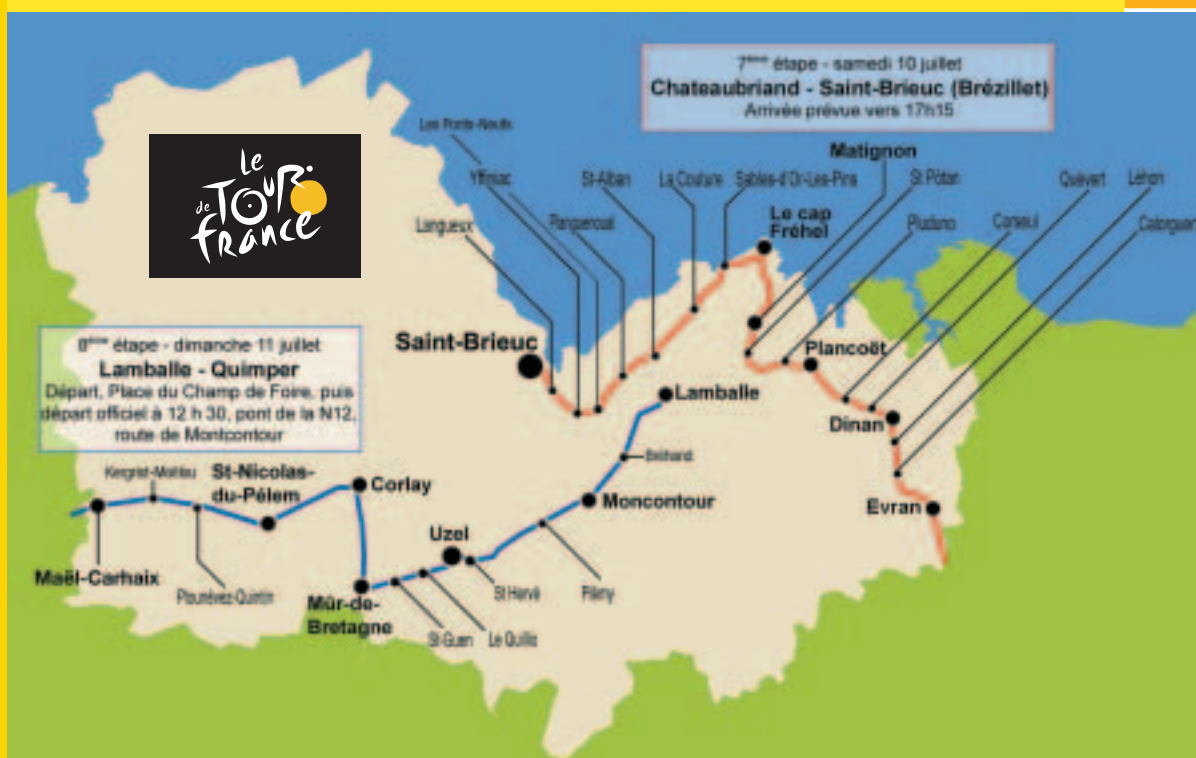
son vaste salon, habité d'un gigantesque vidéo projecteur et d'un piano demi-queue. "Mon nid, je l'aime. J'aime la mer, le VTT et la pêche..."

Laurent se plaît à revendiquer son statut d'artiste local et à adapter ses spectacles à son public. Ses caricatures de prédilection? "L'homme du terroir" et le "Breton pur jus". Ses textes? Il les prépare avec son complice de toujours, Jacques Le Souder. Ses modèles? Pré vost, Coluche, Thierry Le Luron... et quelques autres.

Depuis un an, il tourne partout en France avec "Embarquement pour la déconne!", un spectacle qu'il fait évoluer jusqu'à la dernière seconde en fonction de la salle. "Toujours à la recherche de la bonne idée, celle qui interpelle", Laurent est un perfectionniste qui se remet constamment en question,

Il espère pour son prochain spectacle une scène parisienne, pense au cinéma, un peu... secrètement, car il vient de vivre une belle aventure avec le réalisateur Pordicais, Nicolas Guillou, rencontré par hasard au festival de théâtre amateur de Paimpol. "Quand il m'a proposé un rôle, j'ai surtout été effrayé d'autant qu'il fallait incarner une "racaille"! Et jouer devant une caméra, ce n'est pas simple, il n'y a pas de retour. Puis je me suis dit "pourquoi pas?". Et finalement, après cinq mois de tournage, je crois que j'ai attrapé le virus". Rendez-vous donc très bientôt avec Laurent sur les écrans des grandes salles pour "Terre de sang", un "thriller rural" tourné en Côtes d'Armor. ■





LE TOUR 2004 EN CÔTES D'ARMOR

Le compte à rebours est lancé

On le sait, le Tour de France 2004 passera deux jours en Côtes d'Armor, les samedi 10 et dimanche 11 juillet prochains. Deux jours en Côtes d'Armor pour le plus important spectacle sportif du monde, ça se prépare. Le Comité de Pilotage, chargé d'en préparer l'organisation s'est mis en place début janvier. Il réunit, autour du Président du Conseil général, les maires de Saint-Brieuc et de Lamballe, les deux villes étapes, ainsi que de nombreux élus et techniciens. D'ores et déjà, à "J moins six mois", le

Tour fait l'objet de réunions de travail hebdomadaires. Une présentation officielle de l'événement à tous les acteurs de l'organisation et aux clubs cyclistes du département aura lieu en février au théâtre de La Passerelle, à Saint-Brieuc, en présence de Jean-Marie Leblanc, président de la Société du Tour et de Bernard Hinault. Bien sûr, Côtes d'Armor vous tiendra informés, pas à pas, de l'avancement des préparatifs. En attendant, voici, ci-dessus, le parcours et le "timing" des deux étapes.



TRAVAUX ROUTIERS

La déviation de Cavan en 2x2 voies

Près de 110 000 tonnes de matériaux d'apport, 110 000 m³ de terrassement et 30 000 tonnes d'enrobé ont été nécessaires au doublement des voies de circulation sur les 5 km de la déviation de Cavan. Des travaux bouclés en seulement six mois, sous la maîtrise d'ouvrage du Conseil général, avec l'appui financier de la Région.

Cette nouvelle tranche, mise en service le 5 décembre, s'inscrit dans le cadre de la mise à 2x2 voies des 27 km de l'axe Guingamp-Lannion - emprunté chaque jour par plus de 11 000 véhicules - dont 21 km sont désormais réalisés. Les 6 km restant (jusqu'à Lannion) seront soumis à enquête publique en début d'année, laissant envisager un achèvement total de cet axe au plus tard début 2006.

**EN 2004, VOS ENFANTS COMPTERONT LES BONBONS
EN BRETON : UNAN, DAOU, TRI... EN 2004, À CLOCHE-PIED,
VOUS SAUTEREZ DANS LA MER. EN 2004, VOUS AUREZ PLUS
D'UN TOUR DANS VOTRE SAC. EN 2004, VOUS AIMEREZ
ENTENDRE PARLER D'ART.
EN 2004, DANS LE RIRE D'UN VIEIL HOMME, VOUS VERREZ
VOTRE ENFANCE.
EN 2004, LE JAZZ VIBRERA DANS LES FEUILLES...**

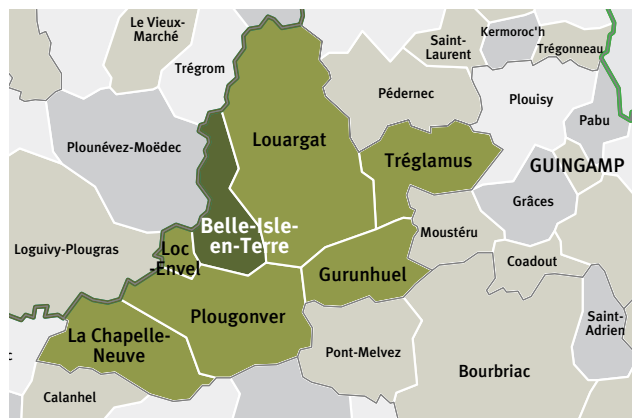


Les jersaises de Kernansquillec.

Si les menhirs de Pergat à Louargat remontent au néolithique, la région était riche de tanneries et de mines aux ^{XVIII}^e et ^{XIX}^e siècles : fer à Belle Isle, zinc et argent à Loc Envel, plomb argentifère à Plougonver. Inauguré en 1923 et démonté en 1995, le barrage de Kernansquillec alimentait les papeteries Vallée, créant une retenue de 12 hectares. Depuis la suppression du barrage, la nature engloutie pendant 70 ans a repris ses droits. Des vaches de race jersaise et pie noire paissent désormais sur les 7 hectares de parcelles libérées. Les rivières ont retrouvé leur lit, la richesse et la qualité de leurs eaux. Le Guer est, en densité, une des premières rivières à saumon de France.

Peu d'agroalimentaire et d'industries sur les sept communes : le transporteur Corre, les Autocars Jézéquel, deux biscuiteries et une crêperie industrielle, Trégor

Œuf, la société Personnic spécialisée dans le bâtiment et quelques petites sociétés de moins de vingt salariés. Avec une faible concentration d'entreprises et un re-



LE CANTON DE BELLE ISLE EN TERRE

Priorité à l'environnement

Résolument tourné vers la mise en valeur de l'environnement, le canton de Belle Isle ne renie pas son passé. Il recèle de nombreux trésors naturels et architecturaux pour qui prend le temps d'une visite approfondie. Sans parler de la convivialité qui y règne.



membrement léger, le canton a pu donner sa pleine dimension à sa vocation environnementale. Deux maisons nature y trouvent leur place. Le Centre de découverte et du bocage de la Chapelle Neuve met en valeur le patrimoine naturel de la forêt de Beffou, où le Conseil général organisa en 1997 sa première grande fête de la forêt et de la filière bois.

Le Centre régional d'initiation à la rivière de Belle-Isle, logé depuis quatre ans dans le château de Lady Mond (une bretonne modeste qui vécut un conte de fée en épousant un riche anglais)

a été mis en place par la commune et l'association Eaux et Rivières. Le retour des pluies faisant remonter le niveau des rivières, on assiste aujourd'hui à une ruée des saumons dans le Guic et le Guer. Sur 50 rivières à saumon en France, 40 sont bretonnes. Dans cet espace qui devrait s'agrandir prochainement, tous les publics peuvent se familiariser avec le milieu naturel des cours d'eau, de la source à la mer, avec les espèces animales (loutre, anguille, brochet, saumon, truite) et végétales, la qualité de l'eau, l'alimentation des animaux. La pédagogie du centre est simple et attractive. Plus de 17



La biscuiterie d'Argoat à Plougonver emploie 26 personnes.



Le sabotier de Belle-Isle.

espèces locales nagent dans les aquariums tenus par Cyril Macler. *“Pour réaliser l'espace, nous nous sommes inspirés du savoir faire canadien. L'expo utilise un concept d'informations à tiroirs - du plus simple au plus scientifique en passant par le ludique - et la BD rend la leçon de sciences naturelles très attrayante”*. Ne soyez pas étonnés de voir la loutre en bonne place. Sur les 3 000 qui restent dans le pays, 1 000 vivent en Bretagne et une vingtaine le long du Guer.

Qui dit forêt bretonne, dit champignons. Les randonneurs du Jaudy de Tréglamus joignent l'utile à l'agréable. Leurs marches sont l'occasion de fabuleuses trouvailles mycologiques. Avec eux, apprendre à reconnaître les champignons devient facile et sentir leurs odeurs est un jeu.

“Sentier d'automne à la Chapelle Neuve” donne quelques tuyaux pour découvrir faune et flore sous un jour nouveau. De quoi devenir incollable en s'amusant.

Deux forêts couvrent 800 hectares derrière Belle-Isle : Coat an Hay, le bois du jour et Coat an Noz, le bois de la nuit... Cette forêt doit son nom au fait que le soleil s'y couche. Gurunhuel, commune agricole, aurait hébergé un des précurseurs de la culture de la pomme de terre à la fin du ^{XVIII}^e siècle. Aujourd'hui, elle offre de fameux parcours de randonnée tapissés de digitales pourpres. Attention, c'est une plante très belle mais fort toxique.

C'est parfois au détour d'un chemin lors d'une balade qu'on remarque le patrimoine. Qui penserait que le minuscule village de

75 habitants de Loc Envel possède une petite église de style gothique flamboyant du ^{XVI}^e siècle renfermant, entre autres, un jubé (sorte de galerie ornée qui sépare la nef du chœur), un retable et des fonts baptismaux remarquables ? En sortant, n'oubliez pas de passer au café littéraire “l'air du temps” tenu par Eve Hermann. Un lieu de rencontres chaleureux et sympathique.

À Belle-Isle, la famille Kervoa fait parler d'elle depuis 250 ans. Dans son échoppe située près de l'église, Bernard le sabotier fabrique entre 1 200 à 1 500 paires de sabot par an. *“Mes ancêtres travaillaient directement dans la forêt, le bois à portée de scie et de hache. Tout était fait à la main. Moi, je travaille avec des machines que mon père a mises au point”*. Dans un coin de l'atelier, il a gardé les outils anciens pour les classes qui viennent découvrir un savoir faire en voie de disparition. *“Il n'y a plus que trois sabotiers en Côtes d'Armor”*. Yane tient une crêperie à côté de son frère. Une “mammig BCBG” vous y attend - bien cuite, bien grasse - dans une ambiance bon enfant. Yane est contente. Elle peut se furener localement en blé noir. *“Depuis 17 ans, on cultive à nouveau le blé noir en Bretagne. Avant, il venait de Chine, du Chili et même du Japon où je suis allée d'ailleurs avec le Conseil général lors d'un salon il y a quelques années, pour tourner quelques crêpes...”* Elle a plus d'un projet en tête et contribue avec des amis au renouveau de la lutte bretonne, le gouren.

On connaît la Boucherie de l'éleveur de Louargat au-delà du département. Le propriétaire, Jean-François Le Magourou, élève des bovins et fournit lui-même ses



Le jubé de Loc Envel.



La boucherie de l'Eleveur.

deux commerces. Les volailles sont de Kergrist Moëlou et le porc de Saint-Julien. Qualité garantie ! Le boucher de Louargat prépare les plats cuisinés avec un charcutier pour la boutique de Saint-Brieuc. *“Les Parisiens font des kilomètres pour faire leurs provisions chez nous. En ville, on ne consomme sans doute pas autant de viande qu'en campagne”*. ■

ÉVÉNEMENTS

Journée du jardin en avril à la Chapelle Neuve
Rando muco à Belle-Isle dernier dimanche d'avril
Semaine du bois, la Chapelle Neuve, en mai
Journées environnement du canton en juin
Lutte bretonne en juillet
Festival de blues en octobre
Expo mycologique en octobre à Tréglamus
Marché de Noël à Belle-Isle

ARCHITECTURES PAYSANNES

À chaque terroir sa maison

C'est pays par pays, parfois commune par commune, qu'il convient d'observer l'habitat rural ancien de la Bretagne et plus spécialement des Côtes d'Armor dont la diversité des matériaux fait la grande richesse. Ici, l'habitat se singularise à partir des ressources géologiques de chaque territoire. On construit parce que le matériau est là sous la main.



Patrick Hervé, Skol Vreizh

L'architecture rurale n'offre pas de modèle unique pour toute la Bretagne, mais des éléments spécifiques aux différents terroirs. *“Toujours modestes et souvent ingénieuses, écrit Patrick Hervé (1), les constructions sont nées d'une vie paysanne difficile et des contraintes des ressources locales (...) La maison répond à des exigences vitales, aux besoins de ses habitants qui sont souvent ses bâtisseurs (...) Elle est d'abord fonctionnelle. Pas de superflu. À chaque question posée, la réponse la plus simple est dans les matériaux et techniques à disposition”.*

La construction puise, en effet, ses sources dans les matériaux locaux dont l'emploi est optimisé. Tout est recyclé jusqu'aux bois d'épaves. Cette mise en forme s'accompagne d'une évolution où les espaces se spécialisent en fonction des mutations de l'activité, mais l'habitat reste tributaire des modes de vie, des techniques artisanales, des difficultés de transport et de mise en œuvre. La maison s'adapte au terrain et au climat : l'orientation est-ouest des constructions dégage les façades au sud et la végétation au nord sert de protection.

S'il demeure simple dans son ensemble, l'habitat ancien n'en est pas moins exemplaire dans la façon d'utiliser les matériaux et, du granit rose du Trégor au schiste noir de Guerlédan, les maisons offrent un large éventail de couleurs et d'aspect. Pour l'architecte Henri Le Pesq, directeur du CAUE, *“La très belle architecture, ne naît qu'aux ^{xv}^e-^{xvi}^e siècles, notamment avec l'épopée du lin en Centre Bretagne. Mais, dans l'ensemble, l'architecture ordinaire est très en retard en Bretagne. Toutes les formes y sont tardives. Ainsi, les maisons à pans de bois ne datent pas du Moyen Âge comme ailleurs mais de la fin du ^{xv}^e et sont essentiellement urbaines. Sans doute est-ce à mettre au compte d'une certaine résistance à la nouveauté et d'un manque de moyens. Puis, au ^{xix}^e, l'architecture bascule dans la normalisation. Le néobreton connaît son apogée après la guerre, associant des éléments de bâtis locaux et s'inscrivant dans le développement d'une petite bourgeoisie et d'un tourisme portuaire.”*

“Jusqu'au ^{xix}^e, on habite sur un niveau : écurie et salle principale, à l'exception des demeures de négociants ou d'armateurs. Les enfilades de longères où alternent habitations et étables, à l'aspect d'habitats ouvriers sont une particularité des landes et contrastent avec les cours fermées des fermes du Trégor, proches des vents marins”.

À partir de 1950, le système agroalimentaire intégré se traduit par un aménagement des paysages agro-industriels et le remembrement des terres. On bâtit à tour de bras porcheries, étables, aires de stockage.

■■■



LA MAISON DE TERRE

Partout en Haute Bretagne, l'utilisation de la terre dans l'habitat traditionnel constitue l'essentiel du gros œuvre. Dans les secteurs où la pierre est facilement accessible à peu de frais, l'emploi de la terre est réservé aux parties agricoles. La présence de murs de pisé est courante dans l'est du département (Merdignac, Caulnes, Broons, sud de Dinan), moins fréquente à l'Ouest (Lamballe, Saint-Brieuc, Loudéac). Les plus anciennes maisons encore en état datent du ^{xvi}^e siècle, les plus récentes remontent à la dernière guerre.



LA MAISON DE GRANIT

La maison de granit est fréquente un peu partout : Perros-Guirec, Tréguier, Bégard-Plouaret, en centre-ouest (de Saint-Nicolas-du-Pélem à Quintin), au sud-ouest (Plélauff-Rostrenen), au centre (massif de Moncontour), en centre-est (Languédias-Le Hinglé) et dans toutes les communes situées à l'intérieur des limites des massifs granitiques. Chaque région a ses spécificités en fonction de la taille et de la couleur du matériau. La particularité de la maison de granit est que le matériau est employé pour tous les usages de son édification : des fondations à la cheminée en passant par les encadrements. Les Côtes d'Armor sont le seul département breton où le granit domine.



LA MAISON DE SCHISTE

Les sites de prédilection du schiste sont Maël Carhaix, Corlay, Uzel, Plémet, Plénée-Jugon, Evran. On trouve ailleurs du bâti de schiste, mais dans des zones plus limitées (autour de Matignon, Hénanbihen, sur la bande côtière de Lannion-Paimpol). Les différentes formes et couleurs du matériau (dalles feuilletées ou moellons compacts) entraînent des utilisations très variées : murs, encadrements, chaînages d'angle, etc. L'utilisation exclusive du schiste dans la construction d'une maison est peu fréquente.



de Dinan, **chaux et calcaires** imprègnent l'architecture. La chaux commence à être utilisée à la fin du XIX^e pour l'isolation des fondations, la préparation des mortiers et l'enduit des murs.

L'EXCEPTION COSTARMORICAINE

Le calcaire des faluns, unique en Bretagne, est circonscrit au territoire géologique de Saint Juvat, Saint-André des Eaux et Le Quiou. Ce gisement de calcaire de tonalité dorée aux incrustations de coquillages, est présent à la campagne et dans

les bourgs. Le bourg du Quiou reste un modèle d'architecture réalisée avec cette pierre chaude, facile à travailler. Si vous vous promenez par là, vous serez surpris de voir que, dès que vous passez la limite du territoire, le calcaire disparaît totalement des constructions pour faire place à des maisons de terre, attestant d'un niveau de vie plus modeste. Enfin, la **brique** a été relativement peu uti-



lisée, excepté dans le Trégor et les villes balnéaires, malgré l'apparition de briqueteries (Langueux) et de tuileries industrielles dans la seconde moitié du XIX^e. Jusqu'aux années trente, la tuile était essentiellement importée pour être utilisée sur la côte du Trégor. Sa fabrication, sans doute liée à celle des épis de faitages en terre cuite (région de Lamballe) et de briques fines destinées à l'habillage des conduits et souches de che-



minées, est cependant attestée depuis le XV^e. En Bretagne, il n'y a pas une maison type, mais une extraordinaire variété de structures, de dispositions et de matériaux, avec quelques dénominateurs communs.

L'HABITAT ÉPOUSE LE MODE DE VIE

“L'une des caractéristiques est l'absence de fondations importantes, observe Patrick Hervé (1). Le sol est creusé à environ 50 cm et les caves sont pratiquement inexistantes. Les plus gros blocs servent d'assises aux murs dont la principale technique utilisée est celle du double parement : le maçon monte avec ses moellons deux murs en parallèle, l'intérieur étant rempli d'un blocage de plus petites pierres. La porte d'entrée, avec un linteau droit en bois ou en pierre, ou en arc de cercle, est souvent décorée et porte le nom du propriétaire et la date de construction. La symétrie des ouvertures n'apparaît que fin XVIII^e. Auparavant, c'est l'aspect fonctionnel et l'aménagement intérieur qui déterminent leur emplacement”.

À l'origine, hommes et bêtes sont logés à la même enseigne : un bâtiment unique regroupe toutes les fonctions de la vie familiale, le travail, l'abri, les animaux, les fourrages et les grains.

Les maisons sont en toit de chaume, avec le foyer au milieu de la pièce et les ouvertures sont rares. À partir de cette cellule de base, l'habitation, où le bois est autant utilisé que la pierre, est adaptée aux conditions locales et donne naissance à des ensembles plus complexes par adjonction de bâtiments.

La façade arrière est aveugle et le pignon percé d'une ou deux portes qui délimitent les espaces intérieurs, séparés souvent par une simple cloison de bois. Le sol en terre battue est légèrement en pente pour permettre l'écoulement des eaux et des urines animales. Le rez-de-chaussée est surmonté d'un grenier

Le goûter dans la pièce à vivre de la ferme



Patrick Hervé, Skol Vreizh

sur toute la longueur et son accès se fait par une porte grangère.

Avant l'arrivée de la fée Électricité, l'organisation de l'espace intérieur se fait autour des ouvertures : armoires, coffres de rangement et lits clos dans le fond aveugle.

Les maisons à avancées (apothéis), si souvent rencontrées en Bretagne, s'expliquent par la nécessité de dégager le plus de place possible au centre de la pièce principale et abritent généralement la table de la maison.

Diversité des matériaux, unicité des structures en campagne, il en va tout autrement dans les bourgs aux constructions plus récentes (80 % remontent au XIX^e) où commerçants, armateurs, prêtres ou notaires impriment leurs marques, très différentes, dans l'architecture. ■

(1) “Maisons Paysannes en Bretagne”



Si les constructions héritées du passé sont aujourd'hui encore très présentes dans le département, c'est grâce au mouvement de retour à la terre des années soixante où de nombreuses fermes, abandonnées après l'exode rural, sont réhabilitées ; et à l'installation de gîtes ruraux. Le retour à l'authentique sauve de nombreux bâtiments en péril et des écomusées se créent aujourd'hui un peu partout pour conserver les traces de l'habitat et des métiers de naguère.

LES MATÉRIAUX FONT LES STYLES

Décliner les styles architecturaux de l'habitat traditionnel en Côtes d'Armor, c'est partir des matériaux qui offrent quelques grandes exceptions comme le calcaire fossilisé du Quiou (Evrans).

Partout, l'habitat puise dans sa palette locale : moellon de schiste ou pierre de taille de granit pour le soubassement et parfois le premier niveau, terre pour les façades et les pignons, calcaire pour les souches de cheminées, etc. L'image de la Bretagne c'est d'abord le **granit** dont les Côtes d'Armor sont encore le principal bassin d'exploitation en France. Son extraordinaire palette de couleurs fait son exception. La maison de pierre peut prendre tous les tons, du jaune au rose, du bleu au noir. Le granit ne s'impose d'ailleurs pas seulement par sa couleur mais par ses volumes. On trouve, dans la région de Callac des blocs

de granit à peine équarris. Là où il n'existe pas de granit, c'est à l'aide de grès et de schiste que les paysans ont dressé leurs murs. Si le granit est la pierre noble par excellence, le **schiste** est certainement la plus employée. Sa structure en feuilles, comme celle des mines de Maël Carhaix, en fait de très belles couvertures. L'ardoise est également couramment utilisée pour les murs, les dalles, les épis de faitage, crossettes sculptées, couronnements de cheminées, etc. Chaque ferme avait jadis son “trou dans la montagne” où elle puisait en fonction de ses besoins.

L'ardoise, pas toujours présente et coûteuse à fabriquer, n'a que lentement pris le relais du chaume qui couvre les fermes jusqu'au XIX^e, voire début du XX^e. Le passage à l'ardoise, qui permet des pentes de toiture plus faibles, ne se généralise qu'avec l'arrivée du train et les importations d'Angers.

Même si la paille de seigle est réputée la meilleure, les toitures en végétaux, caractérisées par une forte pente, utilisent toutes les pailles pour les couvertures de **chaume**.

Employé pour les charpentes, planchers, cloisons et huisseries, le **bois** provient le plus souvent du rideau d'arbres qui protège le village, où le chêne, bois noble par excellence, est moins courant que le châtaignier. *“Il y avait peu de bois de bonne qualité en Bretagne, souligne Henri Le Pesq. Le bon bois d'œuvre était réservé à la Marine. Si la Bretagne avait d'aussi bons artisans, c'est justement parce que la plu-*

part étaient des charpentiers de marine. D'où une architecture parfois sophistiquée et très sculptée. Plus facile à transporter que la pierre, le bois était très utilisé à la ville”.

La technique du pan de bois ou colombage, propre à la Haute Bretagne, touche aussi bien l'habitat seigneurial que paysan (Saint-Thélo). L'ossature bois s'élève sur des solins, eux-mêmes posés sur un bahut en pierre. Elle est principalement réservée aux façades, parfois aux parties supérieures des pignons et, à l'intérieur, aux séparations de pièces. Malgré les ravages de la Révolution et les rénovations des faubourgs, les Côtes d'Armor comptent encore aujourd'hui, selon l'architecte-historien Daniel Le Loup, 339 maisons à pans de bois dont 115 à Dinan et 37 à Saint-Brieuc. De couleur blanc-beige ou rose, le **grès** se li-



mite à quelques communes de la côte de Penthievre. Les murs de grès rose sont rares, excepté à Erquy et à Fréhel.

À l'est du département, spécialement au sud

CAUE CÔTES D'ARMOR (Conseil Architecture Urbanisme Environnement)

Permanences d'architectes-
conseillers dans les principales
villes du département.

Saint-Brieuc / Tél. 02 96 61 57 97

caue22@wanadoo.fr

www.archi.fr/CAUE/

TIEZ-BREIZ

Maisons et paysages de Bretagne

Association d'information et de for-
mation à une réhabilitation respec-
tueuse du bâti ancien. S'adresse aux
amateurs et aux professionnels du
bâtiment et associe à sa démarche
historiens, chercheurs et étudiants.

Rennes / Tél. 02 99 53 53 03

www.tiez-breiz.org

UCQPAB

(Union pour une Charte de Qualité du Patrimoine Architectural Breton)

Association de sauvegarde du patri-
moine par la transmission des tech-
niques et savoir-faire. Décerne un
agrément aux professionnels (arti-
sans, maîtres d'œuvre et architectes)
qui réalisent des restaurations res-
pectueuses de ces savoir-faire ;
conseille les particuliers.

Rennes / Tél./fax : 02 99 61 82 35

www.ucqpab.com

POUR EN SAVOIR PLUS

■ "Maisons Paysannes en Bretagne" :

Patrick Hervé - Skol Vreizh N°23 (1991)

■ "Habitat traditionnel architecture rurale en Bretagne" : CAUE 22 N°559

■ "Habitat rural et société" :

Christel Douard , Erwan Le Bris du Rest
et Pascale Delmotte (Itinéraires pédagogiques
CRDP Bretagne 2001)

■ AR MEN n°s 44, 77, 130

■ "Tradition du bâti de pierre et de terre en Côtes-du-Nord"

Pascal Artigny (La Harmoye 1981)

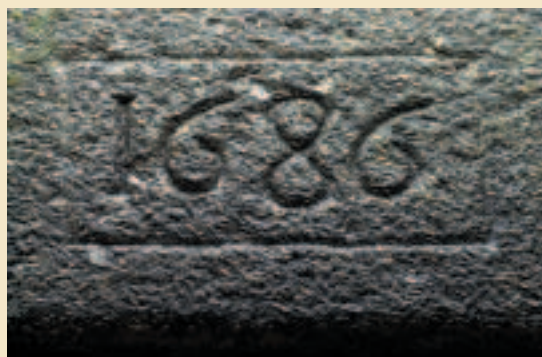


LANRIVAIN

LE VILLAGE SAINT-ANTOINE

Actuellement en rénovation sous la
conduite de la CCKB (Communauté de
communes du Kreiz Breizh), en collabo-
ration avec Pascal Etienne, Architecte
des Bâtiments de France, le village Saint-
Antoine est une exception architectu-
rale. Ce hameau constitué autour de sa
chapelle (xv^e siècle) forme un ensemble
d'une dizaine de bâtiments réunis autour
d'une cour, témoins de l'architecture
paysanne des xvii^e et xviii^e siècles où il a
compté jusqu'à quinze foyers.

À cette époque, les fermes sont
construites en granit taillé, mais débité
de manière inhabituelle : certaines
pierres peuvent aller jusqu'à 2,80 mètres
de long. On retrouve dans les fermes des
détails caractéristiques de la région
comme les cheminées à niches et
tablette, les vaisseliers et éviers. Une
série d'éléments du petit patrimoine ren-
dent le site très attachant : fours à pain,
lavoirs, fontaine, puits circulaire, etc.
En grande partie inhabité depuis 1982, le
village s'est rapidement dégradé. Des
travaux de cristallisation sont en cours
pour stopper sa dégradation et sécuriser
l'accueil du public. Ces travaux sont co-
financés par l'Union Européenne, l'État,
le Conseil général, la Région Bretagne et
la DRAC au titre du patrimoine rural non
protégé. La CCKB recherche actuelle-
ment un porteur de projet pour la partie
centrale du village.



PRÉVENTION DE LA MALTRAITANCE

Les bobos de Bibo

BIBO EN CÔTES D'ARMOR

Anne-Yvonne Kerven,
metteur en scène (à dr.) :
"rendre les enfants
acteurs de leur propre
protection".



Financé par le Conseil général, Bibo s'adresse gratuitement aux enfants du CP au CM2.

Les 12 circonscriptions de la Solidarité Départementale accueillent Bibo grâce à une soixantaine de travailleurs sociaux formés au théâtre-forum. Cette action a permis de toucher près de 1400 élèves pour l'année scolaire 2002-2003.

CONTACT

Conseil Général.
Direction de la Solidarité
Départementale.
02 96 62 63 97.

Comment parler aux enfants des abus sexuels et des violences corporelles ou psychologiques en ayant un discours juste et non agressif ? Comment leur donner des clés et trouver des solutions face aux situations de danger ? Depuis 10 ans, Bibo parcourt les écoles pour aider enfants et parents à trouver les réponses.

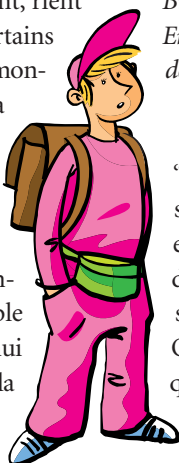
Ce jour là, Bibo n'est pas content. Dans les vestiaires, des parents vont et viennent... il ne peut pas se changer tranquillement. Jusqu'au professeur de sport qui ne comprend pas sa pudeur "excessive". Devant cette scène, les enfants de CE2 et CM1 observent, rient parfois. Dans quelques instants, certains d'entre eux remplaceront Bibo pour montrer ce qu'ils feraient à sa place. C'est la technique du théâtre-forum. "Il s'agit avant tout d'un outil de prévention", explique Anne-Yvonne Kerven, ancienne assistante sociale devenue metteur en scène de la compagnie Hôtel de la plage. Une double expérience qui lui permet aujourd'hui de former les travailleurs sociaux à la technique du théâtre-forum, de les

assister dans la construction de scènes. La méthode est simple : "les travailleurs sociaux, tous volontaires, jouent devant les enfants 5 à 7 saynètes dans lesquelles Bibo vit des situations difficiles. Dans un second temps, nous les rejouons, en leur proposant d'intervenir et de remplacer Bibo, encouragés par un meneur de jeu. Ensuite, les acteurs discutent avec les enfants de ce qu'ils viennent de vivre".

DU DISCOURS À LA RÉALITÉ

"Les aventures de Bibo" n'est donc pas un spectacle comme les autres. Enseignants et travailleurs sociaux réalisent un travail de préparation en amont, qui permet ensuite d'aborder la maltraitance en classe. Quant aux parents, ils sont conviés, quelques jours après la représentation, à dialoguer avec l'équipe sur les réac-

tions des élèves. "Nous misons sur la mémoire émotionnelle, souligne Anne-Yvonne. Les simples discours éducatifs ne suffisent pas car, mis en situation réelle, la majorité des enfants sont incapables de réagir et de se protéger. Au quotidien, on leur apprend le respect des adultes, leur toute-puissance... Comment alors les remettre en question si cela s'avère nécessaire ? "Il s'agit de passer du "dire" au "faire" ; le souvenir de ce qu'ils ont vécu avec Bibo leur permettant alors de mieux réagir. C'est également les convaincre qu'il y a toujours quelqu'un à qui ils peuvent parler dans leur entourage. Ils doivent savoir à qui. Du racket au respect de l'intimité, en passant par la "stratégie du pédophile", toutes ces situations sont bien réelles. Certaines scènes ont été mises en place à la demande de parents. Il s'agit de rendre les enfants acteurs de leur propre protection sans les choquer". ■



LE COMMERCE ÉQUITABLE

Responsabiliser
les consommateurs

LE LABEL MAX HAVELAAR

Association à but non lucratif, créée en 1992, Max Havelaar délivre un label aux produits répondant aux standards internationaux du commerce équitable. Ce n'est pas une marque, mais un organisme de Certification. La plupart des grandes enseignes de la distribution proposent au moins un café portant le label Max Havelaar (3 500 points de vente).

Faire que producteurs et travailleurs du Sud puissent vivre dignement de leur travail, créer une autre relation entre producteurs et consommateurs sont les objectifs majeurs du commerce équitable, objectifs défendus par le Réseau Solidarités Internationales Armor (RESIA).

“**T**rade, not Aid” (du commerce, pas de l'aide), tel est le slogan fondateur du Commerce Équitable, au début des années 60.

Il repose sur un juste prix garanti au producteur, un produit de qualité, élaboré dans le respect des droits des personnes et d'un développement durable. Le commerce équitable aujourd'hui, c'est plus de 850 groupements de producteurs, plus de 800 000 travailleurs qui font vivre 5 millions de personnes dans 50 pays. En Côtes d'Armor, le RESIA, éduque au commerce équitable et participe à son développement.

“Le RESIA, explique son président Jacques Le Troquer, regroupe 28 associations qui développent des partenariats avec les pays en voie de développement et de l'Est. Son but est de faire circuler l'information, de créer des synergies. Nous faisons surtout de la sensibilisation, avec l'aide de la Mission Internationale du Conseil général: animations scolaires, conférences, formation de bénévoles, organisation d'événements comme La Semaine de la

Solidarité Internationale ou la Journée Mondiale de l'Alimentation”.

OÙ TROUVER LES PRODUITS
DU COMMERCE ÉQUITABLE?

Consommer équitable en Côtes d'Armor n'est pas une utopie. Les points de vente se multiplient: grandes et moyennes surfaces, boutiques spécialisées, magasins bio, marchés, etc. Le premier torréfacteur à s'être engagé dans le commerce équitable avec le label Max Havelaar, il y a 10 ans, n'est autre que la société Lobodis, à Trégueux.

“Alimentaires ou artisanaux, les produits du commerce équitable, assure Martine Hervé, responsable du RESIA, sont certes un peu plus chers (environ 0,30 € sur un paquet de café), mais de première qualité”.

À l'instar de Max Havelaar, d'autres associations travaillent pour un commerce plus juste. Artisans du Monde ou Solidar'monde sont à l'origine de la création d'un réseau de boutiques réparties dans plus de 100 villes de France, notamment Rennes.

À Saint-Brieuc, un point de vente “Artisans du Monde” devrait voir le jour, avec le soutien du RESIA, en 2004.

D'ores et déjà, l'Association Stalig Ar Bed, née en février 2003 à Lannion, a su fidéliser une clientèle sur les halles, tous les premiers samedis du mois, avec un stand de café, d'épices, d'alcools, arachides, quinoa, chocolat, jus de fruits, etc. Elle devrait aussi ouvrir boutique en 2004. ■

RESIA

CDDP 30, rue Brizeux, 22 000 Saint-Brieuc

Tél. 02 96 61 22 33, fax 02 96 33 78 00

resia@asso.globenet.org,

www.resia.asso.fr et www.ritimo.org

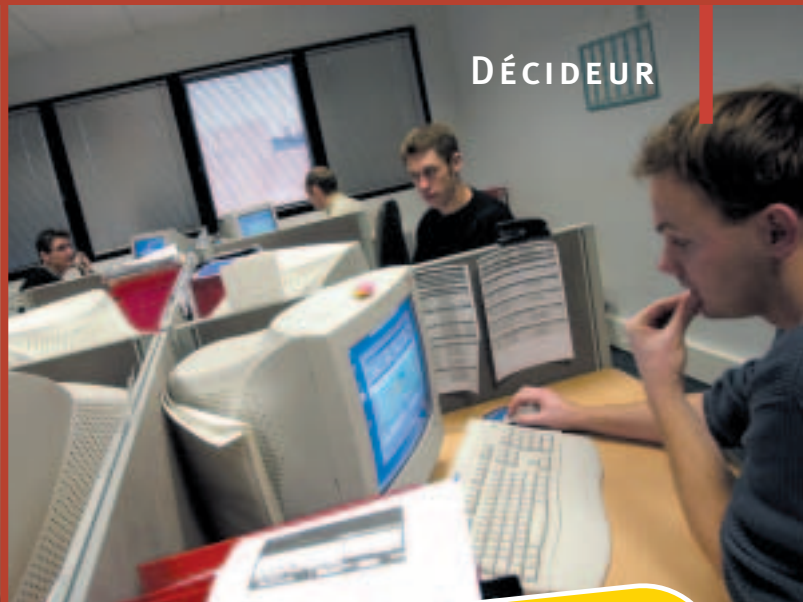
Siège social: centre social Croix Lambert, Saint-Brieuc

MISSION INTERNATIONALE

(Conseil général)

Tél. 02 96 62 63 95, fax 02 96 62 63 06

guilmindominique@cg22.fr



DINAN

Un trio de choc

IL EST LOIN LE TEMPS OÙ TROIS COPAINS DE RÉGIMENT CRÉENT LEUR SOCIÉTÉ D'INFORMATIQUE À DINAN. SEIZE ANS PLUS TARD, LEUR GROUPE APOLOGIC EST LEADER SUR LE MARCHÉ DE L'AIDE ET DU SOIN À DOMICILE ET COUVRE TOUS LES BESOINS INFORMATIQUES ET ANNEXES DU SECTEUR. UNE ASCENSION FULGURANTE.

GROUPE APOLOGIC

Siège social : ZA des Alleux – DINAN.
Tél 02 87 87 17 87 – fax 02 96 39 23 22
www.groupe-apologic.fr

APOLOGIC Applications (4000 logiciels installés sur toute la France avec assistance téléphonique et 3 agences à Lyon, Bordeaux et Reims), APOLOGIC Institut (Dinan), DOMATEL (Dinan et Gennevilliers), MUTINFO (Caen)

Création : 1987

Chiffre d'affaires : 4,3 M€

Emplois : 65

Quand, en 1987, le triumvirat, Arnaud Duglué, Stéphane Bertin et Didier Libert, crée au sortir du régiment une modeste société de fournitures informatiques, il ne se doute sûrement pas de l'aventure qu'il va vivre. Les trois associés sont aujourd'hui à la tête d'une holding de quatre sociétés : APOLOGIC Applications (logiciels), DOMATEL (télégestion du travail des auxiliaires de vie), APOLOGIC Institut (formation), et MUTINFO (mise en ligne des produits et des clients sur Internet), avec une clientèle de 1 700 associations de soins à domicile. Le coup de génie, c'est la création de logiciels de gestion spécialisés assurant la couverture globale d'un marché unique, depuis la prise en charge du patient jusqu'au bulletin de salaire. Elle fait basculer Apologic dans la cour des grands : 30 employés en 1998, 50 en 2000 et 65 en 2003, après le rachat successif de son principal concurrent et de l'activité soin d'un poids lourd du

chèque déjeuner. Aujourd'hui la trentaine accomplie, nos trois compères ont le sourire de ceux à qui tout réussit. Respectivement titulaires d'un DUT de gestion, d'informatique et de génie électronique, ils sont toujours en phase : Arnaud au développement, Stéphane à l'informatique et Didier aux relations clients. "À chacun son secteur mais on décide ensemble".

"Nous n'avons jamais donné dans le robinet d'eau tiède, jamais cherché le compromis, jamais douté, toujours foncé", assure Arnaud. "Au début nous n'avions pas une tune, nous avons tout emprunté. Nous avons réussi, certes, mais sans mérite puisqu'on ne sait pas faire autre chose et que l'on y prend du plaisir. La chance, il faut savoir aller la chercher..."

La télégestion est une petite révolution dans le secteur du soin à domicile. Plus de fiches de vacations pour l'auxiliaire de vie. Avec son code personnel, il transmet directement par téléphone sur un centre serveur ses heures d'arrivée et de départ, la nature de sa

prestation. Toutes ces données sont traitées par informatique en temps réel : facturation, payes et statistiques.

PREMIERS PARTOUT

Apologic est premier dans les solutions informatiques pour les structures d'aide à domicile avec la première certification ISO 9001/2000, premier pour les mises en ligne Internet, premier à passer aux 35 heures en Bretagne avant l'obligation légale.

L'ambiance de la société est un peu celle de son slogan : "le sens de la personne", pas seulement celle qu'on aide à l'extérieur, mais celle qui travaille dans l'entreprise. Transparence et qualité des rapports humains expliquent sans doute son très faible turnover, exceptionnel dans l'informatique. "On n'est pas leader sans l'adhésion de tous, tient à souligner Arnaud. Nous, nous investissons dans les hommes, pas dans le matériel. Sauf peut-être pour les bureaux... Le jour où Apologic n'aura rien fait pendant deux ans, nous ne serons plus là!"



LAMBALLE

INNOVER DANS LE SECRET DE LA TRADITION EST SÛREMENT LA MEILLEURE RECETTE DE LA CRÊPERIE JARNOUX, LEADER NATIONAL DE LA CRÊPE ET DE LA GALETTE FRAÎCHES. UNE RÉUSSITE ÉCONOMIQUE ANCRÉE SUR UNE SÉLECTION RIGOUREUSE DES MATIÈRES PREMIÈRES, UNE SOUPLESSE D'ADAPTATION AU MARCHÉ ET UNE FORTE CAPACITÉ DE PRODUCTION.

**CRÊPERIE
JARNOUX SA**

ZI de Lanjouan – LAMBALLE
Tél. 02 96 50 89 89 – Fax 02 96 50 89 88
contact@creperie-jarnoux.com
www.creperie-jarnoux.com

Activité : crêpes et galettes garnies ou à garnir, produits festifs, apéro-galettes et galettes snack façon pizza, garnitures, plats cuisinés
Emplois : 70
Chiffre d'affaires : 8 M€

La recette artisanale d'une réussite industrielle

En 1982, un jeune couple, les Jarnoux, démarre une fabrication de crêpes et galettes pour des clients locaux, dans le fond d'un garage à Hénanbihen. Marie-Madeleine à la crêpière et Bernard,

ex-peintre en bâtiment, à la vente. Très vite, Bernard s'ennuie. L'activité, par trop saisonnière, ne satisfait guère ses ambitions. Il prend son bâton de pèlerin et s'en va prospecter en ré-

gion parisienne. L'affaire ne tarde pas à décoller. Le marché s'étend vite à l'ensemble des régions françaises. Agrandie à trois reprises, l'unité de fabrication d'Hénanbihen n'y suffit plus. En 1998, Bernard Jarnoux fait construire une nouvelle usine de 5 000 m² à Lamballe.



“Face à des clients de plus en plus gros et pour conquérir l'export, il fallait pouvoir assurer des capacités de production plus importantes”. Sitôt dit, sitôt fait. En 2002, le service export est en place, soutenu par une innovation incessante. Pour ce chef d'entreprise, le secret du succès repose sur “un savoir-faire artisanal, une sélection rigoureuse des fournisseurs, des matières premières de choix et un conditionnement futé”.

Distribués en grandes surfaces sous différentes marques dont “Reflets de France”, Les produits sont 100 % blé noir et sel de Guérande pour les galettes; farine de froment, œufs et lait entier pour les crêpes, comme celles que l'on fait chez soi.

200 000 GAULETTES ET CRÊPES PAR JOUR

Responsable achats et marketing de l'entreprise, Hervé Corbin, défend ses produits bec

et ongles: “Nos crêpes et galettes s'achètent aux rayons frais. La recette industrielle est identique à la recette artisanale. Seules différences: l'automatisation, une traçabilité informatisée et un contrôle sévère de qualité”.

Le frais, savoir-faire historique de la crêperie Jarnoux, a permis de fidéliser une clientèle soucieuse de qualité et d'authenticité. Grâce à des emballages performants, notamment une présentation à plat en barquettes, les produits libre-service sont attractifs pour le consommateur. Une gamme bio, en développement constant, s'inscrit naturellement dans la tradition maison. Enfin, dernière innovation: des produits “points chauds” à manger sur le pouce. Malgré son développement impressionnant, l'entreprise est restée familiale. Les deux enfants Jarnoux travaillent dans l'entreprise. Béatrice aux Relations humaines et Hugues à la technique. ■

LE DÉPISTAGE GRATUIT DU CANCER DU SEIN

87 000 Costarmoricaines concernées

Le cancer du sein, première cause de mortalité féminine par cancer, touche aujourd'hui une femme sur dix. Neuf mois après le lancement de la campagne de dépistage gratuit pour toutes les femmes de 50 à 74 ans, déjà 16 000 Costarmoricaines ont répondu à l'appel.

Cette campagne a pour objectif essentiel de permettre un accès équitable des femmes au dépistage précoce et donc aux soins éventuels. Cofinancée par l'Etat, le Conseil général et les caisses d'assurance maladie, elle concerne 87 000 femmes en Côtes d'Armor, dont 40 000 ont déjà reçu une invitation à ce jour. Les autres en recevront une dans les mois qui viennent. Premier constat : le taux de réponse est insuffisant, particulièrement chez les femmes les plus âgées. Peur de la mammographie ? de la maladie ? Ou simple insouciance ?

"À ces femmes, il faut dire et répéter que ne pas avoir mal aux seins ou ne rien sentir à la palpation ne signifie pas qu'on n'a pas de cancer. Actuellement, la mammographie est l'examen le plus fiable pour repérer les petites tumeurs de 1 cm, celles qui, à ce stade, nécessitent des traitements beaucoup moins lourds avec un pourcentage de guérison proche de 90 %." Répond le Dr Myrlène Persais, l'une des coordinatrices de l'ADEC-Armor, l'association en charge de la campagne. *"La mammographie, ressentie parfois comme désagréable, n'est jamais vraiment douloureuse, sauf dans le cas de seins particulièrement sensibles. En toute hypothèse, c'est un désagrément bien dérisoire au regard de l'enjeu."*

TROP DE FEMMES SONT ENCORE RÉTICENTES

Un autre constat s'est fait jour depuis le début de la campagne : 21 % des femmes ayant répondu à l'invitation n'avaient jamais fait de mammographie et 41 % n'en avaient pas fait depuis plus de trois ans.

Contrairement aux examens réalisés habituellement, les mammographies font ici l'objet d'une seconde lecture, par un radiologue de l'ADEC. D'autre part, tous les ra-

diologues impliqués ont reçu une formation complémentaire et tous les sites ont dû s'équiper d'un matériel mammographique en conformité avec les critères retenus sur le plan national.

En pratique, lorsqu'une femme reçoit son invitation, elle prend rendez-vous avec son radiologue qui fera une première interprétation de la mammographie : si aucune anomalie n'est suspectée, les clichés seront relus à l'ADEC et les résultats définitifs envoyés à la femme et à son médecin traitant dans un délai moyen d'une dizaine de jours.

Si une femme n'a pas encore reçu son invitation alors que sa dernière mammographie date de plus de 18 mois, elle peut prendre conseil auprès de son médecin qui lui remettra une fiche de liaison pour intégrer plus vite le dépistage gratuit. Elle peut aussi téléphoner à l'ADEC qui lui enverra une invitation sous 48 heures.

"Une femme sur 10 fera un cancer du sein. Personne n'est à l'abri. Seule une large participation à ce dispositif permettra de faire reculer la maladie," conclut le Dr Persais. ■

Marlène Jobert prête cette année son visage à cette campagne.

ADEC-ARMOR

Association Départementale pour le Dépistage du Cancer

CONTACT

22, rue Quinquaine

Tél. 02 96 60 83 00

Fax. 02 96 60 83 01

adecarmor@wanadoo.fr

www.rendezvousanteplus.net



ÉCOLES, COLLÈGES

Nos espaces naturels sur cédérom

Une dune, à quoi ça sert une dune ? Qu'est-ce qui peut bien y vivre, y pousser ? Pourquoi c'est si fragile ? Et une falaise, une forêt, une rivière, un bocage, une vasière... comment tous ces milieux fonctionnent-ils ? Comment les préserver au mieux ? Les réponses à toutes ces questions – et à des milliers d'autres – se trouvent dans le cédérom "À la découverte des espaces naturels", un outil pédagogique initié par le Conseil général.

Diffusé gratuitement à 3 000 exemplaires dans toutes les écoles primaires et les collèges, publics et privés, ce cédérom, au graphisme très soigné, se veut ludique et attractif, simple d'accès. Objectif avoué : inciter les enfants et les enseignants à pousser plus loin, sur le terrain, leur exploration des différents milieux naturels des Côtes D'Armor, à l'occasion par exemple de classes de découvertes ou de visites dans les maisons-nature où de nombreuses activités leur sont proposées tout au long de l'année.



DÉCÈS DE MARTINE MAULÉON perd sa fondatrice

La journaliste Martine Mauléon, journaliste et fondatrice de la Chaîne Demain!, chaîne nationale de l'initiative locale et de l'emploi, partenaire du Conseil général depuis bientôt quatre ans, est décédée à l'âge de 48 ans. Figure emblématique du journalisme social, elle avait toujours su défendre avec chaleur et professionnalisme la cause des déshérités et des demandeurs d'emplois, et les potentialités du développement local, particulièrement en milieu rural. Ceux qui eurent la chance de la rencontrer lors de sa ve-

nue en Côtes d'Armor en 2 000, pour la signature du partenariat Demain! – Conseil général, se souviennent de son tempérament entier et passionné. Martine Mauléon créa et anima plusieurs émissions dédiées à l'emploi sur France-Inter, France-Télévision et Canal+, avant d'initier la grande aventure de la Chaîne Demain!. Elle était également l'auteur d'un guide destiné aux demandeurs d'emplois, "L'anti-galère", paru chez Albin Michel. Nous lui adressons un dernier salut, plein de tristesse devant le vide qu'elle laisse.



LE SECOURS POPULAIRE RECRUTE Jeunes bénévoles pour actions solidaires

Cette année encore, le Secours Populaire propose aux jeunes de s'investir dans des actions et des projets de lutte contre la pauvreté, l'exclusion et les discriminations. L'association se propose de les informer, les former, les accompagner dans le montage de projets et d'échanger idées et expériences. D'autre part, les cahiers "Le dire pour agir" seront diffusés dans les

universités en février-mars afin de permettre aux étudiants de s'exprimer face à la pauvreté. Ces cahiers seront ainsi les supports d'idées nouvelles dans l'action des permanences d'accueil du Secours Populaire. Ces projets ont pour objectif commun de faciliter l'accès à la solidarité pour tous les jeunes de bonne volonté, tout en aidant les jeunes en difficulté.

Secours Populaire
Côtes d'Armor.
13 Rue de l'Abbé Garnier
BP 2. 22 099 ST-BRIEUC
CEDEX 9.
Tél. 02 96 94 77 66
Fax 02 96 78 14 45
[courriel:contact@spf22.org](mailto:contact@spf22.org)
www.secourspopulaire.asso.fr

**...EN 2004, SUR UN TRACTEUR, VOUS PRENDREZ L'AIR.
EN 2004, LES CHEVAUX AURONT MILLE SABOTS. EN 2004, VOUS RÊVEREZ DU MAILLOT JAUNE.
EN 2004, AVEC VOS MAINS, VOUS MANGEREZ DU CRABE. EN 2004, PERDU DANS UN FOU RIRE, VOUS TROUVerez UN TRÉSOR.
EN 2004, LA SOLIDARITÉ SERA DANS VOTRE NATURE.
EN 2004, VOS SOUVENIRS VOUS FERONT SOURIRE...**

ENSEIGNEMENT DE LA MUSIQUE

Le plaisir de jouer

En Bretagne, la musique est une seconde nature. Petits et grands s'y adonnent. Et cela grâce à un mouvement impulsé depuis dix ans par l'Association départementale pour le développement de la musique et de la danse, des professeurs et des parents motivés.

En Côtes d'Armor, de nombreuses écoles de musique aux statuts variés accueillent plus de 6000 personnes. De manière informelle ou organisée, parfois par la volonté d'une poignée de personnes, elle s'est "immiscée" dans les moindres recoins du département. L'accès aux pratiques musicales étant une priorité de la politique départementale, le rôle de l'ADDM était de prendre le pouls des enseignements musicaux, afin d'optimiser l'offre, de rétablir l'équilibre entre les cantons et de définir les fonctions des écoles. Missionnée par le Conseil général, l'association a évalué la situation, proposé un plan et lancé une nouvelle dynamique. Coup de projecteur sur trois expériences. ■

LES CHIFFRES (1)

- **6 200 élèves** (soit 5,13 % des 5/24 ans) inscrits
- **42 écoles** (11 gérées ou subventionnées par une communauté de communes, 6 en régie municipale, 24 associations et l'ENMD, l'école nationale de musique et de danse de Saint-Brieuc) et **11 batteries fanfares** aidées par le CG 22
- Coût par élève pour **les collectivités = 835 €,** à la charge des **familles** (formation musicale et instrument) = **285 €**

(1) (ÉTUDE ADDM) Statistiques année 2000

Faire coller l'offre à la demande

Philippe Dardy, directeur de l'école de musique du pays de Loudéac, est un homme heureux. "Le moulin à sons", une association portée par la communauté de communes, a récemment aménagé dans de nouveaux locaux, place du Champ de foire : 23 professeurs, 480 élèves. Priorité au plaisir de la musique. Interview.

POURQUOI AVOIR CHOISI LE STATUT ASSOCIATIF POUR L'ÉCOLE DE MUSIQUE DE LOUDÉAC ?

P. Dardy : C'est le meilleur statut qui soit. Le volet associatif donne à la structure son côté réactif. Parallèlement, les élus pérennisent la culture. Trois postes sont pris en charge par la communauté de communes.

ses fruits. Il y a plus d'élèves, plus de pratiques collectives, en un mot plus de vie dans les écoles.

TROUVEZ-VOUS FACILEMENT DES ENSEIGNANTS ?

P. Dardy : C'est sûrement plus facile pour mon collègue de Lamballe que pour moi à Loudéac. Les professeurs rechi-

En revanche, nous offrons cinq lieux différents d'enseignement.

COMMENT DONNE-T-ON LE GOÛT DE LA MUSIQUE ?

P. Dardy : Avant tout, la musique

doit être un plaisir. L'idéal serait de se mettre à la musique très jeune comme on apprend à parler quand on est petit. Nous fonctionnons encore trop à partir de l'écrit. Nous arrivons à faire jouer les enfants sans partition. Et surtout nous privilégions les pratiques collectives. ■



L'établissement définit un projet. Dans un proche avenir, on devrait aller vers un statut d'établissement public de coopération culturelle. L'intercommunalité permet de mieux percevoir l'aboutissement du travail. Et pour les financeurs, le "retour sur investissement" est rapide.

N'Y A-T-IL PAS DISPERSION AVEC TROP D'ÉCOLES, TROP DE STATUTS DANS LE DÉPARTEMENT ?

P. Dardy : En dix ans, on est passé de 56 à 42 écoles dans le département. Elles se sont regroupées, l'intercommunalité étant passée par là. Non, il n'y a pas trop d'écoles. Je dirais plutôt que certaines, trop petites, n'ont pas assez de moyens. Mais le plan mis en œuvre par l'ADDM porte

gner à se déplacer. Ils sont conscients de leurs droits mais pas toujours de leurs devoirs. À leur décharge, certains enseignants assurent un faible nombre de cours dans des structures proches et d'autres cumulent plusieurs postes dans des structures éloignées.

QUEL EST LE PROJET D'ÉTABLISSEMENT DE L'ÉCOLE ?

P. Dardy : Chaque école a son identité. Les projets ne sont pas interchangeables. La musique doit s'adapter au terrain, en fonction des utilisateurs. À Loudéac, notre projet est axé sur les musiques actuelles et moins sur les musiques classiques ou baroques. Certaines écoles ont une connotation élitiste. Nous ne voulons pas de cela.



Etre au diapason avec les enfants

LES CONCERTS "SANDWICH"

Des concerts gratuits, à l'initiative de l'école nationale de Saint-Brieuc. Des professeurs jouent au forum de la Passerelle de 12 h 30 à 13 h 30. Les spectateurs apportent leur sandwich. La première, le 18 novembre était une réussite avec 150 personnes présentes et enthousiastes. En 2004, concert une fois par mois.

Thierry Colin, enseignant et musicien, intervient en milieu scolaire. Il est à mi-temps, coordinateur culturel de la Communauté de communes Centre Armor Puissance 4 (Plaintel, Ploeuc sur Lié, L'Hermitage-Lorge, Le Bodéo), et à mi-temps intervenant dans les écoles maternelles et élémentaires.

Les écoles sont des lieux de sensibilisation privilégiés. À travers une démarche d'écoute et de découverte, Thierry Colin propose une attitude musicale car pour lui la musique est partout et c'est dans la petite enfance que se

détermine la relation qu'aura l'enfant plus tard avec la musique. Il s'adresse aux enfants de 2 à 11 ans. Chaque âge nécessite une pédagogie différente. Il s'adapte. Son approche avec les tout petits est globale. L'éveil musical fait appel à tous les sens. "Comme les petits sont spontanés, il est facile de les sensibiliser. Avant tout, il s'agit de les aider à s'approprier leur environnement. Ils reproduisent facilement ce qu'ils entendent autour d'eux. Je travaille donc avec des objets sonores autant qu'avec des instruments. En jouant de la musique avec les enfants, on retrouve les émotions de sa propre enfance, la peur aussi bien que le rire. La découverte sonore s'accompagne de jeux avec le corps. L'enfant n'a pas d'a priori esthétique. Je peux faire appel aux arts plastiques, à la danse, au théâtre. Le bruit - je parle d'ailleurs plutôt du son - se vit, se regarde". Cette pédagogie permet d'aborder la créativité. Et tout ce travail, bien entendu, se fait en partenariat avec les enseignants. Thierry Colin a "remballé ses certitudes". Il tente de donner du sens à son travail et de faire naître une pensée, une intention musicale. "Etre musicien, c'est savoir être aussi sans son instrument". ■

La motivation d'une bénévole

En centre ouest Bretagne, la musique traditionnelle est très prisée. Elle fait partie du paysage culturel. Grâce à l'entêtement de quelques parents très concernés, originaires de tous milieux, est née il y a 10 ans l'école de musique du pays Fisel de Rostrenen, skol sonerez bro Rostren.

Les professeurs viennent des Côtes d'Armor mais aussi du Finistère et du Morbihan. Pour le moment, l'école est installée dans l'ancienne mairie. D'ici 3 à 4 ans, elle déménagera dans un bâtiment que la Communauté de communes envisage de rénover. Elle propose l'étude de 23 instru-



ments dont la harpe celtique, le biniou, la bombarde, l'accordéon diatonique et le kan ha diskan, chant traditionnel. Brigitte Robic, enseignante dans une école élémentaire, est une des bénévoles de l'école. En tant que parent, elle s'est d'abord investie quand ses propres enfants voulaient apprendre la musique. D'autres parents, pas toujours musiciens eux-mêmes, ont donné de leur temps. L'association a grandi grâce à leur énergie. "C'est un travail collectif. Nous nous partageons les tâches de manière informelle. Au début, il n'y avait même pas de directeur. C'est désormais chose faite avec la venue de Claire Le Hir, ancienne directrice de l'école de Dinan. Son salaire est pris en charge par la Communauté de communes. Aujourd'hui, l'école compte 280 élèves, tous âges confondus". Quant à la manière d'enseigner, l'école a surtout voulu développer les

pratiques collectives. "Il y a de moins en moins de cours individuels. Les petites formations sont privilégiées et les débutants se produisent lors des "petites heures musicales". La musique a créé des liens à l'intérieur de l'association. D'autres sont nés entre les associations qui se rendent service mutuellement. Une vraie dynamique et une solidarité chaleureuse qui va au-delà de la simple animation culturelle. À Rostrenen, l'élan donné par les bénévoles, dont le rôle se situe à la charnière entre les enseignants et la collectivité, est une véritable force. Tout en prenant en main des projets, elle s'impose aussi comme force de proposition, une sorte de lobby de la musique avec lequel il faut compter. Musique traditionnelle, musique classique et depuis peu les musiques actuelles. Tout un programme. ■

L'ENSEIGNEMENT DANS LE DÉPARTEMENT

Centre Bretagne
43 400 habitants :
4 écoles, 700 élèves
Centre Ouest Bretagne
35 480 habitants :
4 écoles, 300 élèves
Dinan
98 790 habitants :
8 écoles, 875 élèves
Guingamp
71 855 habitants :
5 écoles, 600 élèves
Trégor-Goëlo
112 630 habitants :
6 écoles, 1 200 élèves
Saint-Brieuc
180 230 habitants :
16 écoles, 2 500 élèves



LA PLAISANCE EN CÔTES D'ARMOR

Un poids économique croissant

Avec plus de 350 km de côtes dont la beauté des paysages n'a d'égale que leur diversité, la façade maritime des Côtes d'Armor constitue un atout majeur pour le développement économique et touristique du département. Le tourisme de plaisance a commencé à prendre son essor dans les années soixante, avec les premiers ports de plaisance. Un essor constant renforcé par la démocratisation des activités nautiques – plus de 15 000 licenciés, seconde activité sportive en

Côtes d'Armor après le foot - et le développement de l'activité pêche-promenade avec des bateaux de plus en plus accessibles.

Ainsi, les Côtes d'Armor se positionnent aujourd'hui au 7^e rang des 25 départements littoraux français en termes de capacité portuaire. Saint-Quay Port d'Armor, seul port à accès permanent, est le 8^e port de plaisance breton (1 020 places) et le premier port costarmoricain devant Lézardrieux, Perros-Guirec, Binic et Trébeurden. À ces chiffres, il faut ajouter un

atout non négligeable : la location d'anneaux de mouillage, généralement moins élevée en Bretagne nord qu'en Bretagne sud.

UN SECTEUR PORTEUR

Afin d'élaborer un nouveau schéma directeur de la plaisance (créations, extensions, aménagements portuaires), le Conseil général a confié à Côtes d'Armor Développement, son agence de développement économique, la réalisation d'une étude pour mesurer le plus précisément possible le poids économique de ce secteur.

207 sociétés ou organismes (hors ports) dont la plaisance est l'activité principale ont été dénombrés : 150 entreprises, 40 centres nautiques et écoles de voile, 6 associations de sorties en mer sur vieux gréements, 10 yacht-clubs et 1 bateau-école. Ils emploient 800 personnes pour un chiffre d'affaires global de plus de 114 millions d'euros. Pour Jean Charles Minier, de Côtes d'Armor Développement, *“cette dynamique se poursuit avec l'arrivée régulière de nouvelles entreprises et ce, malgré le handicap des marées et la diffi-*

culté d'attirer des bateaux de plus de 16 m. La plaisance reste un secteur très porteur.” Les spécificités des 150 entreprises ? *“La plupart – 86 exactement – sont des chantiers navals ou des sociétés d'accastillage. Les autres sont des experts maritimes, des comptoirs marins, des sociétés d'électronique et d'électricité marine, des voileries et divers prestataires de services (sorties, location, architectes...). Ce sont généralement de petites, voire très petites entreprises employant moins de 10 personnes”*

À ces retombées économiques directes, il convient en outre d'ajouter l'activité d'accueil et d'hébergement générée à l'escale dans les ports : elle est estimée à 37 000 nuitées par an pour un chiffre d'affaires d'en-

viron 4 millions d'euros. Mais, si les Côtes d'Armor n'échappent pas à la vague porteuse du nautisme, le bât blesse cependant au chapitre des capacités d'accueil des bateaux. Tous les ports sont saturés. Une autre étude, portant plus précisément sur les infrastructures, a évalué la flotte de plaisance stationnée en Côtes d'Armor à 18 000 unités dont environ 13 000 de moins de 6 m, pour une capacité de 14 000 places.

EMPLACEMENTS : RÉPONDRE À UNE DEMANDE CROISSANTE

Il en faudrait au bas mot 2 500 à 3 000 de plus, dont la moitié pour des bateaux de plus de 6 m. Et pour les 10 années à venir, on table sur un accroisse-

Les Côtes d'Armor n'ont pas échappé à la formidable démocratisation de la plaisance de ces dernières décennies, avec le développement d'un secteur d'activités qui emploie plus de 800 Costarmoricains dans 150 entreprises. Se pose cependant, comme un peu partout en France, un problème de capacités d'accueil des bateaux. Le Conseil général et ses partenaires entendent bien y remédier.

ment du parc de 2 000 unités. Dans les ports, les listes d'attente sont longues et les mouillages, solution économique pour les usagers locaux, sont eux aussi saturés. Aujourd'hui, les plaisanciers sont demandeurs d'une part d'une meilleure accessibilité maritime, d'autre part d'emplacements, de préférence à moindre coût, quittes à se contenter d'un minimum de services. En résumé, on dira que si le potentiel de développement du nautisme est bien là, la priorité du futur schéma départemental sera bien l'augmentation des capacités d'accueil, ce qui impliquera d'importants investissements (lire ci-contre). Enfin, outre ce problème d'emplacements, de nombreux professionnels font état de leurs préoccupations pour exercer leur activité dans de bonnes conditions, notamment le manque de place et d'infrastructures de manutention à terre, des aspects que le futur schéma entend bien prendre en compte le plus concrètement possible. ■

UN PLAN D' ACTIONS POUR LES 10 ANS À VENIR

Le schéma directeur de la plaisance initié par le Conseil général est aujourd'hui en cours de préparation. Il doit faire l'objet d'une large concertation dans les mois qui viennent avec tous les acteurs concernés - communes, professionnels, associations, gestionnaires de ports – pour que, courant 2004, l'Assemblée Départementale se prononce sur une programmation précise des travaux à engager. En voici les principales orientations qui s'inscrivent dans une démarche de développement durable et de préservation de l'environnement : Développement des capacités d'accueil de tous types : ports, zones de mouillage, ports à sec, parcs à bateaux ; Création ou amélioration de zones techniques et d'équipements d'accueil et de sécurité ; Création d'espaces pour les professionnels de la plaisance ; Promotion touristique des escales.



UN CHANTIER NAVAL

Des conditions de travail difficiles



Au chantier naval Rouxel - Marine de Matignon, il faut presque escalader les bateaux pour accéder aux bureaux. Située à 2 km de la mer, l'entreprise est à l'étroit. Avec un chiffre d'affaires de 7 millions d'euros et 30 salariés, elle fait figure de poids lourd du nautisme dans le département. Pour le Pdg, Philippe Rouxel, la plaisance traverse une période d'accalmie après une belle remontée, il y a 5 ans. Tout n'est pas rose, mais c'est avec le sourire qu'il nous livre ses doléances.

“De Dunkerque à Menton, c'est partout pareil, nous sommes handicapés par le manque de places dans les ports. Il y a une rationalisation à faire sur des zones de petit

mouillage. Je ne crois qu'à demi aux ports à sec, c'est trop contraignant pour les plaisanciers. Il faudrait plutôt des zones techniques avec des canaux comme aux États-Unis, car l'avenir, ce sont les bateaux de 9-10 m utilisés comme résidences secondaires. Autre handicap pour nous: nous n'avons pas encore accès au haut débit pour internet, un outil dont nous avons besoin aujourd'hui dans toutes nos transactions. Là, les petites communes sont fortement pénalisées. Je crois que le futur, ce sont les concentrations. Les investissements sont de plus en plus lourds et, si l'on veut suivre, il faut de plus en plus de compétences et de matériel. Une grue, par exemple, c'est très cher et pas amortissable pour un chantier sans débit.”



TEEM, À PORDIC

Le potentiel est là



La société Teem est spécialiste de l'électronique et l'informatique embarquées. Avec deux embauches en deux ans et un chiffre d'affaires doublé (800 000 millions d'euros), c'est l'une des plus importantes dans son secteur. François Girard et Christian Bernard, les deux cogérants, sont deux anciens préparateurs de compétition (Vendée Globe et Solitaire du Figaro). François raconte: “Quand nous sommes arrivés à Pordic il y a 6 ans, il n'y avait rien pour le bateau de course, tout était à faire. C'est nous qui avons fait venir les bateaux. Nous avons la chance de ne pas être loin de Lorient et l'accueil est exceptionnel. Ce que nous

apportons à nos clients, c'est d'abord une sécurité. Nous naviguons avec eux avant de les lâcher pour leur donner la totale maîtrise de leur bateau et de ses équipements. Ici, il y a une réelle synergie entre professionnels et les jeunes voileux. Dommage qu'on n'ait pas su créer ici de vrais chantiers de construction. Chacun bricole dans son coin. On a perdu beaucoup de temps. Ce qui fera décoller le nautisme, c'est le chantier au Légué. On a un réel potentiel de développement, mais le grand problème reste l'insuffisance de places dans les ports. Il faut construire des ports à sec pour les “bateaux-ventouses” qui sortent rarement et encombrer les ports...”

VOILERIE ÉRTON

Un contexte favorable



Créée en 1981 à Perros-Guirec, la voilerie Erton est aujourd'hui gérée par Margot Lefevre. Erton a connu un rapide succès jusqu'à être la première voilerie de Bretagne-nord avec un chiffre d'affaires de près d'1 million d'euros et une dizaine de salariés.

Deux départements (stores et fermetures), reposant sur le même savoir faire, sont venu compléter l'activité. “L'évolution du marché est assez particulière, explique Margot. Depuis deux ans, la tendance s'est inversée. On ne change plus de bateau, on le rajeunit, et les régatiers cherchent à donner une

plus value à leur bateau par le grément. Des tendances qui nous sont plutôt favorables. Mais j'ai l'impression que les politiques se sont toujours davantage intéressés aux écoles de voiles qu'aux professionnels. Heureusement, en ce qui nous concerne, nous sommes fournisseurs des autres acteurs de la filière.

Nous avons donc toujours travaillé en synergie avec eux. Nous sommes d'ailleurs un des seuls voiliers à privilégier les professionnels pour leur permettre de gagner leur vie. Une voile, c'est comme une voiture, cela ne s'achète pas comme ça.”

ANNUAIRE DE LA PLAISANCE EN CÔTES D'ARMOR

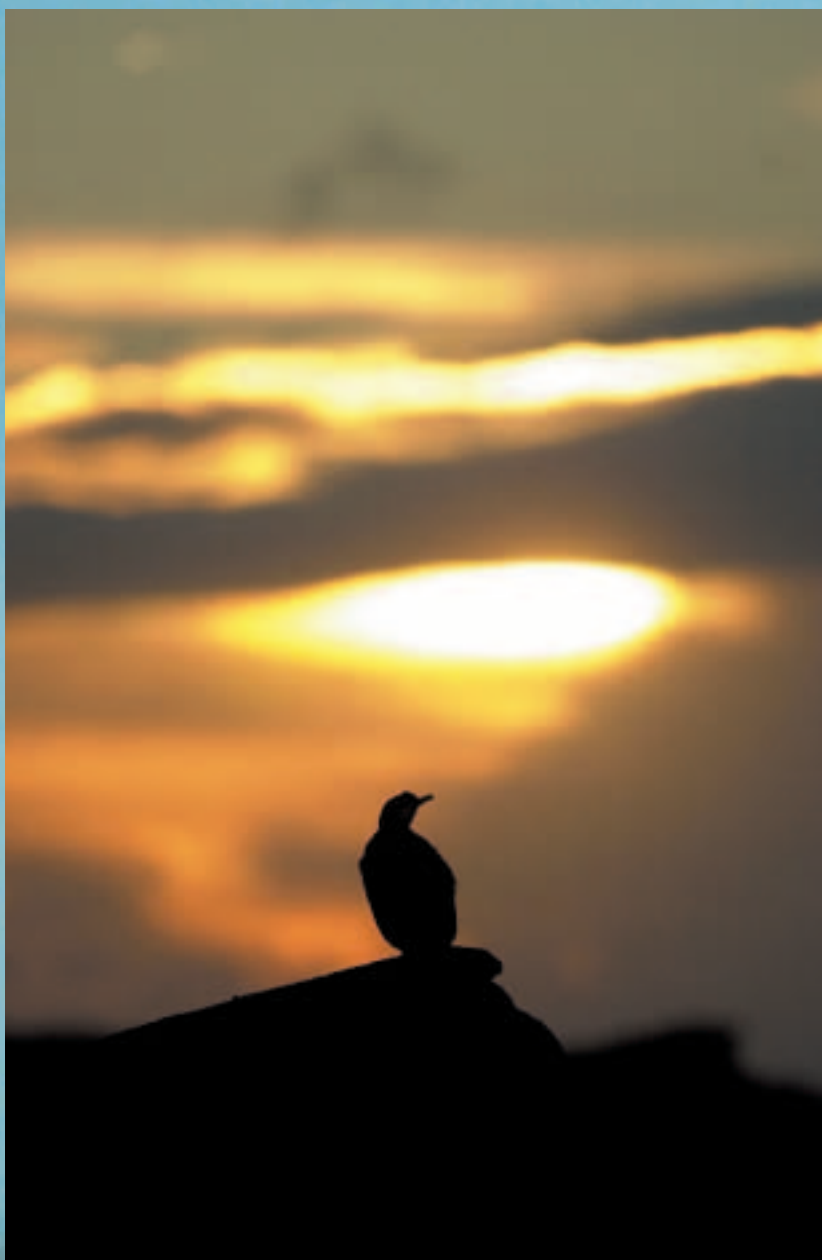
Édité par le Conseil général, il recense l'ensemble des prestataires de service et équipementiers du nautisme. Il est disponible dans tous les ports de plaisance, chez les professionnels, dans les clubs nautiques ou auprès de Côtes d'Armor Développement, centre d'Affaires Eleusis à Plérin (tél. 02 96 58 06 58. www.cad22.com) On rappellera aussi la réalisation par les hebdomadaires Le Penthièvre, la Presse d'Armor, le Petit Bleu et le Trégor - en partenariat avec le Conseil général - d'un hors-série très complet, “Plaisance en Côtes d'Armor 2004”. Contactez les hebdomadaires cités... il n'est peut-être pas totalement épuisé.



L'ÎLE GRANDE

Le paradis des oiseaux

Ile Grande, Sept-Îles, fous de Bassan, fulmars boréaux, cormorans, macareux ... non nous ne sommes pas à l'autre bout du monde, sur un lagon lointain, mais bien en Côtes d'Armor, sur la côte de granit rose, à une encablure de Pleumeur-Bodou, Trégastel et Trébeurden.



Cormoran huppé

Surprise: l'Île Grande, malgré son nom, est une petite langue de terre (1,5 km du sud au nord et 2 km d'ouest en est) qui s'avance dans la mer. "Reliée au continent" par un petit pont, l'île est facile d'accès... même par grande marée. Les autochtones n'y font plus attention et pourtant les tempêtes sont spectaculaires. Les vagues font rouler les énormes galets du site Castel Ere en un formidable grondement de tonnerre.

Depuis 1984, la maison de la réserve est le siège d'une station LPO, Ligue pour la protection des oiseaux. C'est de là qu'est gérée la réserve naturelle des Sept-Îles.

Pas question de déranger les 21 000 couples de 12 espèces d'oiseaux protégés qui y nichent, la plus importante colonie d'oiseaux de mer en France.

DES HOMMES AUX PETITS SOINS AVEC LES OISEAUX

Des sorties en bateaux permettent d'approcher à distance respectable. La station de l'Île Grande abrite également une exposition permanente sur l'écologie des oiseaux marins. Vous découvrirez la vie des fous de Bassan en direct grâce aux caméras télécommandées qui filment chaque minute de leurs ébats sur l'Île Rouzic distante de 15 km, à vol d'oiseau... Comme si vous y

étiez, vous entrez dans l'intimité d'une famille de fous de Bassan, le petit attendant sagement et sans sortir d'un périmètre délimité - gare aux coups de bec - sa mère ou son père parti pêcher.

Lors de la marée noire de l'Erika, le Centre de l'Île Grande a coordonné le plan national de sauvetage des 64 000 oiseaux mazoutés dans 14 centres d'accueil français et quelques centres étrangers. Agréé et subventionné par le

Ministère de l'Ecologie et du Développement Durable, le centre unique en France, accueille, informe et sensibilise tous les publics; une équipe de sept salariés aidés en permanence par des bénévoles soignent des oiseaux mazoutés ou blessés. Un oiseau soigné peut être relâché après plusieurs semaines de soins. Hors catastrophe, 900 oiseaux par an, dont 300 mazoutés, se font refaire une santé à la clinique de la LPO. ■

Aigrette garzette



LES OISEAUX MARINS DE LA RÉSERVE DES SEPT-ÎLES

le macareux moine, le pingouin torda, le guillemot de Troil, le cormoran huppé, le fulmar boréal, le puffin des Anglais, l'océanite tempête, le fou de Bassan, les goélands, argenté, brun et marin, la sterne pierregarin.

www.lpo-birdlife.asso.fr



PHOTO

Raymond Hains, la boîte à fiches

Hains est né à Saint-Brieuc en 1926. Ce photographe plasticien vit et travaille entre Nice et Paris mais est resté très attaché à sa terre natale. Il est parmi nous le temps d'une exposition. Un retour en Côtes d'Armor qui se déroule dans le cadre de Détours de France, les 20 ans des Frac. Le Frac de Bretagne, la Région, la Ville de Saint-Brieuc, le Département et la Galerie du Dourven, nous présentent *"la boîte à fiches"*, une exposition qui dure jusqu'au 22 février au Musée d'art et d'histoire de Saint-Brieuc.

Le travail du peintre se fonde sur la collecte d'images, de textes, de documents qu'il enrichit de rencontres, de visites de lieux. Une œuvre complexe, drôle, qui se nourrit

d'analogies entre les mots, les images, tout en les détournant. Il a bien sûr choisi des personnages costarmoricains aussi divers que variés comme Villiers de l'Isle Adam, Louis Guilloux, Georges Palante ou des gens moins célèbres qu'il a connus.

Dans le petit théâtre par exemple, le personnage central est Marie Manach, bien connue des habitants de Belle-Isle-en-Terre. Raymond Hains s'identifie et se métamorphose pour devenir l'artiste de la boîte à fiches. ■

Du mardi au samedi de 10 h à 18 h,

le dimanche de 14 h à 18 h

Tél. 02 96 62 55 20

Entrée gratuite.

EXPO

Une des dernières oasis du monde

L'oasis de Gabès fait partie des rares oasis maritimes du monde. Située au sud-est de la Tunisie, dans le gouvernorat de Gabès et le long du Golfe du même nom, elle s'étend sur deux kilomètres de la mer au désert. On compte plus de 300 000 palmiers sur 6 km². Grâce à l'irrigation, l'agriculture croît sur trois ou quatre niveaux de végétation. De Plinie l'Ancien, auteur du I^{er} siècle après Jésus-Christ à Servonnet, auteur du XIX^e siècle, cette oasis impressionne par sa richesse : *Là, sous un palmier très élevé, croît un olivier, sous celui-ci un figuier, sous le figuier un grenadier, sous ce dernier la vigne. Sous la vigne, on sème du froment, puis des légumes et des herbages, tout cela dans la même année et croissant à l'ombre les uns des autres...* Cette oasis est aussi un lieu qui conserve ses

traditions populaires et artisanales représentatives de la culture tunisienne. L'exposition a été réalisée en partenariat avec l'Office Départemental de Développement Culturel et le Comité Culturel Régional de Gabès. Le Gouvernorat de Gabès est engagé dans des accords de partenariat culturel et économique avec les Côtes d'Armor dans le cadre de la politique de coopération décentralisée du Conseil général avec la Mission internationale. ■

Ploufragan — Espace Victor Hugo

du 21 janvier au 18 février

Guingamp — Espace François Mitterrand

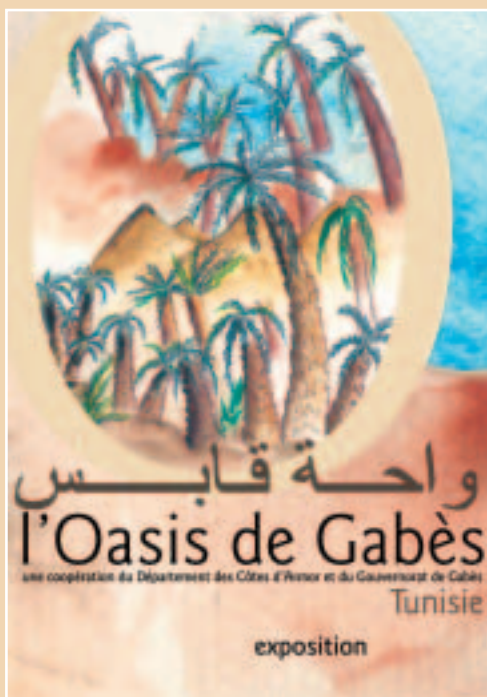
du 28 février au 16 mars

Léhon — Abbaye de Léhon

du 10 avril au 2 mai

St-Brieuc — Foire exposition

du 11 au 19 septembre.



THÉÂTRE SANS FRONTIÈRES

Pièces d'identité, travail bicéphale et bi-continental

Alfred Dogbé, écrivain nigérien, est à Saint-Brieuc. Il est l'un des auteurs invités par le Théâtre de folle pensée. Dans ses bagages, une pièce, *"A l'étroit"*. Ecrite par Alfred Dogbé, elle est mise en scène par Charline Grand et se joue à la Passerelle fin janvier dans le cadre de *"Pièces d'identité"*. Après cette résidence bretonne créatrice, les artistes iront poursuivre l'expérience à Niamey au Niger, au Centre culturel français. Folle pensée a inventé des laboratoires de création bi-continentale. Le théâtre, dirigé par Roland

Fichet entretient en effet un dialogue intense avec des artistes africains de plusieurs pays. *"Pièces d'identité"* est une série de pièces qui montre des points de vue, des façons de sentir le monde différents. À la fois actes poétiques et politiques. S'y mêlent le social et l'intime, l'intime et le politique.

Alfred Dogbé a été professeur de français quinze années. Avec les élèves, il s'est investi dans le théâtre. Puis très vite il s'est mis à l'écriture, dans un élan militant, comme journaliste d'abord, pour montrer qu'on peut faire changer

les choses de l'intérieur, puis comme auteur de nouvelles. À l'aide de sujets puisés dans les faits divers de la main courante d'un commissariat. De rencontres en festivals, dont celui de la francophonie, en 1997 à Limoges, il trouve un éditeur belge sur son chemin. La reconnaissance des artistes africains passe aujourd'hui encore par l'Europe. Il se lance alors dans le travail littéraire tout en contribuant à l'édition de livres scolaires et d'albums illustrés bilingues pour la jeunesse.

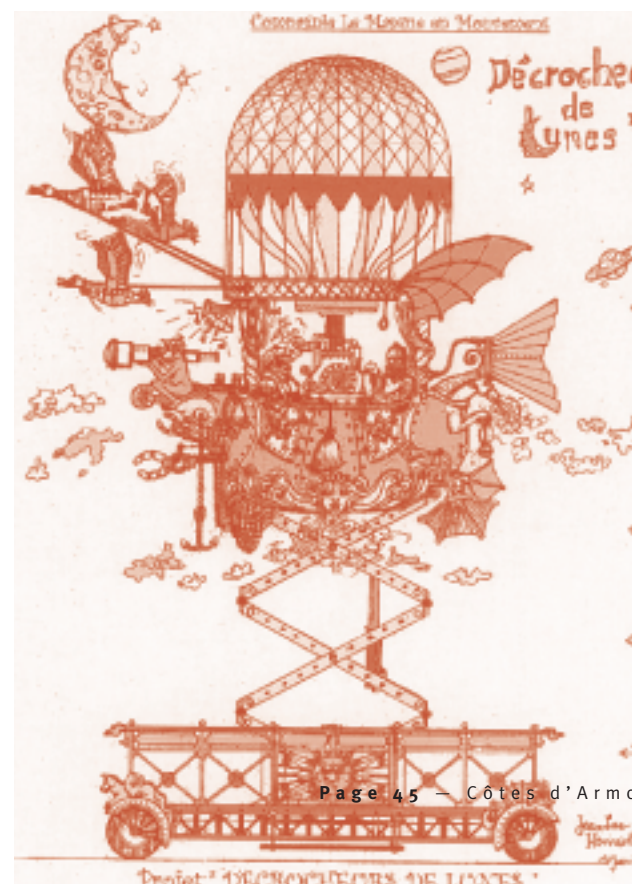
Pour lui, si l'on veut enrayer l'exil des jeunes Nigériens, il faut re-

donner aux gens l'envie de rester au pays, leur réapprendre à aimer leur pays. Il faut entamer la décolonisation culturelle en arrêtant de tenir des discours passésistes. *"A l'étroit"*, sa pièce, qui évoque la bigamie, montre la schizophrénie de l'Africain moderne, coincé entre deux réalités. Pour lui, les artistes sont là pour exprimer cette dichotomie. Toute ressemblance avec des personnages connus est fortuite... ■

Plusieurs représentations à voir à la Passerelle à Saint-Brieuc du 20 au 24 janvier.

THÉÂTRE DE RUE

Ou comment décrocher la lune ?



Le prochain spectacle de la compagnie Masque en mouvement, dont les ateliers sont installés à Broons, s'appellent *"Les décrocheurs de lune"*. Un spectacle de théâtre de rue dédié à tous les alchimistes de notre imaginaire collectif qui ont consacré leur vie à la quête de l'impossible. Thème : les inventions et les récits de voyages extraordinaires à la manière de Jules Verne. La Compagnie a construit une *"machine"*, qui tient de la montgolfière. Le spectacle commence par une conférence loufoque sur les inventions suivie d'un vol d'essai de la machine. Tout est prétexte

à une escapade poétique à travers le récit d'explorateurs et d'écrivains célèbres. À la nuit tombée, la machine est le lieu d'un spectacle de théâtre d'ombre. Les récits sur les voyages extraordinaires ouvrent les esprits et bouleversent les préjugés. Simple divertissement ou questionnement profond sur l'univers qui nous entoure ? C'est toute la question. ■

Première à voir au Fourneau à Brest avant un tour de France de la compagnie.



LE DERNIER QUEMPEL

Mots de mer

Fils et petit fils de marin, le photographe Alain Quemper nous emmène au fil de ce superbe ouvrage, dans un univers où se côtoient à merveille l'infinité de l'espace maritime et celle du regard de ses amis gens de mer. À n'en pas douter, il est de leur famille et nous en ouvre grand les portes. Sans fard, loin des clichés de cartes postales, il saisit des instants, des vies, des lumières qui nous parlent et, pour ne pas gâcher notre plaisir, s'adonne

avec talent à l'écriture. Ces images ne se contentent pas d'être belles ; leur charge émotionnelle est intense. Ce n'est plus un livre, c'est un film dont on ressort avec à la bouche un indéfinissable goût de sel. Vient-il d'une larme ou de la mer ? Sûrement un peu des deux.

"Mots de mer",
d'Alain Quemper.
Éditions Dubriand. 30 €, dans
toutes les bonnes librairies.

PAROLES

Tranches de vies

"Quand tu me quitteras, car tu me quitteras, n'oublie pas de me faire souffrir, des mots que je n'ai pas su te dire...". Deux vieux complices costarmoricains, Ollivier Ruca et Pascal Rat, l'un auteur-chanteur, l'autre peintre, se retrouvent le temps d'un recueil de textes du premier, mis en images par le second. Un bon petit livre de chevet, des tranches de vie aux mots simples et justes s'égrenent au fil des pages, rythmées par les traits ciselés de Pascal Rat.

"Petits bouts de vie", Ollivier Ruca / Pascal Rat. Asar éditions.

Contact : ruca@wanadoo.fr



TÉMOIGNAGE

La galère d'un hôtel économique

Avec moult détails qui coupent le souffle, Yann Chollet raconte les cinq années de galère (le mot est tendre) pendant lesquelles sa femme et lui ont été gérants d'un hôtel "économique". On en apprend des "vertes et des pas mûres" sur le quotidien sordide de ce couple plein d'énergie qui s'est lancé, corps et biens, dans ce difficile métier. Pourrions-nous retourner dans un tel établissement avec la même attitude après avoir lu ce récit ? En tout état de



cause, on ne peut sortir indemne de sa lecture. On reste même carrément honteux en imaginant le comportement de certains de nos concitoyens. Pour peut-être en finir avec ses cauchemars, Yann Chollet a préféré vider son sac. Depuis, il est définitivement passé du côté de l'écriture.

"7 jours sur 7, à votre service",
éditions du Vent . 19,20 €

AQUARELLES

Des grèves à perte de vue

Tanguy Dohollau est briochin de naissance. Les paysages de la baie de Saint-Brieuc l'ont sans conteste marqué. Il a regroupé ses aquarelles dans un livre. À travers les esquisses où dominent les bleus et les gris et où l'estran se

confond avec le ciel, les amoureux de la mer et les mordus de la pêche à pied retrouveront les grandes étendues de sable qui évoquent l'immensité et imposent la modestie

"Par les grèves", éditions Apogée. 45 €



...EN 2004, VOUS DÉCOUVRIREZ DES JARDINS EXTRAORDINAIRES. EN 2004, VOUS CHEMINEREZ SUR LA ROUTE DU FUTUR. EN 2004, VOS PAROLES SERONT D'HIVER. EN 2004, APRÈS UN CAFÉ VOUS IREZ DANSER TOUTE LA NUIT. EN 2004, VOUS CRAQUEREZ SUR LES COCOS ET LES COQUILLES. EN 2004, IL Y AURA DU RIRE DANS NOS CAMPAGNES. EN 2004, SUR INTERNET VOUS FEREZ LA MOUETTE...

LES MOTS FLÉCHÉS DE BRIAC MORVAN

Future à ne pas sacrifier Un "Paimpol" bien dans le vent	Très très aguichante Quasiment introuvable	Désert d'Asie soumis aux vents	De l'histoire ancienne Journaliste et écrivain espagnol (de)	Astate Rendue en fin de vie		Si elle est musicale, les notes (pré) occupent les élèves Accourons	Bien servies par la chance Saint des Pyrénées
						Ne tourne pas sur un manège avec Yane Kervoas Repu	
A doubler pour être prêt-à-porter		Nautique à Guerledan, nature à la Ville Oger Très peu			Met des bretons au corps à corps En 2003, l'été l'a été		
				Arrivé à la maternité Renforce un oui			On y découvre les nouveautés nautiques Docteur Folamour
Aux Ets Barbé, leurs produits sont en vogue Interjection			A l'origine d'envies, parfois pressantes Recommence à être				Le pays de Collinée Ce qui s'y passe est filmé à l'île Rouzic
	Activité rurale mécanisée qui s'automatise			Jaunit Au tennis, balle gagnante		Contrôlé par mammographie D'Argoat, elle réussit son kouign amann	
						Voile ou papillon Le Bilik assure celle de la galette	
			A la fin du jasant Capitale pour les lettons			Palladium Rivière de Binic Trouvaille	
							Dépôt de cheminée Comme des paquets de mer
			Indique la limite de propriété Williams en cageot				
Seule, la grande marée l'inonde Parti avec Y. Le Foll	Joint D'hiver, de glisse, de combat... des activités souvent aidées						Le p'tit fausset à déguster à la bolée Se sert
		Pied de chasselas Pas du tout dans la gêne	Une anarchie de cellules qu'il faut dépister L'Aquitaine	Au théâtre, il comprend quelques scènes	Protégé des Sept-Îles Trimardai		
						Voyagiste en abrégé Reçu une sainte huile	Cours d'école Fait comme le fou de l'île Rouzic (s')
Comme une navigation de loisirs Grosse citrouille				Fait la hâte Grande école			Actinium Du Poitou, c'est un ongulé
Arme de Sioux Bien rentré dans la tête			Porter tendrement dans son cœur Possessif			Applaudissements rythmés Romains ou Mac	
				Mise sous pression au travail Donnant une vie			
		Élimés Gardiens du patrimoine au CAUE					

Solutions
N° 26

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

Nom _____ PRÉNOM _____

ADRESSE _____

**Sweat-shirts et cadeaux
des Côtes d'Armor à gagner !**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 20 février 2004.

Taille du sweat-shirt gagné :

- ☐ médium
- ☐ large
- ☐ extra-large

...EN 2004, VOUS AUREZ PLUS D'UN TOUR
DANS VOTRE SAC. EN 2004, L'INTELLIGENCE SERA
EMBARQUÉE. EN 2004, L'INNOVATION SERA
SUR VOTRE VOIE. EN 2004, DES REMPARTS
SERONT EN FÊTE. EN 2004, NOS ESPOIRS
VOGUERONT TOUTES VOILES DEHORS. EN 2004, LES
MENHIRS SERONT EN OR. EN 2004, VOUS RÊVEREZ DU
MAILLOT JAUNE. EN 2004, VOS PAROLES RÉSONNERONT EN
HIVER. EN 2004, LE JAZZ VIBRERA
DANS LES FEUILLES. EN 2004,
VOTRE VTT FRANCHIRA DES FALAISES. EN 2004, VOUS
DÉCOUVRIREZ DES JARDINS
EXTRAORDINAIRES. EN 2004, IL Y AURA DU RIRE DANS NOS
CAMPAGNES. EN 2004, SUR INTERNET
VOUS FEREZ LA MOUETTE. EN 2004, LA SOLIDARITÉ SERA
DANS VOTRE NATURE. EN 2004, VOUS CHEMINEREZ SUR LA
ROUTE DU FUTUR. EN 2004, VOUS FLEURIREZ POUR MIEUX
ACCUEILLIR. EN 2004, VOUS CRAQUEREZ SUR LES COCOS ET
LES COQUILLES. EN 2004, VOS ENFANTS COMPTERONT
LES BONBONS EN BRETON : UNAN, DAOU, TRI...
EN 2004, LES PIERRES RACONTERONT
LEURS LÉGENDES. EN 2004,
LES CHEVAUX AURONT MILLE SABOTS. EN 2004, VOS
FENÊTRES S'OUVRIRONT
SUR LE MONDE. EN 2004, LA MER FERA SON CINÉMA. EN 2004,
LES ARTISTES OUVRIRONT LEURS MONDES INSOLITES.
EN 2004, VOUS AUREZ
ENVIE D'UN RIEN, DE TOUT...
LES CÔTES D'ARMOR, TERRE DE RÊVES, TERRE DE PROJETS,
VOUS SOUHAITENT UNE BELLE ANNÉE.
DAOUVIL PEVAR, UR BLOAVEZH
NEVEZ DA VEVAN
PENN-DA-BENN

Deux mille quatre
une année nouvelle à vivre intensément

Conseil
Général

