

Côtes d'Armor

LE MAGAZINE DES COSTARMORICAINS

Les ambitions d'une technopole

ACTIONS

LES ASSISES
DE L'INSERTION

PATRIMOINE

SAVEURS
MARINES



Conseil
Général



www.cotesdarmor.fr

NUMÉRO 33 - JANVIER-FÉVRIER 2005

Édité par le Conseil Général
des Côtes d'Armor

SOMMAIRE

NUMÉRO 33
janvier-février 2005

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° 33 – Janvier-Février 2005. 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, Michel Lesage, Paule Quéméré, Monique Haméon, Sébastien Couepel, Philippe Delsol, Yvon Garrec, Ange Herviou, Yves-Jean Le Coqu, Vincent Le Meaux, Yves Le Roux, Émile Raoult, Benoît Cadoret, Jean-Marc Quéméré.

RÉDACTEUR EN CHEF : Gil Pellan.

RÉDACTEUR EN CHEF ADJOINT : Bernard Bossard.

JOURNALISTE : Joëlle Robin.

PHOTOGRAPHES : Thierry Jeandot (sauf mention)
CRÉDIT PHOTO : Bruno Torrubia p.22, 29 à 32

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO : Véronique Rolland, Marie Lambrinos

EXÉCUTION ET RÉALISATION : Cjan

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

DISTRIBUTION : La Poste. N° ISSN : 1283-5048. Tirage : 250 000 exemplaires.



POINT DE MIRE

5-13 | Les ambitions d'une technopole

Aux portes de Saint-Brieuc, le développement du Zoopôle et de Véhipole suscite aujourd'hui de nombreux projets portés par des entreprises et des institutions. Une technopole régionale est en train de naître.

INITIATIVES



14-18 | L'atlas des espaces naturels

vus par des écoliers

| Le **développement durable** décliné par la collectivité

| Les **agriculteurs** expliquent leur métier

| Les **entreprises** ouvrent leurs portes

| Les associations et la **solidarité internationale**

| **Trégor vidéo** sur l'internet

| Hors-série **Village-magazine**

| La chaîne **Demain** s'installe à Dolo

| **Département et Région** travaillent ensemble

DÉCIDEURS

19 | Le Chantier naval de l'Arguenon

33 | Warenghem fait du whisky breton

TERRITOIRES



20 | Canton de Bégard, une nouvelle identité à découvrir

ENSEMBLE

22 | L'association Steredenn accompagne les jeunes

ACTIONS

23 | À l'Assemblée Départementale

24 | Les Assises de l'Insertion

26 | Le port du Légué en devenir

PRATIQUE

28 | Les conseils des architectes du CAUE

PATRIMOINE



29 | Cuisinez les produits de nos côtes



RENCONTRE

34 | Cordonnier, un métier indispensable

39 | Kito le sculpteur qui marie la pierre et le bois

REPORTAGE



35 | Pourquoi devient-on **bénévole** ?

PLACE PUBLIQUE

40 | Expression des **groupes politiques** du Conseil général

DÉCOUVERTE

42 | **Kerné-Uhel**, dans la vallée du Haut-Blavet

CULTUROSCOPE

44 | **La Briqueterie**, un écomusée pour la baie

| **Marlu**, le jongleur de mots

| Les enfants devant les vitraux de l'abbaye de **Beauport**

DÉTENTE

47 | Les **mots fléchés** thématiques et le concours

ÉDITO

2005 sera l'année de la famille en Côtes d'Armor



Dans notre société dont on nous dit qu'elle perd ses repères, qu'elle se fragilise au rythme de la montée des individualismes et des égoïsmes, la famille se voit associer l'image d'un cocon protecteur contre les incertitudes et les agressions du monde. Si cette image correspond à une réalité, elle reste à mon sens bien trop réductrice.

Car la cellule familiale est avant tout le lieu privilégié de la transmission des savoirs et de l'exercice des solidarités. Par là même, le cercle familial a vocation à s'ouvrir, parce que ses valeurs sont aussi celles dont notre société a besoin pour maintenir sa cohésion et préserver le lien social entre les citoyens.

À travers ses actions au service de l'enfance et de la jeunesse, des plus démunis, des personnes âgées et handicapées, le Conseil général apporte des réponses aux préoccupations les plus quotidiennes des familles. Réunir les conditions vitales de l'épanouissement de la famille dans toutes ses composantes, telle est notre priorité.

Si j'ai voulu placer l'année 2005 en Côtes d'Armor sous le signe de la solidarité familiale, c'est bien parce que j'ai la conviction que la famille, bien plus qu'une simple "valeur-refuge", est une valeur d'avenir.

Bonne année à tous.

CLAUDY LEBRETON
Président du Conseil général des Côtes d'Armor

EN BREF

CLASSES PRESSE Les apprentis reporters

Le partenariat est original et efficace. Pour la troisième année, l'Inspection académique, le Clémi (Centre de liaison de l'enseignement et des moyens d'information), le Conseil général et deux quotidiens, Ouest France et le Télégramme, ont mis en place les "classes presse". Objectif : donner le goût de l'information et de l'écriture aux collégiens du département. Près de 350 élèves de seize classes d'établissements différents seront journalistes pendant quelques mois. Ils plancheront sur le thème de la réussite et les meilleurs articles seront récompensés en juin. Tout en initiant des jeunes à un métier de la communication, les "classes presse" ont une dimension pédagogique et citoyenne.



JOURNÉE D'AFFAIRES Rencontres de savoir-faire

Succès pour la deuxième édition de la Journée d'affaires organisée par Côtes d'Armor Développement. Si les objectifs de l'agence de développement économique du département est d'optimiser les conditions d'implantation des entreprises et de favoriser les dynamiques collectives, en organisant cette nouvelle journée de rencontres entre prestataires et acheteurs locaux, l'agence va plus loin en publiant un annuaire des entreprises de service en Côtes d'Armor.

Retenu le principe des rendez-vous de 30 minutes, où les uns rencontrent de nouveaux clients, valorisent leurs compétences et les autres trouvent de nouveaux partenaires. Pari pleinement réussi donc et, de l'avis de chefs d'entreprise, plus efficace que le "phoning" ou les mailings. Une manière aussi de mesurer la richesse du tissu économique costarmoricain.

Côtes d'Armor développement
Tél : 02 96 58 06 58
Courriel : cad@cad.22.com
Site : www.cad22.com



LA BRETAGNE EN POÈMES ET PHOTOS Presqu'une île

"C'étaient les mêmes hommes, le même vent avec les mêmes inquiétudes de voir grandir leurs rêves...". C'est le début d'un des poèmes – des récits poétiques diront certains – du trégorrois Yvon Le Men. Des mots habités de personnages qu'on imagine un jour passés par là, sur cette grève, ce chaos rocheux, dans l'un de ces superbes décors captés par le photographe Georges Dussaud. On est bien loin ici du sempiternel "pittoresque breton" (même s'il a du bon...) des cartes postales. Les clichés noir et blanc sont parfois allés dénicher un vieux blockhaus, une épave fracassée... ou surprendre les jeux d'un enfant, quelque promeneur, un chien. C'est un voyage sensible dans l'intimité d'une côte désordonnée, sauvage et belle, où le "chant" de Le Men trouve un merveilleux écho. Et pour ne rien gâcher, le livre est un très bel objet.

"Presqu'une île", éditions Ouest-France. 142 pages. 30€.

LE CONSEIL GÉNÉRAL VOUS INFORME Le guide : "Être jeune en Côtes d'Armor"

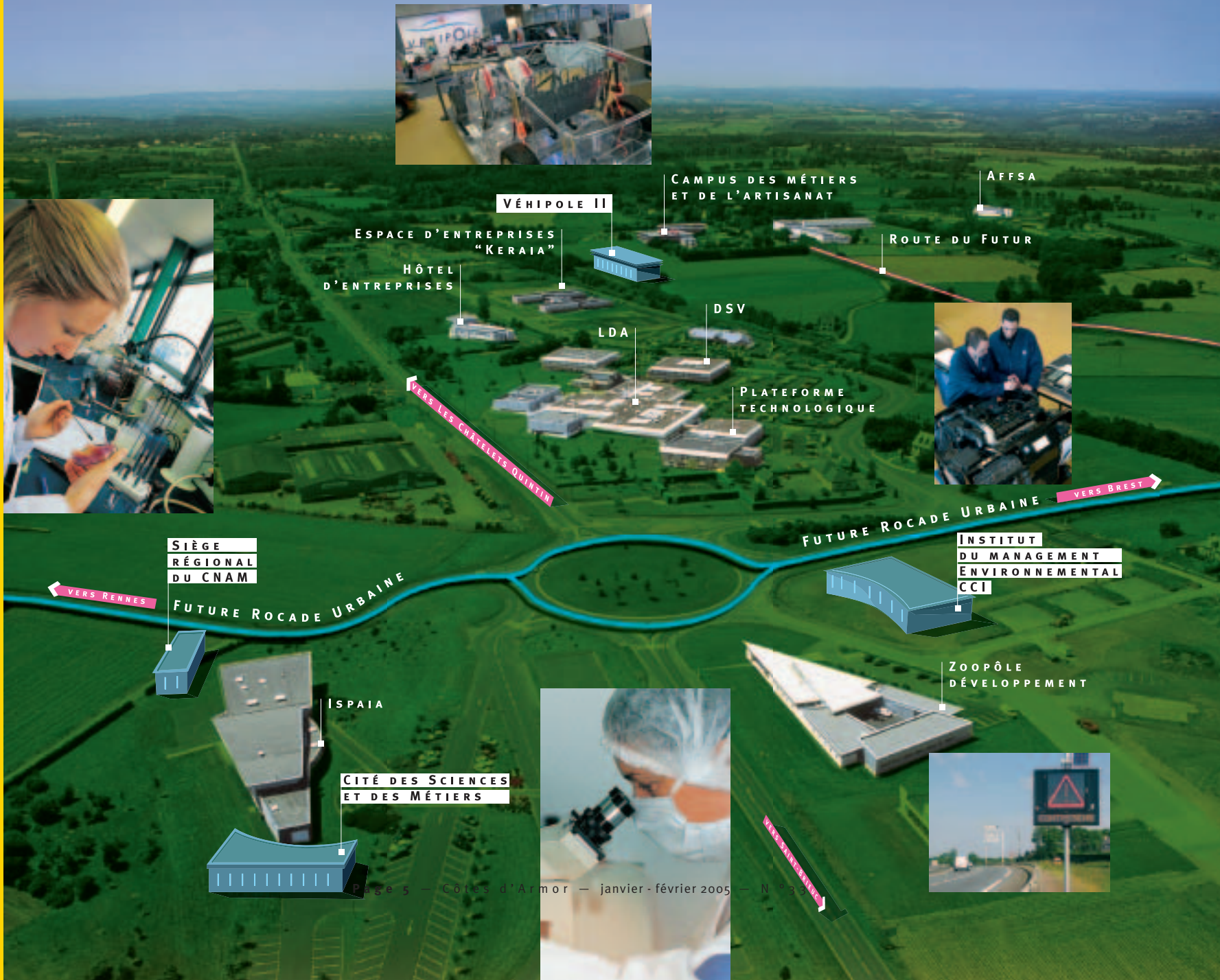
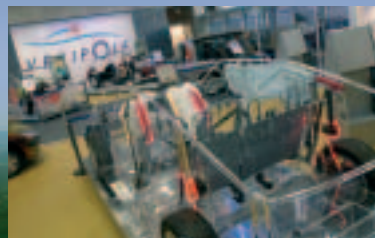
Il vient de sortir dans la collection "S'informer" des éditions du Conseil général. En 32 pages, ce guide présente l'ensemble des services et des aides du Conseil général destinées aux jeunes Costarmoricains, et il y en a : conseils à la future maman, garde et suivi médical des tout-petits, classes de découverte, collège, transports scolaires, loisirs, culture, vie associative, aides aux études supérieures, au logement, etc. L'information est claire, synthétique et pratique, avec toutes les coordonnées dont vous aurez besoin. En plus, c'est gratuit.

Disponible à l'accueil
de la Direction de l'Information,
de la Communication
et de la Promotion (DICP)
du Conseil général,
9, place du Général de Gaulle,
22000 Saint-Brieuc,
ou par correspondance
en appelant le 02 96 62 16.



Les ambitions d'une technopole

Le vaste site qui, à Ploufragan, englobe le Zoopôle et Véhipole, va bientôt voir sortir de terre de nouvelles structures de recherche et de formation de portée régionale et nationale, confortant ainsi la notoriété d'une technopole aujourd'hui sans doute mieux connue au-delà de nos frontières départementales qu'ici même, en Côtes d'Armor. Cette technopole, le Conseil général entend aujourd'hui lui donner une meilleure cohérence, la structurer en lui donnant les moyens de s'affirmer comme un élément moteur du développement économique des Côtes d'Armor.





© photo: AFSSA

Nous sommes à la fin des années 80. Aux portes de Ploufragan sont déjà implantées les stations expérimentales avicole et porcine, ainsi que le centre technique des productions animales, des structures initiées par le Département pour répondre aux besoins du monde agricole. Le Conseil général, y installe alors son nouveau Laboratoire Départemental d'Analyses (LDA), après avoir convaincu la Direction des Services Vétérinaires et le Groupement de Défense Sani-

Le projet est sur les rails, c'est une priorité pour le Conseil général

taire (association de producteurs) de rejoindre, eux aussi, le site. Si le nom de "Zoopôle" n'existe pas encore, les fondations sont déjà posées, autour de la réunion de compétences techniques et scientifiques de haut niveau dans les domaines de la santé animale et de l'alimentation humaine. Le Conseil général décide alors, à partir de ce "noyau", d'insuffler la dynamique et d'investir les moyens nécessaires à la naissance d'un véritable pôle d'activités, de recherche et de développement économique au service des Côtes d'Armor. Le Zoopôle naît officiellement en 1990. Quinze ans plus tard, sur une cinquantaine d'hectares, 8 établissements de recherche, de veille sanitaire, d'analyses, de formation et 25 entreprises emploient plus de 700 chercheurs et techniciens. Dans les domaines des pathologies animales, de la sécurité alimentaire et de l'environnement, le Zoopôle est devenu une référence nationale, voire internationale. Une reconnaissance qui se traduit aujourd'hui par la mise en œuvre de nombreux projets: création d'une Cité des Sciences et des Métiers, de l'Institut du Management Environnemental (CCI), extension des structures



phares que sont l'AFSSA⁽¹⁾ le LDA, l'ISPAIA⁽²⁾, installation du siège régional du CNAM⁽³⁾, démarrage des travaux de la rocade d'agglomération briochine...

VÉHIPOLE ET ZOOPOLE, PILIERS DE LA TECHNOPOLE

Dans le même temps, sur le même site, le Campus de l'Artisanat de la Chambre de Métiers a connu, lui aussi, un développement spectaculaire, essentiellement grâce à son centre de formation aux métiers de l'automobile, qui renforcera en 2006 sa dimension nationale avec l'ouverture de Véhipole II. "Ce foisonnement technologique et économique, le fait qu'il attire aujourd'hui tant de projets portés par le monde économique et des institutions, me conforte dans la conviction que nous avons maintenant en mains de sérieux atouts pour promouvoir l'émergence d'une technopole régionale. Cette technopole doit être à la fois un moteur de notre développement économique et la vitrine de nos savoir-faire technologiques et scientifiques. D'ores et déjà, elle se construit autour du Zoopôle et de Véhipole, structures phares, porteuses chacune d'une notoriété, d'une identité propre qu'il ne s'agit pas de "fondre" dans un ensemble, mais bien de valoriser comme les deux piliers de notre

technopole", explique Claudy Lebreton. "Notre ambition aujourd'hui est de fédérer, avec nos partenaires, les énergies, les moyens et les projets qui, dans les trois ans à venir, vont transfigurer le site de Ploufragan. Qu'ils travaillent au service de la sécurité alimentaire, de l'environnement ou de la sécurité des routes et des systèmes de transports de demain, les centaines de chercheurs et de techniciens de Ploufragan œuvrent pour l'amélioration de notre vie quotidienne, dans le plus pur esprit de ce que nous appelons aujourd'hui le développement durable. C'est cette démarche de développement, respectueuse du vivant, de l'homme et de son environnement, qui doit à mon sens constituer le ciment de notre technopole. Le projet est sur les rails, c'est pour le Conseil général une priorité."

(1) Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments
(2) Institut Supérieur des Productions Animales et des Industries Alimentaires
(3) Conservatoire National des Arts et Métiers



DÉBUT DES TRAVAUX EN 2006

L'incontournable point de passage de la future rocade d'agglomération

Le fait que les travaux de réalisation de la future rocade d'agglomération briochine démarreront en 2006 précisément sur le Zoopôle ne doit rien au hasard. Cette décision politique ô combien symbolique traduit l'importance stratégique du site pour le Conseil général, maître d'ouvrage et principal financeur de la rocade (70%), et la CABRI, co-financeur (30%). À terme, donc, la technopole briochine bénéficiera d'une meilleure desserte, à l'instar des communes du sud et de l'ouest de l'agglomération qui seront traversées par la rocade, un atout de poids, notamment pour attirer de nouvelles entreprises généralement très sensibles à la qualité des accès routiers.

LE CONCEPT DE "ROUTE DU FUTUR"

Un autre aspect intéressant de cette rocade est l'engagement pris par le Conseil général d'intégrer, dans sa conception et son aménagement, des technologies répondant au concept de "Route du Futur", notamment des revêtements innovants et une signalisation info-traffic. Voilà qui constituera une belle entrée en matière pour se rendre sur le Véhipole (lire p.11), siège du centre national de formation à distance des métiers de l'automobile et du Groupement d'Intérêt Scientifique sur les systèmes de transports intelligents. On rappellera qu'après plusieurs années d'études, 17 hypothèses différentes de tracés et de nombreuses réunions publiques, l'enquête publique doit démarrer dans les semaines qui viennent, sur la base du projet de tracé final de cette rocade de 16 kilomètres en 2X1 voie (2X2 voies à plus long terme) qui représente un investissement de 62 millions d'euros. ■



- ZOOPOLE BEAUCEMAINE**
 - 1. AFSSA Beaucemaine
 - 2. ITAVI
- CAMPUS DE L'ARTISANAT ET DES MÉTIERS**
 - 1. Chambre des Métiers
 - 2. Cité des Métiers
 - 3. ISTA
 - 4. CRMB
 - 5. CFA
 - 6. Union des Syndicats d'Artisans
- PARC DE BEAUCEMAINE**
- ZA DU SABOT**
- ZOOPOLE LES CROIX**
 - 1. AFSSA les Croix
 - 2. ISPAIA
 - 3. Avipole Formation
- ZOOPOLE LE SABOT**
 - 1. Plate-forme Technologique
 - 2. LDA22
 - 3. DSV22
 - 4. GDS22
 - 5. Restaurant Inter-Entreprise
 - 6. Espace entreprises Keraia
 - 7. Hôtel d'entreprises
- ZOOPOLE FORT MOREL**
 - 1. Zoopôle Développement - CNAM Bretagne

LES ENTREPRISES

Compétences, image de marque...
les entreprises y trouvent leur compte

Vingt-cinq entreprises sont aujourd'hui installées sur le Zoopôle où, pour répondre aux nombreuses candidatures, le syndicat mixte a dû construire – puis agrandir – l'hôtel d'entreprises Keraïa en 2002-2003. Avec le développement parallèle des structures de recherche, ce sont au total plus de 300 emplois qui auront ainsi été créés en 15 ans.



En 2002, les élus du Conseil général, de la CABRI et de Ploufragan inauguraient l'espace d'entreprises Keraïa.

JOSIANE GUYADER, LES FERMIERS D'ARGOAT

Une même vision de l'avenir

Fondé en 1975, le groupement de producteurs "Les fermiers d'Argoat" a installé son siège et ses 14 salariés en 2002 à Keraïa, l'hôtel d'entreprises réalisé par le syndicat mixte du Zoopôle. "Il s'agissait d'un choix stratégique à double titre. D'abord parce que nous travaillons avec plusieurs structures

présentes sur le site, comme le LDA, la FGDS, Avipole-Formation, l'AFSSA etc. ; ensuite pour bénéficier de l'image du Zoopôle dans notre communication," explique Josiane Guyader, présidente du groupement. Propriétaires de cahiers des charges Label Rouge, les Fermiers d'Argoat fédèrent 275 producteurs de porcs,

volailles, œufs (également en bio), un atelier de charcuterie artisanale, des abattoirs et des producteurs d'alimentation animale, maîtrisant ainsi chaque étape de la production, jusqu'aux rayons des grandes surfaces où la marque "Fermiers d'Argoat" s'est forgée une belle notoriété. "L'arrivée de la rocade d'agglomération, les projets de Cité des métiers et d'Institut du management environnemental... tant mieux si la technopole se développe et se diversifie. Il faut savoir grandir, s'ouvrir à d'autres secteurs. Nous-mêmes, avec nos petits moyens, nous réfléchissons à jeter des passerelles vers des structures qui travaillent sur la qualité, l'environnement, les métiers de bouche... en fin de compte, Zoopôle et nous avons la même vision de l'avenir".

JACQUELINE TRONEL, OLIGOCAPS

Zoopôle, c'est un peu
notre carte de visite

Lorsqu'ils créent Oligocaps en 1996, Jacqueline Tronel, pharmacienne, son frère Yann Gourdel, docteur en chimie et son mari Jean-Yves, l'administratif de la famille, s'installent à la pépinière d'entreprises des Châtelets. Très vite, la société se fait un nom sur le marché des compléments nutritionnels grâce à des formulations "maison" et à un bon réseau de distribution en pharmacie. En 2001, Oligocaps s'installe sur le Zoopôle. "Ce choix a été dicté par "l'effet vitrine" que représente le Zoopôle, une image de marque autour de la recherche, des contrôles qualité, de la nutrition humaine," confie la Pdg Jacqueline Tronel. Aujourd'hui, la PME compte sept per-

sonnes et réalise 3 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel, dont la moitié à l'export. "Avec nos clients étrangers, nous mettons en avant cette notion de technopole, c'est un gage de crédibilité, une belle carte de visite". Les projets? La construction, pour fin 2005, d'une unité de production d'ingrédients entrant dans la composition des produits dont l'entreprise sous-traite la fabrication finale. À la clé, la création de 2 ou 3 emplois. Reste néanmoins une petite ombre au tableau, soulignée par Jacqueline: "Il faudrait que l'on puisse enfin avoir une bonne signalisation des entreprises sur le Zoopôle, c'est vraiment contrariant de recevoir des clients qui ont tourné un bon moment avant de nous trouver..."

TRANSPORTS INTELLIGENTS,
ROUTE DU FUTUR
FÉDÉRER LA RECHERCHE BRETONNE

C'est l'un des objectifs avoués du Groupement d'Intérêt Scientifique sur les ITS, créé il y a quelques mois par le Conseil général dans le cadre de son programme "Route du Futur", et qui trouvera naturellement sa place sur Véhipole (Lire en page 11). Déjà, plusieurs centres de recherche publique bretons en font partie, ainsi que France-Télécom et le Centre National des Arts et Métiers. Les nouvelles technologies sont appelées à prendre une place de plus en plus prépondérante dans le domaine des transports et de l'automobile : systèmes de sécurité, de guidage, échanges d'informations sur l'état des routes... nos voitures deviennent interactives et "intelligentes". Dans ce domaine, avec le développement de Véhipole et les compétences scientifiques (systèmes de communication) présentes notamment sur la technopole Anticipa de Lannion, les Côtes d'Armor ont une bonne carte à jouer. Le GIS aura pour vocation d'encourager les transferts de technologies et constituera, à terme, un centre de ressources et de documentation au service de la recherche et des entreprises bretonnes du secteur automobile.



En 1999, l'inauguration de Véhipole I par Jean-Martin Folz, Pdg de PSA et la ministre Marylise Lebranchu, consacrait la reconnaissance du savoir-faire costarmoricaïn dans le domaine des nouvelles technologies automobiles, avec notamment les projets "ITS" et "Route du Futur".

LA PAUSE DE MIDI
AU FORT-MORELQuand
l'appétit va...

L'activité commerciale suscitée par le développement d'une technopole est un bon baromètre. À ce titre, l'ouverture du restaurant "Fort Morel" il y a quelques mois sur Zoopôle est un signe qui ne trompe pas. "Le Syndicat mixte, alors propriétaire des murs, a lancé un appel à projet en 2002. Avec mon père, nous avons postulé pour acheter le bâtiment et monter un restaurant-brasserie", se souvient Arlan Boulain, co-gérant de l'affaire. "En semaine, le gros "coup de feu" a lieu le midi, avec les salariés de la technopole, des commerciaux de passage et des repas d'entreprises. Mais la surprise a été l'affluence du week-end – jusqu'à 300 couverts le samedi soir – avec les Ploufraganais qui ont vite pris leurs habitudes chez nous." Aujourd'hui, la PME "Fort Morel" – 13 salariés – semble confiante en l'avenir. ■

L'ISPAIA S'AGRANDIT, LES CITÉ DES MÉTIERS S'INSTALLE SUR ZOOPÔLE

Une Cité des Sciences et des Métiers

Associant la Cité des Métiers et un espace de culture scientifique, la Cité des Sciences et des Métiers sera la "vitrine" de la technopole, ouverte au grand public.

La Cité des Métiers, aujourd'hui encore installée sur Véhipole, est l'une des cinq antennes régionales de la Cité de La Villette. Sa vocation: offrir au public informations et services sur les métiers, la recherche d'emploi et les formations. Elle a accueilli 15 000 visiteurs en 2004 et souhaite s'agrandir en rejoignant, sur le Zoopôle, l'ISPAIA et le futur siège régional du CNAM (lire articles). Car l'ambition du Syndicat mixte, au regard de ces projets, est bien d'en faire un tout cohérent sous la bannière d'une "Cité des sciences et des Métiers". Ce projet prévoit l'aménagement d'un espace d'exposition, une vitrine des savoir-faire du Zoopôle destinée à tous les

publics. "Ce sera la porte d'entrée du Zoopôle, le point de passage des nombreux visiteurs français et étrangers qui viennent ici chaque année. Le contenu des expositions sera par ailleurs suffisamment spectaculaire et vulgarisateur pour être accessible à tout un chacun – les scolaires, les familles – car notre démarche vise également à permettre aux Costarmoricains de s'approprier, de mieux connaître leur technopole", explique Jean Gaubert, conseiller général et président de Zoopôle Développement, partenaire du projet. Les travaux démarreront en 2005 pour un investissement global avoisinant les 2 millions d'euros (Conseil général, Syndicat mixte, État, Région, Europe). ■

2006 CONSTRUCTION DU SIÈGE RÉGIONAL DES "ARTS ET MÉTIERS"

Véritable institution, le Conservatoire National des Arts et Métiers est un établissement public d'enseignement supérieur assurant la "formation tout au long de la vie" et la promotion de la culture scientifique. Les formations à la carte du CNAM permettent aux salariés de se perfectionner, de passer des diplômes, voire de se réorienter professionnellement. Si le CNAM est aujourd'hui hébergé par le Zoopôle, la direction du CNAM construira son siège régional, ainsi qu'un centre de formation, à deux pas de la Cité des Sciences et des Métiers, en 2006. Une réalisation dont les laboratoires scientifiques seront utilisés conjointement par le CNAM et l'ISPAIA.

L'ISPAIA VOIT PLUS GRAND

L'Institut Supérieur des Productions Animales et des Industries Agroalimentaires a été créé par le Conseil général en 1992. Aujourd'hui, plus de 6 000 techniciens, opérateurs et ingénieurs de la filière agricole et agro-alimentaire ont suivi des formations à l'institut, qui dispense également des formations longues pour des étudiants. Par ailleurs, l'institut organise de nombreux colloques scientifiques qui ont bâti sa réputation. "Notre symposium sur les salmonelles réunit tous les trois ans les 400 plus grands spécialistes mondiaux du sujet, et en janvier 2004, nous organisons notre première visio-conférence internationale, en liaison avec les États-Unis, sur les productions porcines", précise le directeur, Jean-Michel LeGoux. Ainsi, "Victime" de son succès, l'ISPAIA va devoir s'agrandir en investissant les nouvelles salles de cours de la Cité des Sciences et des Métiers (début des travaux en 2005), où il sera partie prenante dans l'animation et les contenus de la nouvelle vitrine de la technopole.

Véhipole regroupe deux structures de formation. Il y a d'abord l'ISTA (Institut Supérieur des Technologies Automobiles) où, 500 jeunes suivent chaque année des formations en apprentissage ou en alternance. L'autre structure, c'est le GNFA (Groupement National de la Formation Automobile), organisme de formation permanente qui fédère les grands constructeurs et l'ensemble de la profession de la maintenance et de la réparation auto. "Avec près de 6 000 stagiaires accueillis en 2004, nous enregistrons une progression de 15 à 20% chaque année. Le GNFA Saint-Brieuc est aujourd'hui une référence nationale.",



NOUVELLES TECHNOLOGIES AUTOMOBILES

Les formations automobiles en pôle position

Apprentis, stagiaires, étudiants, salariés en formation... le campus de l'Artisanat de la Chambre de Métiers accueille au quotidien un millier d'élèves. Le fleuron du campus demeure sans conteste Véhipole, dont l'extension, avec "Véhipole II", confortera le statut de Pôle National d'Innovation pour les Technologies Automobiles.

explique Francis Gasnier, directeur de l'ISTA. D'où la nécessité d'agrandir les locaux, nécessité traduite dans le projet Véhipole II,

dont les premiers coups de pioche seront donnés dans les semaines qui viennent, pour une livraison début 2006.

à Distance.", poursuit Francis. Pour Pascal Pellan, directeur de la Chambre de Métiers, "Véhipole II pourrait bien devenir la "rête de pont" du Groupement d'Intérêt Scientifique sur les ITS (lire p.9). Les Côtes d'Armor ont acquis une vraie reconnaissance dans ce domaine. Et il n'est pas utopique d'envisager l'installation de centres d'appels spécialisés dans les "hot-lines" pour la réparation auto. Ce sont des services très pointus dont se dotent aujourd'hui les constructeurs et qui trouveraient naturellement leur place sur Véhipole. Nous avons d'ores et déjà engagé un travail de prospection avec le Conseil général". ■

LES MOYENS D'AGIR

LE SYNDICAT MIXTE DU ZOOPÔLE

C'est l'aménageur du site dont il finance les investissements structurants. Il regroupe le Conseil général (50%) la CABRI (49,66%) et la commune de Plaine-Haute (0,34%). Présidé par Jean Derian, vice-président du Conseil général, il constitue les réserves foncières (achat des terrains) nécessaires à la réalisation de différents projets, comme les 20 hectares qu'il s'apprête à racheter à la Ville de Ploufragan, sur le site de la Route du Futur. "La Ville de Ploufragan dont on rappellera le rôle essentiel dans les années 80, avant la création du Syndicat Mixte, lorsqu'elle rétrocéda au Département les terrains nécessaires à l'implantation du complexe LDA-DSV-FGD, puis lorsqu'elle constitua la réserve foncière qui permit de construire le tronçon expérimental de Route du Futur", rappelle Jean Derian. Aujourd'hui, outre son implication dans les différents projets présentés dans ce dossier, le Syndicat Mixte a engagé une vaste opération de requalification du site – aménagements paysagers, éclairage, cheminement piéton, etc – pour en améliorer la cohérence et la qualité environnementales (1,8 M€).

ZOOPÔLE DÉVELOPPEMENT

C'est la structure d'animation du Zoopôle. Présidée par Jean Gaubert, conseiller général, elle associe le Conseil général, la CABRI, les entreprises, les chambres consulaires (CCI, Chambre d'Agriculture...) et la Région. Zoopôle Développement a pour principales missions la prospection pour faire venir de nouvelles entreprises, l'animation du site, la gestion de l'ISPAIA et l'accompagnement des entreprises : pépinière d'entreprises, appui technique et scientifique, transferts de technologies, services divers.

VÉHIPOLE II ACCUEILLERA LE CENTRE NATIONAL DE FORMATION À DISTANCE

"Nous allons tripler notre surface d'ateliers, développer sur place des supports de formation multimedia destinés aux autres centres GNFA de France et accueillir notre Centre National de Formation

Véhipole II sera livré en 2006



L'AFSSA, DES EXPERTS DE RENOMMÉE INTERNATIONALE

Des projets qu'on ne pourrait pas réaliser ailleurs...



L'AFSSA – Ploufragan, Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments, est aujourd'hui le plus important site français d'une structure nationale dont l'expertise scientifique fait autorité en matière de risques sanitaires liés à l'alimentation humaine et animale. Toute décision gouvernementale en la matière s'appuie sur l'avis de l'AFSSA, qui peut également être saisie par les associations de consommateurs agréées. Au-delà de cette mission, l'AFSSA est aussi un centre de recherche appliquée à la santé et au bien être des animaux et à l'alimentation humaine : lorsqu'un problème sanitaire lui est soumis, elle pose son diagnostic, identifie les causes et travaille à l'élaboration de solutions pour l'éradication de solutions pour l'éradiquer (elle va jusqu'à élaborer des vaccins). Au Zoopôle, 190 techniciens, chercheurs, animaliers travaillent ainsi au quotidien sur des missions d'expertise et de recherche, s'appuyant sur des stations d'élevage expé-

imentales. Une recherche presque exclusivement consacrée aux filières porcine, avicole et cynicole⁽¹⁾ pour lesquelles Ploufragan est le laboratoire de référence en France, mais aussi l'un des tout premiers sur le plan international. "Nous travaillons pour l'OMS et la FAO⁽²⁾. Pour exemple, lors de l'épizootie de grippe aviaire en Asie en 2003, un chercheur d'ici a été mandaté pour une mission d'expertise sur les conditions de maîtrise de l'épizootie au Vietnam.

PREMIERS COUPS DE PIOCHE POUR LES NOUVEAUX LABOS

Nous faisons également partie du réseau européen "Med Vet Net", qui préfigure l'espace européen de la recherche, et six de nos chercheurs sont experts auprès de l'Autorité Européenne de Sécurité Sanitaire des Aliments", explique le directeur, Gilles Salvat. L'intérêt de la localisation d'une telle structure à Ploufragan ? "Nous disposons ici d'au moins deux avantages par rapport à n'importe quelle autre ville. Il y a d'abord le foisonnement, l'animation scientifique du Zoopôle où les transferts de technologies, notamment avec le LDA, se vivent au quotidien. Il y a ensuite un atout inestimable, je veux

parler de l'ancrage sur le terrain, en prise directe avec le monde de l'élevage et l'industrie agroalimentaire", répond Gilles Salvat. L'actualité de l'AFSSA, c'est le démarrage, en ce moment même, de la construction d'un nouveau laboratoire d'hygiène alimentaire (1 000 m²) et de l'agrandissement du laboratoire de virologie porcine (+350 m²), un investissement de 5 millions d'euros co-financé par l'État, l'Europe, la Région et le Conseil général. "On aborde ici un autre aspect des choses. Nous bénéficions ici d'un soutien financier et politique sans faille de la part des élus locaux. On réalise des projets qu'on ne pourrait réaliser ailleurs..."

www.afssa.fr

(1) Cuniculture : élevage des lapins.
(2) OMS - Organisation Mondiale de la Santé - et FAO - Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (Food and Alimentation Organisation) - sont deux organismes dépendant de l'ONU.

LDA
LE LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES

Le premier laboratoire de France

Le Laboratoire Départemental d'Analyses est un service du Conseil général un peu particulier. Si la plupart des départements ont leur "LDA", celui des Côtes d'Armor, en partie grâce à son implication – géographique et historique – dans l'émergence du Zoopôle, est le plus important de France. Sur 6 000 m² de laboratoires, 200 personnes y travaillent au service de commanditaires publics et privés, réalisant plus de 4 millions d'analyses par an dans les domaines de la santé animale (maladies, maîtrise sanitaire des cheptels), de la qualité des produits alimentaires de l'homme et des animaux et de l'environnement (surveillance des eaux potables, de baignade, du traitement des eaux usées, des sols). "Notre accréditation, dans plusieurs domaines, par les ministères de l'Agriculture, de la Santé et de l'Environnement, explique en grande partie notre développement et notre réputation. C'est d'autant plus important que, si nous travaillons beaucoup pour des organismes publics, nous réalisons également des analyses pour des clients privés – agriculteurs, industries agroalimen-

taires, particuliers – un marché sur lequel nous sommes en concurrence avec des laboratoires privés", commente Thomas Berthe, directeur du LDA. De plus, parce qu'il travaille en lien étroit avec l'AFSSA (lire article), la Direction des Services Vétérinaires ou le Groupement de Défense Sanitaire, le LDA se doit d'être à la pointe du progrès, d'où la nécessité de moderniser et d'étendre (+650 m²) des laboratoires à l'horizon 2006. "Nous pourrions réaliser des analyses encore plus fines : en chimie, pour la détection de micro-résidus – antibiotiques, toxines, micro-polluants... - dans l'eau ou les aliments ; et en biologie pour aller jusque dans la détection des gènes d'une bactérie ou d'un virus." Des travaux qui représentent un investissement de 5 millions d'euros. "Dans un contexte où des menaces pèsent sur les laboratoires publics, où l'on est en droit de se demander si certains laboratoires départementaux existeront encore dans quelques années, la formidable dynamique que représente le Zoopôle pour le LDA des Côtes d'Armor est pour nous un gage de pérennité et de performance", conclut Thomas Berthe.



LA CCI BIENTÔT PRÉSENTE SUR ZOOPOLE

Un centre régional de formations à l'environnement et à la qualité

Le nom de baptême n'est pas arrêté, mais le projet de la Chambre de Commerce et d'Industrie⁽¹⁾, dont le chantier démarre ces jours-ci sur Zoopôle, sera un institut de formation et de conseils aux entreprises en matière de management environnemental, de démarches qualité, de sécurité, bref, un centre d'apprentissage des bonnes pratiques du développement durable. "Pour Alain Daher, président de la CCI et son équipe, ce sera la réalisation phare de la mandature" explique Louis Guillemot, responsable du pôle environnement de la CCI. "Elle traduit notre volonté de travailler avec le Conseil général dont nous suivons de très près l'engagement pour la mise en place de l'agenda 21 des Côtes d'Armor (programme d'actions pour le développement durable – ndlr). Sur un sujet comme les déchets industriels, par exemple, les entreprises auront une contribution à apporter

à l'élaboration, par le Conseil général, du Plan Départemental d'Élimination des Déchets..."

UNE VEILLE ENVIRONNEMENTALE AU SERVICE DES ENTREPRISES

La plus grande partie du bâtiment, qui sera livré fin 2005, sera un espace de formation. Elle accueillera notamment la vingtaine d'étudiants de la licence professionnelle d'Animateur Qualité, un cycle bac+3 créé en partenariat avec l'IUT de Saint-Brieuc qui permet à la CCI d'être aujourd'hui l'antenne régionale de l'Institut Européen de la Qualité Totale (initié par le réseau des CCI). "À terme, nous souhaitons mettre en place – avec l'appui du CNAM qui sera situé juste à côté – des formations initiales en Qualité-Sécurité-Environnement de niveau bac+4 et bac+5, voire des magistères, des diplômes qui

pourraient également être préparés en formation continue". Côté entreprises, la CCI mettra sur place à leur disposition une structure de veille, de conseils et de documentation sur toute la réglementation environnementale. Enfin, "l'Institut" abritera les sièges des grands réseaux de qualité environnementale comme Performance Bretagne-Environnement⁽²⁾ ou Bretagne-Qualiparc⁽³⁾. Le coût de ce projet, dont l'architecture (voir ci-dessous) reflète la vocation, est de 1,4 million d'euros co-financés par la CCI, l'Europe, la Région et le Conseil général.

(1) En partenariat avec l'Union Patronale Interprofessionnelle d'Armor.
(2) Réseau de la CRCI : appui aux entreprises pour les démarches qualité et environnementales.
(3) Association Région-Départements-CCI-Collectivités pour promouvoir la qualité environnementale des zones d'activités.

Le futur "Institut du management environnemental"





LES ESPACES NATURELS EN MOTS

“Réenchâter les sites”

L'action, initiée par le Conseil général, a démarré en octobre avec 24 classes du primaire et le GFEN (Groupe français d'éducation nouvelle). Cette façon dynamique de transmettre l'héritage naturel du département est tout à fait originale. Découvrir, explorer font partie du déjà vu, mais là, un travail d'écriture s'y ajoute. Il est fondé sur l'imaginaire et doit aboutir à la réalisation d'un Atlas merveilleux d'Armor et d'Argoat. “Réenchâter les sites” a pour objectif de favoriser l'écriture. Des “passeurs de mots” initient les enfants à matérialiser par l'écriture et l'image ce qu'ils ressentent au contact des sites naturels.

Près de Trégastel, la vallée des

Traouieros, est devenue le temps d'une journée un superbe terrain de découverte pour des élèves de Lézardrieux. Equipés de bottes et d'un carnet de voyages illustré de leur main, 6 petits du CE2 et 19 CM1, ont suivi le sentier qui part du Grand calvaire et plonge dans la vallée.

OBSERVER

ET FAIRE LE SILENCE

Accompagnés de Nadine Dubois leur institutrice, de Davy Jaouen, guide animateur et de Jean-Pierre le Dantec, conteur, ils ont marché deux bonnes heures dans la forêt. Pédagogie active oblige, ils ont regardé autour d'eux, patageant dans les mares d'eau, ramassant des fougères, écoutant les yeux fermés les bruits de la forêt et les yeux écarquillés les histoires de korrigans de Davy. Ils ont repéré les chants des oiseaux, découvert un ancien lavoir, tout en herborisant ... sans compter les frayeurs dans les grottes formées par les énormes chaos granitiques présents en nombre dans cette vallée.

Davy, guide le groupe. “L'écoute



est meilleure les yeux fermés. Observer et faire le silence est difficile

pour les enfants. Regarder les fougères l'est moins mais reconnaître les différentes espèces d'après des sin est affaire d'adultes”. Tout a été minutieusement préparé. Les petites fiches sont sous plastique et chaque écolier en reçoit une. “Maîtresse, on a plein de sores sous nos fougères”. La leçon a été bénéfique pour Camille. Elle a retenu les explications de Davy. La maîtresse s'en servira sûrement pour un prochain travail en classe. “Le petit ruisseau orange était beau” mais Manon est à cours d'inspiration quand on lui demande d'écrire ce que le lieu lui évoque. “Est-ce qu'on trouve du cresson à côté du lavoir ?” demande Kevin tout en ramassant les châtaignes qui jonchent le sol.

Les Côtes d'Armor regorgent de magnifiques espaces naturels.

De Trémargat à Belle-Isle en passant par Fréhel ou Plestin-les-grèves, le Conseil général met son territoire en valeur.

Cette fois, pour l'opération au nom évocateur “Réenchâter les sites”, ils deviendront des lieux d'exploration et de création pour les enfants des écoles.



Les 6 petits du CE2 et les 19 CM1
“L'écoute est meilleure les yeux fermés”

LE GFEN

Le GFEN est un mouvement de recherche entre culture et éducation qui invite à porter un regard audacieux et critique sur le monde. Son principe fondateur : l'éducation nouvelle prépare, chez l'enfant non seulement le futur citoyen capable de remplir ses devoirs envers ses proches et l'humanité dans son ensemble, mais aussi l'être humain conscient de sa dignité d'homme.

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE À TRAVERS L'AGENDA 21

L'O3D un état d'esprit

L'observatoire départemental de l'environnement en Côtes d'Armor, l'ODE, est mort. Vive l'O3D, l'Observatoire départemental du développement durable. L'Agenda 21, tout le monde en parle. Il définit les priorités d'un développement socio-économique équitable et respectueux de l'environnement pour le XXI^e siècle pour toute la planète. En s'inscrivant dans cette dynamique, le Conseil général des Côtes d'Armor s'engage à fond dans le développement durable et la démocratie participative.

Changer son regard, c'est bien, changer ses pratiques, c'est mieux et les exemples de “bonnes pratiques” ne manquent pas : haute qualité environnementale (HQE) pour les édifices publics, transports en commun en site propre, achats incluant des clauses sociales, développement des énergies renouvelables ...

“Le XXI^e siècle doit être porteur de changement car le développement actuel n'est pas compatible avec l'avenir de la planète, la survie de l'humanité”. Ainsi s'exprimait Pierre Calame, spécialiste du développement durable, invité par le Conseil général le 4 novembre, devant des responsables d'horizons très divers comme le Cedapa, la Fapen, la CFDT, le Modéf, syndicat agricole, et l'UPIA, le Medef local. Ces personnes venues réfléchir sur l'éthique et les priorités de demain ont du pain sur la planche.



AGRICULTURE ET RANDONNÉE À PLÉLAN-LE-PETIT

Des agriculteurs en campagne

D'e tous temps, l'agriculture a façonné les paysages. Les agriculteurs, qui utilisent et entretiennent l'espace rural, ne sont-ils pas les premiers aménageurs du territoire ? Le sait-on vraiment et le dit-on assez ? La plupart d'entre eux sont donc bien conscients de l'intérêt que présente la gestion du patrimoine naturel.



Dans le pays de Dinan, Marie-Christine Le Crubier et Yvon Thomas du Conseil agricole ont souhaité mener avec d'autres agriculteurs une action de communication qui présente leur métier et son impact sur le paysage tout en le valorisant. “L'opération Agriculture,

COMMENT Y ALLER

Point de départ : le lavoir de Plélan-le-Petit à proximité de l'église. Suivre le fléchage : une feuille de chêne avec un gland et un épi de blé. Le circuit est en fait une boucle. L'arrivée : espace de Montafilan, vallée des Garennes à Plélan-le-Petit.

paysages et sentier de randonnées” consiste à créer un dialogue avec le grand public, les écoles. L'idée étant d'expliquer notre métier, nous avons jalonné avec 8 panneaux explicatifs un sentier plélanais de 8,7 kilomètres qui accueille de nombreux randonneurs”. Les panneaux d'information qui abordent des thèmes comme les bâtiments agricoles, le bocage, le rôle d'un verger conservatoire, l'organisation d'une ferme d'hier et d'aujourd'hui, la protection des cours d'eau, font de la balade une randonnée pédagogique et didactique. “Et nous avons même prévu des promenades commentées pour les écoles, les touristes, les marcheurs”.

L'opération a été subventionnée par la Fondation de France, le Crédit agricole, le Conseil général, le syndicat mixte du pays de Dinan, la Chambre d'agriculture, la CAUE, les pêcheurs, les “Mordus de la pomme” et la commune. “Nous avons été très soutenus par la Chambre d'agriculture et ses techniciens, par les agriculteurs du coin et la commune, particulièrement Pierre Benoist, un ancien agriculteur lui-même, conseiller municipal très investi”.

Cette idée ingénieuse et originale, bien relayée par les professionnels et les collectivités, est une première étape pour faire connaître les agriculteurs et changer le regard du grand public sur leurs pratiques.



TOURISME INDUSTRIEL

Les entreprises vous ouvrent leurs portes

Il y a de multiples façons de découvrir un territoire. Au moyen d'un guide, la Chambre de commerce a lancé une opération de "tourisme industriel" pour découvrir les Côtes d'Armor en allant à la rencontre des entreprises. Cette initiative a été lancée la première fois en 1999. Sont réunis dans le guide les professionnels qui ouvrent leurs portes et ont envie de faire connaître leur savoir-faire, de transmettre leur passion, leur dynamisme au public. Les visiteurs semblent témoigner un grand intérêt aux entreprises qu'ils visi-

tent et qui essaient de donner la meilleure image d'elles-mêmes. Artisans, agriculteurs, industriels ou scientifiques, les professionnels proposent souvent une visite instructive et à la fois originale. Outil de valorisation ou stratégie promotionnelle, la visite d'entreprise peut :

- faire connaître un métier,
- montrer des compétences,
- promouvoir des produits,
- développer des contacts et des marchés. ■

CCI : 02 96 78 62 00
www.cotesdarmor.cci.fr



SOLIDARITÉ

Un Conseil départemental de coopération internationale

La solidarité internationale est bien concrète en Côtes d'Armor. Pour preuve, le nombre d'associations présentes lors de la réunion du 22 novembre au Conseil général. Sujet du débat : un Conseil départemental de coopération internationale ? Pour quoi faire ? Avec qui et comment ?

Vaste débat à l'heure où le citoyen se replie sur lui-même - et on ne saurait l'en blâmer - et où la solidarité avec les pays émergents traverse une crise. Quelques brebis galeuses ont, il est vrai, éclaboussé le travail sérieux effectué par de nombreux organismes dans ce domaine depuis de longues années. À cette réunion étaient présents des hommes et des femmes, d'associations de différente nature, ayant en commun d'être déjà engagés dans des initiatives ciblées de développement avec des pays d'Afrique, d'Asie ou

d'Europe de l'est. Un constat a été exprimé ce soir là sur l'approche strictement caritative qui semble avoir fait long feu. En effet, il ne s'agit plus que les pays du nord apportent leurs solutions, clés en mains, mais échangeant avec les pays du sud sur ce dont ces derniers ont réellement besoin.

Quelques uns des responsables invités ont eu envie de faire partager leur analyse nettement plus politique. Tout le monde, en effet, connaît le fameux proverbe chinois : "Si tu donnes un poisson à un homme, il se nour-

rira une fois. Si tu lui apprends à pêcher, il se nourrira toute sa vie". C'est une des facettes du problème ...

Des mots comme éthique, évaluation, utilisation des fonds sont revenus à plusieurs reprises. Mais plus simplement, ce moment privilégié a été l'occasion pour des personnes d'horizons divers de se rencontrer. Pour ceux qui ne connaissent pas le milieu associatif solidaire, il existe en Côtes d'Armor un véritable réseau d'individus et d'associations qui possèdent une mine d'expériences concrètes avec de nombreux pays. ■

Les associations se sont quittées en ne se promettant qu'une chose, de mieux apprendre à se connaître et d'utiliser leurs services réciproquement. Dans cette optique, nous pouvons déjà nous féliciter qu'une rencontre ait eu lieu et ait permis de créer des ponts, tout en faisant tomber quelques a priori. Le Conseil départemental de coopération internationale ne pourrait-il pas être tout simplement une instance citoyenne centralisatrice, une force de proposition qui améliore l'efficacité de la coopération décentralisée ? ■

TRÉGOR VIDÉO

La télé sur le web

Donner la parole aux gens, tel est l'objectif de l'association Trégor Vidéo qui réalise des reportages sur le terrain et les diffuse sur le web.

Si vous avez un ordinateur, c'est sur tv-trégor.com que vous pourrez désormais découvrir l'information audiovisuelle locale que l'association diffusait auparavant sur cassette vidéo. Nouvel outil de communication au service des citoyens du pays du Trégor, cette télévision de proximité se veut associative et participative.

Trégor Vidéo proposera ses services aux écoles, aux centres sociaux qui désirent tourner des films. On y trouvera des enquêtes, une rubrique musique pour présenter les groupes locaux qui montent, un agenda culturel ... et aussi, des sujets en breton, un forum. ■



tv-trégor.com

VILLAGE MAGAZINE

La vie à la campagne

Village magazine, le magazine de ceux qui veulent construire leur vie à la campagne, a pour objectif de faire changer notre regard sur la ruralité. En montrant que la campagne est riche de mémoire, de culture, de savoir-faire. En valorisant les "nouveaux venus" qui créent des activités, économiques ou culturelles, innovent et conçoivent la vie autrement. Village vient de sortir un numéro hors-série fait de reportages, de témoignages et d'infos pratiques sur les Côtes d'Armor.

Dans le même esprit a eu lieu le premier colloque "Campagnes en mouvement" à Saint-Brieuc, à l'initiative du Comité Interministériel pour l'Aménagement du Territoire.



Élus, associations, techniciens sont venus échanger sur leurs expériences et élaborer de nouvelles propositions en faveur de l'accueil en milieu rural, alors que le dernier recensement laisse apparaître, dans de nombreuses communes rurales qu'on croyait condamnées à la désertification, un solde migratoire positif. ■

Hors Série Village Magazine n°10 : 4,50 €
et n° 72 de janvier : 4,30 €



CHAÎNE DEMAIN

Une chaîne de proximité



C'est à Dolo que vient de s'installer la Chaîne Demain. Tournée vers les initiatives locales, la chaîne a décidé de s'installer au cœur du problème.

Ses objectifs :

- montrer ceux qui œuvrent dans l'ombre, en créant des activités, des réseaux, et font vivre un territoire.
 - servir de relais aux collectivités qui désirent accueillir des entreprises.
- Et désormais, tout se fait en Côtes d'Armor, reportages et montage. Grâce aux émissions de la chaîne, sur 335 entreprises, 148 ont trouvé un repreneur. Sur 45 hôtels mis en vente, 29 ont été repris, sans parler des nombreux commerces de proximité qui ont redonné vie aux centres bourgs des communes costarmoricaines. Une manière de rendre le département attractif pour les gens d'ailleurs. ■

Pour visualiser l'émission

Canalsatellite (canal 90) ou sur cotesdarmor.fr

Retrouvez offres d'emploi, de formation et l'agenda du département sur www.demain.fr



Claudy Lebreton et Jean-Yves Le Drian, président du Conseil régional

DÉPARTEMENT ET RÉGION

Travailler ensemble

C'est en Côtes d'Armor, avec Claudy Lebreton, que Jean-Yves Le Drian, président de la Région, a entamé le 19 novembre une série de rencontres avec les présidents de Conseils généraux bretons. Parmi les nombreux dossiers abordés : les transports et l'aide aux Pays pour des projets d'intérêt régional, avec une volonté réaffirmée de travailler ensemble pour le développement de notre territoire.

RN 164 : L'ÉTAT DOIT ASSUMER SES RESPONSABILITÉS SUR UN AXE STRATÉGIQUE POUR LA BRETAGNE

Dans le cadre de la nouvelle loi de décentralisation, l'État va rétrocéder aux Départements les routes nationales qui, selon lui, ne présentent pas un intérêt national. C'est là que le bât blesse. Car, si la RN12 (Rennes-Brest) et la RN176 (Lamballe-Dinan-Saint-Malo) restent dans le giron de l'État, celui-ci projette de transférer au Conseil général des Côtes d'Armor la responsabilité de la RN 164 (Chateaulin-Carhaix-Loudéac-Montauban-de Bretagne). Sur ce point, Jean-Yves Le Drian et Claudy Lebreton s'accordent à dénoncer le fait que le désenclavement du Centre-Bretagne ne soit pas considéré comme un enjeu national. Claudy Lebreton, qui, en tant que président de l'Assemblée des Départements de France, suit de très près le dossier du transfert des routes nationales

dans le cadre de marges de négociations laissées par Gilles de Robien, ministre des Transports, qu'il rencontre régulièrement. *"L'État doit conserver la RN164 dans son patrimoine. J'estime en effet qu'elle est un axe structurant d'intérêt national. Elle est la continuité d'un axe qui, par delà l'irrigation de la Bretagne centrale, est la voie à développer pour le transit est-ouest à travers toute la péninsule bretonne. Le maintien de la RN 164 dans le patrimoine de l'État est d'autant plus essentiel que les enjeux financiers sont considérables. L'État devra ainsi non seulement y consacrer les crédits prévus au Contrat de Plan, mais également ceux indispensables pour finaliser en 2X2 voies la totalité du parcours. Le Conseil général sera saisi de cette question lors de la session budgétaire, fin janvier"*, précise Claudy Lebreton.

LIGNE À GRANDE VITESSE : METTRE SAINT-BRIEUC À DEUX HEURES DE PARIS

Pour Jean-Yves Le Drian, *"en matière de transports, les priorités de la Région sont d'une part la poursuite des travaux de Ligne à Grande Vitesse, pour mettre Brest à trois heures de Paris, et d'autre part la N164"*. Et comme pour démontrer cette importance attribuée au TGV, la région vient de faire l'avance de la participation de l'État sur la modernisation de la ligne Lorient-Quimper, et propose de financer un aménagement lourd au nord. À l'issue de cette en-



trevue, il semble que la suppression du passage à niveau de Pommeret, entre Lamballe et Saint-Brieuc, tienne la corde.

AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE : PAYS, À VOS PROJETS !

Alors que cette rencontre avait lieu quelques jours avant les Assises Régionales des territoires, qui ont réuni à Morlaix les 21 pays bretons, Jean-Yves Le Drian et Claudy Lebreton sont en phase sur la priorité à donner au soutien de projets structurants portés par les territoires. *"J'invite aujourd'hui les pays à définir leurs priorités, à proposer des projets d'intérêt régional que la Région soutiendra dans le cadre du programme d'actions stratégiques que nous lancerons dès 2006"*, souligne Jean-Yves Le Drian. *"C'est dans cet esprit, rappelle Claudy Lebreton, que nous avons initié il y a trois ans nos contrats d'objectifs, avec plusieurs intercommunalités costarmoricaines, une expérience concluante que nous avons reconduite en 2004 avec la signature de nouveaux contrats."* ■





CHANTIER NAVAL DE L'ARGUENON

Du copeau de bois au voilier

QUAND L'AVENIR D'UN CHANTIER SE DÉTERMINE DANS LE CADRE D'UNE TRANSMISSION FAMILIALE, QUAND LA NAISSANCE D'UN BATEAU CORRESPOND À L'ENVOI D'UN ENFANT, ON NE SOUHAITE QU'UNE CHOSE : LA RÉUSSITE.

CHANTIER NAVAL DE L'ARGUENON

Siège social :
Place Gilles-de-Bretagne
Le port du Guildo
22103 Crehen
Tél. 02 96 41 22 32

Chiffre d'affaires : 220 000 €
Activité : entretien, réparation, hivernage
Emplois : 5 personnes

Sur le port du Guildo, au départ de l'embouchure de l'Arguenon, le chantier naval du même nom est en pleine ébullition. Depuis peu, en plus de l'activité de réparation et d'entretien, François Corbel, le gérant, s'est lancé dans la construction de son propre bateau, le Skolpen 27. "En 1995, après le dépôt de bilan du chantier naval où je travaillais, j'ai décidé de vivre l'aventure tout seul. J'ai créé mon propre atelier de 80 m², pour passer à 200 m² en 1998 et 600 m² en 2002". Des agrandissements qui ont accompagné l'activité de l'entreprise, avec une progression moyenne du chiffre d'affaires de 20% par an. De l'hivernage classique, le chantier passe rapidement à une plus grande échelle, et rénove entièrement de grosses unités : aménagements intérieurs, réparation de ponts... Cela aurait pu amplement suffire pour permettre à François Corbel, âgé de 57 ans, de poursuivre tranquillement sa route jusqu'à la retraite. Seulement voilà, un petit grain de sable s'est infiltré dans les rouages... De manière tout à fait positive d'ailleurs, puisqu'il s'agit de sa fille Christel.

"Quand elle m'a dit qu'elle voulait reprendre l'affaire, j'ai changé d'optique. Je me suis lancé dans la construction, l'objectif étant de tripler le chiffre d'affaires sur trois ans. C'est un objectif tout à fait réalisable, puisqu'il suffit de 5 bateaux neufs par an pour y parvenir". Or, on ne s'improvise pas constructeur du jour au lendemain. Il faut un projet fiable. "Je suis parti d'un raisonnement simple : aujourd'hui, il n'y a plus de dériveur intégral sur le marché, et les clients le réclament, surtout dans nos régions où il y a de forts marnages. Je me suis donc lancé dans un voilier de 8,43m et 40 cm de tirant d'eau... Avec le Skolpen 27, on échoue sur n'importe quelle plage".

LA RELÈVE ASSURÉE

Dans l'atelier, entre les bateaux entièrement déshabillés et ceux qui finissent d'être parés, surgit un agencement étrange. C'est l'ossature du futur voilier de croisière, le "copeau de bois", traduit du breton "skolpen". C'est le cadeau du père à sa fille. Une fille volontaire et pleine d'ardeur : "Ce chantier allie tout ce que j'aime : ma passion pour la mer, des responsa-

bilités, tout l'aspect commercial... Je vais compléter mes connaissances avec une formation d'agent de maintenance des services et industries nautiques à Saint-Malo, et en juin 2005, je suis là ! Mon père restera avec moi pour me conseiller. C'est à moi de faire mes preuves, je n'ai aucune inquiétude". Et, ce n'est qu'une première étape. À 21 ans, Christel est pleine de projets. "Nous avons bien l'intention de réaliser une gamme complète du Skolpen. Nous devrions lancer le second modèle d'ici trois ans. Nous allons également construire un magasin de 200 m², puis nous tâcherons de passer concessionnaires chez certains fournisseurs de bateaux", explique-t-elle.

Déjà, certains clients sont sérieusement intéressés. Nul doute qu'avec une telle opiniâtreté et son sens aigu des responsabilités, Christel saura mener sa barque. Et n'évoque surtout pas les éventuelles difficultés auxquelles pourrait faire face une jeune femme dans ce milieu... Vous risqueriez un vent de force 10... pour le moins ! ■



LE CANTON DE BÉGARD À découvrir



Plutôt agricole, le canton de Bégard est surtout connu à travers son CHS, Centre hospitalier spécialisé en psychiatrie. Les collectivités lui ont forgé une nouvelle identité avec Armoripark que devraient compléter d'autres projets structurants.

A l'ouest du Trieux, le Ménez Bré qui culmine à 307 mètres domine les sept communes du canton. Leurs noms fleurent bon la ruralité bretonne. Squiffiec, nom d'origine végétale, signifie lieu planté de sureaux. La moitié des 8500 habitants vivent à Bégard, le chef-lieu.

“La forme du canton n'est pas sans rappeler celle du département des Côtes d'Armor”.

Pour Yvon Garrec, conseiller général depuis 2001, l'hôpital est

l'institution phare du canton. *“À dominante rurale, le canton a été longtemps identifié à travers le centre de santé mentale du Bon Sauveur. La psychiatrie est un point fort. Dans chaque famille quelqu'un y travaille. L'établissement, connu bien au-delà des Côtes d'Armor, a longtemps constitué son unique gros pôle d'activités, le poumon économique de la région. Sans doute le canton a-t-il eu de ce fait un peu de mal à trouver une autre place dans le paysage départemental. La création du parc de loisirs*



Bon Sauveur

Armoripark a contribué à lui donner une nouvelle image. Quelques autres projets en gestation devraient le vivifier. Dernièrement, j'ai noté un nouveau phénomène, l'installation de nouveaux résidents travaillant à Guingamp ou Lannion. Le bourg de Trégonneau est ainsi passé de 405 à 500 habitants”.

La déviation de Bégard, qui permet de rallier Lannion plus rapidement, a apporté une meilleure qualité de vie dans la commune

où passaient plus de 10 000 véhicules par jour. *“Une déviation est parfois synonyme de désertion d'anciens axes mais celle-ci a nettement concouru à faire de la zone d'activités de Coat Yen une vitrine”.*

BON SAUVEUR, PATRIMOINE DU CANTON

Bon Sauveur constitue une part importante du patrimoine historique et religieux du canton. Les rues principales de Bégard

étaient jadis les allées du parc de l'abbaye créée par les Cisterciens en 1130. Parmi les autres édifices du site, la chapelle cathédrale construite vers 1880.

Les religieuses du Bon Sauveur de Caen ont racheté l'abbaye pour y créer en 1857 un asile pour aliénés. Transformé en Centre hospitalier spécialisé, il a accueilli autour de 1000 malades et employé presque autant de personnel. *“Hormis le personnel soignant, tous les corps de métier étaient représentés dans cet hôpital, du jardinier au menuisier en passant par le cuisinier, le couvreur ou bien encore le pâtissier ou le maréchal-ferrant”.*

Aujourd'hui, on compte 190 lits psychiatriques et 718 employés dont 572 pour le CHS. Trois autres structures sont présentes : la Maison des Fontaines, la Résidence de l'abbaye et la Maison des Roseaux. Et la Fondation a essaimé dans des antennes dont Guingamp, Lannion et Paimpol. Si Pédernec a connu une longue tradition de salaisons et de charcuterie bretonnes jusqu'au milieu du XX^e siècle, on y trouve aujourd'hui des entreprises aux activités diversifiées. La brûlerie de café du Ménez Bré et la société Pinabel Bio qui fabrique des plats cuisinés biologiques ainsi que le

chantier naval dirigé par Damien Kervarec depuis un an sur les pentes du Ménez Bré. A Landebaëron, l'usine d'étiquettes adhésives Enes emploie 20 salariés et la ferme de Kerléo-Bras vend poulets et charcuterie traditionnelle en vente directe ou sur les marchés.

La Maison des jeunes et de la culture de Bégard, qui est née en 1968, est devenue à vocation cantonale en 2002. Elle fait partie des cinq MJC du département. Forte de 800 adhérents, cette dynamique maison du peuple en milieu rural propose de multiples activités. Et n'oublions pas la pratique de la lutte bretonne ou gouren, qui a ici le vent en poupe avec 80 licenciés sur les 250 du département.



La roue à aube restaurée

Yvon Garrec,
conseiller général de Bégard

De Pâques à septembre, 65000 visiteurs fréquentent le site d'Armoripark. Créer un parc d'attractions équipé d'une piscine dans une zone rurale a fait connaître le canton différemment. Yvon Garrec n'est conseiller général que depuis 3 ans et demi. *“Je sens que le canton prend du poids, qu'il commence à compter mais à la place que j'occupe, je n'ai que peu de moyens d'actions. Je ne gère pas de budget comme le fait la communauté de communes (NDLR : La communauté de communes a le même périmètre que le canton). Je ne peux pas directement mettre en œuvre de projets sur mon canton. Ma marge de manœuvre reste de fait assez limitée”.*

LE PALACRET, UN PROJET INTERNATIONAL

Yvon Garrec soutient le projet du Palacret, dans la vallée du Jaudy. *“C'est un projet d'envergure qui confortera celui de la station de tourisme vert avec le camping du Donant. Mais la côte n'est pas loin et attire l'essentiel des touristes”.* Le Palacret doit être réhabilité. De l'ancienne commanderie des Templiers ne subsiste aucun vestige. De 1940 à 1983, le site fut dédié au teillage du lin. La roue à aube a été restaurée par des élèves du lycée de la Chénaie de Guingamp. Les machines sont encore en état de marche. *“C'est une base de chantier international qui sera amenée à collaborer de plus en plus à la Route du lin”.*



Dans la vallée du Perrier à Kermoroc'h, un parcours est repérable à la statue totem sculptée par Richard Ruffel dans le tronc d'un cyprès qui rappelle la tempête de 1987. Sur le sentier botanique, vous deviendrez incollable sur les plantes. On croise une petite chapelle, ancien lieu de prière familial, et une aire de jeux pour l'agrément des petits.

Et le canton a encore des idées en réserve. *“Parmi les projets dans les cartons, le contrat d'objectifs prévoit l'amélioration de la sécurité sur la RD 8 et la création d'une maison de la petite enfance”.* ■

STEREDENN ACCOMPAGNE LES JEUNES
PORTEURS DE PROJETS

Démarrer sur de bonnes bases

Accompagner les jeunes dans leur insertion, les aider à acquérir leur autonomie, c'est la vocation de l'association Steredenn. Logement, formation, accompagnement et conduite de projets, Steredenn intervient sur tout le pays de Dinan.



“**L**es jeunes connaissent aujourd'hui une succession de promesses non tenues, ils perdent confiance en eux. Nous sommes ici pour leur donner les moyens d'être les acteurs de leur propre développement. Alors ils deviennent plus autonomes, prennent des initiatives, deviennent responsables, citoyens...” explique Jacky Menot, directeur de Steredenn. L'association gère aujourd'hui quatre foyers de jeunes travailleurs (trois à Dinan, un à Plancoët), un restaurant, le centre de formation Kermaria (métiers de la restauration et de l'hôtellerie, cours du soir, langues...) et le Comité Local pour le Logement Autonome des Jeunes (dix résidences). Elle loge environ 450 jeunes et en accueille 300 en formation. Un public aux profils très divers : demandeurs d'emploi, allocataires du RMI, apprentis ou en formation en alternance, salariés (30%)... dans une fourchette d'âge de 16 à 30 ans.



La réunion de mise en place de la couveuse d'activités, en novembre dernier.

L'actualité de Steredenn, c'est la mise en place sur le pays d'une école de projets et d'une “couveuse d'activités”. Baptisée “Interstices”, l'école aide les jeunes à faire éclore, à travers des projets individuels ou collectifs, des activités innovantes sous forme d'associations, de coopératives ou de petites entreprises.

UNE “COUVEUSE” POUR DES PROJETS

“Notre démarche est d'accompagner des projets professionnels qui sont aussi des projets de vie. Nous aidons les jeunes à bien monter leurs dossiers pour mobiliser des partenaires. Une vingtaine de dossiers sont aujourd'hui finalisés. On peut citer la création d'une laverie au sein même du foyer de jeunes travailleurs ; une jeune auteure de théâtre qui a monté un spectacle pour malentendants et que nous avons aidé à obtenir des partenariats et à prospecter des lieux de représentation ; ou encore un projet de structure d'accueil touristique autour d'une ferme bio...” Reste maintenant à permettre à ces activités de se consolider sur des bases juridiques et financières fiables. Pour ce faire, le Pays de Dinan, en partenariat avec Steredenn, les collectivités (dont le Conseil général) et l'Europe, vient de créer une “couveuse d'activités”, sous forme de Société Coopérative d'Intérêt Collectif. Un dossier porté et défendu notamment par

Une expérience unique en Bretagne

Marie-Reine Tillon, conseillère générale de Matignon. Ce statut, nouveau en France – et unique en Bretagne – va permettre aux jeunes créateurs de devenir entrepreneurs salariés et aux collectivités d'entrer dans le capital de ces très petites entreprises. La couveuse apportera en outre à chaque porteur de projet toute l'assistance administrative, juridique et fiscale nécessaire. La mise en place de la couveuse est, pour l'Association, l'événement qui met du baume au cœur dans un contexte d'inquiétude rarement atteint : “En matière d'insertion, l'Etat réduit les crédits à tous les niveaux. Le nombre de CES diminue, ce qui remet en cause nos chantiers d'insertion qui emploient 30 personnes, et c'est pareil pour les aides au logement et à la pierre. Et puis, alors que début janvier le Conseil général va se voir transférer par l'Etat les compétences en matière d'insertion et d'aide au logement, chacun sait très bien que l'Etat ne donnera pas aux départements les compensations financières correspondantes. Vous avouerez qu'il y a de quoi être inquiets”, conclut Jacky Menot. ■

ASSOCIATION STEREDENN

Chemin du Pont Pinet
Route de Dinan
22 100 Dinan
Tél. : 02.96.87.12.12
E-mail : menot.fjt@wanadoo.fr

ASSEMBLÉE DÉPARTEMENTALE - SESSION DU 15 NOVEMBRE

Tourisme, pêche et décentralisation

Outre l'ouverture d'un débat – forcément passionné – sur la décentralisation, sur lequel nous reviendrons dans nos prochaines éditions, cette session aura été l'occasion de lever le voile sur le projet de parc zoologique et botanique de Trégomeur et de réaffirmer le bien-fondé de la politique de soutien à une filière pêche particulièrement performante.



PARC ZOOLOGIQUE DE TRÉGOMEUR

Parfum d'Asie

Racheté par le Conseil général en 2002, le Zoo de Trégomeur sera, à sa réouverture en 2006, méconnaissable. Bambouseraie, bananeraie, reconstitution d'une île malgache pour les lémuriens, hôtes emblématiques du parc, l'espace de 14 hectares, dont la végétation d'essence asiatique servira d'écrin aux tigres de Sibérie, panthères des neiges, ours malais et autres pandas roux, rompra résolument avec le concept suranné de "zoo" (le terme ne sera plus de mise). Autres priorités : une accessibilité totale aux handicapés et un système de recyclage des eaux en circuit fermé, préservant l'Îc. "Notre ambition est de faire de

Trégomeur un pôle touristique majeur grâce à un concept et une thématique inédits en Europe et une ouverture 12 mois par an. Nous devrions rapidement atteindre notre objectif de 100.000 visiteurs par an", explique Monique Le Clézio, vice-présidente chargée du Développement Economique et du Tourisme. Montant de l'investissement : 7,7 millions d'euros, adopté à l'unanimité par l'Assemblée. L'exploitation du parc sera confiée au gestionnaire du domaine de la Bourbansais (35), qui s'engage, conformément à l'esprit initial du projet du Département, à employer sur le site des travailleurs handicapés. ■



La bonne santé de la filière pêche

L'Union Européenne interdisant la plupart des aides publiques aux bateaux de pêche à compter de 2005, le Conseil général a incité en 2004 les pêcheurs costarmoricains à proposer des dossiers de modernisation ou de construction de bateaux neufs, afin de bénéficier de subventions du Département, de la Région, de l'Etat et de l'Europe. "Résultat : près de 50% des mises en chantier en Bretagne concernent cette année des bateaux costarmoricains (80, dont 36 bateaux neufs), pour près de 2 millions d'euros d'aide départementale", constate Michel Brémont, vice-président chargé de la mer. "Notre politique engagée depuis 15 ans a contribué à la belle santé de notre pêche, comparée aux autres départements bretons. Nos aides à la flottille, aux infrastructures – ports, criées –, une bonne synergie avec la CCI et le dynamisme des professionnels, notamment sur la pêche hauturière, ont porté leurs fruits," commente Jean Gaubert, qui a par ailleurs annoncé le démarrage des chantiers des plates-formes de réparation navale de Paimpol (engin de levage de 70T) et Saint-Brieuc-Le Légué (350T), pour une livraison prévue à l'automne prochain. ■



ASSISES DÉPARTEMENTALES DE L'INSERTION

Mieux impliquer le monde de l'entreprise

Associations, professionnels de l'insertion et du secteur social, collectivités, employeurs... ils étaient plus de 400 à se retrouver fin novembre, à l'invitation du Conseil général, pour les Assises de l'Insertion. Dans un contexte difficile – conjoncture économique, incertitudes liées à la décentralisation – le Département entendait soumettre à tous les acteurs concernés les grands axes du Plan Départemental de l'Insertion qui sera proposé au vote des conseillers généraux début février.

Dans le cadre de la nouvelle loi de décentralisation et du transfert aux collectivités de compétences auparavant assumées par l'Etat, le Conseil général assure depuis un an la gestion du RMI (7 400 allocataires en Côtes d'Armor). Dès janvier, il verra sa compétence en matière d'insertion renforcée encore, puisqu'il "hérite", entre autres, du Fonds Solidarité Logement et de divers dispositifs d'aide au logement social. En revanche, certaines initiatives gouvernementales ont encore du

mal à être suivies d'effets. C'est le cas du RMA (Revenu Minimum d'Activité), dont la mise en place a été confiée aux départements début 2004 : seulement 600 contrats signés à ce jour en France, et aucun en Côtes d'Armor. "Nous n'avons eu aucune demande, ni de la part d'un employeur, ni de la part d'un demandeur d'emploi", rappelle Paule Quéméré, vice-présidente en charge de l'Insertion et du Logement, mais nous mettrons en place le RMA, parce que c'est la loi, en l'accompagnant toutefois d'un code de déontologie pour donner

aux salariés de meilleures garanties en termes d'insertion". Quant au Plan de Cohésion Sociale ou "Plan Borloo", on en attend toujours les décrets d'application et l'une des mesures essentielles, à savoir la création du Contrat d'Avenir, suscite quelques réserves. "Il est trop restrictif", souligne Claude Alphandéry, président du Conseil National d'Insertion par l'Activité Economique. Il ne bénéficiera qu'au secteur non marchand – associations, collectivités – excluant de fait les entreprises et les chantiers d'insertion qui sont sur des marchés concurrentiels.

L'INSERTION SOCIALE FONCTIONNE ; C'EST L'INSERTION PROFESSIONNELLE QU'IL FAUT "BOOSTER"

D'autre part, seuls les érémites et les bénéficiaires des minima sociaux y auront accès. Les autres pourront bénéficier, on nous le promet, d'autres formes de contrats

sensés remplacer les Contrats Emploi-Solidarité (CES), mais le gouvernement prévoit 115 000 postes en 2005 contre 500 000 CES aujourd'hui."

Ces réserves, parmi beaucoup d'autres, ne doivent pas pour autant occulter la démarche éminemment constructive de ces assises. "Notre département ne part pas de rien. Nous avons en Côtes d'Armor une bonne expérience, avec des structures qui fonctionnent, notamment sur le volet social de l'insertion. Mais dans un contexte difficile, il nous faut aujourd'hui aller plus loin, en jetant des passerelles entre le social et le monde de l'entreprise, en mobilisant nos territoires, en saisissant toutes les opportunités d'insertion professionnelle portées par les démarches de développement durable – je pense à l'environnement –", souligne Claudy Lebreton. "C'est là tout l'esprit du Plan Départemental de l'Insertion que nous proposerons en février prochain." ■



Paule Quéméré,
Vice-présidente à l'insertion et au logement

CHANGER LE REGARD PORTÉ SUR LES PUBLICS EN DIFFICULTÉS

Le regard du monde du travail sur les personnes en difficultés est un frein à l'insertion. "Il nous faut changer ce regard, en commençant par rappeler que, dans ce département, un tiers des 7 500 érémites a un CAP et un quart a le bac ou a suivi des études supérieures, alors que des secteurs entiers de notre économie souffrent d'une pénurie de main d'œuvre. Il faut rappeler aussi que sur cinq personnes sortant du dispositif RMI, une seule y retournera dans les deux ans qui suivent", rappelle Paule Quéméré. Ce à quoi Emmanuel Mégret, directeur du Médéf des Côtes d'Armor répond que "Si les entreprises ne peuvent pas faire l'impasse de l'insertion, elles attendent d'un candidat à l'embauche qu'il soit bien



Emmanuel Mégret,
du Médéf

formé et motivé, car une démarche d'insertion qui échoue a toujours un coût pour l'employeur. Pour les gens en insertion, cela demande de la préparation et cela implique que l'entreprise soit préparée. Il faudrait sans doute mettre en place des médiateurs compétents entre le monde économique et les structures sociales, à l'exemple d'ALTER⁽¹⁾, l'entreprise de travail temporaire en insertion, qui compte un accompagnant pour douze équivalents temps-plein".

(1). Alter, entreprise d'insertion par le travail temporaire fondée en 1995. Alter dispose aujourd'hui de trois agences – Saint-Brieuc, Lannion et Guingamp – et a permis à près de 900 personnes de réintégrer durablement le monde du travail.



MARCHÉS PUBLICS : LA CLAUSE DU MIEUX DISANT SOCIAL

L'introduction d'une clause sociale dans les appels d'offres de marchés publics a été largement évoquée, au travers notamment du témoignage de plusieurs entreprises de BTP et des maîtres d'ouvrage des métros de Rennes et de Grenoble qui ont expérimenté ce dispositif avec succès. Le principe : introduire parmi les critères de sélection des entreprises souhaitant travailler pour la collectivité, les efforts que celles-ci font pour l'insertion. "Le Conseil général envisage sérieusement d'adopter ce mode de fonctionnement et, au-delà, d'inciter fortement les collectivités auxquelles nous apportons notre soutien sur des projets, à en faire de même", précise Jean-Jacques Bizien, vice-président chargé des Solidarités.



Dominique Le Bailly, gérant d'Alter-Interim

DÉVELOPPER LES ENTREPRISES D'INSERTION

Les Côtes d'Armor ne comptent plus à ce jour qu'une seule entreprise d'insertion, NSI (nettoyage) à Guingamp. "Il y a un manque criant d'entreprises d'insertion en Côtes d'Armor, constate Dominique Le Bailly, gérant d'Alter⁽¹⁾. Je suis venu ici exprimer l'espoir que les collectivités vont se mobiliser pour soutenir toutes les initiatives qui inverseraient cette tendance, car nous avons besoin de telles structures, notamment pour les moins de 25 ans qui n'ont pas accès au RMI". "Les entreprises d'insertion on fait leurs preuves, il nous faut encourager leur développement, notamment sur des secteurs qui constituent des "niches" potentielles, comme l'entretien forestier, l'environnement, le recyclage..." , ajoute Paule Quéméré.





Le Légué s'éveille

Le 2 décembre, la visite des trois cantons briochins a été l'occasion pour Bruno Joncour, maire de Saint-Brieuc, et Claudy Lebreton, président du Conseil général, d'évoquer quelques grands dossiers. À intérêts communs, visions communes.



“**S**aint-Brieuc est une ville qui frise la mer sans l'adopter”. C'est l'image à laquelle le Conseil général et la Ville essaient de tordre le cou en redonnant une cohérence au port du Légué. Topographie oblige à Saint-Brieuc, si la mer n'est jamais bien loin, elle ne lèche pas les pieds des promeneurs du centre ville. Et rien n'y pourra changer. En revanche, réfléchir sur la manière de donner une cohésion au quartier du Légué fait l'unanimité des décideurs locaux. Non, la Ville et le Conseil général ne sont pas “condamnés” à s'entendre. L'expérience montre la convergence des idées des deux partenaires sur de nombreux sujets quand le besoin se fait sentir. Se retrouver autour d'une table et trouver un terrain d'entente est courant. Tout le monde se rappelle l'heureux dénouement du travail commun Ville - Département pour accueillir le Tour de France. ■

Le Centre d'affaires du Légué

Le port du Légué est en pleine évolution. Le Conseil général y a un gros projet avec la plateforme de réparation navale qui sera livrée à l'automne prochain. De son côté, la Chambre de commerce et d'industrie participe à la requalification du quartier par des aménagements dont le dernier né est le Centre d'affaires maritimes. C'est dans le bâtiment qui abrita l'entreprise Rosengart et plus tard Socojouët que le centre sera logé. La fin des travaux, débutés avant l'été, est prévue pour la fin de l'année 2005. Aujourd'hui, la charpente se monte à grands pas. De l'ancien édifice, on a conservé les arches faites de briques rouges. Certains y voient le style si ce n'est la patte d'Harel de la Noë. Sur près de 10 000 m² de plancher et deux niveaux, sont prévus le stockage des bateaux de plaisance, des ateliers destinés aux activités diverses liées à la mer, des commerces de vêtements, des magasins d'accostillage, un restaurant, des bureaux. L'ensemble, cohérent, prévoit également des activités socio-culturelles avec la salle multimédia. ■



Ils ont dit...

BRUNO JONCOUR

“Il y a parfois des points de vue différents mais pas de difficultés entre nos deux collectivités. La Ville est satisfaite de la gestion du Conseil général dans ses domaines de compétences. Collèges, action sociale, infrastructures, politique de coopération décentralisée. L'action sociale est aussi une priorité des élus briochins. La politique de coopération décentralisée menée par le Conseil général trouve un écho favorable auprès des élus briochins. Nous voulons faire de Saint-Brieuc un pôle de référence, renforcer son dynamisme, son rayonnement. Nous espérons que la ville sera retenue dans le programme de rénovation urbaine soumis à l'Agence nationale de rénovation urbaine qui présente un intérêt général évident. Enfin, le projet mis en œuvre par la Chambre de Commerce et d'industrie devrait “requalifier” le site du port du Légué”.



CLAUDY LEBRETON

“Le Conseil général a besoin d'une ville forte qui tire les Côtes d'Armor, tout comme Saint-Brieuc a besoin d'un département innovant et solidaire qui aide la ville centre par des actions volontaristes ; le Conseil général est d'ailleurs le premier investisseur sur la Ville. Saint-Brieuc, sur de grands axes routiers et ferroviaires, est bien placée et il faut désormais tenir compte de la Bretagne nord. Ville et Conseil général ont des cartes communes à jouer. Le rayonnement de l'un rejoint sur l'autre. Nous sommes déjà intervenus sur des dossiers comme la piscine ou la réhabilitation du quartier Balzac, hors de notre champ d'action. Sur la rocade d'agglomération, les deux collectivités ont une collaboration active. Quant au Légué, il se joue là autre chose qu'un projet maritime. Le quartier dans sa globalité doit retrouver une cohérence urbaine. C'est tout le sens de l'action conduite par le Conseil général”.

Élus du Conseil général et du collège Léonard de Vinci

Vincent Estève, principal du collège Léonard de Vinci de la Croix Lambert, a concocté une rencontre entre les délégués de chaque classe et le président du Conseil général. Intimidés mais concernés, Adeline, Mohamed, Lucie, Kevin et les autres racontent. “Il se passe beaucoup de choses au collège. Pendant l'heure du repas, il y a des activités : le chant avec la chorale qui compte 45 élèves, le club, le foot”. Et Kevin a trouvé trente adhérents pour son club d'histoire locale.

Points positifs, les repas et la classe numérique. “C'est bon, parfois on n'a pas tout à fait assez ; et ce qui est bien c'est la salle avec les ordinateurs”. Les points faibles portent sur les améliorations à apporter au bâtiment et la circulation devant l'établissement. “Les voitures vont très vite devant le collège, on n'est pas en sécurité quand on traverse”. Pour Claudy Lebreton, “être délégué est un premier pas vers l'engagement citoyen et une manière de servir les autres de manière désintéressée”. ■

LE CAUE : CONSEIL, ARCHITECTURE, URBANISME, ENVIRONNEMENT

Les pros du conseil

photo : CAUE

Le CAUE est un organisme départemental d'information et de conseil ouvert à tous, créé en 1977. L'association, qui assume des missions de service public, a pour objectif de promouvoir la qualité de l'architecture, de l'urbanisme et de l'environnement dans les Côtes d'Armor. Il existe 88 CAUE en France.

Quinze personnes travaillent dans les bureaux installés rue des Promenades à Saint-Brieuc, face au tribunal, dans les anciens locaux du Comité départemental du tourisme. Ils sont ouverts du lundi au vendredi de 8 h 30 à 17 h 30 aux professionnels et aux particuliers. Le CAUE travaille en partenariat avec l'ensemble des professionnels de l'aménagement, géomètres, juristes, géographes, écologues, économistes et met à disposition sa propre équipe de paysagistes, architectes et urbanistes. Ses moyens proviennent de la

taxe départementale sur les permis de construire et de l'adhésion des collectivités locales, dont 340 communes sur les 372 du département. Les associations et les particuliers peuvent également être adhérents. Son conseil d'administration comprend des représentants de l'Etat (DDE, Bâtiments de France...) des collectivités publiques, des professionnels (ordre des architectes, Fédération du BTP, ADIL...) et d'autres membres (FOL, CFA, EDF...). Sans jamais perdre de vue l'intérêt public, son indépendance lui garantit une certaine liberté de parole. ■

LE CAUE REMPLIT QUATRE GRANDES MISSIONS :

SERVICE GRATUIT AUX PARTICULIERS

En tant que particulier, vous voulez choisir un terrain, intégrer votre projet dans un site rural ou urbain, monter votre projet de construction ou de réhabilitation, le CAUE vous apporte une aide à la réflexion et à la décision. Il propose des conseils, des suggestions évitant surcoût et mauvais choix mais aussi des croquis. Et puis très utile, il rappelle la loi et les normes en vigueur. Près de 400 permanences ont lieu annuellement dans les 17 subdivisions de la DDE (NDLR : la décentralisation risque par contre de changer la donne et les lieux de permanence). Un tiers des particuliers vient avant le montage du projet, un autre tiers vient au moment du dépôt du permis et le dernier tiers après avoir essayé un refus de permis de construire.

CENTRE DE DOCUMENTATION OUVERT AUX PARTICULIERS

Ouvert du lundi au vendredi de 8 h 30 à 17 h 30. Sur les rayonnages, des magazines nationaux et locaux sur l'architecture, l'urbanisme et l'environnement. Anne vous guidera dans vos recherches. Une petite adhésion au CAUE de 8 € par an est demandée aux particuliers qui peuvent emprunter quelques ouvrages.

AIDE AUX PROJETS SCOLAIRES

Les enfants adorent bricoler. Dans le cadre d'un projet d'école artistique et culturel, le CAUE a suivi des classes de Bobital et Pluzunet dans la construction d'une cabane. Dans ce dossier, il a offert son assistance au professeur sur l'aspect technique comme il peut le faire pour les classes patrimoine, les ateliers d'architecture. Là aussi, il fait la promotion d'une architecture moderne, du respect de l'environnement, d'un urbanisme humain et valorise le patrimoine.



photo : CAUE

CONSEIL AUX COLLECTIVITES LOCALES

Il soutient les élus dans le montage de projets, la définition de programmes : l'aménagement ou l'extension d'un centre bourg, la mise en valeur d'un colombier, la transformation d'une ancienne école en logements en sont des exemples. Une commune sur trois consulte le CAUE chaque année.

CAUE
29 rue des promenades
02 96 61 51 97
caue22@wanadoo.fr





Saveurs marines des Côtes d'Armor

La mer a de tous temps nourri notre culture. Nourriture spirituelle faite d'histoires, de légendes et de chants ; nourriture terrestre aussi, ramenée au port ou sur la grève par les marins. L'art culinaire, tous les cuisiniers vous le diront, repose avant tout sur la qualité des produits. Et dans ce registre,

les eaux de nos côtes nous offrent un choix incomparable de coquillages, de poissons et de crustacés qui, de la table familiale au menu des plus illustres toques, sont une invitation à passer derrière les fourneaux, avant de passer à table. Cuisiner les produits de la mer, c'est cultiver

notre identité ; c'est communier, de la plus belle des façons, autour d'un patrimoine vivant et partagé. Les quelques conseils et les recettes qui suivent, prodigués par quelques ténors de la gastronomie costarmoricaine, devraient vous en convaincre.

Les poissons

Chéri des cuisiniers, le poisson de nos côtes occupe une place de choix dans l'alimentation familiale. Facile à préparer, ses qualités nutritives - bonnes graisses, vitamines, sels minéraux - en font un aliment diététique et savoureux. Parmi les espèces les plus prisées en Côtes d'Armor, on citera la lotte, le bar, la sole ou encore le turbot.

COMMENT CONSERVER LE POISSON CHEZ SOI

De la mer à l'étal, le poisson est maintenu au froid dans une chaîne ininterrompue par les

professionnels de la filière pêche. De l'étal à l'assiette, c'est à vous de continuer à assurer la chaîne du froid du poisson frais, surtout si vous ne le cuisinez pas le jour même.

“Chez vous, enveloppez le poisson dans du film alimentaire et mettez-le dans la partie la plus froide de votre réfrigérateur (entre 0 et +2°C). Attention, si vous achetez un poisson entier à préparer vous-même, il faut le vider, le laver, l'essuyer, le saler et le poivrer avant de l'envelopper dans du film alimentaire. Sa durée de conservation sera de 2 jours environ” indique Bruno Le Du, poissonnier à Guingamp. ■

ACCORDS METS, VINS ET PAINS

Pour accompagner un plateau de fruits de mer et de crustacés, privilégier des vins blancs secs, souples et fruités. Pour les poissons et les coquilles Saint-Jacques, sélectionner des vins blancs secs plus “racés”. De plus en plus de boulangers proposent des pains spéciaux pour accompagner vos repas de la mer : pain de seigle, pain de méteil (50% de seigle et 50% de farine blanche), pain de méteil au citron (idem avec du jus de citron et zeste de citron), pain aux algues.

LOTTE À L'AMÉRICAINNE PAR LES ÉLÈVES DU CENTRE DE FORMATION DES APPRENTIS DE PLOUFRAGAN



Pour 8 personnes :

2.4 kg de lotte ; 40 gr de beurre ; une échalote ; fumet de poisson ; sauce américaine : Une cuillère à soupe d'huile ; 20 gr de beurre ; 800 gr de carapaces de crustacés (ou d'étrilles) ; un oignon ; une carotte ; une échalote ; 5 cl de cognac ; 10 cl de vin blanc ; arêtes de poissons ; 3 tomates concassées ; 3 cuillères à soupe de concentré de tomates ; 1 bouquet garni ; 4 gousses d'ail ; 2 branches d'estragon ; piment de Cayenne ; sel - poivre ; 40 gr de farine et 40 gr de beurre (pour le roux).

Faites préparer la lotte par votre poissonnier en lui demandant de vous laisser les arêtes pour la sauce américaine. Lavez les étrilles. Découpez en petits cubes les carottes et les oignons. Ciselez la moitié des échalotes. Ecrasez les gousses d'ail. Faites rissoler les étrilles ou les carapaces de crustacés, ajoutez la garniture aromatique, flambez avec le cognac, ajoutez le vin blanc et laissez réduire. Concassez les étrilles avec un pilon. Ajoutez les arêtes, les tomates concassées, l'ail, le bouquet garni, le piment de Cayenne, le sel, l'estragon et le concentré de tomates. Laissez

cuire 30 minutes. Faites cuire les filets de lotte, au four 20 à 25 minutes, dans un plat beurré avec l'autre échalote ciselée, un peu de fumet de poisson, en couvrant d'un papier sulfurisé. Passez la sauce américaine au chinois. Ajoutez le jus de cuisson de la lotte. Mettez la sauce à cuire et laissez réduire de moitié. Faites un roux en faisant fondre 40 gr de beurre dans une casserole, puis en y incorporant la farine. Laissez roussir en remuant pendant deux à trois minutes. Incorporez ce roux à la sauce et cuisez à feu très doux pour la lier. Nappez le poisson avec la sauce.



DOS DE BAR POÊLÉ SUR LA PEAU, À L'ANDOUILLE, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE À LA CIBOULETTE ET SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE PAR DAVID K'OUAS, CHEF AU RELAIS DU LEFF À CHATELAUDREN.

Pour 4 personnes :

600 gr de filet de bar ; 4 belles rondelles d'andouille de Guéméné ; 4/6 grosses pommes de terre (Charlotte) ; 150 gr de beurre ; ciboulette hachée ; 2 dl de vin blanc sec ; 2 échalotes ciselées ; 2 dl de crème liquide ; 2 cuillères à soupe de moutarde ancienne.

Faire réduire le vin blanc avec les échalotes de moitié. Ajouter la crème et réduire à nouveau de moitié. Réserver au chaud. Incorporer la moutarde ancienne avant service. Confectionner une purée mousseline puis incorporer le beurre en parcelles sans trop travailler. Réserver au chaud et ajouter la ciboulette hachée avant de servir.

Poêler le bar sur la peau pendant 2 minutes puis couvrir, à feu doux 2 minutes. Avant de servir, poser les bars sur une plaque avec l'andouille à côté, passer au four 2 minutes (180° environ). Dressez deux quenelles de purée sur l'assiette. Posez le bar à côté et l'andouille dessus. Nappez le tour de l'assiette avec la sauce.

Les coquillages

On ne présente plus la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc. C'est le premier coquillage à bénéficier d'une Certification de Conformité Produit renforcée d'une Indication Géographique Protégée. Mais d'autres coquillages font également partie de notre patrimoine culinaire : bigorneau, bulot, coque, praire, palourde, amande de mer, pétoncle et bien sûr moule et huître. Parmi les 12 grands crus d'huîtres de Bretagne, on trouve l'huître de Paimpol et sa voisine de la rivière de Tréguier.

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER

Cette réunion de coquillages et de crustacés, soigneusement présentés sur un lit de goémon, constitue une entrée généreuse ou un plat unique, selon les appétits. Pour être bien équilibré, le plateau doit comporter : des produits cuits à point pour que leur chair reste ferme (langoustines, araignées ou tourteaux, étrilles, crevettes roses ou grises) ; des bigor-

neaux et bulots cuits dans un court bouillon avec un filet de vinaigre ; des moules (cuites à la marinière, par exemple) et des huîtres ; des praires, des palourdes et des amandes servies crues.

CHOISIR LES COQUILLES SAINT-JACQUES

La pleine saison de la coquille fraîche certifiée “coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc” dure de novembre à mars (saison de pêche). Choisissez des coquilles bien fermées (garantie de fraîcheur) et bien lourdes (5 à 6 au kg). Vous pouvez demander à votre poissonnier de vous les décoquiller. La chair de la noix doit être blanche, brillante et légèrement translucide. Si vous décoquillez vous-même les coquilles, il y a une astuce pour les ouvrir : mettez-les dans un four chaud (150°) et sortez-les dès qu'elles baillent.

Les noix de coquilles Saint-Jacques certifiées (appellation “Baie de Saint-Brieuc” bien visible) sont également disponibles au rayon surgelés des grandes surfaces. ■



NATUREL DE COQUILLES SAINT-JACQUES, VINAIGRETTE AU JUS DE PASSION ET ARTICHAUTS VIOLETS SAUTÉS À CRU AU CURCUMA PAR MARC BRIAND, CHEF AU MANOIR DE LAN KERRELEC À TRÉBEURDEN

16 coquilles Saint-Jacques ; fleur de sel ; poivre du moulin ; huile d'olive
Vinaigrette au jus de passion :
8 fruits de la passion ; 1/4 de litre d'huile d'olive ; 1 cuillère à café de sel fin ; poivre du moulin ;
10 cl de vinaigre de Xeres.

Artichauts violets au curcuma :
8 artichauts ; huile d'olive ; curcuma en poudre ; poivre du moulin ; sel fin.

Pressez les fruits de la passion pour en extraire le jus que vous ferez réduire quelques minutes à feu doux. Incorporez-le à la vinaigrette que vous aurez réalisée avec les autres ingrédients ci-dessus. Tournez les artichauts et les tenir dans de l'eau glacée avec de l'acide ascorbique. Taillez-les et faites-les sauter dans de l'huile d'olive avec le curcuma ; égouttez. Taillez les Saint-Jacques en lamelles et disposez-les sur l'assiette, assaisonnez avec la vinaigrette au jus de passion et la fleur de sel. Disposez l'artichaut autour.

HUÎTRES CHAUDES EN CHAPELURE ET BEURRE DE FRAMBOISE PAR DOMINIQUE SPENLEHAUER CHEF AU RESTAURANT DU LEVANT À PERROS GUIREC

Pour 4 personnes :

200 gr d'épinards ;
24 huîtres ;
3 œufs ;
150 gr de farine ;
150 gr de chapelure ;
250 gr de beurre ;
vinaigre à la framboise ;
2 échalotes ;
sel, poivre, gros sel.

Equeutez et nettoyez les épinards. Blanchissez-les à l'eau et laissez refroidir. Réservez. Décoquillez les huîtres et les déposez-les sur un papier absorbant. Réservez. Ciselez les échalotes et mettez-les dans une casserole avec le vinaigre de framboise. Laissez réduire doucement. Panez les huîtres (farine, jaune d'œuf battu et chapelure). Dans une poêle antiadhésive, faites fondre le beurre et faites légèrement



colorer les huîtres (30 secondes de chaque côté). Réchauffez les épinards avec une noix de beurre.

Monter la sauce au beurre

Sur chaque assiette, dresser 6 petits tas d'épinards, poser dessus 6 huîtres en chapelure, verser autour le beurre de framboises, servir chaud.

Les crustacés

Si le roi des crustacés est sans conteste le homard, sa rareté en fait un produit particulièrement cher au cœur de l'hiver. L'étiquetage "homard de nos côtes" vous garantit l'origine de sa pêche. L'araignée et le bouquet sont aussi des produits costarmoricains très appréciés. Mais, pour privilégier des produits plus abordables, nous parlerons ici de crabe.

BIEN ACHETER LE TOURTEAU

En général, madame tourteau est plus lourde que monsieur, avec des pinces plus petites. Comptez un tourteau pour deux personnes à partir d'un animal pesant 1 kg. Ne vous laissez pas aller à la facilité en achetant votre tourteau déjà cuit. Un tourteau s'achète vivant et il doit vous prouver sa vivacité en remuant ses huit pattes et ses deux pinces. ■

DES FORMATIONS ADAPTÉES

Ces pages ont été réalisées grâce à la collaboration de la Cité des Goûts et des Saveurs, de la Chambre de Métiers de Saint-Brieuc-Ploufragan. Centre de formation et de découverte dédié à la nutrition et aux métiers de l'alimentation, la Cité propose toutes les semaines des cercles culinaires animés par de grands chefs de la région qui transmettent leur passion de la gastronomie. "Les produits du terroir et de la mer sont bien sûr à l'honneur pour apprendre à élaborer une cuisine simple, chaleureuse et authentique" explique Loïc Sorin de la Cité du Goût et des Saveurs.

La Cité du Goût et des Saveurs
Campus de l'Artisanat et des Métiers
 Tél. : 02.96.78.57.52
 E-mail : l.sorin@cm-saintbrieuc.fr



**FONDANT DE TOURTEAU
 CRÉMEUX AU JUS
 DE POIVRONS
 LÉGÈREMENT ÉPICÉ**
**PAR HENRI BUTEL, RESTAURANT
 LA COTRIADE À PAIMPOL**

Pour 4 personnes :

2 tourteaux ; 2 avocats ; 1 poivron rouge ; 2 échalotes ; 2 jaunes d'œufs ; 1 cuillère à café de moutarde ; Piment d'Espelette ; 20 cl d'huile de pépins de raisin ; 6 branches d'aneth ; 1 grappe de tomates cerises ; fleur de sel de Guérande ; sel fin ; huile d'olive ; jus citron ; poivre du moulin.

Faites cuire les tourteaux 15 minutes au court bouillon. Décortiquez les tourteaux, réservez la chair. Mettez de côté un peu d'aneth et de piment d'Espelette pour le dressage du plat. Montez la mayonnaise (jaunes, moutarde, sel, piment, huile de pépins de raisin) puis ajoutez-y les échalotes ciselées et l'aneth haché. Liez la chair de crabe avec la mayonnaise, réservez. Faites cuire le poivron au four à 180° pendant 20 minutes. Épluchez-le, enlevez les pépins et mixez-le. Ajoutez à cette purée deux cuillères à soupe d'huile d'olive et salez. Épluchez les avocats et coupez-les en tranches à l'horizontale. Badigeonnez les tranches d'huile d'olive et de jus de citron. Faites frire les tomates à 160° pendant 15 à 20 secondes et épongez-les.

Dressage : posez une tranche d'avocat, 1 cuillère à soupe de chair et ainsi de suite. Décorez avec les tomates et les branches d'aneth restantes. À l'aide d'une cuillère à soupe, versez le coulis de poivron. Assaisonnez avec un peu de fleur de sel et le reste de piment d'Espelette.



LANNION

Un goût de terroir

REPRENDRE UNE ENTREPRISE QUI DATE DE 1900 N'EST PAS UNE MINCE AFFAIRE. SURTOUT LORSQU'IL S'AGIT D'UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL COMME ON LE PRATIQUE À LA DISTILLERIE WARENGHEM. DÉJÀ, LE CASSIS DE LANNION ET L'ÉLIXIR D'ARMORIQUE AVAIENT FAIT LA RÉPUTATION DE L'ENTREPRISE. RESTAIT À LA FAIRE ÉVOLUER... GILLES LEIZOUR S'EN EST CHARGÉ.

DISTILLERIE WARENGHEM

Siège social : Route de Guingamp,
22300 Lannion
Tél. 02 96 37 00 08
Distillerie-warenghem.com

- Emplois : 11 salariés
- Production : 600.000 bouteilles par an.
- Produits phare : whisky et hydromel.
- Distribution : grandes et moyennes surfaces.
- Chiffre d'affaires : 2,5 millions d'euros.

Gilles Leizour prend la succession de son père il y a une vingtaine d'années, après avoir fait un cursus de pharmacie d'industrie et d'officine. Là, il récupère un savoir-faire séculaire, reconnu dans le domaine des liqueurs depuis la création de la distillerie par Léon Warenghem. "Très rapidement, nous nous sommes rendu compte qu'il fallait aller vers des produits plus actuels, le digestif n'étant plus un marché suffisant", explique-t-il. D'essais en erreurs, il fait évoluer l'entreprise vers les produits de fermentation et de distillation, privilégiant leur caractère régional. "On a commencé par l'hydromel, et très vite nous sommes arrivés sur le whisky. Ce qui nous a permis de dériver dans un troisième temps vers l'eau de vie de cidre de Bretagne. Tout cela est dans la même logique". Pour autant, il aura fallu du temps pour maîtriser distillation et fermentation ; faire évoluer la gamme tout en gardant spécificité et crédibilité. "Nous avons examiné tout ce qui existait comme produits, sur une base d'alcool. Après tout, concernant le

whisky, la Bretagne est aussi crédible que l'Irlande ou l'Ecosse. Sur le plan des process de fabrication, des matières premières, du climat et de l'eau, nous avons des critères communs. Cela en a surpris plus d'un, car nous étions les précurseurs. Nous avons lancé notre premier whisky en 1987". Whisky Breton W.B en blen-



ded et Armorik en single malt... Il aura donc fallu sept ans pour élaborer la formule du whisky pur malt à partir de la vingtaine de paramètres qui déterminent son goût : choix des céréales, nature de l'eau utilisée pour extraire l'orge, forme des alambics...

Néanmoins, les choses ne sont pas figées : "Nous travaillons beaucoup sur la nature des fûts. Nous sommes sur des fûts de bourbons et évoluons sur des fûts d'origine du parc d'Armorique. Nous saurons dans 3 ou 4 ans ce que cela donne. Dans notre métier il ne faut pas être pressé, même s'il faut savoir prendre des décisions rapidement. Le métier des spiritueux est un métier de temps".

En attendant, Gilles Leizour s'investit énormément dans les appellations d'origine, tant pour le pommeau de Bretagne que pour la Fine Bretagne. Avec d'autres producteurs, il travaille à la reconnaissance de l'eau de vie de cidre de Bretagne en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). "Nous y sommes déjà parvenus pour le pommeau de Bretagne. Il faut reconnaître que le Trégor, le Goëlo et toute la partie est du département, ont un terrain favorable à la culture du pommier. En cherchant à authentifier un produit sur un terroir, l'objectif est tout simple : vivre ici !" ■



JEAN-CHRISTOPHE BOISARD

Un cordonnier bien chaussé

Galoches ou sacoches, escarpins ou mocassins, sabots et godillots, ici, on cloue, on recoud, on recolte et on rafistole. Trois générations de cordonniers se sont succédées rue du Maréchal Foch à Saint-Brieuc. Armand Boisard s'est installé là après la guerre de "14". Jean-Christophe, son petit-fils, a repris l'affaire.

Depuis des lustres, la boutique n'a pas changé. Ses vieux volets se ferment toujours de l'extérieur. Le parfum du mélange cuir, colle, caoutchouc est aussi le même. Jean-Christophe ayant été malade, le travail s'entasse. On ne sait plus où mettre les pieds. Un comble !

Jean-Christophe est un homme qui ne se livre pas facilement. Cordonnier, une vocation ? "Non pas vraiment. J'étais pas très fort à l'école. J'ai passé mon CAP à Ploufragan. Le seul à choisir la cordonnerie. Aujourd'hui, on "fait" un cordonnier en 15 jours". Du temps du père, quatre personnes travaillaient dans la

boutique. "Le métier a changé. Aujourd'hui, pour en vivre, il faut travailler seul".

LA BESOgne DÉPEND DES MODES

"Les chaussures se sont affinées et nécessitent plus d'attention. Nous réparons jusqu'à la trame. Les clients tiennent à leurs chaussures. Pour mon père, elles étaient réparables tant que les lacets tenaient". Sur les étagères, beaucoup d'escarpins fins et de bottines féminines. "Les chaussures s'usent vite sur les moquettes des bureaux. Les serveurs de restaurant sont aussi de gros consommateurs de cordonnier. Je répare des chaussures de sport, foot, hockey et aussi des modèles de luxe".

Jean-Christophe ne cache pas sa passion pour les vieux objets qu'il collectionne et dont certains trônent dans la boutique : une caisse enregistreuse du début du XX^e siècle de 131 kg en cuivre, de vieilles horloges. Et il avoue aimer aussi les véhicules anciens. Ici, pas question de travail à la chaîne. "Si une paire de chaussures résiste, je reviens dessus plus tard. Les bottes à tige souple sont ma hantise. Il est difficile d'accéder à l'intérieur. Parfois, c'est une machine qui lâche. Alors, je la répare".

Certaines machines n'ont plus d'âge. Pour les remplacer, Jean-Christophe achète aux enchères ou chez des cordonniers qui ferment boutique.

Il n'est pas rare que Jean-Christophe soit présent de 8 à 19 heures. Et quand il y a de l'ouvrage en retard, les rideaux peuvent être baissés toute une semaine. Le magasin, situé dans une rue d'artisans, a une clientèle fidèle qui vient de loin. Les Parisiens, lors de week-ends prolongés, n'oublent jamais d'apporter quelques paires avec eux.

Jean-Christophe fait un constat sévère. "Il est difficile de trouver de la qualité. Les chaussures ne sont plus fabriquées en France. J'ai du mal à me procurer du caoutchouc. Toutes les usines ont fermé. J'achète le cuir aux Allemands. Il a beaucoup augmenté à cause de la crise de la vache folle. Mais il m'arrive de faire une bonne affaire sur le marché où je trouve des chaussures de marque". ■

BÉNÉVOLAT

Plus près de l'autre

Aider les autres, occuper utilement son temps libre, répondre à une problématique à laquelle on s'est trouvé soi-même confronté... Les motivations pour s'orienter vers le bénévolat sont nombreuses. Un lien cependant les réunit tous : un dévouement certain à l'intérêt général.

Dans le département des Côtes d'Armor, près de 350 associations voient le jour chaque année, portant leur nombre à environ 10.000 en activité. Qu'elles agissent dans le domaine de la culture, de l'action sociale, de la santé... Aucune d'entre elles ne pourraient fonctionner sans la part active qu'y prennent les nombreux bénévoles. Leur engagement est la clé de voûte de ces structures. Difficiles à dénombrer, ils agissent dans des domaines et à des niveaux très variés avec un seul mot d'ordre : **la solidarité.** ■



Un fil entre parents et enfants

En 2000, un groupe de parents décide de créer un lieu d'écoute du mal-être des jeunes et de leurs familles. Filea est née. Entretiens gratuits et anonymes avec une psychologue, café parents, café ados... l'objectif est de répondre à l'urgence, mais également de permettre à chacun de réfléchir et de s'exprimer.

“ Annick

J'ai perdu un fils, et je n'ai pas trouvé ce que je voulais. Je ne savais pas où aller, je restais sans réponse. J'ai pensé qu'il fallait que mon expérience serve à d'autres parents. Ici, nous traitons tous les problèmes des jeunes : addiction, divorce, décès, difficultés scolaires... entre 12 et 30 ans. Je pense qu'on les aide à s'en sortir. C'est ma récompense de tous les jours. En tant que présidente de l'association, je ne suis pas en contact direct avec le public. Mais il faut bien s'occuper de l'administratif. Il y a un nombre important de choses que j'aimerais mettre en place pour que tous aient une réponse aux soucis qu'ils peuvent avoir”.

Béatrice

“Lorsque je suis entrée dans l'association, je quittais le secteur professionnel et je cherchais un sens à ma retraite. Je cherchais un engagement dans le bénévolat qui me permette un échange sur le

plan humain. Pas seulement l'action pour l'action. J'ai suivi une formation, puis je me suis occupée des cafés parents. Au cours de ces débats, il arrive que l'on repère des gens qui ont besoin d'une aide, alors nous les invitons à venir aux entretiens individuels.

Cela m'apporte la richesse des rencontres avec des gens et des vécus différents. Cela m'oblige aussi à me dépasser. Dépasser les craintes ou les doutes que je peux avoir sur moi-même, de ma capacité à bien faire les choses. Ce qui me semble important, c'est qu'on ne peut bien faire du bénévolat que si on a choisi de le faire. Sinon, c'est voué à l'échec. Et il faut accepter de se former car la bonne volonté ne suffit pas toujours. C'est difficile d'évaluer le résultat de notre action. Mais je suis convaincue que nous sommes utiles. Pouvoir aller facilement rencontrer une professionnelle qui peut dédramatiser et donner des explications, sans que cela prenne 6 mois et que cela coûte une fortune, c'est important.”



Hors des sentiers battus

Joëlle est bénévole depuis 9 ans à l'ADAJ (Association Départementale d'Alternatives Judiciaires). Ici, on se préoccupe de l'aide aux victimes, du contrôle judiciaire, de la médiation pénale et de l'accès aux droits.

« Je suis contrôleur judiciaire socio-éducatif. Lorsque l'on m'a proposé cette activité bénévole, je ne savais pas du tout de quoi il s'agissait. J'ai voulu voir... Finalement, j'ai commencé en binôme avec une personne d'expérience, puis j'ai suivi une formation. Le juge d'instruction nous confie le dossier d'une personne en attente de jugement, qui doit respecter le contenu d'une ordonnance : ne pas aller dans certains endroits, chercher du travail, effectuer un suivi psychologique... Tout dépend de la nature des faits qui sont reprochés. Ainsi, on la suit jusqu'au procès. Cela peut durer de 3 mois à deux ans ou plus. Nous sommes là pour instaurer un climat de confiance, écouter, orienter vers des structures adaptées... C'est tellement enrichissant ! C'est une ouverture vers un autre monde. Je me suis découvert une capacité d'exigences. J'arrive à entrer dans un autre personnage, mais je ne suis pas rigide ; il faut

pouvoir s'adapter à chaque cas. D'autant que le public est très diversifié. Certaines personnes s'attachent à nous et souhaitent nous revoir une fois que leur situation est réglée, pour nous montrer qu'elles réussissent leur vie. Mais il faut aussi leur montrer que c'est fini, qu'elles doivent passer à autre chose. Notre action s'arrête au moment du jugement. Nous remettons un rapport au juge et à l'avocat, qui leur permet de mieux comprendre la personne, de suivre sa progression et voir comment elle s'en sort. Dès le départ, j'ai connaissance des faits qui leur sont reprochés. Mais pour moi, ce n'est pas le plus important. On n'est pas là uniquement pour parler de ce qui s'est produit avant, mais pour faire du chemin ensemble et changer de direction. C'est une conception particulière du bénévolat. C'est une vraie responsabilité et nous en sommes tous conscients. C'est pourquoi nous sommes très impliqués. »

Le combat d'une vie

«Sourd-parlant» et malvoyant, Loïc milite dans de nombreuses associations depuis l'âge de 18 ans. Aujourd'hui âgé de 51 ans, il préside l'Association pour l'Intervention Auprès des Malades et Handicapés.

« Enfant, je fréquentais la "Fraternité des malades". Là, j'ai appris à connaître les problèmes des handicapés et des malades. En 1996, nous avons créé l'Association Pour l'Intervention Auprès des Handicapés. En 2000, nous avons ajouté "Malades", car ces derniers peuvent devenir handicapés. Eux aussi ont besoin de monter des dossiers d'invalidité... Il s'agit de les défendre pour leurs droits, d'agir auprès des administrations et des organismes divers. J'ai toujours voulu aider les autres. C'est très important pour moi, car cela me permet d'avoir des contacts avec les gens. Sans mon handicap, j'aurais peut-être été dans des associations sportives ou culturelles ; mais j'ai aussi participé au Guingamp Handball et au club Trégorrois Handisport. Nous avons une quinzaine de villes dans lesquelles nous assurons des permanences. Nous avons affaire à des problématiques très différentes. Je représente aussi parfois des personnes devant le tribunal du contentieux et de l'incapacité, le tribunal de la sécurité sociale. Cela leur évite de prendre un avocat qui coûte cher. J'agis par solidarité et par amitié.



Il y a des liens qui se créent parfois. Mais le plus souvent, une fois que la personne a été défendue, elle dit au revoir et merci. C'est difficile, mais c'est comme ça. Au bureau de l'association, ce ne sont que des gens en invalidité, mais ce n'est pas obligatoire. De fait, ils peuvent consacrer tout le temps nécessaire à l'association. Ce sont des personnes directement concernées qui savent de quoi elles parlent. On ne demande pas d'avoir de grands diplômes. Tout de même, j'aimerais bien que l'on soit formés en action sociale. Mais ces stages sont payants et nous n'avons pas le budget. Même moi, malgré mon expérience, je peux encore me former. En attendant, j'y consacre toute ma vie ! »

La douleur partagée

Catherine et Sylvie font partie du noyau dur qui a créé Rescapés de l'Inceste Anonymes. Tous les quinze jours, elles organisent des réunions de groupes afin de redonner la parole à ceux qui se sont tus pendant de longues années...

« Catherine

Nous avons monté l'association parce que nous avons pris conscience du manque de structures et des réponses inappropriées. Je me suis dit que cette association que j'avais cherchée désespérément quand j'allais mal, c'était à moi de la monter. Les victimes d'inceste ne parviennent pas à en parler parce qu'elles ne sont pas entendues. On leur demande d'oublier très vite. Ici, elles se sentent écoutées. Nous trouvons les bons mots car justement, nous sommes aussi des victimes. Le point essentiel est d'être reconnue en tant que victime à travers les aveux de l'agresseur. Or, la plupart des personnes de l'association sont sous le coup de la prescription. Et puis, porter plainte réclame énormément d'énergie, cela fait remonter des souvenirs ingérables. Et il n'y a aucun accompagnement psychologique !

Et puis, quand vous allez voir un psy, il vous accorde un temps bien défini. Une fois ce temps écoulé, vous devez repartir avec une plaie grande ouverte que vous n'avez pas eu le temps de refermer. Dans l'association, on ne repart jamais dans cet état. D'une histoire très douloureuse, nous parvenons à faire quelque chose de positif en aidant les autres. Ce n'est pas rien ! »

Sylvie

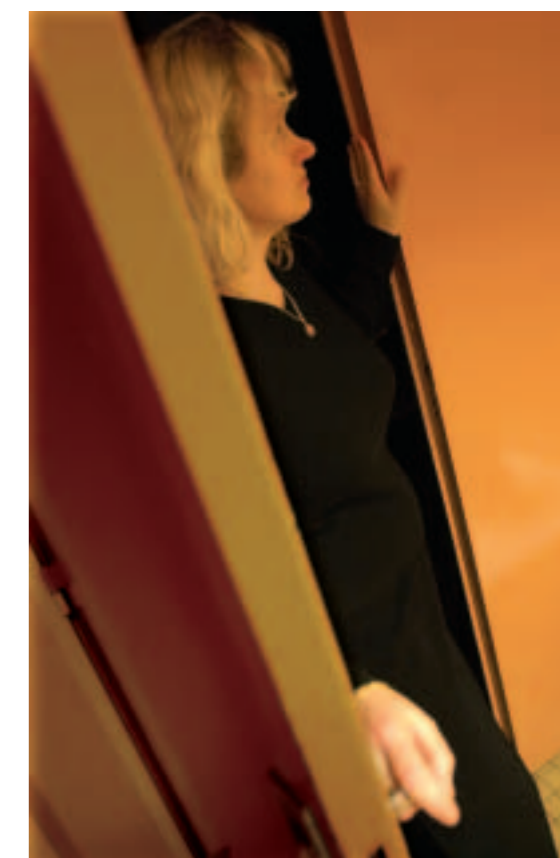
« On retrouve le même schéma de fonctionnement chez les victimes de l'inceste : automutilation, troubles alimentaires, tentatives de suicide répétées...

On est sans cesse en quête de soi. On se dit : est-ce que je suis bien dans ma tête, est-ce que je n'ai pas rêvé ? Et puis peu de personnes

portent plainte. Difficile de porter plainte contre ses parents. L'association a aussi été créée car dans les campagnes officielles, on s'intéresse aux enfants, mais passé 12 ou 13 ans, on se fout complètement de ce que ces enfants sont devenus, ils traînent cela toute leur vie.

Je me sens fière d'être capable d'entendre la parole de l'autre. Je n'ai plus besoin d'en parler mais je continue à le faire au sein de l'association car je sais que ma parole va servir de miroir à d'autres.

C'est en cela que ça reste important. Il faut aussi que ces victimes voient des gens qui vont bien, que l'on peut s'en sortir. »



Familles, je vous aime

Rémi, Damien, Axelle et les autres ont beaucoup de chance. Chaque année, l'association Un Enfant Une Famille Bretonne, accueille ces enfants issus de familles en difficultés afin de leur offrir de vraies vacances. Marie-Antoinette et André font partie de ces couples les recevant avec bonheur.

« Marie-Antoinette
Nous accueillons les enfants de 4 à 11 ans depuis 16 ans. Je reprends les mêmes d'une année sur l'autre. Et quand cela se passe bien, ils continuent à venir au-delà de 11 ans, en dehors du cadre de l'association. J'essaie d'avoir des enfants qui soient du même âge que mes 4 petits-enfants. Ainsi, l'été, j'en ai 5 ou 6 à la maison. Ils s'entendent très bien entre eux. C'est comme s'ils étaient de la famille. Nous avons perdu un fils et cela a fait un vide terrible. Cela a fait du bien à tout le monde de pouvoir s'occuper d'un petit qui arrivait là. La première fois, on ne sait rien d'eux. On les découvre sur le quai

de la gare. C'est unique ! Les familles sont tellement contentes ! Elles restent là, interloquées. Mais on s'accorde très vite : en un quart d'heure c'est fait. On a d'ailleurs beaucoup de mal quand certains ne viennent plus. On ne sait pas toujours pourquoi. Aujourd'hui, on ne pourrait plus s'arrêter. Ce sont des enfants à qui il manque beaucoup de choses, et le peu que nous leur offrons, c'est déjà beaucoup pour eux. Quoi qu'il en soit, je n'arrive pas à faire la différence entre mes petits-enfants et eux ».

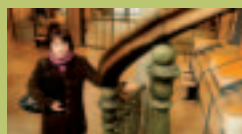
André
"Si cela ne dépendait que de moi, il y en aurait plein la maison. Ils sont géniaux ces gosses ! Quand



ils partent, j'ai les larmes aux yeux. Je ne vais jamais à la gare car je ne peux pas les voir partir. J'ai un baby foot. Je passe mes journées à jouer avec eux, on va au terrain de sport, à la plage... Ils m'appellent papi et ma femme mamie. C'est toujours un vrai bonheur. On les voit grandir. Rémi

est arrivé à 4 ans, il a aujourd'hui 11 ans. Pour certains, quand on connaît leur vie, on a parfois un peu peur pour leur avenir. Pour accueillir ainsi des enfants, il faut beaucoup de patience. Mais nous avons eu la chance, cela s'est toujours bien passé. »

ADRESSES UTILES



ADAJ
Tribunal de Grande Instance,
Allée des promenades,
22000 Saint-Brieuc.
TÉL. 02 96 61 83 79



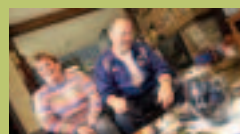
APIAMH
4, rue des Capucins,
Centre Pors an Quen,
22200 Guingamp.

TÉL. 06 63 81 36 59



FILEA
17, rue Joseph Morand,
22300 Lannion.

TÉL. 02 96 37 74 07



UEUFB
10, rue des Hirondelles,
22560
Pleumeur-Bodou.

TÉL. 02 96 15 93 66



RIA
Centre social du Plateau,
22000 Saint-Brieuc.

TÉL. 06 98 20 35 15



KITO

Le chaman de la pierre

Antoine Christophe, alias Kito, est sculpteur. Ses œuvres, dont l'une est visible sur la 4 voies entre Saint-Brieuc et Guingamp, ont quelque chose de monumental. Par leur taille, par la combinaison et la beauté des matières utilisées, par l'émotion et le respect qu'elles imposent.

Kito est un artiste bien breton. "Pas un bridé (son nom à consonance asiatique le laisse penser) mais un débridé". Le ton est donné. Kito a l'humour facile, mordant mais jamais vraiment méchant. On peut découvrir ses œuvres à Plouézec où il vit dans l'ancienne maison d'été de la famille. Les cinq hectares de la propriété se prêtent bien à ses grandes statues. Kito est à la fois un artisan et un artiste.

Un artisan qui n'a pas choisi la facilité. "La sculpture est l'enfant pauvre de l'art et tailler la pierre est éprouvant physiquement et prend du temps". Sa compagne, son "égérie", le confirme. Il donne un polissage unique, une patine parfaite aux objets qu'il façonne. C'est sa signature. Lui modeste et un brin moqueur ajoute "peut mieux faire".

Un artiste qui sait divinement bien marier la pierre et le bois. Son "livre mou" montre qu'il travaille la pierre comme une matière souple. Le résultat est là. On pourrait presque le feuilleter. Il aime le regard des gens simples sur les sculptures. "Chez eux

l'émotion est perceptible. Dans l'entreprise Berger à Rouen, c'est à qui passera le chiffon à poussière sur l'œuvre acquise récemment". Kito est l'homme de la matière, un vrai sensuel. Il sculpte ce qu'il ressent, ce qu'il voit dans son imaginaire. "Je fais ce que j'aime, c'est-à-dire jamais rien de commercial". Il n'est pas toujours tendre avec l'art contemporain. "Ah oui, l'art comptant pour rien". La sensibilité artistique était déjà ancrée dans la famille. Sa mère a réalisé quelques toiles et moulages. La vocation de Kito fut très précoce. À 5 ans, il créait déjà.

À 10 ans, Etienne Martin, une référence dans le monde de la sculpture, lui offre ses premiers outils. Après 45 ans de métier, ce

cinquantenaire, qui intervient au lycée professionnel de Quintin, se dit toujours autodidacte.

NOYER ET GALET BLEU

Sur la porte de la maison, on peut lire : je suis presque célèbre. Manque de reconnaissance ? Quête perpétuelle de l'artiste ou besoin de panser des blessures ? "Je vends aux particuliers, aux collectivités mais il devrait y avoir des œuvres d'art devant tous les édifices publics, sur chaque rond-point. L'Etat devrait investir davantage dans l'art. La statue près de l'atelier aurait belle allure devant le Conseil général".

Dans son travail, beaucoup

de rondeurs et surtout une constante, les ouvertures. Ça et là, on retrouve des fermetures éclair, des échancrures, des brèches, des sillons.

Il n'aime pas se séparer de son travail. Si cela doit être, il préfère savoir chez qui. Il a exposé dernièrement au Sofitel de Versailles. Et au restaurant Ker Moor de Saint-Quay-Portrieux, l'expo est permanente.

De toute évidence, chacune de ses 2000 sculptures est un message mais sa sculpture préférée, est tout de même celle à venir. ■



GROUPE DE L'OPPOSITION DÉPARTEMENTALE



L'emploi et l'insertion : deux priorités gouvernementales partagées par notre groupe

ALAIN CADEC
Président du groupe
de l'Opposition

Malgré un contexte économique difficile, le gouvernement agit depuis trois ans pour l'emploi. Le travail des salariés modestes a été revalorisé. Le SMIC a connu une hausse historique : + 11,3 % contre seulement + 0,28 % sous les dernières années du gouvernement Jospin. La prime pour l'emploi a été réévaluée de plus de 10 % depuis 2003 pour 8,5 millions de salariés. En 2005, elle continuera de progresser (+ 4 %) après deux années de hausse consécutives.

L'emploi des jeunes moins qualifiés a été encouragé grâce au contrat jeune en entreprise. Ce dispositif permet aujourd'hui à 170 000 jeunes d'apprendre un vrai métier avec un contrat à durée indéterminée. Près de 1 500 jeunes costarmoricains en 2003 et 2004 ont trouvé avec ce dispositif un véritable emploi en entreprise. C'est une rupture avec les emplois-jeunes dont on sait qu'ils ont du mal à déboucher sur un emploi durable.

Le gouvernement agit également sur le front de l'insertion. La priorité a été donnée au retour à l'emploi plutôt qu'à l'assistance. En 2004, le Revenu Minimum d'Activité (RMA) a été créé pour permettre aux exclus du travail d'accéder à l'emploi. En 2005, les contrats d'avenir inscrits dans la loi sur la cohésion sociale, dite loi Borloo, aideront nos concitoyens les plus éloignés de l'emploi à bénéficier d'un travail et d'une formation qualifiante pour leur permettre de reprendre pied dans le monde du travail.

Le gouvernement s'engage pour l'emploi des plus modestes et la réinsertion par le travail. Son objectif n'est pas de créer des contrats sans avenir et des allocations d'assistance. Sa priorité c'est de ramener vers l'activité tous ceux qui en sont privés.

Notre département manque de dynamisme en la matière. Il fait preuve de passivité alors que la situation de l'emploi est dégradée en Côtes d'Armor et qu'elle apparaît meilleure dans

d'autres départements. Il y a donc des départements qui agissent pour l'emploi.

Quelques chiffres devraient pourtant interpeller la majorité de notre assemblée départementale:

- Le chômage dans notre département est celui qui progresse le plus en Bretagne : + 5,4% sur un an contre + 2,9% dans le Finistère, + 1,7% dans le Morbihan et 0,3% en Ille et Vilaine.
- Le chômage des jeunes de moins de 25 ans devient inquiétant : + 11% sur un an alors qu'il diminue de 7,2% dans un département très rural comme l'Aveyron.
- Le chômage de longue durée s'aggrave : + 9% sur un an alors qu'il progresse seulement de 1,5% dans un département comme celui du Nord où la situation de l'emploi semble beaucoup plus difficile.

Près de 17 000 costarmoricains sont aujourd'hui sans travail et plus de 7000 de nos concitoyens touchent le RMI. C'est un bien triste bilan social pour un département qui affiche la lutte contre la précarité comme une priorité.

En dépit de cette situation, le président du conseil général retarde la mise en place du RMA alors qu'il est désormais seul responsable de la politique d'insertion dans le département. Les présidents du Finistère et d'Ille et Vilaine apparaissent moins idéologues et utilisent déjà cet outil d'insertion dans leurs départements respectifs.

Le président du conseil général agira-t-il de même avec l'application des contrats d'avenir en 2005 alors que c'est lui qui a demandé et obtenu du gouvernement le pilotage de ce nouveau dispositif d'insertion par les départements ?

En matière d'emploi, la majorité départementale a jusqu'ici préféré critiquer la politique gouvernementale plutôt que d'agir et d'accompagner le gouvernement dans son combat contre le chômage et pour l'insertion.

Il s'agit pourtant d'une priorité pour les élus que nous sommes. ■

GROUPE COMMUNISTE ET APPARENTÉ

Demain, quelle école ?



ANGE HERVIOU
Président du Groupe
Communiste
et Apparenté

Au delà des outrances du rapport THELOT qu'il suffit de ré-écrire pour paraître "mesuré", le projet FILLON avance ses pions. Un exemple : il est suggéré d'abandonner l'exigence de 80% d'une classe d'âge au niveau du bac au profit d'un "minimum culturel".

Si cette mesure était retenue, elle aurait plusieurs implications.

La première sera d'accentuer le caractère ségrégatif de l'enseignement supérieur, socialement et quantitativement. Mais, cet objectif est compatible avec la priorité assignée à notre économie de ne se concentrer désormais que sur la haute valeur ajoutée et la matière grise.

La deuxième, c'est que nous risquons de voir s'instituer un goulet d'étranglement dès le collège qui, associé à un enseignement professionnel et technologique sous le statut de l'apprentissage (abandon du statut scolaire), permettrait d'offrir la main-d'œuvre à bas coût nécessaire dans la logique générale actuelle de pression sur l'emploi.

Le MEDEF ne s'y est pas trompé et a dit immédiatement sa satisfaction, lui qui porte les exigences les plus étroites des plus grandes entreprises.

Enfin, la notion même de connaissances à minima (une espèce de SMIC culturel) ne peut pas être sans conséquence sur la formation des enfants, des jeunes destinés par définition à devenir adultes et citoyens. Quelques onces d'instruction civique ne suffiront pas à construire le socle de toute une vie.

Alors que le monde bouge et change rapidement, la base de connaissances la plus large doit être offerte au plus grand nombre. C'est une condition fondamentale pour pouvoir s'adapter aux évolutions technologiques, économiques et sociales.

Cela suppose de mener une politique volontariste, ambitieuse, accompagnée de moyens suffisants. Quelqu'un a dit un jour : "Un Etat qui n'investit pas pour sa jeunesse est un Etat qui se meurt".

C'est vrai plus que jamais ! C'est un choix de société que nous propose la droite. Nous avons la responsabilité d'inverser le rapport de forces et de créer les conditions du changement. ■

GROUPE SOCIALISTE ET APPARENTÉS

2005, des choix budgétaires cruciaux pour demain



VINCENT LE MEAUX
Président du groupe
Socialiste et Apparentés

"L'acte II" de la décentralisation confie aux Conseils Généraux des charges plus nombreuses à partir du 1^{er} janvier 2005. Les départements héritent de 70% des transferts issus de la décentralisation. Cependant, l'inquiétude est grande s'agissant des compensations financières des transferts de compétences, en dépit des assurances données d'une compensation à "l'euro près".

Pourtant, jusqu'au Gouvernement RAFFARIN, la décentralisation avait permis d'améliorer l'efficacité des politiques publiques ; désormais elle s'apparente à une régression.

Cette décentralisation est synonyme de démantèlement des services publics de proximité, de remise en cause de la juste péréquation entre les territoires, et de transferts de charges sur les collectivités, donc de transferts d'impôts du contribuable national vers le contribuable local.

À cette décentralisation libérale et aux baisses massives de crédits qui l'accompagnent, s'ajoutent les coups portés au service public. Sous couvert de modernisation, le Gouvernement a décidé de restructurer nos services publics, en particulier en milieu rural : les trésoreries qui doivent disparaître au profit de regroupements géographiques, les bureaux de poste qui se transformeront en simples "points poste".

Nous refusons cette prétendue modernisation, dont le seul objectif est de justifier à travers une soi-disant concertation, les décisions irréversibles prises par le Gouvernement. Décisions qui impliquent, en réalité, un recul et un affaiblissement en termes d'égalité d'accès et d'efficacité. C'est pourquoi les élus de gauche proposeront

prochainement la création d'un comité de défense départemental des services publics. L'économie libérale, seule, ne crée pas, elle détruit ; elle "marchandise" les services publics.

La mise en œuvre de l'acte II de la décentralisation inquiète aussi les élus quant à ses conséquences financières : en première ligne, le Conseil général des Côtes-d'Armor s'attache aujourd'hui à évaluer son impact, car de grandes incertitudes pèsent encore sur les transferts de crédits.

Le Gouvernement nous laisse le choix : augmenter les impôts locaux ou réduire les services rendus à la population. Les politiques volontaristes du Conseil général devront-elles alors être rompues ? Ce transfert de charges très importantes aux départements pèsera très lourdement aussi sur le soutien qu'apporte notre collectivité aux projets d'investissements des communes.

Le Conseil général ne souhaite pas devenir une administration déconcentrée de l'Etat en charge du social et des routes ! Bien au contraire, il se mobilise pour poursuivre une action publique départementale audacieuse, en conservant ce lien fort avec les collectivités locales et toutes les générations de Costarmoricains.

Les orientations budgétaires pour l'année 2005 vivent le présent et engagent l'avenir de notre Département.

Quatre grandes priorités constituent le cadre de l'action départementale à échéance 2010 :

- la mise en œuvre de politiques de solidarités dynamiques et innovantes dans le cadre de notre politique de la famille et des Costarmoricains les plus faibles et les plus vulnérables ;
- l'engagement de politiques actives au service de l'emploi et principalement en direction de l'emploi des jeunes ;
- la promotion de la citoyenneté avec des pratiques et des outils de démocratie participative souhaitée par le monde associatif notamment ;
- enfin, l'aménagement du territoire conforme à notre volonté de faire vivre l'égalité républicaine. ■

KERNÉ-UHEL, LA VALLÉE DU HAUT BLAVET

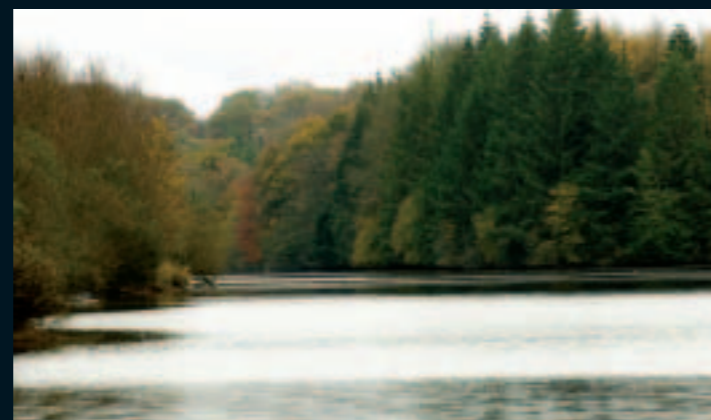
Un triptyque : calme, eau, verdure

Avec la construction d'un barrage destiné à approvisionner la région en eau, le lac de Kerné-Uhel est devenu un magnifique site à vocations multiples. Promenades variées et loisirs nautiques s'offrent aux amoureux de la nature.

Le barrage a "noyé" une des plus belles rivières du département. Qui ne connaît en effet le Blavet ? Ce joli petit cours d'eau, qui se forme dans les monts du Mené, traverse la Bretagne du nord au sud, flânant ou grondant de Bourbriac au lac de Guerlédan.

Ce sont ses eaux qui ont formé les 74 hectares du lac de Kerné-Uhel. Un vaste domaine boisé entoure le plan d'eau encore

relativement sauvage et fréquenté par les loutres. Pour les amateurs de randonnées, des sentiers longent l'étang peuplé d'oiseaux. Il est recommandé de ne pas s'éloigner des sentiers balisés pour laisser en paix les espèces présentes : grèbes castagneux, hérons cendrés, et autres colverts et à la nuit tombée murins de Daubenton, des chauve-souris. La base nautique de Trémargat propose des activités de plein



air et des balades sur le lac pour découvrir les oiseaux. Un observatoire ornithologique, placé sur le sentier dans la boucle du Rocleu à Peumerit-Quintin, présente la faune et la flore de ce lieu magique. Une hutte est à la disposition de tous pour regarder en silence.

À une encablure de Kerné-Uhel, sur la route de Lanrivain, on découvre la fontaine, la chapelle classée et le village de Saint-Antoine. Témoins de l'architecture paysanne des XVII^e et XVIII^e siècles, un ensemble de bâtiments de caractère en granit s'offre au regard. Des travaux permettent actuellement de stopper leur dégradation. ■

POUR S'Y RENDRE

A partir de Bourbriac ou de Saint-Nicolas du Pelem. Le site de Kerné-Uhel se trouve au sud-ouest du département entre les communes de Lanrivain et Peumerit-Quintin, sur le cours du Blavet. Saint-Antoine est à la sortie de Lanrivain.





LA BRIQUETERIE DE LANGUEUX

L'écomusée de la baie de Saint-Brieuc

C'est assez naturellement que la "tuilerie briqueterie de Saint-Illan" fondée en 1864 s'est transformée en écomusée. Situé sur le site de Boutdeville à Langueux, géré par la Cabri, il devient peu à peu la mémoire de la baie de Saint-Brieuc.

La conception du musée qui intègre dans un ensemble moderne la partie intacte du four, est originale. On découvre les traces d'une entreprise qui ferma définitivement ses portes en 1947, faute de main d'œuvre disponible et de matières premières. Il reste encore dans la région brioquine quelques personnes qui ont travaillé "au four", un modèle Hoffmann construit autour de 1870. On plonge directement dans la vie et le travail de ces briquetiers. Un travail particulièrement pénible dans une chaleur éprouvante. La Briqueterie fonctionnait en continu. Il fallait alimenter jour et nuit ce four d'une trentaine de mètres, un des derniers en Bretagne. Mais la briqueterie, ce sont aussi d'autres espaces consacrés :

- à la mer et à la pêche à pied,
- maraîchage,
- au chemin de fer et à Harel de la Noë,
- à la musique (vielle à roue et sonneurs de la région),
- à la récolte du sel.

Toutes ces activités étaient le lot quotidien de la baie. Le clou de la visite est la reconstitution d'une voiture de voyageurs grandeur nature et la maquette animée qui rappelle les matériels roulants et le réseau ferré breton. Dans le parc du musée, du matériel ferroviaire a été collecté et restauré par l'association du chemin de fer, qui propose aussi des circuits en tramways pour les enfants. Au programme encore, expositions, ateliers poterie pour le public adulte et enfant, les centres aérés et des activités pédagogiques pour les élèves de la maternelle au lycée. Barbara Belloeil, conservatrice du musée, et Delphine Boucher, animatrice, proposent un accompagnement de la visite pour les groupes sur réservation. ■

TARIFS

de 2,5 € à 4 €, selon âge et statut, accueil des groupes sur réservation.
Accès: depuis la RN12 en venant de Brest ou de Rennes, sortir à Langueux centre, puis suivre Langueux les grèves, "parc de Boutdeville" sur quelques kilomètres.
Tel: 02 96 63 36 66
Fax: 02 96 63 36 61
courriel: barbara.daeffer@wanadoo.fr

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

- octobre à fin mai
mercredi, vendredi, samedi,
dimanche 14 h - 18 h
- juin et septembre
mercredi, VSD : 11 h - 18 h 30
- juillet et août
tous les jours sauf mardi
de 11 h à 18 h 30
- petites vacances scolaires
tous les jours sauf mardi 14h - 18h

GUICHEN

Frères

Tel est le titre du CD du groupe Ar Re Yaouank qui a désormais changé de nom. Il s'appelle Guichen. Du nom de deux des quatre musiciens du groupe. Jean-Charles et Fred jouent respectivement de la guitare et de l'accordéon diatonique. Etienne Callac est à la basse, Antonin Volson à la batterie. Avec ce nouvel album, le groupe nous montre son inflexible connaissance de la tradition bretonne. ■



POUR ACHETER LE CD

- par téléphone au
02 96 33 54 91
- sur le site
marlu.monsite.wanadoo.fr
- à la boutique LP
de Saint-Brieuc
- ou sur www.toot.fr

LA MUSIQUE À FLEUR DE PEAU

Marlu,
un chanteur incarné

C'est au Centre du son de Cavan que s'est fait la rencontre. Un dimanche où la lumière était propice aux confidences photographiques. Dans un lieu magique où la musique habite les arbres et habille le vent... sur le sentier du son de Kerouspic. Philippe Marlu, Marlu à la scène, est venu faire la promotion de son deuxième CD, les valse machines. "Il n'est pas facile de trouver un producteur. En ce moment, c'est le marasme. Cela explique la souscription".

Auteur, compositeur, interprète, Marlu vit de sa musique. Il a récemment perdu son statut d'intermittent. "Difficile d'aligner 44 dates en moins d'une année puisque le statut est à ce prix. Et moi, j'ai besoin de temps pour faire les choses. J'ai passé un an et demi sur le CD. Voilà six mois que je n'ai pas touché un instrument". Faire la promotion d'un disque est très prenant. Depuis 1999, il mène une carrière solo. Il joue de la basse mais en tour de chant, il se consacre à la voix.

Marlu revendique son identité bretonne. Ce quadragénaire bouge à l'intérieur des Côtes d'Armor mais leur reste fidèle. S'il ne parle pas breton, il lit et comprend le Trégorrois. "Mes parents parlaient breton avec les personnes âgées mais très peu avec nous, les enfants. La transmission ne s'est pas faite". Il en est particulièrement dépité. Est-ce pour calmer ses démons qu'il s'est plongé

dans la langue française ? Il aime la travailler de toute évidence. Ses références, des auteurs comme Rabelais, Céline, Boudard ; il en a gardé la gouaille présente dans quelques chansons et une certaine idée de la langue, qu'il tourne et retourne. "La langue est avant tout orale".

C'est vrai qu'il joue avec les mots à la perfection. Comme un verre de nectar, ses textes se boivent avec délice et volupté. Chez Marlu, on sent une sensibilité presque exacerbée, sûrement tourmentée. Un écorché ? Un homme cultivé, qui va au fond des choses, analyse l'histoire de la Bretagne, et apporte des réponses aux nombreuses questions qu'il se pose.

"Je revendique aussi des idées extrémistes, quasi anarchistes, sans être militant. Mes chansons ne sont pas politiques pas plus qu'autobiographiques.

Marlu est plutôt un inlassable travailleur des mots, jamais puriste. "Une chanson est faite pour être entendue. Je crois qu'il faut laisser la langue évoluer et qu'il est grand temps de réformer la langue française". ■

LES PROCHAINS CONCERTS

- 17 février à Saint-Nicodème
- 20 février à Carhaix, espace Glen Mor
- 11 mars à Plédran
- et plus tard à Paris

ABBAYE DE BEAUPORT

Des ateliers pour enfants dans un site somptueux

L'abbaye de Beauport propose des ateliers pour enfants pendant les vacances de février 2005. L'après-midi commence par une visite observation de l'abbaye et du domaine. Les enfants imaginent ensuite que les vitraux ont disparu et qu'ils doivent en fabriquer de nouveaux. Pour aborder les techniques du dessin et de la peinture sur vitrail, le port d'une blouse est conseillé. ■

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

- atelier de 14 h à 16 h
les mardis 15 et 22 février,
et les jeudis 17 et 24 février,
- pour les 6-12 ans, 4 €
- Réservation au 02 96 55 18 58



LE DON DU SANG Un acte libre et solidaire

Pour le docteur Bruno Danic, directeur adjoint pour la Bretagne de l'Établissement Français du Sang, "le don du sang est évidemment une démarche tournée vers les autres qui implique un dépassement de soi. C'est un acte qui exprime une certaine forme de liberté puisque rien n'oblige à donner son sang et que ce geste désintéressé échappe au modèle économique dominant basé sur le commerce." Aujourd'hui, notre région a besoin de 400 dons chaque jour. Les dates de collectes indiquées ci-dessous sont susceptibles d'être modifiées à la dernière minute. Pour toute information (lieux précis), contactez le 02 96 94 31 13. Par ailleurs, le centre de don de Saint-Brieuc est ouvert toute l'année, sans rendez-vous au 10, rue Marcel Proust (02 96 94 31 13).

Prochaines collectes en Côtes d'Armor :

- 24-12. Binic 10h-13h
- 27-12. Quessoy 15h30-19h
- 28-12. Rostrenen 15h30-19h
- 30-12. Plaintel 15h30-18h30
- Ploec-sur-Lié 10h-13h
- 31-12. Erquy 10h-13h
- 04-01. Plouguenast 9h30-12h30
- 05-01. Merdrignac 15h-19h
- 07-01. Langueux 15h30-19h30
- 12-01. Lamballe 9h-20h
- 13-01. Matignon 15h30-19h
- 17-01. Châtaudren 15h-19h
- 19-01. Hénanbihen 9h30-12h30
- 20-01. Plestin-les-Grèves 15h-19h
- 21-01. Lézardrieux 15h30-18h30
- 24-01. Fréhel 15h-19h
- 25-01. Guingamp 10h30-19h
- 26-01. Tréguier 15h-19h
- 28-01. Moncontour 15h-19h30

VIOLENCES AUX FEMMES Le théâtre pour en parler

La violence envers les femmes est hélas bien réelle mais on la combat encore mal. Alors pourquoi ne pas le faire à l'aide du théâtre ?

Dans le cadre de la semaine d'actions sur les violences sexuelles, l'Espace Femmes du Pays de Dinan et le Théâtre du Totem, implanté depuis 1977 à Saint-Brieuc, proposent, du 7 au 12 février 2005, une action commune "Des coups au cœur". Ils présenteront la pièce d'Israël Horovitz, "Le baiser de la veuve", pièce d'une brûlante actualité qui aborde le thème des violences sexuelles. Elle sera jouée à Dinan au Théâtre des Jacobins.

L'espace Femmes, né d'une volonté d'apporter des réponses aux problèmes rencontrés par les femmes du Pays de Dinan, lutte contre leur isolement. Afin de ne pas banaliser la violence, il travaille, d'une part sur la prévention par une éducation à la sexualité, un apprentissage du respect et, d'autre part l'information sur les droits, démarches et structures d'accueil.

Ce projet commun est une première. Il est accompagné par le programme européen Leader +, le Conseil général, le Pays de Dinan, la Ville de Dinan, le Service des Droits des Femmes.

Espace femmes : 02 96 85 60 02

Courriel :

espacefemmes.pays.dinan

@cegetel.net



L'HEBDO DU PAYS DE SAINT-BRIEUC Le Penthièvre paraît désormais le jeudi



Le Penthièvre, vous connaissez. Né en 2000, c'est un des six hebdomadaires du département. Le journal couvre les communes de Lamballe, Moncontour, Pléneuf-Val-André, Ploec-sur-Lié, Quintin et l'agglomération de Saint-Brieuc. Les nouveaux locaux du journal depuis un an, visibles de la quatre voies à hauteur de la zone commerciale de Langueux, accueillent neuf permanents.

Si la presse nationale s'essouffle, la presse locale quant à elle connaît un net regain d'intérêt auprès des lecteurs, surtout en Côtes d'Armor. Afin de les informer plus tôt, l'équipe dirigeante a décidé d'avancer la parution du vendredi au jeudi.

COUPE DE FRANCE

Langueux, petit poucet, face au PSG



La nouvelle s'est répandue comme une traînée de poudre dans l'agglomération briochine, ce lundi 13 décembre en début d'après-midi. Beaucoup sont incrédules, croient à une blague : US-Langueux-PSG en 32^e de finale de la Coupe de France ? C'est pourtant véridique. Grâce à une superbe victoire l'avant-veille face à Orléans (3 divisions au-dessus) et aux heureux aléas du tirage au sort, l'US-Langueux, seul club de DSR encore qualifié et donc promu "petit poucet" de la Coupe, rencontrera le tenant du titre. Pour les hommes du président Lesage, tous les espoirs sont permis, espoirs confirmés par les réactions prudentes du staff parisien qui prend les Costarmoriciens très au sérieux. La "cerise sur le gâteau", c'est la réaction immédiate de Noël Le Graët, président d'En Avant-Guingamp, qui met à disposition le stade du Roudourou (18 000 places) pour accueillir l'événement, alors que l'EAG-Côtes d'Armor jouera sa qualification le même week-end à Quevilly, en Normandie. Le match aura lieu le samedi 8 janvier. On y croit, parce que tout peut arriver en Coupe de France et parce que les jeunes Langueusiens, portés par tout un département, n'ont aucune intention de se laisser impressionner. Bonne chance à Langueux et à l'EAG...

deux mille *cing*
le bonheur *se souhaite*



La famille
en Côtes d'Armor,
source
d'amour,
d'éducation,
de confiance,
de solidarité,
de bonheur



Le Conseil général
vous souhaite
une belle et heureuse année
Bloavezh mat

www.cotesdarmor.fr

Côtes d'Armor,
l'esprit de famille

