

Côtes d'Armor

LE MAGAZINE DES COSTARMORICAINS ÉDITÉ PAR LE CONSEIL GÉNÉRAL

CÔTES D'ARMOR
2 mille 20
Secteur économique
Résultats de l'enquête
► PAGES 29/31

Actualité

Les orientations budgétaires
du Département

► PAGE 6

Rencontre

Mehdi Farès,
homme d'images

► PAGE 27

Patrimoine

Faudacq, découverte
d'un maître ès peinture

► PAGES 35 | 37

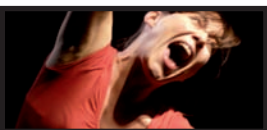
Dossier

Pêche

Une filière à contre-courant

Sommaire

4 | →

L'image
du mois5 | 10 → **Actualité**

- Le collège Beaufeuillage en travaux
- Les orientations budgétaires du département
- Mondial Hand-Ball féminin
- Ar mestr en deus adijinet ar rilhetez pesked
- L'école des reporters
- Un challenge banlieue voile

18 | 21 → **Perspectives**

- Au forum de la cité des métiers
- Aude, graine de pépiniériste
- Les produits méditerranéens de Sobréval à Jugon-Les-Lacs

22 | 27 → **Rencontre**

- L'école du foot au centre Henri-Guérin de Ploufragan
- Kergist-Moëlou et son enclos paroissial
- Les retraités briochins se bougent
- Mehdi Farès, homme d'images

28 | 34 → **Actions**

- Objectif, économie d'énergie
- Point de vue des acteurs économiques - Côtes d'Armor 2mille20
- Un plan départemental des déchets optimisé

35 | 37 → **Patrimoine**

- Faudacq, découverte d'un maître ès peinture

38 | 39 → **Découverte**

- Suite de notre tour d'Europe, à l'est, dans les Balkans et à Malte

EN COUVERTURE

Retour de pêche d'un hauturier
à Saint-Quay Port d'Armor.

PHOTO THIERRY JEANDOT

Dossier

11 | 17 →

Filière pêche

Préserver l'avenir

En Côtes d'Armor, la filière pêche, encore dynamique malgré la baisse des ressources pour certaines espèces, est soutenue par des acteurs qui exploitent la mer de manière raisonnée, proposent des produits de qualité et s'adaptent à l'évolution de la demande des consommateurs. Toutefois, pour préserver l'avenir, la pêche pourrait devenir plus saisonnière.



PHOTO THIERRY JEANDOT

40 | 45 → **Guide**

L'Agenda

LE GUIDE DE VOS SORTIES

- Quand l'art entre au collège
- Les stages à La Citrouille
- La mine en or de Charles Marcille
- Les Ogres de Barback à Trégueux →
- Guantanamo à Lamballe

Balades

- Les gorges de Poulancre à Saint-Gilles-Vieux-Marché
- VTT sur le circuit de Lorigeril à Jugon-les-Lacs



PHOTO D.R.

46 | 47 → **Détente**

- Recette : redécouvrez l'endive au jambon
- Jardin : contre le froid et le gel
- Les mots fléchés

Mensuel édité par le Conseil général des Côtes d'Armor. Direction de l'Information, de la Communication et de la Promotion (DICP). 9 place du Général-de-Gaulle, BP 2371, 22023, Saint-Brieuc. Tél. 02 96 62 85 41. Fax 02 96 62 50 06. Courriel : lemagazine@cg22.fr. Site internet : www.cotesdarmor.fr. DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Claudy Lebreton. COMITÉ ÉDITORIAL : Claudy Lebreton, Michel Lesage, Paule Quéméré, Monique Haméon, Sébastien Couëpel, Philippe Delsol, Yvon Garrec, Ange Herviou, Yves-Jean Le Coq, Vincent Le Meaux, Yves Le Roux, Émile Raoult, Jean-Marc Quéméré, Philippe Germain. DIRECTEUR DE L'INFORMATION, DE LA COMMUNICATION ET DE LA PROMOTION : Gil Pellan. RÉDACTEUR EN CHEF : Gérard Rouxel. RÉDACTEUR EN CHEF-ADJOINT : Bernard Bossard. JOURNALISTES : Mari Courtas, Laurent Le Baut, Joëlle Robin. PHOTOGRAPHE : Thierry Jeandot. ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO : Véronique Rolland, Stéphanie Stoll, Philippe Tastet, photos : Philippe Josselin et Bruno Torrubia. ASSISTANTE DE LA RÉDACTION : Émilienne Nivet. CRÉATION-EXÉCUTION-RÉALISATION : Cyan 100. IMPRESSION : Actis. 16-18, quai de la Loire. 75019 Paris. DISTRIBUTION : La Poste. N°ISSN : 1283-5048. Tirage : 272 000 exemplaires. POUR TOUT PROBLÈME DE RÉCEPTION DU MAGAZINE CONTACTER LES SERVICES DE LA POSTE AU 02 99 78 42 75.



Après cinq ans et dix mois

Un espoir est né INGRID BÉTANCOURT

Ci-dessous un extrait de la lettre d'Ingrid Bétancourt, dont le Conseil général défend la cause aux côtés du comité de soutien réclamant sa libération.

"... la vie ici n'est pas la vie, c'est un gaspillage lugubre de temps ... ici, rien n'est à soi, rien ne dure, l'incertitude et la précarité sont l'unique constante... j'ai pensé que tant que j'étais vivante ... je dois continuer à héberger l'espoir... j'aime la France avec mon cœur car j'admire la capacité de mobilisation d'un peuple qui, comme disait Camus, sait que vivre, c'est s'engager ..."

www.betancourt.info www.cotesdarmor.fr



“vœux” et “veux”



2007 aura mis en exergue, plus que jamais, une société française exprimant de puissantes demandes économiques et sociales en termes de pouvoir d'achat, d'emploi, de logement, de santé...

L'année écoulée aura ainsi révélé une communauté humaine attentive à ce qu'on lui offre des perspectives d'avenir mais aussi des réponses aux problèmes qu'elle ressent au jour le jour.

2008 devra être, à l'évidence, une année de tous les “veux” qui touche notre quotidien. En effet, l'action d'une collectivité ne vaut que par la rencontre de deux volontés, l'une publique de prise en compte d'une autre volonté, elle sociale, dès lors que cette dernière s'expose démocratiquement, exprime une attente légitime et incarne l'intérêt général.

En ce début d'année où il est de tradition d'échanger nos souhaits, qu'il nous soit permis d'y associer ces “veux”, exigeants et responsables.

En attendant, nous vous adressons, le plus simplement du monde, tous nos vœux pour 2008.

La rédaction

L'image du mois

Coup d'envoi de la 18^e édition de Paroles d'Hiver. Au théâtre du Champ au Roy à Guingamp, la compagnie belge Fraction joue *Oxygène* ! Dès la première minute, les mots pleuvent, les phrases s'entrechoquent, les visions du monde aussi. Il faut bien écouter pour comprendre l'étonnante histoire d'amour et de haine de Sacha, elle, et Sacha, lui. Un simple récit ? Non. Un combat, décliné en dix "rounds", dans lesquels les personnages confrontent leurs idées. Le débit est rapide, mais mélodieux. On dirait une chanson. *Oxygène* ! Ce monde a quelque chose de fou, mais on s'y laisse volontiers emporter. Une heure plus tard : fin du duel. Les acteurs sont fatigués, le public salue la performance. Rien n'est fini. Paroles d'Hiver continue. D'autres mots viendront.

Guingamp, Jeudi 22 novembre 2007, 21 h 04



Restos du cœur

Nouvelle campagne, nouveaux services

Pas de quoi pavoiser quand on apprend que les Restos du cœur ont entamé en décembre leur 23^e campagne. Ainsi, l'antenne de Saint-Brieuc reçoit environ 800 familles par an et distribue 145 000 repas. Le point noir c'est l'augmentation du nombre de jeunes de moins de 25 ans et des femmes seu-

les dont les retraites sont très faibles. Environ 200 bénévoles travaillent au centre situé rue Lamaze. À la disposition des familles, une bibliothèque, une cafétéria, un salon de coiffure et un point santé où deux médecins bénévoles répondent aux questions de ceux qui le désirent. En projet, un

nouveau centre de distribution afin de décongestionner le centre actuel et de toucher une autre population. En décembre, un Resto bébés a ouvert à Balzac dans l'allée com-

merciale, où sont dispensés des conseils en hygiène ou à la famille.

Restos du cœur,
10 rue du Dr Lamaze
> 02 96 61 97 50



PHOTO THIERRY JEANDOT

Collège public Beaufeuillage

D'importants travaux de rénovation

Vendredi 30 novembre étaient inaugurés les travaux du collège public de Beaufeuillage à Saint-Brieuc. Une aile entière de l'établissement a été rénovée. La vie

scolaire dispose ainsi de nouveaux bureaux installés à l'angle du préau et de la cour. Avantage : ils permettent aux surveillants d'avoir un regard sur la cour

de récréation depuis leur bureau. L'infirmerie, elle, n'a pas changé de place mais comprend dorénavant deux espaces : le bureau du médecin et l'infirmerie proprement dite, laquelle comprend un accueil des élèves, une salle de soins, une pièce d'isolement et des toilettes douches accessibles aux personnes à mobilité réduite. Une nouvelle salle des professeurs a aussi été inaugurée rassemblant

un espace de travail, un espace de détente et deux petites salles, dont l'une consacrée à l'accueil des parents. À noter aussi, la construction d'une salle de réunion pouvant accueillir 50 personnes. Dans le bâtiment de restauration, des vestiaires hommes et des vestiaires femmes ont vu le jour, ainsi qu'une lingerie. Enfin, l'ensemble des menuiseries extérieures du collège ont été remplacées et équipées de volets roulants électriques. Sans oublier le renouvellement de l'ensemble du mobilier, à l'exception de celui des salles de permanence et d'arts plastiques, encore en bon état. Tous ces travaux ont été financés par le Conseil général qui est en charge des 48 collèges publics du département.

Depuis leur bureau, les surveillants peuvent désormais garder un œil sur la cour de récréation.



PHOTO BRUNO TOIRUBIA

Réchauffement climatique

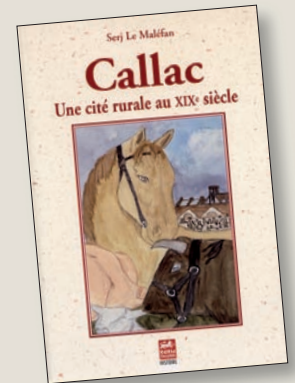
"Une vérité qui dérange" à l'espace Lamennais

Depuis le mois de septembre le Conseil général a proposé aux Costarmoricains toute une série de rendez-vous sur le thème du développement durable et solidaire. La projection du film "Une vérité qui dérange", mettant en scène l'ex-candidat à la présidence des États-Unis, Al Gore, dans un documentaire sur le

réchauffement climatique, est venu clore cette série. Vous êtes ainsi nombreux à vous être rendus à l'espace Lamennais, à Saint-Brieuc, pour assister à l'une des trois projections du film. Rappelons qu'Al Gore et le Giec (Groupement intergouvernemental sur l'évolution du climat) ont reçu en 2007, le prix Nobel de la Paix.



PHOTO THIERRY JEANDOT



"Callac, une cité rurale au XIXe siècle"

Ouvrage de Serj Le Maléfian, dans lequel il retrace, en neuf grands thèmes, l'évolution d'une commune passée de simple petite bourgade au début du XIX^e siècle à une place marchande de premier plan quelques décennies plus tard. "Callac, une cité rurale au XIX^e siècle", éd. Keltia Graphic, 348 p, 25 €.

Petits débrouillards cherchent animateurs

Vous voulez devenir animateur scientifique et technique pour les enfants ? L'association Les Petits Débrouillards vous intéresse. Première étape, deux jours de découverte, les Débrouillardises, suivies d'une formation théorique de quatre jours et d'un stage pratique de 15 heures. Appelez vite Les Petits Débrouillards Bretagne.
> 02 96 68 64 29 ou 06 83 47 89 27
cbriens@lespetitsdebrouillards.org
www.lespetitsdebrouillardsbretagne.org
Coût de la formation : 50 €

Idées vacances avec la FOL

La fédération costarmoricaine de la Ligue de l'enseignement organise des séjours au ski d'une semaine pour les familles, les jeunes et les enfants lors des vacances de février. L'occasion de découvrir la Haute-Savoie, les Pyrénées ou les Hautes-Alpes. Le départ se fera de Saint-Brieuc ou de Rennes. D'autre part, des formations BAFA, générales et approfondissement sont proposées en Côtes d'Armor pendant toutes les vacances scolaires. Enfin, un séjour randonnée pédestre en Haute-Savoie est prévu en mai 2008. Pensez à vous inscrire dès à présent.
> 02 96 94 16 08
www.laligue.org

Dictionnaire Gallo : rectificatif

Dans le magazine de décembre dernier, nous écrivions un article sur la sortie du Petit Matao, dictionnaire gallo de Régis Auffray, aux éditions Rue des Scribes. Contrairement à ce qui y était sous-entendu, l'ouvrage n'est pas le premier dictionnaire de la langue gallèse. En 1998, Robert Deguillaume éditait un ouvrage de plus de 400 pages. En 2004, Claude Bourel faisait paraître son dictionnaire français-gallo-breton. Merci au lecteur avisé qui nous a remémoré le travail de ces deux Costarmoricains, passionnés et spécialistes du Gallo.

Saint-Quay : les films d'antan

La cinémathèque de Bretagne présente Saint-Quay-Portrieux, en films amateurs de 1920 à 1980. Revivez l'histoire de la cité balnéaire à travers les yeux de ses habitants et des touristes : les fêtes religieuses et populaires, la Libération, la pêche professionnelle, les loisirs du bord de mer, etc. Le DVD contient un film de 44 minutes dévoilant des documents inédits et commenté par Jacques Henri. Un montage photos de 3 minutes montre en image l'évolution de Saint-Quay d'hier à aujourd'hui. Enfin, découvrez Femme de marin, un court-métrage de Louis Le Meur, tourné en 1953.
19,90 €
www.cinema-theque-bretagne.fr



Intrigue en Argoat

Le Costarmoricain Bruno Ségalotti publie le *Mohican du Bois Meur*. Adeptes du roman policier, l'auteur met à nouveau en scène la jeune journaliste Angelina Etcharry dans une intrigue autour de la forêt d'Avau-gour-Bois Meur, en plein cœur de l'Argoat. Sur fond de séduction, elle enquête sur une agression sauvage qui vient d'avoir lieu dans le bois. Ses recherches la mèneront plus loin qu'elle ne l'avait imaginé, jusqu'à la guerre d'Algérie et ses douloureux souvenirs. Une histoire passionnante dans de beaux paysages costarmoricains et méditerranéens.
Editions Astoure,
collection Breizh Noir 8,5 €



Jean Pitallier Président de la FFC et Jean-Pierre Gibourdel responsable événementiel à la FFC entourent le Président du Conseil général.

En novembre dernier, Jean Pitallier, président de la Fédération française de Cyclisme (FFC) était l'invité

d'accueillir le Championnat de France cycliste en 2009. Il y a plusieurs mois, le Département avait dépo-

Championnat de France cycliste 2009 Les Côtes d'Armor sélectionnées

sé sa candidature auprès de la FFC. *"La Bretagne est une terre de cyclisme. Les Bretons se retrouvent dans ce sport. Certains sont devenus de grands champions : Jean Robic, Louison Bobet, Bernard Hinault, etc."*, a rappelé le Président du Conseil général. Séduit par les Côtes d'Armor, Jean Pitallier a confirmé la présence du Championnat

2009 dans le département. Plusieurs circuits ont retenu l'attention des organisateurs. La décision définitive sera prise courant février. 500 compétiteurs et 60 à 100 000 spectateurs sont attendus pour cet événement retransmis sur France Télévisions. ■

Débat d'orientation budgétaire

Les grandes lignes pour 2008

Lundi 10 décembre l'Assemblée départementale s'est réunie à l'occasion du débat d'orientation budgétaire (Dob) devant fixer les grandes priorités pour l'année 2008. Temps fort de la démocratie locale, le Dob est une obligation légale et doit avoir lieu dans les deux mois qui précèdent le vote du budget primitif. Après avoir donné, dans son propos liminaire, quelques éléments de contexte sur la conjoncture nationale et départementale, le Président Claudy Lebreton a esquissé les grandes orientations de la politique du Conseil général pour l'exercice 2008, dans les domaines des solidarités, de l'aménagement du territoire, de l'éducation, de l'économie, de la coopération internationale et de la citoyenneté. Chaque président de commission a ensuite exposé plus en détail les politiques envi-



sagées. En voici quelques exemples. Dans le domaine de l'éducation : la mise en œuvre d'une université populaire. Dans le domaine social : l'expérimentation d'un revenu de solidarité

active sur une partie du territoire. Dans le domaine des NTIC : un investissement important devant permettre une couverture de tout le territoire par l'Internet haut et très haut

débit. Les orientations définies devront faire l'objet de propositions budgétaires concrètes à l'occasion du budget primitif qui sera voté à la fin du mois. ■

Saint-André-des-Eaux

Parcours sportif de Bétineuc

Pour inciter au sport, rien de tel que les parcours de santé. Pour encourager ces pratiques, le Conseil général multiplie les infrastructures destinées à la population. Ainsi à Saint-André-des-Eaux, le parcours sportif de Bétineuc

propose deux boucles de longueur différente sur le site des anciennes sablières, un espace de 32 hectares. Chacun, à son rythme, peut y travailler les étirements, les échauffements et les sauts. À chaque exercice, correspond un pan-

neau qui donne des explications, quelques judicieux conseils pour que les séances ne deviennent pas une corvée mais restent surtout un plaisir. ■



PHOTO PHILIPPE JOSSELYN

PHOTO THIERRY JEANDOT

Forum Dèv Com

Des conseils en commerce et communication

À l'initiative de Côtes d'Armor Développement, le Forum du développement commercial, du marketing et de la communication, s'est déroulé à Saint-Brieuc le 27 novembre, il a reçu près de 600 personnes. Après avoir eu en direct les conclusions d'une enquête menée auprès de 500 entreprises bretonnes sur leurs pratiques commerciales, les participants ont pu assister à des ateliers thématiques: les règles

d'or du développement commercial, les relations avec la presse, les 7 conditions de réussite d'un site web marchand, la conception d'une campagne de marketing. Pendant cette manifestation, s'est déroulé également le Forum des professionnels de la relation client qui a réuni les responsables des centres d'appels. Cet événement, une première en Côtes d'Armor, avait pour objectif d'apporter aux entreprises



Photo D.K.

des informations et des outils pour accélérer leur développement commercial et aux chefs d'entreprises des conseils pour les

aider à s'adapter et s'améliorer face à un monde en constante mutation. ■
www.devcom-bretagne.com
www.cad22.com

Mondial de Handball

Steredenn a vibré comme jamais

Accueillir l'une des poules du tour préliminaire du Mondial de hand féminin, voilà qui ferait rêver plusieurs villes. Saint-Brieuc l'a fait! aux côtés de Nantes, Lyon, Nîmes, Toulon, et Pau. Avec 2400 places la salle Steredenn était certes le plus petit site. Mais qu'à cela ne tienne, l'ambiance était bel et bien au rendez-vous pour voir jouer l'élite du handball mondial. Dans la poule concernée: la Russie, championne du monde en titre, la Macédoine, le Brésil et l'Australie. Au final, pas de surprise, la Russie termine 1^{re} du groupe. En revanche, plus inattendu la Macédoine finit à la deuxième place et se qualifie grâce à sa victoire surprise aux dépens du Brésil. ■



Photo Bruno Torruia

La Macédoine a su se sortir de l'étau brésilien pour réaliser l'exploit de ce tour préliminaire.



Le public a répondu présent, du 2 au 4 décembre, salle Steredenn à Saint-Brieuc.



Photo Thierry Jeannot

Suppression de passages à niveau Les trains iront plus vite

Le chantier de renouvellement des 20 km de voie ferrée, entre Plénée-Jugon et Yffiniac, vient de s'achever. Les travaux, d'un montant de 14 M€, sont assurés par Réseaux ferrés de France (RFF). Reste à effacer 6 passages à niveau en 2008 et 2009 avec maîtrise d'ouvrage du Département

et le concours de l'État, de la Région et de RFF. Ces opérations s'inscrivent dans l'ambitieux projet *Bretagne à Grande Vitesse* qui poursuit l'objectif de placer Brest à 3 heures de Paris par le train. ■

Solidarité, un nouveau directeur départemental

Depuis décembre 2007, Daniel Macé, 53 ans, est le nouveau directeur général adjoint chargé des solidarités au Conseil général.



Photo Bruno Torruia

Déjà impliqué dans les domaines du vieillissement et du handicap, il était auparavant directeur de la Solidarité pour l'autonomie dans la même collectivité. Après avoir gravi tous les échelons administratifs, c'est un parcours sans faute entamé en 1985 au Conseil général. À noter également la nomination de Christelle Bézard en tant que directrice de la Direction du développement économique et de l'emploi. Elle était auparavant chef du service "Coordination marchés" à la Direction des infrastructures et des transports. www.cotesdarmor.fr

Une crèche écolo à Loudéac

C'est une première en Bretagne: la crèche d'entreprises construite à Loudéac est également écologique. Les parents d'une dizaine d'entreprises adhérentes au SMILE (Structure multi-accueil interentreprises de Loudéac et de ses environs) peuvent dès aujourd'hui confier à l'établissement leurs enfants de dix semaines à quatre ans, du lundi au samedi et de 5h à 21h30. Ce projet porté par la Cidéral permet aux petits d'évoluer dans l'environnement particulièrement sain d'une structure écologique: ossature en bois, étanchéité et protection thermique grâce à un toit végétalisé, un puits canadien permettant l'économie d'énergie et chauffage par une chaudière au gaz avec une isolation en matériaux naturels.

> 02 96 66 09 09
www.cideral.com



Photo D.R.



Photo D.R.

Yann Trebaol (en traoñ)
en deus savet ur rekiye
rilhetez ourmel.

Les saveurs marines de la conserverie La Paimpolaise

Ar mestr en deus adijinet ar rilhetez pesked

Chef cuisinier et créateur d'un atelier de cuisine à Plourivo, Yann Trebaol se donne un nouveau défi : transformer sa petite entreprise en conserverie spécialisée dans les rillettes de poissons. Miam...

gantañ e-barzh e stal Breizh Cooking. Ken mat e oa ar predoù ma oa beuzet ar c'heginer gant al labour ha gant lontegezh e bratikoù. Re 'oa re ! "Un aodit am eus graet diwar ma fenn, eme Yann Trebaol. Ret e oa din frammañ an embregerezh ha ne oa nemet un diskoulm : echuiñ gant ar predoù evit diorren ar fritur rilhetez pesked". Abalamour da betra ar rilhetez pesked ? Ne oar ket. Tamm-ha-tamm, e-pad pevar bloaz, en deus aozet hag adaozet rekiyeoù rilhetez pesked. Rilhetez **meilh-ruz**⁽¹⁾ hag eoged da gentañ. "Ret eo da'm rilhetez reiñ un **adskeud**⁽²⁾ eus Breizh, eme ar mestr-keginer. Ar produioù a zle dont eus ar vro. Gastronomiezh eo, n'eo ket marc'had-mat". Ar rilhetez ourmel - gant o friz 10€ - a ra berzh bras ; fardet e vezont gant lambig fin eus Breizh, **moulleged**⁽³⁾ hag amann. Na pegen lipous ar rilhetez brennig ha **kor-red glas**⁽⁴⁾ a vez fardet gant wiski Pleuvihan ! Hag ar re

diwar **zraeneged**⁽⁵⁾ ! hag ar re diwar **levneged**⁽⁶⁾ ha diwar anduilh giz ar Gemene ! War estajerennoù stal Yann Trebaol e vez kinniget 12 seurt rilhetez disheñvel bremañ. Lakaet ez eus agostez div blakenn vruderezh zo bet gounezet gantañ pa oa mestr-keginer en ostalerioù : Gault & Millaut 2000 ha Le Routard 1997.

Sekredoù Yann ne vint ket kontet c'hoazh koulskoude...

Bezañ keginer a vicher eo galvedigezh Yann Trebaol. "Pa oan e skol al letierezh e oan dija o klask perak ha penaos gwellaat poazhañ pe **dishadennañ**⁽⁷⁾ ar boued. Moaien a zo, da skouer, da hanterañ ar c'houst produiñ nemet en ur cheñch ar mod d'ober ur pred." Sekredoù Yann Trebaol ne vint ket kontet c'hoazh koulskoude... O paouez dilojañ emañ ar stal fritur. Laosket en deus Yann Trebaol e garr-di e-tal

e di evit mont d'un uzin nevez er Vinic'hi. Ar mestr a labour gant daou geginer ha gant e wreg Cathy, a ra war-dro stal Pempoull. Kemer a reont perzh e saloñsoù gastronomiezh ivez evit brudañ o rilhetez. Aze en deus merzet Yann e oa dreist-holl ar merc'hed a zeue da dañva e voestadoù bihan. "Rilhetez fin pesked a zo evit ar merc'hed, en deus soñjet, tra m'eo ar pastez moc'h kentoc'h evit ar baotred." Neuze p'en deus goulennet digant ur c'hrafourer krouiñ **hevelepted gwelet**⁽⁸⁾ ar fritur, en deus bet c'hoant da sevel un dra evit ar merc'hed. Roz fuschia ha krann eo neuze ar c'hartennoù-bizit a gin-nig La Paimpolaise da ispiserezhiou fin Pariz, Londrez pe Madrid. Met plijadur a ro ar rilhetez d'ar merc'hed kenkoulz ha d'ar paotred.

Stéphanie Stoll

➤ Retrouvez la version française de l'article sur www.cotesdarmor.fr

- (1) **meilh-ruz** : rouget barbet
- (2) **adskeud** : reflet
- (3) **moulleg** : tacaud
- (4) **korn glas** : rouget grondin
- (5) **draeneg** : bar
- (6) **levneg** : lieu
- (7) **dishadennañ** : stérilisation
- (8) **hevelepted gwelet** : identité visuelle

EVIT TAÑVA

Rilhetez adalek 5 € ar voestad, e gwerzh en ispiserezhiou fin hag e stal Pempoull 5 plasenn Gambetta
➤ 02 96 55 91 07
www.lapaimpolaise.com



Photo D.R.

Transports

Un ticket mixte Tub et Tibus pour 2 €

Depuis le 1^{er} décembre, les usagers peuvent profiter d'un ticket mixte Tub et Tibus. Vendu 2€ par un conducteur Tub (Transports urbains briochins) ou un conducteur Tibus (Transport départemental de ville en ville), ce ticket mixte permet d'effectuer une

correspondance entre les deux réseaux. Il est valable trois heures à partir de la première oblitération et doit être oblitéré à chaque montée. Avantage immédiat pour l'usager, le prix du billet baisse de 3€ à 2€. ■

www.tibus.fr



PHOTO THIERRY JEANDOT

Classes Presse

L'école des reporters

La sixième opération Classes Presse est lancée. Née du partenariat entre les éditions Ouest-France, Le Télégramme et le Conseil général, elle rend possible la rencontre des journalistes de la presse écrite avec les collégiens costarmoricains. Face à des médias toujours plus présents, l'objectif est de permettre aux jeunes de porter un regard critique sur l'information qui leur parvient depuis leur plus jeune âge. Cette année, 12 collèves du département sont concernés. Les élèves travailleront autour du développement durable et solidaire, un thème qui touche l'environnement, mais également l'économie et le secteur social. L'occasion de provoquer chez les journalistes en herbe une réflexion citoyenne sur le monde de demain. Tout au long de

l'année scolaire, professeurs et journalistes travailleront de concert afin d'apprendre aux collégiens la recherche de sujets pertinents et la rédaction d'articles. "Il s'agit de lire une information et d'écrire pour être lu. Cela con-

tribue à améliorer la pratique de la langue française", s'est réjouie Anne Vasselin, de l'Inspection académique lors du lancement de l'opération. Plusieurs temps forts viendront ponctuer l'opération comme la semaine de la

Presse en mars, la parution de certains articles d'élèves dans une parution spéciale du Télégramme et de Ouest-France et la remise des prix par le Conseil général aux meilleurs jeunes journalistes le 17 juin prochain. ■



PHOTO MARI COURTAS

Préparation au 3^e concours de professeur des écoles Début des inscriptions

Pour la 3^e année consécutive le Conseil général, en partenariat avec l'IUFM de Bretagne, met en place une préparation au 3^e concours de professeur des écoles pour la rentrée scolaire 2008-2009. Cette opération propose à 30 salariés du secteur privé ayant au moins 5 ans d'activité professionnelle de s'inscrire à cette formation qui se déroulera de septembre à mai, à l'antenne de l'IUFM



PHOTO THIERRY JEANDOT

de Saint-Brieuc, tous les samedis. Cette préparation au concours sur 200 heures est également accessible aux demandeurs d'emploi. Les dossiers d'inscription sont disponibles du 25 janvier au 25 février 2008 au Conseil général ou téléchargeables sur le site. ■

> 02 96 77 32 53
www.cotesdarmor.fr

Un Briochin élu Président du CNOA

L'architecte briochin Lionel Dunet a été élu président du Conseil national de l'Ordre des Architectes le 15 novembre dernier. Cette fonction, attribuée pour trois ans, fait suite à la longue expérience de l'homme au cours de sa carrière. Inscrit à l'Ordre des architectes depuis 1978, il est d'abord élu au Conseil régional de l'Ordre de Bretagne de 1990 à 1998. En 2000, il crée son agence à Saint-Brieuc et devient conseiller national de l'Ordre des Architectes. Lionel Dunet est également le fondateur des Maisons de l'architecture. En 2006, il a été élevé au grade d'officier des Arts et Lettres.



Livre Expédition Calys

Qui ne se souvient pas de l'épisode des aventures de Tintin *L'étoile mystérieuse*? Le jeune reporter y fait la rencontre du professeur Calys, qui lui révèle la nature de cette gigantesque météorite. Dans *L'expédition Calys*, le Costarmoricain Patrick Pommier reprend ces éléments et raconte une nouvelle histoire. Un certain Georges Rémi (Référence à Hergé) envoie un reporter belge et un capitaine au long cours accompagner, dans une expédition à la recherche de l'étoile mystérieuse, six scientifiques. C'est leur histoire que Patrick Pommier s'attache à nous raconter, aidé par Jean-Bernard Pouy, auteur du célèbre *Poulpe*.

L'actualité bretonne avec Armor magazine

Armor magazine est un mensuel généraliste traitant de l'actualité bretonne dans les domaines de la politique, du social, de la culture, des spectacles... Au sommaire du mois de décembre, un portrait de la chanteuse pop-électro Yelle, ou encore un retour sur l'aventure qui conduisit à l'élaboration du film documentaire "Les voyageurs du temps du rêve armorigène" traitant du travail du sculpteur surréaliste Jean-Claude Charbonel. Encore d'autres articles et reportages sur la Bretagne dans le numéro de janvier, actuellement en kiosque. 5 €
www.armor-magazine.com

Manifestations hivernales à la Roche Jagu



PHOTO THIERRY JEANDOT

À découvrir cet hiver, au Château de la Roche Jagu à Plœzal, un parcours d'interprétation du patrimoine, jusqu'au 6 janvier, puis du 9 février au 9 mars, de 14 h à 17 h (gratuit). À voir également, jusqu'au 6 janvier, de 14 h à 17 h, l'exposition "Images du Trégor, entre terre et mer", de 14 h à 17 h. Tarif: 4 €.

> 02 96 95 62 35
www.cotesdarmor.fr/larochejagu

Exposition Raphaël Binet à Saint-Brieuc

Le musée de Saint-Brieuc organise, jusqu'au 2 mars, une exposition consacrée au photographe Raphaël Binet qui exerça son art de 1913 à 1935 à Saint-Brieuc. L'exposition rassemble des tirages originaux, un film de Rolland Savidan et divers documents. Binet y apparaît comme un photographe adepte des clichés pris sur le vif. Mais on y découvre aussi une autre facette du personnage, nettement moins connue: son intérêt pour le cinéma.

> 02 96 62 55 20
www.mairie-saint-brieuc.fr

Itoha habille les aventuriers

L'entreprise Itoha, installée sur le port de Dinan, équipait déjà le navigateur Pascal Quintin en vêtements polaires. Une prédilection pour les aventuriers qui continue puisque la petite entreprise costarmoricaine est partenaire de Frédéric Blond qui s'apprête à traverser l'Atlantique à la rame, en solitaire et sans escale, entre les Canaries et les Antilles.
www.itha.armor-web.com
www.transatlanticducoeur.com

Challenge Banlieue Voile

5 000 enfants depuis 15 ans

Le Challenge Banlieue Voile prépare sa quinzième édition. En décembre dernier, les différents organisateurs étaient réunis avec le Conseil général sur le salon nautique à Paris, temps fort du projet. Les enfants concernés ont pu se familiariser avec la mer grâce à un jeu de piste pendant le salon. L'opération, débutée en 1993, permet à des élèves de plusieurs collèges de la banlieue parisienne de se rencontrer, échanger, et rompre avec leur univers quotidien grâce à la pratique de la voile. Organisée par l'Association de Prévention pour une Meilleure Citoyenneté des Jeunes (APMCJ), l'initiative est soutenue par le Comité départemental du Tourisme des Côtes d'Armor. Depuis 15 ans, le

centre de voile de Trébeurden accueille ces jeunes à raison de deux classes d'établissements différents par semaine pendant huit semaines au mois de mars. Pour l'APMCJ, il ne s'agit pas seulement de vacances à la mer, mais également d'apprendre à vivre ensemble, à être solidaire et responsable, ce qui représente les bases de la citoyenneté. Sur l'eau, les codes hiérarchiques des adolescents se modifient et laissent place à la tolérance et au respect. Enfin, la RATP est également inscrite en partenaire et



PHOTO DR

met à disposition du centre nautique deux autobus; les chauffeurs sont bénévoles et participent aux activités. Depuis 1993, plus de 5 000 enfants ont été accueillis à Trébeurden dans le cadre du Challenge Banlieue Voile. ■

www.apmcj.com
Centre nautique de Trébeurden
> 02 96 23 51 35
http://ev-trebeurden.com

Comité départemental du tourisme
> 02 96 62 72 01
www.cotesdarmor.com

Nouvelle version magazine en ligne Tournez la page !



PHOTO THIERRY JEANDOT

Nouveau look pour la version du magazine Côtes d'Armor en ligne. Plus ludique, plus interactive et plus moderne, elle vous permet de feuilleter votre mensuel, au sens propre du terme. Rendez-vous sur le site du Conseil général. En un "clic" sur l'icône du dernier magazine, vous découvrirez son nouveau visage. Un tutorial guide votre navigation. Étonnant! Les pages s'animent d'elles-mêmes. Un sujet vous

intéresse en particulier? Cliquez. La page s'agrandit. À vous de jouer: "zoommez" à votre convenance, déplacez la page sur l'article choisi. Enfin, un lien vous permet de télécharger votre magazine dans son intégralité; un autre vous propose de rejoindre la traduction de l'article en breton. ■

www.cotesdarmor.fr

SDIS 22

Artémis, nouveau logiciel chez les pompiers

Le 18 janvier, le Service départemental d'incendie et de secours (SDIS) inaugure officiellement son nouveau bâtiment abritant le CTA-Codis⁽¹⁾, ainsi que son nouveau logiciel Artémis. Ce système très moderne améliore considérablement les conditions d'interventions. Il est d'abord une base de données mise à jour par les pompiers eux-mêmes permettant de connaître les disponibilités des volontaires dans le département. D'autre part, un système d'information

géographique (SIG) donne une carte précise du lieu de l'intervention, ses points d'eau et tout autre détail essentiel à la connaissance du danger. En collaboration avec les services du Conseil général, ce système devrait également permettre de calculer les itinéraires. Enfin, Artémis peut, en terme de statistiques, révéler les terrains les plus à risque. ■

(1) Centre de Traitement de l'Alerte - Centre Opérationnel Départemental d'Incendie et de Secours



PHOTO THIERRY JEANDOT

Pages 12 / 13

- *Filière pêche*
Les atouts costarmoricains
- *Flotte côtière*
Petite pêche, grandes ambitions

Pages 14 / 15

- *Consommation*
Du bateau à l'assiette
- *Mytiliculture*
La bouchot s'accroche

Pages 16 / 17

- *France Turbot*
La ferme des poissons
- *Pêche hauturière*
Une locomotive

Pêche

Une filière à contre-courant

Dossier réalisé par Véronique Rolland
Photographies Thierry Jeandot



Doté de 350 kilomètres de littoral, le département des Côtes d'Armor jouit immanquablement d'une filière pêche représentant un secteur économique de poids, avec 20 % de la flotte bretonne. Un secteur qui, contrairement aux autres départements de l'Hexagone se porte bien, du fait de spécificités très locales. En forte évolution depuis une vingtaine d'années, la filière s'organise pour prendre un nouveau virage, essentiellement dû aux nouvelles demandes du marché.

Filière pêche

Les atouts costarmoricains

Contrairement à la tendance générale, non seulement le secteur de la pêche costarmoricaine se maintient, mais il augmente le nombre de ses unités, de ses emplois et des volumes débarqués, représentant un chiffre d'affaires de 130 millions d'euros. Des résultats obtenus du fait de la singularité de la filière départementale.

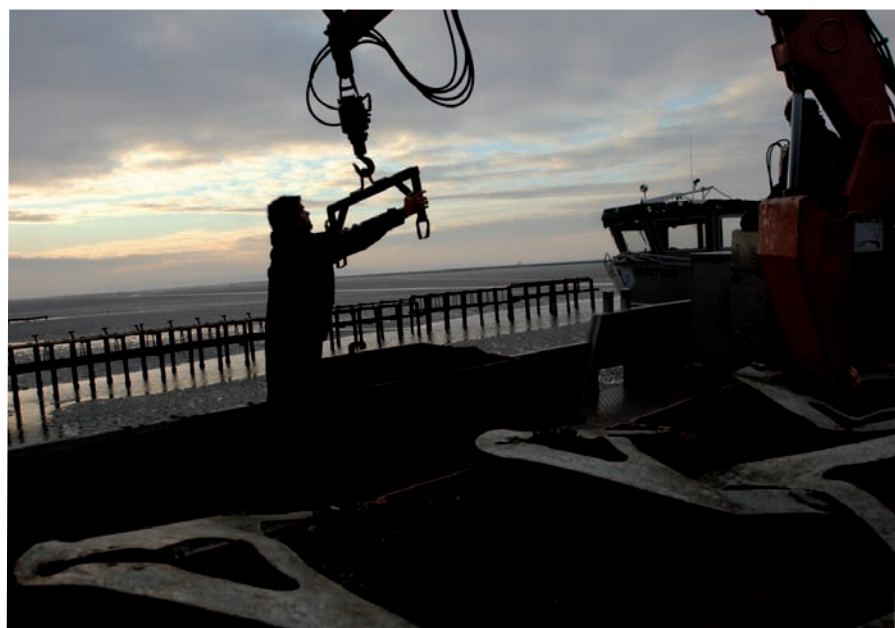
Les navires par ports

• Saint-Quay-Portrieux	100
• Erquy	71
• Pors Even	27
• Loguivy	28
• Perros-Guirec	25
• Saint-Cast	23
• Locquémeau	14
• Autres ports	21

(données 2006 - CAD22)



Si la flottille de la pêche côtière reste stable, son atout majeur demeure une parfaite gestion des gisements de coquille Saint-Jacques et une grande polyvalence, auxquelles elle doit l'essentiel de son maintien. C'est surtout à la pêche hauturière que l'on doit un bond considérable ces 15 dernières années. Ainsi, côtiers et hauturiers ont permis une progression continue des ventes en criée depuis 2000 : +36% en tonnage et +58% en valeur, alors que les autres départements bretons augmentaient de 2%. Poissons et céphalopodes, coquillages et dans une moindre mesure crustacés (3%), représentent la production débarquée. Spécificité notable, seuls 25% de ces volumes sont constitués d'espèces à quota. Production mise en marché par une vingtaine d'entreprises de mareyage et de transformation, qui investissent régulièrement afin de répondre aux fortes évolutions du marché : découpes en filets ou en darnes.



Côté infrastructures, sur les 28 ports d'exploitation que compte le département, Saint-Quay-Portrieux, Erquy et Pors Even près de Paimpol, constituent les principaux sites. De nombreux travaux, en cours ou réalisés depuis peu, ont permis d'adapter les équipements à l'évolution de la filière pêche : aire de réparation navale au port du Légué ; nouvelle digue au port d'Erquy permettant d'agrandir

le plan d'eau et les terre-pleins ; plate-forme de réparation navale à Paimpol.

Les criées elles-mêmes ne sont pas en reste d'innovation, puisque depuis 2006, elles ont élargi les possibilités d'achat grâce à l'internet. Aujourd'hui, sur la centaine d'acheteurs des 3 criées, près de 50% sont extérieurs au département.

Autant d'éléments favorables, qui permettent à une filière structurée et réactive de maintenir le cap.

LA BELLE PÊCHE COSTARMORICAINE





"Même si les temps sont durs, il ne faut pas faire n'importe quoi... Nous pêchons la coquille 45 minutes, 2 fois par semaine..."

Flotte côtière

Petite pêche, grandes ambitions

Ce vendredi après-midi là, à Erquy, "l'Arc-en-ciel" restait à quai. Un repos bien mérité pour le navire et son équipage, après une semaine particulièrement chargée. L'occasion de faire un état des lieux.

À 33 ans, Richard Gaudu est patron pêcheur depuis déjà 10 ans. En ce début décembre, l'activité est dense: pêche à la coquille de jour et pêche au chalut de nuit imposent un rythme soutenu. "Cette année, nous avons un quota de 5000 tonnes pour la coquille Saint-Jacques, contre 7500 tonnes l'an dernier, indique-t-il. Cela s'explique par le fait que la coquille a eu une très mauvaise ponte l'an dernier". Une situation qui aura des conséquences sur les 3 ans à venir. D'ici 2010, le quota devrait baisser chaque année. En concertation avec l'Ifremer et les Affaires maritimes, les coquilliers s'accordent donc à définir des contingents destinés à préserver les ressources. "Même si les temps sont durs, il ne faut pas faire n'importe quoi et savoir sauvegarder l'avenir. Ce mode de gestion a prouvé son efficacité. D'autres gisements, hors des Côtes d'Armor, opèrent différemment et c'est la pagaïlle. Il y a alors un marché parallèle énorme qui tue les cours de la coquille". Sans compter la concurrence des coquilles américaines, d'Ecosse ou du Chili. Conséquences: si en 1996, le prix moyen était de 16,50 F le kilo, il est aujourd'hui à 1,83 €. "La coquille de la baie de Saint-Brieuc a une réputation dans l'assiette, mais le prix ne suit pas en criée, constate Richard Gaudu. Ainsi, de plus en plus de pêcheurs rachètent leurs coquilles à la criée et les vendent eux-mêmes à des tarifs plus justes, aux environs de 4€ le kilo". Pour autant, il veut rester optimiste et admet que le métier reste encore intéressant. "Nous, pêchons la coquille 45 minutes, 2 fois par semaine. Nous pouvons ramener entre 700 kilos et 1,3 tonne de coquilles dans ce laps de temps. En trois quarts d'heure, on a gagné notre journée. D'autant que c'est une pêche qui

engendre peu de frais: peu de distance à parcourir et sortie courte signifient peu de gasoil".

Des questions en suspens

Un aspect positif qui se retrouve également dans son activité de "petite pêche" au chalut, qu'il pratique sur une vingtaine de milles (environ 40 km) dans la baie de Saint-Brieuc. "De ce côté-là, nous sommes également chanceux, car il y a peu d'espèces soumises aux quotas". Mais là aussi, la baisse des ressources est évidente. Désormais, en 24 heures, Richard Gaudu pêche à peine la même quantité qu'à l'époque de son père en 8 heures... "Même si les conditions étaient différentes, je comprends la nécessité des réglementations. Mais il ne faut pas tomber dans l'excès, car la majorité des pêcheurs ont la conscience de leur métier. Les abus des années précédentes nous ont permis de réaliser qu'il y a des limites à ne pas dépasser. À nous d'en tenir compte et de gérer au mieux". Envisager une pêche plus sélective et plus saisonnière serait une des solutions pour ce pêcheur. "Mais il faudrait que le consommateur suive et accepte de ne pas trouver toutes les espèces toute l'année. C'est une prise de conscience d'un bout à l'autre de la chaîne".

Pour l'heure, c'est surtout le prix du pétrole qui hante les esprits. "Il représente aujourd'hui 25 % de notre chiffre d'affaires, contre 15 % auparavant. Les gros armements sont à 30 ou 35 % et ils sont en danger. Ce qui nous sauve, c'est la coquille sans laquelle on ne pourrait pas tenir. Or, la baie de Saint-Brieuc est loin de représenter la pêche française. Nous sommes des privilégiés... Pour l'instant".

Savoir sauvegarder l'avenir



La coquille Saint-Jacques en chiffres

- 8 062 tonnes débarquées
- 92 % dans les criées costarmoricaines
- 13,6 M€ de chiffre d'affaires en Côtes d'Armor
- 241 bateaux titulaires de la licence coquille (dont 204 basés en Côtes d'Armor)
- près de 500 emplois directs

(données 2006 - CAD22)



Photo D.R.

Le lycée maritime

Basé à Paimpol, le Lycée Professionnel Maritime Pierre Loti est le seul établissement de formation maritime du département. Près de 160 élèves sont inscrits chaque année dans des cursus de formation initiale, apprentissage ou formation continue. Ils permettent à chacun d'accéder à la vie active dans le monde maritime ou para maritime, du niveau CAP au niveau Bac professionnel. CAP de matelot, brevet de mécanicien ou de marin du commerce, certificat d'aptitude à la conduite des moteurs des navires conchylicoles, radioélectricien... sont autant d'exemples parmi des cursus proposés. Sur cet effectif, 60 élèves s'orientent vers les métiers de la pêche, mettant ainsi sur le marché du travail environ 30 personnes formées par an.

Lycée Professionnel Maritime
Pierre Loti, B.P.4, 22501 Paimpol Cedex
> 02 96 55 30 90
lpm-paimpol@equipement.gouv.fr
www.lycee-maritime-paimpol.fr

Le rôle de la CCI

La Chambre de Commerce et d'Industrie de Saint-Brieuc a, parmi ses compétences, la responsabilité de la gestion des 17 ports de pêche, commerce et plaisance du département. Concessionnaire du Conseil général, elle a pour mission de mettre en place des structures performantes à disposition des différents acteurs du monde maritime et de répondre à leurs besoins en matériel et personnel. À noter : la mise en place en 2006 de nouveaux systèmes informatiques dans les criées d'Erquy et Saint-Quay, permettant aux mareyeurs d'acheter sur les 2 criées à partir de chacune des salles de vente ou d'acheter à distance sur l'une ou l'autre des criées. www.cotesdarmor.cci.fr

Principales espèces vendues en criées

(valeur en kilos euros)

• coquille Saint-Jacques	15398
• lotte	7419
• encornet	3729
• seiche	3606
• saint-pierre	3429
• bar	2459
• lieu jaune	2032
• grondin rouge	1517
• raie	1505
• sole	1401
• barbet	1179
• cabillaud	947

(données 2006 - CAD22)



Consommation

Du bateau à l'assiette

Dans cette poissonnerie du centre-ville de Saint-Brieuc, Marc, âgé de 26 ans et sa mère gèrent l'entreprise familiale avec passion. Pour lui, un seul mot d'ordre : du poisson du jour !

“

Chaque matin, dès 6 heures, je suis à la criée de Saint-Quay afin de sélectionner la pêche des côtiers de la nuit. Les critères de choix font partie du métier, c'est l'œil du professionnel qui joue, l'étal, doit respirer la fraîcheur ! L'essentiel de nos poissons vient de ces côtiers, excepté les filets de sabre et de grenadier qui viennent des hauturiers et le cabillaud, le lieu jaune et le colin. Ainsi, 80 % de nos produits sont issus de la pêche locale. Reste le saumon label rouge, seul poisson d'élevage, que nous faisons venir d'Ecosse. Nous disposons ainsi chaque jour, d'une vingtaine d'espèces différentes. Du point de vue de l'évolution de la demande des clients, aujourd'hui on constate qu'ils préfèrent des poissons préparés ou en filet. C'est la demande la plus importante. Les consommateurs veulent faire vite et pratique, ce qui se comprend. Les poissons entiers se vendent plutôt en fin de semaine, lorsque chacun dispose de plus de temps pour cuisiner. On ressent la même tendance avec les crustacés : nous vendons de plus en plus de crustacés cuits. Auparavant, nous en faisons uniquement pour nos plateaux, mais devant une demande de plus en plus forte... Néanmoins, nous prenons soin de toujours proposer les mêmes produits vivants.

Nous avons fait le choix de ne pas proposer de poisson d'élevage, hormis le saumon, car je doute de leur qualité

Des poissons de saison

gustative. Mais il est vrai qu'avec l'aquaculture, il n'y a plus vraiment de poissons de saison, comme pour les fruits. Pourtant il existe des poissons de saison, comme en ce mois de décembre, les rougets barbets ou la lotte.

Étonnement, chaque région a ses goûts. Ici, le poisson le plus couru reste le lieu jaune, c'est ce que je vends le plus. Si je n'en ai pas, les noms d'oiseaux fusent... Certains clients n'essaieront pas autre chose. Mais même si la majorité préfère le poisson blanc, dit maigre, cela fait partie de notre métier de faire découvrir de nouveaux produits à nos clients. Certains sont plus flexibles que d'autres. De toute façon, les nouveaux

tés en matière de poisson sont rares. Nous vendons les mêmes poissons qu'il y a 20 ans. La tendance serait plutôt contraire, avec la baisse des ressources. Mais sur le département, nous sommes bien servis.

Côté prix, il est certain que celui du poisson a grimpé lors du passage à l'euro. Pourtant, contrairement aux GMS*, nous n'avons pas d'intermédiaires, ce qui nous rend compétitifs. Sur certains produits, nous sommes même moins chers”.

* Grandes et Moyennes Surfaces

Mytiliculture

La bouchot s'accroche

Si, comme pour le vin, il existait des crus pour les moules, on pourrait dire que 2007 est une année exceptionnelle pour la bouchot de la baie de Saint-Brieuc.

Didier Desbois et Philippe Narquet, respectivement président et vice-président du syndicat mytilicole de la baie peuvent garder le sourire.

Développée dans les baies de l'Arguenon, de la Fresnaye et de Saint-Brieuc, la moule sur bouchot représente une activité stable aux vents favorables. Pour autant, dépendant complètement de la qualité de l'environnement, elle a connu de sérieuses difficultés dans les années 1980. *"Avec le développement de l'élevage hors sol intensif et de l'urbanisation, il y a eu des problèmes de pollution organique qui ont bloqué à plusieurs reprises la commercialisation"*, se souvient Didier Desbois. De programmes d'assainissement en pratiques plus respectueuses de l'environnement, les actions entreprises ont fini par offrir à la mytiliculture un avenir pérenne.

Avec les 7,6 km de bouchot qu'il partage avec son associé Denis, Didier Desbois fournit entre 300 et 350 tonnes de moules par an, sur les 7000 tonnes du département. *"Après cette fameuse crise, nous nous sommes tous équipés de bassins d'eau de mer à terre, poursuit Didier Desbois. Cela nous a permis de nous affranchir des problèmes de qualité de l'eau. Ainsi, on peut retremper les moules dans un milieu sain avant de les expédier sans souci"*. Des questions sanitaires qui se posent d'autant moins que toute la baie est classée en catégorie A (qualité constante) ou B (moins de 10 % d'analyses en dehors des fourchettes admissibles) sur les 4 catégories existantes. *"Même si le milieu reste fragile, il y a une meilleure écoute de nos préoccupations, et nous bénéficions des efforts réalisés en direction d'autres activités comme le tourisme ou la pêche"*, note Philippe Narquet.

S'adapter au marché

Cette question vitale étant pour l'heure réglée, les mytiliculteurs ont pu s'adapter aux nouvelles demandes de leur clientèle. *"Il y a eu une évolution assez importante, notamment depuis les années 2000, indique Didier Desbois. Traditionnellement très peu travaillées et vendues en sacs, les moules sont aujourd'hui lavées et brossées"*. Mais désormais, cela ne suffit plus: le consommateur réclame des produits prêts à cuire, c'est-à-dire débyssusées

(le byssus est le bouquet de filaments par lequel elles s'accrochent à leur support), calibrées et sous barquette. *"Il y a un virage à prendre, indiquent nos deux interlocuteurs. La moule prête à cuire représente plus du tiers du tonnage et nécessite des équipements supplémentaires"*. Vente au détail, demi-gros, GMS... La demande plus importante que l'offre est un atout supplémentaire. *"Cette situation nous permet de valoriser correctement notre produit, même en GMS, poursuit Didier Desbois. Pendant des années, le prix n'a pas bougé: il y avait le seuil psychologique des 10F dans les grandes surfaces. Cela ne décollait pas et remettait en cause notre activité. Le passage à l'euro a débouqué les choses pour arriver aujourd'hui entre 1,60€ pour les moules en vrac et 2€ pour la débyssusée"*.

"Nous voulons rester maîtres de notre production et ne pas nous retrouver coincés comme les agriculteurs, renchérit Philippe Narquet. Nous avons la chance d'être sur une baie riche et qui produit parmi les plus précoces en saison. Tant que nous aurons le bonheur d'avoir plus de demande que d'offre, nous resterons indépendants".

Un marché porteur donc, qui a permis à tous d'investir dans des équipements performants. Mais un marché fermé également, quasiment toutes les grèves du département étant désormais occupées. Reste l'exploitation sur filière, en mer, seule technique qui permettrait d'augmenter la production.

Un virage à prendre

Sous le label "Bretagne qualité mer", les mytiliculteurs bénéficient d'une situation favorable sur le marché.



Pénurie d'employés

Aujourd'hui, le syndicat des mareyeurs, se trouve face à la difficulté de recruter des employés qualifiés dans la transformation des produits de la mer.

En 2005, une première formation en contrat de qualification professionnelle, a été lancée afin de former par alternance des fileteurs. Sanctionné par un diplôme national, il s'agit de la seule formation de cette nature en France. En 3 ans, une trentaine de personnes ont été recrutées, mais cela reste insuffisant. Ainsi, en 2007, sur les 12 postes proposés, 7 seulement ont été pourvus. Localement, on ne trouve plus personne. Furic Marée ou les Pêcheries d'Armorique à Erquy, demeurent en quête de personnel à former.

La situation est identique concernant les soudeurs aluminium dans la construction navale. Une vingtaine de postes, après formation, est à pourvoir sur le département, notamment chez "Bord à bord" à Plestin-les-Grèves ou Armor Technique à Paimpol.

Côtes d'Armor Développement

Michel Soulas
 > 02 96 58 06 74
 cad@cad22.com

Philippe Narquet et Didier Desbois.





La pêche en chiffres

- nombre de navires : 309
(dont 29 pratiquent la pêche au large)
- 810 emplois à la pêche
dont 793 marins embarqués
- 68 emplois dans les criées
- 262 salariés dans les ateliers
de mareyage et transformation
- chiffre d'affaires au débarquement :
58,6 millions d'euros
- chiffre d'affaires mareyage et transformation : 71,6 millions d'euros
- volume débarqué : 48 000 tonnes

(données 2006 - CAD22)

Les aides à la pêche

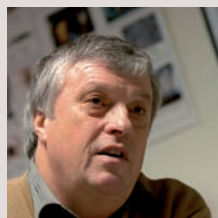
Pour toutes les aides en investissement sur du matériel de sécurité, sur l'amélioration du produit, de la diversification, de la sécurité des hommes en mer...

Direction départementale des affaires maritimes (DDAF)

19 rue Chateaubriand
22000 Saint-Brieuc

> 02 96 68 30 70

Arrivée tardivement dans notre département, la pêche hauturière contribue largement à la bonne santé de la filière pêche. Michel Soulas, chargé de mission au "pôle entreprise" de l'agence économique Côtes d'Armor Développement, a suivi et contribué à son évolution.



Michel Soulas de Côtes d'Armor Développement.

France Turbot

La ferme des poissons

Créée en 1987, la société France Turbot, filiale du groupe Adrien, est née de la reprise d'une éclosérie de turbots appartenant à l'Ifremer, à Trédarzec. Depuis lors, entre innovations et expérimentations, d'échecs en réussites, la société aquacole s'est taillée une place de choix sur un marché de niche. Mais la bataille continue...

En descendant la petite route bucolique qui mène au site du moulin du Carpont, le long de l'estuaire du Jaudy, on ne s'attend pas à y trouver la première entreprise mondiale qui soit parvenue à maîtriser l'élevage "hors mer" du turbot, d'un bout à l'autre du cycle. C'est pourtant ici, les pieds dans l'eau, que se développent et grandissent près de 160 tonnes de poissons chaque année. "Ici, nous recevons les alevins de turbots d'une dizaine de grammes, élevés par les écloséries du groupe basé à Noirmoutier, précise Thierry Pollet, le directeur adjoint. Nous les menons jusqu'à la taille de commercialisation : entre 500 g et 2,5 kilos, soit un cycle d'élevage de deux ans et demi". Pour y parvenir : une sélection stricte de l'espèce, une alimentation proche du milieu naturel à base de farines de poissons et de végétaux, et une technique d'élevage innovante, lancée dans les années 1990. "Nous avons essayé toutes les techniques d'élevages imaginables, y compris le turbot en cage qui a été un échec retentissant, poursuit Thierry Pollet. Aujourd'hui, nous élevons les poissons dans des bassins en dur, en circuit fermé. Nos installations,

ont leurs propres stations d'épurations, ce qui nous permet de contrôler la qualité de l'eau. Nous évitons les aléas du circuit ouvert : rejets importants, besoins en eau limités, risques de contamination bactériologique". Pour autant, la technique encore peu répandue reste délicate à mener à bien et demeure un pari sur l'avenir. À la suite de France Turbot, de nombreuses

entreprises d'Europe du nord ont mis en place cette technique. Or, les performances de production se sont révélées en deçà de ce qui était prévu.

Contrôler la qualité

Un équilibre précaire

"Nous avons constaté que l'eau recèle visiblement un facteur inhibiteur de croissance". Résultat : crise de l'alevin de turbot, avec le regard tourné vers le programme de recherche européen en quête de solution, auquel sont associées toutes ces entreprises confrontées au même problème.

Fin 2005, en réponse, le groupe a donc décidé de diversifier sa production vers le naissain d'huîtres. Une unité de

Pêche hauturière

Une locomotive

Quand la pêche hauturière est-elle apparue dans les Côtes d'Armor?

Elle a démarré avec l'arrivée de 3 bateaux dans les années 1990, dans un département où la tradition était une pêche côtière, essentiellement axée sur la coquille Saint-Jacques.

Il y a donc eu une réflexion de l'ensemble des acteurs locaux, afin de mieux développer et valoriser les produits. Tout cela faisait suite à la mise en place des criées, d'infrastructures, de nouveaux ports de pêche arrivés largement après les autres ports bretons. Il a donc été décidé d'appuyer le développement des hauturiers, notamment par un accompagnement financier solide. Le département a été le premier à mettre en place des aides à la pêche aussi ciblées, également accompagnées par l'Europe.

Quel est l'état des lieux aujourd'hui ?

Aujourd'hui sur 309 bateaux, 29 pratiquent la pêche hau-

turière et représentent 90 % des poissons et céphalopodes débarqués dans les Côtes d'Armor. Ils sont principalement représentés par 3 armements : Porcher à Erquy, Acarmor et Fouzan à Saint-Quay-Portrieux. La croissance est constante depuis 25 ans, alors qu'en Bretagne, la tendance est inverse : le nombre de bateaux de pêche diminue. Mais il faut remettre cela dans son contexte : nous n'avons pas le même type de pêche, peu d'espèces soumises à quotas, nous sommes donc moins soumis aux pressions concurrentielles... Par ailleurs, la filière constitue un ensemble cohérent ; pêcheurs et mareyeurs s'entendent bien, contrairement à d'autres départements.





Selon l'âge et la taille, chaque poisson a son bassin

pré-grossissement sur filière devrait voir le jour dans le Jaudy courant 2008. Cette nouvelle activité permet au groupe de maintenir à flots l'élevage de turbots. *"Cette année, sur un chiffre d'affaires de 7 millions d'euros, les huitres représentent 3 millions"*. Pas question pour autant d'abandonner ce poisson pour lequel il reste de gros espoirs. En l'attente d'une solution à venir, France Turbot a trouvé sa place entre le turbot de pêche française qui, relativement rare, est le plus souvent capté par la restauration haut de gamme, et le turbot d'élevage

espagnol. Sans compter l'obtention d'un label rouge en 2002 et la mise en œuvre d'un procédé unique, permettant d'exporter du poisson vivant sans eau vers l'Asie! Mais pour qui veut goûter à ce turbot, l'opération reste difficile. *"Nos produits sont essentiellement vendus à la restauration gastronomique. Nous vendons très peu en GMS (7 % de la production), sauf en période de fêtes. Nous ne parvenons pas à satisfaire la demande et pendant que les 5 producteurs français fournissent 1 000 tonnes par an, l'Espagne en produit 8 000"*. ■



Quel est son impact sur la filière pêche?

Elle a permis de diversifier les apports en poissons et d'amener une forte activité sur les ports de pêche. Avant cela, il n'y avait pas d'activités traditionnelles de marée, tels que les ateliers de transformation, de filetage, peu

de mareyeurs... Toute la valeur ajoutée se réalisait ailleurs, et particulièrement en Bretagne Sud. Avec le débarquement de tonnages conséquents de poissons ces activités ont trouvé leur place. Une vingtaine d'ateliers se sont ainsi créés, représentant près de 260 emplois. Cela a permis d'obtenir des prix moyens intéressants. De fait, les produits des Côtes d'Armor sont reconnus comme de bonne qualité, car il s'agit de pêches courtes pour des hauturiers, 3 ou 4 jours.

Quel est l'avenir de la pêche hauturière?

La réussite est telle, avec l'arrivée de nombreux acheteurs extérieurs au département, qu'on en arrive à se demander si nous aurons assez de ressources à traiter dans nos ateliers locaux. C'est un point sur lequel nous devons rester attentifs. Néanmoins, je pense qu'il y a encore de la place pour quelques unités de bateaux hauturiers, 30 à 35 bateaux me paraissant être un cap intéressant à atteindre. Il faudra trouver le bon compromis entre le volume de pêche que l'on peut mettre à terre dans des conditions pérennes, et les entreprises de première transformation qui pourraient maintenir ou créer des emplois. Quoi qu'il en soit, nous sommes une exception par rapport au contexte de la pêche nationale. ■

La pêche diagnostiquée

Afin de guider la filière pêche dans ses choix de développement et de sa politique à venir, Côtes d'Armor Développement réalise actuellement un état des lieux et un diagnostic du secteur, en collaboration avec Oceanic Développement. Cette étude doit servir de base aux différents opérateurs, en fonction des forces et des faiblesses relevées. Elle souligne ainsi 5 points de vigilance:

- La flotte hauturière subit difficilement l'augmentation du coût du gasoil, représentant 30 % du chiffre d'affaires, contre 15 % en 2002. Les difficultés économiques de cette flotte, représentant plus de 50 % du chiffre d'affaires en criée, auront des répercussions sur l'ensemble de la filière pêche.
- La difficulté de trouver de la main-d'œuvre qualifiée, notamment pour les hauturiers, oblige à faire appel à de la main-d'œuvre étrangère.
- La gestion des gisements de coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, bien que performante, nécessite pour la première fois une baisse des tonnages débarqués afin de garantir la pérennité des ressources.
- La filière pêche est confrontée à la double contrainte du maintien des entreprises de mareyage locales et de l'ouverture à des acheteurs extérieurs, garants d'une concurrence permettant de maintenir les prix. Si ces prix ne demeurent pas soutenus, on risque de voir les pêcheurs vendre leur production dans d'autres ports. Or la perte d'un hauturier représente près de 450 tonnes par an.
- Le marché français des produits de la pêche est structurellement déficitaire: plus de 65 % des poissons vendus en France sont importés à des prix qui placent l'offre locale en situation défavorable. Les produits des Côtes d'Armor doivent trouver un positionnement commercial qui les démarque (fraîcheur, éthique de gestion).

(données 2006 - CAD22)

L'animation locale façon Village des créateurs

Le collectif d'artistes et artisans d'art Coop'art 22 propose une manifestation "clés en main" pour les communes ou associations locales du département. Le principe : les 12 membres du collectif, parmi lesquels un peintre, un photographe, un sculpteur, un ferronnier d'art, un bijoutier, une fileuse de verre, etc., proposent un marché artistique et artisanal itinérant. L'initiative a ceci d'intéressant qu'elle associe également des artistes de la commune concernée. Seule condition pour tenir une échoppe : s'inscrire dans une démarche de création et non de simple revente d'œuvres ou de produits locaux. Pour la première fois, trois échoppes ont été présentées au public lors du marché de Noël de Moncontour les 8 et 9 décembre. Coop'art 22 vise deux objectifs : développer des projets individuels d'entreprises et monter des projets collectifs à travers des marchés d'artisanat d'art.

> 06 59 47 16 98
villagedescreateurs@hotmail.com

Au sommaire de Village magazine

Village magazine est une publication bimestrielle s'adressant à tous ceux qui s'intéressent aux initiatives en milieu rural ou qui souhaitent s'installer à la campagne pour y monter leur projet et y



construire une nouvelle vie. Dans sa dernière livraison, le magazine s'est intéressé à la galerie d'art du Dourven à Trédrez-Loquémeau où l'artiste vidéaste Pierrick Sorin était en résidence. Village magazine, ce sont aussi de nombreuses annonces pour des affaires à reprendre en Côtes d'Armor.
www.village.tm.fr

Salon nautique de Paris

Un 2^e bateau "Côtes d'Armor" sur le tour 2008

C'est devenu un rituel. Chaque année, les Côtes d'Armor s'associent aux autres départements bretons au Salon nautique de Paris. L'espace dédié aux Côtes d'Armor était organisé autour de trois thématiques : un espace "tourisme" en partenariat avec le Comité départemental de tourisme ; un espace "nautisme" ; un espace "ports et infrastructures". En outre, cette année, 25 m² étaient consacrés à la valorisation des entreprises costarmoricaines du domaine nautique, en partenariat avec Côtes d'Armor développement. Enfin, temps fort de ce salon, le mercredi 5 décembre a vu la présentation du Team Voile Côtes d'Armor (créé il y a un an). Les membres du Team étaient accompagnés pour l'occasion de 100 collégiens du département ayant effectué un stage de voile depuis la rentrée, dans le cadre



PHOTO © B. STICHELBAUT

de l'opération "Mieux réussir au collège". Lors de cette présentation, le Conseil général a confirmé son engagement aux côtés de Vincent Biarnès pour une 2^e participation à

la course du Figaro. Il a aussi annoncé la présence d'un deuxième bateau Côtes d'Armor sur le Tour de France à la voile 2008. Un bateau dont l'équipage sera 100 % féminin. ■

Défi Jeune 2007

Une Costarmoricaine obtient le 1^{er} prix régional

Tous les ans, le ministère de la Jeunesse, des Sports et de la Vie associative, à travers l'opération Défi Jeune, encourage l'esprit d'initiative des 18-30 ans. C'est ainsi qu'une jeune Costarmoricaine de 29 ans, Sterenn Berthou, de Plerneuf, a reçu le premier prix régional, soit une dotation de 8500 €. Son projet : elle conçoit et

anime des ateliers d'esthétique destinés à des personnes fragilisées par une situation sociale difficile ou par un handicap. Une approche professionnelle innovante dont l'objectif est de restaurer l'image de soi. Sterenn Berthou est titulaire d'un diplôme d'État d'éducatrice spécialisée puis a passé un CAP d'esthétique. ■



PHOTO D.R.

Votre programme TV

Ce mois-ci, la chaîne de télévision Demain a posé sa caméra au zoo de Trégomeur et au Carré magique à Lannion. Au programme également, un reportage sur le Centre Défense 2^e chance de Lanrodec ainsi qu'un retour sur la manifestation "100 femmes, 100 métiers" qui s'est tenue en Centre-Bretagne. Il sera aussi question d'entreprises avec la journée dépar-

tementale des chambres consulaires. Sans oublier les traditionnelles offres d'entreprises à reprendre à travers tout le département, parmi lesquelles, ce mois-ci, un salon de coiffure à Quintin. ■

Emission "Demain en Côtes d'Armor"

> 02 96 50 62 31

www.cotesdarmor.fr

rubrique webtv



La chaîne de télévision Demain est sur TPS, Canalsat, Noos, UPC, les réseaux câblés numériques, sur Freebox, NgufTV, Maligne TV, Club Internet TV, SFR 3G et sur www.demain.fr

Un centre de ressources

Une cité...des métiers

La cité des Métiers, à Ploufragan, espace d'information et de conseil sur les métiers et la formation, est labellisée par la Cité des Sciences et de l'Industrie. Ouverte à tous, ses services sont anonymes et gratuits. Les forums sur la découverte des emplois vous attendent.

Sur le campus de l'artisanat et des métiers, la cité des Métiers informe sur les métiers et la formation tout au long de la vie. Elle rejoindra ses nouveaux locaux à l'automne 2008, près de l'ISPAIA, toujours à Ploufragan, un lieu facile d'accès.

Depuis un an, la cité est gérée par le Conseil général. Elle a élargi ses compétences qui vont de l'accueil individuel à l'accueil de groupes en passant par l'organisation d'ateliers et de forums (5 en 2007) au plus près des gens; elle met aussi un centre de ressources documentaires à la disposition des usagers et va effectuer des permanences à Loudéac dès janvier et bientôt à Dinan, Guingamp et Lannion.

L'intérêt pour les individuels, c'est la souplesse du service - on peut venir sans rendez-vous - sa gratuité et l'anonymat avec les conseillères.

On peut y venir sans rendez-vous

Les groupes sont les bienvenus pour rencontrer des professionnels, visiter une entreprise ou suivre un atelier de recherche d'emploi.

En 2007, 4 000 personnes ont été reçues en entretien, dont 48 % de demandeurs d'emploi, 21 % d'actifs et 26 % de scolaires. Deux cents groupes, soit 2 700 élèves, ont assisté à 500 interventions de professionnels et visité 90 entreprises.

Et des forums

Ce 29 novembre, les professionnels sont présents au forum sur les métiers des services à la personne. Vania qui donne des cours de danse aimerait se reconverter. *"En plus de la danse, je suis mosaïste et graphiste, mais j'aimerais changer complètement de direction. Jeune, je voulais être infirmière, donc je reviens à mes premières amours. Par contre, je*



Une esquisse de ce que sera bientôt la cité, au cœur de la technopole briochine.

n'ai pas préparé le concours et pour le financement je suis contente car l'ANPE étant au forum, je vais leur demander ce qui est possible. Je trouve l'idée du forum très positive et suis venue de Fréhel exprès". Du côté des professionnels, le retour est aussi très positif. Jean-Pierre, infirmier, analyse. *"Les gens sont intéressés par les métiers de service sans être effrayés par leurs contraintes".* Magali, aide soignante, a reçu des femmes de 40 ans. *"Je suis surprise de voir des femmes, aimant les contacts, redémarrer à zéro".*

Joëlle Robin

Les travaux

Le bâtiment prend forme et les travaux sont déjà bien avancés. On remarque que la future cité des Métiers est proche de l'ISPAIA. Afin de partager l'amphithéâtre de l'ISPAIA (280 places) une passerelle relie les deux édifices. Les autres salles de la cité, traitées pour être polyvalentes, permettront d'installer facilement des expositions.

Forums 2008

24 janvier - les métiers de l'agriculture et du vivant
15 février - les métiers des énergies renouvelables
12 avril - les métiers du cinéma et de l'audiovisuel

Ateliers 2008

11 janvier, 22 février, 21 mars, 18 avril, 16 mai et 20 juin : travailler, se former, étudier à l'étranger
17 janvier : s'informer sur le droit du travail et du **7 au 25 janvier** une exposition "de l'herbe au lait"
Infos et inscriptions
> 02 96 76 51 51

CONTACTS

La cité des Métiers des Côtes d'Armor
Campus de l'artisanat et des métiers
Le Tertre de la Motte, Ploufragan
> 02 96 76 51 51
www.citedesmetiers22.fr
Le lundi de 14 h à 17 h
du mardi au vendredi de 12 h à 17 h



PHOTO BRUNO TORREBIA

Pépinières de Malakoff

Petite graine deviendra plante

Aude Le Berre a 30 ans. Il y a trois ans, elle crée sa propre entreprise, les “Pépinières de Malakoff” à Plaintel. Le long cheminement et les nombreuses étapes pour y arriver n’ont pas eu raison de sa détermination, ni de sa passion. Aujourd’hui, au milieu des lauriers-tins, jasmins, chèvrefeuilles ou camélias, la jeune femme dirige son entreprise au rythme des saisons. Elle reste malgré tout lucide sur les enjeux à venir.



PHOTO THIERRY JEANDOT

CONTACT



Pépinières de Malakoff
Aude Le Berre
Rond-point de Malakoff
22940 Plaintel
➤ 02 96 32 51 80
➤ 06 62 69 87 58

Aude, sous l'un des tunnels (serres) de son exploitation, vérifie la bonne santé de ses productions.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Depuis longtemps, Aude savait qu'elle travaillerait avec les plantes. C'est pourquoi elle passe un baccalauréat STAE (Sciences et Technologies de l'Agronomie et de l'Environnement) et un BTS Aménagement paysager. Enfin, elle choisit la voie des pépinières. Après quatre années de pratique dans ce secteur, elle décide de créer sa propre entreprise. Elle a 26 ans. Un long parcours l'attend. Embauchée par l'écloserie d'Armor⁽¹⁾ en emploi-jeune pendant un an, elle réalise une étude de marché afin de dénicher l'endroit idéal pour son projet. *“Plusieurs critères étaient nécessaires: une belle vitrine, un axe routier à proximité et un emplacement en zone agricole”*. La créatrice d'entreprise envisage d'abord de s'installer à Quessoy, puis à Moncontour. *“Tout était prêt, mais le site était trop reculé. Le chiffre d'affaires n'aurait pas été suffisant. Il a fallu tout remettre en question”*. À force de persévérance, Aude découvre le site de Plaintel. Alors que tout semble se concrétiser, elle doute pour la première fois. *“Depuis le départ, le projet demeurerait*

quelque chose de virtuel. Quand arrive le moment de faire le grand pas, on prend peur. J'étais prête à faire machine arrière”. La jeune femme n'hésite pas longtemps, même si d'autres impératifs l'attendent: une étude prévisionnelle d'installation (EPI) à réaliser pour la Chambre d'agriculture et un stage en entreprise. Enfin, il lui faut contacter les banques. En parallèle, Aude bénéficie de plusieurs aides financières. *“Seule condition: l'entreprise doit durer dix ans”*.

Un gage de sécurité et de qualité

Le 24 septembre 2004, les Pépinières de Malakoff ouvrent officiellement au public. La jeune femme gère seule 5 660 m² d'exploitation sur laquelle elle produit des arbustes d'ornement, des plantes décoratives et de terre de bruyère, des arbres fruitiers et, depuis un an, des plantes grimpantes. Après trois ans d'exercice, la clientèle d'Aude

est composée à 1 % de professionnels et à 99 % de particuliers. S'ils viennent majoritairement de la région de Saint-Brieuc, certains font le déplacement de Lamballe, Plénée-Jugon ou

“Plusieurs critères étaient nécessaires”

Loudéac *“grâce au bouche à oreille. Les gens reviennent en général. Le service rendu n'est pas le*

même que dans certains grands magasins. Je me rends disponible. Et puis, je produis sur place la grande majorité de ce que je vends. C'est un gage de sécurité et de qualité”. Aude achète tout de même quelques plantes qu'elle ne produit pas. *“Je fais appel à des producteurs spécialisés. Je ne travaille qu'avec des entreprises bretonnes”*.

Le temps influence les comportements

Les “Pépinières de Malakoff” sont encore une jeune entreprise. Aude en pose progressivement les fondations. *“C'est un métier aléatoire. Je ne peux pas savoir à l'avance ce que je vais vendre. La première année a été très bonne. Les gens étaient attirés par la nouvelle enseigne. En 2006, il a fait froid, mais le bilan était bon. Au printemps 2007, les ventes ont été très mauvaises. Il a beaucoup plu. Dans ce cas, personne ne sort dans le jardin. De plus, l'hiver a été doux, les plantes annuelles ont tenu le coup. Cela a fait chuter les ventes. Pourtant les produits étaient de bonne qualité. Le temps influence le comportement des plantes, mais également celui des clients”*. Aude, quant à elle, prend soin de ses milliers de plantes qu'elle connaît par cœur, quel que soit le temps. Et malgré les difficultés, elle n'a rien perdu de sa passion et de son énergie.

Mari Courtas

(1) Association dont l'objectif est de favoriser la mise en place de projets de jeunes créateurs d'entreprises. Parc d'Activités des Châtelets à Saint-Brieuc
➤ 02 96 76 63 63



PHOTOS THIERRY JEANDOT

Sobreval

Les tomates confites représentent 45 % du chiffre d'affaires de l'entreprise.

On dirait le Sud

Profitant de la tendance "tapas" et autres produits méditerranéens, la Sobreval, créée en mai 2002 à Yffiniac, avant de s'installer au mois de mars dernier à Jugon-les-Lacs, est le 3^e acteur français sur ce marché en pleine croissance. Pour se développer, elle mise avant tout sur l'innovation.

Dans le local de réception, des caisses de tomates en provenance du Maroc. En début de saison, c'est-à-dire avril, elles viennent surtout de France, puis d'Espagne. *"Nous avons un cahier des charges très précis concernant la couleur, le calibre, la variété"*, explique Bruno Desson, le PDG. Coupées en quartiers, séchées entre sept et huit heures, puis aromatisées, les tomates perdent 82 % de leur poids. *"Le fait de les sécher concentre les sucres et les saveurs"*. C'est à ce prix que sont obtenues les tomates confites, produit phare de la Sobreval, soit 45 % du chiffre d'affaires. L'entreprise propose toute une gamme de produits à base de légumes. Leur point commun: ils fleurissent bon la Méditerranée, la Provence... On retrouve des courgettes grillées marinées, des olives, des poivrons marinés, des carpaccios de légumes, tartares de légumes, tapenades de courgettes, caviar d'aubergines, piquillos au thon (petits piments rouges), involtins (roulés) à base de courgettes, d'aubergines ou encore de jambon sec italien et de fromage.

Forte saisonnalité

L'idée, Bruno Desson l'a eue alors qu'il travaillait encore comme responsable commercial export chez Stalaven. *"J'étais amené à voyager et je constatais qu'il existait un fort développement des produits méditerranéens, notamment en Angleterre. À cela s'ajoutent les recommandations récurrentes à manger des fruits et légumes"*. Dès lors, rien de surprenant si l'ac-

tivité de la Sobreval est soumise à une très forte saisonnalité. *"Nous réalisons 75 % de notre chiffre d'affaires sur six mois"*, confirme le PDG. En période pleine, disons de fin mars à fin septembre, l'entreprise emploie jusqu'à 80 personnes, contre 35 le reste de l'année. *"C'est pourquoi nous nous efforçons de mettre en place des produits sur la période où il y a moins de soleil"*. Ainsi, la gamme compte parmi ses derniers nés des pommes de terre garnies ou encore des champignons garnis. En attendant l'élaboration de plats à réchauffer. *"Nous pensons à un crumble aux légumes, des lasagnes aux légumes... tout en essayant de garder la connotation méditerranéenne, ce qui n'est pas toujours simple!"*.

Les clients? Surtout de grandes enseignes nationales de restauration, des grossistes, l'industrie du sandwich et un peu la grande distribution. *"Il nous reste du travail pour toucher encore davantage les enseignes de restauration"*. Mais l'optimisme est de mise, d'autant que le jour même de notre visite, l'entre-

prise obtenait la norme BRC. *"C'est une norme anglosaxonne qui va nous permettre de travailler avec de gros clients anglais, alors que jusqu'ici nous étions bloqués"*.

Mais les normes ne font pas tout. *"Il y a un an, nous avons créé un laboratoire de développement produit. C'est le nerf de la guerre, on évolue dans des marchés de niches, et si on y a notre place, c'est grâce à l'innovation"*. Pour l'instant, les résultats parlent d'eux-mêmes, le chiffre d'affaires étant passé de 3,9 millions d'euros en 2006 à 6 millions d'euros en 2007.

Quant à l'implantation à Jugon-les-Lacs, ZA des Quatre Routes, elle tient à deux raisons. La capacité de la station de traitement de la commune et la proximité de la quatre voies. *"Avec l'augmentation constante des coûts de transport, c'était un point très important"*, conclut Bruno Desson. ■

Laurent Le Baut



SOBREVAL

ZA des Quatre Routes
22270 Jugon-les-Lacs
> 02 96 31 75 80

Chiffre d'affaires :
6 millions d'euros

Activité : élaboration
de produits méditerranéens
à base de légumes

Effectif :
de 35 à 80 salariés

PHOTO THIERRY JEANDOT



Centre fédéral de préformation des jeunes footballeurs

Première étape vers le profe

Le centre fédéral de préformation des jeunes footballeurs, basé à Ploufragan, s'est construit une solide réputation auprès des clubs professionnels qu'il alimente en jeunes joueurs issus de Bretagne, de Mayenne et de Basse-Normandie. Mettant l'accent sur l'apprentissage technique et tactique, il véhicule des valeurs de solidarité, de complicité et de plaisir du jeu.



PHOTO BRUNO TORRELLIA

Dix heures d'entraînement par semaine

Le centre fédéral de préformation des jeunes footballeurs a été créé en 1997 à Ploufragan. Onze structures de ce type existent dans toute la France. La première à avoir vu le jour étant l'INF Clairefontaine. Le centre est financé par la Fédération française de football, le ministère de la Santé, de la Jeunesse et des Sports, la Ligue de Bretagne de football et reçoit chaque année une aide du Conseil général. Deux personnes y travaillent à temps plein : Patrick Papin, directeur, et Olivier Moulac, directeur adjoint en charge de l'entraînement des gardiens. Interviennent également, un médecin, un kiné, un psychologue et un podologue. Chaque promotion accueille 16 jeunes, tous scolarisés au collège voisin de la Grande Métairie. Les 32 pensionnaires du centre sont répartis dans six classes aux horaires aménagés. Ils s'entraînent dix heures en moyenne par semaine. Spécificité du centre de Ploufragan : un jour sur deux, l'une des deux promotions s'entraîne le matin, ce qui permet de libérer un peu de temps libre pour le soir.

“

Monsieur, Monsieur, c'est sur quel terrain ?” 10h, centre fédéral de préformation de Ploufragan, les joueurs de 2^e année arrivent progressivement du collège voisin de La Grande Métairie. L'entraînement débute à 10h30. Il est conduit par Patrick Papin, directeur du centre et ancien joueur pro. Le lundi, priorité à la coordination, avec, à chaque fois, un thème précis. “Selon comment est orienté le joueur, il devra soit faire une passe vers l'arrière, soit se retourner pour aller vers l'avant”, explique

Patrick Papin. La consigne est scrupuleusement respectée. Ce qui n'empêche en rien le jeu de se développer. Ça va vite. Très vite même. “Une fois le thème posé, on n'est pas là à diriger en permanence, il faut qu'ils puissent tester des choses, prendre des risques”, résume Patrick Papin.

Et pour prendre des risques, il faut être en confiance. Un mauvais contrôle ? “Ça arrive, ça arrive, on dira que c'est le pied le moins fort, sachant qu'on n'a pas de pied faible”.

Un ballon qui échappe des mains du gardien ? “C'est une petite faute de main, c'est pas grave, ce n'est grave qu'en situation de match, là tu peux te le permettre, donc ne baisse pas la tête”. Mettre en confiance le joueur, le responsabiliser, sont les maîtres mots du centre qui accueille des jeunes de 13 à 15 ans pour les préparer à intégrer les centres de formation des clubs professionnels. Ces apprentis footballeurs ont été

“Tous améliorent leurs résultats scolaires”

recrutés dans une zone couvrant les quatre départements bretons, auxquels s'ajoutent la Mayenne et la Basse-Normandie. Tout commence par une première sélection effectuée par les comités techniques départementaux dans les différents secteurs. Ensuite, sont organisés des concours départementaux, à l'issue desquels, les meilleurs joueurs,

une dizaine par département, participent à un concours interrégional au centre de Ploufragan. Sur 70 à 75 participants, 25 sont retenus pour un stage probatoire de trois jours et 16 seront définitivement intégrés.

Les jeunes footballeurs restent deux années en internat au centre et poursuivent une scolarité normale au collège de La Grande Métairie. Mieux, “tous améliorent leurs résultats scolaires en arrivant ici”, se réjouit Patrick Papin. L'explication ? Un emploi du temps au cordeau, avec 1h15 de suivi scolaire chaque



PHOTO BRUNO TORRELLIA

ssionnalisme



d'avoir des rêves. Rien de plus normal. Pour Maxime, c'est plutôt le championnat espagnol. Thomas, lui, lorgne plus au Nord, vers le championnat anglais et le club mythique de Liverpool.

D'illustres prédécesseurs

À cet égard, tous ont en tête les réusites de leurs prédécesseurs. On pense bien sûr à Yann Gourcuff, qui évolue aujourd'hui au Milan AC, ainsi que ses deux autres compères de la génération 86 : Romain Danzé (Stade Rennais) et Sylvain Marveaux (Stade Rennais), pour ne citer qu'eux. *"Pour nous, c'est une reconnaissance, la plupart nous appellent, on reste en contact"*, confie Patrick Papin. *"Ils savent aussi que je suis honnête, que je leur dis ce que je pense"*. Il se souvient ainsi d'une conversation avec l'un de ses anciens pensionnaires venu jouer dans le coin et qu'il jugea bon de piquer au vif. *"Mais c'est ce qu'il voulait entendre!"*.

Et à voir les yeux de Patrick Papin briller lorsqu'il parle de "ses" jeunes, on se dit qu'il est parfois plus qu'un entraîneur pour eux. *"Avant chaque entraînement, ils passent tous un par un devant mon bureau, rien qu'à leur démarche je sais s'il y a un problème et s'ils veulent que je les appelle. Et quand intervient un coup de blues, on est un peu comme un père"*.

"Ici, on joue!"

À Ploufragan, c'est peu de dire que les jeunes évoluent dans des conditions idéales. *"Ici, on travaille sur des objectifs individuels, il n'y a pas de compétition à gérer, pas de concurrence comme dans les clubs"*. Du point de vue de la méthode, l'accent est mis sur la technique, la tactique et la coordination. *"On commence par travailler sur la relation joueur-ballon puis on leur fait prendre conscience qu'il y a des espaces, des partenaires, des adversaires. Là où il y a le plus de progrès à faire, c'est dans le jeu sans ballon, au niveau de la prise d'information, savoir ce que l'on va faire avant même de recevoir le ballon"*. L'entraînement touche à sa fin. *"Je laisse un but gagnant parce que*

Maxime, 14 ans, intégrera la saison prochaine le centre de formation du FC Nantes Atlantique.



PHOTO BRUNO TORRUBIA

Thomas, 14 ans, évoluera la saison prochaine à l'AS Saint-Etienne avec qui il a signé un contrat d'aspirant.



PHOTO BRUNO TORRUBIA

jour. *"On est obligé de travailler et on reçoit de l'aide"*, explique Thomas, 14 ans, en 2^e année, et qui vient de signer un contrat d'aspirant avec l'AS Saint-Etienne. À ses côtés, Maxime, 14 ans, qui a pour sa part signé avec le FC Nantes Atlantique.

Le week-end, à l'instar de leurs camarades, chacun rentre dans sa famille et joue avec son club. *"Ça préserve un équilibre, explique Patrick Papin, car pour beaucoup venir ici constitue la première rupture avec le milieu familial"*. Thomas joue au Sporting club morlaisien, au poste de défenseur central. *"Je préfère empêcher les buts plutôt que d'en marquer"*, dit-il. Même chose pour Maxime qui évolue comme gardien. *"Un jour je regardais un match de Lyon où Grégory Coupet avait très bien joué, tout est parti de là"*.

Pour autant, nos deux jeunes gardent les pieds sur terre. Pas question de négliger les études. *"Faut rester lucide"*, dit Maxime. *"Y'a pas que le foot, ajoute Thomas, tu peux être très bon, si tu te blesses et que tu n'as rien à côté..."*. Cela ne les empêche pas



Les joueurs de la promotion 1993, en compagnie de leur entraîneur, sur les marches du centre technique régional Henri-Guérin.

sinon ils vont faire la gueule! Et puis il faut aussi qu'on en fasse des compétiteurs. Mais pour gagner, il y a un chemin à prendre qui passe par le partenaire". Une notion de solidarité qui est centrale dans la pédagogie du centre. Autres valeurs : le respect de ses camarades mais aussi le respect des adultes. *"L'une des premières choses que l'on veut leur faire passer c'est 'bonjour, au revoir, merci, s'il vous plaît'"*. On pourrait y ajouter le plaisir. *"Il faut qu'ils prennent du plaisir à apprendre et à acquérir"*. Et de conclure *"ici, on joue!"*. ■

Laurent Le Baut

CONTACT

Centre Technique Régional Henri Guérin
5 allée du Haut Champ
BP 10
22440 Ploufragan
> 02 96 76 05 35

Patrick Papin, directeur du centre, ancien joueur pro, fut un temps entraîneur adjoint de l'équipe première de Valenciennes.

Mais, affirme-t-il, c'est avec les jeunes qu'il se plaît le plus à travailler : *"la marge de progression est plus importante et une fois la confiance établie ils sont comme des oisillons à qui l'on donnerait à manger"*.

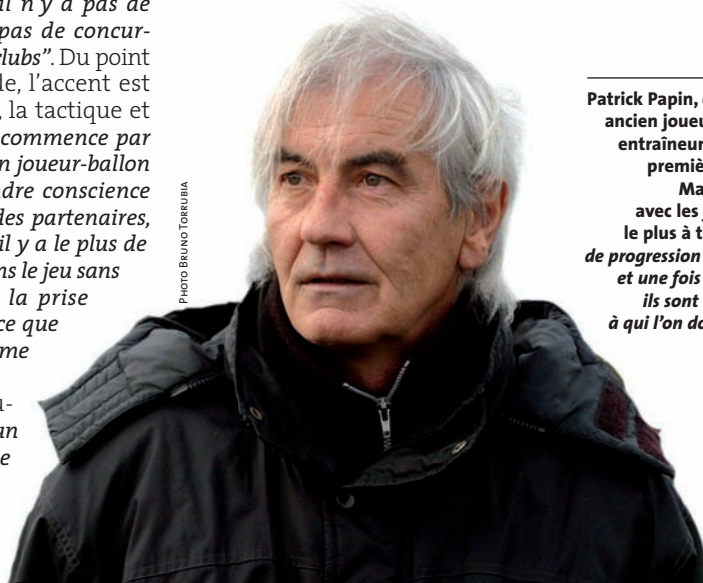


PHOTO BRUNO TORRUBIA



Quand Ernest Renan disait qu'une nation est une âme, il pensait sans doute à sa Bretagne natale où certains lieux chargés de mémoire ne peuvent laisser le promeneur indifférent. Illustrant cette phrase, le placître* de l'église Notre-Dame à Kergrist-Moëlou, intronisée commune du patrimoine rural en 2006. L'église, le calvaire, l'ossuaire et les ifs contemporains de la fondation de l'église forment un ensemble classé d'une rare beauté. Si le style gothique et renaissance donne à l'église sa richesse architecturale, le sombre granit accentue le caractère austère et mystique des lieux. Quant au calvaire, il est parmi les plus grands en Côtes d'Armor.

La construction de l'édifice religieux, dont les façades sont ornées de sculptures, d'écussons et de gargouilles, a commencé vers 1550. Sur la base octogonale du calvaire, qui rassemblait à l'origine une centaine de personnages en granit, on reconnaît différentes scènes de la vie du Christ. Il servait aux prêtres pour l'instruction religieuse des paroissiens. L'ossuaire, ajouré comme de la dentelle, rappelle la présence du cimetière jusqu'en 1936.

Pour encadrer le site, les ifs à la longévité exceptionnelle, considérés par les anciens comme symboles à la fois de la mort et de l'éternité. Avant la tempête de 1987, on en comptait environ une dizaine dont certains sont si vieux - autour de 500 ans - qu'on peut les escalader par l'intérieur du tronc.

Joëlle Robin

(*) placître : terrain délimité par une clôture entourant l'église. Il servait de cimetière et de lieu d'assemblées religieuses.

POUR S'Y RENDRE



Kergrist-Moëlou est située à proximité de Trémargat, dans un losange qui se dessine entre Maël-Carhaix, Rostrenen, Plounévez-Quintin et Saint-Nicodème dans le pays du Centre Ouest Bretagne.

Le placître de Kergrist-Moëlou

Un enclos paroissial da



Passé monument historique

Les ifs majestueux
se penchent sur l'église.



Calendrier

L'ORB est aussi le siège de l'antenne départementale de "Vieillir c'est vivre" qui organise les "cafés des âges".

Le prochain a lieu le samedi 5 avril à 14h30 à Broons

> 02 96 85 43 63

Les petits déjeuners ont lieu au bar "le piano bleu", rue Fardel à Saint-Brieuc de 10h à 11h30 (2€ la séance). Les prochains : 31 janvier et 21 février.

CONTACTS

ORB

6 bis rue Maréchal Foch
Saint-Brieuc

> 02 96 61 95 61

Coderpa

18 rue Abbé Vallée
Saint-Brieuc

> 02 96 33 20 75

Alma 22

> 02 96 33 11 11

contre les maltraitances
sur personnes vulnérables

UTL, Université du temps libre

Saint-Brieuc

> 02 96 62 05 92

L'atelier de braingym, adapté aux personnes âgées, permet d'améliorer la coordination entre la gauche et la droite du corps, l'équilibre, la mémoire et la capacité de concentration. Cette gymnastique, qui nous vient d'Allemagne, est conseillée pour reprendre une activité physique après 60 ans et dans la prévention des chutes. Tous les jeudis à l'ORB.

L'Office des Retraités Briochins

Rompre l'isolement des personnes âgées

Si le premier club de retraités a vu le jour en 1954 à Saint-Brieuc, l'Office des retraités briochins est né en 1987, sous l'impulsion de la municipalité, pour fédérer les clubs de quartier. Depuis 2002, l'association, devenue plus autonome mais toujours partenaire de la Ville, met en œuvre ses nouveaux projets.

La structure familiale évoluant, elle ne ressemble plus tout à fait à notre représentation traditionnelle. Depuis plusieurs décennies, nos repères éclatent. Plusieurs explications, l'allongement de la durée de la vie, le dynamisme du troisième âge et l'apparition de familles à cinq générations. Sans oublier ceux qui, après une longue absence, sont revenus vivre au pays. Ces facteurs ont contribué à enfermer beaucoup de nos aînés dans des situations de solitude, voire d'isolement. Si la solitude est temporairement "choisie", l'isolement est un handicap auquel se greffe parfois la difficulté à faire face au vieillissement physique.

Que ce soit à travers le portage des repas à domicile, la présence d'auxiliaires de vie, les soins infirmiers, tout participe à rompre l'isolement des personnes âgées. Mais ces services

concernent essentiellement les aspects concrets du quotidien.

Le lien social est d'abord familial

C'est là qu'interviennent les associations comme l'ORB, dont le rôle peut aider à passer un cap et recréer du lien social. Elle propose des activités dans trois domaines, le socioculturel, la prévention santé, l'animation sociale. Maryvonne Guillou, directrice de l'ORB, explique.

"Nous avons 1135 adhérents. Environ 750 participent à des activités de loisirs, soit 25 ateliers différents, qui vont de la conversation anglaise à l'informatique, en passant par la cuisine ou la marche douce. Des conférences font intervenir des professionnels sur des thèmes touchant à la santé. Nos petits-déjeuners sont égale-

ment très appréciés, à raison de 6 par an. En matière de prévention, les ateliers diététique, mémoire et équilibre fonctionnent bien. Enfin, de manière ponctuelle, nous organisons des sorties culturelles, des séjours courts et des rencontres hebdomadaires ont lieu dans les clubs de quartier".

Joseph Le Coq, un des vice-présidents de l'association, analyse la situation. "Nous sommes dans une phase d'élaboration de projet avec d'autres groupes de retraités avec lesquels nous cherchons à échanger sur nos pratiques. Très corporatistes, les retraités ont tendance à se rapprocher de gens ayant les mêmes affinités.

Solitude ou isolement

On constate aussi de nombreux divorces à ce moment-là car la retraite en couple n'est pas facile. Beaucoup dépriment, ne se sentant plus reconnus comme du temps de leur activité professionnelle. Entre les trois catégories de retraités, les seniors actifs, les personnes en voie de fragilisation physique et ceux qui sont en perte d'autonomie, il existe de grandes différences". En projet, la mise en place d'un réseau de retraités bénévoles pour créer des passerelles entre les générations de retraités et une opération Passeport retraite avec l'Uropar⁽¹⁾ sur l'accessibilité et la mobilité du piéton âgé dans la ville. L'Office entretient aussi des partenariats avec les Caisses de retraite, la Cram, le Coderpa⁽²⁾, Allo Maltraitance.

Avant tout, l'ORB se veut un lieu permanent de rencontre et de réflexion favorisant le rapprochement et participant à l'émergence d'une culture gérontologique.

Joëlle Robin



PHOTO THIERRY JEANDOT

(1) Uropar : Union Régionale des Offices des Personnes A la Retraite

(2) Coderpa : Le Comité Départemental des Retraités et Personnes Agées est un organisme consultatif, un lieu de dialogue, d'information et de réflexion en matière de gérontologie.

Mehdi Farès

Le maraudeur de la radio

À 40 ans, Mehdi Farès a un parcours très riche. Un fil conducteur dans toutes ses rencontres, des personnes aux vies chaotiques. Son dernier chantier, la production d'une émission de radio "le ciel est par-dessus le toit" diffusée sur RCF Radio Clarté et en cours de réalisation, un blog*, où les émissions seraient podcartables*.

Ce journaliste reporter photographe a beaucoup brouillé. Sur sa route professionnelle, reviennent toujours les mêmes gens, les mêmes mots, jeunes en difficulté, insertion, gens du voyage, foyer d'urgence, reconquête de l'autonomie sociale. De la région parisienne, à Rouen, en passant par la Bretagne et l'Afrique, il a appris à écouter la détresse, dont il veut témoigner sur les ondes. "Hier soir, j'ai accompagné l'équipe de la maraude de la Croix-Rouge. J'ai pu parler avec des "grands exclus" qui vivent dans la rue. Ce que j'aimerais, à travers les émissions de radio, c'est attirer l'attention des auditeurs sur la lutte contre l'exclusion, la prévention de la récidive, les conduites addictives".

Cet artisan du social, comme Mehdi se définit lui-même, utilise tous les "outils", photo, vidéo, radio, boîte et même la mer. Car, il a embarqué sur un vieux rafiot avec des jeunes en difficulté. Et il enseigne la boxe, une autre passion. "Je dis toujours que la lutte contre l'exclusion est un sport de combat. Le dénominateur commun à tout cela, c'est la parole qui est dans la continuité de ce que j'ai entrepris à travers la radio".

Mehdi est en résistance. "car il faut résister à l'indifférence. C'est ainsi que j'interpelle les auditeurs sur les situations d'exclusion, en valorisant les personnes, les associations. Avec



la radio, on va plus loin. Car si les sentiments ne suffisent pas à conduire à des actions, on peut donner envie aux gens de s'investir".

Une idée de liberté

D'origine kabyle par son père, Mehdi est retourné en Algérie dans les années 1990. "Au plus fort des problèmes du pays". Son grand-père paternel a été l'un des fondateurs du syndicalisme algérien. Aurait-il transmis à Mehdi un certain sens de l'engagement?

Ce qui l'anime aujourd'hui plus que tout, c'est faire avancer son projet radio. "Pour l'instant, nous n'émettons que 25 minutes. J'aimerais augmenter le rythme des émissions, passer si possible à une par semaine et qu'elle dure 45 minutes. Je travaille aussi à la coproduction avec d'autres radios locales de proximité, une radio qui cible les

jeunes comme Radio Activ'. Les jeunes écoutent beaucoup la radio". Parmi les sujets qu'il aborde, les femmes qui fouillent les poubelles après les marchés du centre-ville à Saint-Brieuc, les familles de détenus de la maison d'arrêt ... Et pour aller encore dans le même sens, Mehdi a un autre projet qu'il appelle "Radio l'ombre", un studio d'enregistrement et de création sonore à la Maison d'arrêt de Saint-Brieuc.

Pour mener à bien ses projets, il a monté une société de production dans le cadre de la coopérative d'activité, Avant-premières à Langueux. Militant de la mobilisation citoyenne, Mehdi? Sûrement si l'on en juge par ce qui le taraude, les questions de liberté et d'enfermement, de sociabilité et d'isolement, et surtout la rencontre entre les personnes socialement intégrées et les personnes désocialisées et incarcérées.

Joëlle Robin

LES FRÉQUENCES RADIOS

Radio Clarté (RCF) :

- > St-Brieuc, 100.6,
- > Guingamp, 98.8,
- > Lannion, 102.10

Radio Activ' :

- > St-Brieuc, 101.9

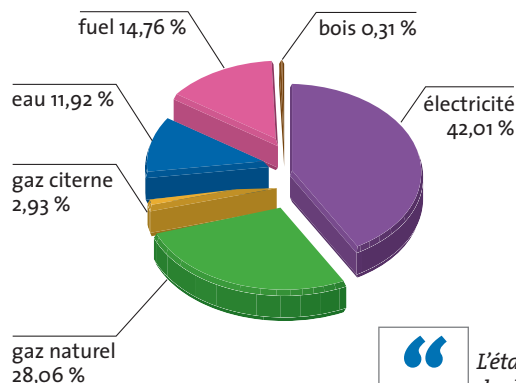
* le blog est un site web constitué par la réunion de "billets" envoyés par des lecteurs.

* Le podcasting permet de distribuer des fichiers audios, de les télécharger sur tout lecteur numérique pour les écouter ensuite au moment de son choix.

Gestion durable des bâtiments

Un monsieur économie au Conseil général

Après une année de recul et une étude menée tambour battant sur ses 71 sites, le Conseil général peut aujourd'hui avancer de solides données sur les économies de fluides réalisables au long cours dans tous ses locaux.



Répartitions des charges en fluides Conseil général des Côtes d'Armor 2005.

Les chaudières des bâtiments publics de Plouaret utilisent les copeaux de bois.



PHOTO THIERRY JEANDOT



L'état des lieux et le repérage des bâtiments ont pris beaucoup de temps. L'étude concernait tous les locaux occupés par des services du Conseil général, que ce soit le campus administratif de Saint-Brieuc ou d'autres édifices comme le Laboratoire départemental d'analyses, les Archives départementales, la Bibliothèque des Côtes d'Armor, la base nautique de Guerlédan, les futures antennes techniques et maisons du département et bien sûr les 48 collèges publics. Cela représente 240 bâtiments et environ 450 000 m²”, explique Cyrille Le Boulbar, agent de la collectivité.

Exemple oblige, la collectivité, engagée dans une démarche de développement durable et solidaire depuis 2003, se devait de “balayer devant sa porte”. Avec le travail déjà accompli, il est désormais possible d'établir des comparaisons entre des immeubles à vocation similaire comme par exemple les Archives départementales et la Bibliothèque des Côtes d'Armor. La mission consiste donc à opérer les corrections nécessaires à une bonne gestion des fluides pour économiser,

autant que faire se peut, sur les dépenses d'énergie. D'autant que l'augmentation du pétrole a un impact direct très important sur les énergies qui en découlent, comme le gaz. “Les postes les plus gros concernent le chauffage évidemment mais nous nous occupons aussi de l'eau dont nous traquons toutes les fuites, surtout celles qu'on ne voit pas, souterraines”. Et désormais, les nouvelles constructions intègrent des programmes HQE, c'est-à-dire de haute qualité environnementale. “Il est d'ailleurs de notre devoir aujourd'hui de fixer nos exigences aux architectes chargés des plans de futurs immeubles”.

Sur 71 sites, on ne compte pas moins de 160 chaudières dont certaines ont plus de 20 ans. “Maîtriser les consommations implique d'abord d'adapter les installations, de revoir l'isolation là où cela est possible. Nous devons respecter la nouvelle RT, réglementation thermique publiée en mai 2006. Améliorer les performances, prendre en compte les énergies renouvelables, valoriser la

conception bioclimatique des bâtiments, limiter le recours à la climatisation font partie de nos impératifs. Car tous les gaspillages ont un coût”.

C'est surtout sur le poste chauffage que l'on peut gagner le plus. Les éclairages sont aussi parfois surdimensionnés dans les bureaux. Mieux appréhender les besoins, mettre en œuvre une véritable optimisation énergétique,

demandent en revanche un peu de temps.

“Aujourd'hui, on essaie d'éviter les

dépenses avec des solutions “passives”, orientation des bâtiments, bonne ventilation des lieux concernés. Nous avons aussi des chaudières qui fonctionnent au bois dans deux collèges, à Plouaret et Plénée-Jugon”.

Il faut partir du principe que la meilleure énergie est celle que l'on n'a pas dépensée. Et si cela participe du bon sens, c'est aussi une manière de protéger notre environnement et de lutter contre le réchauffement climatique.

Joëlle Robin



PHOTO THIERRY JEANDOT

Avoir une vision globale du patrimoine

Quel département, demain ?

Ce qu'en disent les acteurs économiques

Après les élus, les Costarmoricains, les résidents secondaires et les jeunes, la dernière enquête de Côtes d'Armor 2mille20, menée par Armor Synergie, nous livre le point de vue de 2 000 acteurs du monde économique, dans toute sa diversité. Résultats et commentaires.

Partenaire à part entière du Conseil général dans sa démarche de réflexion sur le devenir de notre département, Armor Synergie fédère la Chambre de commerce et d'industrie, les Chambres de métiers et de l'artisanat de Saint-Brieuc-Côtes d'Armor et de Dinan et la Chambre d'agriculture. "Notre objectif est de nous inscrire de façon totalement apolitique dans cette démarche, en dressant un état des lieux des attentes et des ambitions de ceux qui font l'économie des Côtes d'Armor", expliquait au printemps dernier Alain Daher, président de la CCI et d'Armor Synergie, lors des premiers États généraux de l'économie en Côtes d'Armor. Un rendez-vous à l'occasion duquel ont été rendus publics les résultats de cette enquête à laquelle près de 2 000 artisans, commerçants, chefs d'entreprises et agriculteurs ont répondu. Les grandes tendances qui s'en dégagent sont assez proches des précédentes enquêtes : on citera l'inquiétude face à "l'exode" de nombreux jeunes, un potentiel touristique à développer, un intérêt marqué pour les problématiques environnementales et le développement



Les quatre présidents des chambres consulaires, le 7 octobre 2006, à la journée de lancement de Côtes d'Armor 2020.

durable, la nécessaire diversification de notre tissu économique et, enfin, une forte demande pour le développement de formations professionnelles répondant aux besoins des employeurs locaux.

Faut-il à ce propos opposer formations universitaires et formations techniques ?

"Pas si sûr", estime Marie-Christine Gauthier, présidente de la Chambre de métiers de Dinan. *Être diplômé de philosophie n'est pas antinomique avec le fait d'exercer un métier manuel. Un artisan doit avoir la tête bien formée pour gérer tout au long de sa carrière des problématiques très diverses...il faut briser ce cloisonnement, nous y travaillons.* ⁽¹⁾

Des attentes et des ambitions

Cette enquête est aussi l'occasion de poser la question du manque d'attractivité des emplois dans certains secteurs : industrie, commerce, artisanat,

agriculture... "L'artisanat améliore son image, mais a aussi besoin d'une meilleure prise en compte de ses attentes, commente Jean-Claude Moy, président de la Chambre de métiers de Saint-Brieuc. Nous voulons

développer l'enseignement professionnel, former les jeunes, valoriser plus encore nos salariés. Encore faut-il que ces initiatives soient encouragées et soutenues"⁽²⁾. Olivier Allain, président de la Chambre d'agriculture, ne disait pas autre chose lors du forum 2mille20 organisé en septembre lors de la Foire-Expo de Saint-Brieuc : "Le salariat en agriculture a beaucoup évolué. Les métiers pour lesquels nous manquons de main-d'œuvre sont beaucoup moins pénibles et mieux payés... il faut rompre avec les vieux clichés, mieux communiquer!".

Enseignement, formation, emploi Pourquoi ont-ils du mal à recruter ?

Les réponses des acteurs économiques rejoignent celles des Costarmoricains et des élus : priorité doit être donnée selon eux à des formations professionnelles adaptées aux besoins des entreprises (82 % des réponses), plutôt qu'à l'enseignement supérieur (seulement 14 % d'avis favorables). Une attente liée aux problèmes de recrutement auxquels sont confrontés les employeurs. 41 % des chefs d'entreprises affirment en effet avoir des difficultés à recruter, près des trois quarts des emplois à pourvoir étant des postes qualifiés. Pour autant, ils sont 44 % à reconnaître que les entreprises ont du mal à offrir des conditions de travail et des salaires suffisamment attractifs, et 46 % considèrent que certaines filières et certains métiers souffrent d'une mauvaise image. Une note d'optimisme toutefois : 75 % estiment que l'image des métiers manuels tend à s'améliorer, et 45 % que les formations professionnelles deviennent plus attractives.

(1) Intervention lors de la journée des élus en octobre 2006, dans le cadre de Côtes d'Armor 2mille20

(2) Propos extraits de l'éditorial du numéro d'octobre 2007 de la revue "Agir ensemble", éditée par la Chambre de métiers et de l'artisanat.



PHOTO THIERRY JEANOT

...

Les points forts



PHOTO THIERRY JEANDOT

Une priorité Développement durable et solidaire

75 % des répondants estiment que les chefs d'entreprises et les agriculteurs ont fait des efforts considérables en matière de déchets et d'eaux usées. Les agriculteurs sont même quasi unanimes sur ce sujet, avec 94 % de réponses positives ! Pour autant, 72 % des personnes interrogées, en grande majorité commerçants, industriels et artisans, considèrent qu'il reste des progrès à faire. Plus de 77 % estiment que les démarches d'économies d'énergies sont un facteur positif pour l'activité de l'entreprise. Mais environ un tiers d'entre eux (et jusqu'à 64 % chez les agriculteurs) considèrent que les réglementations des mises aux normes environnementales changent trop souvent et rendent difficile leur activité. Enfin, ils sont 60 % à considérer que le Conseil général doit poursuivre les actions entreprises en faveur des énergies renouvelables et 48 % à souhaiter une collaboration renforcée entre les entreprises et le Département en matière de gestion des déchets.

Le sérieux et la qualité de la main-d'œuvre	46 %
Le potentiel touristique	45 %
L'esprit d'entreprise des Costarmoricains	42 %
Des pôles de recherche de qualité	30 %
La qualité des formations professionnelles	29 %

Si l'on compare ces réponses à celles recueillies lors des enquêtes auprès des élus et des Costarmoricains, on relève que le potentiel touristique fait l'unanimité (atout n°1 pour les



PHOTO THIERRY JEANDOT

Tourisme Une bonne marge de progression

S'ils s'accordent à reconnaître (63 %) que les festivals et autres événements, ainsi que la mise en valeur de notre patrimoine (55 %) sont nos principaux atouts, les répondants ont un jugement plus mitigé sur d'autres points : l'accueil des touristes par les Costarmoricains, les capacités hôtelières, le professionnalisme des acteurs de la filière, les équipements (musées, etc.) et le tourisme d'affaires (séminaires, congrès, salons...) sont des secteurs majoritairement jugés comme "moyennement performants" ou "insuffisants".

élus, n°2 pour la population, tout comme ici, pour les acteurs économiques). Pour le reste, on notera que les répondants misent beaucoup sur le potentiel humain des Côtes d'Armor (qualité de la main-d'œuvre, esprit d'entreprise). En matière de formation, ils croient bien plus aux formations professionnalisantes qu'aux formations supérieures (seulement 8 % les citent comme un atout). Enfin, ils sont particulièrement sensibles à



PHOTO BRUNO TORREBIA

la qualité de nos pôles de recherche (Zoopôle, Anticipa, CEVA, pôle de développement des Systèmes de Transports Intelligents...), avec 30 % de citations (contre 12 % dans "l'enquête élus" et 22 % dans "l'enquête population").

Les points faibles

L'exode des jeunes	47 %
La méconnaissance que les collectivités publiques peuvent avoir des entreprises	43 %
Les problèmes de pollution et d'environnement	34 %
L'image plus touristique qu'économique de la Bretagne	31 %
L'inadéquation des formations professionnelles aux besoins des entreprises	30 %

La plupart des points faibles de notre département identifiés ici sont les mêmes que ceux cités par les élus et les Costarmoricains : le départ

des jeunes, l'inadéquation des formations professionnelles au marché du travail local, et l'environnement sont des thèmes récurrents. On relèvera aussi un réel ressentiment exprimé à l'égard des collectivités publiques qui, pour 43 % des répondants, connaissent mal le monde de l'entreprise. Pour autant, on verra plus loin dans l'enquête, qu'ils reconnaissent l'utilité d'un grand nombre de politiques et d'infrastructures mises à leur disposition par les communes, les intercommunalités et le Conseil général (lire ci-contre, "Le rôle des collectivités").



PHOTO THIERRY JEANDOT

L'artisanat, une valeur sûre

Le dynamisme de l'artisanat est un atout pour notre avenir économique	92 %
La qualité de la main-d'œuvre est un des atouts essentiels de l'artisanat	86 %
Les conditions de travail et les rémunérations restent encore un frein à son développement	66 %
Les artisans ont su changer leur image et attirent de nouveau les jeunes	65 %
Le vieillissement de la population peut ouvrir de nouvelles perspectives pour l'artisanat	61 %



PHOTO THIERRY JEANDOT



PHOTO THIERRY JEANDOT

Diversifier notre tissu industriel



PHOTO THIERRY JEANDOT

Les industries agroalimentaires sont le véritable capital industriel des Côtes d'Armor	82 %
La qualité de la main-d'œuvre est un des atouts de notre industrie	80 %
Des conditions de travail et des salaires peu attractifs sont un frein à notre développement industriel	66 %
Notre tissu industriel n'est pas suffisamment diversifié	64 %
Notre industrie est amenée à s'effacer au profit des activités tertiaires (services)	49 %

Les grands défis de l'agriculture

L'agriculture doit mieux communiquer sur ses efforts en matière de qualité des produits et d'environnement	92 %
Elle est un atout essentiel pour l'économie et l'emploi en Côtes d'Armor	83 %
Elle est adaptée aux exigences de la demande et aux besoins de l'industrie agroalimentaire	71 %
Son avenir passe par le développement de petites filières diversifiées et par la vente directe	63 %
Les aides à l'agriculture et aux exploitants restent une condition de leur dynamisme	60 %



PHOTO THIERRY JEANDOT

Commerces et services de proximité

L'allongement de la durée de la vie, une opportunité?

Pour 78 % des répondants, l'allongement de la durée de vie et le développement du maintien à domicile des personnes âgées constitue une piste sérieuse pour développer commerces et services de proximité, notamment en milieu rural. Et ils sont 83 % à considérer que le commerce en milieu rural n'a de l'avenir que s'il devient multiservices. Pour autant, l'activité des petits commerces est fragilisée par le coût du foncier (67 % le pensent) et, pour 95 % des personnes interrogées, il a besoin d'un soutien renforcé des collectivités, notamment pour rendre les centres-villes et les centres bourgs plus attractifs. Au-delà de cette problématique, on relèvera que 58 % des répondants estiment que le commerce indépendant manque de dynamisme pour répondre aux nouvelles attentes de la clientèle.

Le rôle des collectivités



PHOTO THIERRY JEANDOT

Le monde économique porte des jugements très nuancés sur l'action des collectivités à son égard. Considérant à 76 % que les élus ont une mauvaise connaissance des réalités économiques, ils ne sont que 35 % à juger utile l'action des communes et des intercommunalités, et 38 % à considérer comme

positives les politiques du Conseil général. En revanche – paradoxalement – ils sont 69 % à reconnaître le dynamisme des structures de développement économique mises en place par ces mêmes collectivités, 71 % à apprécier le maillage routier départemental, 62 % à juger positivement l'accessibilité routière et ferroviaire, et 58 % se disent satisfaits de l'offre de zones d'activités aménagées par les collectivités. Ils soulignent

néanmoins deux "points noirs" : l'accès au haut débit (58 % d'insatisfaits) et aux services en milieu rural (73 %). En conclusion, lorsqu'on leur demande ce qu'ils attendent des élus locaux, ils citent, par ordre de priorité : le développement de services en milieu rural, la poursuite des politiques pour la préservation de l'environnement et la nécessité d'anticiper les problèmes énergétiques auxquels le département sera confronté.

Plan Départemental d'Élimination des Déchets (PDED)

Quand on en fait des ton

Dans la démarche de développement durable et solidaire initiée par le Département, le Plan Départemental d'Élimination des Déchets (PDED) trouve toute sa place. Le premier plan a été établi par le Préfet en 1996. Il a été révisé sous la houlette du Conseil général, en étroite concertation avec l'ensemble des acteurs participant à la gestion des déchets. Afin d'y associer les citoyens des Côtes d'Armor, et dans un souci de démocratie participative, une enquête publique commence fin de ce mois.

Du consommateur à l'usine de tri, toute une chaîne de traitement.

Les ménages français produisent 28 millions de tonnes de déchets ménagers par an. Et notre seul département y contribue à hauteur de 229 500 tonnes.

L'emballage – le “packaging” pour parler comme les pros du commerce, est devenu la clé du succès pour la plupart des produits de consommation courante, notamment l'alimentation : un simple bifteck, un fromage ou des biscuits sont emballés, suremballés dans de véritables écrins de cellophane, de carton et de plastique. Dans le même temps, les produits “high-tech” – téléphones portables, appareils photo numéri-



nes

ques, baladeurs, ordinateurs, hi-fi, vidéo...- voient leur durée de vie limitée par deux facteurs essentiels : ils ne se réparent pas en cas de panne et se trouvent très vite relégués au rang d'antiquités par les effets ravageurs de la concurrence, au nom de la sacro-sainte "innovation technologique". Bref, on jette de plus en plus et on jette même des produits en état de fonctionnement.

"Le meilleur des déchets est celui qu'on ne produit pas". Cette phrase citée en exergue dans l'agenda 21 local du Conseil général résume à elle seule l'esprit du nouveau Plan Départemental d'Élimination des Déchets élaboré depuis 2005 en étroite concertation avec la Commission Consultative spécialement mise en place à cet effet. Cette commission fédère tous les acteurs concernés (lire p.34). Il s'agit là d'une démarche de démocratie participative qui va bien au-delà de la stricte concertation imposée par la loi aux Départements.

Priorité à la prévention

Le futur PDED propose un large éventail d'actions, essentiellement préventives, avec un objectif clair : réduire la production de déchets et augmenter leur valorisation, dans la droite ligne de la politique menée jusqu'à présent. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : la suppression des sacs de caisse

dans les grandes surfaces a représenté en 2006 une réduction de 1000 tonnes, et la mise en place de filières de valorisation du bois déposé en déchetteries 4000 tonnes. Le renforcement d'actions déjà engagées - compostage individuel, "Stop Pub" sur les boîtes aux lettres, etc - devrait permettre d'éviter 15000 tonnes par an. Par ailleurs, le développement de recycleries permettra de récupérer des produits pouvant avoir une seconde

utilisation. Enfin, des actions de sensibilisation et d'information seront menées auprès des

producteurs et des distributeurs. Ce volet prévention sera suivi par un Comité départemental de la prévention-réduction des déchets réunissant tous les acteurs concernés, chargé notamment de faire des propositions pour la mise en œuvre de ces dispositifs.

Le tri d'emballages par les particuliers, le développement de la collecte sélective en porte à porte dans les agglomérations, la multiplication des "écopoints" et la modernisation de certains centres de tri ont permis de valoriser 60000 tonnes en 2006, contre 37000 tonnes en 2000, soit plus de 60 % de progression. L'objectif du nouveau PDED est d'atteindre 74000 tonnes en 2015, soit 70 % de la totalité des emballages jetés, dépassant largement les objectifs

Valoriser les emballages



L'usine de compostage de Launay-Lantic.

fixés par les directives européennes. Parallèlement, une réflexion sera engagée pour mettre en place dans les déchetteries de nouvelles filières de valorisation, notamment pour le bois, les déchets d'équipements électriques et certains plastiques.

Développer le compostage individuel et collectif

Autre point essentiel, le développement du compostage. Depuis plusieurs années, beaucoup d'intercommunalités ont, avec le soutien du Conseil général, vendu aux particuliers à des prix très modiques plus de 20000 composteurs

Enquête publique

L'enquête publique se déroulera entre fin janvier et fin février au Conseil général et dans plusieurs mairies du département. Les dates et lieux d'enquêtes seront précisés dans la presse quotidienne régionale et sur www.cotesdarmor.fr





PHOTO THIERRY JEANDOT

L'histoire d'une concertation

Le précédent PDED avait été établi par la préfecture en 1996. Dans le cadre des nouvelles lois de décentralisation, le Conseil général a, à sa demande, repris le dossier à sa charge en 2004. L'élaboration du nouveau projet de PDED a débuté en 2005, avec la mise en place de la Commission consultative regroupant les associations de défense de l'environnement, les élus, les représentants du monde économique (industrie, artisanat, agriculture, etc.), les services de l'État et les syndicats de traitement des ordures ménagères. La commission s'est réunie une vingtaine de fois et a participé à de nombreuses visites de terrain, à des formations et des conférences. Le 26 juin 2006, elle a émis un avis favorable au projet départemental de PDED. Enfin, après avoir reçu l'aval des Départements limitrophes, des services de l'État et de divers organismes⁽¹⁾, le projet a été adopté par le Conseil général le 5 novembre dernier. Le PDED sera approuvé définitivement en mai 2008 après l'enquête publique.

(1) Commission régionale en charge de la révision du plan régional d'élimination des déchets dangereux et Commission départementale compétente en matière d'environnement, de risques sanitaires et technologiques.



Le compost produit à l'usine de Lantic.

individuels. Ces composteurs permettent aux ménages de transformer en compost, dans leur jardin, divers déchets organiques (épluchures de fruits et légumes, petits déchets verts, etc.). Le paillage est une technique qui vient compléter le compostage et ainsi diminuer les quantités de déchets organiques à traiter. Gain pour la collectivité : 3 600 tonnes de déchets en moins. L'objectif du PDED est que, d'ici 2015, 55 000 foyers adoptent cette pratique, soit 10 000 tonnes de déchets soustraits aux filières de traitement chaque année. La pratique du compostage en tas en milieu rural peut compléter cette gestion de proximité. On notera par ailleurs la volonté de développer et de moderniser les stations de tri-compostage, à l'exemple de celle de Launay-Lan-



PHOTO THIERRY JEANDOT



PHOTO THIERRY JEANDOT

tic, première en France à répondre aux nouvelles normes "amendement organique".

Gérer les déchets résiduels

Après avoir réduit et valorisé au maximum les déchets, il reste une

fraction résiduelle. Le projet du plan prévoit de ne pas augmenter les capacités d'incinération et de rechercher un ou deux sites d'enfouissement supplémentaires." ■

B. Bossard



PHOTO THIERRY JEANDOT



PHOTO THIERRY JEANDOT

Les Enjeux environnementaux du Plan

La mise en œuvre du plan permet de diminuer très nettement les émissions des gaz à effet de serre (GES) à l'horizon 2015. Le principal contributeur restera l'incinération. La principale économie d'émission de GES provient du recyclage, puis de la valorisation énergétique.

La mise en œuvre du plan permet d'améliorer très nettement le bilan énergétique à l'horizon 2015. Le principal contributeur d'économie reste la valorisation matière, puis la valorisation énergétique, qui ne peut être accentuée que si l'on change de mode de valorisation (passer de la valorisation sous forme d'électricité à de la cogénération et réseaux de chaleurs). Les impacts du Plan sur la qualité des eaux ont également été pris en compte.

Repères (situation actuelle)

	Côtes d'Armor	France
Production annuelle d'ordures ménagères par habitant	415 kg ⁽¹⁾	480 kg
Valorisation matière (Papiers, cartons, plastiques, métaux, bois...)	24 %	13 %
Valorisation organique (compostage)	32 %	6 %
Incineration	44 %	43 %
Enfouissement d'ordures ménagères brutes ⁽²⁾	0 %	38 %

(1) Si on retire les déchets artisanaux ou industriels collectés en même temps que les ordures ménagères, ce ratio n'est plus que de 330 kg/habitant; après tri et valorisation on aboutit à moins de 200 kg à incinérer ou enfouir.

(2) En Côtes d'Armor, on n'enfouit plus que des "déchets ultimes", après avoir retiré tout ce qu'on peut valoriser (matière organique, recyclage...).



PHOTO THIERRY JEANDOT



PHOTO COLLECTION PRIVÉE

Faudacq, un peintre enfin reconnu

C'est le même bateau mais Faudacq a décomposé la manœuvre d'affalement d'une voile en trois scènes.

Un siècle de peinture, en Côtes d'Armor

Les trois premiers magazines de l'année portent sur des peintres costarmoricains. Nous commençons par Louis-Marie Faudacq, douanier de métier et peintre par passion. Après lui, nous irons à la rencontre de Mathurin Méheut et Emile Daubé. À travers ce "feuilleton pictural", qui n'ambitionne pas d'analyser dans le détail le travail des trois hommes mais de donner quelques clés d'entrée dans leur œuvre, nous voulons en premier lieu les faire connaître au grand public et montrer la qualité de leur peinture dans le contexte de l'époque.

Lever le voile sur le travail de trois artistes d'origine ou d'adoption costarmoricaine, qui ont en commun un talent incontestable et l'amour de la Bretagne, contribue à montrer la richesse de la vie culturelle de notre département de 1860 à 1960. Une richesse alimentée également par de nombreuses autres personnalités nées ou vivant dans cette partie de la Bretagne à la même époque. Parmi elles, écrivains, architectes, peintres, photographes, ingénieurs, explorateurs, hommes d'affaires ou politiques. Quant à Faudacq, c'est tardivement que son œuvre a pu être montrée au grand public. D'abord au domaine de La Roche Jagu, à Tréguier puis au musée de Saint-Brieuc qui lui consacre une très belle exposition jusqu'en janvier 2008.

Guy Prigent, ethnologue et spécialiste des patrimoines littoraux, lui a dédié un ouvrage en 2003. Toujours d'actualité, nous y découvrons les tableaux et croquis de l'artiste et pénétrons l'univers du douanier



PHOTO LE MÈRE PAINPOL



PHOTO COLLECTION PRIVÉE

Le musée expose Faudacq dans ses collections permanentes

"Faudacq au Musée de Saint-Brieuc, Chroniques rurales et maritimes", jusqu'au 31 janvier 2008.
Heures d'ouverture : du mardi au samedi de 9 h 30 à 11 h 45 et de 13 h 30 à 17 h 45.

• La conférence

Le 9 janvier à 17 h 30 au musée, la 5^e conférence de Guy Prigent porte sur la grande pêche.

• L'ouvrage sur Faudacq

Faudacq, de Guy Prigent et Olivier Levasseur, aux Éditions Apogée, 35 €



PHOTO COLLECTION PRIVÉE

Sur cette eau-forte, les femmes alimentent le four en goémon pour faire du pain de soude.



PHOTO COLLECTION PRIVÉE

■ ■ ■

et l'évolution de son travail. Car avant d'être peintre, Faudacq, né en 1840, était receveur des douanes. La peinture n'était donc pas son métier mais à l'évidence une véritable passion.

Les douaniers arpentaient la côte à pied. Leurs rondes de jour ou de nuit, sur les quais, les grèves et les chemins côtiers leur permettaient de surveiller les bateaux. Car la contrebande avec l'Angleterre n'était pas rare, notamment celle des huîtres.

On trouve peu de témoignages écrits sur son parcours personnel. On sait seulement que sa famille était originaire de Ploubazlanec et que Signac, un autre peintre (1863-1935), l'a redécouvert en 1925, après sa mort (1916). De son vivant, Faudacq a bien participé à quelques salons parisiens mais rien de décisif quant à sa carrière. Françoise Cachin, la petite-fille de Signac, directrice honoraire des musées de France, possède quelques œuvres et a contribué à le faire connaître. Jean-Claude Porée, un lointain cousin, essaie de constituer un cercle des amis de Faudacq. *"Je connais une personne - elle a aujourd'hui 98 ans - qui, petite fille, a rencontré le maître. Je situe le travail de Faudacq entre Boudin et Jongkind"*.

Faudacq, peintre du détail marin

Jeanne-Yvonne Simon, conservatrice du musée de Saint-Brieuc, en parle avec beaucoup d'admiration. *"Ayant pris des cours, il croquait vite et bien avec un fourmillement de traits. C'était un chroniqueur inespéré de scènes de la vie quotidienne. Le plus souvent, ce sont des gestes. Il n'y a pas de réflexion à proprement parler, pas d'analyse derrière son travail. Ce sont plutôt des témoignages. Il a été un observateur de son environnement, de ce qui tout simplement s'offrait à son regard, localement. Il se servait aussi bien du crayon, de l'aquarelle et du fusain que de l'encre"*.

Arrivé en 1868 à Lézardrieux où il venait d'être nommé, Faudacq a repris sa palette. *"On possède quelques traces de ses premiers sujets, quand il était en poste dans le nord de la France"*, affirme Guy Prigent. Peintre amateur, ses dessins étaient essentiellement connus de son entourage et de sa famille. Le découvrir un siècle plus tard est une vraie révélation.

Si certains artistes ont considéré son œuvre comme mineure du fait des sujets traités loin des "préoccupations habituelles" de l'art, d'autres ont immédiatement vu en lui le talent. Pourquoi traiter de mineur son travail ? Possède-t-on des traces aussi précises de cette vie maritime d'alors ? *"Ce que nous offre Louis-Marie Faudacq, en dessinant la vie des petites gens, des citoyens modestes qui travaillaient durement sur les grèves, est un morceau d'ethnologie. Il les connaît bien et a beaucoup appris à leur contact."*

Ses dessins montrent les différents navires à voile de l'époque (sloop, goélette, brick, chaloupe, lou-



Une aquarelle de Faudacq apporte

gre), les techniques de construction, les modes de pêche côtière et à pied". N'oublions pas que c'était aussi l'époque où la vapeur commençait à concurrencer la voile et où le chemin de fer fit son apparition. Il faut garder à l'esprit que Faudacq aborda le vingtième siècle à 60 ans et qu'il vécut une partie de sa vie avant le développement des grandes inventions, dont la photographie. Aurait-il pu être photographe ?

"Postures, attitudes, vêtements, outils, renseignent le chercheur que je suis sur les conditions de vie. Parmi ses sujets de prédilection, les quais, les cales, les ponts. Le douanier sillonnait les grèves et observait la vie du littoral peuplé de marins et de petits paysans venus chercher coquillages, crustacés et goémon", précise Guy Prigent.

Un talent d'observation

Si Faudacq passait pour un original, ce n'était pas un excentrique mais plutôt un passionné. En artiste, il profitait des belles lumières tardives, et comme en attestent des croquis où figurent des heures et parfois des dates, c'était aussi un lève-tôt. Il n'hésitait pas à utiliser un papier en tête de son administration pour croquer un geste, saisir l'envol d'une voile.

En homme cultivé, il possédait une bibliothèque dans la maison de famille de Ploubazlanec, où l'on retrouva tableaux et esquisses après sa mort en 1916. Grâce à l'opiniâtreté d'un petit-neveu, la production du peintre



PHOTO COLLECTION PRIVÉE

EXPERT
Guy Prigent, ethnologue

Paroles d'expert

“Louis-Marie Faudacq est par excellence le peintre de la vie maritime, des gens de mer. Durant 40 ans, il observa la vie des ports et des grèves sur le littoral des Côtes d'Armor. Prolifique en dessins, il en a utilisé toutes les techniques, les rehaussant parfois à l'aquarelle, au pastel ou à la gouache; il nous a aussi laissé quelques huiles et des gravures à l'eau-forte. Faudacq défiait l'ombre et la lumière, empruntant à l'huile ses effets de sens, travaillant à différentes heures du jour, à l'instar des peintres romantiques comme Isabey, tout en plongeant ses encres de Chine dans des tons camaïeux, qu'il accentuait d'une tache de couleur vive, aux tons de violine, de vert strident ou d'orangé. La force de son trait, la richesse de ses couleurs, la précision de ses observations en font un artiste exceptionnel, injustement méconnu.”

Le marché de Tréguier bat son plein.



PHOTO COLLECTION PRIVÉE

Extrait du livre de Guy Prigent

Équipé de souliers à guêtres, vêtu d'une grande veste de velours, portant feutre et canne ferrée, mais surtout transportant dans un sac en cuir un lot de crayons, de pastels, de fusains et de nombreux carnets à dessin en toile, le personnage a fière et étrange allure. Le jeune douanier - qui était appelé affectueusement par ses contemporains “Gobe la lune” - fait ses rondes de jour et de nuit, arpente les quais et les grèves, chemine le long des allées charretières et vagabonde dans les chemins de traverse, dans les chemins creux, surveillant la manœuvre d'un caboteur ou d'un bateau goémonier.

Remerciements

Nos remerciements à Guy Prigent et à Jeanne-Yvonne Simon, la conservatrice du musée de Saint-Brieuc.

te autant qu'une photo d'époque

fut réunie. Ce fonds et quelques œuvres achetées par le Musée de Saint-Brieuc en 1998 permirent de redécouvrir un maître. Faudacq, peignant pour lui-même, cherchait-il la gloire? Nul ne sait désormais ce qui le motivait réellement. Il ne vendit que très peu de tableaux de son vivant et encore dans un cercle restreint. Pendant 20 ans, ses croquis servirent d'illustrations dans des revues marines comme le Yacht, l'Illustration, le Magasin pittoresque. Était-il trop modeste, se contentait-il de sa petite vie paisible? Son travail d'illustrateur lui prenait-il trop de temps? Le mystère reste entier mais l'œuvre est intacte et splendide.

Joëlle Robin

Le joueur de vielle vendait des feuilles volantes donnant les nouvelles du pays.



Déchargement d'un border échoué à Lézardrieux.

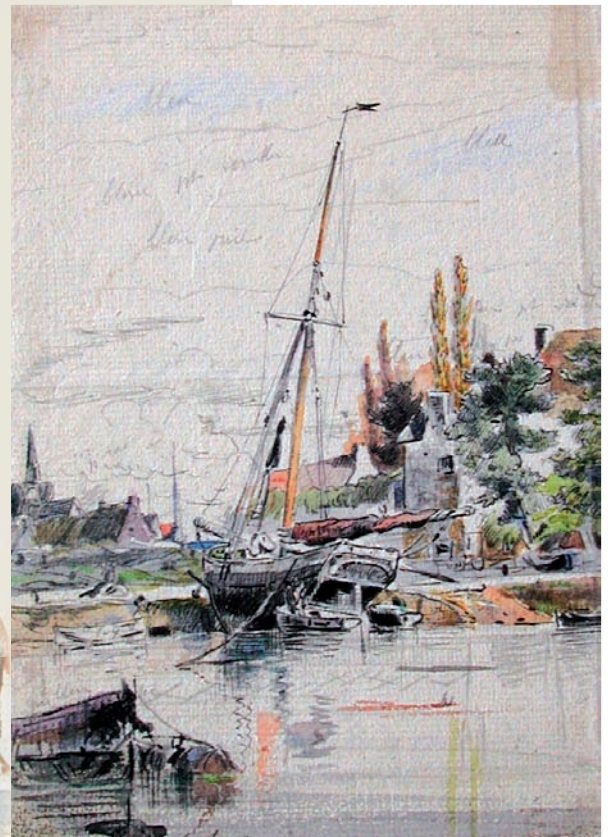


PHOTO COLLECTION PRIVÉE



ALLEMAGNE



AUTRICHE



BELGIQUE



BULGARIE



CHYPRE



DANEMARK



ESPAGNE



ESTONIE



FINLANDE



FRANCE



GRECE



HONGRIE



IRLANDE



ITALIE



De l'Est au Sud

Poursuivons notre tour d'horizon des pays membres de l'Union européenne avec, ce mois-ci, un détour par la Slovaquie, la République Tchèque, la Slovénie et Malte, quatre États entrés dans l'UE au 1^{er} mai 2004.

La Slovaquie La "Détré" de l'Est



Le château de Bratislava.

La République Slovaque est un État à part entière depuis le 1^{er} janvier 1993, suite au démantèlement de la Tchécoslovaquie, où elle était associée à l'actuelle République Tchèque. Le président de la République Slovaque est élu pour 5 ans au suffrage universel. Le pays s'est distingué en 2003, lors du référendum d'adhésion à l'Union européenne. Un plébiscite. Le oui l'emporta avec 92,46 %. Du reste, la République Slovaque profite au maximum de son implantation au cœur de l'UE. Les investissements étrangers y sont très importants, notamment en provenance d'Allemagne et de France. Ils concernent essentiellement l'industrie automobile. On retrouve PSA, implanté depuis l'été 2006 à Trnava (à 45 km de Bratislava) où sont produites des 207. Mais aussi Volkswagen, et plus récemment Kia Motors. Le secteur représente 30 % des exportations du pays et

28,4 % de la production. Une singularité qui a valu à la Slovaquie le surnom de "Détré" de l'Est. Principale raison de cet attrait auprès des constructeurs : la présence d'une main-d'œuvre qualifiée et bon marché. Du point de vue de sa géographie, la Slovaquie est caractérisée par la chaîne de montagne des Carpates au Nord et par des plaines au Sud. Le pays est également traversé par le Danube, plus long fleuve européen. Son architecture est connue pour ses églises entièrement en bois, dans la partie orientale du pays.

Capitale : Bratislava
Superficie : 49 034 km²
Population : 5,39 millions
Régime : République parlementaire
Entrée dans l'Union : 2004
Monnaie : Couronne slovaque

La République Tchèque De Kafka à Kundera



L'histoire de la République Tchèque est intimement liée à celle de la Slovaquie, les deux États n'en formant qu'un de 1918 à 1993, sous le nom de Tchécoslovaquie. De 1948 à la Révolution de velours en 1989, la Tchécoslovaquie fut rattachée au bloc soviétique. Une date marque cette période : le printemps de Prague en 1968, mouvement de libération durement réprimé par les chars russes.

Du point de vue de son économie, la République Tchèque est aujourd'hui l'un des pays au développement le plus rapide en Europe centrale et orientale, derrière la Slovénie. Elle est particulièrement connue pour sa verrerie, le cristal de Bohême étant parmi les plus réputés au monde. Autres produits traditionnels tchèques : la porcelaine, les bijoux en grenat et bien sûr... la bière. Le pays possède également une industrie automobile très ancienne, le plus important fabricant étant Skoda. On trouve aussi des fabricants d'autobus, de poids lourds, de tramways...

Pour ce qui est de sa géographie, la République Tchèque offre des paysages riches et variés composés de forêts, de réserves naturelles. De quoi séduire les touristes qui pourront également apprécier la richesse architecturale des villes. Prague, la ville dite "aux cent clochers", a échappé aux destructions de la Seconde guerre mondiale et son centre-ville historique est inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. La République Tchèque, c'est enfin un héritage culturel, et notamment



Le pont Charles à Prague.

littéraire, impressionnant. On pense à Franz Kafka, mais aussi, parmi nos contemporains, à Milan Kundera qui vit aujourd'hui en France.

Capitale : Prague
Superficie : 78 867 km²
Population : 10,28 millions
Régime : République présidentielle et parlementaire
Entrée dans l'Union : 2004
Monnaie : Couronne tchèque



La Slovénie La "surdouée" d'Europe centrale

De 1918 à 1991 la Slovénie appartenait à la Yougoslavie avec la Serbie, la Croatie et le Monténégro. Elle fut le premier pays à sortir de la fédération yougoslave. Située entre la Croatie, l'Autriche, l'Italie et la Hongrie, la Slovénie possède 46 km de côtes longeant la mer Adriatique. Couvert de forêts à 57 % (la Slovénie est le 3^e pays forestier européen), le pays possède une très grande biodiversité. On pense bien sûr à l'ours slovène dont quelques spécimens furent introduits en France ces dernières années (le site de l'ambassade de France en Slovénie présente même une rubrique "ours"). La Slovénie est le pays d'Europe centrale et orientale qui a le plus haut niveau de vie. Par le passé, les Slovènes furent même surnommés les Suisses de la Yougoslavie. Elle est également le premier pays à avoir intégré la

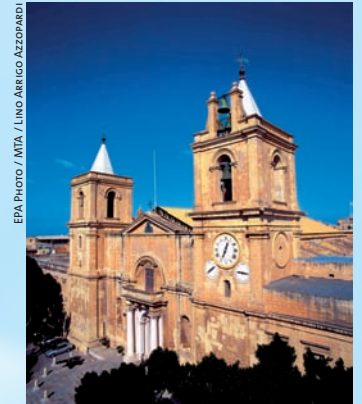
zone euro depuis l'introduction de la monnaie unique en janvier 2002. Les secteurs les plus dynamiques de son économie sont l'industrie pharmaceutique, chimique et automobile (Renault y est implanté depuis 1972).

La culture slovène est très vive. L'écrivain le plus illustre du pays est le poète romantique Preseren dont l'œuvre a fortement marqué la littérature slovène, tout en contribuant au développement de la conscience nationale. Parmi les contemporains, citons le philosophe Slavoj Žižek. ■

Capitale : Ljubljana
Superficie : 20 273 km²
Population : 2,01 millions
Régime : République parlementaire
Entrée dans l'Union : 2004
Monnaie : Euro

Malte La cosmopolite

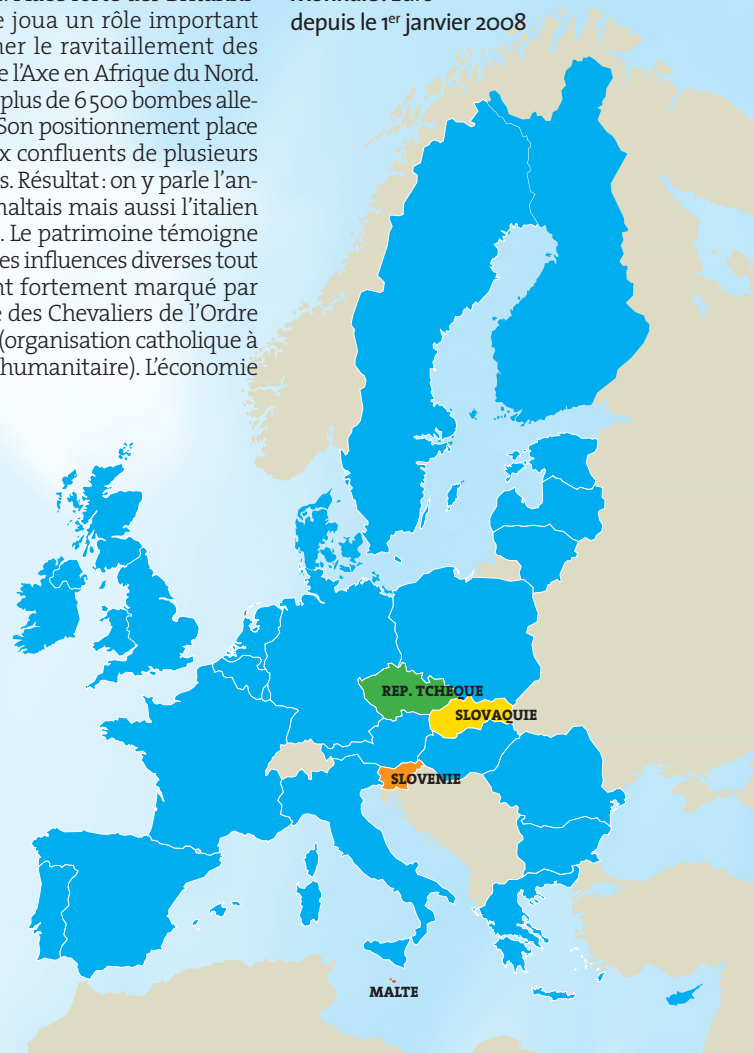
L'État maltais est un archipel méditerranéen situé au Sud de la Sicile et constitué de trois îles : Malte, Gozo et Comino. État le plus petit et le moins peuplé de l'Union, Malte n'en détient pas moins la plus forte densité de population avec 1256 habitants par km². De par sa situation géographique stratégique, au cœur de la mer Méditerranée, l'archipel maltais a été, tout au long de l'histoire, l'objet de toutes les convoitises. Napoléon s'en empara en 1798 et le conserva 17 mois, jusqu'à l'arrivée des Anglais. En 1814, Malte devient une colonie britannique, statut qu'elle conservera pendant 150 ans, avant de proclamer son indépendance en 1964, tout en continuant d'appartenir au Commonwealth. Son rôle stratégique fut particulièrement prégnant durant la Seconde Guerre Mondiale. Place forte des Britanniques, elle joua un rôle important pour gêner le ravitaillement des armées de l'Axe en Afrique du Nord. Elle reçut plus de 6 500 bombes allemandes. Son positionnement place Malte aux conflits de plusieurs influences. Résultat : on y parle l'anglais, le maltais mais aussi l'italien et l'arabe. Le patrimoine témoigne aussi de ces influences diverses tout en restant fortement marqué par l'héritage des Chevaliers de l'Ordre de Malte (organisation catholique à vocation humanitaire). L'économie



La co-cathédrale Saint-Jean à La Valette.

maltaise est essentiellement représentée par des services. Tout d'abord le tourisme qui représente 35 % du PIB et plus d'un million de visiteurs chaque année. Viennent ensuite les services financiers, à hauteur de 15 % du PIB. ■

Capitale : La Valette
Superficie : 315 km²
Population : 400 000
Régime : République parlementaire
Entrée dans l'Union : 2004
Monnaie : Euro depuis le 1^{er} janvier 2008



EXPOSITION ITINÉRANTE ET ZOOM SUR L'EUROPE

Une exposition intitulée "L'Europe, rêve et réalités" vient d'être acquise par le GUIDEurope du Conseil général. Elle a vocation à circuler dans les établissements scolaires ou autres lieux qui en feraient la demande. 17 panneaux didactiques expliquant l'Union et posant les questions relatives à son avenir. Tout public.

Le GUIDEurope vient également de rééditer son CD *Zoom sur l'Europe élargie* pour découvrir et comprendre de façon ludique les rouages de l'Union Européenne. Disponible au GUIDEurope. Gratuit.

GUIDEurope > 02 96 62 63 98



Sport

Samedi 12 janvier

Championnat Basket Handisport

Nationale 1B

Lannion - Meylan

LANNION | SALLE DE L'IUT | 19H ▶ 06 37 78 11 50

Championnat de France Rink Hockey

SPRS Ploufragan - Sa Gazinet Cestas

PLOUFRAGAN | SALLE POLYVALENTE | 20H30

▶ 06 85 75 76 37

Dimanche 13 janvier

Départementaux de Cross Country

PLOUFRAGAN ▶ 02 96 61 07 86

Vendredi 18 janvier

Championnat de France Foot Ligue 2

Guingamp - Ajaccio

GUINGAMP | STADE DU ROUDOUROU | 20H

▶ 02 96 40 01 94

Samedi 19 janvier

Championnat de France Volley Ball

Pro A Masculin

St-Brieuc Côtes d'Armor VB - AS Cannes

Volley-Ball

ST-BRIEUC | STEREDENN | 20H ▶ 02 96 70 75 40

Samedi 26 janvier

Championnat Basket Handisport

Nationale 1B

Lannion - Lille

LANNION | SALLE DE L'IUT | 19H ▶ 06 37 78 11 50

Championnat de France Rink Hockey

SPRS Ploufragan - HC Quévert

PLOUFRAGAN | SALLE POLYVALENTE | 20H30

▶ 06 85 75 76 37

Dimanche 3 février

Championnat de France Foot Féminin D1

Saint-Brieuc - Lyon

ST-BRIEUC | STADE FRED AUBERT | 15H

▶ 02 96 61 26 96

Expositions

2 au 30 janvier

Elisabeth Forssander (PASTELS ET PEINTURES)

QUINTIN | GALERIE CAP'ART ▶ 02 96 79 69 75

6 janvier au 16 février

Patrice Cudennec (PEINTURE)

PLÉRIN | SALLE LES SILPINS ▶ 02 96 79 86 01



MÉDINGER MICHEL

12 janvier

au 3 février

Clin d'œil sur les Arts

(SALON DES ARTISTES

AMATEURS)

ST-BRIEUC | SALLE

DE ROBIEU

▶ 02 96 62 53 39

12 au 21 janvier

Attitudes de lecture (PHOTOGRAPHIES)

ST-BRIEUC | BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE

▶ 02 96 62 55 19

12 janvier au 23 février

Transparences

LANNION | L'IMAGERIE | ENTRÉE LIBRE

▶ 02 96 46 57 25

18 janvier au 16 février

Rénovation du quartier

de Roudourou-Gourland

(PHOTOGRAPHIE ET INSTALLATION)

GUINGAMP | ESPACE FRANÇOIS MITTERRAND

ET QUARTIER DE ROUDOUROU-GOURLAND

▶ 02 96 40 64 45

Jusqu'au 31 janvier



HERVÉ PHILIPPE

Louis-Marie

Faudacq

(PEINTURES)

ST-BRIEUC |

MUSÉE D'ART ET

D'HISTOIRE | GRATUIT

▶ 02 96 62 55 20

40 - 41 GALERIES D'ART

Les galeries d'art
dans les collèges

Collège Prat Elès

Belle-Isle-en-Terre

▶ 02 96 43 33 09

Collège Gwer Halou

Callac

▶ 02 96 45 50 55

Collège Gustave-Tery

Lamballe

▶ 02 96 31 01 26

Collège Les Livaudières

Loudéac

▶ 02 96 28 05 49

Collège Paul-Sébillot

Matignon

▶ 02 96 41 02 74

Collège Les Sept Iles

Perros-Guirec

▶ 02 96 23 23 64

Collège Louis-Guilloux

Plémet

▶ 02 96 25 61 38

Collège Jean-Richepin

Pléneuf-Val-André

▶ 02 96 72 22 75

Collège Eugène-Guillevic

Plœuc-sur-Lié

▶ 02 96 42 10 42

Collège François-Marie-

Luzel / Plouaret

▶ 02 96 38 91 53

Collège La Gauthrais

Plouasne

▶ 02 96 86 48 31

Collège Le Volozen

Quintin

▶ 02 96 74 93 34

Collège Édouard-Herriot

Rostrenen

▶ 02 96 29 01 19

Collège Jean-Jaurès

Saint-Nicolas-du-Pélem

▶ 02 96 29 51 80

Collège Camille-Claudet

Saint-Quay-Portrieux

▶ 02 96 70 42 28



42 STAGES

La Citrouille

Le Guide

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

Coordination de la rubrique : Mari Courtas

> lemagazine@cg22.fr

→ Les galeries à vocation pédagogique et l'art entre au collège

Musées et galeries sont les lieux traditionnels de rendez-vous des amateurs d'art. Pourtant, d'autres espaces, plus discrets, nous font découvrir des œuvres parfois inconnues. Depuis les années 1990, certains établissements scolaires accueillent en leur sein des "galeries d'art à vocation pédagogique". Si les élèves en sont les visiteurs privilégiés, elles ouvrent également leurs portes au public. En Côtes d'Armor, de nombreux collèges ont compris l'intérêt d'inviter l'art à l'école.

M.C.

Former les futurs adultes à apprécier, décrypter, critiquer et comprendre l'art, tel est l'objectif des galeries d'art à vocation pédagogique. Installées au cœur même des établissements scolaires, elles font partie intégrante de l'éducation. "Il y a un lien fort entre ce qui est exposé et l'enseignement", explique Christophe Litou, conseiller des galeries au niveau départemental. S'il aide les collèges, mais également les lycées et écoles primaires, à mettre en place des galeries, chaque établissement reste libre du choix des expositions. Tous n'ont pas la chance de posséder un tel lieu. En effet, des conditions adéquates de lieu, d'espace et de moyens sont nécessaires. De son côté, le Conseil général soutient ces initiatives. Une subvention et une aide supplémentaire pour chaque exposition⁽¹⁾ sont attribuées aux galeries. "Les Côtes d'Armor sont un des seuls département à en bénéficier", se réjouit Christophe Litou. L'histoire commence au début des années 1990 en Ille-et-Vilaine. Très vite,

enseignants et artistes se mobilisent à leur tour en Côtes d'Armor, à l'initiative du Collectif des artistes plasticiens⁽²⁾. "Le phénomène a pris une ampleur considérable dès le début. Chacun ouvrait sa galerie. Mais le problème était qu'il n'y avait pas de cahier des charges et donc pas de retour auprès du rectorat". En 2002, les galeries s'essouffent; certaines disparaissent. "Depuis un an, il y a une nouvelle dynamique et un cahier des charges a été officialisé". Christophe Litou souligne l'investissement important des responsables des galeries, pour la plupart professeurs d'arts plastiques. "C'est un travail de longue haleine. Il faut être passionné".

Au fil du temps, la qualité d'accueil des œuvres de ces espaces d'exposition s'est améliorée et est aujourd'hui prisée par les artistes. En Côtes d'Armor, quinze collèges possèdent une galerie d'art. Encore trop peu de gens en connaissent l'existence. L'entrée des expositions y est pourtant libre et accessible à tous, aux heures d'ouverture.

(1) Dans la limite de trois par an.

(2) Organisateur de la Biennale armoricaine d'art vivant contemporain (cf. Magazine N°58).



En février, le collège François-Marie-Luzel à Plouaret, accueillera le peintre costarmoricain Philippe Hervé.

© PHILIPPE HERVÉ



42 CONCERT
Les Ogres de Barback



43 PORTRAIT
Charles Marcille



43 Expo
Patrice Gudenhec



44 THÉÂTRE
Guantanamo



44 DANSE
Appel à la dans



45 BALADES
Les Gorges de Poulancré

MATIGNON

Jean-Charles Blais

Le collège Paul-Sébillot présente les œuvres de Jean-Charles Blais. L'artiste est connu pour son travail de "figuration libre" et pour ses peintures sur des matériaux de récupération. *"Il s'agit de choses très significatives, concrètes. L'exposition contraste avec la précédente sur l'art abstrait. Chaque exposition est un support pour les cours"*, explique Odile Crespel, professeur d'arts plastiques et responsable de la galerie à Matignon. Ici, deux expositions sont organisées chaque année, en association avec le Frac (Fonds régional d'Art contemporain). *"Même si cela impose des contraintes de disponibilité des œuvres, c'est un gage de qualité. Les élèves sont habitués. Ils attendent les expositions avec impatience"*. L'histoire de la galerie

commence avec la restructuration du collège il y a quelques années. Elle rend possible l'aménagement du hall d'entrée en galerie, désormais facile d'accès pour le public. Aujourd'hui, Odile Crespel travaille en partenariat avec l'école primaire de Ploubalay, qui possède également une galerie. De nombreuses classes des écoles des villes avoisinantes visitent le collège. *"C'est un espace unique à Matignon"*.

Collège Paul-Sébillot
Du 15 janvier au 11 février
> 02 96 28 05 49



© J.-C. Blais

PLEUC-SUR-LIÉ

François Lechartier

Au collège Eugène-Guille-
vic, les expositions s'articu-
lent autour d'un même
thème, différent chaque an-
née. En 2007-2008, les élè-
ves travaillent sur la rela-
tion du texte à l'image. Le
poète Eugène Guillevic, qui
a donné son nom au col-
lège, était à l'honneur en
décembre à l'occasion du
centième anniversaire de
sa naissance. En janvier, la
galerie dévoile les œuvres
originales du plasticien
costarmoricain François
Lechartier. L'artiste procède
au "détournement d'affi-
ches publicitaires". Il chan-

ge les couleurs, les slogans
et transforme une affiche
publiée à grande échelle en
œuvre unique et singulière.
*"Les élèves sont à chaque fois
surpris par ce qu'ils découvrent.
De plus, avoir l'œuvre en face
de soi est très important. On
saisit sa matière, on comprend
le rôle joué par la lumière, etc."*,
explique Jean-Paul Dupas,
responsable de la galerie. Le
professeur d'arts plastiques
regrette tout de même que
trop peu de personnes exté-
rieures au collège fréquen-
tent la galerie, alors *"qu'elle
est très accessible. Elle mesure
entre 70 et 80 m² et peut ex-
poser jusqu'à 100 tableaux.
L'endroit pourrait devenir une
véritable galerie municipale"*.

Collège Eugène-Guille-
vic
En janvier
> 02 96 72 22 75



© FRANÇOIS LECHARTIER

PLOUARET

Fées, Elfes, Dragons et autres créatures

"Fées,
elfes, dra-
gons et autres
créatures" s'instal-
lent au collège Fran-
çois-Marie-Luzel à
Plouaret. Du Moyen
Âge à nos jours, décou-
vrez les multiples repré-
sentations des person-
nages fantastiques et féé-
riques qui nous accompa-
gnent depuis toujours. La
présence de cette exposi-
tion au collège n'est pas un
hasard. *"Nous participons*

tous les ans au salon du livre
"Lire, c'est Délire" à Perros-
Guirec⁽¹⁾. Cette année, le thè-
me est *"Contes et légendes"*.
Les élèves travaillent sur le
sujet à partir de l'exposition
et présenteront leurs travaux
au salon. *C'est très motivant"*,
explique Benoît Lintanf,
professeur d'arts plastiques
et responsable de la gale-
rie. *"Fées, elfes, dragons et
autres créatures"* est une
des expositions itinérantes
proposées par l'abbaye de
Daoulas (29). *"Nous sommes*

en contact avec les centres
d'art locaux: l'Imagerie à
Lannion, la galerie du Dour-
ven à Trédrez-Locquémeau
ou la Quincaillerie à Vieux-
Marché". Une des raisons,
peut-être, pour laquelle les
styles présentés ici sont très
différents: sculpture, films
d'animation, peinture, pho-
tographie. *"Une galerie dans
un collège est une fenêtre
ouverte sur l'art. J'invite prin-
cipalement des personnalités
locales, afin que les élèves
puissent les revoir et expli-*

quer eux-mêmes la démar-
che de l'artiste. Ils deviennent
autonomes face à l'art". En
février, la galerie accueillera
le peintre costarmoricain
Philippe Hervé. Il présente
des œuvres inédites, encore
jamais vues du public

(1) Dimanche 10 février 2008
à la Maison des Traouiero.
> 02 96 49 02 49

Collège François-Marie-Luzel
Du 15 au 30 janvier
> 02 96 38 91 53



LES FÉES D.R.

Jusqu'au 2 mars

La Bretagne photographiée de Raphaël
Binet (PHOTOGRAPHIE)
ST-BRIEUC | MUSÉE D'ART ET D'HISTOIRE
> 02 96 62 55 20

Stages

Samedi 12 janvier

Danse du pays de Guérande,
avec Rolland Guillou et soirée conte
TRÉBÉURDEN | SALLE POLYVALENTE
14H à 18H | 5 € > 02 96 23 67 50

V Jing, avec Benjamin Bouet
ST-BRIEUC | LA CITROUILLE | 14H à 18H | 50 €
> 02 96 01 51 40

12 et 13 janvier

Danse Bollywood
ST-BRIEUC | MJC DU PLATEAU | 14H30 à 17H
35 € > 02 96 61 94 58

Danse Kathak
ST-BRIEUC | MJC DU PLATEAU | 11H à 13H | 15 €
> 02 96 61 94 58

Breton
PLÉSIDY | STUDI HA DUDI | 9H30 à 17H30 | 55 €
> 02 96 13 10 69

19 et 20 janvier

Danse africaine, avec Serge
Dupont-Tsakap
PLOUHA | COMPLEXE SPORTIF | 55 €
> 02 96 22 43 45

Modern'jazz, avec Bruno Vandelli
PERROS-GUIREC | COMPLEXE DE KERAMBRAM
65 € > 02 96 23 70 86

Le corps et l'objet en jeu,
avec Pierre Séverin (THÉÂTRE)
ST-BRIEUC | THÉÂTRE DU TOTEM | 80 €
> 02 96 61 29 55

Jeu scénique, avec Delphine Vespier
ST-BRIEUC | LA CITROUILLE | 14H à 18H | 70 €
> 02 96 02 51 40

19 et 26 janvier

Techniques de la voix,
par Emmanuelle Pommier
ST-BRIEUC | LA CITROUILLE | 10H à 13H | 70 €
> 02 96 01 51 40

26 et 27 janvier

Technique vocale,
avec Jean-Jacques L'Anthoën
TRÉGUIER | SALLE DES FÊTES | 50 €
> 02 96 92 13 46

Jeudi 31 janvier

Danse contemporaine, avec Christine
Rougier et Matthias Groos
LAMBALLE | QUAI DES RÊVES | GRATUIT
> 02 96 50 94 80

1^{er} et 2 février

L'essentiel des huiles essentielles,
avec Cendrine Hébert
ST-BRIEUC | LA CITROUILLE | 55 €
> 02 96 01 51 40

Samedi 2 février

Jazz vocal, avec Angelina Pittalis
ST-BRIEUC | LA CITROUILLE | 14H à 18H | 45 €
> 02 96 01 51 40

Automassage aux huiles essentielles,
par Cendrine Hébert
ST-BRIEUC | LA CITROUILLE | 16H30 à 18H30
35 € > 02 96 01 51 40

Dimanche 3 février

Quadrille de Saint-Brieuc,
avec V. Languille et O. Rabet
ST-BRIEUC | ÉCOLE JACQUES BREL | 9H30 à 17H
> 02 96 78 12 72

Danse contemporaine en mouvement,
par Marta Rodezno
LANNION | SALLE DE PARK NEVEZ | 10H à 17H30
> 02 96 91 75 07

Yoga "Nidra", avec Olivier Hauvespre
ST-BRIEUC | LA CITROUILLE | 40 €
> 02 96 01 51 40

Spectacles et sorties

Dimanche 6 janvier

Le dits Manches Tordus

(SESSION JAZZ MANOUCHE)

PLAINES-HAUTE | COULEUR CAFÉ | 16H
► 02 96 64 17 81

Mardi 8 janvier

Romain David / Patrick Langot
(PIANO-VIOLONCELLE)
ST-BRIEUC | LA PASSERELLE | 20H30
► 02 96 68 18 40

Mercredi 9 janvier

20 000 lieues sous les mers,
C^{ie} La Cité des Augustes

(THÉÂTRE - MANIPULATION)

DINAN | THÉÂTRE DES JACOBINS
20H30 ► 02 96 87 03 11

10 et 11 janvier

Fin de partie, de Samuel Beckett

(THÉÂTRE)

ST-BRIEUC | LA PASSERELLE | 20H30
► 02 96 68 18 40Notre avarice,
par le théâtre de la Spirale (THÉÂTRE)
LANNION | LE Carré
MAGIQUE | 19H30 ET 20H30
► 02 96 37 19 20

Vendredi 11 janvier

Les Almées, par le théâtre d'Orient

(DANSE)

ST-BRIEUC | THÉÂTRE DE POCHÉ | 20H30
► 02 96 61 37 29

Soirée Country

PLAINES-HAUTE | COULEUR CAFÉ | 20H30
► 02 96 64 17 81

Dimanche 13 janvier

Trévidy (CHANSON FRANÇAISE)

PLAINES-HAUTE | COULEUR CAFÉ | 16H
► 02 96 64 17 81

Mardi 15 janvier

Ensemble Armorigène,
par M. Aumont, D. Le Bozec
et L. Genty (MUSIQUE)
ST-BRIEUC | LA PASSERELLE | 20H30
► 02 96 68 18 40

Quintet de trompettes

(CONCERT SANDWICH)

ST-BRIEUC | LA PASSERELLE | 12H30
► 02 96 68 18 40

Mercredi 16 janvier

La guerre des boutons,
C^{ie} Attention Fragile (THÉÂTRE)
LANNION | SALLE DES URSULINES | 19H30
► 02 96 37 19 20Da questa parte des mare,
de Gian Maria Testa
et la Fisarmonica Criante

(MUSIQUE DU MONDE)

DINAN | THÉÂTRE DES JACOBINS | 20H
► 02 96 87 03 11

Saint-Brieuc

Tous à la Citrouille

Studios de répétitions et d'enregistrements, école de musique, lieu de concerts et de pratiques culturelles... La Citrouille à Saint-Brieuc laisse peu de place à l'inactivité. La musique est au cœur de ses rendez-vous, mais le lieu offre également d'autres formes d'expression comme le yoga ou les arts plastiques. En parallèle de ses activités annuelles, la Citrouille organise de nombreux stages tous les mois. En janvier et début février, laissez-vous tenter par l'un d'entre eux. La comédienne Delphine Vespier, de la compagnie du Chien Bleu, partage sa connaissance du jeu scénique. Emmanuelle Pommier enseigne les meilleures techniques pour utiliser sa voix. Cendrène Hébert vous révèle tous les secrets des huiles essentielles. La chanteuse

de jazz Angelina Pittalis anime un stage de jazz vocal. Benjamin Bouet initie au vjing (vidéo jockey) et Olivier Hauvespre forme au yoga "nidra". Chaque stage se déroule sur un ou deux jours. D'autres sont organisés sur une période plus longue. Ainsi, si l'œnologie vous tente, il vous faut réserver vos mardis soirs pendant un mois. Et si aucun des stages

de janvier ne vous a séduit, les semaines à venir promettent d'autres surprises. Entre sophrologie, décoration d'intérieur, mix virtuel ou maquillage, la Citrouille s'attache à proposer des activités destinées à tous les âges et tous les goûts. ■

► 02 96 01 51 40
www.lacitrouille.org



→ Retrouvez les stages de la Citrouille dans les colonnes **L'Agenda**



Trégueux

Les Ogres de Barback

CONCERT

Vendredi
25 janvier
à 20h30

12,75 à 22 €
Bleu Pluriel
à Trégueux

► 02 96 71 31 20

Quatre frères et sœurs, quelques instruments, des textes surprenants, une musique rythmée et des influences multiples : préparez-vous ! les Ogres de Barback débarquent à Trégueux. Après avoir fêté ses 10 ans en 2004, le groupe présente son dixième album : *Du simple au néant*. L'occasion pour le public de découvrir les Ogres sous un nouveau jour. De nouveaux instruments ont fait leur apparition : batterie, harmonium, theremin, orgue, etc. Leur univers musical s'agrandit et s'ouvre aux in-

Guingamp

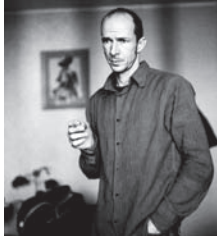
Isabelle Vaillant :
la mémoire
photographiée

PHOTO © ISABELLE VAILLANT

À Guingamp, le quartier Roudourou-Gourland fait peau neuve. Pas moins de 301 logements seront démolis, puis reconstruits, tandis que 137 autres seront réhabilités. Un projet de rénovation urbaine de grande envergure. Pour ses habitants, le quartier est un lieu de vie important où les souvenirs forts ne manquent pas. Pour ne pas perdre la mémoire, la ville de Guingamp a fait appel à la photographe Isabelle Vaillant. L'artiste est partie à la rencontre des habitants et de leur histoire. Son objectif devient leur complice, l'appareil photo raconte la vie qui anime les rues. Pendant un mois, Isabelle Vaillant présente le fruit de ce partage à travers une série de portraits à l'espace François Mitterrand. De plus, une installation visuelle et sonore prend place dans un appartement du Roudourou-Gourland. Les habitants y ont laissé des traces de vie avant de quitter les lieux. ■

Du 18 janvier
au 16 février

Espace
François-Mitterrand
à la Mairie et quartier
du Roudourou-Gourland
Du mardi au samedi
de 14h à 18h - Entrée libre
► 02 96 40 64 45

fluences orientales et africaines. Ce dixième album marque donc un tournant dans la carrière du groupe qui a su malgré tout rester fidèle à lui-même. Très engagés, les textes sont toujours porteurs d'une incroyable humanité. ■

Charles Marcille

Mine d'or

À 18 ans, Charles Marcille n'est pas un garçon tout à fait comme les autres. Depuis son plus jeune âge, il dessine avec une adresse incroyable. Un talent d'autant plus remarquable que le jeune homme est en situation de handicap. En janvier 2006, il remportait l'Hippocampe d'Or au festival de la Bande Dessinée à Angoulême. Cette année, il fait partie du jury aux côtés de Frank Margerin⁽¹⁾.

Originaire de Miniac-Morvan en Ille-et-Vilaine, Charles quitte le cursus scolaire classique dès la maternelle. Arrivé il y a quatre ans à l'IME du Valais⁽²⁾ à Saint-Brieuc, lire et écrire restent encore des exercices peu évidents pour lui. Cependant, Charles possède un autre moyen de communication: le dessin, qu'il maîtrise depuis tout petit. Un talent qui s'est affiné au fil des ans. "Quand il est arrivé ici, il dessinait tout le temps. Ses feuilles étaient remplies de griffonnages", se remémore Stéphane Heurtel, éducateur technique spécialisé en arts plastiques à l'IME qui connaît bien Charles. Lui aussi se rappelle: "Avant, je dessinais avec des modèles: des voitures qui passaient, des maisons, mon chien, mes parents. J'essayais de faire une copie parfaite". Plein d'humour, le jeune homme ajoute: "J'ai

retrouvé des dessins de cette époque. Je les ai trouvés vraiment moches". Puis, Charles découvre la bande dessinée, Spirou, Gaston Lagaffe, etc.

"Je ne savais pas lire, mais je regardais les images et ça me plaisait". Un

jour, au festival de la BD à Saint-Malo, Jean-Claude Fourrier⁽³⁾ découvre son coup de crayon. "J'avais un peu le trac, mais il m'a dit que c'était bien". De plus en plus, les croquis de Charles prennent forme. Pendant

plusieurs années, le dessinateur costarmoricain Christophe Lazé l'accueille dans son atelier. En janvier 2007, il participe au festival d'Angoulême et remporte l'Hippocampe d'Or dans sa catégorie, avec une bande dessinée de trois planches, racontant l'histoire d'un savant fou et de son engrais extraordinaire. Le niveau de son travail est incontestablement supérieur à tous les autres. "Nous avons cherché

des idées ensemble. Le scénario, les gags sont de Charles. Il travaille très vite. En quatre séances seulement, tout était fini", explique Stéphane Heurtel. Le jeune dessinateur avait gagné un premier prix à Angoulême à l'âge de 11 ans. "Il est un peu le chou-chou du festival maintenant". À tel point que l'association organisatrice lui demande de faire partie du jury lors du festival 2008. Aujourd'hui, à 18 ans, Charles est en pleine réflexion sur son avenir. "Il veut vivre normalement. Il se concentre sur l'apprentissage de la lecture et de l'écriture. Du coup, même si les techniques sont acquises, il a

un peu moins d'inspiration en dessin". Charles a déjà réalisé de nombreux stages dans des agences de communication et son travail est apprécié. "Ce n'est pas la même chose que la BD. L'idéal pour lui serait d'avoir un tuteur qui lui écrirait des scénarios". ■

(1) Auteur des Lucien, Ricky, Manu, etc.

(2) L'Institut Médico Educatif du Valais dépend de l'APAJH (Association pour adultes et jeunes handicapés)
➤ 02 96 68 10 50

(3) Auteur des Bizu, Spirou et Fantasio et Les Crannibales.

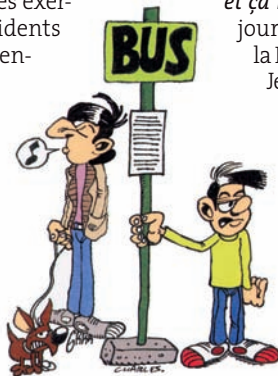


Portrait

Photo D.R.



Charles a réalisé la totalité des illustrations du livret d'accueil de l'IME, qui a demandé un an de travail. 10 €.



© PATRICE CUDENNEC

Plérin

Patrice Cudennec

Dans la lignée d'Emile Bernard, Sérusier ou Paul Gauguin, Patrice Cudennec fait partie de "l'école de Pont Aven". Originaire de Saint-Brieuc, le peintre est avant tout un passionné de la Bretagne, de ses habitants et ses paysages. Ses œuvres racontent des histoires de vie, des moments du quotidien, des scènes de travail. Reconnais-sables, les visages toujours inclinés de ses personnages sont en quelque sorte deve-

nus sa signature. Les formes singulières utilisées par l'artiste, adepte de la simplification des contours, rappellent certains vitraux. Patrice Cudennec est également un sculpteur sur bois reconnu et crée pour la célèbre faïencerie d'art breton Henriot. ■

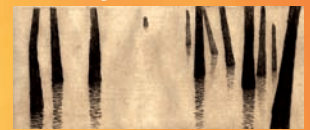
Du 6 janvier au 16 février

Le Cap à Plérin

➤ 02 96 79 86 01

Expo

16 au 18 janvier



D.R.

Etre là, C^e a.k. entrepôt

(THÉÂTRE JEUNE PUBLIC)

GUINGAMP | THÉÂTRE DU CHAMP AU ROY

20H30 ➤ 02 96 40 64 45

Vendredi 18 janvier



RAYMOND WALLE

Scoliose d'artrose, de Pascale Platel

(THÉÂTRE ENFANT)

ST-BRIEUC | LA PASSERELLE | 19H30

➤ 02 96 68 18 40

Court toujours number two

(SOIRÉE COURTS-MÉTRAGES)

LANNION | LE Carré Magique | 20H30

➤ 02 96 37 19 20

L'épreuve, de Marivaux (THÉÂTRE)

LOUDEAC | PALAIS DES CONGRÈS | 21H

➤ 02 96 28 11 26

L'envol du Pingouin, de Jean-Jacques Vanier (THÉÂTRE HUMOUR)

PLÉDRAN | SALLE HORIZON | 20H30

➤ 02 96 64 30 30

Samedi 19 janvier

La groupie du comique, de Guy

Montagné et Sylvie Raboulet

(THÉÂTRE)

PLENEUF-VAL-ANDRÉ | CASINO | 21H

➤ 02 96 72 85 06

Extra Luna, Cie S'poart

(DANSE HIP HOP)

UZEL | SALLE KASTEL D'Ô | 20H30

➤ 09 62 08 39 53

L'envol du Pingouin, de Jean-Jacques Vanier (THÉÂTRE HUMOUR)

TRÉGUIER | THÉÂTRE DE L'ARCHE | 21H

➤ 02 96 92 31 25

Shatta Sound System + Ganja Tree

(RAGGA)

TRÉBRY | L'APPEL D'AIRES | 22H

➤ 02 96 67 27 70

Dimanche 20 janvier

Seul, de François Rollin (HUMOUR)

PORDIC | CENTRE CULTUREL DE LA VILLE ROBERT

17H ➤ 02 96 79 12 96

Chanson retro Miss Guinguette

PLAINE-HAUTE | COULEUR CAFÉ | 16H

➤ 02 96 67 27 70

20 au 22 janvier

Plat de Résistance, de Jean-Yves Picq

(THÉÂTRE EN RÉSISTANCE)

PÉDERNEC | SALLE DES FÊTES | 18H30

02 96 45 20 60

Mardi 22 janvier

Une phrase pour ma mère,

de Christian Prigent (THÉÂTRE)

ST-BRIEUC | LA PASSERELLE | 20H30

➤ 02 96 68 18 40

Mercredi 23 janvier

Feu sacré,

Sand et Chopin,

de Bruno Villien

(THÉÂTRE-MUSIQUE)

DINAN | THÉÂTRE DES

JACOBINS | 20H30

➤ 02 96 87 03 11



D.R.

Quel avenir pour le

littoral breton, par Yves Lebahy

(CONFÉRENCE)

LANNION | LE Carré Magique | 20H30

➤ 02 96 37 19 20

Vendredi 25 janvier

Artik, C^{ie} Tro-héol (THÉÂTRE ENFANT)
ST-BRIEUC | LA PASSERELLE | 19H30
► 02 96 68 18 40

Les Ogres de Barback (CHANSON)
TRÉGUEUX | BLEU PLURIEL | 20H30
► 02 96 71 31 20

Guantanamo, théâtre du Chêne Noir (THÉÂTRE)

LAMBALLE | QUAI DES RÊVES | 20H30
► 02 96 50 94 80

25 et 26 janvier

Cirque Torttola (CIRQUE SOUS CHAPITEAU)
LANNION | LE MOULIN DU DUC | 20H30
► 02 96 37 19 20

Samedi 26 janvier

Ronan Pinc quartet, invité Philip Catherine (MUSIQUE)
ST-BRIEUC | LA PASSERELLE | 20H30
► 02 96 68 18 40



Sous le Divan, Emma la Clown (HUMOUR)
PORDIC | CENTRE CULTUREL DE LA VILLE ROBERT
20H30 ► 02 96 79 12 96

Dimanche 27 janvier

Cirque Torttola (CIRQUE SOUS CHAPITEAU)
LANNION | LE MOULIN DU DUC | 16H
► 02 96 37 19 20

Kan ar Bobl Bro-Dreger
CAVAN ► 02 96 46 59 11

Appel à la dañs, par le Ballet breton (DANSE TRADITIONNELLE BRETONNE)
COLLINÉE | SALLE MOSAÏQUE | 15H
► 02 96 31 47 69

Y'a pas de quoi rire, par le Cirque Les Cousins (HUMOUR)
LANGUEUX | LE GRAND PRÉ | 16H30
► 02 96 52 60 60

Mardi 29 janvier

Pépium, Nasser Martin-Gousset (DANSE)
ST-BRIEUC | LA PASSERELLE | 20H30
► 02 96 68 18 40



Cirque Torttola (CIRQUE SOUS CHAPITEAU)
LANNION | LE MOULIN DU DUC
19H30 ► 02 96 37 19 20

Mercredi 30 janvier

Petit monde, C^{ie} Légitime Folie (THÉÂTRE MUSICAL ENFANT)
TRÉGUEUX | BLEU PLURIEL | 15H
► 02 96 71 31 20

Parfums d'Est, C^{ie} Rasposo (ARTS DU CIRQUE)
DINAN | PLACE RENÉ-PLÉVEN | 16H30
► 02 96 87 03 11

31 janvier et 1^{er} février

l'échange de Paul Claudel (THÉÂTRE)
ST-BRIEUC | LA PASSERELLE | 20H30
► 02 96 68 18 40



Parfums d'Est, C^{ie} Rasposo (ARTS DU CIRQUE)
DINAN | PLACE RENÉ-PLÉVEN | 20H30
► 02 96 87 03 11

Vendredi 1^{er} février

Le siècle des fous, C^{ie} Salia nî Seydou (DANSE)
LANNION | LE CARRÉ MAGIQUE | 20H30
► 02 96 37 19 20

Les offices du corps, C^{ie} NGC 25 / Hervé Maigret (DANSE)
LOUDÉAC | PALAIS DES CONGRÈS | 21H
► 02 96 28 11 26

Jacques Higelin (CHANSON)
LAMBALLE | QUAI DES RÊVES | 20H30
► 02 96 50 94 80

Plédran et Tréguier

Jean-Jacques Vannier



Photo © Lot

L'histoire est celle d'un pingouin qui voudrait aller au bal danser. Mais comment être animal dans un monde d'humains sans se faire remarquer ? À partir de ces considérations anodines, presque enfantines, le petit être entreprend un long et incroyable voyage. Mais ses efforts échouent. Il décide alors de s'en remettre à l'autorité du Président de la République. Ses réflexions, ses interrogations et ses rencontres l'emmènent peu à peu vers la liberté. Dans

L'envol du Pingouin, Jean-Jacques Vannier est seul en scène et joue avec les mots. L'humoriste explore l'absurde pour nous faire comprendre que la vie d'un pingouin parmi les hommes n'est pas si éloignée de la vie de chacun.

Vendredi 18 janvier
Plédran | 18 à 14 €
► 02 96 64 30 30

Samedi 19 janvier
Tréguier | 9 à 19 €
► 02 96 92 31 25

Collinée

Appel à la dañs

La danse bretonne est à l'honneur à Collinée le 27 janvier. En première partie, le Ballet Breton lance son *Appel à la dañs*, sa nouvelle création. Si le nom de la compagnie n'est pas inconnu aux spectateurs, c'est que la prestation du quatuor s'est faite remarquée lors de la Breizh Touch à Paris en septembre dernier. Le Ballet Breton repense la danse traditionnelle et y insufflé modernité, humour et qualité. *Appel à la dañs* est une pièce de dix tableaux, dans lesquels huit danseurs évoluent ensemble aux côtés d'une animation vidéo. Cette nouvelle création sera suivie "d'Écri-



Photo © PHILIPPE JOSSEIN

ture chorégraphique et danses traditionnelles de Bretagne". La pièce rassemble sur scène une vingtaine de danseurs-chorégraphes de cercles celtiques. Enfin, le Ballet Breton clôturera cette après-midi avec Papi Touchek pour nous faire revivre les origines des danses bretonnes, "de la gavotte aux chansons à boire".



Photo © PHILIPPE JOSSEIN

Appel à la dañs
par le Ballet Breton
Dimanche 27 janvier
à 15h | 1,5 à 5 €
Salle Mosaïque
à Collinée
► 02 96 31 47 69

THÉÂTRE

Lamballe

Guantanamo

Cuba. Guantanamo. Zone interdite. Deux hommes partagent une même cage grillagée. L'un est membre présumé d'Al Quaida, l'autre est un soldat américain, chargé de le surveiller. A priori, tout les sépare. Et pourtant, petit à petit, un lien se crée et révèle leur humanité commune. Après tout, leurs histoires, leurs vies se ressemblent. *Guantanamo* est né de la tragédie américaine du 11 septembre 2001 et de la création du camp de Guantanamo à Cuba. Quelles

sont ces "tragédies humaines engendrées par les guerres" est la question posée par Gérard Gélas, auteur de la pièce. Il interroge, il veut échanger et comprendre. D'une grande poésie, le texte est brutal, le jeu est fort, le public bousculé.

Guantanamo
par le Théâtre du Chêne Noir
Vendredi 25 janvier
à 20h30 | 9,5 à 13 €
Quai des Rêves à Lamballe
► 02 96 50 94 80



Photo © MANUEL PASCAL

Saint-Brieuc

THÉÂTRE

Une phrase pour ma mère

Une phrase pour ma mère est d'abord un livre, écrit par le Briochin Christian Prigent (Demain je meurs, Grand-mère Quéquette). L'acteur Jean-Marc Bourg l'a adapté au théâtre. Le texte se chante, telle une immense et unique phrase. La mère est au cœur du récit ; une mère à la fois biologique et symbolique. Une

phrase pour ma mère invente un nouveau langage. Le discours est musical, la parole est scandée. Les mots y ont une place toute particulière. Dans un monologue exceptionnel, Jean-Marc Bourg leur donne tout leur sens. Il offre au spectateur un "face-à-face" entre le comédien et la langue.

Une phrase
pour ma mère
de Christian
Prigent

Mardi 22 janvier
à 20h30 | 7,50 à 12 €
La Passerelle
à Saint-Brieuc
► 02 96 68 18 40



Photo D.R.

→ Balades

Une balade à pied ...

Saint-Gilles-Vieux-Marché

Les Gorges de Poulancre

Le départ de la balade vous offre déjà un joli point de vue sur la vallée. Vous apercevez l'étang de Poulancre et son manoir, construit au XVII^e et au XVIII^e siècle. Plus loin, arrêtez-vous devant une grande croix en granit. L'histoire raconte qu'autrefois, elle fut érigée par un couple ne parvenant pas à concevoir d'enfants. Une fois la croix construite, leur souhait fut exaucé. Sur le socle, le promeneur peut lire "Quere et Ivone Carel", probablement le nom des deux heureux parents. La suite de la balade vous plonge dans une nature toujours plus étonnante. Vous croisez le long de la route quelques plants de chèvre-feuille. Vous ne le savez peut-être pas, mais les vertus de la plante sont nombreuses : son bois très solide servait autrefois à la construction de nombreux outils ; ses feuilles réputées pour guérir les cors aux pieds possèdent également des propriétés antiseptiques ; ses racines procurent un colorant bleu utilisé pour teindre la laine ; ses fleurs

odorantes sont prisées en parfumerie. Vous êtes à présent face à l'étang de la Martyre. Il s'agit d'une retenue d'eau créée au Moyen Âge et partie intégrante d'un grand complexe sidérurgique. En effet, à cette époque, Saint-Gilles-Vieux-Marché (qui ne s'appelle pas encore ainsi) possède une installation métallurgique. Délaissée un temps, des forges sont installées aux XVII^e et XVIII^e siècles près des étangs de la Martyre et de Poulancre. La commune est alors un grand centre de production de clous, dont le rayonnement s'étend à toute l'Europe. Aujourd'hui, l'endroit est calme. Peut-être aurez-vous la chance d'apercevoir ou d'entendre le martin-pêcheur. La balade vous entraîne maintenant à travers les gorges de Poulancre. Les chemins montent, parfois beaucoup, mais c'est pour mieux vous mener jusqu'à un nouveau point de vue. D'ici, on aperçoit l'intégralité de Saint-Gilles-Vieux-Marché. Vous longez le ruisseau de Poulancre. Il



L'étang de Poulancre.

vous guide vers le lieu-dit Le Port. Vous découvrez les maisons typiques du lieu. Elles sont en schiste, dont la qualité grossière a permis d'en extraire des pierres de construction. Revenus dans le bourg, n'hésitez pas à vous y attarder. Il recèle encore de nombreux endroits à découvrir, tels la fontaine Saint-Gilles, datée de 1585.



Pour plus d'informations :
Pays touristique de Guerlédan
et du Korong
> 02 96 24 85 83

Balades
en pays
Guerlédan
et du Korong
2,30 €

INFOS

Longueur : 8 km
Durée : 2 h 30
Niveau : quelques passages accidentés
Départ : Parking sur la place du Bourg. Prendre la route en direction de la salle polyvalente/tennis. Suivre le balisage jaune.



Jugon-les-Lacs

Le circuit de Lorgeril



Jugon-les-Lacs est une des trois stations VTT des Côtes d'Armor. Elle propose aux randonneurs vététistes des services tels la location de VTT, des randonnées accompagnées, etc. Le topoguide Côtes d'Armor Est, édité dans sa nouvelle version en juillet dernier, met en valeur les parcours spé-

cifiques à la station⁽¹⁾. Ce mois-ci, découvrez l'un d'entre eux. La balade, longue de 11 km, vous réserve ses plus beaux paysages autour du lac de l'Arguenon. Cependant, elle s'adresse à des vététistes confirmés. Elle se compose à 90 % de chemins et comporte des dénivélés impor-

tants et de nombreuses parties techniques. Sensations fortes assurées. Au départ du bourg de Jugon-les-Lacs, vous découvrez d'abord l'église Notre-Dame. Datée du XII^e siècle, c'est Olivier de Dinan qui en posa la première pierre en 1109. Elle connut de nombreuses modifications au cours des siècles. Observez ses vitraux. L'un d'entre eux représente la naissance de Jugon, tandis qu'un autre rend hommage aux

victimes de la Première Guerre Mondiale. Ils datent respectivement de 1920 et 1921. Vous traversez ensuite une peupleraie⁽²⁾. L'étang qui s'y trouvait autrefois est aujourd'hui asséché. Vous longez maintenant l'Arguenon. Passez les lieux-dits de la Bournaïs, la Chahusselais. Vous arrivez au pont de Lorgeril, non loin du barrage du même nom. Plusieurs kilomètres de chemins au cœur d'une nature préservée vous ramènent dans le centre de la petite cité de caractère.

...et à VTT



INFOS

Longueur : 11 km
Durée : 1 h 30
Départ : Place de l'église de Jugon-les-Lacs.

Brochures en vente dans les points infos touristiques et chez certains vendeurs de cycles [12 €]. Disponibles par correspondance [2,90 € de port]
> 02 96 01 51 27 > 06 81 03 97 04
vtt22@wanadoo.fr
www.vtt-22.fr

(1) Il contient également de nouveaux parcours.
(2) Plantation de peupliers

CUISINE

Endives au jambon sauce Mornay

Pour 4 personnes

Ingrédients

1,5 kg d'endives
8 tranches de jambon

Sauce Mornay

40 g de beurre
40 g de farine
1/2 litre de lait
50 g de fromage râpé
1 jaune d'œuf
sel
poivre
noix de muscade

Temps de préparation :

30 minutes

Temps de cuisson :

35 minutes

■ "CERCLES CULINAIRES"

La Cité du Goût et des Saveurs propose des stages de cuisine au grand public menés par des "chefs".

Inscription > 02 96 76 50 00.

Informations www.artsans-22.com

Après avoir enlevé les feuilles abîmées des endives, je les fais cuire dans l'eau bouillante salée pendant 15 minutes environ. J'égoutte soigneusement. J'enroule chaque endive dans une tranche de jambon et je place les rouleaux dans un plat à four beurré. Je réserve.

Je prépare la sauce Mornay. Je porte le lait à ébullition. Dans une deuxième casserole, je fais fondre le beurre. Puis, j'ajoute la farine en une seule fois. Je cuis quelques minutes en pensant à bien mélanger. Je laisse refroidir et verse le lait bouillant. Je porte de nouveau à ébullition. La sauce doit commencer à épaissir. J'ajoute le jaune d'œuf. Je laisse cuire quelques minutes. J'assaisonne et saupoudre de noix de muscade. J'ajoute le fromage râpé et je mélange.

Je reprends mon plat et verse la sauce sur les rouleaux de jambon. Je dispose un peu de fromage râpé



PHOTO THIERRY JEANDOT

au-dessus et je fais dorer au four pendant une vingtaine de minutes.

Je déguste chaud avec un vin blanc sec tel un bourgogne aligoté, un riesling ou un chignin.



Recette élaborée par Thierry Fegar, cuisinier à la Cité du Goût et des Saveurs, créée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor (Saint-Brieuc).

JARDINAGE

Contre la rigueur de l'hiver, le froid et le gel, les plantes de nos jardins sont parfois démunies. Sans protection, elles risquent de mourir. Pourtant, quelques gestes simples suffisent à attendre le printemps en toute sérénité.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Contre le froid et le gel

Les matins d'hiver, une fine pellicule blanche recouvre nos jardins. Ce phénomène, appelé "gelée blanche", apparaît localement (à l'intérieur des terres) par nuit claire et calme. Face au gel et au froid, les plantes réagissent différemment. Certaines n'en souffrent pas, mais d'autres, plus sensibles, nécessitent une protection particulière. Le froid agit directement sur leurs branches et leurs racines. Sont concernées les plantes en pot, les arbustes à feuillage persistant, les plantes méditerranéennes et tropicales et les jeunes plantations de l'automne.

Lors de l'aménagement de votre jardin, préférez des plantes rustiques, plus résistantes. Si, malgré tout, vous désirez des plantes gélives⁽¹⁾, le choix de leur implantation est vital : évitez les creux de terrain et les fonds de vallée.

Les plantes en pot sont très sensibles au froid. Si vous disposez d'une véranda, d'une serre ou d'un abri, il est

conseillé de les rentrer. Dans le cas contraire, vous pouvez les abriter sous un voile d'hivernage, laissant respirer la plante (toiles géotextiles ou toiles de jute). Pour protéger les racines, vous pouvez envelopper les pots dans du plastique à bulle. Pour les plantes non transportables, placez un caisson sans fond et rempli de paille autour du tronc.

Les plantes en terre (hortensias, fuschias, mimosas, camélias, etc.) ont besoin, malgré leur résistance, d'avoir leurs racines au chaud. Il est conseillé de réaliser un paillis avec des feuilles mortes, de l'herbe, de la paille, ou même des vieux chiffons ou des journaux.

Quant aux jeunes plants, qu'il s'agisse de plants d'ornement ou de plantes potagères basses, il est possible de les placer sous une cloche. Vous en trouvez en verre dans le commerce, mais un pot en terre cuite retourné, bourré de paille ou de feuilles, aura la même efficacité. En complément, n'hésitez pas à butter⁽²⁾ le pied des végétaux.



PHOTO THIERRY JEANDOT

■ LES BONS CÔTÉS DU FROID

- il fait démarrer la végétation, on dit qu'il "lève la dormance" des plantes.
- il élimine les parasites et insectes nuisibles au jardin.
- il facilite les travaux de labours et de bêchage, en fragmentant les mottes de terre.

- (1) qui se fend, se désagrège sous l'effet du gel, en raison de l'eau qui s'y est infiltrée.
- (2) former une petite butte de terre autour du pied d'une plante.

■ Cette rubrique est réalisée en collaboration avec les jardiniers de la Roche Jagu

domaine départemental
côtes d'armor

LA ROCHE JAGU

22260 Ploëzal

> 02 96 95 62 35

www.cotesdarmor.fr

de Briac Morvan

Des indices sur les mots à trouver ? Lisez bien votre magazine. **Solution dans Côtes d'Armor N°62**

Les gagnants... Jeu Côtes d'Armor Magazine n°60

Voici les 10 gagnants des mots fléchés du Magazine Côtes d'Armor n°60 tirés au sort parmi les bonnes réponses.

ANGER Christiane • YFFINIAC
BOULCH Sophie • TRÉVENEUC
CARRO-CONNAN Annick • QUINTIN
CHAUMONT Julien • ST-QUAY-PORTRIEUX
FRABOULET Monique • BÉGARD

LE BÉGUÉC Gilbert • SAINT-BRANDAN
LE MARTRET Françoise • SAINT-BRIEUC
MOREAU Mireille • TRÉGUEUX
NOGUES Fabienne • ERQUY
UZEL Bernard • CRÉHEN

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

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

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

Un tirage au sort sera effectué
parmi les grilles gagnantes reçues
avant le 13 janvier 2008.

**Cadeaux aux couleurs
des Côtes d'Armor
à gagner !**



