

n°3 Déc17-Janv-Fév18

SOCIAL p. 12

**Un CIAS étendu
au 1^{er} janvier**

SAINT-BRIEUC
ARMOR

 **Agglo**
le magazine
d'information

NAUTISME p. 22

**La Solitaire Urgo
Le Figaro dans
la Baie**

Dossier p. 15 à 21

**Noël :
des idées de cadeaux
produits chez nous !**

BINIC-ÉTABLES-SUR-MER // HILLION // LA HARMOYE // LA MÉAUGON // LANFAINS // LANGUEUX
LANTIC // LE BODÉO // LE FÉIL // LE LESLAY // LE VIEUX-BOURG // PLAINE-HAUTE // PLAINTÉL
PLÉDRAN // PLÉRIN // PLÉUC-L'HERMITAGE // PLOUFRAGAN // PLOURHAN // PORDIC // QUINTIN
SAINT-BIHY // SAINT-BRANDAN // SAINT-BRIEUC // SAINT-CARREUC // SAINT-DONAN // SAINT-GILDAS
SAINT-JULIEN // SAINT-QUAY-PORTRIEUX // TRÉGUEUX // TRÉMUSON // TRÉVENEUC // YFFINIAC

*La terre, la mer,
l'avenir en commun*
saintbrieuc-armor-agglo.fr



**SAINT
BRIEUC
ARMOR**
AGGLOMÉRATION

L'accompagnement des entreprises et le développement économique : une priorité renforcée

Les conditions d'accompagnement des entreprises et de développement économique sont bouleversées au niveau institutionnel. Désormais, la loi fixe une nouvelle responsabilité en la matière au binôme Région – Intercommunalités.



Marie-Claire Diouron
Présidente de Saint-Brieuc
Armor Agglomération

Ce changement impacte fortement le projet politique en matière économique et le positionnement de Saint-Brieuc Armor Agglomération. Compte tenu de ce contexte, il est apparu nécessaire de mettre en place un cadre stratégique du développement économique de notre nouveau territoire co-construit avec l'ensemble des acteurs économiques, afin de définir les grands axes d'interventions pour favoriser la visibilité, la lisibilité et la mise en œuvre d'une politique volontariste de soutien à l'économie locale.

Les 5 axes majeurs ressortis de ce travail sont : le soutien au développement endogène avec agilité et adaptation ; la poursuite et l'innovation dans l'équipement économique ; le renforcement et le maillage de l'Enseignement Supérieur, la Recherche et l'Innovation ; l'élaboration d'une animation économique partagée et volontaire ; la construction de la stratégie de promotion et d'animation.

L'action conduite au service de l'économie locale est notre priorité car il s'agit de l'emploi, de la vitalité de notre territoire et de son rayonnement, de la cohésion sociale et de l'épanouissement humain.



Le Trophée des multicoques a remporté un beau succès cette année, à Saint-Quay-Portrieux. En 2018, ce rendez-vous sportif devancera de quelques heures l'arrivée d'une étape de la Solitaire Urgo Le Figaro, dans la Baie de Saint-Brieuc.



La passerelle de la gare de Saint-Brieuc, qui permet de relier le nord et le sud de la ville, a été foulée par les élus, le 14 novembre. Elle a été ouverte au public le lendemain.



Super résultats pour le Pôle nautique Sud Goëlo qui a formé deux jeunes, titrés champions de France en 2017. Caroline Sonnevile, dans la série Laser, et Léandre Legal, dans la série Bug.



Lors du colloque national des villes universitaires de France, qui s'est déroulé en septembre, à Saint-Brieuc, Frédérique Vidal, ministre de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation était présente.



La Coupe Florio, un petit souvenir de la fin de l'été !

Politique

“ L'économie locale est notre priorité ”

Marie-Claire Diuron, présidente de Saint-Brieuc Armor Agglomération, insiste sur la nécessité de soutenir l'économie locale. Interview.

Quelles sont vos priorités pour l'Agglomération ?

Chacune des compétences conduites par Saint-Brieuc Armor Agglomération doit être confortée. Cependant, l'action conduite au service de l'économie locale est primordiale. Nous en faisons notre priorité, car il s'agit de l'emploi, de la vitalité du territoire et de son rayonnement, de la cohésion sociale et de l'épanouissement humain. Cette action nécessite une forte coopération avec nombre d'acteurs, dont les collectivités régionale et départementale.

Nous envisageons l'économie locale dans sa globalité : les entreprises ; le tourisme ; l'économie maritime qui constitue un potentiel de développement exceptionnel ; l'agriculture et l'agroalimentaire, renforcés par la dimension rurale du nouveau territoire ; les activités économiques liées au commerce, à l'artisanat, aux nouvelles technologies et au numérique ; la recherche, l'innovation et l'enseignement supérieur.

La priorité donnée au développement économique au cours de l'année passée par mon prédécesseur Bruno Joncour doit être poursuivie dans le prolongement des ateliers initiés avec les chefs d'entreprise, les acteurs du tourisme, du commerce, de l'agriculture et de l'enseignement supérieur.

Comment cela se concrétise-t-il en termes d'organisation ?

Une gouvernance spécifique a été mise en place. Elle montre l'importance que notre nouvelle Agglomération souhaite donner aux questions économiques. Nous travaillons aussi pour trouver un équilibre entre les moyens pouvant être dévolus au développement économique, à l'habitat, aux mobilités, aux réseaux et ceux pouvant être affectés à des services à la population. Je pense, par exemple, à l'enfance, à la culture. Le lien entre le développement économique et tout

ce qui concourt à la cohésion sociale doit être conforté.

Quelles mesures l'Agglomération va-t-elle engager pour capter des entreprises ?

L'Agglomération a adopté, le 30 novembre, son nouveau cadre stratégique économique élaboré avec les acteurs économiques de notre territoire. Parmi les 42 mesures proposées et mises en œuvre dans les années à venir, les plus emblématiques peut-être du changement qui est en train de s'opérer concernent **le pacte fiscal avec les entreprises, la refonte des dispositifs d'aide aux projets et le développement d'une palette d'offres d'immobilier d'entreprise** dans différentes parties du territoire et selon différentes thématiques.

Pacte financier

Tout d'abord, les élus souhaitent un engagement fort à travers un pacte de confiance fiscale avec les entreprises. Pour la première fois de son histoire, l'Agglomération s'engagera sur cinq ans auprès des acteurs économiques sur le niveau de pression fiscale en fixant une feuille de route et en réunissant une conférence fiscale annuelle. Cette stabilité fiscale devrait renforcer les acteurs locaux et attirer de nouvelles entreprises.

Implantation et développement des entreprises

Ensuite, nous mettrons en place un fonds de soutien aux projets d'implantation et de développement des entreprises doté de près d'un million d'euros. Il permettra de soutenir la croissance et l'emploi, en particulier dans les communes périphériques et au profit des projets porteurs d'emplois et du commerce de centre-ville et centre-bourg.

Ateliers relais

Enfin, nous favoriserons les projets d'implan-

tation de production sur les franges rurales, autour de l'agroalimentaire et du nautisme notamment par une offre d'ateliers relais sans précédent.

Au-delà de ces mesures fortes, ce cadre stratégique propose 42 mesures combinées qui touchent les domaines de l'accompagnement des entreprises, de l'enseignement et la formation, des équipements économiques et de la résorption des friches industrielles, de la communication et la promotion territoriale.

La création de la nouvelle Agglomération a-t-elle eu un impact sur la taxe foncière ?

Elle n'a aucun effet sur le taux de taxe foncière pour les habitants. Là où la fusion impliquait une hausse du taux intercommunal, le taux communal a été diminué en conséquence et le taux payé par le contribuable n'a pas changé par rapport à 2016. Deux communes, cependant, ont fait le choix d'augmenter leurs taux indépendamment du pacte. Le Département, lui, n'a pas modifié son taux.

Pour les locaux industriels, la taxe foncière est évaluée en fonction de leur valeur comptable (sauf rares exceptions). Il n'y a pas eu de changement en 2017 si cette valeur n'a pas évolué. Les usines qui constatent une hausse de taxe foncière sont donc concernées par la révision des valeurs locatives ou de la valeur comptable de leurs locaux. Pour les autres locaux professionnels, les valeurs locatives sont révisées à partir de cette année afin de rapprocher les bases d'imposition du marché locatif réel. Un système de neutralisation décidé par l'État vient atténuer fortement les effets de la réforme : certaines bases diminuent, d'autres augmentent. Cette révision est indépendante de toute décision de l'Agglomération ou des communes. ●



Grand Ouest Innov@tion

Des start-up réunies à Saint-Brieuc

Grand Ouest Innov@tion va s'inspirer de Grand Est Innov@tion qui a connu sa deuxième édition, à Luneville, en octobre dernier.



Le 17 février, plus de 50 jeunes pousses présenteront leurs innovations au Carré Rosengart, lors de la première édition de Grand Ouest Innov@tion. Un événement grand public où il sera possible de voir, toucher, tester...

Le principe de l'événement

Sur le modèle de Grand Est Innov@tion, qui a connu sa deuxième édition en octobre dernier à Luneville (Meurthe-et-Moselle), Grand Ouest Innov@tion a pour ambition de présenter des start-up de l'Ouest (quatre départements bretons, Loire-Atlantique et Mayenne) au grand public. **“ Les quelque cinquante start-up sélectionnées devront montrer des innovations qui pourront éventuellement être testées,** explique Jean-Charles Minier, directeur de Baie d'Armor Entreprises et initiateur du projet. **Il peut s'agir de produits ou de services, mais il faut que ce soit concret. Cela permettra aussi aux visiteurs d'approcher de près les start-up dont on entend régulièrement parler dans les médias, mais dont on ne connaît pas bien les réalisations. ”**

Les objectifs

Cet événement, qui se déroulera le samedi 17 février au Carré Rosengart, offre plusieurs avantages aux start-up : se faire connaître, tester leurs innovations auprès du grand public, rencontrer d'autres start-up et échanger sur d'éventuels projets. Pour les visiteurs, Grand Ouest Innov@tion est l'occasion de découvrir des nouveautés et de les essayer.

Des start-up triées sur le volet

“ Par start-up, nous entendons jeune entreprise ou porteur de projet qui propose une innovation, souligne Jean-Charles Minier. **Cette innovation n'est pas forcément en lien avec le numérique. Elle peut intervenir dans le domaine de l'alimentaire, des transports, de l'économie sociale et solidaire, de la santé, du sport, du développement durable... ”**

Pour participer à la journée du 17 février, il suffit de postuler auprès de ZOPOLE développement, porteur du projet Grand Ouest Innov@tion. **“ Après un pré-tri sur dossier, un comité de sélection, composé de nos différents partenaires, choisira entre 50 et 60 start-up de l'Ouest ”**, précise Pauline Chong, de ZOPOLE développement.

La veille, une journée entre professionnels

La fédération des sept technopoles de Bretagne organisera la veille, sur le même site, une journée interentreprises. Le vendredi 16 février, une centaine de responsables de start-up de l'Ouest pourront rencontrer des dirigeants de grandes entreprises. **“ Ce moment devrait favoriser l'interconnaissance,** indique Jean-Charles Minier. **Il permettra aussi aux grandes entreprises de faire part de certains de leurs besoins en matière d'innovation. ”**

Des partenaires du public et du privé

Grand Ouest Innov@tion réunit de nombreux partenaires : Saint-Brieuc Armor Agglomération, le Département, la CCI, le CNAM, les sept technopoles bretonnes et le Crédit Mutuel. À noter que cet événement fait partie des trois initiatives lauréates de l'appel à projets lancé par Saint-Brieuc entreprises et qui récompense des actions économiques valorisantes pour le territoire. **“ Ce prix nous permet de bénéficier de 5 000€ ”**, précise Jean-Charles Minier. ●

Plus d'infos

Pauline Chong, 02 96 76 61 61
Pauline.chong@zoopole.asso.fr

TAG 22

Pour développer l'économie sociale et solidaire

Le TAG, pour “ trajectoire agile ”, est un outil des pôles de l'économie sociale et solidaire (ESS) en Bretagne. Explications.

Rich'ESS, pôle de l'économie sociale et solidaire du Pays de Saint-Brieuc, a pour missions principales d'éduquer à l'ESS, de développer la culture ESS et d'accompagner l'entrepreneuriat. Pour exercer ces missions, il dispose d'un nouvel outil, le TAG 22.

“ Le TAG 22 a des fonctions de révélateur, d'idéateur et d'incubateur ”, indique Patrice Hénaff, directeur de Rich'ESS. En tant que révélateur, il permet à l'équipe de Rich'ESS de détecter – de sa propre initiative ou à la demande de structures extérieures – des besoins sur un territoire et d'imaginer des solutions pour y répondre. Ainsi, Kerval, syndicat de valorisation et de traitement des déchets, a sollicité le TAG 22 pour l'aider à réduire le gaspillage alimentaire. **“ Nous avons mis en lien le grossiste Promocash et la filière du don,** explique Patrice Hénaff. **Ainsi, chaque mois pendant un an, 3,5 tonnes de marchandises ont été récupérées et ont permis de fournir 4 500 repas ! ”**

En tant qu'idéateur, le TAG 22 accompagne des personnes qui ont une idée **“ encore embryonnaire ”** d'activité économique. **“ On les aide à préciser leur projet et à le transformer en projet d'entreprise sociale. ”** La prochaine session d'idéateur aura lieu à partir de février 2018.

Enfin, le TAG22 joue le rôle d'incubateur, c'est-à-dire qu'il contribue à la montée en puissance d'entreprises sociales jusqu'à ce qu'elles fonctionnent de manière autonome et créatrice d'emplois. **“ Cela peut passer par la réalisation d'études de marché, par la création d'un modèle d'entreprise, par la mise en réseau, par des formations, par la mise à disposition de notre espace de coworking... ”** En parallèle, le pôle Rich'ESS a créé un fonds de dotation : Acc'ESS. **“ Il s'agit pour des entreprises de faire un don désintéressé ”**, mais défiscalisé à 60% afin de favoriser, par des financements dédiés, le développement et la promotion d'entreprises de l'économie sociale et solidaire à l'instar des Coopératives Jeunesse de Services ou des Coopératives Jeunes Majeurs. ●

Plus d'infos

Rich'ESS, 07 84 00 74 72

Athlétisme

Printemps 2019 : ouverture de la piste Maryvonne Dupureur

La pause de la première pierre de la piste couverte d'athlétisme s'est déroulée le 29 septembre. L'occasion de faire un point sur ce projet et de rappeler son intérêt.

Où ?

La piste couverte d'athlétisme est en cours de construction, sur le complexe Hélène Boucher, rue Pinot Duclos, à Saint-Brieuc. Elle sera à proximité immédiate de l'actuelle piste extérieure d'athlétisme et de la piscine Hélène-Boucher.

Quoi ?

Cette salle disposera d'une piste circulaire de 200 m, avec six couloirs déversés et deux couloirs périphériques d'entraînement ; d'une piste de vitesse de 60 m avec huit couloirs ; d'aires distinctes pour le saut à la perche, le triple saut, le saut en hauteur et le lancer de poids. Pour le saut en longueur, deux aires sont prévues. Il y aura également un espace de musculation, des vestiaires, des sanitaires, une infirmerie, une salle de réunion, des locaux sportifs et techniques. Des tribunes permettront d'accueillir 784 spectateurs en places assises et 500 debout.

Pour qui ?

La piste couverte d'athlétisme répondra à trois besoins : la compétition, la découverte et le

loisirs-santé. Elle sera ainsi mise à disposition de tous les clubs d'athlétisme et de course à pied du territoire. Elle pourra être utilisée pour des événementiels d'envergure départementale, régionale et nationale, des stages fédéraux et des entraînements ponctuels pour des athlètes de haut niveau. Comme la piste extérieure, elle servira pour des initiations scolaires (écoles primaires, collèges, lycées...), pour des actions de proximité, de quartier, d'accueil de loisirs...

Pour quand ?

Les travaux de construction de la piste couverte ont démarré en mars 2017 et devraient être terminés début 2019 pour une ouverture au printemps de la même année. Le coût du projet s'élève à 12 100 000 € TTC. Saint-Brieuc Armor Agglomération, en tant que maître d'œuvre, finance l'équipement à hauteur de 43 % du montant global. D'autres partenaires participent au financement : le Comité national de développement sportif, la Région, le Département, ainsi que la Ville de Saint-Brieuc.

Quel nom ?

Lors de diverses rencontres avec le mouvement sportif, et notamment avec la ligue de Bretagne d'Athlétisme, un nom et donc une personnalité a fait l'unanimité : Maryvonne Dupureur. Cette athlète française de renommée internationale, spécialiste des courses de demi-fond, est née à Saint-Brieuc en 1937 (décès en 2008). Elle a remporté dix titres de championne de France : trois sur 400 m, six sur 800 m et un sur 1 500 m. Elle a établi neuf records de France, dont sept sur 800 m entre 1963 et 1964. En 1964, elle a remporté la médaille d'argent du 800 m lors des Jeux olympiques de Tokyo. Maryvonne Dupureur a également été professeur d'EPS au lycée Ernest Renan, puis au collège Le Braz, à Saint-Brieuc. Engagée localement, elle a participé activement au développement de l'Union athlétique des Côtes d'Armor (UACA), a pris des responsabilités au sein des instances dirigeantes du Comité départemental d'athlétisme des Côtes d'Armor. ●

Thierry Dupureur

Un des trois enfants de Maryvonne Dupureur

“ Avec mon frère et ma sœur, nous avons été très heureux d'apprendre que la future salle d'athlétisme allait porter le nom de notre mère. L'esprit de cet équipement correspond parfaitement à sa philosophie. Elle croyait beaucoup au sport de base, pas seulement pour en tirer une élite, mais surtout pour l'épanouissement qu'il procure aux jeunes. L'athlétisme lui a permis de s'épanouir, de s'évader, de prendre beaucoup de plaisir et c'est ce qu'elle a voulu transmettre, notamment lorsqu'elle était

professeur d'EPS au collège Anatole Le Braz et au lycée Renan.

Membre du club de Saint-Brieuc athlétisme et de l'Union athlétique 22, notre mère a beaucoup pratiqué sur le stade Hélène-Boucher, que j'ai moi-même fréquenté. C'est un lieu qu'elle connaissait bien !

Maman était une personne humble, passionnée, investie et généreuse. Médaille d'argent sur 800 m (1964) et plusieurs fois championne de France sur des distances de 400 à 1 500 m, elle n'a jamais mis ses titres en avant, sauf quand cela lui permettait de servir la cause du sport et de l'athlétisme en particulier. ” ●



Maryvonne Dupureur.



Marie-Pierre Duros

Co-présidente de l'UA Langueux et présidente de la CSO au Comité départemental d'athlétisme des Côtes d'Armor

“ Les athlètes de l'UA Langueux s'entraînent au stade André Allenic, que les Villes de Langueux et Trégueux partagent. À l'heure actuelle, nous n'avons pas de solution pour les entraînements durant la période hivernale. Pour les sprinteurs, les sauteurs ou encore les lanceurs c'est très compliqué de s'entraîner en extérieur quand il pleut ou qu'il fait froid. Or, l'athlétisme est un sport qui nécessite beaucoup de régularité pour espérer progresser. La future salle d'athlétisme

devrait permettre de résoudre ce problème. Il faudra juste établir un planning afin que tout le monde puisse utiliser cet équipement, notamment les scolaires.

Autre avantage de ce bel outil : il va permettre de planifier des meetings de préparation au championnat départemental et d'accueillir cette dernière compétition. Nous n'aurons plus besoin d'aller à Rennes, où la salle est déjà surchargée. Nous pouvons même espérer accueillir des compétitions régionales, voire nationales.

Avec la salle d'athlétisme, nous allons bénéficier d'excellentes conditions et ça ne peut que participer à la notoriété de l'athlétisme et pourquoi pas à l'émergence de talents ! ” ●



Vincent Le Dauphin

Co-président de l'Union athlétique des Côtes d'Armor (UACA)

“ Aujourd'hui, l'UACA compte 470 licenciés dans l'Agglomération briochine, soit une cinquantaine de plus que l'an dernier. Le nombre de licenciés ne cesse d'augmenter depuis la création de notre club. Nous essayons d'adap-

ter notre organisation afin que tout le monde puisse s'entraîner dans de bonnes conditions et surtout de répondre aux motivations du plus grand nombre, depuis les plus jeunes de l'École d'athlétisme jusqu'aux cadets et catégories supérieures. Le samedi, de 9h30 à 17h30, quelque 200 athlètes de l'UACA cohabitent sur la piste Hélène-Boucher. Autant dire que la salle couverte va nous permettre de désengorger la piste extérieure. Cet équipement présente d'autres avantages : durant l'hiver les entraînements seront alors plus réguliers ; nous pourrions proposer des ateliers plus pointus ; et Saint-Brieuc accueillera davantage de compétitions d'athlétisme. Par voie de conséquence, il est évident que le nombre de licenciés progressera encore.

La piste couverte correspond à un réel besoin et a été conçue en concertation avec les clubs, la Fédération et la Ligue d'athlétisme. Elle est idéalement placée : à Saint-Brieuc, à côté de

la piste extérieure, de la piscine et à proximité des établissements scolaires, dont deux sont déjà conventionnés avec l'UACA dans le cadre de sections sportives labellisées par le Rectorat d'académie (le collège Jean-Macé et le collège-lycée Saint-Charles). Reste à animer cet équipement, ce que le club souhaite faire d'ores et déjà à travers le " transfert " du meeting Yanick Vesin outdoor (le plus ancien et seul meeting national en Bretagne) en un meeting national indoor. Il faut montrer dès l'inauguration que Saint-Brieuc Armor Agglomération a une belle salle. Il faut que cela se sache ! La salle pourrait, par exemple, servir de site d'entraînement dans la perspective des Jeux olympiques de 2024. Saint-Brieuc Armor Agglomération a plein d'atouts pour jouer ce rôle : complémentarité des équipements sportifs, proximité de Paris en TGV, hôtels de toutes catégories, proximité de la mer... ” ●

Régis Renault

Professeur d'EPS et responsable de la section d'athlétisme au lycée Saint-Charles, à Saint-Brieuc

“ Pour l'EPS, mon collège bénéficie de 28 créneaux d'une heure par semaine sur la piste Hélène Boucher. En outre, la section athlétisme du collège se sert de la piste deux fois par semaine (2 x 1h30) et la section du lycée, une fois (2h). C'est bien de pouvoir disposer de ce stade, mais il est vite saturé, notamment de septembre à novembre et de mars à fin juin. Il arrive que six classes se retrouvent en même temps sur la piste ! Là, la cohabitation peut devenir compliquée. La future salle d'athlétisme va donc permettre de désengorger la piste extérieure et – atout majeur – de s'entraîner l'hiver. À l'heure actuelle, certaines disciplines – comme le poids, la perche, la longueur ou encore la hauteur – sont délaissées car leur pratique est compliquée faute de moyens. Et surtout, en hiver, il devient impossible de s'entraîner, le sol glissant rapidement par temps de pluie.

La salle d'athlétisme va être un bel outil d'éducation et d'épanouissement par le sport ! ”





Enseignement supérieur

En 2020, le campus Mazier aura son resto U

Au plus près des étudiants, le nouveau bâtiment a été pensé comme un lieu de restauration, mais aussi de détente et de travail.

Au cœur du campus

“L’actuel restaurant universitaire, près du parc des Promenades, s’avère trop éloigné des étudiants qui n’ont parfois qu’une demi-heure, trois quarts d’heure pour manger”, note Brigitte Blévin, présidente du Syndicat de gestion du pôle universitaire (SGPU). **Il a donc été décidé de rapprocher le RU des étudiants et de le construire au cœur du campus Mazier.**” Si le campus compte aujourd’hui quelque 2 000 étudiants, il atteindra – avec l’arrivée de l’IFP (Institut de formation paramédicale) et de l’ESPE (école supérieure du professorat et de l’éducation) – près de 3 000 jeunes.

Un lieu de vie

“Le nouveau restaurant universitaire a été pensé comme un lieu de vie où il sera possible de se restaurer tout au long de la journée, de se détendre et même de travailler”, indique Brigitte Blévin. Le wi-fi sera en accès libre et de nombreuses prises permettront de recharger les portables. Le bâtiment abri-

tera également les locaux administratifs de l’antenne locale du CROUS de Saint-Brieuc.

Un bâtiment ouvert vers l’extérieur

La conception du RU (380 m²) a été confiée, après concours, à l’agence d’architectes Bihan-Pageot (Saint-Brieuc). “Le restaurant avec sa façade principale transparente marque l’identité du lieu et apporte un échange permanent avec le nouveau parvis qui se prolonge jusque l’intérieur du bâtiment pour mieux l’ancrer dans le site”, explique José Bihan, un des architectes. L’espace restauration sera divisé en trois volumes afin de favoriser la convivialité. Il disposera de 250 places assises. Un jardin-terrasse clos et en partie couvert permettra de profiter de l’extérieur. Il comptera entre 80 et 100 places supplémentaires.

Deux offres de restauration

“Les étudiants disposent de créneaux de plus en plus courts pour se restaurer”, remarque Hervé Amiard, directeur régional du CROUS. **C’est pourquoi nous proposerons des produits de restauration rapide de 8h à 18h et un repas traditionnel “au plateau” avec entrée, plat et dessert, de 12h à 14h.**” Le midi, des grillades-frites ou légumes seront également préparés sur place. Les repas “traditionnels” seront

élaborés par une cuisine centrale externe et seront réchauffés au RU. “**Ces plats, conditionnés en barquettes, seront aussi vendus à emporter, pour le soir, par exemple**”, précise Brigitte Blévin.

De 200 à 800 repas

À l’heure actuelle, le resto U du centre-ville sert en moyenne 200 repas par midi. “**Nous pensons pouvoir passer à 800 repas par jour dans le nouveau restaurant**”, estime Hervé Amiard. Les prix seront identiques à ceux pratiqués dans les autres RU. “**Aujourd’hui, la formule sandwich est vendue à 3,25€, alors qu’elle nous coûte 6,50€.**”

3 millions d’euros

“**Le coût de la construction du restaurant universitaire, toutes dépenses confondues, s’élèvera à 3 millions d’euros, contre 5 millions habituellement**”, déclare Brigitte Blévin. La participation de Saint-Brieuc Armor Agglomération est de 500 000 € tout comme celle du Département. Le CNOUS et la Région financent un million d’euros chacun. La maîtrise d’ouvrage est confiée par l’État au SGPU et l’assistance de maîtrise d’ouvrage à Saint-Brieuc Armor Agglomération. ●



Coopérative jeunes majeurs

Un premier pas dans l’entreprise

Huit jeunes majeurs, âgés de 18 à 25 ans, ont créé une coopérative et proposent toutes sortes de prestations. Objectif : découvrir l’entrepreneuriat collectif.

Dans un local de l’Espace initiatives emploi (Saint-Brieuc), huit jeunes préparent l’inauguration de leur Coopérative jeunes majeurs (CJM), prévue le soir même. Pour les guider, Rozenne Talbourdet, animatrice économique, leur posent quelques questions et prend des notes sur un “paper-board”.

Ces jeunes, âgés de 18 à 25 ans, sont sortis du système éducatif. Certains, comme Romain ou Arriette, ont un diplôme, d’autres ont quitté l’école sans avoir le bac ni le brevet. Depuis le 18 octobre, tous les jours, ils travaillent au sein de la CJM qu’ils ont créée avec l’aide, notamment, de la Coopérative Avant-Premières, de l’association Le Cercle et de Rich’ESS. Rozenne Talbourdet et Ludovic Bachet, animateur social et culturel, ont été recrutés pour accompagner la CJM.

“**Nous sommes répartis en trois comités : marketing, comptabilité et ressources humaines**”, explique Ariette, qui a été élue présidente de la CJM. Ainsi, Rowan a intégré le comité comptabilité. “**J’ai arrêté l’école très tôt, mais je ne suis pas mauvais en maths**”, confie le jeune homme. Et une formation d’une journée à Avant-Premières lui a vite permis de se familiariser avec le logiciel de comptabilité.

Les huit entrepreneurs en herbe ont défini les prestations qu’ils souhaitent proposer aux particuliers, aux entreprises et aux collectivités. “**Nous pouvons apporter une aide numérique aux personnes âgées, organiser des ateliers maquillage et sculptures sur ballons pour les enfants ou**

encore offrir des services de conciergerie”, explique Arriette. “**Pour la conciergerie, il peut s’agir de décorer une vitrine, de nettoyer un commerce, de déménager des bureaux, de mettre du courrier sous plis, de garder ou sortir des animaux domestiques**”, continue Manon.

“**Mais on peut rendre d’autres services, assure Orphée. Il suffit de nous demander.**” Ainsi, deux coopérants, Grégory et Romain, ont été assistants audiovisuels pour le Cercle lors de la journée RésoVilles.

À la fin de la CJM, le 31 janvier, les jeunes se répartiront les bénéfices obtenus. “**Grâce à différents partenaires⁽¹⁾, les jeunes minimisent au maximum les charges pour n’avoir que les charges patronales à payer**”, précise Rozenne Talbourdet.

Au bout de quelques semaines au sein de la CJM, les jeunes semblent satisfaits de ce nouveau, et souvent premier, travail. “**J’ai un projet d’entreprise et cette expérience devrait m’aider**”, confie Orphée. Même réflexion pour Grégory et Alexandre qui souhaitent créer une aire street workout (musculation de rue). “**La CJM me permet de travailler en équipe, de mettre un pied dans le monde de l’entreprise et de me faire un début de réseau**”, conclut Romain, arrivé il y a huit mois à Saint-Brieuc. ●

(1) Saint-Brieuc Armor Agglomération, le Mission locale, le Département, la Région, la DDCS, le CLPS et un fonds de dotation d’entreprises.

Plus d’infos

07 68 61 75 13
cjmstbrieuc@gmail.com

Formation

Saint-Brieuc accueille les 45^e Olympiades des métiers

Du 8 au 10 février, une cinquantaine de métiers sera à découvrir au Palais des congrès et des expositions de la Baie de Saint-Brieuc.

Les Olympiades des métiers sont une compétition au cours de laquelle lycéens, apprentis, compagnons, étudiants, demandeurs d’emploi et jeunes salariés sont invités à démontrer et à mesurer leurs talents professionnels. Elles se dérouleront en trois étapes, via un concours régional, national (à Caen), puis international (en Russie). En Bretagne, les sélections régionales auront lieu du 8 au 10 février, à Saint-Brieuc, comme en 2016. Pendant trois jours, au Palais des congrès et des expositions de la Baie de Saint-Brieuc, des jeunes seront mis en compétition autour d’une cinquantaine de métiers. Ces derniers sont répartis en neuf pôles : agriculture, automobile, construction, industrie, transports et logistique, métiers de la mer, de bouche, des services et métiers d’art.



Les sélections régionales, ouvertes au grand public, sont une belle opportunité pour des milliers de visiteurs (13 000 en 2016, à Saint-Brieuc) de découvrir des métiers parfois peu ou mal connus lors de réalisations en direct. Un espace d’informations permettra de se renseigner sur les différentes formations.

Plus d’infos

www.olympiades-des-metiers.bzh
www.saintbrieuc-armor-agglo.fr

Déchèterie

Des travaux à Chaptal

La déchèterie de Saint-Brieuc va être en travaux pendant plusieurs semaines. Elle pourrait être fermée une dizaine de jours.

La déchèterie de Saint-Brieuc, rue Chaptal, va bénéficier de nouveaux aménagements et est en travaux depuis le 27 novembre. Outre une mise aux normes des réseaux d'eau, une plate-forme va être créée pour déposer les gravats au sol. En l'absence de garde-corps, le dépôt de ces déchets en benne présente actuellement des risques de chute pour les usagers.

L'espace recyclerie va être déplacé vers l'entrée de la déchèterie afin de faciliter les dépôts d'articles en bon état : meubles, jouets, vaisselle... pour Emmaüs.

La plate-forme pour les déchets verts connaîtra aussi des changements. L'espace pour la pelouse sera bien séparé des zones dédiées aux autres déchets verts.

Toutes ces modifications seront accompagnées de nouveaux sens de circulation qui seront indiqués par une signalétique horizontale et verticale.

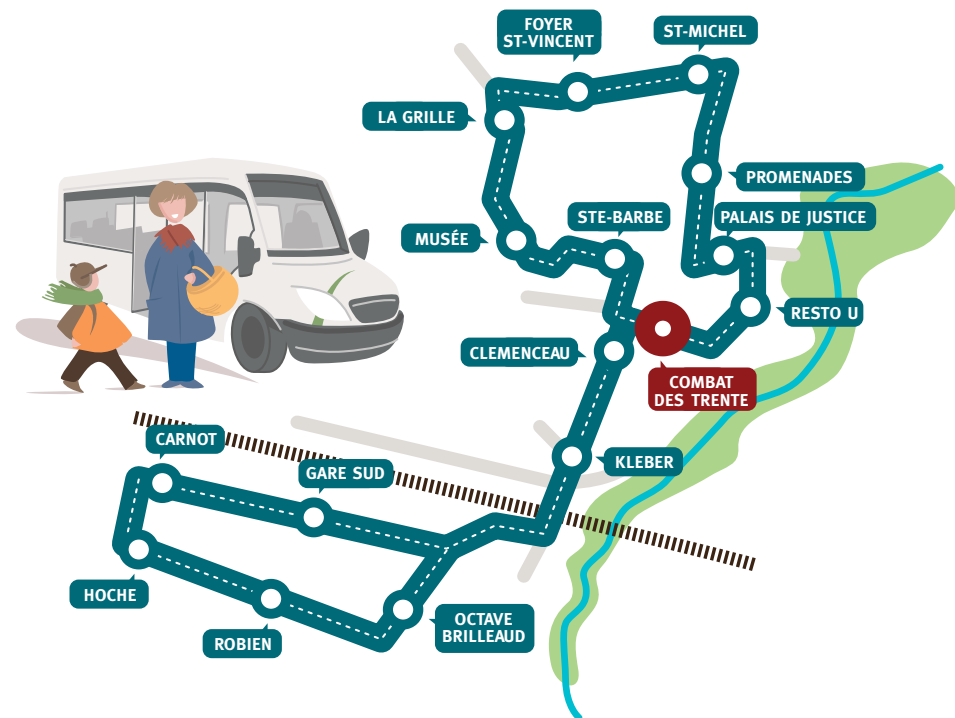
Durant la réalisation de tous ces aménagements, l'activité de la déchèterie de Saint-Brieuc sera fortement perturbée. Elle pourrait fermer pendant une dizaine de jours début 2018. Aux vacances de Noël – période de forte activité dans les déchèteries – le site sera ouvert aux usagers.

Lorsque la déchèterie de Saint-Brieuc sera fermée et uniquement pendant cette période, les sites de Ploufragan, Plérin et Yffiniac seront ouverts aux usagers du lundi au samedi, de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Les horaires d'ouverture seront aménagés en conséquence.

Plus d'infos

www.saintbrieuc-armor-agglo.fr

0 810 121 600



Déplacements en centre-ville

Profitez de la navette gratuite Cœur de ville

Depuis la rentrée, ce minibus réalise une boucle en centre-ville du lundi au samedi. C'est expérimental et c'est gratuit !

Le parcours

La navette Cœur de ville réalise une boucle pour relier les quartiers de Robien et Saint-Michel via l'hyper-centre ville. Elle marque 16 arrêts sur son parcours dont Combat des Trente, Gare Sud, Robien, Clémenceau, Saint-Michel. Elle est ainsi en correspondance avec toutes les lignes du réseau Tub et se connecte avec plusieurs parkings : Saint-Michel, Les Promenades, Les Champs, Octave Brilleaud et Gare sud.

Les horaires

La navette Cœur de ville circule du lundi au vendredi, de 7h30 à 19h, et le samedi, de 10h à 19h. Elle passe environ toutes les demi-heures aux arrêts.

C'est gratuit

Il est possible d'utiliser cette navette d'une capacité de 24 personnes sans titre de transport. L'objectif, en cette période de travaux, est de faciliter au maximum l'accès au centre-

ville et à ses nombreux commerces ainsi qu'aux différentes administrations (mairie, préfecture, sécurité sociale...).

Les commerçants associés

C'est avec l'aide des commerçants du centre-ville que la navette a trouvé son nom : navette Cœur de ville. Elle sera prochainement relookée afin de la rendre encore plus visible. Elle pourra aussi servir de support de communication pour valoriser des événements organisés par l'union des commerçants.

Jusque mi-2019

Il est prévu que l'expérimentation de la navette Cœur de ville se poursuive jusqu'à la fin des travaux du Pôle d'échanges multimodal et du Transport Est-Ouest. Mais qui sait, elle pourrait vite devenir indispensable ! ●

Plus d'infos

www.tubinfor.fr



Aires d'accueil des gens du voyage

Le prépaiement, ça fonctionne

Dans quatre aires d'accueil des gens du voyage de l'Agglo, les voyageurs doivent payer en avance leur emplacement, leurs consommations d'électricité et d'eau. Un système qui fonctionne bien. Exemple à Pordic.

Comme toutes les semaines, le mardi après-midi, c'est paiement à l'aire d'accueil des gens du voyage de Pordic. Dans un petit local, Yohann et Patrick, deux gestionnaires des aires, accueillent les voyageurs qui viennent créditer leurs comptes. Les plaisanteries fusent. L'ambiance est détendue dans cette aire où les voyageurs sont des "habités".

Depuis juin, dès qu'un voyageur arrive sur l'aire de Pordic, il doit s'acquitter d'une avance de 40€. Son compte "Agglo", géré par informatique, est alors crédité de la même somme. C'est de cette dernière que seront défactuées ses premières charges. En effet, son compte est débité quotidiennement de ses consommations réelles d'eau (3€ le m³) et d'électricité (0,15€ le Kwh). À cela s'ajoute le coût de l'emplacement : 2€ par jour quel que soit le nombre de personnes.

Deux fois par semaine – le mardi et le jeudi, de 14h à 15h30, à Pordic – les gestionnaires sont présents sur l'aire afin que les voyageurs puissent créditer, en liquide, leurs comptes. S'ils franchissent le seuil de 0€ sur leurs comptes, l'électricité et l'eau

sont coupées automatiquement les jours de paiement, à 14h30 précises. "C'est géré par informatique", explique Yohann, un des gestionnaires. "Nous n'avons pas la main sur la coupure." Si le règlement est effectué dans l'heure, les compteurs sont automatiquement remis en marche.

Ce nouveau système, déjà en place dans trois autres aires de l'Agglo, facilite les paiements et apaise les relations avec les voyageurs. "Avant, nous devions faire le tour des caravanes avec les factures", raconte Patrick, le deuxième gestionnaire. "Parfois, les voyageurs n'étaient pas là, parfois, ils n'avaient pas l'argent... Ça pouvait prendre beaucoup de temps et d'énergie. C'était compliqué pour tout le monde."

À Pordic, les voyageurs semblent satisfaits, même si cela peut leur paraître contraignant. "Nous, on travaille et on est obligé de quitter le boulot pour venir payer", commentent Steve et Jo. "Ce n'est pas toujours évident. On peut aussi avoir une urgence, mais pour le logiciel, ça ne compte pas. Si on n'a pas nos comptes à jour, le compteur est coupé quand même !"

"Pour éviter les découverts et donc les probabilités de coupure, les voyageurs viennent régulièrement vérifier que leurs comptes sont à jour", remarque Yohann. "Et quand, on voit qu'un compte est entre 0 et 10€, on alerte le voyageur... En fin de mois, quand les finances sont plus difficiles, on essaie de calculer au plus juste pour créditer les comptes. On n'est pas là pour mettre les voyageurs en difficulté." ●

Parcours photographique

Des œuvres pour soutenir des œuvres

Au Légué, des totems, réalisés par la société Metafer (Plaintel) dans le cadre du 1% artistique de Ti ar Vro - L'Oté/Cultures de Bretagne, permettent de mettre en avant d'autres supports artistiques.

L'équipement culturel Ti ar Vro - L'Oté/Cultures de Bretagne est ouvert depuis janvier 2016. Comme toute construction publique, elle donne lieu au "1% artistique". Cette procédure consiste à consacrer 1% du coût d'une construction publique à la commande ou à l'achat d'une ou plusieurs œuvres d'art originales à des artistes vivants et à leur installation dans ledit bâtiment. Ainsi, un comité artistique, présidé par l'Agglomération, a choisi la proposition de Metafer, entreprise de ferronnerie d'art implantée à Plaintel.

Il s'agit de 15 totems stylisés installés le long de la promenade piétonne, quai Armez, au Légué. "Ces œuvres symbolisent des mots que l'association Ti ar Vro nous avait communiqués : le vent, la terre, le feu, le soleil, la laïcité, l'amour...", explique Lionel Moretto, patron de Metafer. Elles sont empreintes de la culture bretonne."

Réalisés en acier corten, matière qui donne un aspect rouillé, ces ouvrages sont conçus pour traverser les années ou plutôt les siècles. "Cet alliage a la particularité d'avoir une usure d'1 mm tous les 100 ans ! Et il se répare de lui-même..." Un sacré avantage en bord de mer.

Les quinze totems peuvent servir de supports de présentation lors de différents événements. Pendant le festival Photoreporter, ils ont permis d'exposer les photographies de Philippe Erard.

"Le 1% culturel ne nous permet pas de vivre, précise Lionel Moretto, mais il est une superbe opportunité d'ouvrir notre art, de le montrer au grand public."



Action sociale

Un CIAS à l'échelle de la nouvelle Agglo dès le 1^{er} janvier

Les habitants des 13 communes de l'ancienne Agglomération briochine devront s'adresser au centre intercommunal d'action sociale (CIAS) pour certains services. Un changement qui ne devrait pas bouleverser les habitudes. Explications.

Pourquoi un CIAS ?

Avant la naissance, au 1^{er} janvier 2017, de Saint-Brieuc Armor Agglomération, Quintin communauté avait un comité d'entraide, Sud Goëlo et Centre Armor Puissance 4 avaient chacun un Centre intercommunal d'action sociale (CIAS). Ce n'était pas le cas de Saint-Brieuc Agglomération. Depuis la création de la nouvelle Agglo, un CIAS " élargi " regroupe les anciens CIAS. Et au 1^{er} janvier 2018, ses compétences s'étendront aux communes de l'ancienne Agglomération briochine.

Quels services concernés ?

Au 1^{er} janvier 2018, les CCAS existeront toujours dans les communes et continueront à rendre de nombreux services. Cependant, ils ne se chargeront plus de l'aide à domicile auprès des personnes âgées et des personnes handicapées, des soins à domicile et du portage des repas. Ces activités seront exercées par le Centre intercommunal d'action sociale.

L'harmonisation pour seule motivation ?

" La création d'un centre intercommunal d'action sociale va permettre de faire face au vieillissement de la population, de rationaliser l'organisation, d'optimiser les coûts, de répondre aux exigences réglementaires, de professionnaliser les métiers,

déclare Fanny Mothré, directrice du CIAS de Saint-Brieuc Armor Agglomération. **Les communes rendent un service de qualité, mais manquent parfois de moyens. Grâce au CIAS, nous disposerons, par exemple, d'un agent en charge de la qualité et de la prévention. Dans une petite commune, ça n'aurait jamais été possible. "**

Où se trouvera le CIAS ?

Le CIAS disposera de trois sites répartis sur le territoire. Le siège et l'antenne centre se trouveront, dans un premier temps, au Zoopole de Ploufragan et deux antennes seront ouvertes : une à Saint-Brandan et une autre, à Binic-Étables-sur-Mer. L'antenne centre s'occupera des habitants d'Hillion, La Méaugon, Langueux, Plédran, Plérin, Ploufragan, Saint-Brieuc, Saint-Julien, Trégueux et Yffiniac ; l'antenne littorale, des usagers de Binic-Étables-sur-Mer, Plourhan, Pordic, Saint-Quay-Portrieux, Tréveneuc, Lantic et Trémuson ; et l'antenne sud, des habitants de La Harmoye, Lanfains, Le Bodéo, Le Foël, Le Leslay, Le Vieux-Bourg, Plaine-Haute, Plaintel, Plœuc-L'Hermitage, Quintin, Saint-Bihy, Saint-Brandan, Saint-Carreuc, Saint-Donan et Saint-Gildas.

Les tarifs vont-ils évoluer ?

Les tarifs du service d'aide à domicile vont être modifiés. À l'heure actuelle, ils peuvent aller de 20€ l'heure à 24,50€ en fonction des CCAS. Au 1^{er} janvier 2018, une grille tarifaire sera mise en place pour l'ensemble du territoire. Le portage de repas aura un tarif unique.

Les intervenants vont-ils changer ?

Si certains agents des CCAS et CIAS vont changer d'employeur, ils interviendront toujours dans les mêmes secteurs. Ce seront donc toujours les mêmes personnes qui se déplaceront chez les bénéficiaires.

Les services seront-ils identiques ?

Si les services changent, ce sera dans le sens d'une amélioration. **" Par exemple, dans certaines communes, les CCAS ne proposent pas de portage de repas, explique Fanny Mothré. Avec le CIAS, ce service sera généralisé dans toutes les communes de Saint-Brieuc Armor Agglomération. "** ●

Plus d'infos

CIAS, antenne centre,
02 96 77 03 83 ou 02 96 77 03 84 ;
antenne sud, 02 96 68 44 70 ;
antenne littorale, 02 96 68 65 46.

Climat, air et énergie

Agissons sur le climat !

Un Plan climat air-énergie territorial (PCAET) pour l'Agglomération doit être établi d'ici fin 2018. Les habitants sont invités à participer à son élaboration dès le 5 décembre.

Le Plan climat air-énergie territorial (PCAET) est un projet de développement durable qui a pour but de lutter contre le changement climatique, d'améliorer la qualité de l'air, de réduire les consommations d'énergie et de développer les renouvelables. Saint-Brieuc Armor Agglomération est coordinatrice de ce plan et doit définir un plan d'actions (sur six ans) avec différents partenaires : le Syndicat départemental de l'énergie (SDE 22), l'Agence locale de l'énergie et du climat (ALEC), les chambres consulaires, les services de l'État... **" Nous tenons également à impliquer les habitants dans l'élaboration de ce plan, déclare Michel Hinault, vice-président en charge de l'Énergie et du développement durable. Ils pourront répondre à un questionnaire qui sera mis en ligne, mi-décembre, sur le site de Saint-Brieuc Armor Agglomération et ils seront invités à deux temps de concertation. "**

Lors d'une première rencontre, le 5 décembre (de 18h à 20h), à La Ville Junguey, à Trégueux, le diagnostic réalisé courant 2017 sera présenté. **" Il comporte des données sur la qualité de l'air, les émissions de gaz à effet de serre, la consommation d'énergie, les énergies renouvelables et la séquestration carbone. "** On sait, par exemple, que le précédent plan climat a permis à l'Agglomération de réduire sa consommation d'énergie de 15% et ses émissions de gaz à effet de serre de 10%. Une fois l'état des lieux dressé, il sera alors plus facile de définir avec les citoyens les

forces et faiblesses du territoire.

Un second rendez-vous, le 13 mars, devra permettre de définir un programme d'actions avec les habitants et les partenaires. **" L'idée est que chacun puisse apporter des idées réalisables à budget constant ",** précise Michel Hinault.

En matière de climat, les actions définies devront permettre de diminuer les émissions de gaz à effet de serre (GES). **" Il faudra donc trouver des solutions pour agir sur les principales sources de GES : les transports, l'agriculture avec les intrants chimiques et le résidentiel, c'est-à-dire les logements. "**

Pour améliorer la qualité de l'air, il conviendra d'influer sur six polluants nocifs pour la santé dont les origines sont grosso modo les mêmes que pour les GES.

En matière d'énergie, les actions pourront porter sur la réduction des consommations d'énergie et sur le développement des énergies renouvelables et de récupération. **" Dans l'Agglomération, nous disposons d'un gros potentiel avec notamment la valorisation énergétique des déchets (bois, CSR), le photovoltaïque et la méthanisation ",** se réjouit Michel Hinault.

Enfin, l'Agglomération s'est engagée dans le dispositif Cit'ergie. **" Ce label est destiné aux communes et intercommunalités qui s'engagent dans une amélioration continue de leur politique d'énergie durable en cohérence avec des objectifs climatiques ambitieux. "** Une façon de viser l'excellence. ●

Plus d'infos

02 96 77 60 10
www.saintbrieuc-armor-agglo.fr

Jardiner au naturel Les amis des jardins

Vers de terre, abeilles, coccinelles, hérissons, crapauds ou encore mésanges sont des alliés des jardiniers. Des idées pour les attirer.

Les " amis " ou " auxiliaires " des jardins sont très nombreux. Il s'agit d'animaux qui se nourrissent de " nuisibles " (puces, limaces, chenilles, larves...), qui décomposent les matières organiques ou qui parsèment nos jardins de pollens. Par exemple, le hérisson se délecte d'insectes, de limaces et d'escargots. Le cloporte, lui, est le spécialiste de la décomposition des bois morts. Et le bourdon est connu pour être un gros pollinisateur.

Pour que ces petites bêtes occupent nos jardins, il convient de créer un milieu équilibré où elles peuvent s'abriter et se nourrir. Première astuce : favoriser les espèces végétales locales et la diversité avec des arbustes, des fleurs, de la pelouse, un potager...

Deuxième astuce : laisser vivre son jardin en ne coupant pas sa pelouse trop rase (6 à 8 cm), en laissant des brindilles et feuilles mortes aux pieds des plantations, en maintenant un tas de branchages dans un coin... Pour les adeptes des jardins tirés au cordeau, une petite zone laissée en friche permettra tout de même d'attirer de nombreux auxiliaires. Il est aussi possible de construire ou d'acheter des abris à auxiliaires. Et rappelons-le : les pesticides (même bios) sont à bannir. En effet, ces produits sont le plus souvent des " tue-tout " !

Dernière astuce : nourrir les oiseaux, mais seulement en cas de sol gelé, de neige ou de vent froid. Il faut éviter de leur laisser des boules de nourritures toute l'année car elles empêchent les mésanges, notamment, de s'alimenter seules et donc de faire leur travail d'auxiliaire. Quand ils ne sont plus utiles aux oiseaux, il convient de conserver ces aliments à l'abri de l'humidité et des rongeurs.



Plus d'infos

www.jardinaunaturel.org
www.lpo.fr

Un toit, deux générations 22

Une cohabitation d'un nouveau genre

Un toit, deux générations – Côtes d'Armor permet à des personnes de 60 ans et plus d'héberger des jeunes de 16 à 30 ans. Un dispositif qui favorise l'entraide.

Le concept : une personne ou un couple de 60 ans et plus propose une chambre à un jeune âgé de 16 à 30 ans. Pour bénéficier de ce service, le jeune doit être en formation, en stage, en apprentissage, en CDD, étudiant... Ce dernier ne paie pas de loyer, mais des charges qui s'élèvent de 15€ à 20€ la semaine.

“ Ensemble, l'hébergeur et l'hébergé déterminent les "règles" de cohabitation : usage de la salle de bain et de la cuisine, accueil de copains..., explique Élodie Caradec, coordinatrice d'Un toit deux générations 22 à l'association départementale information jeunesse des Côtes d'Armor (ADIJ 22). Ils fixent aussi les moments qu'ils partageront ensemble. Cela peut être une promenade par semaine, un repas, une soirée télé... Chaque cohabitation est unique et elle est à double sens. Le jeune ne fait pas office d'auxiliaire

de vie et l'hébergeur ne se transforme pas en parent de substitution. ”

Le dispositif Un toit deux générations 22 est bien encadré. L'ADIJ 22 accompagne les collectivités et les intercommunalités dans la mise en œuvre de ce service. C'est le cas, dans l'Agglomération, des villes de Saint-Brieuc, Binic-Étables-sur-Mer et Plérin. Ces dernières disposent d'un référent "jeunes" et d'un référent "seniors". Pour les connaître, il suffit de contacter l'ADIJ 22.

Après un ou deux rendez-vous, le référent cherche la personne qui conviendrait à son hébergeur ou hébergé. Une fois le binôme trouvé, une première rencontre est organisée au domicile de l'hébergeur. *“ Les familles peuvent étre présentes, précise Élodie Caradec. Cela permet souvent de rassurer tout le monde. ”*



La famille s'agrandit !

Si cette rencontre est concluante, une convention d'hébergement est établie entre l'hébergeur et l'hébergé. Ensuite, une fois par mois, les référents s'assurent, lors d'entretiens téléphoniques et de rencontres, que la cohabitation se déroule bien.

À noter que la durée de la convention peut aller d'1 à 10 mois renouvelables. Le préavis est d'un mois, mais peut être raccourci à 24 heures selon les situations.

Le service est à la recherche de personnes de 60 ans et plus qui seraient prêtes à "tester" ce mode d'habitat d'un nouveau genre sur de courtes périodes. ●

Plus d'infos
www.1toit2generations-cotesdarmor.fr
02 96 33 37 36

Rénovation

Des diagnostics pour réaliser les bons travaux

L'Agglo propose deux types de diagnostics énergétiques qu'elle finance à 80% si les travaux sont engagés.

Il est courant de faire appel à des spécialistes pour différents diagnostics : un médecin pour sa santé, un garagiste pour sa voiture... Mais il est encore peu répandu de réaliser un diagnostic de son logement alors que lui aussi peut avoir des faiblesses : une facture d'énergie en hausse, un problème de confort en été, une sensation

de courant d'air en hiver, une présence d'humidité... Autant de symptômes auxquels il faut être attentif et qu'il faut diagnostiquer avant d'envisager leur traitement.

Avec Rénovation, Saint-Brieuc Armor Agglomération vous propose de recourir à des professionnels spécialisés pour vous aider à mieux définir vos besoins. Deux formules sont possibles : le diagnostic énergie et l'étude thermique approfondie. La première répond aux projets simples, sur la base d'un cahier des charges défini par l'Agglomération. Ce n'est pas un diagnostic de performance énergétique (DPE) et il ne peut pas être utilisé lors d'une vente ou d'une mise en location. L'étude thermique approfondie permet d'accéder au label BBC-rénovation. Elle est plus adaptée aux projets de réhabilitation lourds ou aux cas complexes.

L'étude comprend une visite du logement par un professionnel qualifié ; un état des lieux qui

précise les principales faiblesses du logement et caractérise sa performance actuelle ; des préconisations d'actions à mettre en œuvre pour améliorer la performance de votre logement. Plusieurs plans d'actions sont proposés afin d'établir un programme de travaux adapté à un budget donné ou à un objectif de performance énergétique souhaité.

Si vous engagez des travaux, 80% du montant de la prestation sont remboursés par l'Agglo : 280 € pour le diagnostic énergie et 480 € maximum pour l'étude approfondie. Pour les propriétaires occupants dont les ressources sont modestes, l'Agglomération finance la totalité de la prestation. Elle est alors réalisée par un organisme agréé sélectionné par l'Agglomération.

Plus d'infos
Rénovation, 02 96 77 30 70

Noël : des idées de cadeaux produits chez nous !

“ Noël est l'occasion de mettre le focus sur des entreprises du territoire qui fabriquent des produits originaux et de qualité. Pourquoi pas des idées de cadeaux ! Si les méthodes de production sont souvent artisanales, les hommes et les femmes à leur tête font preuve de modernité. Comme les grandes sociétés, ils font la richesse de l'économie locale. Neuf entreprises ont été choisies, mais il en existe beaucoup d'autres que nous mettrons en avant dans de prochains numéros.



Uncle

La bière des tontons

La micro-brasserie Uncle, basée à Binic-Étables-sur-Mer, produit des bières locales d'inspirations anglo-saxonnes. Le lieu de fabrication se transforme en bar, en fin de semaine. Ambiance « After work ».

Au fond d'une impasse, dans un ancien hangar à bateau, se cache une micro-brasserie fort sympathique. Le rideau de fer est grand ouvert et donne sur un salon cosy avec baby-foot, canapé et fauteuils vintage. C'est au second coup d'œil qu'on aperçoit les quatre cuves à fermentation et la cuve de brassage séparées du bar par une large baie vitrée.

Installés derrière le zinc, Mathieu Le Gallais, le "permanent" de la brasserie, et Benoît Gras, également restaurateur, reviennent avec plaisir sur la genèse de leur collaboration à trois. Le troisième associé, Benjamin Lory, qui vit au Canada, est absent.

“Le projet est né de nos voyages respectifs”, raconte Benoît. “Après avoir travaillé en restauration, je suis allé prendre l'air en Australie et en Nouvelle-Zélande”, continue Mathieu. Là-bas, j'ai découvert plein de micro-brasseries et de bières différentes. J'ai commencé à imaginer faire la même chose à Étables et j'en ai parlé aux copains” séduits par l'idée. Mais il faudra une année et des voyages au Québec pour Benoît et au Canada et aux États-Unis pour Benjamin, pour que le projet mûrisse et aboutisse.

Les premières bières Uncle sont vendues en juillet 2016. “Nous avons pris le parti de nous différencier des bières "classiques", explique Benoît. Nous élaborons des recettes d'inspi-

rations anglo-saxonnes (Pale Ale et IPA) à partir d'une quinzaine de houblons et d'une dizaine de malts d'orge et de blé. Nos bières de fermentation haute ont un goût fruité et dégagent des arômes d'agrumes, de pins et une certaine amertume.” Cinq bières différentes ont été imaginées et “nous essayons de proposer une bière par saison”, comme la Smokehaus, bière de Noël “ambrée, au thé fumé et à la cardamone”.

Inspirations anglo-saxonnes obligent, les trois garçons choisissent d'appeler leur brasserie Uncle. “L'oncle, le tonton... c'est quelqu'un de la famille qui est cool, rassurant, explique Mathieu. Et en anglais, ça sonne bien, c'est court.” À ce nom empreint de sympathie s'ajoute un graphisme moderne (réalisé par Benjamin Lory). “Les symboles au haut de l'étiquette signifie "Uncle" en alphabet maritime international.”

La brasserie produit environ 450 hectolitres à l'année et vient d'acquérir un cinquième fermenteur plus grand que les quatre autres. Elle se transforme en bar, les jeudis, vendredis et samedis (de 16h à 19h), “pour des apéros d'après boulot, comme les after works anglo-saxons”. Et des visites sont possibles en dehors des jours d'ouverture. ●

Brasserie Uncle,
17, rue Duguesclin
à Binic-Étables-sur-Mer
Ouvert du jeudi au samedi, de 16h à 19h.

La Nordé

La bière qui a le vent en poupe

La Nordé est brassée de façon artisanale à Saint-Quay-Portrieux. La bière blanche et l'ambrée ont été médaillées d'or au concours des bières de Bretagne.

La Nordé est une toute jeune bière. Elle a été créée en mai 2016 par Julien Quentin et

Gautier Jaumes. Les deux jeunes amateurs de bières préparaient déjà de la bière depuis quatre ou cinq ans. “On en faisait une vingtaine de litres par an à la maison”, se souviennent-ils. Et déjà, ils testent différents assemblages. “À force de s'exercer chez nous, on a décidé de se lancer”, confie Julien, le Quinocéen pur jus. Une initiative encouragée par des copains restaurateurs de Saint-Quay-Portrieux et des alentours. “On avait aussi des amis brasseurs dans le Jura qui nous ont aidés et persuadés de tenter l'aventure”, continue Gautier, Narbonnais d'origine.

Ils installent leur brasserie, dans un local de 60 m², avenue du Général de Gaulle, à quelques pas du casino de Saint-Quay. En bons Bretons, ils la baptisent La Nordé en référence à l'adage des marins pêcheurs : “Vent de Nordé, cap à la bolée!”. Traduction : “Quand le vent est de nord-est, la pêche risque d'être mauvaise. Il vaut mieux rentrer boire un coup au bistro.”

Ils fabriquent trois sortes de bières : une blanche, aux écorces de citrons verts de combava ; une blonde sauvage typée d'abbaye aux trois malts, trois houblons et fleur sauvage ; une ambrée, foncée et douce à la fève de tonka et aux feuilles de cannellier. Des recettes soigneusement élaborées par l'inventif binôme.

La bière est brassée sur place à la force du bras, par Julien et Gautier. Au départ, les deux associés concassaient même leur orge à la main. “Mais c'est vite devenu impossible”, assure Gautier.

En effet, depuis juin 2017, les jeunes brasseurs travaillent à flux tendus. Un succès qu'ils doivent à leurs médailles d'or obtenues au concours régional des bières de Bretagne, qui s'est déroulé aux Terralies, à Saint-Brieuc. “Nous avons été récompensés pour la bière blanche et pour l'ambrée et l'effet sur les commandes a été quasi immédiat.”

Les Petits Gâteaux

De la douceur à emporter

Julia Fromentin, de la pâtisserie mobile Les Petits Gâteaux, propose trois types de caramels en pot. Une belle nouveauté pour une entreprise qui a tout juste un an et demi.

Une tarte au citron meringuée, une pavlova à la crème vanille, un chou de crème pralinée aux cerneaux de noix... Les pâtisseries des Petits Gâteaux sont aussi belles que bonnes et les clients ne s'y trompent pas.

“J'ai lancé mon activité en mars 2016 et après ces quelques mois de travail intense, je serais prête à recommencer”, confie Julia Fromentin qui a installé son laboratoire à Trémuson. Pourtant, son activité a évolué par rapport à son projet de départ. Elle n'a pas pu, par exemple, développer autant qu'elle le souhaitait ses ateliers pâtisserie auprès des publics empêchés. Et contre toute attente, elle travaille beaucoup comme traiteur. “J'ai beaucoup de commandes pour des petits déjeuners d'entreprise, des cocktails...”, précise la jeune femme qui réalise aussi des préparations salées.

Ce qui n'a pas changé : sa conception du commerce. “Je voulais monter une pâtisse-

rie mobile pour que le rapport aux clients soit plus direct, plus simple ; qu'il n'y ait pas besoin de pousser une porte...” C'est donc sur les marchés que Julia vend ses pâtisseries. En hiver, elle est présente, le samedi matin, au marché du centre-ville de Saint-Brieuc, place de la Résistance. “J'y retrouve maintenant des clients fidèles avec qui j'ai sympathisé, se réjouit cette ancienne chargée de communication. J'aime ce contact avec les gens.”

Autre donnée immuable : son exigence de qualité et de finesse. “Tout est fait maison ! Tout jusqu'à l'orange confite sur la couronne des Rois.” Ses produits ne contiennent ni colorant, ni conservateur. “Et dès que c'est possible, et que les coûts restent maîtrisés, je privilégie des ingrédients bios.”

Pleine d'envies et de projets, Julia a lancé en septembre un caramel au beurre salé en pot. “J'ai commencé à réaliser les premiers tests en mars-avril”, raconte Julia qui confesse

une tendance au perfectionnisme. Il a d'abord fallu trouver la bonne recette. Rien que du sucre, de la crème entière, du beurre, du sel... “et beaucoup d'amour” pour arriver à une onctueuse pâte à tartiner. Julia a aussi porté son attention sur le packaging : le type de pot, sa forme, sa contenance, la couleur et le graphisme des étiquettes...

Deux autres caramels devraient être commercialisés avant Noël : un caramel au romarin qui s'associera aux fromages et un caramel, plus acidulé, à la mangue et à la passion. Attention péché mignon en perspective. Et si cela ne suffit pas à satisfaire les becs les plus sucrés, Julia réalisera pour les fêtes de fin d'année des bûches, pains d'épices et autres macarons. ●

Les Petits Gâteaux,
lespetitsgateauxdejulia@gmail.com,
06 86 87 97 35

Beurre le Vieux-Bourg

Le bon goût du "vrai" beurre



Au piment d'Espelette, aux cèpes, au poivre, aux algues, au café ou encore "nature", le beurre le Vieux-Bourg est un produit fin et savoureux. Il est fabriqué depuis 1984 à Plœuc-L'Hermitage.

Emballé à la main dans du papier sulfuré, le beurre le Vieux-Bourg a le goût de ses apparences : l'authenticité. Il est si onctueux qu'il se tartine facilement, même tout juste sorti du réfrigérateur. En bouche, il est riche en saveurs qui évoluent en fonction des saisons ou plus exactement de l'alimentation des vaches. Sa couleur, d'un jaune prononcé, interpelle aussi. **"C'est le propre du beurre fabriqué avec du lait de vaches qui se nourrissent essentiellement d'herbes"**, note Éric de Sonis, le patron de l'entreprise, la SARL Choupeaux.

Ce beurre – qu'il soit doux, demi-sel ou agrémenté – est préparé à partir de la crème de lait issu d'élevages bretons. **"À terme, j'aimerais travailler avec des éleveurs encore plus locaux, c'est-à-dire installés dans les 30 km à la ronde"**, précise le chef d'entreprise.

La marque de fabrique du beurre le Vieux-Bourg est indéniablement son double barattage. **"La crème de lait est mûrie entre 24 et 36 heures avant d'être battue en baratte"**, explique Éric de Sonis. **Le beurre ainsi obtenu est placé au froid pendant au moins 72 heures. Il est ensuite rappé et battu une deuxième fois. C'est ce deuxième passage en baratte qui lui donne tous ses arômes."**

Ces procédés, Éric de Sonis les a appris de ses prédécesseurs et de son équipe. **"J'ai racheté l'entreprise en 2015"**, confie le trentenaire. **Je cherchais une affaire familiale à**

reprandre dans le coin. Après différentes expériences professionnelles à Bordeaux, Béthune ou encore Lille, nous voulions, mon épouse et moi, nous installer avec nos enfants dans la Baie de Saint-Brieuc. J'ai été réellement séduit par l'entreprise et par son produit."

L'entreprise Choupeaux a été créée en 1956 dans la commune homonyme. Après 28 ans, elle est rachetée et déplacée à Plœuc, dans la zone artisanale de Chantepie. Éric de Sonis est le quatrième propriétaire de cette beurrerie. **"Mon objectif reste le même qu'au départ : axer sur le haut de gamme et remonter la filière."**

En trois ans, le jeune patron a plus que doublé le nombre de salariés. **"Nous sommes passés de trois à huit (sept équivalents temps plein)." La gamme s'est également élargie. "Nous proposons 43 produits différents contre sept début 2015."** Les beurres aux cèpes, au poivre ou encore au café sont de vraies découvertes.

Aujourd'hui, la crise du beurre fragilise l'entreprise et Éric de Sonis tente coûte que coûte de maintenir son activité à flots. **"La période est très difficile, mais j'ai la chance de travailler avec une équipe investie et souple."** Quoi qu'il arrive, cet ancien cadre chez Décathlon n'a pas l'ambition de transformer la SARL Choupeaux **"en multinationale"**. **"Je pense que nous avons atteint les bonnes dimensions pour continuer à produire un beurre artisanal de qualité."** ●

Le beurre le Vieux-Bourg est vendu en épiceries fines, mais aussi en grandes surfaces. www.le-vieux-bourg.com



Savonnerie d'Armor

Des savons aux couleurs de la Bretagne

À Trégueux, zone des Châtelets, Erwan Le Roux fabrique des savons aux algues, aux coquilles Saint-Jacques ou encore au miel. Des actifs cosmétiques made in BZH.

Le créneau de la Savonnerie d'Armor : la fabrication locale de savons de toilette avec des actifs cosmétiques bretons. Le composant dont Erwan Le Roux préfère parler c'est la coquille Saint-Jacques. **"Quand je dis aux gens que mes savons contiennent de la Saint-Jacques, ils font la grimace, s'amuse-t-il. Il s'agit plus exactement de la coquille – et non du mollusque – qui est broyée pour obtenir une poudre grossière. J'utilise cette substance dans la fabrication des pains exfoliants."**

Dans ses savons, il y a aussi des algues de Roscoff, de l'argile de Quesoy, du lait d'ânesse d'Ille-et-Vilaine et même du miel de Trégueux. **"J'ai installé des ruches en face de la savonnerie"**, explique le chef d'entreprise. Fin août, il a récupéré tout leur miel qu'il a conservé en pots pour l'incorporer dans ses préparations. **"Au moins, je suis sûr de la provenance de ma matière première"**, sourit-il.

Dans la même logique, Erwan Le Roux a planté des rosiers à côté de ses ruches. **"J'aimerais pouvoir en extraire de l'eau de rose. J'ai déjà réalisé des tests avec mon alambique... mais pour être efficace, il me faudrait 200 à 250 rosiers."** À terme, l'ingénieur en biotechnologies s'imaginerait même élever une ânesse afin de récupérer son lait. **"Il faudra alors songer à trouver un autre terrain."**

Pour Noël, l'astucieux entrepreneur élargit sa production à des bougies qu'il fond lui-même. **"Je veux vraiment me consacrer aux savons, mais il me manquait un produit sympa pour pouvoir réaliser des coffrets cadeaux."** Trois parfums sont proposés : thé blanc-bergamote, orange épicée et fleurs de cerisiers.

Erwan Le Roux monte La Savonnerie d'Armor en 2014 pour diversifier son activité. Il est alors à la tête d'ELR Développement (Plérin), une entreprise qui fabrique des poudres pour la cosmétique, l'œnologie, l'alimenta-

tion... En mai dernier, il vend cette affaire et se consacre à la savonnerie où il fait tout de A à Z : production, maintenance, prospection, comptabilité, gestion et... visites. Car il mise beaucoup sur les portes-ouvertes de la savonnerie organisées tous les mercredis et samedis jusqu'en fin d'année. **"C'est la meilleure façon de convaincre les gens de la qualité de mes produits"**, affirme-t-il.

À noter que La Savonnerie d'Armor travaille comme sous-traitant pour Armor Lux, Le Petit Zef, le festival interceltique de Lorient ou encore la thalasso de Carnac. **"Si je voulais, je pourrais multiplier ma production par six ou sept, mais ce n'est pas forcément mon souhait. Je préfère miser sur la qualité plutôt que sur la quantité."** ●

Savonnerie d'Armor, Cap Entreprises 2, rue de la Croix Denis, à Trégueux www.savonnerie-d-armor.fr

Au fil du lin

La couture sur-mesure

Thuriane Guénard, 24 ans, a monté son entreprise de couture dans la confection, à Quintin. Un challenge pour cette jeune femme atteinte de dysphasie.

Dans sa boutique-atelier installée Grand'rue, à Quintin, Thuriane Guénard n'a a priori rien

de différent des autres jeunes femmes de son âge. C'est sa grand-mère qui évoque le handicap de la jeune femme. **"Thuriane est dysphasique"**, confie Dany Jouan. **"J'ai parfois du mal à comprendre ce que les gens me disent et j'ai des difficultés à m'exprimer"**, explique pourtant très clairement Thuriane. Ce trouble n'a rien à voir avec une déficience intellectuelle, sensorielle ou avec des troubles relationnels ou comportementaux.

Ce handicap, Thuriane a su le dépasser pour exercer le métier dont elle rêvait déjà toute petite. **"J'ai très tôt dessiné des vêtements, mais je n'avais pas le droit de toucher à la machine à coudre"**, plaisante-t-elle en jetant un regard complice à sa "Nany". **Pour carnaval, je donnais mes croquis à ma grand-mère pour**

qu'elle me fasse mon déguisement." **"Et elle avait déjà des idées précises sur les matières qu'elle souhaitait"**, ajoute sa grand-mère. Après un bac "Métiers de la mode" et un BTS, Thuriane décide de monter sa boutique-atelier, à Quintin, dans l'ancien bazar de ses grands-parents. Dans la ville, la jeune couturière et créatrice est connue pour avoir réalisé plusieurs robes de la Reine du lin. **"J'ai participé à la première Fête des tisserands, en 2010, mais je n'avais fait que des bustiers et des jupes."** C'est à partir de 2012 que Thuriane se voit confier, tous les ans, la mission de créer la robe de la Reine. Un honneur et une marque de confiance.

Si la jeune femme aime confectionner des robes, elle prend aussi du plaisir à coudre

des gigoteuses, des tenues pour bébé, des bavoirs, des sacs, des coussins... Beaucoup de ses créations sont exposées dans la boutique et peuvent être personnalisées. **"Les personnes peuvent venir avec une idée ou un modèle, avec du tissu ou pas... Je m'adapte à leurs envies."** Et pour les vêtements adultes, elle ne crée rien à l'avance. **"Je préfère faire du sur-mesure car nous avons tous des morphologies différentes."**

Quintin oblige, Thuriane utilise beaucoup de lin d'origine française. **"Nous sommes dans la cité du lin, ce serait dommage de ne pas perpétuer la tradition"**, affirme Dany Jouan. ●

Au fil du lin, 18 Grand'rue, à Quintin.





Le Petit M

De jolies veilleuses...
tout naturellement !

Le Petit M est une marque de veilleuses naturelles. Derrière ce concept original se cache Morgane Richard, une graphiste touche-à-tout et pleine d'inventivité.

Après les lunes, les étoiles ou encore les ampoules, les jolis coussins en tissu du Petit M représentent, cette année, des animaux – un hérisson, un mouton, un ours, un hibou – et une famille avec le papa et la maman. La journée, ces coussins emmagasinent la lumière et s'illuminent quand il fait noir.

Il y a trois ans, Morgane Richard a eu l'idée de recouvrir des coussins de peinture phosphorescente pour qu'ils se transforment en veilleuses la nuit. **“Le procédé est très simple, mais personne n'y avait encore pensé”**, se réjouit cette graphiste de formation. Une idée lumineuse, allée à un graphisme original et des matières premières de qualité (lange de coton bio, encres à l'eau...), qui rendent le produit tendance.

Morgane Richard réalise tout elle-même. C'est dans son atelier du centre-ville de Saint-Brieuc qu'elle imagine les nouveaux modèles, qu'elle coupe le tissu, coud les pièces, garnit les housses de mousse, mais aussi qu'elle gère la partie commerciale. Depuis quelque temps, face à l'ampleur des commandes, elle a décidé de faire appel aux services d'une couturière. Et pour tous les aspects financiers, elle fait confiance aux compétences de son mari. **“Je suis avant tout une créative et une manuelle touche-à-tout**, confie-t-elle. **J'adore vraiment ce que je fais et je prends beaucoup de plaisir à travailler.”**

Malgré tout, la créatrice – qui consacre encore 50% de son temps de travail à des prestations de graphisme en free-lance – est en

plein questionnement. **“Je suis à un tournant dans mon activité**, constate-t-elle mi-excitée, mi-angoissée. **Pour continuer Le Petit M, il va falloir que je développe l'entreprise. J'ai beaucoup de commandes et pour y répondre correctement, je vais devoir évoluer.”**

Aujourd'hui, les veilleuses Le Petit M sont vendus dans des concept stores un peu partout en France, mais aussi en Thaïlande, en Allemagne, en Angleterre, au Pays-Bas ou encore au Luxembourg. ●

*Le Petit M,
en vente au 28 Octobre,
rue Michelet, à Saint-Brieuc.
www.lepetitm.com*

Elliot Berthier

Des calepins briochins !

Créateur des sweats " Saint-Brieuc mon amour ", Elliot Berthier propose, ce Noël, des petits cahiers estampillés... " briochin ".

À 24 ans, Elliot Berthier est déjà une figure locale. Il y a tout juste un an, celui qui est devenu président du festival Banc Public fait parler de lui en lançant des sweat-shirts qui affichent, comme une déclaration, " Saint-Brieuc, mon amour ". **“J'ai commencé à les vendre sur le marché de Noël de Saint-Brieuc et les réactions – que j'appréhendais un peu – ont été aussi bien enthousiastes que sceptiques voire agressives. Certaines personnes n'ont pas compris que je revendique l'inverse de ce qu'on peut entendre sur Saint-Brieuc. J'adore réellement cette ville où j'ai grandi et où il y a plein de choses à faire. Entre la vie associative, les concerts, les copains... moi, je suis pris tous les soirs !”**

Outre le slogan un brin provocateur, Elliot, agencier d'intérieur de formation, imagine un graphisme qui évoque la mer et les vallées. Le tout est sérigraphié à la main dans son appartement-atelier de Saint-Brieuc (bien sûr). **“J'aime la sérigraphie parce qu'elle permet de produire beaucoup tout en réalisant à chaque fois des œuvres uniques...”**

Dans le même esprit, le jeune entrepreneur vient de créer des petits carnets à spirales avec plusieurs types de couvertures. Toutes arborent un " Calepin briochin ". Fier d'être Briochin, ça, Elliot, l'assume, le revendique et l'utilise en toute légèreté. Ces cahiers, il les découpe et les assemble lui-même. Un côté manuel et répétitif qui n'est pas pour lui déplaire.

En parallèle, Elliot fait quelques infidélités artistiques à Saint-Brieuc. Il réalise des affiches mettant en avant des bâtiments embléma-



tiques de plusieurs villes françaises. La Villa Rohannec'h pour Saint-Brieuc, la Grand'Porte pour Saint-Malo, l'Hôtel de Ville pour Nancy, la tour des Horizons pour Rennes... Ces édifices, il les dessine par ordinateur en noir et blanc à partir de photos. **“Je suis en voie de les commercialiser”**, confie le jeune homme pour qui rien ne semble compliqué. ●

*Calepin briochin, en vente sur
etsy.com/fr/shop/ToiMonAmour.
Sweats en vente à l'office de tourisme
de Saint-Brieuc.*



Atelier Jaouen

De la maroquinerie et de la sellerie
fabriquées à la main

Anne-Laure Jaouen-Jégo confectionne à la main des selles, des filets, des licols pour chevaux, mais aussi des articles de maroquinerie uniques : sacs, ceintures, pochettes, bracelets...

Acheter une ceinture ou un sac à l'Atelier Jaouen, c'est faire une acquisition pour la vie. Non seulement l'objet, réalisé sur-mesure, est unique, mais il se révèle aussi particulièrement résistant. **“Je dis souvent à mes clients qu'ils pourront transmettre leur ceinture à leur fils”**, sourit Anne-Laure Jaouen-Jégo, créatrice de l'Atelier Jaouen, installé à Plérin.

La maroquinière a créé plusieurs modèles qu'elle adapte aux besoins et envies de chacun. **“Pour un cabas, par exemple, il est possible de choisir son type de cuir, de changer l'agencement intérieur du sac, de remplacer un fermoir par un autre... Sans que le prix fasse des bonds pour autant. Ça fait partie du service que j'aime rendre.”**

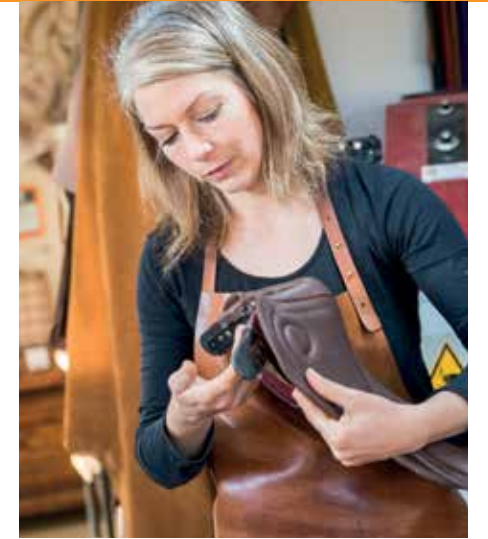
Chaque article de maroquinerie a une patte " sellerie ", car Anne-Laure Jaouen-Jégo est aussi sellière. Elle confectionne des selles, des filets, des licols, des rênes ou encore des longes pour les chevaux. Là encore, elle tient à faire du sur-mesure et à utiliser des cuirs français. **“Je n'achète que français, sauf quand le produit que je cherche n'existe pas en France, assure-t-elle. Je ne me vois pas défendre l'artisanat français et me fournir à l'étranger !”**

Avant de fabriquer une selle, Anne-Laure Jaouen-Jégo va voir le cheval et son cava-

lier plusieurs fois **“ afin de prendre toutes les cotes nécessaires ”**. **“L'objectif est que la selle réponde aux attentes du cavalier et qu'elle soit adaptée à la morphologie du cheval. Il arrive que je travaille avec des ostéopathes équins !”** Une attention qui est souvent récompensée. **“Beaucoup de clients reviennent me voir en me disant que leur cheval peut de nouveau travailler. Ça fait plaisir !”**

Anne-Laure est arrivée à la sellerie-marquinerie par l'équitation qu'elle pratique depuis l'âge de huit ans. En 2011, alors qu'elle est graphiste dans une agence de communication, elle décide de suivre un stage de sellerie d'une semaine au haras national du Pin (Orne). **“L'idée était d'apprendre à réparer mon matériel**, raconte la jeune femme. **Mais dès mon entrée dans l'atelier, j'ai eu une révélation.”** De retour à Plérin, elle acquiert les outils de base du sellier, travaille le cuir le week-end et réalise quelques réparations pour des copains. **“C'était devenu plus qu'une passion !”**

Après un second stage, en 2012, et les encouragements de son professeur, elle décide de changer de voie. Elle passe et réussit le concours d'entrée en CAP sellerie au haras du Pin. **“Il y avait 80 candidats pour 5 places”**, se souvient-elle.



Une fois son diplôme obtenu, elle se lance un deuxième défi : monter sa propre entreprise. **“ Depuis l'ouverture de l'atelier, j'ai chaque année davantage de commandes ”**, se réjouit Anne-Laure Jaouen-Jégo dont 45% de l'activité est consacrée à la maroquinerie et 55% à la sellerie. **“J'aime vraiment les deux, mais parfois ça fait du bien de passer à la maroquinerie qui est moins physique”**, confie-t-elle.

“Contre toute attente”, son expérience de graphiste l'aide beaucoup dans son nouveau métier : **“pour dessiner mes gabarits de selles et sacs sur ordinateur, imaginer l'identité graphique et la communication globale de l'entreprise”**. Et son amour des chevaux et sa pratique de l'équitation la rendent réceptive aux demandes spécifiques des cavaliers. Visiblement, Anne-Laure Jaouen-Jégo a trouvé sa voie. ●

*Atelier Jaouen
2, rue Paul Gauguin, à Plérin
www.balzane.fr
06 84 42 15 11*

Événement

Dix jours de nautisme dans la Baie

Du 24 août au 2 septembre, la Baie de Saint-Brieuc va être le théâtre de deux rendez-vous nautiques d'exception : le Trophée des multicoques et la Solitaire Urgo Le Figaro.

Le Trophée des multicoques – Baie de Saint-Brieuc

Cet événement va se dérouler du 24 ou 26 août à Saint-Quay-Portrieux. Il s'agit d'une régate obligatoire pour les skippers de multi 50 qui souhaitent participer à la Route du Rhum 2018. Ainsi, sept à huit multicoques de 50 pieds (15,24 mètres) sont attendus. Comme en 2017, de nombreuses animations seront proposées au grand public. Il sera notamment possible d'effectuer des balades en mer commentées. L'occasion de voir au plus près de grands noms de la voile naviguer. Après la régate, sur les pontons, équipages et skippers répondront volontiers aux questions des visiteurs.

La Solitaire Urgo Le Figaro

La 49^e édition de La Solitaire Urgo Le Figaro va partir le 26 août et arrivera pour la première des quatre étapes à Saint-Quay-Portrieux, le mardi 28 août. Le lendemain, les

40 à 45 Figaros en compétition arriveront en parade au port du Légué (Saint-Brieuc) pour cinq jours de festivités. En effet, le village, lieu de célébration et de rassemblement pour les coureurs, les visiteurs et les partenaires, sera installé au Légué.

“ Nous sommes particulièrement heureux et fiers d'accueillir cet événement majeur en Baie de Saint-Brieuc, se réjouit Loïc Raoult, vice-président de Saint-Brieuc Armor Agglomération en charge des sports. La Solitaire Urgo Le Figaro est l'une des trois plus grandes courses au large françaises avec le Vendée Globe et la Route du Rhum. Cette classique de plus de 1 400 miles nautiques le long des côtes de la Manche et du Golfe de Gascogne est considérée comme la plus difficile sportivement. Tous les ans, elle met en compétition des navigateurs de renom comme François Gabart, Michel Desjoyeaux, Franck Cammas, Yann Eliès, Vincent Biarnès...”

ses écluses, présente des contraintes, mais cela fait partie de son charme. ”

Pour sa dixième Solitaire du Figaro, Vincent Biarnès passera donc par chez lui ! “ J'espère pouvoir en tirer un petit avantage ”, sourit le navigateur qui évoluera en zone connue. Mais au-delà de ça, il espère que “ cet événement très populaire ” va permettre de mettre un coup de projecteur sur la Baie de Saint-Brieuc. “ Il y a tout ce qu'il faut ici : la mer, de beaux hôtels, des restos...”

“ On a la chance d'accueillir La Solitaire, une course très exigeante et prestigieuse, conclut Vincent Biarnès. Je sais que l'Agglomération va tout faire pour que la fête soit réussie ! ”

Les retombées attendues

Ces deux rendez-vous nautiques devraient permettre d'affirmer que la Baie de Saint-Brieuc est propice au nautisme. “ Pour notre territoire comme pour notre économie, ces 10 jours de course au large sont une occasion exceptionnelle de mettre en avant les filières, les savoir-faire, la beauté et les spécificités de notre région ”, affirme Thierry Simelière, conseiller délégué à la mer (plaisance, pêche, économie maritime). À titre d'exemple, “ les villages des quatre villes hôtes ont attiré 550 000 visiteurs, l'an dernier ”, note Mathieu Sarrot, directeur des événements OC Sport – Pen Duick. Il s'agit de visiteurs locaux, de touristes, mais aussi de professionnels. “ Et les retombées médias valorisées ont été estimées à 25,3 millions d'euros. ” ●



Les 20 ans de la Réserve naturelle

1 140 hectares protégés... ce n'était pas gagné !

La Réserve naturelle de la baie de Saint-Brieuc fête ses 20 ans en avril 2018. L'occasion de découvrir cet espace protégé en quatre volets. Premier volet : une Réserve naturelle, qu'est-ce que c'est ?

La 140^e Réserve naturelle française

Il existe 167 Réserves naturelles en France dont sept en Bretagne et deux en Côtes d'Armor. Pour les Côtes d'Armor, il s'agit de l'archipel des Sept Îles et de la Baie de Saint-Brieuc. Cette dernière a été classée Réserve naturelle le 28 avril 1998, après plus de vingt ans de mobilisation. Elle est la 140^e Réserve naturelle française.

Un outil juridique et de gestion

Le statut de “ Réserve naturelle ” est le plus fort statut de protection en France. Cet outil juridique inaliénable permet de protéger un espace naturel fragile et remarquable. La Réserve naturelle est aussi un instrument de gestion pour assurer la conservation et l'entretien du patrimoine. Les Réserves naturelles sont créées par l'État et sont sous sa responsabilité. Le Préfet est l'autorité responsable au niveau local. Il désigne un ou des gestionnaires chargés d'assurer la surveillance, de mettre en place la gestion et l'animation du site. La Réserve naturelle de la Baie de Saint-Brieuc est cogérée par Viv'Armor Nature, qui se charge du suivi et des études, et par Saint-Brieuc Armor Agglomération, qui assure la gestion financière et administrative ainsi que les missions de surveillance et de police.

Un combat de plus de 20 ans

Dès 1974, des naturalistes se sont regroupés pour protéger le fond de baie de Saint-Brieuc, c'est-à-dire les anses d'Yffiniac et de Morieux. “ À l'époque, la décharge des Grèves (fermée en 1991), à Langueux, commençait à empiéter sur la mer, raconte Alain Ponsero, conserva-

teur de la Réserve naturelle. *L'anse de Morieux avec les dunes de Bon-Abri, qui avait aussi sa décharge, était devenue une aire de motocross et une zone d'extraction de sable...* ” En outre, des projets d'envergure étaient en pourparlers comme “ créer un aéroport dans l'anse d'Yffiniac et construire une marina entre le Légué et la pointe du Roselier. ” Un groupe de personnes, le groupement d'étude et de protection de la nature (GPEN), a alors manifesté sa volonté de protéger le fond de baie et a mené des actions de sensibilisation auprès des habitants et des élus. “ On était dans les années 70 et on parlait très peu d'écologie ”, précise Alain Ponsero. Un premier dossier pour que le fond de baie devienne Réserve naturelle a été déposé en 1981. “ À partir de ce moment-là, la machine s'est vraiment enclenchée. ”

Une Réserve de 1 140 hectares

La Réserve naturelle s'étend de Saint-Brieuc à Morieux et couvre 1 140 hectares. C'est la plus grande Réserve naturelle de Bretagne, dont une grande partie est marine. Elle comprend quatre “ milieux ” différents : une partie de l'estran, des dunes avec les dunes de Bon Abris (7 ha), des prés-salés (125 hectares) et un estuaire, celui du Gouessant. Une diversité de milieux qui renferment une multitude d'espèces. “ À titre d'exemple, on estime qu'il y a 520 espèces présentes dans l'estran, 403 dans les prés-salés et plus de 1 360 espèces dans les dunes. ” ●

Plus d'infos
www.reservebaiedesaintbrieuc.com

Natur'Armor La biodiversité s'expose à Brézillet

Le festival Natur'Armor, organisé par l'association départementale Viv'Armor Nature depuis 12 ans, est la plus importante exposition de Bretagne consacrée au patrimoine naturel. Il va se dérouler les 17 et 18 février au palais des congrès et des expositions de Saint-Brieuc et constituera ainsi la manifestation de lancement du programme des 20 ans de la Réserve naturelle de la baie de Saint-Brieuc.

Le principal objectif de Natur'Armor : sensibiliser et éduquer le grand public aux questions de gestion durable de la biodiversité. Près de 80 exposants seront présents et des conférences et des ateliers pour la famille seront proposés. Itinérant en Côtes d'Armor, ce festival est déjà venu à Saint-Brieuc en 2014 et a accueilli plus de 7 400 visiteurs.

Natur'Armor, les 17 et 18 février, au palais des congrès et des expositions de Saint-Brieuc.

Tarif : 3€. Gratuit pour les moins de 16 ans.

Plus d'infos
www.vivarmor.fr



“ Un super terrain de jeu ”

“ Vincent Biarnès, qui fait partie du top ten des figaristes, nous conseille depuis plusieurs années de faire escale dans la Baie de Saint-Brieuc ”, déclare Mathieu Sarrot, directeur des événements OC Sport – Pen Duick.

Vincent Biarnès est, en effet, un bon ambassadeur de la Baie. Normal, il y vit une bonne partie de l'année et prépare son bateau au Légué. “ La Baie de Saint-Brieuc, avec ses courants forts et ses paysages magnifiques, est un super terrain de jeu, confie le skipper. Le port du Légué, avec



Trail du Glazig

Le premier trail de l'année, c'est à Plourhan !

Le Trail du Glazig devrait réunir près de 4 000 sportifs les 10 et 11 février. Un rendez-vous qui ouvre la saison des trails dans l'Ouest.

Des épreuves variées

Le Trail du Glazig, qui se déroule les 10 et 11 février à Plourhan, regroupe plusieurs épreuves. Pour les enfants, le Kinder trail comprend trois courses de 400 m, de 800 m et de 1 200 m. Nouveauté de cette année : le Mini trail, de 5 km. **“ Il nous manquait une course entre le Kinder trail et les 12 km, explique Alain Carpier, président de Plourhan sport aventure. Ce Mini trail est particulièrement adapté aux ados qui souhaitent s'évaluer ou aux débutants. ”** Après le 5 km, trois trails sont organisés : le 12 km, le 25 km et le 54 km. Les amateurs de trails nocturnes auront le choix entre un Noz trail de 9 km et un autre de 18 km. Une randonnée de 10 km pourra être réalisée soit de nuit, soit de jour. Enfin, des formules pour les traileurs sont proposées : le défi Daunat, qui comprend le Noz trail de 9 km et le trail de 25 km, et le Grand défi Kinétik, qui allie le Noz trail de 18 km et le trail de 54 km.

Le 54 km, un trail qui compte !

Le trail de 54 km entre dans l'Ouest Trail Tour, l'OTT. **“ Il s'agit d'un challenge de sept trails qui sont organisés dans l'Ouest : trois en Côtes d'Armor, deux dans le Finistère, un dans le Morbihan et un en Ile-et-Vilaine. En participant à ces trails, et en fonction de leur classement, les coureurs gagnent des points qui peuvent leur permettre d'accéder à des**

trails prestigieux comme la Diagonale des Fou (164 km à travers l'île de La Réunion). ”

Un rendez-vous à part

Le Trail du Glazig est connu et reconnu pour trois raisons principales. **“ Il démarre la saison des trails de l'Ouest, analyse Alain Carpier. Et comme il est le premier de l'année, il est aussi celui qui connaît les conditions météo les plus difficiles. ”** Autre particularité de ce rendez-vous : ses itinéraires situés entre terre et mer. **“ Les parcours traversent des endroits magnifiques comme les falaises de Plouha. ”** À titre d'exemple, le 54 km part de Plourhan et passe par Lantic et ses étangs, Binic-Étables-sur-Mer, Saint-Quay-Portrieux, Tréveneuc et Plouha. **“ En outre, le terrain est en pleine nature, précise Alain Carpier. Il y a moins de 10% de route sur l'ensemble des trails. ”**

4 000 participants

Lors de l'édition 2017, 4 000 personnes ont participé à l'une et/ou l'autre des épreuves du Trail du Glazig. **“ Cela fait 12 jours que les inscriptions sont ouvertes et il y a déjà 900 inscrits sur l'ensemble des courses, constate Alain Carpier. On sent un vrai engouement pour notre rendez-vous sportif. D'ailleurs, depuis quelques années, certaines épreuves sont complètes longtemps avant la clôture des inscriptions, prévues le 2 février. ”** Parmi

les participants figurent, chaque année, des pointures du trail. L'an dernier, il y avait, par exemple, **“ notre Plourhanais Vincent Rouxel, qui a fini 2^e au Trail du Glazig (54 km) et 22^e à la Diagonale des Fou. On a eu aussi Andy Simons, habitué des ultra-trails internationaux, Éric Clavery, champion du monde de trail en 2011, Carlos Sa, coureur portugais, 5^e de l'Ultra trail du Mont Blanc (2011) et 4^e du marathon des Sables et de l'UTMB (2012)... Et n'oublions pas les femmes comme Éise Caillet, vainqueur du Ouest Trail Tour 2016, Emmanuelle Glaudy ou Mélanie Toullec. ”**

400 bénévoles

Le Trail du Glazig est organisé par l'association Plourhan sport aventure qui compte une vingtaine de membres actifs. Mais l'événement mobilise le week-end du Trail près de 400 bénévoles. **“ Beaucoup d'énergie est déployée pour que tout se déroule au mieux ”, conclut Alain Carpier. ●**

Inscription sur le site Klikego ou par courrier en téléchargeant le bulletin d'inscription. Date limite d'inscription : 2 février 2018.

*Plus d'infos
www.trail-glazig.com*

Le programme

Samedi 10 février

15h30	Kinder trail (coursés enfants) ...	Gratuit
17h	Mini trail 5 km	5 €
18h	Rando nocturne 10 km	5 €
18h30	Noz-Découverte 9 km	9 €
19h	Noz-trail 18 km	15 €

Dimanche 11 février

8h	Trail 54 km	21 €
9h30	Trail 25 km	17 €
10h	Trail-Découverte 12 km	11 €
10h15	Rando diurne	5 €



Prix SNCF du Polar

Les sélections dans les Médiathèques de la Baie

Pour la deuxième année consécutive, le réseau des Médiathèques de la Baie⁽¹⁾ s'implique dans le Prix SNCF du Polar. Une chance pour les adhérents.

Le Prix SNCF du Polar, premier prix du public en France avec 35 000 votants en 2016, existe depuis 17 ans. Il récompense des œuvres " polar " dans trois catégories : le roman, la bande-dessinée et le court-métrage.

Ce concours est mis en avant depuis deux ans dans les Médiathèques de la Baie. **“ Notre réseau est le seul en France à s'impliquer dans ce prix, mais je pense qu'il ne sera bientôt plus le seul, assure Frédéric Prilleux, directeur de la médiathèque de l'IC et de La Ville Robert (Pordic) et membre du comité de sélection BD du Prix SNCF du Polar. En effet, l'implication des médiathèques permet de capter de nouveaux lecteurs et votants. ”**

Dans les 17 médiathèques, les cinq romans et les cinq BD sélectionnés sont mis à disposition. **“ Soit nous les avons déjà, soit la SNCF nous les a donnés ”, confie Christine Métois, vice-présidente en charge de la culture. Les courts-métrages, déjà diffusés**

le 29 novembre, à Hillion, seront de nouveau présentés le 25 mai, à la Ville Robert, à Pordic (gratuit). **“ Il faudra voter tout de suite ”, précise Frédéric Prilleux. Des séances sont aussi prévues sur le site www.polar.sncf.com.**

Les lecteurs sont invités à voter pour les ouvrages qu'ils ont lus sur une échelle de 1 à 5. **“ L'avantage de ce prix, c'est qu'on n'est pas obligé d'avoir tout lu et que l'on dispose de pas mal de temps ”, indique Christine Métois. Il est, en effet, possible de voter depuis le 5 octobre et jusqu'au 31 mai. Pour donner ses notes, des bulletins papier sont disponibles dans les médiathèques. “ Et il est possible de voter sur internet ”, conclut Frédéric Prilleux.**

(1) Hillion, La Méaugon, Langueux, Plédran, Plérin, Ploufragan, Pordic, Saint-Brieuc, Saint-Donan, Saint-Julien, Trégueux, Trémuson, Yffiniac.

*Plus d'infos
www.polar.sncf.com*

Jeune public Spectacle et modelage : tout en un

Durant le festival Moufl'et compagnie, les enfants pourront participer à un atelier de modelage d'argile après le spectacle " 10 verres " .

Moufl'et compagnie, festival d'hiver jeune public, se déroule pendant les vacances de février dans deux salles de spectacles de l'Agglo : le Grand Pré, à Langueux, et Bleu Pluriel, à Trégueux. Pour le spectacle " 10 verres " (à partir de 2 ans), le musée de La Briqueterie est également associé au festival. Il propose un atelier de modelage d'argile avant et après la représentation. Les parents aideront leurs enfants à fabriquer un petit tableau en terre. Il sera décoré d'empreintes et d'autres matières, en s'inspirant de l'univers poétique du spectacle.

" 10 verres " de la compagnie Tacto Tempo, c'est l'histoire de deux musiciens qui s'apprennent à jouer sur un carillon formé de verres. Mais l'un d'entre eux est cassé. Fini le concert ? Non, car avec le sable, l'eau, l'air... beaucoup de magie et d'acrobaties, tous les ingrédients sont là pour fabriquer un superbe verre.

À noter qu'un autre atelier modelage est proposé, le 2 mars, au Grand Pré en lien avec le spectacle " Smile city ". Cet atelier sur le thème de la ville s'adresse aux enfants de 6 ans et plus.



“ 10 verres ” (30 min), le 1^{er} mars, à 10h30, au Grand Pré, à Langueux. Atelier modelage (30 à 45 min), à 9h15 et à 11h15, à partir de 2 ans (avec un adulte).

“ Smile city ”, le 2 mars, à 15h, au Grand Pré, à Langueux. Atelier modelage, de 10h à 11h, à partir de 6 ans.

Nombre de places limité pour les ateliers : 10 participants. Tarifs : 6€ pour le spectacle ; gratuit pour l'atelier.

Plus d'infos



Maison Saint-Yves Entrez dans le mystère de Noël

La médiathèque de la Maison Saint-Yves organise un après-midi autour des contes de Noël, le mercredi 20 décembre, dans le décor féérique du cloître de la Maison Saint-Yves, illuminé et décoré. Au programme : contes de Noël pour tous à 16h, bricolages, goûter (chocolat chaud), marché de Noël, exposition de crèches du monde.

Médiathèque de la Maison Saint-Yves,
81, rue Mathurin Méheut, à-Brieuc.
Gratuit.
Inscription conseillée au 02 96 68 13 40.

Musées

Des fermetures hivernales

La Briqueterie

Le musée ferme du 23 décembre au 3 février.
Réouverture dimanche 4 février.
Horaires d'ouverture : les mercredis et dimanches, de 14h à 18h.
Pendant les vacances d'hiver (zones A, B, C), du 10 février au 11 mars, ouverture du mardi au dimanche, de 14h à 18h.

La Maison de la Baie

Le musée ferme du 23 décembre au 7 janvier.
Réouverture le 10 janvier.
Horaires d'ouverture : les mercredis, vendredis et dimanches, de 14h à 18h.
Pendant les vacances d'hiver (zones A, B, C), du 10 février au 11 mars, ouverture du lundi au vendredi et le dimanche, de 14h à 18h.

Plus d'infos

www.saintbrieuc-armor-agglo.fr

Animations

C'est Noël dans toute l'Agglo

Avant Noël, de nombreuses communes de Saint-Brieuc Armor Agglomération proposent des animations. Petit tour d'horizon, loin d'être exhaustif.

À Binic-Étables-sur-Mer - Marché de Noël, les 16 et 17 novembre, dans le Parc de la Belle Issue. Dimanche 24, spectacles, concert et animations, à partir de 14h, entre la place de la Cloche, la place Pommelec et le parc de la Belle Issue.

À Hillion - " Noël des Hillionnais ", le 16 décembre, à partir de 14h30, avec notamment le spectacle " Le Noël à Papi " (dès 3 ans).

À Langueux - Marché de Noël, le 3 décembre, 9h à 18h, à la salle municipale. Le 20 décembre, à 15h, salle municipale, présentation par les élèves de l'OCL de leur travail sur le thème de Noël.

À Plérin - De nombreux concerts, notamment des élèves de l'école de musique, les 16 et 17 décembre. Opération Père Noël vert, avec le Secours populaire, le 16 décembre, rue de l'Avenir. Le 20 décembre, projection du film " Le tableau " (à partir de 8 ans) au culturel Le Cap. Deux séances de lecture aux tout-petits, le 20 décembre (10h à 10h40 et 11h à 11h40), à la médiathèque du Cap.

À Plœuc-L'Hermitage - Illumination, avec animation musicale, du " Sapin du Don ", le 8 décembre, à 18h30, place Morel. Une collecte de jouets (hors peluches) pour la Croix Rouge aura lieu en même temps.

À Ploufragan - Animations de Noël, le 17 décembre, place du centre : présence du Père Noël et de ses lutins, tour de calèche pour les enfants, animations autour du sapin...

À Quintin - Marché de Noël, à l'hôpital de Quintin, rue de la Corderie, les 2 et 3 décembre. Le 10 décembre, vide-greniers de Noël, à la salle des fêtes de Quintin. Le 18 décembre, animations en centre-ville avec un marché du savoir-faire quintinais, sous chapiteau, place 1830. Feu d'artifices tiré, à 19h, au parc Roz-Maria.

À Saint-Brieuc - L'esprit de Noël planera sur Saint-Brieuc dès le 16 décembre et se prolongera, pour la première fois, jusqu'au 31 décembre avec des animations et des spectacles " Noëlissime " lumineux et gratuits.

À Trégueux - Marché de Noël avec plus de 65 stands prévus, du 15 au 17 décembre, à Bleu Pluriel.

À Tréveneuc - Marché de Noël, les 23 et 24 décembre, sur le parking de Saint-Marc.

En 1970, naît le mouvement Low Tech – la basse technologie – qui s'oppose aux modes technologiques High Tech, considérés comme avilissants, polluants et mercantiles. La Low Tech fait appel au recyclage des machines ou objets, à la lenteur et aux techniques simples et populaires. Des artistes contemporains font l'usage des Low Tech dans leurs pratiques notamment dans l'art numérique et la musique électroacoustique. Mechanica présente l'univers poético-mécanique de deux artistes, Pierre Bastien, musicien expérimental, compositeur de musiques mécaniques, et d'Antoine Birot, musicien, créateur sonore et réalisateur de machinerie.

La Briqueterie, parc de Boutdeville
Langueux-les-Grèves
02 96 633 666
briqueterie@saintbrieuc-agglo.fr

La Briqueterie Mechanica, machineries poétiques

Du 10 février au 27 mai, le musée de La Briqueterie propose une exposition intitulée Mechanica, machineries poétiques. La machine, du latin machina, signifiant " invention ingénieuse " s'est développée avec l'industrialisation au 18^e siècle. Les machines ont fait l'histoire de La Briqueterie qui en garde des traces. À la fois fascinantes et menaçantes, elles ont également marqué l'histoire de l'art. À partir de ces nouveaux symboles de modernité, Monet, Léger, Duchamp ou Tinguely élaborent des formes plastiques inédites et donnent naissance, parfois, à de vraies machines imaginaires.

Patinoire

Des animations et une belle action

Comme chaque année, la patinoire propose toutes sortes d'événements ludiques pour la famille. Voici le programme pour cet hiver.

Le Teddy bear toss

Le 16 décembre, l'équipe de hockey sur glace Les Korrigans (Saint-Brieuc) va affronter Les Drakkars (Caen). Durant ce match de championnat D4, les spectateurs seront invités à jeter des peluches sur la glace lorsque l'équipe locale marquera son premier but, ou à défaut, lors du coup de sifflet final. Des peluches seront à vendre, au besoin, à la patinoire. Cette pratique étonnante, le Teddy bear toss (le lancer d'ours en peluche), a été inventée pour la bonne cause puisque les peluches récoltées seront ensuite redistribuées comme cadeaux de Noël aux enfants hospitalisés et aux familles en difficulté. Des familles de forains, touchées par la cause des enfants malades, se sont associées au projet en donnant des peluches au club des Korrigans. L'argent qui sera récolté lors de la vente sera reversé au profit des enfants de l'hôpital de Saint-Brieuc. Le 16 décembre, de 17h30 à 20h30.

Contes de Noël

C'est dans l'igloo de Skornet que Yann, le conteur du pôle Breizh, racontera aux petits et grands ses histoires incroyables accompagnées de chansons drôles et bucoliques. Un chocolat

chaud sera offert sur la piste aux premiers arrivés. Le 7 décembre, de 14h30 à 17h30.

Breakfast de l'igloo

Venez faire une pause dans l'igloo de Skornet, la mascotte de la patinoire, et repartez revigorés sur la piste après un bon café, chocolat ou thé et petits encas offerts. Le 14 janvier, de 10h30 à 11h30.

Olymp'ice,

À l'occasion des Jeux Olympiques d'hiver en Corée du Sud, des animations et des concours sont organisés pour célébrer les sports de glace : hockey, patinage artistique, freestyle et curling. Et il y aura des cadeaux pour tous. Le 11 février, de 15h à 16h.

Patinoire, espace commercial de Langueux,
24, rue du Pont Léon.

Tarifs des animations : prix d'une entrée
et d'une location de patins.

Plus d'infos

02 96 33 03 08



Natation

8^e meeting Aquabaie d'Armor

Depuis plus de 8 ans, le comité des Côtes d'Armor de natation organise un meeting de natation de niveau national, à Aquabaie. Cette année, cette compétition, qui s'adresse aux juniors et plus, va se dérouler les 3 et 4 février. Ce rendez-vous sportif attire de plus

en plus de monde venant de Bretagne, mais aussi d'autres régions (voire d'autres pays) ainsi que des nageurs en devenir. Ainsi, lors des précédentes éditions, le meeting Aquabaie d'Armor a eu l'honneur d'accueillir Damien Joly (2014), finaliste au JO de Rio en 2016, Paul Lemaire (2015) qui a participé aux championnats d'Europe, Lena Bousquin (2014 et 2016) et une équipe de quatre nageurs italiens, dont Laura Letrari, de niveau international. Cette compétition est ouverte au grand public qui peut assister aux différentes épreuves gratuitement.

Meeting Aquabaie d'Armor,
les 3 et 4 février, à la piscine Aquabaie,
espace Brézillet, à Saint-Brieuc.

Plus d'infos

www.cd22natation.fr

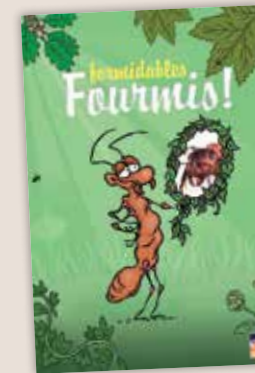
Maison de la Baie / Espace Palante

Expo, conférences et animations autour des fourmis

Du 21 janvier au 11 mars, la Maison de la Baie propose une exposition de l'Espace des sciences de Rennes consacrée aux fourmis. Intitulée " Formidables fourmis ", cette expo a pour objectif de nous faire découvrir le monde fascinant et largement méconnu des fourmis en répondant à des questions simples. Qu'est-ce qu'une fourmi ? Comment se déplace-t-elle et comment s'oriente-t-elle ? Comment reconnaître les différentes espèces de fourmis ? Quatre thèmes sont abordés tout au long des panneaux : les fourmis à la loupe (morphologie, détermination...), le nid (la colonie, son évolution...), la planète des fourmis (écologie et écosystème), la société des fourmis (structure, interactions...). Chaque panneau comporte de larges illustrations et des dessins humoristiques. Le tout accompagné d'un texte simple et compréhensible.

En lien avec cette exposition, une conférence familiale " Fourmis, amies ou ennemies " est organisée le vendredi 2 février, à 20h30, à l'espace Palante d'Hillion (gratuit). Elle sera menée par Raphaël Gamand, ingénieur agronome, passionné de nature, professionnel de la pédagogie qui travaille, tout au long de l'année, autour de la biodiversité et notamment des insectes.

Enfin, le mercredi 28 février, de 14h à 18h, et le dimanche 15 mars, de 14h à 18h, la Maison de la Baie propose une animation " Les fourmilières vous ouvrent leurs portes ". Sous la houlette de Raphaël Gamand, enfants et adultes vont pouvoir découvrir 5 fourmilières et toutes les caractéristiques de ces petits insectes.



Plus d'infos

www.saintbrieuc-armor-agglo.fr

**Par
Gilles Jamme**
de La Cascade - Hillion

**Ingrédients
6 personnes**

- 1,5 kg de topinambours
- 100g de miel
- 18 noix de Saint-Jacques
- 150g de beurre
- 120g de crème liquide
- Sel
- Poivre



Recette

Velouté de topinambours aux Saint-Jacques rôties

PROGRESSION DE LA RECETTE

- Faire légèrement caraméliser le miel dans le beurre (teinte blond roux).
- Ajouter les topinambours épluchés et coupés, faire suer sans coloration et mouiller à hauteur avec de l'eau.
- Cuire sans couvercle pendant 40 minutes.
- Une fois cuits, ajouter la crème et passer au mixeur plongeur ou au blender, assaisonner et réserver au chaud.
- Dans une poêle faire "chanter" le beurre et marquer les noix de Saint-Jacques de chaque côté (environ 3 minutes).
- Saler légèrement et déguster avec le velouté.

coup de protéines (23,4 g aux 100 g de noix cuites), de minéraux, d'oligo-éléments et de vitamines du groupe B. Pour les poêler, il n'est pas nécessaire de mettre beaucoup de beurre. À titre personnel, je remplacerais le beurre par un mélange d'huiles végétales adaptées à la cuisson.

Le topinambour, proposé dans la recette de velouté, a un goût agréable proche de celui de l'artichaut. S'il est savoureux, il peut être difficile à digérer pour les per-

sonnes aux intestins fragiles. Ce légume est en effet astringent et très riche en fibres. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'il a été boudé pendant des décennies. Pour rendre ce velouté digeste pour le maximum de personnes, je réduirais la quantité de beurre, j'ajouterais quelques pommes de terre pour donner de l'onctuosité à la préparation et je remplacerais la crème fraîche par un peu de lait. Je laisserais le miel qui apporte une note sucrée au velouté.

Saint-Brieuc Armor Agglomération

3, place de la Résistance,
22 000 Saint-Brieuc
02 96 77 20 00
accueil@sbaa.fr
www.saintbrieuc-armor-agglo.fr
Ouvert du lundi au vendredi,
de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h

Pôle de proximité de Quintin

La Ville Neuve,
22 800 saint-Brandan
02 96 79 67 00
02 96 79 67 08 (déchets ménagers)
polequintin@sbaa.fr
Ouvert du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h

Pôle de proximité de Plœuc-L'Hermitage

11 A, rue de l'Église,
22 150 Plœuc-L'Hermitage
02 96 64 26 35
poleploeuclhermitage@sbaa.fr
02 96 79 67 08 (déchets ménagers)
Ouvert du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h

Pôle de proximité de Binic-Étables-sur-Mer

22, rue Pasteur,
22 680 Binic-Étables-sur-Mer (tous les
courriers sont à transmettre au 3, place
de la Résistance, 22 000 Saint-Brieuc)
02 96 77 20 00
accueil@sbaa.fr
Ouvert du lundi au vendredi,
de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h

Économie, entreprises

02 96 77 20 40

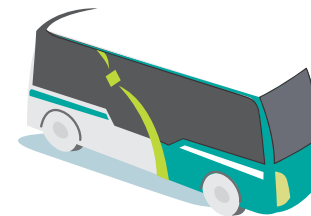
Espace Initiatives Emploi

47, rue du Docteur Rahuel,
22 000 Saint-Brieuc
02 96 77 33 00
initiatives-emploi@saintbrieuc-agglo.fr
Ouvert du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h



Les Relais Parents Assistants Maternels

02 96 77 60 50



TUB

Point Tub
5, rue du combat des Trente,
22 000 Saint-Brieuc
02 96 01 08 08
allotub@baie-darmor-transport.com
ou info@tubinfo.fr
www.tubinfo.fr

Rou'libre, service de location de vélos

8, rue de la Poissonnerie,
22 000 Saint-Brieuc
02 96 61 73 15
roulibre@baiedesaintbrieuc.com



Collecte des déchets, tri, déchèteries

Numéro azur
0810 121 600

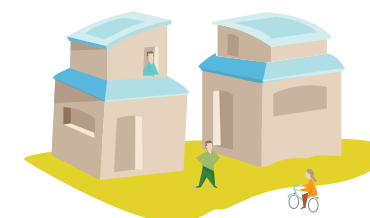


Eau et assainissement

Centre technique de l'eau,
1, rue de Sercq, ZAC des Plaines Villes,
22 000 Saint-Brieuc
02 96 68 23 50
du lundi au vendredi,
de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h
eau@sbaa.fr

Rénovation

SOLIHA,
4, avenue du chalutier sans pitié
22 190 Plérin
Du lundi au vendredi,
de 9h à 12h et de 13h45 à 17h30
sauf le mercredi après-midi
02 96 77 30 70



Habitat-Logement

34, rue de 71° RI,
22 000 Saint-Brieuc
02 96 77 20 44
Pour le secteur sud (Quintin,
Plœuc-L'Hermitage, Plaintel),
PIG "Habiter Mieux",
02 96 64 22 00
ctual.leader@yahoo.fr

Service Proximité et Médiation (gens du voyage)

06 89 59 46 00

Les piscines

Aquabaie

Espace Brézillet,
22 000 Saint-Brieuc
02 96 756 756

Aquaval

17, rue de Gernugan,
22 000 Saint-Brieuc
02 96 77 44 00

Hélène Boucher

67, rue Théodule Ribot,
22 000 Saint-Brieuc
02 96 78 26 15

Goelys

Rue Pierre de Coubertin,
22 520 Binic
02 96 69 20 10

Ophéa

Rue de la Fosse Malard,
22 800 Quintin,
02 96 58 19 40



La patinoire

24, rue du Pont Léon,
22 360 Langueux
02 96 33 03 08

L'hippodrome

BP 33 - 22 120 Yffiniac
02 96 33 03 08

Le golf des Ajoncs d'or

Avenue des Ajoncs d'Or,
22 410 Lantic
02 96 71 90 74

Pôle nautique Binic-Étables-sur-Mer

Quai de l'Aber Wrach,
22 520 Binic-Étables-sur-Mer
02 96 73 38 45



La Briqueterie

Parc de Boutdeville,
22 360 Langueux-les-Grèves
02 96 633 666

La Maison de la Baie

Site de l'Étoile,
22 120 Hillion
02 96 322 798





Alain ÉCOBICHON
Pour le groupe des élus
de la majorité



Maryse LAURENT
Pour le groupe des élus
UDB – Divers Gauche



Jean-Luc COLAS
Pour le groupe
des élus communistes
et apparentés



**Françoise HURSON
et Didier LE BUHAN**
Pour le groupe des élus
socialistes et apparentés



Groupe de la majorité

Agilité, adaptation, simplification, efficience : le nouveau cadre stratégique économique de l'Agglomération

La Loi sur la Nouvelle Organisation Territoriale de la République a profondément bouleversé les conditions d'accompagnement des entreprises et de développement économique au niveau institutionnel.

Désormais, les Départements n'ont plus de compétence pour aider l'économie locale. La loi a fixé une nouvelle responsabilité en la matière au **binôme Région – Intercommunalités**.

En conséquence, Région et Agglomération doivent à présent s'organiser pour mettre en place un **“ Service public de l'accompagnement économique ”**.

Ce service public doit répondre exactement aux besoins des entreprises, largement exprimés : souplesse, lisibilité, réactivité, porte d'entrée identifiée, proximité des élus.

Cette nouvelle organisation qui doit se mettre en place appelle aussi un véritable changement de méthode. C'est une rupture dans la façon de fonctionner des collectivités territoriales. Le projet politique en matière économique ne doit plus être descendant mais **co-élaboré** avec les acteurs économiques, notamment à partir de leurs **besoins concrets** et d'une **stratégie de conquête et d'image économique du territoire**.

L'Agglomération a proposé en novembre 2016 aux acteurs économiques du territoire de s'associer avec elle, en partant de leur quotidien, de leurs besoins et de leurs ambitions, pour définir ensemble le **nouveau cadre stratégique économique** pour Saint-Brieuc Armor Agglomération pour la durée du mandat.

Toute une série d'ateliers, de rencontres thématiques sur l'agriculture, le commerce, l'innovation, l'enseignement et la formation... ont donc eu lieu depuis 1 an.

Ils ont permis de nombreux échanges, l'expression de problématiques et d'ambitions collectives, et surtout la prise en compte par les élus des attentes et ressentis émis.

Cette nouvelle organisation doit aussi aller résolument dans le sens de la **simplification**. Les territoires qui réussissent sont ceux qui sont parvenus à simplifier l'accueil, l'accompagnement, l'information pour les entrepreneurs. Ceux qui ont réussi à s'adapter autour d'une **organisation unique** à tous types de problématiques, en évitant que le chef d'entreprise n'ait à frapper à toutes les portes.

Les objectifs de ce cadre stratégique sont importants. Il s'agit en effet de positionner notre territoire comme un acteur majeur du

développement économique ; de donner de la visibilité et de la lisibilité ; de structurer et coordonner l'intervention des acteurs et de co-construire la promotion économique.

Ce cadre stratégique sera souple et évolutif. Il s'adaptera aux changements conjoncturels, aux opportunités nouvelles, aux menaces qui pourraient se faire jour.

Il s'intégrera aussi dans le **nouveau projet de territoire** en cours d'élaboration et sera un gage de visibilité et de lisibilité de nos actions pour les acteurs du territoire mais aussi pour l'extérieur, car nous souhaitons un **territoire visible et attractif**.

Ce projet de Cadre stratégique et son mode d'élaboration marquent pour le territoire à la fois une rupture et un nouveau départ dans la relation Intercommunalité – entreprises. Il sera, après son adoption, l'objet d'une **convention opérationnelle avec la Région**, désormais notre partenaire naturel, et **appliqué dès début 2018**.

Ce nouveau départ est basé sur la confiance réciproque, une volonté de plus grande écoute et une **co-construction** du projet de la politique économique avec l'ensemble des acteurs économiques.

Cette relation de confiance sera le socle d'un projet gagnant pour le territoire et pour ses entreprises.

Groupe de la minorité

LGV, une avancée indéniable

2017 à été une année clef pour la liaison ferroviaire Paris-Saint-Brieuc : 2h13 de trajet seulement en TGV pour les voyageurs qu'ils se déplacent dans le cadre du travail, des études, des loisirs ou encore des vacances. L'Agglomération attend des retombées de ce gain de temps, en terme de fréquentation touristique et économique à travers, par exemple, un meilleur positionnement de notre Centre de Congrès à l'échelon régional. L'arrivée de la LGV a été accompagnée de travaux dans les gares qui deviennent des Pôles d'échanges Multimodaux (PEM) combinant les différents modes de transport.

**TER : indispensable
à nos territoires**

La Bretagne a su moderniser ses TER et diversifier les dessertes : conséquence, une augmentation notable du nombre de voyageurs. Attractif au niveau financier et de par ses arrêts plus nombreux que le TGV, les lignes doivent continuer à être modernisées car le TER permet d'irriguer notre territoire. Pour s'adapter aux usages multimodaux d'un même trajet (train, bus, métro...), les collectivités se sont associées pour la mise en place de la carte Korrigo, très populaire. Il est donc essentiel de maintenir un haut niveau de service des dessertes régionales, afin qu'aucun territoire ne soit oublié.

Le logement social en danger ! Les locataires bernés

Le gouvernement a décidé des mesures d'économies drastiques sur le budget du logement en réduisant le montant des APL et en exigeant des bailleurs sociaux une réduction des loyers.

Les locataires qui perçoivent l'APL non seulement ne verront pas leur pouvoir d'achat augmenter, mais avec tous les autres locataires du logement social, avec les demandeurs de logement, seront victimes de l'assèchement de la trésorerie des HLM.

**“ Le pronostic vital
est engagé ”**

Construire moins, voire plus du tout, réduire fortement les activités d'entretien, les services aux locataires, étaler voire abandonner les dispositifs de rénovation, telles seront les conséquences pour les organismes HLM.

“ C'est une volonté clairement affichée de détruire le modèle économique du logement social. Notre pronostic vital est engagé ”, a déclaré Alain Cacheux, président de la fédération des offices HLM.

Les élus communistes et républicains soutiennent les actions de résistance à cette politique qui a été cachée aux électeurs.

Ils exigent le retrait de cette décision et proposent un retour au financement du logement permettant de produire du logement accessible... avec l'objectif de baisser vraiment les loyers afin qu'ils ne dépassent pas 20 % du budget des familles. (Ces financements ont été de 80 millions en 2017 alors qu'ils étaient de... 1,3 milliard en 2000).

Ils demandent la généralisation de l'encadrement des loyers dans le privé. ●

L'ambition du développement

L'Agglomération s'est engagée dans son projet de territoire. Elle en a d'autant plus besoin que son espace s'est élargi et que son action actuelle relève de ce qu'elle avait pensé il y a presque 10 ans, que ses compétences, sa population, son fonctionnement évoluent vite (très vite même...) alors que le désengagement de l'État s'inscrit comme une donnée permanente !

Des cadres... ouverts !

L'économie, l'enseignement supérieur et les mobilités constituent les premiers sujets (de choix !) du débat en cours. À eux seuls, ils peuvent orienter (ou non !), les dynamiques de notre territoire et de ses habitants pour de longues années, d'où la nécessité de rester ouvert aux nombreuses questions, comme celui du soutien aux activités, aux priorités dans l'aménagement, aux liens entre les secteurs, les espaces, les acteurs de la recherche et de l'industrie... La liste n'est pas close, d'autant que ces " cadres " doivent être évidemment ouverts à ceux du Département et de la Région, en matière d'économie et d'enseignement supérieur ...

Ne rien oublier... connecter !

Une autre difficulté serait de limiter notre vision. L'enseignement supérieur en est un exemple : tout le monde s'accorde pour y voir un atout économique mais il est tout autant facteur d'insertion et d'égalité sociale pour nos jeunes ! Autre exemple : prioriser la recherche et l'innovation peut aussi bien renforcer un secteur aussi important que celui du bloc " agriculture / IAA ",

que permettre une véritable stratégie de développement de l'économie sociale et solidaire, un modèle au fort potentiel de création d'entreprises, d'activités et d'innovations sociales, particulièrement bien adapté aux défis de notre territoire (transition écologique, économie circulaire, revitalisation des centres...), capable de l'armer pour capter le plus d'intelligence possible, tout en évitant les départs vers les métropoles !

Un autre écueil serait d'opposer les espaces de notre territoire, rural, littoral et urbain,

alors qu'ils sont au contraire une richesse, à consolider parce que fragile. C'est un des enjeux du nouveau Plan de Déplacement Urbain : comment, par exemple, permettre les mobilités pour

tous, prenant en compte les données environnementales et la pression sur la RN12 ? C'est au fond d'un véritable modèle social dont nous parlons.

Si nous voulons écarter l'appauvrissement de notre territoire ou sa mise sous influence c'est encore une fois dans le croisement des exigences d'un développement durable que nous trouverons une bonne part des réponses à nos questions, avec comme enjeu, l'ambition du développement ! ●



Jean-Marie Loirat

La Route du Rhum, son rêve de gosse

Le Quinocéen Jean-Marie Loirat se prépare pour la Route du Rhum 2018 depuis trois ans. Organisé, lucide, motivé et surtout humble, ce skipper embarque forcément dans son sillage.

Pour Jean-Marie Loirat, se lancer dans la Route du Rhum, c'était une évidence. *"À la fin de la dernière Route du Rhum, en 2015, j'ai décidé de participer à cette course mythique. Cela me trottait dans la tête depuis des années, mais là, tous les paramètres étaient réunis. Ma famille me suivait dans cette aventure et ma situation professionnelle était "ok".*"

Depuis trois ans, le chef d'entreprise se prépare à cette course qui relie, tous les quatre ans, Saint-Malo à Pointe-à-Pitre (Guadeloupe). 5 700 km de traversée en solitaire, au mois de novembre : un sacré défi, un rêve de gosse ! *"Quand j'étais enfant, mes parents m'emmenaient à Saint-Malo, puis au Cap Fréhel pour assister au départ de la Route du Rhum, raconte-t-il. Cela me faisait rêver de voir les skippers partir tout seuls."*

Si lui aussi sera tout seul sur son Class 40 (12,19 m), le 4 novembre 2018, Jean-Marie Loirat a embarqué dans son projet toute une équipe : Éric Blanchot, l'ancien président du Sport nautique Saint-Quay-Portrieux, Grégoire Chambrun, régatier, Xavier Barbedienne, et plein de bénévoles, *"des copains, la famille..."*. *"Pendant des mois – huit environ – nous avons préparé le bateau. On a été obligé de bidouiller, de trouver des solutions économiques... Nous avons, par exemple, travaillé trois mois sur le mât, alors qu'avec plus de moyens financiers, cela ne nous aurait pris qu'un mois."*

Car c'est bien le plus chronophage dans une course au large comme la Route du Rhum : les finances. *"Il faut ramener le maximum d'argent pour que le bateau soit le mieux préparé possible."* Grâce à Thierry Simelière, notamment conseiller délégué à la mer, Jean-Marie Loirat dispose d'un bel hangar pour son voilier. Et Erwan Barbey Chariou, maire adjoint, l'aide à trouver son sponsor majeur. *"Une start-up rennaise, Klaxoon, qui innove en permanence dans la communication."*

La force de Jean-Marie Loirat, c'est qu'il a compris depuis longtemps que la réussite de son aventure repose sur l'alchimie entre finances, mécanique, technique, sport et communication. *"Tout ça de-*

mande beaucoup de temps et d'énergie." À un an du départ, le jeune quadra commence sa préparation physique. *"J'ai la chance de pouvoir m'entraîner dans une baie magnifique où les conditions – des vents d'ouest et de sud-ouest – sont souvent optimales."*

Le sport, le skipper amateur maîtrise. Il commence la voile vers 8 ans, à Saint-Cast-le-Guildo. *"Rien de plus évident avec un grand-père directeur de club de voile"*, sourit-il. Il enchaîne ensuite avec la planche à voile qu'il pratique plutôt à Pléneuf. En compétition, il arrive au niveau national. Vers 20 ans, il part travailler à Rennes et lâche la voile. *"Je me suis mis à fond dans le triathlon"*, continue Jean-Marie Loirat, qui oublierait presque de dire qu'il a atteint le niveau international.

Un retour dans les Côtes d'Armor lui permet de retrouver les plaisirs nautiques. Il achète des bateaux de plus en plus performants et le voilà, avec son class 40, acquis en 2016. Un voilier qu'il aime et qu'il fait visiter avec plaisir. *"Il porte le numéro de série 103, comme le Class 8 sur lequel je naviguais à 16 ans."* Un signe de bon augure.

facebook : Jean-Marie Loirat
Route du Rhum 2018