

**MOBILITÉS** p.17  
**Une voie verte pour accéder au campus**

SAINT-BRIEUC  
ARMOR

**Agglo**  
le magazine  
d'information

**CULTURE** p.26

**Le Photo Festival se prépare**



Dossier p.19 à 24

# Mobilisés pour les commerces de proximité

BINIC-ÉTABLES-SUR-MER // HILLION // LA HARMOYE // LA MÉAUGON // LANFAINS // LANGUEUX  
LANTIC // LE BODÉO // LE FCEIL // LE LESLAY // LE VIEUX-BOURG // PLAINE-HAUTE // PLAINTEL  
PLÉDRAN // PLÉRIN // PLÈUC-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

# “ Soutien des commerces de proximité : l'affaire de tous ”

*Lorsque, en mars dernier, la France a dû se contraindre à l'arrêt pour faire barrage à la pandémie, nous avons réfléchi à la manière dont nous pouvions protéger notre économie locale. Certes, des dispositifs nationaux ont été rapidement mis en place. La Région a pris le relais avec le Pass Covid Résistance et nous y avons contribué à hauteur de 300 000 €. Mais nous avons aussi pu faire le constat que cela ne suffisait pas et que certaines TPE et PME ne bénéficiaient pas de ces aides.*



**Ronan KERDRAON**  
Président de Saint-Brieuc  
Armor Agglomération

Il a donc fallu mettre un dispositif sur pied, innover, et vite. L'ensemble des acteurs économiques locaux s'est mobilisé, nous avons construit une offre collective et je les en remercie. Saint-Brieuc Armor Agglomération a débloqué une enveloppe de 3 M€ pour concrétiser ce dispositif qui s'articule autour d'aides directes et d'accompagnement des TPE pour les aider à rebondir. Début décembre, plus de 170 entreprises avaient été accompagnées financièrement et/ou via du coaching. Mais ce deuxième confinement impacte plus durement certains secteurs, et notamment le commerce de proximité.

Or, **les commerces** qui n'ont pas été considérés comme "essentiels", les bars et les restaurants, **sont l'âme de nos centres-bourgs et de nos centres-villes. Ils représentent de nombreux emplois directs et indirects.** Avec ce deuxième coup d'arrêt, nous allons, après une crise sanitaire, vers une crise sociale et économique et les commerces feront partie des activités les plus touchées.

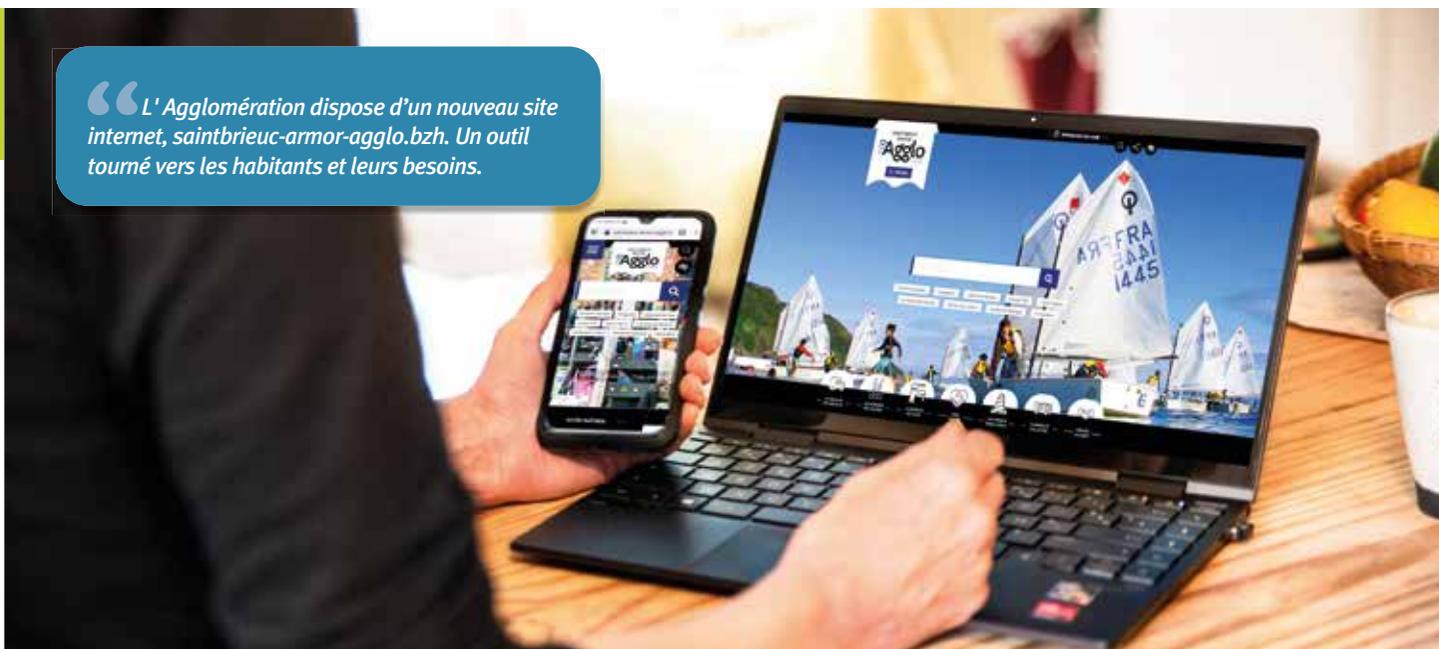
À l'échelle de l'Agglo, nous nous efforçons de les accompagner au mieux en poursuivant les aides complémentaires mises en place en mai dernier.

Mais il est aussi essentiel de faire de la pédagogie et de sensibiliser sur du long terme les consommateurs à la nécessité de changer nos modes d'achat et de sauvegarder nos commerces de proximité.

C'est pourquoi, l'Agglo a distribué une partie des primes liées au maintien du service public lors du premier confinement sous forme de bons d'achat et s'engage dans une campagne de promotion du commerce local. Ces hommes et ces femmes créent du lien social ; ils ont un savoir-faire entre les mains ; ils sont passionnés par leur métier et ne demandent qu'à l'exercer. Nous avons décidé de le valoriser afin que chacun d'entre nous prenne conscience que **soutenir le commerce local est un acte d'engagement et un devoir pour sauvegarder la vie dans nos communes.** C'est tout le sens de cette campagne "J'achète local" qui, en outre, a été très bien accueillie par les commerçants qui ont besoin de se sentir soutenus.

Alors, montrons-leur que nous avons besoin d'eux et que nous sommes mobilisés pour les aider à rebondir.

“ L'Agglomération dispose d'un nouveau site internet, [saintbrieuc-armor-agglo.bzh](http://saintbrieuc-armor-agglo.bzh). Un outil tourné vers les habitants et leurs besoins.



“ Début octobre, le Président de Saint-Brieuc Armor Agglomération, Ronan Kerdraon, a rencontré les agents du Centre technique de l'eau, mobilisés durant les confinements et les intempéries de cet automne.



“ Le festival Just Do Paint, qui s'est déroulé en septembre, à Saint-Brieuc, a coloré les murs de la ville de ses fresques géantes.





## Pêche

# La coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, un produit d'exception

*Une réglementation très stricte de sa pêche, unique en Europe, garantit une gestion durable de la ressource et une qualité gustative.*

### Un gisement de 150 000 hectares

Sablonneuse et riche en planctons, la Baie de Saint-Brieuc est le berceau du deuxième plus grand gisement de coquilles Saint-Jacques en France, avec 150 000 hectares. Ce gisement est divisé en quatre secteurs qui s'étendent du Cap Fréhel, à l'est, jusqu'à l'archipel de Bréhat, à l'ouest.

### 238 navires de pêche autorisés

Pour pouvoir pêcher la coquille Saint-Jacques en Baie de Saint-Brieuc, les pêcheurs professionnels doivent disposer d'une licence délivrée par le Comité régional des pêches (1). Le nombre de licences (payantes) est limité à 238. 194 bateaux sont immatriculés en Côtes d'Armor, 22 en Ille-et-Vilaine, 21 dans le Finistère et un dans la Manche.

### Une pêche à la drague

Les navires détenteurs d'une licence sont de petits bateaux qui ne se consacrent pas uniquement à la coquille. La pêche de la Saint-Jacques se pratique à la drague. Cet engin ratisse le fond marin pour attraper les coquillages enfouis dans le sable à environ 30 m de profondeur. Tractée par le bateau, la drague est particulièrement lourde lors de la remontée des captures. Contrainte par le temps – 45 minutes – et par les conditions de mer, la pêche peut s'avérer dangereuse. Elle nécessite la présence de deux à cinq marins suivant la longueur des navires.

### Une saisonnalité

La pêche de la Saint-Jacques se déroule principalement en automne et en hiver, en

dehors des périodes de forte croissance et de reproduction des coquilles. Cette année, la pêche a débuté le 5 octobre. Cette saisonnalité influe sur la qualité de la noix sur les étals. Elle est ainsi blanche et sans corail, organe reproducteur de la coquille.

### 45 minutes deux fois par semaine

Elle est autorisée 45 minutes, le lundi et le mercredi, dans un secteur donné que les navires rejoignent avant le top départ. La durée d'immersion de la drague dure environ 10 minutes. Même si les manœuvres sont très rapides, le nombre de traits en 45 minutes est très réduit. L'enjeu pour les pêcheurs est donc de réaliser une bonne pêche en un minimum de temps.



### 10,2 cm minimum

Pour les pêcheurs professionnels, la taille des coquilles capturées doit être égale ou supérieure à 10,2 cm. Cette taille garantit que le mollusque a atteint sa maturité sexuelle. Les mailles des dragues – qui répondent à de nombreuses obligations réglementaires – laissent échapper les plus petites Saint-Jacques. Cependant, un tri de contrôle est effectué manuellement à bord. Les juvéniles sont relâchées en mer afin d'assurer une gestion durable de la ressource.

### Des contrôles et des sanctions

La pêche de la coquille Saint-Jacques est encadrée par le Comité départemental des pêches (2) et contrôlée par les services de la Délégation à la mer et au littoral des Côtes d'Armor. La surveillance est effectuée en mer, dans les airs et sur les quais. Tout dépassement de la durée de pêche, des tailles réglementaires de coquilles ou encore des quotas autorisés – 1 200 kg par bateau et par sortie – est sanctionné et peut entraîner la suspension de la licence.

### Des règles voulues par les pêcheurs

Dans les années 60, l'absence de licence et de règles met à mal le renouvellement de la coquille Saint-Jacques. Les pêcheurs de la Baie de Saint-Brieuc voient leur ressource menacée. Dès 1970, ils mettent en place des licences de pêche – les premières de France – grâce auxquelles ils financent différentes mesures de contrôles et d'études scientifiques.

### Une ressource protégée

L'Ifremer, Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer, diagnostique et préconise, chaque année, un volume de coquilles pouvant être prélevées pour assurer une pêche durable en Baie de Saint-Brieuc. Pour 2020-2021, elle recommande de ne pas dépasser les 6 300 tonnes contre 4 780 l'année précédente.

### Une traçabilité sans faille

Dans un souci de transparence, toutes les coquilles de la Baie de Saint-Brieuc – quel que soit le port de débarquement (Saint-Quay-Portrieux, Erquy, Saint-Cast-le-Guildo, Pors Even, Loguivy, Saint-Malo) – doivent passer physiquement en criée. « Cet enregistrement obligatoire est unique en Europe, assure Gurvan Rolland, responsables des ports de pêche à la Chambre de commerce et d'industrie des Côtes d'Armor.

Il permet de connaître exactement l'état de la ressource et de pouvoir tracer le produit du bateau à l'assiette. »

### Un prix sous contrôle

Comme pour tous les produits commercialisés en criée, des ordres d'achat sont fixés par les Organisations de Producteurs (OP) pour leurs navires adhérents en fonction de l'offre et de la demande. « On constate une stabilité, voire une légère hausse, du cours de la Saint-Jacques », note Gurvan Rolland. L'OP COBRENORD, structure professionnelle regroupant 180 pêcheurs dont 170 pêcheurs de coquilles, assure à ses adhérents un prix minimum de vente. « Si l'enchère atteint ce prix, nous devenons propriétaire des coquilles et nous nous chargeons de les valoriser, explique Damien Venzat, directeur de l'OP COBRENORD (Saint-Quay-Portrieux). Celtarmor, notre partenaire, les achète, les transforme et les commercialise en noix fraîches ou surgelées. » Un vrai filet de sécurité pour les bateaux adhérents. « Ce système permet de ne pas surexploiter la ressource. » En effet, des prix de commercialisation trop bas entraîneraient une augmentation des prélèvements pour maintenir la rentabilité des bateaux ciblant cette espèce.

### Des acheteurs français

À la criée, les coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc sont vendues essentiellement à des transformateurs, des mareyeurs et des détaillants. « Une part substantielle de coquilles est transformée, pour la vente en noix », constate Gurvan Rolland. Si le marché n'est pas verrouillé à l'international, l'essentiel des coquilles est vendu à des acheteurs français.

### Le label MSC Pêche durable

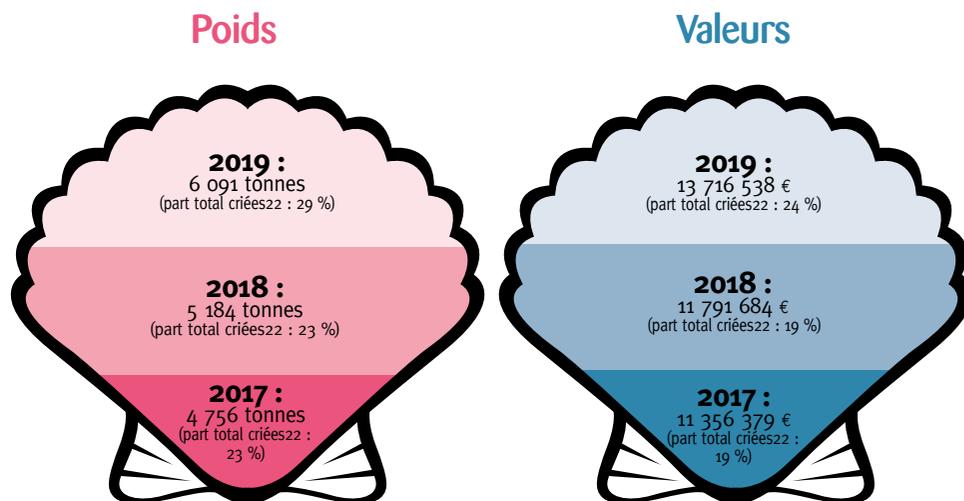
« Nous travaillons pour obtenir prochainement le label MSC Pêche Durable, confie Damien Venzat. La pêcherie de coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc vient de faire l'objet d'une pré-évaluation de l'écolabel Marine Stewardship Council (MSC). Cet écolabel international certifie la durabilité de la pêcherie et son engagement responsable en faveur de la ressource, de l'environnement marin et des pêcheurs. » Depuis 2015, la "Noix de Coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc surgelée (Pecten Maximus)" bénéficie d'un Label Rouge certifiant sa qualité supérieure. ●

(1) Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins (CRPME) de Bretagne.

(2) Comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins (CDPME) des Côtes d'Armor.

## Production de coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc

Part des coquilles sur la production totale vendue sous les Criées des Côtes d'Armor



Chiffres : Chambre de commerce et d'industrie des Côtes d'Armor.



Alinova

# Une société « jeune, innovante et en croissance »

*Jean-Marie Jolly a cofondé Alinova, société industrielle spécialisée dans la nutrition animale. L'usine est installée dans les anciens bâtiments de Vitalac, à Saint-Brandan.*



## Quelles sont les activités principales d'Alinova ?

Alinova produit des aliments complémentaires diététiques en poudre et liquide, des prémix et des dilutions d'additifs et des aliments naturels innovants. Tous ces produits, qui sont destinés aux porcs, volailles et ruminants, contribuent à des besoins physiologiques et zootechniques précis tels que la qualité des coquilles d'œufs (dureté et/ou couleur), la croissance des animaux, la gestion des parasites... Au total, avec les gammes créées spécifiquement pour nos clients, nous concevons 400 formules différentes.

## Qui sont vos clients ?

Nous avons environ 60 clients : des fabricants d'aliments (entreprises privées ou coopératives), des distributeurs, des grossistes, des cabinets vétérinaires ou encore des élevages de poules ou de porcs. Nos clients sont en France et nous démarrons tout juste à l'international.

## Alinova est une jeune entreprise. Peut-on parler de startup ?

On pourrait parler de startup car l'entreprise est jeune, innovante et en croissance. Mais son domaine d'activité – l'industrie – et son actionariat ne correspondent pas aux caractéristiques des startups. Ma famille est actionnaire à 60 % d'Alinova. Le reste est détenu par Axéreal, une coopérative agricole et agroalimentaire française.

## Pourquoi vous êtes-vous installé à Saint-Brandan ?

Je suis originaire de Saint-Brandan, mais ce n'est pas entré en ligne de compte. Les anciens bâtiments de Vitalac (3 600 m<sup>2</sup> couverts), société qui travaillait également dans la nutrition et la santé animale, correspondaient techniquement à nos process. Nous avons notamment besoin de beaucoup de hauteur. En outre, l'usine est située au cœur de la région Grand Ouest, où se concentrent 50 % des productions animales. Nous sommes à 1 h 30 de Brest, 1 h 15 de Rennes et 1 h de Vannes.

## La création d'Alinova a nécessité un gros investissement.

Nous avons bénéficié du Pass investissement multi-collectivités de la Région et de l'Agglomération. Il s'agit d'un prêt de 135 000 € à un taux de 1,50 %. J'ai également reçu une subvention de Saint-Brieuc Armor Agglomération de 62 500 € au titre de l'aide aux projets à fort impact sur l'emploi. Notre domaine d'activité nécessite de lourds investissements en matériels, logiciels spécialisés, mais également en investissement personnel, comme pour tous les chefs d'entreprise.

## Qu'est-ce qui vous a donné envie de créer Alinova ?

J'ai toujours été intéressé par la nutrition animale, par les sciences... On ne se lance pas dans une aventure entrepreneuriale

sans passion pour son domaine. Ma formation en atteste : je suis ingénieur en biochimie et en chimie fermentation et j'ai aussi un diplôme en management. Quant à la fibre entrepreneuriale, elle ne s'apprend pas, elle se mûrit. Contrairement aux idées reçues, le quotidien d'un entrepreneur ne se résume pas en l'analyse de ratios économiques et financiers. Ce dernier doit assurer la cohérence et le suivi des démarches stratégiques au sein de son entreprise pour arriver au cap qu'il s'est fixé. Pour y arriver, cela nécessite un questionnement et une remise en cause permanente : suis-je la bonne personne, ai-je les bonnes compétences, avec le bon projet, au bon endroit, au bon moment... et ce quelle que soit la taille de l'entreprise ? ●

## Dates-clés

- Septembre 2018 – création d'Alinova.
- Avril 2019 – achat des bâtiments à la Gare de Quintin.
- Juin 2020 – démarrage de l'atelier de production des liquides.
- Octobre 2020 – démarrage de l'atelier de production des poudres.
- Début 2021 – embauche d'un 11<sup>e</sup> salarié.



## Savonnerie

# Capitaine rejoint le port du Légué

*La savonnerie Capitaine surmonte bien la crise. Malgré les deux confinements, elle s'installe Quai Armez, au Légué (Saint-Brieuc). Ouverture au public prévue mi-décembre.*

Dans son nouveau local de 280 m<sup>2</sup>, au Carré Florence Arthaud, Marc Pillonetto, dirigeant de la savonnerie Capitaine, est comme un poisson dans l'eau. « Là, il y aura un showroom avec un coin convivialité. Nous l'imaginons comme un concept store avec des produits Capitaine (savons, huiles, baumes, déodorants...) et d'autres marques, détaille-t-il. Du magasin, on verra le laboratoire, la cave à savons... L'idée est de ne rien cacher de la production aux visiteurs. » Pour l'instant, tout est vide, mais il est optimiste : « On sera prêt à ouvrir

nos portes au public au début des vacances de Noël. »

Le hic, c'est que Marc Pillonetto n'arrive pas à arrêter sa production pour déménager. « Les commandes affluent », s'enthousiasme-t-il. Malgré les deux confinements, Capitaine se porte bien et le chiffre d'affaires est en croissance.

« J'ai démarré l'activité en décembre 2017 et les premiers savons ont été mis sur le marché en juin 2018, raconte le chef

d'entreprise. Nous avons obtenu la certification Écocert en juillet 2019, les ventes commençaient à être bien lancées et le premier confinement est arrivé ! » L'activité ralentit. Marc Pillonetto sollicite alors le fonds de solidarité de l'État et obtient également 3 000 € de l'Agglomération dans le cadre du dispositif Covid TPE. Une petite bouffée d'air.

### Des embauches

Malgré le contexte, il ne met pas ses salariés en chômage partiel et décide d'anticiper « le projet de refonte du site internet, de revoir le positionnement de l'entreprise, sa stratégie de communication, ses outils... » Avec son équipe, il travaille sur un déodorant solide, sur un porte-savon fabriqué avec des filets de pêche du Finistère recyclés... Et en juin, l'activité reprend doucement pour ne plus s'arrêter, même pendant le deuxième confinement.

Depuis cet été, il a embauché trois nouvelles personnes pour la communication, pour la stratégie digitale et le marketing et pour la partie administrative. « Et si tout va bien, je compte recruter quatre personnes supplémentaires d'ici juin 2021 », projette Marc Pillonetto, heureux d'avoir réussi à surmonter les épreuves des derniers mois.

« J'ai la chance d'avoir été soutenu, notamment par l'Agglo qui me loue ce superbe espace », confie-t-il. C'est à elle aussi, via ZOOPOLE Développement, qu'il louait le labo "starter" de Ploufragan. Pour répondre aux besoins de Capitaine, des travaux d'aménagement du local au Carré Florence Arthaud ont été conduits par Baie d'Armor Aménagement pour le compte de Saint-Brieuc Armor Agglomération.

« Grâce à ce déménagement, l'entreprise va gagner en confort, en visibilité... Je veux créer un vrai lieu de vie. » Marc Pillonetto travaille actuellement avec l'office de tourisme de la Baie de Saint-Brieuc pour organiser des visites de l'entreprise dès début 2021. ●





Roland Friquet.

## Atelier-relais de Plœuc-L'Hermitage

# « Le local correspond à tous mes critères »

*L'entreprise Agencement FR s'est installée début août à L'Atelié, propriété de Saint-Brieuc Armor Agglomération.*

L'Orgé, fabricant d'orgé bio et local, a un nouveau voisin. Début août, Roland Friquet, dirigeant d'Agencement FR, s'est installé dans un des quatre espaces de l'atelier-relais de Plœuc-L'Hermitage baptisé L'Atelié. Un lieu idéal pour ce menuisier qui a monté son entreprise en novembre 2019.

« J'ai été salarié pendant quinze ans chez un agenceur de Pordic, confie-t-il. À 44 ans, j'ai décidé de me mettre à mon compte pour ne pas avoir de regret à 60 ans. » Il fabrique et pose des meubles télé, de salle de bain, de cuisine, des dressings, des habillages muraux pour des particuliers, des architectes et des cuisinistes.

Les premières semaines, Roland Friquet travaille dans son garage, à Quessoy. « J'ai vite ressenti le besoin de trouver un local pour couper entre vie professionnelle et personnelle et pour avoir davantage de place », explique l'entrepreneur. Il est tout de suite séduit par un local disponible à l'atelier-relais de Plœuc-L'Hermitage, à une dizaine de minutes de chez lui.

« L'atelier de 75 m<sup>2</sup> n'est ni trop petit, ni trop grand, il est haut de plafond et il dispose d'une porte sectionnelle adaptée à mon

camion. » Il bénéficie également d'un bureau avec coin cuisine et de sanitaires. « Le bureau, à l'avant de l'atelier-relais, ouvre sur la rue. Cela offre une belle visibilité à l'entreprise », se réjouit Roland Friquet.

L'atelier-relais affiche un label E+C- (lire encadré) qui a également séduit l'agenceur. « C'est une nécessité de faire attention au développement durable, assure-t-il. Dans le hangar, par exemple, la température, même

en hiver, ne descend pas en-dessous de 14 °C sans chauffage. »

Le loyer, enfin, a convaincu le nouveau chef d'entreprise. « Je paie 216 € HT par mois à Saint-Brieuc Armor Agglomération. Au final, j'ai plus de frais de gasoil que de frais de loyer. » Un argument financier très important alors que Roland Friquet débute son activité et qu'il prévoit d'investir prochainement dans deux nouvelles machines. ●

## Un label environnemental exigeant

L'atelier-relais de Plœuc-L'Hermitage a reçu le label E+C-. Par la création de ce nouveau label, l'État souhaite favoriser la construction de bâtiments à énergie positive qui ont également une faible empreinte carbone tout au long de leur cycle de vie, depuis la conception jusqu'à la démolition. Ainsi, l'atelier-relais, propriété de Saint-Brieuc Armor Agglomération, est pourvu de quatre panneaux photovoltaïques destinés à sa propre consommation d'énergie au lieu de huit destinés à la revente d'électricité ; d'un bardage bois et non métallique ; de haies plutôt que de grillages ; du minimum de surfaces imperméabilisées...

La maîtrise d'œuvre de ce bâtiment de 400 m<sup>2</sup> a été confiée à Baie d'Armor Aménagement (B2A) qui a travaillé avec le cabinet d'architecte plœucois Archi + Made et le bureau d'études Fluditech.



## Quintin Viandes

# Un agrandissement à 1 km de l'abattoir

*Quintin Viandes maintient son abattoir à Quintin et ouvre une salle de découpe et une boucherie en libre-service à Saint-Brandan, au parc d'activités économiques de La Ville Neuve.*

### Un abattoir privé et artisanal

Quintin Viandes est un abattoir privé installé depuis 1913 dans le centre de Quintin. Pascale et Henri Thébault aiment à rappeler qu'ils sont à la tête d'une entreprise artisanale. « *Contrairement aux grandes structures industrielles mono-espèce, nous abattons des bovins, des veaux, des porcins et des ovins, explique la dirigeante. Nous n'avons pas de chaîne automatique. Ce sont les hommes qui donnent la cadence ! Nous traitons de petites quantités – cela peut être une seule bête – et nous faisons du sur-mesure pour nos clients.* » Ces derniers ont d'ailleurs la possibilité d'assister à la découpe des carcasses et de donner leurs consignes directement au boucher.

### Une activité en hausse

Alors que la consommation de viande baisse depuis plus de dix ans (1) en France, l'activité de Quintin Viandes connaît un vrai essor. « *Nous avons enregistré une augmentation du tonnage [poids des carcasses traitées] de plus de 30 % entre 2015 et 2019, indique Pascale Thébault. Les Français mangent moins de viande, mais veulent consommer du local, du circuit-court...* » Une tendance accentuée lors du confinement du printemps : les agriculteurs ont réalisé beaucoup de ventes directes et ont fait appel aux services de cet abattoir de proximité.

### Deux sites

Face à l'augmentation de l'activité de leur entreprise, Pascale et Henri Thébault ont pris la décision d'agrandir Quintin Viandes. « *Avec la mairie de Quintin, nous avons essayé de trouver des solutions d'agrandissement sur le site actuel, mais de nombreuses contraintes nous ont poussés à créer un deuxième site dédié à la découpe et à la vente en libre-service.* »

### Un site de découpe à Saint-Brandan

« *Grâce aux services de l'Agglomération, nous avons trouvé un terrain, à environ*

Pascale Thébault.



*1 km de l'abattoir, au parc d'activités économiques de La Ville Neuve, à Saint-Brandan, explique Pascale Thébault. C'est très important pour nous et pour nos clients que les deux sites soient proches.* » Le nouveau bâtiment (800 m<sup>2</sup>) comprendra un grand espace de découpe visible depuis l'extérieur, un atelier de préparation (saucisses, pâtés, rillettes...), deux zones de stockage, des bureaux et une boucherie en libre-service où seront vendus, pour les particuliers, les produits La Viande d'Henri, la marque propre de Quintin Viandes. « *Nous l'avons créée en 2010, mais elle connaît un vrai succès depuis deux ans* », précise la cheffe d'entreprise. Le nouveau site, qui devrait ouvrir en août 2021, disposera également d'un parking.

### L'abattoir maintenu à Quintin

L'activité d'abattage reste sur le site historique. « *L'abattoir en lui-même est bien dimensionné, indique Pascale Thébault, profondément attachée au lieu. Le déplacement de l'activité découpe va nous permettre de créer un espace frigorifique*

*et d'optimiser le stockage.* » Si l'investissement global dépasse les deux millions d'euros, il reste moins élevé que si les propriétaires avaient choisi de créer un nouvel abattoir. « *Il aurait fallu compter au moins sept millions d'euros et la construction d'un abattoir est soumise à des autorisations drastiques.* »

### Des recrutements

La conception des locaux privilégie l'ergonomie au travail des équipes. « *Optimiser les conditions de travail est l'un de nos objectifs prioritaires afin de fidéliser le personnel et de favoriser les recrutements.* » Quintin Viandes, qui compte actuellement 28 salariés, a récemment recruté un boucher et deux alternants. « *L'un d'eux doit notamment nous aider à développer la livraison de viande chez les particuliers* », conclut Pascale Thébault qui a su tirer des conclusions positives du premier confinement. ●

(1) Selon une étude du Crédoc (2018), la consommation de viande, en France, a baissé de 12 % en dix ans.



## La Végétalerie

# Un havre de verdure en plein cœur de Saint-Brieuc

*La Végétalerie, à la fois jardinerie urbaine, salon de thé et magasin de déco, a bénéficié de l'aide à l'immobilier de l'Agglomération. Un lieu imaginé par Aurore Graillat.*



Aurore Graillat.

**À 32 ans, La Végétalerie est votre première boutique. Qu'est-ce qui vous a donné envie de créer cette jardinerie originale ?**

Je suis ingénieure agronome de formation. J'ai travaillé comme commerciale, puis au service marketing d'une multinationale en lien avec le monde agricole. Après sept ans dans cette même entreprise, j'ai eu envie d'être à mon compte, d'exercer un métier qui me permette d'assouvir ma passion pour les plantes. J'ai donc saisi l'opportunité d'un licenciement économique pour mener un nouveau projet.

**Comment est né le concept de La Végétalerie ?**

Je suis fan de plantes et je ne trouvais pas mon compte dans les jardinerie traditionnelles. J'avais envie d'un lieu cocooning, en centre-ville, où l'on puisse recevoir des conseils. J'ai donc décidé de créer la boutique de mes rêves : une jardinerie urbaine, qui propose des plantes d'intérieur ou de balcon et des services adaptés à une clientèle de centre-ville. C'est pour cette raison que je vends du terreau et des billes d'argile à la pesée et que je réalise du rempotage sur place.

**La Végétalerie, c'est plus qu'une jardinerie urbaine.**

Lors de mon étude de marché, je me suis rendu compte qu'il fallait pallier la saisonnalité du commerce des plantes. J'ai eu l'idée d'élargir mon offre en proposant des articles de décoration en matières naturelles et en créant un espace salon de thé où les plantes peuvent être consommées sous forme de thé, infusion, maté, bouillon ou encore café. Pour les plats salés et sucrés, je travaille avec Les Petits Gâteaux, une pâtisserie briochine.

**Vous êtes originaire du sud-est de la France. Pourquoi avoir choisi Saint-Brieuc ?**

Mon travail de commerciale m'a conduit à Plérin. C'était central par rapport à ma zone de chalandise et... il y avait la mer ! Pour mes études et mon boulot, j'ai beaucoup bougé, mais mon cœur est désormais ici, à Saint-Brieuc. J'aime vraiment cette ville où il y a plein de petites adresses sympas.

**Et avec cette boutique, cela a été un coup de foudre ?**

Quand je suis rentrée dans la boutique, précédemment occupée par un traiteur, j'aurais pu être découragée par l'ampleur des travaux nécessaires. D'autant plus que

je cherchais un local à louer, pas à acheter. Mais il répondait à plusieurs critères : la taille, la luminosité et surtout l'emplacement. J'aime la rue de Rohan, son ambiance de quartier, ses commerces indépendants, la biocoop, la pâtisserie, la boulangerie... le marché à proximité le mercredi et le samedi.

**Votre projet est donc devenu plus conséquent, notamment financièrement. Avez-vous été soutenue ?**

J'ai bénéficié de l'aide à l'immobilier de l'Agglomération. Sans ce coup de pouce, peut-être que je n'aurais pas fait cette derrière ! J'ai aussi obtenu un prêt d'honneur de 5 000 € d'Initiative Armor. Plus que l'argent, ce soutien m'a permis de challenger mon projet face à un jury de professionnels et d'être épaulée par un tuteur, lui-même entrepreneur. Enfin, dans le cadre de mon licenciement économique, j'ai été accompagnée par un cabinet extérieur.

**Vous vous êtes aussi appuyée sur la Chambre de commerce et d'industrie.**

J'ai suivi toutes les "Matinées de la création d'entreprise" et la formation "Cinq jours pour entreprendre". J'ai également été formée à la gestion d'un salon de thé et coffee shop, notamment en matière d'hygiène. Et j'ai bénéficié d'une période de mise en situation en milieu professionnel d'un mois dans une jardinerie urbaine à Paris. Cela m'a permis de m'assurer que j'étais faite pour tenir un commerce.

**Vous avez vécu deux confinements.**

Le premier s'est déroulé pendant les travaux qui n'ont, finalement, pas été trop ralentis. Le deuxième a commencé une semaine après l'ouverture de la boutique. Il va falloir tenir bon, mais je veux rester optimiste. ●

Plus d'infos

La Végétalerie, 1, rue de Rohan, à Saint-Brieuc.

  La Végétalerie.



Territoire zéro chômeur de longue durée

# Créer du travail pour les personnes éloignées de l'emploi

*Ce projet, mené dans cinq quartiers de Saint-Brieuc et de Ploufragan, doit être présenté en septembre et soumis à validation de l'État.*

Depuis 2019, quatre associations – Adalea, ATD Quart Monde, Emmaüs et le Secours Catholique – et les élus de l'Agglomération travaillent sur un projet Territoire zéro chômeur de longue durée (TZCLD). Ce dernier, s'il est retenu par l'État, permettrait de développer un projet territorial de lutte contre le chômage de longue durée. Ainsi, une entreprise qui n'entrerait pas en concurrence avec les entreprises locales, serait créée en valorisant les aides au chômage et les prestations sociales versées aux personnes éloignées de l'emploi depuis plus d'un an.

Ce projet expérimental doit être mené sur un périmètre limité comprenant moins de 300 chômeurs de longue durée et moins de 10 000 habitants et présentant des potentialités de développement économique. C'est ainsi qu'élus et associations se sont entendus, début novembre, sur un territoire comprenant des quartiers de Saint-Brieuc et de Ploufragan. Il s'agit des Villages, du Point du jour, de Saint-Hervé (comprenant la zone des Plaines Villes), du centre de Ploufragan, du quartier de l'Iroise et de la zone industrielle des Châtelets.

Le territoire désormais défini, élus, associations, entreprises, chômeurs de longue durée... vont rentrer dans le vif du projet qui doit être déposé en septembre 2021. Une chargée de mission a été récemment recrutée par Adaléa pour coordonner la conception du projet.

« L'idée est, d'abord, de s'appuyer sur les compétences des chômeurs et, ensuite, sur les besoins du territoire », note Benoît Le Galliot, d'ATD Quart Monde. Les projets TZCLD reposent sur trois idées fondamentales :

- Personne n'est inemployable, pour peu que l'organisation du travail soit adaptée à la personne ;
- Ce n'est pas le travail qui manque, mais les emplois ;
- Ce n'est pas l'argent qui manque : le coût de la privation d'emploi, pour l'ensemble de la société (indemnités chômage, maladies et prestations sociales, manque à gagner), est supérieur à la production d'emploi.

Sur d'autres territoires, les projets TZCLD ont permis de créer un large éventail d'activités : une ressourcerie, un service de nettoyage des véhicules chez les garagistes, une conciergerie, du recyclage d'huisseries plastiques, de la livraison de bois de chauffage pour des personnes à faible revenu, des services aux entreprises, collectivités et particuliers...

122 territoires préparent le prochain appel à candidatures et une cinquantaine devrait être retenue. ●



Aires d'accueil des gens du voyage

Une gestion confiée à SG2A - L'Hacienda

*L'Agglomération confie sa mission de gestion des aires d'accueil des gens du voyage à une entreprise spécialisée. Objectif : professionnaliser les services.*

Depuis le 15 juin, l'entreprise SG2A - L'Hacienda se charge de la gestion des sept aires d'accueil des gens du voyage de l'agglomération (110 places caravane). « Nous nous occupons de la maintenance, de l'entretien, des arrivées et des départs de voyageurs, de l'encaissement des frais d'emplacement, de consommation d'eau et d'énergie, explique Jonathan Auriol, coordonnateur de L'Hacienda dans les Côtes d'Armor, la Manche et le nord de l'Ille-et-Vilaine. Ces missions sont réalisées par quatre agents qui travaillent à plein temps sur les différentes aires de l'agglomération. Une fois par semaine, un cinquième agent se consacre à l'accompagnement social des voyageurs. Cette activité est primordiale car elle permet de créer du lien. »

Si elle confie sa mission de gestion des aires d'accueil des gens du voyage à L'Hacienda, l'Agglomération reste présente sur les aires et auprès de leurs usagers. « Elle assure le suivi de la prestation, gère les travaux d'investissements et se charge de la médiation », indique Joël Batard, conseiller missionné aux gens du voyage. L'association Itinérance 22 poursuit, elle aussi, ses activités en faveur de l'insertion des gens du voyage.

« En s'adressant à L'Hacienda, notre objectif est de professionnaliser les actions menées sur les aires et de bénéficier du savoir-faire d'une entreprise qui travaille depuis 2003, partout en France, aux côtés des gens du voyage, en accompagnant collectivités, élus et référents », conclut Joël Batard.

L'Agglo à votre service



Exposition interactive

# La justice expliquée aux collégiens



*L'Agglomération prête l'exposition "13-18 Questions de justice" aux établissements scolaires afin de les aider à informer les jeunes sur leurs droits et devoirs, sur l'institution judiciaire, sur leurs responsabilités...*

Ce matin, au collège Camille Claudel, à Saint-Quay-Portrieux, Marion Pellé, professeur d'histoire-géographie, présente l'exposition "13-18 Questions de justice" à des élèves de troisième. Cette séance d'une heure et demie s'intègre parfaitement dans le programme d'enseignement moral et civique.

L'expo est installée en demi-cercle dans le CDI. Les élèves découvrent d'abord rapidement les panneaux didactiques qui abordent différentes thématiques : « Les crimes », « Les délits », « Les contraventions », « Respecter la loi » ou encore « Le droit de s'exprimer ».

Arrive, ensuite, le jeu des questions-réponses. Chacun à tour de rôle, des élèves retournent un carton sur lequel figure une question concrète : « Est-ce qu'un mineur peut être arrêté parce qu'il est en fugue ? », « Mes parents peuvent-ils aller en prison à ma place ? », « Une personne séjournant irrégulièrement en France peut-elle être expulsée ? », « Ai-je le droit d'entrer dans

un bar ? »... Leurs camarades tentent alors de répondre. La parole est libérée. Le professeur cadre juste les échanges et corrige des idées reçues, apporte des explications...

Cette exposition interactive a été élaborée par la Direction de la protection judiciaire de la jeunesse du ministère de la Justice et Les Productions de l'ordinaire. L'Agglomération l'a achetée et la met à disposition dans le cadre de ses missions au sein du conseil intercommunal de sécurité et de prévention de la délinquance. Parfaitement adaptée aux élèves de quatrième et de troisième, elle peut aussi convenir à des élèves de lycées professionnels.

« C'est un support qui permet d'aborder la loi et le système judiciaire de façon plus ludique », assure Marion Pellé, qui n'hésite pas à s'aider du livret d'animation qui accompagne l'exposition. « Vous saurez qu'à 13 ans, vous êtes considérés comme responsable de vos actes », conclut le professeur face à des élèves convaincus. ●

## Formation

### Créer sa mini-entreprise pour apprendre

*Pour l'instant, quatre classes de l'agglo sont lancées dans l'aventure de l'entrepreneuriat et vont présenter leur projet au salon **Entreprendre pour apprendre**, le 11 mai, à Saint-Brieuc.*

Le principe de l'action de l'association **Entreprendre pour apprendre (EPA)** : inciter des élèves à créer une mini-entreprise pour découvrir le monde de l'entrepreneuriat. Pour cela, les jeunes sont encadrés, au sein de leur établissement scolaire, par un professeur volontaire épaulé par EPA. Un professionnel, appelé "mentor", partage son expérience et accompagne les mini-entrepreneurs dans leur projet.

Dans l'agglomération, quatre classes sont pour l'instant engagées dans l'aventure : des troisièmes du collège Stella Maris (Saint-Quay-Portrieux), des quatrièmes et troisièmes du collège Saint-Pierre (Plérin), des secondes du lycée Ernest Renan (Saint-Brieuc) et des élèves en CAP à la maison familiale rurale

(Plérin). « Il est encore possible de participer à EPA et de s'inscrire », précise Mélanie Rault, directrice d'EPA.

Cette année, les interventions des "mentors" se feront essentiellement en visioconférence. « Nous allons également proposer aux jeunes des vidéos pour découvrir les métiers de l'entreprise, indique Mélanie Rault. Cela peut les aider dans leurs choix d'orientation. »

Les mini-entreprises de toute la Bretagne seront présentées au salon **Entreprendre pour apprendre** qui se déroulera le 11 mai, au Palais des congrès et des expositions de Saint-Brieuc. La centaine de mini-entreprises privées de salon, en mai dernier, pour cause de confinement, devrait également être invitée.



*Entreprendre pour apprendre, ce sont aussi des journées de sensibilisation à l'esprit d'entreprendre, comme ici, au collège La Grande Métairie, à Ploufragan.*

Des prix récompensant tant le concept, la cohésion d'équipe, la communication ou encore le plan de financement, seront remis par Nicolas Hulot, parrain de l'événement.

Salon **Entreprendre pour apprendre**, le 11 mai, au Palais des congrès et des expositions de Saint-Brieuc.

*Plus d'infos*

*Pour s'inscrire, a.pinson@epa-bretagne.fr  
entreprendre-pour-apprendre.fr*



Enseignement supérieur

# Études de médecine : c'est possible à Saint-Brieuc !

*Pour devenir médecin, dentiste, sage-femme, kiné... La première année, plusieurs possibilités sont offertes au campus Mazier. Explications.*



### Le PASS à Saint-Brieuc

Depuis deux ans, en PACES puis en PASS (Parcours d'accès spécifique santé), 60 étudiants peuvent suivre leur première année d'études de santé (ce qu'on appelait études de médecine) à Saint-Brieuc. Une salle leur est dédiée à l'Institut de formation des professionnels de santé, au campus Mazier. Le matin, ils suivent les cours magistraux de Rennes 1 en direct via une plate-forme de streaming. L'après-midi, ils participent aux travaux dirigés en visioconférence. Là, les interactions avec le professeur sont possibles.

À partir du second semestre, les enseignements d'option se déroulent en "présentiel", une journée par semaine (le mercredi) : soit à Saint-Brieuc, si les étudiants ont choisi l'option droit, soit à Rennes, pour les autres options. En effet, un étudiant en PASS à Saint-Brieuc peut choisir parmi toutes les options proposées par Rennes 1.

### La LAS à Saint-Brieuc

La Licence option Accès Santé existe également à Saint-Brieuc au sein de la filière STAPS. Comme la PASS, elle permet d'accéder à la deuxième année d'études de santé. La licence comprend une discipline dominante (400 heures) et l'option santé dont les 100 heures de cours se déroulent uniquement en distanciel, via une plate-forme internet. D'autres LAS sont proposées à Rennes, Vannes, Lorient ou encore Brest.

### Déménagement à Beaufeuillage

« L'Agglomération et le Conseil départemental ont lancé une importante opération de rénovation immobilière afin qu'à la rentrée 2021 les étudiants en PASS puissent suivre leurs cours sur le site de Beaufeuillage (Saint-Brieuc), déclare Bertrand Faure, vice-président en charge de la recherche, de l'innovation, de ZOOPOLE Développement et de l'enseignement supérieur. Cet ancien collège, alors rénové, à proximité immédiate du campus Mazier, devrait accueillir également l'Institut national supérieur du professorat et de l'éducation (INSPE). À terme, la deuxième et la troisième année des études de santé pourraient être suivies à Saint-Brieuc. » •

Plus d'infos  
[univ-rennes1.fr/parcours-dacces-specifique-sante-pass](http://univ-rennes1.fr/parcours-dacces-specifique-sante-pass)

## Médecine à Saint-Brieuc



**La première année d'études de médecine**

1 <sup>re</sup> possibilité	2 <sup>e</sup> possibilité
<p><b>Parcours d'accès spécifique santé PASS</b></p> <p>Cours magistraux et travaux dirigés en streaming au site de Beaufeuillage (Saint-Brieuc)</p> <p><i>Il est possible d'être en PASS à Saint-Brieuc quelle que soit l'option</i></p>	<p><b>Licence option santé LAS filière STAPS</b></p> <p>Cours au campus Mazier (Saint-Brieuc)</p> 
<p><b>Option Droit</b></p> <p>Cours au campus Mazier (100 h) une fois par semaine</p>	<p><b>Option autres (liste Rennes 1)</b></p> <p>Cours à Rennes (100 h) une fois par semaine</p>
	<p><b>Option santé</b></p> <p>Cours en distanciel (100 h)</p> 

L'Agglo à votre service



## Inside campus

Créer une coopération  
alternants - entreprises

*Inside campus (Saint-Brieuc) est un tout nouveau centre de formation qui prépare à deux BTS en alternance : Management commercial opérationnel et Négociation et digitalisation de la relation client. Ses deux responsables ont voulu créer une école différente.*

## Deux pros de l'entreprise

Les deux responsables d'Inside campus sont de véritables "business women". Elles connaissent parfaitement le monde de l'entreprise pour y avoir travaillé de nombreuses années. Servane Desplat-Le Graët, fondatrice de l'école, a été à la tête de Celtigel, spécialiste des produits surgelés cuisinés (Plélo), pendant vingt ans. D'abord directrice commerciale puis directrice générale. Marine Vandorme, directrice adjointe d'Inside Campus, a été commerciale grand export et co-dirigeante d'Emulbitume (Trégueux), entreprise de conception d'usine de fabrication d'émulsion de bitume. Toutes les deux se sont tournées progressivement vers la formation. Elles ont décidé de travailler ensemble au sein d'« une école différente » et se sont entourées de six formatrices à leur image.

## Des cours adaptés au monde du travail

Les formations aux BTS Management commercial opérationnel et Négociation et digitalisation de la relation client répondent à un référentiel d'État. « Évidemment, nous le respectons, mais nous prenons bien garde à adapter nos cours (deux jours par semaine) aux besoins des entreprises, assure Marine Vandorme. Nous proposons des modules d'1 h 45 où on sollicite beaucoup la participation des jeunes. Nous privilégions les travaux en ateliers ou en groupes. » En plus du programme, « nous proposons des "afterworks" pour approfondir des techniques de vente et de management. Nous avons, par exemple, consacré des séances à la gestion des clients difficiles ou encore à la gestion du stress. »

Une coopération  
entreprises-étudiants-école

« Avant de recruter les étudiants, je suis allée dans les entreprises costarmoricaïnes



De gauche à droite, Mathis Georgelin, alternant, Marine Vandorme et Servane Desplat-Le Graët.

expliquer le concept d'Inside campus, notre vision de l'alternance et de la formation, explique Servane Desplat-Le Graët. Je leur ai demandé de me décrire l'alternant idéal et nous avons recruté les jeunes en adéquation avec les profils recherchés. » Résultat : depuis septembre, 21 entreprises prennent 24 étudiants d'Inside Campus en alternance trois jours par semaine pendant deux ans. « Nous essayons de créer une vraie coopération entre les entreprises, l'école et les étudiants. »

## Le recrutement des étudiants

Pour candidater à Inside Campus, pas besoin de s'inscrire sur Parcoursup. « Le recrutement se fait à partir de décembre sur dossier et sur entretien, indique Servane Desplat-Le Graët. Nous attachons

beaucoup d'importance à la motivation et à l'engagement des candidats. » Pour l'instant, les effectifs restent limités à 25 élèves par promotion. « Nous tenons à connaître chacun de nos élèves et à conserver une dimension familiale », assurent les deux responsables. Les étudiants n'ont pas de frais d'inscription à régler et, selon l'année de leurs contrats d'alternance et leurs âges, ils perçoivent un salaire compris entre 43 et 100 % du Smic. ●

## Plus d'infos

Inside Campus,  
25, rue de La Hunaudaye, à Saint-Brieuc.  
02 96 64 21 76  
go@insidcampus.fr



Groupement de commandes

# Toujours plus de bio local dans les cantines de l'agglo

Grâce à un groupement de commandes, l'Agglo accompagne les communes qui souhaitent intégrer davantage de produits bio et locaux dans leurs cantines. Un nouveau marché vient d'être passé et il regroupe 17 communes et 10 producteurs et artisans.

## PRODUCTEURS & ARTISANS BIO LOCAUX

Fournisseurs du groupement de commande de l'agglomération.

**Viandes de bœuf et de porc :**  
1. Bio Artisanal - SAINT-AGATHON

**Fromage**  
7. GAEC Les Prairies de la Noë - PLAINTEL

**Produits laitiers :**  
2. Ferme de la Donaiterie - LA MOTTE

**Légumes 4<sup>e</sup> gamme, kiwis et œufs frais**  
8. Biocoop - SAINT-GRÉGOIRE

**Fruits et jus de pommes :**  
3. Le Verger Fleuri - PLESTAN  
4. GAEC Les Fruits des bois - LE QUIOU

**Pâtes**  
9. PBA Typasta - PLÉRIN

**Légumes**  
5. De Kerfrancois - PORDIC  
6. Ferme de la Villeneuve Sainte-Odile - PLÉNÉE-JUGON

**Volailles**  
10. Govadis - LANGUIDIC



Commune du **COMMUNE** groupement bio dans les cantines



L'Agglo à votre service



## Vélo à assistance électrique

Ce deux-roues  
carbure dans l'agglo

*En 2020, Saint-Brieuc Armor Agglomération a favorisé son utilisation en consacrant 120 000 € à l'aide à l'acquisition de vélos à assistance électrique.*

Lors du déconfinement du printemps, l'utilisation des transports en commun était bridée par les mesures de distanciation physique à bord des véhicules (mesure allégée depuis la publication du nouveau protocole de déconfinement). Le covoiturage était moins attractif. Alors, pour réduire le report vers la voiture individuelle et inciter les habitants à se déplacer à vélo, l'Agglomération a proposé une aide à l'acquisition de vélos à assistance électrique (VAE). Cette dernière était particulièrement attractive : elle pouvait atteindre 300 € dans la limite de 25 % du prix de vente du VAE. L'enveloppe de 80 000 € ouverte le 2 juin a été épuisée en moins d'un mois. Elle a donné lieu au versement de 280 subventions. Face à ce succès et pour répondre à l'afflux de demandes, une nouvelle enveloppe de

40 000 €, aujourd'hui épuisée, a été déga-gée dès juillet. Cependant, le montant de l'aide était moindre : 150 € dans la limite de 25 % du prix. 273 subventions ont été attribuées, portant à 553 le total des aides octroyées en 2020.

Cette année, l'aide à l'acquisition de VAE – déjà mise en place en 2016, 2017 et 2018 – n'était pas soumise à conditions de ressources. Sûrement une des raisons de son succès. Une nouvelle enveloppe sera proposée au budget 2021 pour pérenniser le dispositif.

Quoi qu'il en soit, le vélo électrique a le vent en poupe dans l'agglo. Les demandes de location ne cessent plus à Roue libre, qui dispose pourtant de 177 VAE et de 15 vélos

standards (1). Une flotte qui est régulièrement enrichie. En 2020, l'Agglomération a acheté 38 VAE !

La location de vélos électriques en bornes de recharge libre-service, testée dans le centre-ville de Saint-Brieuc et au Légué avec 16 vélos, pourrait être reconduite, voire élargie. Le système développé par la startup Green On permet, grâce à un abonnement de 5 € par an, de louer un vélo pour 24 heures maximum. La première demi-heure d'utilisation est gratuite, puis le tarif passe à 2 € par heure supplémentaire, plafonné à 10 €. Ce service, malgré le confinement, a donné lieu à 320 abonnements et à 1 132 locations en neuf mois. ●

(1) Il dispose également de deux vélos enfant, d'un tandem et d'une remorque.



## Sapins de Noël

Des opérations  
de broyage

*Plusieurs communes de l'agglomération proposent de "recycler" les sapins de Noël.*

Des opérations de broyage de sapins de Noël sont prévues à Trégueux, Plérin, Trémuson, Binic-Étables-sur-Mer, Plédran et Ploufragan. Toutes ces communes organisent une collecte de sapins et un broyage. Elles proposent également une journée d'animations afin de permettre aux usagers de repartir avec du broyat.

Les ambassadeurs du tri de Saint-Brieuc Armor Agglomération seront présents afin de sensibiliser les usagers à la pratique du compostage. Il sera possible d'acquiescer un com-



posteur en bois (20 €). À noter qu'à Binic-Étables-sur-Mer des composteurs en plastique seront également en vente, au prix de 15 €.

- Trégueux, le mercredi 6 janvier, de 9h à 16h. Les ambassadeurs du tri seront présents de 9h à 13h.
- Plérin, le mercredi 13 janvier, de 13h30 à 17h.
- Trémuson, le samedi 16 janvier, de 9h30 à 12h.
- Binic-Étables-sur-Mer, le samedi 6 février, de 10h à 17h.
- Plédran et Ploufragan (dates à définir).

Plus d'infos  
[saintbrieuc-armor-agglo.bzh](http://saintbrieuc-armor-agglo.bzh)

## Saint-Brieuc

Vigilance :  
stationnement alterné

*La Ville de Saint-Brieuc rappelle les règles de stationnement en vigueur dans certaines de ses rues.*

Dans beaucoup de rues briochines, le stationnement est alterné. Une information importante pour les habitants de l'agglo qui viennent travailler ou se balader à Saint-Brieuc et qui choisissent de se garer en périphérie. Ainsi, du 1<sup>er</sup> au 15 de chaque mois, les véhicules doivent stationner du côté des numéros impairs des habitations bordant la voie, du 16 au dernier jour du mois, du côté des numéros pairs. Le respect de cette règle permet de libérer les trottoirs pour que tout le monde, sans exception, puisse les utiliser. Le non-respect de cette règle est passible d'une contravention de 135 €.

En cas de difficultés de stationnement, la Ville de Saint-Brieuc rappelle qu'il existe des parkings gratuits : Liberté, Pierre de Coubertin, parking administratif (le samedi et le dimanche). Il est également possible de souscrire un abonnement dans un des neuf parkings sécurisés de la ville.

Plus d'infos  
[saint-brieuc.fr](http://saint-brieuc.fr)



## Mobilités douces

# Une voie verte dans le secteur du campus

*Elle est réalisée sur l'ancienne voie de chemin de fer entre les rues Bertholet et Chaptal. Ouverture prévue début 2021.*

### Une voie verte sur la voie ferrée

Une voie verte est en train d'être créée sur une partie de la voie ferrée qui relie la gare de Saint-Briec au port du Légué. Cette ligne a été mise en service en 1897 et n'a plus transporté de voyageurs depuis 1995. Une convention d'occupation temporaire du domaine ferroviaire a été signée pour cinq ans avec la SNCF afin d'aménager le tronçon situé entre les rues Bertholet (lycée Rabelais) et Chaptal. Les travaux sont donc réalisés par-dessus la voie ferrée et tous les aménagements doivent être réversibles.

### Les objectifs

Cette voie verte relie, entre autres, le campus Mazier à l'ancien collège Beaufeuillage qui devrait accueillir Médecine (PASS) et l'Institut national supérieur du professorat et de l'éducation (INSPE). « Ce "nouveau" passage devrait inciter les étudiants à délaisser la voiture, actuellement très présente sur le campus, pour la marche, le vélo, la trottinette... », indique Blandine Claessens, vice-présidente de l'Agglo en charge des mobilités, du PDU et de la voirie d'intérêt communautaire. La voie verte permet également de connecter les rues de Paris et Chaptal, elles-mêmes aménagées de bandes cyclables. » De la rue de Paris, on peut rejoindre Langueux à vélo. Et de la rue Chaptal, on accède à la piste cyclable qui longe la RN 12.

### Une voie verte et apaisée

Afin que la voie soit utilisée par le maximum de personnes et notamment par les personnes à mobilité réduite, elle fera 3,50 m de large. Elle sera recouverte d'un enrobé hydrodépoussiéré avec des granulats. « À la demande des étudiants et de Vélo Utile, cette voie sera éclairée aux mêmes heures que les rues du centre-ville. Le choix des luminaires, leur hauteur, la couleur de la lumière ont été choisis afin de respecter l'environnement. Si un travail de débroussaillage a été nécessaire, la végétation existante va être conservée

dans un esprit champêtre. » Des plantations sont prévues dans les zones les moins vertes.

### Un chantier d'insertion

Pour enlever les plantes invasives, l'Agglomération, maître d'ouvrage, a fait appel aux Brigades vertes, entreprise d'insertion professionnelle. Un projet est également mené avec Adalea (association de solidarité, de lutte contre l'exclusion et contre toutes les formes de violences) dont la résidence est voisine de la voie verte. Elle se voit confier la peinture d'un pont sous lequel passe le chemin. Sur un de ses murs, une fresque collaborative va être réalisée par Just Do Paint, Adalea et des étudiants.

### Ouverture début 2021

Plus de 50 % du coût des travaux, environ 435 000 € HT, est financé à parts égales par la Ville de Saint-Briec et l'Agglomération, le reste par des subventions de l'État, de la Région, du Pays de Saint-Briec et de l'Europe. Le chantier a démarré en septembre et devrait, si le contexte sanitaire le permet, se terminer début 2021.

### Et après...

« L'aménagement de la voie ferrée entre les rues Chaptal et du Valais est envisagé par Saint-Briec et l'Agglomération, mais un accord avec la SNCF reste à trouver », conclut Blandine Claessens. ●





*Les aménagements boulevard Laennec permettront d'obtenir, d'ici dix ans, ce cadre moins minéral avec de nouveaux arbres (photo-montage).*

Transport Est Ouest

## De la verdure et une circulation apaisée

*Dans le cadre des travaux du Transport Est Ouest (Saint-Brieuc), les boulevards Laennec et de La Tour d'Auvergne ainsi qu'une partie de la rue de La Corderie vont bénéficier de nouveaux aménagements.*

### Boulevard de La Tour d'Auvergne

C'est par ce boulevard, où les réseaux ont été changés depuis plusieurs semaines, qu'ont commencé le 2 novembre les travaux d'aménagement définitif. Le côté impair sera bordé d'arbres aux pieds desquels seront plantés des massifs de plantes couvre-sol. La largeur de cette artère permet d'aménager des trottoirs d'1,50 m et des pistes cyclables de chaque côté de la voie. Cette dernière restera à double-sens, mais passera à deux fois 3 m. Ce léger rétrécissement, associé à une limitation de vitesse à 30 km/h, devrait apaiser la circulation. Voitures, camions et bus cohabiteront toujours. Les places de stationnement sont conservées et bordées de joints enherbés. Enfin, les stations de bus seront réaménagées. L'ensemble de ces travaux devrait s'achever en mars.

### Rue et rond-point de La Corderie

Les aménagements seront réalisés entre mars et juillet jusqu'à l'Institut national supérieur du professorat et de l'éducation (INSPE). Les trottoirs vont être élargis pour atteindre 1,75 m. Les places de stationne-

ment sont également en pavés béton à joints gazon. Des pommiers – de hauteur modérée – seront plantés le long de la rue, côté INSPE. Des appuis-vélos vont également être installés.

Le rond-point de La Corderie, qui a été refait en 2017, va être équipé de feux tricolores, comme le giratoire de Mazier, face au campus. L'objectif : donner la priorité aux bus afin de fluidifier et cadencer leur parcours.

### Boulevard Laennec

Les travaux de réseaux humides se sont achevés plus tôt que prévu (fin novembre au lieu de mi-décembre). Reste à changer les réseaux secs. Ce chantier sera mené à partir des vacances de février. La rue Bagot, puis le boulevard Laennec, seront ainsi fermés durant cette période.

Suivront, au deuxième trimestre, les travaux d'aménagement conduits dans le même esprit que ceux effectués boulevard de La Tour d'Auvergne. Des noues paysagères, composées d'arbres et d'arbustes, seront créées pour développer la biodiversité, contribuer à réduire les îlots de

chaleur urbains et recueillir les eaux pluviales de la voirie. Les zones perméables passeront ainsi de 200 à 2 000 m<sup>2</sup>.

Des feux tricolores sont maintenus au carrefour des rues Bagot et des Capucins. Leur programmation sera adaptée : ils détecteront les bus à qui ils laisseront la priorité.

### Un financement Ville-Agglo

Ces travaux, qui relèvent à la fois de l'aménagement urbain et du transport, sont co-financés par la Ville de Saint-Brieuc et Saint-Brieuc Armor Agglomération.

### La suite

Le chantier TEO se poursuivra avec l'aménagement de la rue Théodule Ribot, du boulevard de l'Atlantique et du rond-point Pablo Neruda, ainsi que l'aménagement de parkings relais aux extrémités (dans les quartiers Chaptal et Plaines-Villes). ●

*Plus d'infos*

*Les travaux et les déviations  
sur [saintbrieuc-armor-agglo.bzh](http://saintbrieuc-armor-agglo.bzh).*



# Mobilisés pour les commerces de proximité

“ Les commerces de proximité sont profondément affectés par la crise sanitaire et par les confinements. Si l'Agglomération se mobilise financièrement pour les aider, elle mène également des actions pour inciter ses habitants à consommer dans les centres-villes et bourgs de ses communes. Un enjeu économique, mais aussi d'attractivité.

Une campagne de promotion “J'achète local” a ainsi été lancée le 7 décembre pour mettre en avant les savoir-faire des “petits” commerçants. Plusieurs d'entre eux témoignent de leur passion dans ce dossier. Des bons d'achat offerts aux agents mobilisés pendant le premier confinement ont été dépensés dans des commerces de l'agglomération. Enfin, des chèquiers, en partie financés par l'Agglo, vont pouvoir encourager les achats “locaux”.



## J'achète local

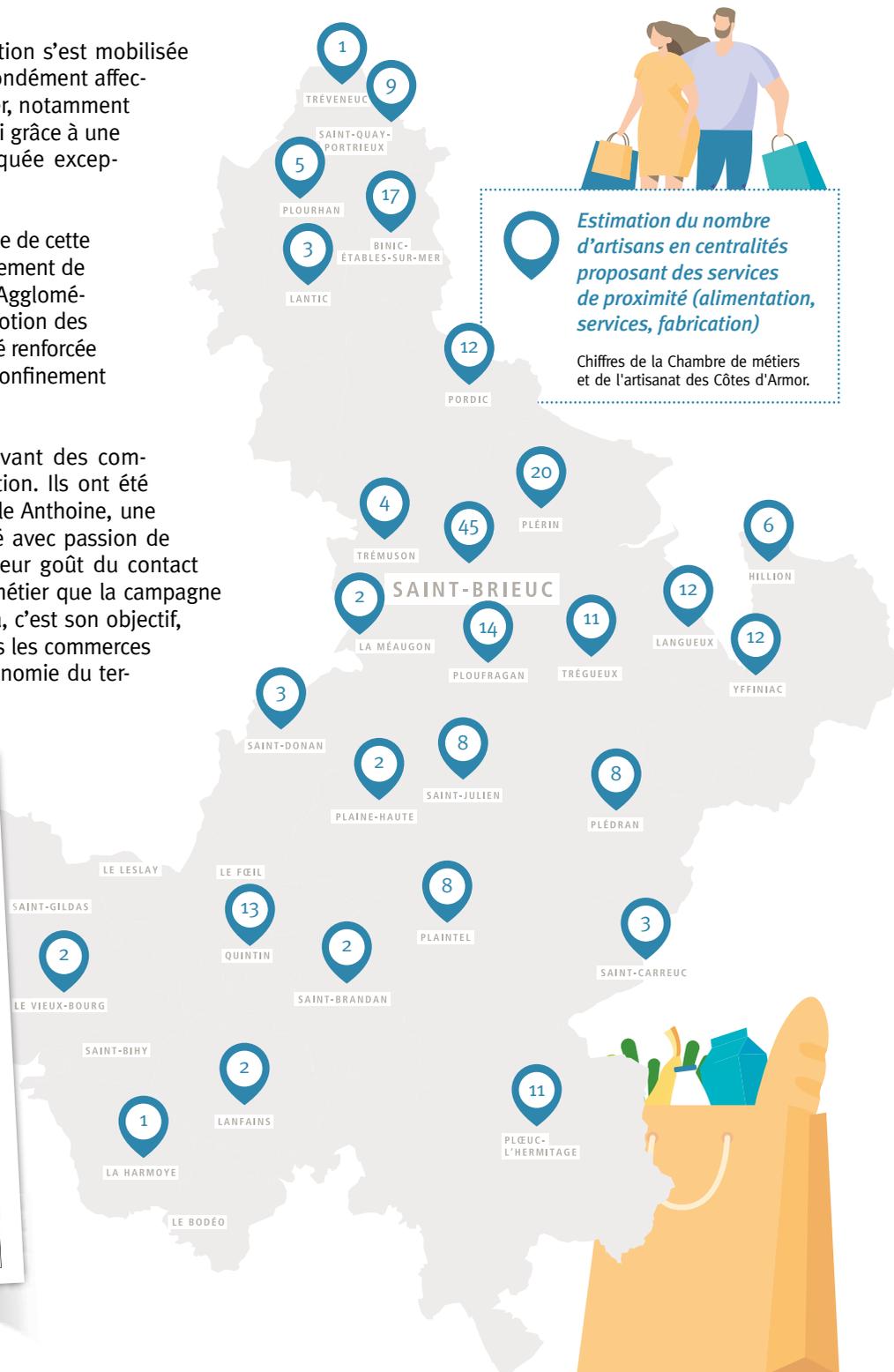
# Une campagne pour soutenir les com

*Pour accompagner la relance de l'économie, Saint-Brieuc Armor Agglomération et la Chambre de métiers et de l'artisanat s'associent pour promouvoir les commerces de proximité et animer les centres-villes et bourgs.*

Dès le premier confinement, l'Agglomération s'est mobilisée pour soutenir les petites entreprises profondément affectées par la crise. Elle a continué à les aider, notamment financièrement, dans les mois qui ont suivi grâce à une enveloppe de 3 millions d'euros débloquée exceptionnellement.

Il est prévu, depuis sa création, qu'une partie de cette enveloppe serait consacrée à l'accompagnement de la relance économique. Dès l'automne, l'Agglomération envisageait une campagne de promotion des commerces de proximité. Cette volonté a été renforcée et accélérée par la survenue du deuxième confinement qui les a de nouveau affectés.

La campagne "J'achète local" met en avant des commerçants des communes de l'Agglomération. Ils ont été photographiés, en novembre, par Christelle Anthoine, une photographe professionnelle. Ils ont parlé avec passion de leurs savoir-faire, de leurs produits, de leur goût du contact avec les clients. C'est cet amour de leur métier que la campagne d'affichage met en lumière. Elle redonnera, c'est son objectif, envie aux consommateurs de (re)venir vers les commerces de proximité et de contribuer ainsi à l'économie du territoire. ●



# merces de proximité



## « Les commerces proposent un service privé de proximité »

*Pour Hervé Guihard, vice-président en charge de l'économie, les commerces indépendants créent la valeur ajoutée des villes, quelle que soit leur taille.*

### Quelle est l'ambition de la campagne "J'achète local" ?

L'idée est de valoriser la diversité de nos "petits" commerces. Elle constitue une véritable richesse pour notre territoire et il faut la faire vivre. Cette campagne a été envisagée après le premier confinement pour inciter les habitants à consommer localement. Le deuxième confinement ne l'a pas remise en question, bien au contraire. Les "petits" commerces ont plus que jamais besoin de soutien.

### Pourquoi soutenir le commerce de proximité en particulier ?

Les "petits" commerces, ce sont des emplois, une économie... Mais au-delà, ils sont vecteurs de liens. Un commerçant choisit d'ouvrir sa propre boutique parce qu'il a envie de vendre ses produits, mais aussi parce qu'il aime les contacts humains, échanger. Les commerces proposent un service privé de proximité. Et petites communes ou grandes villes, il n'y a pas de différence. La proximité n'est pas une question de taille de ville. Elle existe dans sa rue, dans son quartier... Certains quartiers de Saint-Brieuc comme certaines communes manquent de commerces de proximité.

La campagne de communication met en lumière des commerçants indépendants, pas des enseignes. Faut-il opposer les deux ?

Non, pas du tout. Un centre-ville a besoin des deux. Mais ce qui fera sa valeur ajoutée, ce sont ses commerçants indépendants, les services qu'ils rendent, leur créativité, leur personnalité. Je n'ai aucun problème à dire que le commerce, c'est la vie, pas 100 % de la vie, mais il a autant d'importance que la culture ou le sport. Le commerce n'est pas une invention récente. On a toujours eu besoin d'être complété dans ce qu'on ne sait pas faire, d'échanger !

### Les centres-villes peuvent-ils faire le poids face aux zones commerciales ?

Depuis quelques années, on sent que les gens recherchent une certaine qualité de vie. La crise sanitaire a accentué ce besoin de lien, de proximité... Donc, oui, les centres-villes peuvent faire le poids.

### Mais faut-il uniquement compter sur les commerces pour dynamiser les centres-villes et centres-bourgs ?

Non, bien sûr. Pour faire vivre les centres, il faut des personnes qui y vivent, du travail et des animations sociales, c'est-à-dire culturelles, sportives, associatives... Si un centre-ville réunit ces trois éléments, les commerces ouvriront et fonctionneront. En revanche, les commerces tout seuls ne peuvent pas grand-chose. C'est l'articulation de ces quatre éléments qui est nécessaire. ●

## Agir sur le commerce, l'habitat et l'urbanisme

*Laure Mitnik est conseillère déléguée à l'attractivité des bourgs, centres-villes et aux opérations de revitalisation du territoire. En matière de commerce, elle compte sur les échanges entre communes, sur un observatoire de l'économie et sur des managers des activités commerciales et artisanales.*

« Ma délégation, qui n'existait pas auparavant à l'Agglomération, répond à une problématique nationale. L'attrac-

tivité des bourgs et centres-villes est un enjeu qui concerne toutes les communes de l'Agglomération. Pour agir sur l'attractivité, il faut agir sur le commerce, mais aussi sur l'habitat et l'urbanisme. La crise que nous traversons a un impact conséquent sur les commerces de proximité sur l'ensemble des communes de l'agglomération. Dans cette optique, j'ai créé un groupe de crise sur l'économie. Il permet d'échanger sur les besoins du territoire en matière de commerces et de trouver des solutions ensemble.

Je souhaite également mettre en place un observatoire de l'économie dans l'agglomération. L'objectif est d'obtenir, chaque année et pour chaque commune, des données claires sur le nombre d'établissements, commerces, services, artisans et industries. Cet observatoire permettra d'avoir des informations sur la

vacance commerciale et sur les prix de l'immobilier au mètre carré. Ces données nous permettront de comprendre ce qui se passe dans les centralités.

Enfin, j'aimerais qu'il y ait des managers des activités commerciales et artisanales par zone territoriale. Le but serait de coordonner des animations sur plusieurs communes, d'agrémenter l'observatoire et d'harmoniser les opérations. »



## J'achète local

Des commerçants  
de proximité passionnés

Une trentaine de commerçants de l'agglomération a été photographiée pour la première campagne de promotion "J'achète local". Quatre d'entre eux témoignent de leur goût du travail, du service rendu, de la proximité.



## Estelle Rault, Célest'in, boutique de prêt-à-porter, à Plœuc-L'Hermitage

“ J'ai ouvert la boutique en 2015 à l'occasion d'un changement professionnel. J'avais envie d'être indépendante et de travailler pour moi. Je suis originaire de Plœuc et je ne me voyais pas ouvrir un commerce ailleurs. Les vêtements, j'adore ça. Au départ, je visais une clientèle de femmes et d'hommes actifs et de jeunes retraités. Au final, j'habille tous les âges, même les petites jeunes. Je choisis des vêtements à mon image et, parfois aussi, en pensant à certaines de mes clientes. J'aime bien conseiller, mais je m'adapte aux clients. Certains préfèrent, comme moi, rester tranquilles. Dans mon commerce, j'adore suivre mes tableaux de bord, gérer mes stocks... C'est mon côté scientifique ! ”

## Adeline Adam, Mille et une fleurs, fleuriste, à Yffiniac

“ Je suis fleuriste depuis mes 15 ans. Je me revois, à l'époque, montrer à ma patronne les plans de ma future boutique. Il a fallu moins de dix ans pour que mon rêve soit exaucé. Mon magasin, c'est mon deuxième bébé. Je me bats pour lui au quotidien. J'adore mon métier : j'aime les fleurs, créer des bouquets, apprendre de nouvelles techniques, capter la mode, discuter avec les clients, arranger ma boutique... Même faire les vitres, j'aime bien ! Je suis très bavarde, mais c'est important d'échanger avec les clients pour comprendre quel bouquet composer. À Yffiniac, je me sens bien. J'apprécie le calme, l'esprit de partage et de solidarité des habitants. ”



## Sheetul Deffontaines, Jeux 2 mots, librairie, papeterie, jeux en bois, à Ploufragan

“ J'ai repris la boutique il y a deux ans. Avant, j'étais scaphandrier et je voyageais dans le monde entier pour faire de la soudure sous l'eau. Devenir commerçante m'a permis de me poser et de profiter davantage de ma famille. J'ai essayé de donner une âme à ma boutique, de créer un univers proche du conte, de la magie de Mary Poppins. C'est pour ça qu'il y a plein de choses : des livres, des jeux, des jouets en bois, des magazines, de la papeterie... J'ai envie que les gens soient émerveillés quand ils entrent dans mon magasin ou qu'ils passent devant la vitrine. J'apprécie d'être à mon compte et de faire mes propres choix. J'aime échanger avec les clients. C'est agréable de constater que des personnes ont leurs habitudes chez moi. ”

## Céline Gréal, L'Instant Beauté, salon d'esthétique, à Plourhan

“ Plus jeune, je voulais être auxiliaire de puériculture, mais lors d'un stage en maison de retraite, j'ai travaillé dans une sorte de pôle beauté. Cela m'a donné envie de devenir esthéticienne, de prendre soin des personnes, de leur faire plaisir, de les aider à se sentir féminines. Je suis assez maniaque, alors dans ma boutique, j'apprécie de m'organiser toute seule, d'installer les produits comme je veux... Mes clientes apprécient de ne pas avoir besoin de courir dans une zone commerciale, d'être accueillies dans une ambiance cocooning et de savoir qui va s'occuper d'elles. Je commence à bien les connaître et un rapport de confiance s'est installé. À Plourhan, je trouve le centre-bourg dynamique. Entre commerçants, on s'entend bien et on s'entraide. ”



Sauve ton commerce

# Des bons d'achat pour soutenir leur activité

Après l'hôpital Yves-Le-Foll, le centre intercommunal d'action sociale, la Ville de Saint-Brieuc et l'Agglomération ont offert des bons d'achat "Sauve ton commerce" aux agents mobilisés sur le terrain durant le premier confinement. Ces bons d'achat, utilisables dans plus de 200 commerces de proximité, ont permis à certains commerçants d'attirer de nouveaux clients.



## Le Mar'Mousse, Plérin

« Les bons d'achat offerts par le centre hospitalier à son personnel [puis par d'autres employeurs] nous ont permis de nous faire connaître ou de générer, de la part de clients "habituels", des achats qu'ils n'auraient pas faits », confie Tudwal Girard, cogérant du Mar'Mousse (Plérin), bar et cave spécialisés dans les bières bretonnes. « Pour l'instant [fin septembre], nous avons enregistré 49 bons d'achat de 10 €, précise Mathias Girard, l'autre cogérant. Cela représente quelque 25 personnes, car chacune dispose de deux bons de 10 €. Certaines ont tout dépensé chez nous, d'autres non. » Le système d'enregistrement et de virement sur la plateforme "Sauve ton commerce" s'avère assez simple. « On enregistre le numéro de chaque bon. Une fois ces informations validées par "Sauve ton commerce", on peut demander le virement qui arrive assez rapidement. Ce dispositif ne nous coûte absolument rien !

## La Petite Fabric, Plaintel

Mélissa Quinio et Adeline Duchêne, cogérantes de la Petite Fabric, boutique de créateurs installée à Plaintel, sont ravies des bons d'achat "Sauve ton commerce". « Nous étions déjà un peu connues du personnel de l'hôpital car nous participons, tous les ans, à deux ou trois marchés organisés au sein d'Yves-Le-Foll, raconte Adeline Duchêne. Mais les bons d'achat ont eu un effet incroyable. » En juillet, mais surtout en septembre, de nombreux clients sont venus les utiliser dans la boutique. « Le bouche-à-oreille a très bien fonctionné et nous avons enregistré plus de 2 000 € de bons d'achat en un mois ! » s'enthousiasme Mélissa Quinio.

Et les personnes dépensent souvent plus que les 20 € remis par l'hôpital. « Elles en profitent pour se faire plaisir, s'offrir des bijoux, des vêtements ou des objets de décoration. » L'opération est un vrai succès pour les deux jeunes femmes qui espèrent que cette nouvelle clientèle prendra des habitudes chez elles.



## Chez Simonne, Saint-Brieuc

Anne Bedel-Le Personnic, gérante de Chez Simonne, boutique de cosmétiques et de soins naturels, bio et vegan (Saint-Brieuc), accepte depuis le début les bons d'achat "Sauve ton commerce". « Le fonctionnement est très simple et le virement sur mon compte se fait sous 24 ou 48 heures, confie-t-elle. Au tout départ, je ne recevais pas l'argent, mais uniquement parce que je n'avais pas fait la bonne manip'. J'ai envoyé un mail à "Sauve ton commerce", et le lendemain, on m'appelait pour m'expliquer comment résoudre le problème ! Depuis, je n'ai rencontré aucun souci. »

Cette opération permet à Anne Bedel-Le Personnic d'attirer de nouveaux clients. « Certains connaissaient la boutique, mais n'étaient jamais rentrés. D'autres l'ont découverte grâce aux bons d'achat. » Et grande satisfaction pour cette commerçante enjouée et motivée : une partie de cette nouvelle clientèle est revenue ! « Après les mois difficiles liés aux confinements, ces bons d'achat permettent de gagner un peu d'argent, de bénéficier de communication, de montrer qu'il faut acheter local pour faire vivre l'économie du territoire... » conclut Anne Bedel-Le Personnic.





## Animations

### Des ateliers cuisine en ligne

*Avant les fêtes de fin d'année, la Chambre de métiers et de l'artisanat des Côtes d'Armor propose des animations "Cuisinez bouche Baie" en ligne.*

Contexte sanitaire oblige, la Chambre de métiers et de l'artisanat des Côtes d'Armor adapte son programme d'animations prévu dans le cadre des fêtes de fin d'année, du 7 au 24 décembre. Si la forme sera essentiellement digitale, l'idée de "Cuisinez bouche Baie" reste de mettre en avant et de partager avec le grand public les talents des artisans et des producteurs du territoire.

Des ateliers cuisine animés par des artisans de l'agglomération et par le chef de la Cité du goût et des saveurs, Thierry Frégar, seront retransmis en direct sur internet. Ils permettront de découvrir des recettes de saison et de profiter des conseils techniques de professionnels (pâtissier, traiteur, boucher...). Mais il y en aura pour tous les niveaux : on pourra, par exemple, apprendre à faire une pâtisserie élaborée, mais aussi des desserts plus simples, comme des sablés.

Des animations du même style et toujours en vidéo seront proposés dans les écoles. Enfin, un jeu-concours est organisé. Objectif : créer une recette à partir de trois ingrédients imposés. Le gagnant sera invité à animer un atelier à la Cité du Goût et des Saveurs (Ploufragan).

*Plus d'infos*  
[cmazz.bzh](http://cmazz.bzh)

   La Cité du Goût  
et des Saveurs Côtes d'Armor

## Tickets commerçants

# Des réductions financées par l'Agglomération

*Pour soutenir le commerce de proximité, des "Tickets commerçants" vont permettre de bénéficier de réductions.*

Saint-Brieuc Armor Agglomération a été choisi comme territoire d'expérimentation par la Banque des Territoires avec Laval Agglomération et Saint-Malo pour expérimenter le dispositif "Tickets commerçants". Ce dernier a pour objectif d'inciter les habitants à consommer localement afin de relancer l'économie du territoire. Dans l'agglo, il sera mis en place à partir de janvier et testé pendant trois mois.

Le fonctionnement : sur une plateforme dédiée un habitant s'inscrit, rentre son numéro de téléphone et reçoit ses "Tickets commerçants" sur son téléphone. Lors de ses achats, il bénéficiera, sur

présentation de son ticket, d'une réduction de 5 € dès 20 € dépensés.

Cette réduction sera financée en partie par l'Agglomération qui consacre 300 000 € à ce dispositif. La Banque des Territoires se charge des frais de lancement de cette campagne (20 000 €) et contribue à l'enveloppe à hauteur de 10 000 €. ●

### *Plus d'infos*

*Retrouvez les modalités précises, à partir de janvier, sur [saintbrieuc-armor-agglo.bzh](http://saintbrieuc-armor-agglo.bzh)*





La tour des Archives, à ne pas confondre avec la tour du vieux-château du 17<sup>e</sup> siècle surplombant l'étang.



Patrimoine

# La tour des Archives sélectionnée par la Mission Bern

*Cet édifice du château de Quintin va pouvoir bénéficier du soutien financier de la Mission Patrimoine de la Française des Jeux. Un vrai salut pour cette tour en péril imminent.*

« Nous avons postulé trois fois avant d'être retenus, raconte François de Bagneux, propriétaire du château de Quintin. Cela a été un vrai soulagement d'apprendre, en septembre, que la tour des Archives avait été sélectionnée comme projet de maillage des Côtes d'Armor<sup>(1)</sup> par la Fondation du Patrimoine, dans le cadre de la Mission Bern. »

La tour des Archives, le long des remparts du château, constituait avec une deuxième tour – toujours en place – une des portes de l'ancienne cité médiévale. De la rue du Vau du Gouët, on l'aperçoit de toute sa hauteur, près de 20 mètres.

En 2013, des élèves de l'école de Chaillot ont consacré leur projet d'étude à cet édifice. « Il apparaît que la base de la tour daterait du 13<sup>e</sup> siècle et qu'elle aurait été remaniée au 15<sup>e</sup> », détaille François de Bagneux. Et c'est au 18<sup>e</sup> siècle que les Choiseul-Praslin couvrent la tour d'un toit en poivrière, construisent une tourelle d'escalier sur son flanc gauche et aménagent, dans la partie

haute, une salle des archives où sont entreposés les documents du château. « Mais dans les années 1980, la dégradation de l'édifice nous a contraint à rapatrier les archives dans le château du 18<sup>e</sup>. »

En effet, d'importants désordres mettent la tour en péril imminent : infiltrations d'eau dans la maçonnerie, fissures, chutes régulières d'ardoises et d'enduit... Le montant des travaux nécessaires a été chiffré à 600 000 €. « Le soutien de la Mission Bern arrive vraiment à point nommé. Nous avons demandé 380 000 € pour compléter l'aide de la Drac qui pourrait atteindre 40 % du montant total. »

La restauration de la tour des Archives et de ses remparts entre dans un projet global de création d'un pôle artisanat et d'un pôle transmission. C'est dans cette perspective que le château du 17<sup>e</sup> siècle – 600 m<sup>2</sup> en partie haute et 600 m<sup>2</sup> en soubassements – connaît d'importants travaux depuis 2013. Toiture, charpente, planchers... ont été remis en l'état

ou remplacés. « D'ici la fin de l'année, les fenêtres devraient être posées », se réjouit François de Bagneux qui mise sur une ouverture des deux pôles en 2025. « La tour des Archives permettrait d'accueillir un artisan d'art qui travaillerait dans l'univers du livre : un relieur, un calligraphe... » précise Solange de Bagneux.

Reste à savoir si la famille de Bagneux recevra de la Mission

Bern l'intégralité de la somme demandée. Tout dépend des gains réalisés grâce au loto du patrimoine. « On aimerait lancer les travaux à la fin du premier trimestre 2021. Nous avons déjà identifié les corps de métier et les entreprises à solliciter. En une année, la tour pourrait être mise hors de danger. » •

(1) La Mission patrimoine sélectionne un projet emblématique par région et un projet de maillage par département.

## Artisanat et transmission dans le château du 17<sup>e</sup> siècle

### Le pôle artisanat

Ce pôle abritera l'équivalent d'une pépinière d'entreprises spécialisées dans l'artisanat et les métiers d'art. De trois à cinq ateliers seront mis en location, à des tarifs modérés. Espace de coworking, studio photo, salle informatique, salle de conférence, espace restauration... sont prévus. « Les artisans seront sélectionnés par un comité d'experts, indique Solange de Bagneux. L'idée est de créer des synergies entre les différents métiers d'art. »

### Le pôle transmission

L'objectif de ce pôle est de rendre les activités artisanales accessibles à tous. « On prévoit de constituer tout un programme d'événements et d'expositions autour de l'artisanat et d'organiser des ateliers pédagogiques notamment auprès des scolaires. » Une boutique et un salon de thé sont également sur les plans d'avenir du vieux château.



## Photo Festival

# « Je vais donner ma vision personnelle de la Baie »

*Céline Alson est l'une des deux photographes professionnels en résidence dans l'agglo pour le Photo Festival Baie de Saint-Brieuc qui aura lieu du 17 avril au 29 août. Dès octobre, elle arpente le territoire à la recherche de ses fameuses « lignes ».*

Céline Alson s'est donné quatre semaines sur le terrain pour découvrir le territoire et prendre ses photos. En octobre, elle a déjà passé quelques jours dans l'agglo. Ce vendredi de début d'automne, elle est arrivée tôt le matin à Quintin. « *J'ai fait un repérage en sillonnant toutes les rues du centre-ville, explique-t-elle. J'attendais le soleil, prévu en début d'après-midi, pour prendre mes photos.* » Mais le soleil joue à cache-cache et la photographe doit faire preuve de patience. Sac sur le dos, elle accélère le pas dès qu'un rayon de soleil promet d'éclairer un enchevêtrement de toitures, un dédale de ruelles ou des poutres sur une maison à pans de bois.

Cette artiste fait partie des deux photographes professionnels en résidence dans l'agglomération pour le Photo Festival Baie de Saint-Brieuc. « *J'ai beaucoup aimé le travail de Céline Alson sur la cité lacustre,*

*"Venise, Im-mobiles", confie Ferit Düzyol, directeur artistique du Photo Festival. Et c'est dans le même esprit que j'aimerais qu'elle photographie la Baie de Saint-Brieuc.* »

Pour "Venise, Im-mobiles", Céline Alson a imprimé sur transparents des morceaux choisis de ses photographies. « *Je les ai ensuite utilisés pour construire des mobiles éphémères que j'ai photographiés à nouveau alors qu'ils tournaient et que les images se superposaient, se décalaient...* » Un procédé original que la photographe va de nouveau employer pour « *donner [sa] vision personnelle de la Baie de Saint-Brieuc* ».

Quintin, Binic-Étables-sur-Mer, Saint-Quay-Portrieux, Saint-Brieuc, Hillion... Dans tous ces lieux, Céline Alson recherche les lignes qui façonnent le paysage. « *En général, je suis attirée par des détails architecturaux, mais il m'arrive aussi de photogra-*



*phier des éléments naturels, confie-t-elle. L'humain n'est présent que de façon fugace.* »

Les photographies de Céline Alson et celles de Jean-Christophe Béchet, autre photographe en résidence, seront à découvrir durant le Photo Festival, du 17 avril au 29 août. ●



Photo issue de l'exposition "Venise Im-mobiles"

## Un festival en évolution

**Une période allongée.** Le Photo Festival Baie de Saint-Brieuc change de période. Traditionnellement organisé en octobre, il passe à avril et durera près de 5 mois. « *Les expositions couvriront désormais la saison estivale développant ainsi une offre supplémentaire dans la saison touristique de la Baie* », note Ronan Kerdraon, Président de l'Agglomération.

**Des expositions extérieures.** « *Le Photo Festival se tiendra essentiellement en extérieur afin d'être intégré au paysage urbain [de Saint-Brieuc] et de favoriser la découverte et la déambulation artistiques* », indique Christine Métois-Le Bras, vice-présidente en charge du rayonnement culturel et sportif.

**11 expositions.** Huit expositions ont été sélectionnées par le directeur artistique et l'équipe du festival. Deux expositions inédites seront présentées suite à des rési-

dences. Et une exposition collective, réservée à 16 photographes travaillant en Bretagne et/ou sur la Bretagne, aura pour thème "Et après". « *Cette exposition va permettre de réfléchir sur la crise sanitaire* », explique Ferit Düzyol, directeur artistique du festival.

**Des rétrospectives dans les communes.** Durant le Photo Festival, des expositions des précédentes éditions seront à découvrir ou redécouvrir dans les communes de l'agglo.



Beau livre

# Plus de 35 ans d'Art Rock en images et en textes

*Avec plus de 400 photos et de nombreuses interviews, le livre "Art Rock, de 1983 à nos jours" témoigne de l'histoire du festival et offre une bouffée d'Art Rock, après une année de privation. Interview de Carol Meyer, directrice du festival.*

**La sortie du livre ne correspond à aucun anniversaire. Pourquoi le sortir cette année ?**

Nous avons commencé à travailler sur cet ouvrage fin 2016. Nous avons alors en tête de le sortir pour les 35 ans d'Art Rock, mais nous nous sommes vite rendu compte que cela allait être plus long qu'imaginé. Et finalement, à Noël, ce livre pourra remplacer les traditionnels billets d'Art Rock sous le sapin.

**Il aura fallu quatre ans pour concevoir ce livre...**

Cela aura été un travail de longue haleine. Il a fallu se plonger dans plus de trente ans d'iconographies. Depuis les années 2000, le festival a des photographes officiels qui nous donnent des CD avec des séries de photos. Nous devons avoir plus de 1 000 photos par édition. Mais dans les années 80, cela ne fonctionnait pas de la même façon. Les photographes travaillaient en argentique et ne nous envoyaient pas toutes les pellicules ! Nous avons dû nous replonger dans les cartons, sélectionner les diapos qu'on allait faire tirer, demander l'autorisation aux photographes d'utiliser leurs photos... Un vrai travail de fourmi.

**Cet ouvrage, ce sont plus de 400 photos, mais ce sont aussi des textes. Quelle ligne éditoriale avez-vous choisie ?**

Nous avons voulu raconter l'histoire du festival à travers des témoignages. Nous avons confié la rédaction à Mari Courtas, écrivain public et journaliste. Elle a interviewé les fondateurs, Jean-Michel Boinet [directeur pendant plus de trente ans], Marie Lostys, Loïc Haffray ainsi que d'autres

membres de "la bande de Quessoy", qui a créé le festival ; des artistes qui sont venus des dizaines de fois, comme le metteur en scène de Royal de Luxe ; des artistes à qui des cartes blanches ont été confiées, comme Miossec ou Olivier Assayas ; des fidèles d'Art Rock, comme Gaëtan Roussel... En fait, le livre fait parler les ambassadeurs d'Art Rock.

**Le livre est construit de façon chronologique.**

Il est découpé en quatre chapitres qui correspondent à des phases différentes : les années 80, les débuts ; les années 90, l'arrivée des stars internationales ; les années 2000, les cartes blanches ; les années 2010, les thèmes. Ce livre montre la croissance exponentielle qu'a connue le festival et sa lente migration vers le centre-ville. Il a commencé à Brézillet, est passé par Robien puis Charner pour arriver à Poulain Corbion. Il a reçu des artistes internationaux incroyables, accueilli des expositions de design avec des œuvres de Philippe Starck, une expo avec des originaux d'Andy Warhol... Les photos et les témoignages illustrent l'atypie d'Art Rock, festival pluridisciplinaire qui a gardé, malgré les années, cette spécificité.

**Avez-vous appris des choses sur Art Rock ?**

Je ne suis pas une "historique" d'Art Rock et j'ai, en effet, découvert des anecdotes grâce au livre. J'ai, par exemple, appris que lors de la venue de Public Enemy, groupe de rap revendicatif et considéré comme anti-Blancs, la ville s'était barricadée : tous les bars avaient fermé sauf le Piano bleu, rue Fardel.

**Cet ouvrage a été conçu comme un beau livre.**

Les éditions de Juillet, un éditeur indépendant installé à Rennes, est réputé pour concevoir des ouvrages d'art. Il nous a beaucoup aidés dans le choix final des photos, de la mise en pages, du graphisme...

**Pas de billetterie Art Rock pour Noël. Cela veut dire pas d'Art Rock les 21, 22 et 23 mai ?**

Ah si ! On y travaille d'arrache-pied, il est encore trop tôt pour en dévoiler la forme, mais Art Rock sera de retour pour la Pentecôte ! ●

**Plus d'infos**

**"Art Rock de 1983 à nos jours", Les Éditions de Juillet, 45 €.**  
**Disponible en librairie, sur le site internet d'Art Rock et des Éditions de Juillet.**



## Médiathèques de la Baie

### Le réseau s'agrandit encore

*Les Médiathèques de la Baie intègrent désormais le centre de documentation de la Villa Carmélie (Saint-Brieuc) et le fonds documentaire de Ti Ar Vro - L'Ôté Cultures de Bretagne (Saint-Brieuc). Le catalogue du réseau s'enrichit de documents spécialisés.*

Avec la carte des Médiathèques de la Baie, il est maintenant possible d'emprunter des documents à La Villa Carmélie (Saint-Brieuc). Son centre de documentation est tourné vers les arts enseignés au conservatoire (musique, danse et arts dramatiques) et essentiellement vers la musique. Sur les quelque 14 000 documents disponibles, 10 000 sont des partitions et 2 000 des CD. Quelques livres et revues spécialisés et une sélection de DVD sont également proposés.

À Ti Ar Vro - L'Ôté Cultures de Bretagne, situé au Légué, c'est la Bretagne, sa culture, son patrimoine et ses langues qui sont à l'honneur. Sur le millier de documents enregistrés figurent des livres documentaires et des romans dont certains sont en français. À noter qu'un rayon est dédié à la jeunesse.

En intégrant les Médiathèques de la Baie, l'équipe de Ti Ar Vro - L'Ôté compte s'impliquer dans animations proposées par le réseau. Elle travaille ainsi en collaboration avec la médiathèque André Mal-raux (Saint-Brieuc) pour le Mois du breton et du gallo qui se déroule en mars.

*Plus d'infos  
[mediathequesdelabaie.fr](http://mediathequesdelabaie.fr)*



Communes de l'agglo  
traversées par  
le Tour de France

- Saint-Quay-Portrieux
- Binic-Étales-sur-Mer
- Pordic
- Plérin
- Saint-Brieuc
- Trégueux
- Plédran
- Saint-Carreuc
- Plœuc-L'Hermitage



### Événement sportif

# Le Tour de France traverse l'agglo

*Lors de la deuxième étape, Perros-Guirec - Mûr-de-Bretagne, le dimanche 27 juin, cette course mythique passera par neuf communes de l'agglomération.*

Avec quatre étapes régionales, les Bretons seront à la fête en 2021. Et les habitants de l'agglo auront la chance d'y participer puisque le Tour de France passera par plusieurs communes du territoire. Les coureurs cyclistes seront attendus, par exemple, en début d'après-midi sur les route de Saint-Quay-Portrieux.

« C'est avec enthousiasme que notre agglomération va accueillir le passage du Tour de France le 27 juin prochain, se réjouit Ronan Kerdraon, Président de Saint-Brieuc Armor Agglomération. Cette épreuve sportive est l'une des manifestations les plus populaires organisées en France. Elle sera donc une opportunité de mettre en lumière la Baie de

*Saint-Brieuc, ses attraits, ses paysages, sa convivialité. »*

De nombreux bénévoles et les associations de cyclisme locales seront mobilisés pour accueillir le Tour. « Ce sera l'occasion pour eux de montrer leur passion et leur savoir-faire, continue Ronan Kerdraon. La Flèche Plédranaise, le Grand Prix Cycliste de Plérin, Saint-Brieuc Agglo Tour, les compétitions de la Côte des Halles à Plœuc-L'Hermitage... pour n'en citer que quelques-unes : autant de courses qui font de notre agglomération une terre de cyclisme. Je ne doute pas que tous ces acteurs seront mobilisés autour du Tour de France pour que son passage dans la Baie de Saint-Brieuc soit une réussite. » ●

## Saint-Briec Armor Agglomération

5, rue du 71<sup>e</sup> Régiment d'Infanterie,  
22000 Saint-Briec  
02 96 77 20 00  
accueil@sbaa.fr  
www.saintbriec-armor-agglo.bzh  
Ouvert du lundi au vendredi,  
de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h

## Pôle de proximité de Quintin

La Ville Neuve,  
22800 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,  
22150 Plœuc-L'Hermitage  
02 96 42 17 70  
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 5, rue du 71<sup>e</sup> Régiment d'Infanterie,  
22000 Saint-Briec)  
02 96 77 60 56  
accueil@sbaa.fr  
Ouvert du lundi au vendredi,  
de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h

## Économie, entreprises

02 96 77 20 40

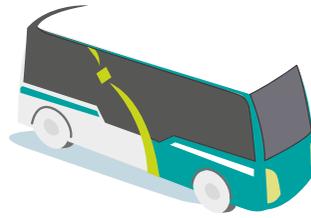
## Espace Initiatives Emploi

47, rue du Docteur Rahuel,  
22000 Saint-Briec  
02 96 77 33 00  
initiatives-emploi@sbaa.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,  
22000 Saint-Briec  
02 96 01 08 08  
allotub@baie-darmor-transports.com  
ou info@tubinfo.fr  
www.tubinfo.fr

## Maison du vélo

Place François Mitterrand,  
22000 Saint-Briec  
02 96 61 73 15  
roulibre@baiedesaintbriec.com



## Collecte des déchets, tri, déchèteries

02 96 77 30 99



## Eau et assainissement

Centre technique de l'eau,  
1, rue de Sercq, ZAC des Plaines Villes,  
22000 Saint-Briec  
02 96 68 23 50  
lundi, mardi, mer. et vend., de 9h30 à 12h et  
de 13h30 à 17h ; jeudi, de 8h30 à 12h.  
eau@sbaa.fr

## Espace Info Habitat - Rénovation

5, rue du 71<sup>e</sup> RI, 22000 Saint-Briec,  
02 96 77 30 70  
Du lundi au vendredi,  
de 9h à 12h et de 13h45 à 17h30  
sauf le mardi matin  
infohabitat@sbaa.fr

## CIAS



Antenne Centre  
13, rue Pierre Mendès-France,  
à Trégueux  
02 96 58 57 00

Antenne Sud  
La Ville Neuve, à Saint-Brandan  
02 96 58 57 02

Antenne Littoral  
22, rue Pasteur, à Binic-Étables-sur-Mer  
02 96 58 57 04

## Service Proximité et Médiation (gens du voyage)

06 89 59 46 00

## Halle Maryvonne Dupureur

67, rue Théodule Robot, à Saint-Briec  
02 96 33 03 08  
halle.athletisme.dupureur@sbaa.fr

## Les piscines

**Aquabaie**  
Espace Brézillet,  
22000 Saint-Briec  
02 96 756 756

## Aquaval

17, rue de Gernugan,  
22000 Saint-Briec  
02 96 77 44 00

## Hélène Boucher

67, rue Théodule Ribot,  
22000 Saint-Briec  
02 96 78 26 15

## Goelys

Rue Pierre de Coubertin,  
22520 Binic  
02 96 69 20 10

## Ophéa

Rue de la Fosse Malard,  
22800 Quintin  
02 96 58 19 40

## La patinoire

24, rue du Pont Léon,  
22360 Langueux  
02 96 33 03 08

## L'hippodrome

BP 33 - 22120 Yffiniac  
02 96 33 03 08

## Le golf de la Baie de Saint-Briec

Avenue des Ajoncs d'Or,  
22410 Lantic  
02 96 71 90 74

## Pôle nautique Binic-Étables-sur-Mer

Quai Robert Richet,  
22 410 Saint-Quay-Portrieux  
02 96 70 54 65

## La Briqueterie

Parc de Boutdeville,  
22360 Langueux-les-Grèves  
02 96 633 666

## La Maison de la Baie

Site de l'Étoile,  
22120 Hillion  
02 96 322 798





**Thibault LE HINGRAT**  
Pour le groupe des élus socialistes  
écologistes et Divers Gauche



**Thierry STIEFVATER,**  
Pour le groupe  
Écologiste-Gauche  
citoyenne-UDB

## Groupe de la majorité

### Engagé-e-s pour l'emploi

L'annonce du second confinement marque un coup d'arrêt pour les nombreuses entreprises de notre territoire dont l'activité a été désignée non essentielle par le Gouvernement.

Nous l'avons compris, nous allons devoir vivre avec le virus durant plusieurs mois encore. Cette perspective remet en question la pérennité de nombreuses TPE déjà très affaiblies par la crise sanitaire que nous connaissons depuis le printemps dernier.

Effectivement, les TPE et les PME sont les plus durement touchées et cela a une incidence forte sur l'emploi dans notre territoire. En France, elles représentent 49 % de l'emploi salarié. Ce sont elles qui contribuent au dynamisme de l'économie locale et à la vigueur du tissu social.

Pour apporter leur soutien en cette période difficile, les élu-e-s de Saint-Brieuc Armor Agglomération ont voté le déploiement d'un dispositif d'aide aux entrepreneurs pour contribuer à consolider leurs trésoreries et participer à la préservation des emplois.

Les commerçant-e-s font partie des plus sévèrement touchés par la crise. Ils ont dû faire preuve d'ingéniosité notamment pour préserver le lien social qu'ils entretiennent avec leur clientèle pour certains depuis plusieurs années. La lueur d'espoir dans l'obscurité est que l'on observe une volonté affichée des consommateurs à soutenir leurs commerces locaux. Garder le cap n'est pas une mince affaire, sans compter la concurrence déloyale des géants de la vente par internet qui eux ne subissent aucun préjudice.

L'avenir du commerce de proximité doit passer aussi par leur transition numérique pour se battre avec les mêmes armes. Les marketplaces ou encore le click and collect se sont ainsi imposés dans nos communes. C'est en ce sens que Saint-Brieuc Armor Agglomération doit porter une politique ambitieuse de digitalisation, de promotion et de services pour nos entrepreneurs.

Nous devons également être vigilants à accompagner les filières porteuses d'emplois telles que le Bâtiment ou les Services à la personne qui recrutent massivement. Ces dernières sont créatrices d'innovation, d'ingénierie et c'est sur quoi nous souhaitons

capitaliser demain. Nous devons être aussi aux côtés de ces filières pour valoriser ces métiers et soutenir l'apprentissage.

Enfin, on constate une augmentation

de la précarité d'une tranche de la population déjà très éloignée de l'emploi. À ce titre, nous nous félicitons de la candidature de SBAA (accompagnée de quatre associations) au dispositif territoire zéro chômeur pour les villes de Saint-Brieuc et de Ploufragan. Elle est une réelle opportunité de reconquête de l'emploi.

Nous le savons, c'est la qualité et la diversité de nos commerces et entreprises qui font la richesse et l'attractivité de notre territoire comme l'épanouissement et les liens qu'entretiennent les femmes et les hommes qui y vivent. Ce lien social est le fil conducteur des valeurs que nous portons et que nous souhaitons partager avec vous en cette période de fêtes, que nous vous souhaitons belles et solidaires. ●

Accompagner les filières porteuses d'emploi

## Groupe de la minorité

### Une société écologique, solidaire et démocratique

Les conventions, plans et schémas des collectivités en faveur d'aménagement durable du territoire sont nombreux et se déclinent à tous les niveaux (national, régional, intercommunal et communal). Avec tous ces dispositifs, terres agricoles, prés, champs, haies, ruisseaux et autres bienfaits de la nature devraient être préservés. La lutte contre l'artificialisation des sols est un des objectifs de tous ces dispositifs, ainsi que la prise en compte des habitants et de leurs besoins (en termes de mobilités notamment).

Ces engagements sont-ils respectés ? Ainsi, que fait l'État de toutes les propositions des citoyens de la Convention climat ? Comment comprendre que la Région soutienne financièrement le modèle agricole intensif par différentes mesures quand l'un des objectifs du SRADDET<sup>(1)</sup> est la défense d'une agriculture paysanne et locale ?

Défendre les commerces de proximité

Les exemples sont malheureusement nombreux. Au niveau de l'agglomération, notre groupe veillera au respect de ces engagements, en particulier ceux du PCAET<sup>(2)</sup>, en faveur d'une société écologique, solidaire et démocratique.

Ainsi, nous souhaitons :

- questionner le modèle traditionnel du supermarché excentré, de plus en plus grand, sur des terres artificialisées. Cette politique d'expansion agressive, largement remise en cause par les pratiques d'achats, menace les commerces de quartier ;
- défendre les magasins de proximité, où l'on peut s'y rendre à pied.

Loin de nous l'idée de détenir la vérité pour le monde de demain. Il se construira sur des principes mais en privilégiant l'échange. C'est pourquoi nous vous invitons à discuter avec nous de ces sujets et bien d'autres via notre boîte mail [vug@sbaa.fr](mailto:vug@sbaa.fr). ●

(1) SRADDET : Schéma Régional d'Aménagement, de Développement Durable et d'Égalité des Territoires

(2) PCAET : Plan Climat Air Énergie Territorial





**Yannick LE CAM,**  
Pour le groupe  
des élus communistes  
et apparentés



**Mickaël COSSON**  
Pour le groupe des élus  
de la minorité



## 100 milliards

Le fonds de « relance » décidé par le Gouvernement s'élève à 100 milliards d'euros. Passé un certain nombre de zéros, les chiffres donnent le tournis...

Pour autant, ce fonds risque fort d'être inefficace économiquement, injuste socialement et inopérant écologiquement. Pourquoi ? Essentiellement tourné vers « l'économie », le plan du Gouvernement se base sur une théorie du « ruissellement » qui ne fonctionne pas. Nous savons ce qu'il en a été du CICE versés aux grandes entreprises pendant des années. Ce crédit a plus profité aux dividendes qu'à l'emploi.

Ces montants doivent au contraire être orientés vers une relance industrielle qui soutienne un investissement créateur d'emploi, en réconciliant les objectifs de justice sociale et de transition écologique.

### Des politiques publiques vertueuses et utiles

Les collectivités sont aujourd'hui sur le front des conséquences de la Covid, des confinements... Elles agissent dans le « concret » auprès de la population, par les services publics et la solidarité qu'elles assurent, mais également auprès des commerçants, des PME et TPE en soutenant l'économie locale et donc également l'emploi. Probablement pas encore suffisamment. Desserre-t-on pour autant l'étau financier dans lequel les tiennent les politiques gouvernementales ? Non.

Ces 100 milliards pourraient utilement conforter des politiques publiques vertueuses et utiles, portant attention à toutes celles et ceux qui souffrent de la situation. Faute de quoi, ils iront majoritairement gonfler les profits de certains qui n'hésiteront pas à utiliser cette crise pour « dégraisser », à l'instar de Nokia ou Hutchinson.

Au fait, 100 milliards, c'est exactement la fortune personnelle (enquête de la revue Challenges) du propriétaire du groupe Carrefour, qui comme les entreprises de la grande distribution, a bien profité de cette crise quand le commerce local est en difficulté. On ne peut pas appeler cela un modèle de vertu ! ●

## Un soutien local pour l'économie locale

Le contexte économique et social, issu de la crise sanitaire, doit nous amener à faire preuve de davantage d'adaptabilité, de réactivité, de proximité et de pragmatisme pour apporter une réponse à la hauteur du problème. Tous les domaines sont ou seront impactés à plus ou moins long terme. Par conséquent, toutes les strates institutionnelles doivent répondre à l'unisson pour ramener la sérénité là où la morosité et le pessimisme se sont installés. Les 32 communes qui constituent Saint-Brieuc Armor Agglomération ont un rôle primordial à jouer pour maintenir l'emploi, booster l'économie locale et apporter des services de proximité, vecteurs d'attractivité des territoires.

Les commerces de proximité, contraints par des mesures prises par l'État, ne devront en partie leur salut qu'aux initiatives des collectivités locales venant compléter les dispositifs mis en place au niveau national. C'est bien en apportant un soutien local que nous conserverons une économie locale bénéficiant à chacun.

Cette solidarité doit s'établir à tous les échelons en attendant la sortie de la crise sanitaire. Elle doit ensuite se poursuivre par un plan de relance agile, innovant, accessible à tous et qui répond aux enjeux sociétaux et environnementaux de demain.

La Covid doit être transformée en un accélérateur de réponse à ces enjeux. C'est cette gouvernance affirmée que nous souhaitons apporter à notre population, agir pour ne plus subir et faire preuve d'audace. S'unir et se mobiliser pour un objectif commun, relancer l'économie locale et redonner la confiance aux entreprises et à la population.

Le maillon essentiel de cette chaîne de solidarité est incontestablement l'habitant. Nous sommes toutes et tous investis de la même mission, faire preuve de bienveillance auprès de nos commerçants de proximité, de nos entreprises locales, de nos restaurateurs, de toutes celles et ceux qui ont dû modifier

leur organisation pour tenter de maintenir un service à la population.

La digitalisation a fortement progressé, la vente à emporter, le retrait sur commande (click and collect), les campagnes de publicité pour consommer local fleurissent. Beaucoup de ces outils, présents depuis des années sur la toile ou dans nos espaces commerciaux pour de grandes enseignes nationales et internationales, ont modifié nos modes de consommation. Mais force est de reconnaître que leur adoption par nos commerces locaux était encore timide. Aujourd'hui, ces outils se développent avec l'initiative des collectivités et la mobilisation des commerçants pour consommer localement.

Mais au final, cela ne fonctionnera que si, en tant que consommateurs, nous nous emparons de ces outils pour la bonne cause, à savoir, la sauvegarde des emplois locaux et la pérennisation de l'activité économique pour nous-mêmes et les générations futures. Ceci est essentiel à la vitalité de notre territoire.

Soyons acteurs de notre destin, n'attendons plus de savoir ce que la collectivité peut faire pour nous mais posons-nous la question de ce que nous pouvons faire pour elle. Aujourd'hui, c'est la mobilisation de toutes et de tous qui est importante, chacun en fonction de son pouvoir d'achat peut modifier à la

marge ou en grande partie sa manière de consommer et devenir acteur pour son territoire.

N'oublions pas non plus en cette fin d'année les personnes isolées, fragiles, vulnérables

qui, avec ces deux périodes de confinement, particulièrement anxiogènes, se trouvent encore davantage fragilisées physiquement ou psychologiquement. La proximité est un lien essentiel, quelques gestes simples qui peuvent illuminer le quotidien...

C'est dans cet état d'esprit que nous souhaitons aux habitants des 32 communes de notre agglomération de bonnes fêtes de fin d'année, que l'épreuve que nous traversons nous rende meilleurs. ●

### Soyons acteurs de notre destin



Guillaume Allanou

# Une personnalité centrale au Stade Briochin



*Joueur, président, entraîneur, manager général, directeur général, chargé de développement... À 43 ans, Guillaume Allanou a presque occupé tous les postes au Stade Briochin, monté cette année en National. S'il incarne le club, le club a également marqué la vie de cet entrepreneur.*

2017, le Stade Briochin monte en National 2. 2020, il rejoint le National, niveau professionnel qu'il a quitté vingt-quatre ans auparavant. Malgré ces succès, Guillaume Allanou garde la tête froide. « Il ne faut pas que la double montée du club se transforme en cadeau empoisonné », assure le pilier des Griffons qui se pose en garant de la pérennité du Stade. « Ce que j'ai vécu en tant que joueur, je ne conçois pas de le vivre en tant que dirigeant. »

Retour en arrière. En 1997, alors que Guillaume Allanou est joueur professionnel au Stade Briochin depuis un an, le club dépose le bilan. « Cela a été brutal. D'un coup, on m'empêchait de vivre ma passion », se souvient-il, lui, qui a gravi les échelons jusqu'à jouer en Ligue 2, à 20 ans.

Le foot, ce Binicais d'origine est tombé dedans à 5 ans. Il foule d'abord la pelouse du club de Binic, puis celle de Glinglin (Saint-Brieuc) avant de rejoindre, vers 15 ans, le Stade Briochin qu'il ne quittera plus. « Après la liquidation judiciaire, j'ai bien fait quelques escapades à droite, à gauche [à Lamballe et Lannion], mais je suis toujours revenu à Saint-Brieuc. »

S'il arrête de jouer en 2007, il ne quitte pas pour autant le club. En 2009, le Stade, qui vit une période morose, avec deux descentes et des problèmes financiers, n'a plus de président. « À l'époque, on était deux ou trois "anciens" attachés au club et j'ai été nommé président. C'était un peu par défaut, mais j'avais une idée assez précise de ce qu'il fallait faire pour gérer le club. » De 2009 à 2016, Guillaume Allanou, également entrepreneur dans l'immobilier, gère le Stade Briochin « comme une entreprise ». « Dans le sport de haut niveau, il y a beaucoup de passion, d'excès... Le rôle du dirigeant est de dépassionner », assure-t-il. En 2016, il passe la main à Jérôme Camard qui apporte « un nouveau souffle ». C'est ce dernier qui lui confie, en 2017/2018, l'équipe A, alors montée en National 2, niveau jamais atteint depuis douze ans.

« Je n'avais jamais vraiment entraîné avant. Le besoin de retrouver les vestiaires m'est venu tard, raconte Guillaume Allanou. Si j'avais les diplômes nécessaires, l'envie et la connaissance du club, j'avais aussi un déficit d'expérience. Jouer et entraîner, ce sont deux métiers différents ! J'ai donc fonctionné en staff et demandé à Maxime d'Ornano, avec qui j'avais joué, de m'épauler. »

La saison est excellente et l'enfant du Stade se souvient, les yeux encore brillants, du match de 16<sup>e</sup> de finale de Coupe de France contre Lens qui réunit 6 500 spectateurs au stade Fred Aubert. « La ville s'était parée de jaune et de bleu. Il y avait une vraie ferveur

populaire. » Si le match se solde par une courte défaite, il marque, selon l'entraîneur de l'époque, un véritable tournant. « Le Stade Briochin est apparu comme un véritable acteur du territoire. C'est, à Saint-Brieuc, le seul spectacle vivant capable de drainer entre 3 000 et 4 000 personnes tous les 15 jours ! »

Pour la saison 2018/2019, Guillaume Allanou se retire du poste d'entraîneur et passe la main à son bras droit qui porte, début 2020, les Griffons en National. « Aujourd'hui, le club est une PME qui compte 35 salariés, une cinquantaine de bénévoles, un budget de 2 millions d'euros... » Mais ce qui rend Guillaume Allanou le plus fier, c'est d'avoir « créé une dynamique au-delà des personnalités ».

Pour éviter les dépenses, dans cette période de montée et de crise sanitaire, il occupe trois postes pour lesquels il n'est pas payé. « Je suis devenu prisonnier du monstre que j'ai créé, concède ce papa de quatre garçons. Je m'organise pour me consacrer à mon entreprise de 6h à 12h et l'après-midi, je suis au stade. Mais ça déborde souvent en faveur du club... »

Après des années d'investissement personnel, de sacrifices professionnels, Guillaume Allanou envisage de quitter les fonctions opérationnelles pour se concentrer sur des missions stratégiques liées au développement du club. « Le recrutement le plus important la saison prochaine, ce n'est ni un attaquant, ni un défenseur, mais un directeur général ! » ●