

n°21 Juin- Juillet- Août 22

DÉCHETS p.12-13
Ma facture
décryptée

SAINT-BRIEUC
ARMOR


le magazine
d'information

AGRICULTURE p.4 et 5

L'Agglo veut
séduire de
nouveaux paysans

Dossier p. 15 à 23

Du sport Nature tout l'été

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

“ Solidarité et partage ”

Je tiens à renouveler tout mon soutien aux Ukrainiens qui subissent la guerre depuis trois mois désormais.

Très rapidement, les Costarmoricains se sont organisés pour aider le peuple d'Ukraine en envoyant leurs dons et pour accueillir femmes et enfants fuyant les atrocités de la guerre, laissant derrière eux une partie de leur



Ronan KERDRAON
Président de Saint-Brieuc
Armor Agglomération

famille et tout ce qui faisait leur vie au quotidien.

Je remercie l'ensemble des élus et des habitants qui œuvrent pour leur offrir des conditions de vie dignes et acceptables.

Ici, nous subissons bien sûr la crise énergétique, la flambée des prix des matières premières, leur pénurie et les conséquences économiques et sociales.

Mais nous avons aussi la chance de pouvoir enfin souffler après ces deux ans de pandémie. Les événements sportifs et culturels reprennent. Les bénévoles se mobilisent.

La saison touristique s'organise.

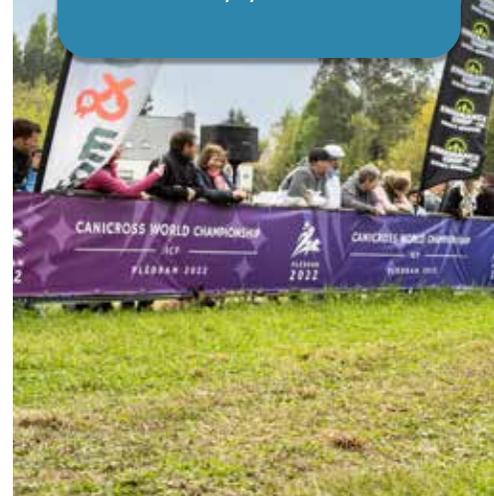
Le territoire s'anime de nouveau et ses grands espaces naturels sont mis en valeur.

Dans cet environnement somme toute favorable, je souhaite que cet été soit celui de la solidarité et du partage.

Solidarité envers ceux qui souffrent.

Partage grâce à ces moments qui nous sont donnés par tous ceux qui s'engagent dans nos communes.

“ Avec plus de 10 000 spectateurs, le canicross de Plédran, qui s'est déroulé le week-end du 1^{er} mai, a été un vrai succès populaire. ”



“ Les enquêteurs de l'Agglo poursuivent leur porte-à-porte dans les quelque 80 000 foyers du territoire. Leur mission : préparer le passage à la Taxe d'enlèvement des ordures ménagères incitative (TEOMI). ”

“ Début avril, la Binic Foil Cup a offert un véritable ballet d'ailes colorées en mer. ”





« Événement à la fois grand public et professionnel, le Salon de l'agriculture des Côtes d'Armor s'est tenu les 20 et 21 mai au Palais des congrès et des expositions de Saint-Brieuc.



« Avec ses concerts, ses dégustations, ses démonstrations ou encore ses rencontres de professionnels, la traditionnelle Fête de la coquille a animé le port de Saint-Quay-Portrieux.

Retour en images



Agriculture

Encore plus de candidats à l'installation

Agriculture paysanne 22 accompagne des personnes qui envisagent de s'installer en agriculture. En 2020, le nombre de porteurs de projet a augmenté de 20 %. Une hausse qui se poursuit.

L'ambition d'Agriculture paysanne 22 est de promouvoir les installations agricoles de tailles moyennes, durables et intégrées dans le paysage local. Elle souhaite ainsi inverser la tendance du "Une installation pour trois départs à la retraite". Un objectif partagé par les élus de Saint-Brieuc Armor Agglomération qui ont mis en place un plan d'actions avec cette association pour 2022.

Pour favoriser les installations, Agriculture paysanne 22 participe au Plan de professionnalisation personnalisé de la Chambre d'agriculture. Elle accompagne également des porteurs de projets. « Nous avons plusieurs possibilités, explique Cédric Bernard, animateur installation. Des temps **d'échanges collectifs** et **individuels** sont l'occasion de premiers contacts. Nous proposons aussi un **stage de découverte** de trois semaines chez un paysan et "**De l'idée au projet**", une formation qui permet de réaliser de premiers chiffrages, de réfléchir aux statuts de l'exploitation... Enfin, des **cafés paysans** sont organisés régulièrement. »

En 2020, 180 personnes ont été accueillies et accompagnées par l'association. « En cinq ans, le nombre de porteurs de projets a triplé, déclare Cédric Bernard, qui constate que cette hausse se poursuit. Le Covid, entre autres, a provoqué des remises en question, des changements de voie et de vie.. » Ces bénéficiaires sont majoritairement des personnes en reconversion. « Ce sont plutôt des femmes (55 %), de 34,5 ans en moyenne, non issues du milieu agricole (88 %) et avec un niveau de diplôme important mais pas forcément dans le secteur agricole », résume Cédric Bernard.

En matière de transmission des exploitations agricoles, Agriculture paysanne 22 propose un accueil collectif, une formation de quatre



Des porteurs de projet en formation "De l'idée au projet".

jours, mais aussi des soirées. « Ces moments permettent aux chefs d'exploitation de se préparer à la transmission, même lorsqu'ils ont déjà trouvé un ou des repreneurs. » Enfin, l'association organise des événements et des formations en lien avec l'agriculture

paysanne. Et face à l'arrivée de "nouveaux" paysans, elle programme des journées d'initiation à la traction animale, à l'utilisation du tracteur ou encore à la soudure. ●

Pascal Prido, vice-président chargé de l'agriculture et de la transition alimentaire

« 60 % des chefs d'exploitation de l'agglomération vont partir à la retraite d'ici moins de dix ans. Or, on sait d'ores et déjà que les candidats à la reprise vont manquer. Il faut préparer l'avenir et c'est le sens du plan d'actions élaboré entre Agriculture Paysanne 22 et l'Agglomération. L'action de cette association en faveur des reconversions professionnelles est complémentaire de celles menées par la Chambre d'agriculture. Il ne faut plus se contenter du schéma classique de transmission familiale.

Pour soutenir l'agriculture locale, nous travaillons également sur le Projet alimentaire territorial qui favorise, par exemple, les circuits courts, les produits locaux dans les cantines... Pendant la crise sanitaire, il y a eu un vrai engouement pour les produits locaux, mais le soufflé est retombé. »





Un retour à sa passion et à ses valeurs

Tout a commencé lors du premier confinement. Coline Mars, épuisée par son travail d'accompagnement des agriculteurs en difficulté, décide de se centrer sur sa passion de la botanique. Cette ingénieure agronome suit alors une formation à distance d'herboristerie.

Un an plus tard, elle rejoint, à Binic-Étables-sur-Mer, une amie d'enfance devenue productrice de plantes aromatiques et médicinales. « Elle m'a proposé de partager son terrain pour tester mon projet de culture, cueillette et transformation de plantes aromatiques et médicinales », explique Coline Mars. En parallèle, la jeune femme participe

à la formation "De l'idée au projet" d'Agriculture paysanne 22 et part en stage trois semaines chez deux paysannes.

« La formation m'a permis d'avancer psychiquement, de rencontrer des gens, d'apprendre à travailler en réseau... raconte-t-elle. Elle m'a aussi aidée sur les aspects juridiques et administratifs. Les stages, eux, m'ont confortée dans mon projet et m'ont donné de nouvelles envies, comme développer un peu plus le volet pépinière. » Elle suit ensuite le parcours 3P⁽¹⁾ de la Chambre d'agriculture. « Mon diplôme d'ingénieure agronome m'a, par chance, dispensée de passer le Brevet

professionnel responsable d'entreprise agricole. »

Aujourd'hui, Coline s'est associée à son amie au sein d'"Un pied devant l'autre". Elles ont créé un groupement d'intérêt économique (GIE). « On partage les outils, les serres et le séchoir auto-construit, mais chacune gère sa production que l'on vend au GIE. Ce dernier se charge de la transformation et de la commercialisation... »

Coline Mars est heureuse de respecter les valeurs du mouvement Nature et Progrès et du label Agriculture Biologique. Les terres qu'elles cultivent – avec vue panoramique sur la mer – sont louées à titre gratuit auprès d'un « propriétaire militant ». L'eau est tirée de la cuve de récupération du même propriétaire. Le fumier est fourni par un paysan local. Un voisin maraîcher leur prête du matériel et elles utilisent le labo d'une apicultrice de Tréveneuc. ●

(1) Plan de professionnalisation personnalisé.

Un Pied devant l'autre, 21, rue de Beaumont, à Binic-Étables-sur-Mer. Visites olfactives, les mercredis, 17h-18h. Tarifs : 3€, gratuit pour les enfants.

Plus d'infos
un-pied.fezi.fr, 06 32 27 69 59

À peine deux ans pour changer de vie

« Début 2019, je me suis dit : tu as 44 ans, si tu veux changer de métier, faut pas traîner, raconte Isabelle Mellerin-Alexis, ancien agent de la fonction publique. Produire et travailler auprès des animaux – et plus particulièrement des chèvres, très proches de l'homme – est vite apparu comme une évidence. »

Motivée, Isabelle participe, dès mars 2019, à la formation "De l'idée au projet" d'Agriculture Paysanne 22 et effectue un stage d'une semaine dans une chèvrerie. En septembre, elle enchaîne avec la formation au BPREA⁽¹⁾, diplôme qui facilite la location ou l'achat de terres agricoles.

Entre-temps, son époux, Raphaël Alexis, dessinateur en bâtiment, décide de rejoindre le projet. Il suit la formation d'un an proposée par la Coopérative d'installation en agriculture paysanne qui alterne entre 10 journées théoriques

et des stages pratiques. « Ce cursus, bien que non diplômant, m'a appris les bases du métier de paysan », assure-t-il.

Fin 2019, alors que chacun est en formation, le couple tombe sur une annonce : une exploitation est à vendre à Saint-Brieuc, près des Vilages, pour fin 2021. « C'était l'idéal : des terres proches d'une grande ville pour faciliter la vente directe. Et le propriétaire, éleveur laitier depuis deux générations, était ravi de voir son exploitation reprise », déclare Isabelle.

Pour répondre aux attentes d'Isabelle et Raphaël, les premières chevrettes arrivent sur l'exploitation dès février 2021 et le cédant démarre, en mai, la conversion des terres en bio pour les céréales. « Le départ à la retraite de Jean-Pierre Lechélard était prévu au 1^{er} novembre, mais il a accepté qu'on s'installe avant... » confie le couple.

Aujourd'hui, l'exploitation a bien changé. La stabulation a été remplacée par une chèvrerie, un espace de traite et un laboratoire construits par Raphaël. Le rythme est intense, les jeunes



exploitants continuent à apprendre..., mais ils sont fiers de vendre leurs fromages, faisselles ou encore yaourt La Ferme Ar Goued.

Pour s'installer, Isabelle et Raphaël ont reçu chacun une aide de 5 000 € de Saint-Brieuc Armor Agglomération et une aide à l'investissement de 6 000 € de la Région.

(1) Brevet professionnel responsable d'entreprise agricole.

Plus d'infos
La Ferme Ar Goued, rue Berrien, à Saint-Brieuc. Vente directe : mercredi et vendredi, 17h-19h, dimanche, 10h30-12h.





Delphine Grellier, directrice de Binic Gastronomie.

Binic Gastronomie

La conserverie croit en son avenir

Communément appelée Mère Lalie, Binic Gastronomie, située dans la zone artisanale Beaufeuillage (Binic-Étables-sur-Mer), prépare des pâtés, rillettes et tripes en bocaux de verre. En plus de 160 ans, l'entreprise a évolué et connaît un rebond d'activité.

Mère Lalie, mais aussi...

Binic Gastronomie confectionne des pâtés, des rillettes et des tripes sous la marque Mère Lalie, qui représentent la moitié des 8 millions de chiffre d'affaires de l'entreprise (2021). Cette dernière produit également des conserves pour la grande et moyenne distribution ainsi que pour d'autres acteurs de l'épicerie.

Des recettes "assainies"

Binic Gastronomie prépare entre 80 et 90 recettes différentes. « Chaque jour, nous réalisons en moyenne trois à six recettes différentes, avec du porc, du bœuf et de la volaille qui sont 100 % français », explique Delphine Grellier, directrice du site de Binic-Étables-sur-Mer. Nous utilisons aussi beaucoup de porc Label Rouge ainsi qu'un peu de porc bio. Une démarche de certification "Origine France Garantie" est en cours. »



Depuis une quinzaine d'années, la composition des conserves est de plus en plus épurée. « Dans notre pâté de campagne, par exemple, il y a de la viande de porc, des oignons, des œufs, du poivre, du sel, de la farine et c'est tout », détaille la responsable. C'est l'avantage de la stérilisation, qui permet « de garantir une produit sain et stable sans ajout de conservateur ni autre additif ».

Une grosse progression en 2020 et 2021

Pendant la crise sanitaire, « nos produits ont tiré leur épingle du jeu », confie Delphine Grellier. Même pendant les confinements, notre usine a continué à tourner, nous n'avons pas instauré de travail à temps partiel et toute l'équipe a joué le jeu. » Une progression telle que trois personnes ont été embauchées entre 2020 et 2021 pour atteindre un effectif de 21 CDI. Aujourd'hui, l'entreprise a gardé quelques-uns de ses "nouveaux" consommateurs.

La tendance au verre

« On sent un attrait pour nos produits et pour nos contenants en verre qui ont l'avantage d'être transparents, recyclables, sains... » constate la responsable de Binic Gastronomie, qui croit dur comme fer au potentiel des presque centaines bocaux Le Parfait. « Ils sont réutilisables, 100 % français et recyclables à l'infini »,

ajoute-t-elle. L'entreprise vient d'ailleurs d'investir dans une unité d'emboîtement et de mise sous vide spécifique. « L'objectif est d'améliorer les conditions de travail des opérateurs, notamment pour la fermeture des bocaux. »

Plus de 160 ans

L'histoire de Binic Gastronomie démarre en 1860 avec l'ouverture de la charcuterie d'Eulalie Martin, à Binic, dans l'actuel musée. C'est son petit-fils qui lance la conserverie. En 1979, elle intègre une nouvelle usine, celle de la zone artisanale de Beaufeuillage. « Elle a accueilli jusqu'à une centaine de salariés », raconte Delphine Grellier en faisant visiter les vastes locaux. Après avoir été rachetée par Gad, l'entreprise intègre le groupe Le Graët en 2011. « Binic Gastronomie est totalement indépendante, mais bénéficie des services supports du groupe et de son expertise tout en conservant le savoir-faire de la marque », conclut la dirigeante. ●

→ 1 500 tonnes de pâté produites
→ 5 millions de bocaux sortis
→ 8 millions d'euros de chiffre d'affaires

Totem de l'innovation

Un outil pour mieux connaître les canalisations et les routes

RnP Vision réunit les compétences de quatre associés et de deux start-up. Elle a intégré Yestoucàn, l'incubateur d'INNÔZH, pour concrétiser son idée.

RnP Vision, pour "Road and Pipe vision" ou, en français, "Vision de la route et des canalisations". « On a choisi un nom en anglais car notre application a vocation à passer les frontières », explique Hervé Corteyn, un des quatre associés.

L'idée : proposer une plate-forme en ligne qui permette de visualiser sur une carte l'état des réseaux d'assainissement, d'eau potable et de la voirie. Elle calculera leur durée de vie résiduelle en prenant en compte plusieurs paramètres, comme la date d'installation, le positionnement, les débits de fuite, la circulation... Cette appli s'adresse principalement aux collectivités pour les aider à déterminer les priorités de renouvellement des réseaux et à optimiser les dépenses.

Un besoin que trois des quatre associés connaissent très bien. Hervé Corteyn et Éric Queudot ont créé, en 2018, RPQeau (Trégueux), entreprise qui œuvre pour la reconquête et la protection de la qualité de l'eau. Auparavant, ils ont été respectivement responsable du service de l'eau à Guingamp-Paimpol Agglomération et responsable de l'agence Véolia de Paimpol - Perros-Guirec. Gwendal et Émilie Bocher sont à la tête de Breizh Mapping, société de traitement de données géoréférencées (cartographie, topographie, modélisation 3D...). Gwendal a également occupé des postes à responsabilité en lien avec l'aménagement dans différentes collectivités.

« À nous quatre, nous cumulons plus de 80 ans d'expérience et de compétence dans les domaines de la gestion de l'eau et du patrimoine, mais aussi dans



Émilie Bocher, Hervé Corteyn, Éric Queudot et Gwendal Bocher (de gauche à droite) ont intégré l'incubateur Yestoucàn.

le domaine de l'administration, assure Gwendal Bocher. Nous connaissons la complexité de gérer et même de retrouver des données. »

Convaincus de l'utilité de leur projet, ces entrepreneurs n'en sont pas moins heureux d'avoir intégré pour 5 mois l'incubateur Yestoucàn hébergé au Totem de l'innovation. « Cela nous permet de

n'oublier aucune facette du projet, de rencontrer des experts, d'échanger avec d'autres porteurs de projet, de créer une dynamique et de se fixer des objectifs », assure Hervé Corteyn. « Ne serait-ce qu'aujourd'hui, nous avons reçu une formation très instructive de l'INPI, continue Émilie Bocher, la juriste du quatuor. Cela va nous inciter à déposer rapidement notre idée. » ●

Éco-défis

Des artisans de l'agglomération labellisés

Sur 16 lauréats costarmoricaains, cinq sont installés dans l'agglomération. Ils ont été récompensés par la Chambre de métiers et de l'artisanat de Bretagne.

Les Éco-défis sont organisés par la Chambre de métiers et de l'artisanat. Les artisans qui participent à cette action s'engagent à réaliser des défis en lien avec la transition écologique. S'ils les relèvent, les artisans sont labellisés lors d'une cérémonie de remise de trophées. Parmi les 39 défis proposés, ils peuvent "réparer, faire réparer, réutiliser ou donner les objets et matériaux", "commercialiser des éco-produits, des produits locaux ou de saison", "favoriser des modes alternatifs de déplacements

sur les trajets domicile-travail" ou encore "mutualiser les biens et services".

Parmi les 16 lauréats récompensés le 5 mai lors des Trophées Éco-défis Côtes d'Armor, cinq artisans officient dans l'agglomération : LB Artefact, créateur d'objets à partir de bâches recyclées (Saint-Brieuc), la Crêperie des Promenades (Saint-Brieuc), GD Déco, peintre (Saint-Brieuc), la Barque à vache, tapissière (Binic-Étables-sur-Mer) et Cheveux & Nature, coiffeuse (Plaintel).





Le terrassement a été réalisé au printemps par l'entreprise Bidault.

Une nouvelle blanchisserie pour les hôpitaux et Ehpad

Elle va quitter l'hôpital Yves-Le-Foll pour s'installer aux Châtelets (Tréguieux) fin septembre 2023 dans un bâtiment tout neuf.

Neuf tonnes de linge traitées par jour

Actuellement, la blanchisserie est installée dans un bâtiment de 2 250 m² à l'arrière de l'hôpital Yves-Le-Foll. Tous les jours, une trentaine de personnes (sur 48 salariés au total) y lavent et repassent 9 tonnes de serviettes, de draps, de vêtements de travail ou encore de linge de résidents. Ce linge provient du centre hospitalier de Saint-Brieuc (Yves-Le-Foll et Les Capucins), du centre hospitalier du Penthièvre et du Poudouvre (Lamballe, Quintin et plusieurs Ehpad publics), de l'établissement Les Châtelets et de la Fondation Saint-Jean-de-Dieu. C'est le groupement de coopération sanitaire des services interhospitaliers d'Armor (GCS SIA) qui gère la blanchisserie.

Plus de 4 200 m² aux Châtelets

Les travaux de construction d'une nouvelle blanchisserie ont démarré en mai, zone des Châtelets (Tréguieux), à 5 minutes d'Yves-Le-Foll. « Nous avons acquis

12 000 m² auprès de Saint-Brieuc Armor Agglomération, explique Aurélie Garnier, administrateur du GCS. Nous avons besoin d'espace pour le bâtiment, qui fera 4 231 m², et pour permettre les flux quotidiens des chauffeurs-livreurs. »

De meilleures conditions de travail

L'objectif de ce déménagement est notamment d'améliorer les conditions de travail du personnel de la blanchisserie. « Même si des aménagements ont été réalisés, les métiers en blanchisserie restent très difficiles : il fait chaud, il y a de la vapeur, du bruit et les gestes sont répétitifs », explique Aurélie Garnier. En septembre 2023, le nouveau bâtiment et les nouveaux équipements répondront davantage aux normes de qualité de vie au travail et de maîtrise des énergies.

Passer à 10 voire 11 tonnes jour

Grâce aux nouveaux process et à davantage d'automatisation, le groupe-

ment de coopération sanitaire envisage d'accroître l'activité pour atteindre 10 à 11 tonnes de linge traitées quotidiennement. Un puçage du linge devrait, par exemple, permettre de reconstituer plus facilement les trousseaux des résidents d'Ehpad. « Nous ouvrons les services de la blanchisserie à d'autres collectivités, établissements sanitaires ou Ehpad... indique Aurélie Garnier. Ils pourront devenir adhérent du GCS ou tout simplement client. »

17 millions d'euros d'investissement

L'ensemble du projet représente un investissement de 17 millions d'euros qui, au-delà de l'emprunt, devrait être financé par des économies d'énergie et par une augmentation de l'activité. Les modalités de tarifications seront certainement réajustées à cette occasion : « Actuellement, les tarifs sont identiques quelle que soit la catégorie de linge. Ce n'est pas forcément adapté. » ●



La nouvelle blanchisserie pensée par By Architectes.

Enseignement supérieur

Elle prépare sa thèse à Ploufragan

Noémie Gloanec est en troisième année de thèse à l'Anses. Cette Brestoïse de 27 ans a été séduite par le sujet proposé et la qualité du laboratoire de recherche.

Quel est le sujet de votre thèse ?

“Recherche des paramètres clés pour le développement d’une stratégie vaccinale contre *Campylobacter* chez le poulet de chair.” *Campylobacter* est une bactérie qui se loge dans les intestins des poulets. Si elle ne provoque aucune pathologie chez les volailles, ce n’est pas le cas chez l’homme. En effet, elle fait chaque année quelque 220 000 victimes en Europe. Plusieurs vaccins existent, mais ne sont pas suffisamment efficaces sur le poulet. Mon travail consiste alors à chercher ce qui se passe dans ses intestins après vaccination.

Pourquoi avoir choisi ce sujet ?

Ce sujet était proposé par l’Anses Ploufragan-Plouzané-Niort. J’ai candidaté et après un concours, j’ai été retenue. J’ai été séduite par la pluridisciplinarité de cette thèse. Elle touche l’immunologie, la vaccinologie et la microbiologie. La renommée et la qualité du laboratoire de l’Anses m’ont également convaincue. C’est une très bonne structure, avec du matériel perfectionné, de grands espaces et de super équipes disponibles, par exemple, pour me former à certaines techniques. En plus, je ne suis pas la seule doctorante. Nous sommes une petite dizaine et c’est agréable de pouvoir échanger sur notre travail.



Vous avez dû quitter Brest où vous avez suivi toutes vos études (IUT, école d’ingénieurs, UBO).

Ploufragan, c’est la Bretagne ! Je suis bretonne avant tout. J’aime à la fois la ville et la campagne. Quand je ne retourne pas à Brest le week-end, j’ai tout ce qu’il faut ici : des chemins pour la randonnée

et la course à pied, des équipements sportifs, des salles de cinéma et des commerces.

Vous avez terminé troisième au concours interrégional “Ma Thèse en 180 minutes”. Qu’est-ce qui vous a plu dans ce challenge ?

J’avais envie de partager le sujet de ma thèse, de le vulgariser, de donner envie à d’autres personnes de se lancer dans une thèse...

Préparer une thèse, c’est un travail à part entière.

J’alterne entre expériences en laboratoire, statistiques, écriture de publications et de mon manuscrit... Je participe également à des conférences. Un travail rendu possible par le financement de l’Anses (50 %), de Saint-Brieuc Armor Agglomération (25 %) et du Département (25 %). ●

Une nouvelle unité de recherche à Ploufragan

L’Anses et le Cnam ont signé, en février, une convention créant l’unité de recherche sous contrat Metabiot, « dédiée à l’exploitation des données massives en sécurité sanitaire des aliments d’origine animale ». Prévus pour une durée de trois ans renouvelable, Metabiot, située à Ploufragan, bénéficie du soutien de la Région Bretagne, du Département et de l’Agglomération de Saint-Brieuc, pour faciliter l’accueil de doctorants et post-doctorants.

Le projet scientifique de cette unité de recherche vise à étudier les « maladies transmissibles entre l’animal et l’homme, en particulier les bactéries à risque pour la santé humaine, tout au long de la chaîne de production dans les élevages et dans l’industrie agroalimentaire ».



Enseignement supérieur

ITC se rapproche du campus Mazier

L'école supérieure de management et de commerce a déménagé de Trégueux pour s'installer juste en face du lycée Rabelais, à Saint-Brieuc.



Après plus de vingt ans dans ses locaux de Trégueux, ITC s'est installée, en début d'année, 11 rue François Rabelais, à Saint-Brieuc. L'école de management et de commerce rejoint ainsi un quartier qui rassemble de nombreux établissements d'enseignement supérieur. « Nous sommes juste devant la voie verte, l'Hentig Glas, qui rejoint le campus et le restaurant universitaire ; juste devant le lycée Rabelais et à quelques pas de l'ancien collège Beaufeuillage qui accueille les étudiants en médecine et bientôt l'INSPÉ », indique Michel Viu, directeur d'ITC.

L'ITC compte désormais quelque 370 étudiants. « Malgré des aménagements réussis, nous commençons à être à l'étroit », confie le directeur. Il faut dire que l'école a bien changé depuis sa création en 2000.

« J'ai repris ITC en 2005 pour ne proposer que des formations diplômantes et en alternance. La première année, je n'avais que six élèves ! »

Aujourd'hui, ITC propose 15 formations de bac +2 à bac +5 dans le domaine du tertiaire (commerce, vente, management, administration, communication, ressources humaines...) avec une nouveauté en septembre 2022 : un bachelor Management du sport. « Nous adaptons notre offre aux besoins des entreprises car notre objectif est bien que nos étudiants, tous en alternance, trouvent du travail dès leur sortie d'école, assure Michel Viu. Ainsi, notre établissement certifié NF Service réalise tous les ans une enquête qui révèle que 92 % de nos diplômés sont en emploi. »

Avec son nouveau bâtiment, ITC double sa superficie et passe à plus de 1 000 m². « Comme il s'agit d'une construction, j'ai travaillé les plans avec Commespace au centimètre près pour que les lieux soient adaptés aux besoins des étudiants et des formateurs. » 15 salles de cours, une salle informatique, une autre pour les conférences et un espace détente avec réfrigérateurs, baby-foot, jeux de fléchettes et banquettes...

Une grande attention a été portée aux outils numériques. Finis les tableaux blancs et les vidéoprojecteurs ! « Toutes les salles sont équipées de grands écrans numériques tactiles, détaille le directeur. Nous avons choisis des ordinateurs dernier cri et avons investi dans des casques de réalité virtuelle, anneaux lumineux pour les vidéos... » ●



L'Agglo à votre service



Logement Des solutions pour les jeunes

Sillage organise les 9, 10 et 11 juin des animations autour des freins d'accès au logement des jeunes.

Sillage accueille et accompagne les 16-30 ans qui ont besoin de se loger. Dans ce cadre, elle organise deux temps forts qui auront lieu à La Cabane, le nouveau local du service jeunesse de la Ville de Saint-Brieuc :

→ le jeudi 9 juin, de 17h à 20h : quiz et escape game pour apporter de façon ludique des informations aux jeunes sur l'accès au logement.

→ le vendredi 10 juin, de 11h à 17h : forum animé par la Caf, Action Logement, l'ADIL, le SIJ, le CROUS...

Des portes ouvertes de Sillage, 54, boulevard Waldeck Rousseau (Saint-Brieuc) sont également prévues le samedi 11 juin, de 10h à 14h. Une vidéo réalisée auprès de jeunes sera diffusée et mettra en avant leurs freins d'accès au logement.





Bourse Zéphyr

« Cela m'a aidée à financer mon film »

La jeune Pordicaise Emie Baron réalise son deuxième court-métrage pour lequel elle a obtenu 1 500 € de bourse Zéphyr.

C'est l'année du bac pour Emie Baron, lycéenne à Freyssinet. Une grosse année scolaire qui ne l'empêche pas de se consacrer à ses passions : le théâtre et le cinéma. Après un premier film en 2021, elle est en cours de montage du deuxième, "Expiration". Elle a écrit, réalisé, produit, choisi les acteurs et même joué dans ce film qui devrait sortir sur YouTube en juillet.

Pour construire ce projet – « louer le matériel, nourrir l'équipe, payer l'essence, acheter des costumes et des éléments de décor » – Emie a dû chercher des financements et a postulé à la bourse Zéphyr auprès de l'Agglomération. « J'ai été accompagnée par Tom Daniel et par le Point info jeunesse de Pordic pour préparer mon passage devant le jury », explique la jeune Pordicaise. Elle a ainsi obtenu 1 500 € de subvention.

"Expiration" raconte « l'histoire de Juine, une jeune fille de 19 ans enfermée dans la nostalgie. Alors que la danse est sa seule échappatoire, elle ne peut pas entrer dans l'école de danse qu'elle convoitait... ».

Ce projet, Emie l'a mené de front avec la révision du bac et ses plus de 6 heures hebdomadaires de théâtre. « C'est hyper agréable de mettre en images les phrases qu'on a écrites, assure la jeune fille. Et cela me permet de gagner en expérience. »

Après le bac, Emie ira en fac de cinéma à Rennes 2 pour, à terme, intégrer la Femis, école supérieure des métiers de l'image et du son. « En même temps, j'aime aussi jouer », confie la bachelière encore hésitante. Une chose est sûre, elle fera tout pour assouvir sa passion pour le cinéma née il y a six ans. « Ça a démarré quand j'ai joué dans "La fille de Brest", un film d'Emmanuelle Bercot. Tout de suite après, j'ai voulu prendre des cours

de théâtre au conservatoire et évoluer dans le monde du cinéma. » ●

Pour les 11-30 ans

La bourse Zéphyr permet à des jeunes de 11 à 30 ans de l'agglomération de concrétiser un projet solidaire, culturel, citoyen ou environnemental d'intérêt général, par des aides financières, logistiques ou d'accompagnement. La bourse est cofinancée par la Caf des Côtes d'Armor, le Département et l'Agglomération. Pour candidater, il faut remplir une fiche projet et défendre son idée devant un comité d'appui.

Plus d'infos
fleur.pires@sbaa.fr
02 96 77 60 39

Coopérative jeunesse de services

Plus qu'un job, une première expérience pro

La Coopérative jeunesse de services s'adresse aux jeunes de 16 à 18 ans qui, cet été, vont proposer des services aux entreprises, particuliers, associations ou encore collectivités. L'Agglomération est l'un des financeurs de ce projet.

La CJS, pour qui ?

Elle s'adresse aux jeunes de l'agglomération de 16 à 18 ans. Ils doivent être disponibles au minimum 6 semaines du 6 juillet au 26 août et être mobiles.

Comment candidater ?

Il suffit de contacter l'association Le Cercle (Saint-Brieuc) et d'envoyer une lettre de motivation avant le 15 juin. Des entretiens permettront de constituer un groupe de 15 jeunes d'horizons et profils variés. Pas besoin d'avoir d'expérience, la motivation prime.

Quel travail ?

Les jeunes vont créer une entreprise coopérative éphémère et proposer des services : lavage de véhicules, distribution de flyers, garde d'animaux, animations dans les Ehpad... Des services qui peuvent intéresser des entreprises, des collectivités, des assos ou encore des particuliers. Ainsi, depuis plusieurs années, la CJS prépare le "Welcome pack" que l'Agglomération remet, à la rentrée, aux étudiants.

Comment ça s'organise ?

Les jeunes sont encadrés par deux animateurs formés. « Ils créent leur entreprise et la gèrent, explique Soazig Perrigault, responsable Réseau à Rich'ESS, structure qui coordonne le projet. Ce sont eux qui définissent les services, qui en font la promotion, qui réalisent les devis, qui partagent le travail... »

Quels objectifs ?

« L'objectif est d'avoir une première expérience professionnelle, de découvrir le monde de l'entrepreneuriat et les valeurs de l'économie sociale et solidaire (ESS). » Les jeunes recevront une rémunération qui dépendra du chiffre d'affaires. « Elle ne doit pas être l'unique motivation car elle reste modeste. »

Pour candidater à la CJS : 02 96 75 21 91 /
animateur.lecercle.spot@gmail.com
Pour proposer des prestations à la CJS :
contact@richess.fr



Collecte des déchets

Quels services inclus dans ma facture ?

98 860 tonnes de déchets sont collectées par an dans l'agglomération (chiffres 2020), soit 696 kg par habitant. Que je paie la taxe ou la redevance, ma contribution sert à financer l'ensemble des services utiles à la gestion de nos déchets. Explications.

Exemple : la famille Heven habite dans une maison de 100 m² avec leurs deux enfants et paie 250 € de facture d'ordures ménagères par an. Mais que financent ces 250 € ?



47
%

La collecte

Collecter les poubelles et les points d'apport volontaire



23
%

Unité de tri, de recyclage, de réemploi et de valorisation énergétique et organique
Traiter et valoriser les déchets



Déchèteries de l'agglo
Collecter, gérer et revaloriser les déchets

25
%

Accueil des usagers, gestion et suivi de la rotation des bennes, entretien des équipements, transfert vers le traitement

L'Agglo à votre service



TEOMI. Des questions, des réponses...

Les enquêteurs continuent à rencontrer les habitants de l'agglo pour préparer le passage à la Taxe d'enlèvement des ordures ménagères incitative. Certaines questions reviennent régulièrement. Voici les réponses à quelques-unes d'entre elles.



Ambassadeurs du tri

2%

Sensibiliser aux bons gestes de tri

Les ambassadeurs mènent des actions de sensibilisation en faveur du tri et du compostage



Brigade environnement

3%

Contrôler et lutter contre les dépôts sauvages

Pourquoi me demande-t-on mon numéro de plaque d'immatriculation ?

À partir du 1^{er} juillet 2023, l'accès aux déchèteries de l'Agglo sera réservé aux habitants qui auront transmis leur numéro de plaque d'immatriculation. En effet, à l'entrée, un lecteur de plaque identifiera les numéros enregistrés. Ce nouveau système permettra de relever le nombre de passages en déchèterie pour chaque foyer. L'objectif reste d'inciter les habitants à réduire leur production de déchets.

Comment faire si je change de plaque ?

Pour accéder aux déchèteries, il suffit de communiquer son nouveau numéro de plaque d'immatriculation au minimum 48 heures avant son passage. Le numéro à appeler : 02 96 77 62 30.

Peut-on donner plusieurs numéros de plaque par foyer ?

Oui, plusieurs numéros de plaque peuvent être reliés à un foyer. Il sera possible d'utiliser différents véhicules pour se rendre en déchèterie. Attention : le véhicule déclaré sur un foyer ne pourra pas être déclaré sur un autre foyer.

Cela ne risque-t-il pas de provoquer des dépôts sauvages ?

Pour éviter cette dérive, une brigade environnement va être créée. Elle s'assurera que les règles de collecte et de dépôts des déchets sont respectées.

Les enquêteurs vont-ils passer dans mon immeuble ?

Une sensibilisation auprès des habitants des collectifs va être proposée. Elle pourra, selon les cas, prendre la forme d'échanges en porte-à-porte, de réunions collectives au sein du collectif et/ou d'une remise de documents explicatifs en boîtes aux lettres. Les modalités seront définies avec les bailleurs sociaux et les syndicats de copropriété.

J'habite dans un immeuble. Que vais-je payer ?

Comme les habitants de maisons individuelles, les habitants d'immeuble paieront la TEOMI. Cette taxe comprendra une part fixe déter-

minée en fonction de la valeur locative du logement et une part variable. Cette dernière sera calculée en fonction du nombre de levées du bac ou des bacs à ordures ménagères (ou des accès aux bornes d'apport volontaire) et du nombre de passages en déchèterie.

Comment va être calculée ma part variable si j'habite dans un immeuble ?

Un état des lieux des locaux poubelles va être effectué avec les enquêteurs, les bailleurs sociaux ou les syndicats de copropriété. Il permettra de s'assurer que le nombre de bacs est adapté et que ces derniers sont en bon état. Ensuite, une puce d'identification sera collée aux bacs pour connaître le nombre de levées. Les bacs étant collectifs (et non individuels par logement), ce sera donc l'effort collectif qui aura des répercussions sur la TEOMI que paiera chacun des habitants de l'immeuble.

La règle est-elle la même dans les petits collectifs ?

Si un stockage individuel des poubelles est possible, chaque logement recevra une dotation de conteneurs qui lui sera propre. Le nombre de levées sera donc individualisé.

Mon immeuble n'a pas de local poubelles et je dois déposer mes déchets dans des bornes enterrées. Comment sera calculée la part variable de ma taxe d'enlèvement des ordures ménagères incitative ?

Avant fin 2023, une carte d'accès aux points d'apports volontaires sera remise aux habitants des immeubles concernés. Elle servira à ouvrir les bornes d'apport volontaire au moyen de contrôle d'accès. Elle permettra ainsi de connaître le nombre de dépôts effectués par habitant ou par immeuble. La part variable sera déterminée selon l'effort de réduction des déchets de chaque foyer. ●

Plus d'infos

Foire aux questions [saintbrieuc-armor-agglo.bzh/vivre-et-habiter/gerer-et-reduire-nos-dechets/les-dechets-au-quotidien/faq-collecte-des-dechets](https://www.saintbrieuc-armor-agglo.bzh/vivre-et-habiter/gerer-et-reduire-nos-dechets/les-dechets-au-quotidien/faq-collecte-des-dechets)





Sécurité

Des solutions simples pour éviter les cambriolages

La gendarmerie de Saint-Brieuc, qui intervient dans 27 communes de l'Agglo, mène plusieurs actions afin de prévenir les effractions.

La participation citoyenne

Le dispositif "Participation citoyenne" repose sur la co-veillance ou la surveillance de quartier. « Le maire désigne un panel d'habitants qui connaissent bien les habitudes de leur quartier, qui peuvent repérer des malveillances et les signaler à la brigade de gendarmerie, explique Yannick Bellier, chef d'escadron de la compagnie de gendarmerie de Saint-Brieuc. Il ne s'agit pas de délation ou de curiosité malsaine, mais de vigilance. » Avant de lancer le dispositif, la gendarmerie sensibilise les "vigies" aux bons réflexes afin qu'elles ne se mettent pas en danger. Pour l'instant, dans l'Agglo, Plédran et Saint-Julien mettent en place ce dispositif.

L'opération tranquillité vacances

« N'importe quel habitant peut bénéficier de cette opération dès qu'il s'absente plusieurs jours, assure Yannick Bellier. Pendant la période indiquée, nous passons régulièrement vérifier s'il y a eu effraction ou tentative d'effraction. Au moindre doute, nous contactons la personne désignée préalablement car nous ne disposons pas des clés. » Au-delà de son rôle de détection, la patrouille de gendarmerie a aussi une fonction dissuasive. Cette opération est déclinée pour les entreprises et commerces.

Des conseils simples

Pour réduire les risques de cambriolage, Aline Betton, référente sûreté et cheffe de la cellule prévention technique de la malveillance, conseille de bien verrouiller la porte

derrière soi, d'éviter de dormir les fenêtres ouvertes, d'installer des spots qui s'allument au passage d'individus, de mettre en place des programmateurs de lumière ou encore d'installer une alarme. Quand on s'absente plusieurs jours, elle préconise que quelqu'un passe de temps en temps relever le courrier, ouvrir les volets ou encore entretenir le jardin. « Il faut aussi éviter de signaler son absence sur les réseaux sociaux », ajoute Yannick Bellier.

À noter que la gendarmerie peut réaliser gratuitement des consultations sûreté chez les particuliers et les entreprises. ●

*Plus d'infos
gendarmerie.interieur.gouv.fr
service-public.fr*

Prévention solaire

Se protéger du soleil, c'est vital

L'Agglo, la Ligue contre le cancer et la Mutuelle sociale agricole (MSA) sensibilisent les habitants aux cancers de la peau.

« En Côtes d'Armor, la mortalité due à un mélanome est en excès de 38 % chez les femmes et de 20 % chez les hommes (1), explique Mathilde Ribeaux, chargée du contrat local de santé à l'Agglomération. Ici, on cherche le soleil et on ne s'en méfie pas. Or, le danger, ce sont les UV. Et même sous les nuages ou même lorsqu'il fait 18 °C, ils sont bien là ! » La sensibilisation et la prévention s'avèrent donc primordiales.

Se protéger... pas seulement à la plage
« Avec la Ligue contre le cancer et la MSA, nous avons démarré nos actions de prévention en

2020 aux abords des plages, raconte Mathilde Ribeaux. Mais on s'est rendu compte qu'à la plage, les gens ont le réflexe de se protéger la peau et les yeux. Ils l'ont moins lorsqu'ils jardinent, travaillent en plein air ou se baladent... » C'est pour cette raison que des actions de prévention sont menées sur des marchés et que la MSA intervient dans des centres de loisirs et des entreprises.

Des gestes simples

« Entre le 21 juin et le 21 octobre, c'est la période où il faut vraiment se protéger et encore plus entre 12h et 16h, explique Solène Cantin, chargée de prévention à la Ligue contre le cancer. Il faut penser à se mettre à l'ombre ou à se couvrir la tête, à porter des lunettes de soleil (catégorie 3) et des hauts manches longues voire anti-UV... Finalement, la crème solaire, c'est le dernier recours. »

Des infos étonnantes

Sur le stand de prévention, on apprend, par exemple, que les UV passent à travers les vitres,



que la réverbération du soleil est plus forte sur le sable que dans l'eau... Pour vous informer, plusieurs dates sont au programme : le 16 juin, à Binic-Étables-sur-Mer, et le 29 juin, aux Rosaires (Plérin).

(1) Par rapport à la moyenne nationale.



Du sport Nature tout l'été

Sport Nature

“ L'Agglomération accueille cet été plusieurs compétitions de Sport Nature de haut niveau : le Pro Sailing Tour, les championnats de France de VTT et le Mérite interrégional de golf. Elle inaugure également sa station trail, avec ses 14 circuits et ses 241 km de parcours. Et d'ici 2023, elle prévoit également d'étendre sa station VTT dans le sud de son territoire. Des preuves, s'il en fallait, que le Sport Nature fait partie de l'ADN de la Baie de Saint-Briec. Sur terre, sur mer ou dans les airs, les activités ne manquent pas dans l'agglo !



Trail

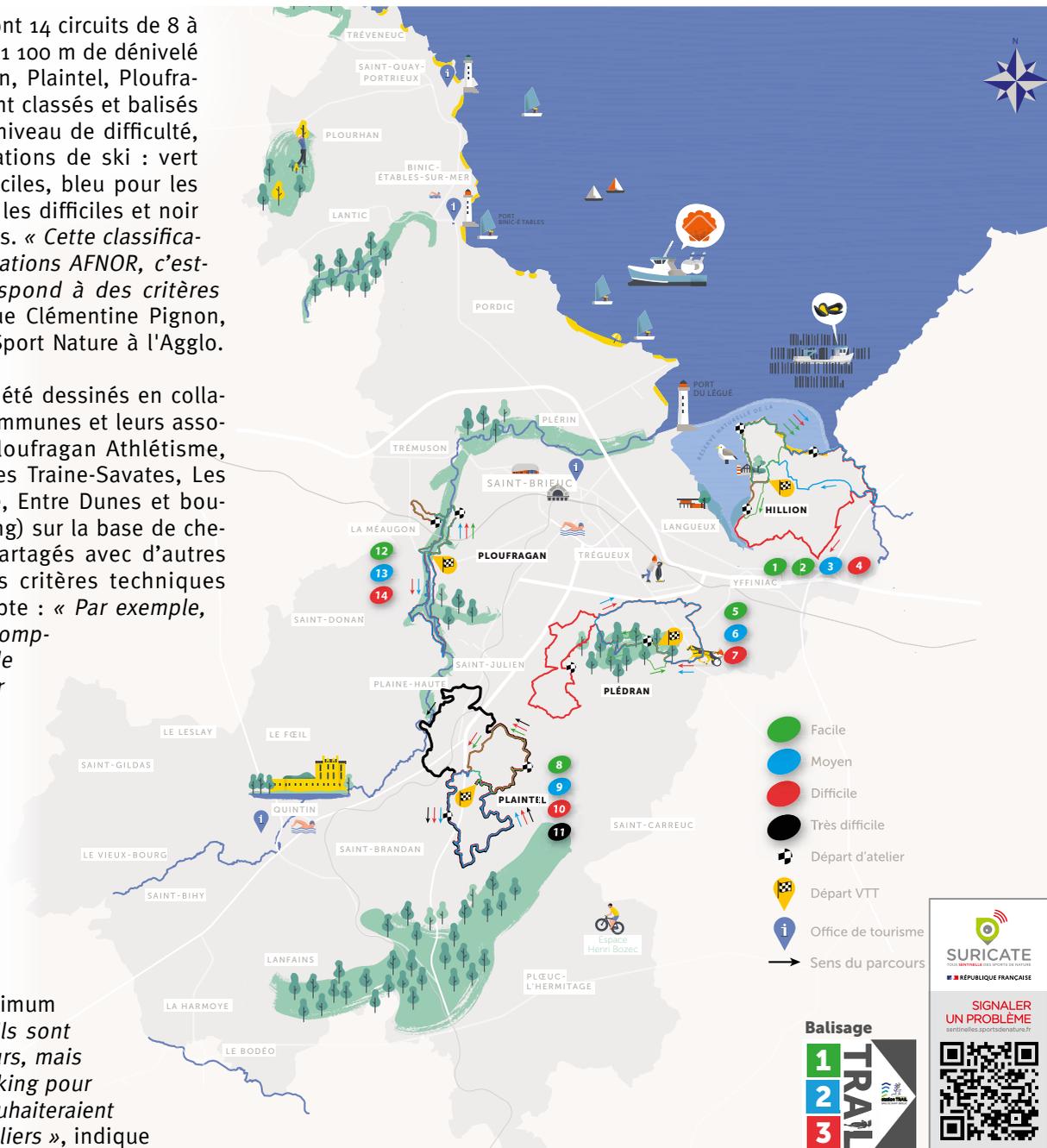
Une station de 14 circuits et 241 km

L'Agglo vient de créer une station trail avec des parcours classés et balisés selon leurs degrés de difficulté. Certains disposent d'ateliers d'entraînement.

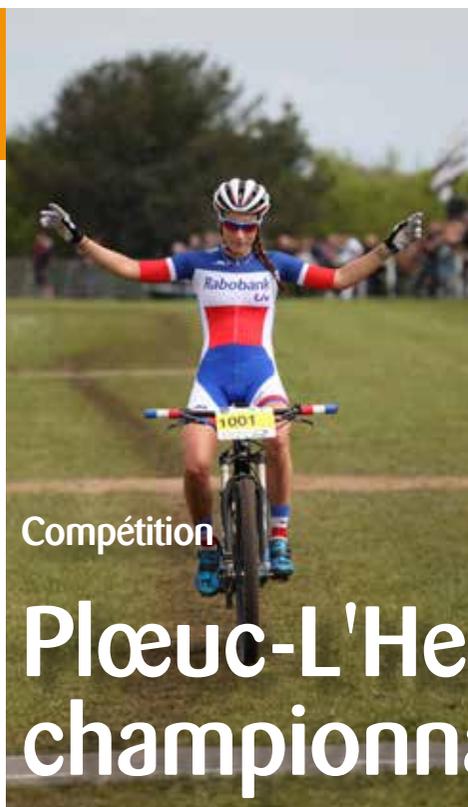
La station trail, ce sont 14 circuits de 8 à 30 km et de +123 à +1 100 m de dénivelé au départ de Plédran, Plaintel, Ploufragan et Hillion. Ils sont classés et balisés en fonction de leur niveau de difficulté, comme dans les stations de ski : vert pour les parcours faciles, bleu pour les moyens, rouge pour les difficiles et noir pour les très difficiles. « Cette classification répond aux cotations AFNOR, c'est-à-dire qu'elle correspond à des critères nationaux », explique Clémentine Pignon, chargée de projets Sport Nature à l'Agglo.

Les 14 parcours ont été dessinés en collaboration avec les communes et leurs associations de trail (Ploufragan Athlétisme, Plaintel Aventure, Les Traine-Savates, Les Chemins de traverse, Entre Dunes et bouchots et Team running) sur la base de chemins existants et partagés avec d'autres pratiques. Plusieurs critères techniques ont été pris en compte : « Par exemple, chaque circuit doit compter moins de 30 % de bitume et traverser des zones rétro littorales (forêt, vallée, campagne...) ».

Chacun des quatre secteurs dispose de deux à trois ateliers d'entraînement spécifique : seuil, piste, côte ou vitesse maximum d'aérobie (VMA). « Ils sont situés sur les parcours, mais à proximité d'un parking pour les personnes qui souhaiteraient se consacrer aux ateliers », indique Clémentine Pignon. De quoi se perfectionner ! ●



HILLION SALLE PALANTE	PLÉDRAN - YFFINIAC HIPPODROME	PLAINTEL ESPACE OCÉANE	PLOUFRAGAN PONT NOIR
1 8 km / +190 m	5 8,2 km / +123 m	8 10 km / +200 m	12 10 km / +251 m
2 11 km / +270 m	6 15 km / +373 m	9 15 km / +274 m	13 17 km / +386 m
3 19 km / +500 m	7 30 km / +634 m	10 23 km / +338 m	14 20 km / +432 m
4 25 km / +1110 m	Atelier côte	11 30 km / +564 m	Atelier côte
Atelier seuil	Atelier piste	Atelier côte	Atelier seuil
Atelier piste	Atelier VMA	Atelier seuil	



Compétition

Plœuc-L'Hermitage accueille les championnats de France de VTT

L'Espace Henri Bozec, labellisé en 2019 stade VTT par la Fédération française de cyclisme, et la commune vont recevoir plus de 1 500 pilotes du 30 juin au 3 juillet.

D'ordinaire, les championnats de France de VTT se déroulent en montagne. Mais les 40 ha de l'Espace Henri Bozec (Plœuc-L'Hermitage) ont séduit la Fédération française de cyclisme. Elle l'a d'ailleurs labellisé stade de VTT FFC en 2019. Et pour finir de convaincre la fédération, l'organisateur ARMOR Événements VTT, qui réunit 6 clubs, bénéficie de l'expérience nécessaire. Il a déjà organisé plusieurs coupes nationales et les championnats de France en 2017.

Les pilotes, qui connaissent déjà la Côte des Halles, l'apprécient particulièrement. La configuration des lieux est technique et leur

permet de s'amuser. Le col des Fougères et ses virages en lacet a notamment une belle réputation. En outre, les spectateurs peuvent assister facilement au spectacle. Ils sont donc très nombreux et l'ambiance n'en est que plus chaleureuse.

Pour les connaisseurs, ces championnats de France réuniront du 30 juin au 3 juillet les catégories XCO, XCO master, XCE, XCC, XCR et trial. Les épreuves démarreront le jeudi 30, à 14h30, et se dérouleront toute la journée les trois jours suivants. Trente maillots de champion seront remis durant cette compétition de haut niveau.

Pour les amateurs de sensations fortes, le parcours XCE (ou cross-country eliminator), le vendredi après-midi, promet d'être spectaculaire. Sur un petit circuit de 680 m en plein bourg, les pilotes vont franchir le plus rapidement possible une succession d'obstacles tels que des rondins, des passerelles, des virages relevés ou des marches.

Des animations sportives et festives pour le grand public sont prévues tout au long des quatre jours de compétition. L'Agglomération proposera un jeu sur son stand. ●

VTT

27 circuits et de nouveaux à venir

L'Agglo, avec les clubs de VTT et les communes, prépare l'agrandissement de sa station VTT avec 16 nouveaux parcours dans le sud du territoire.

La station VTT de l'Agglo compte 27 circuits, soit 670 km de chemins VTT, et huit points de départ. Comme la station trail (lire ci-contre), elle propose quatre niveaux de difficulté : circuits verts pour les familles, bleus pour la randonnée, rouges pour les sportifs et noirs pour les adeptes des circuits techniques et à sensations.

La station couvre presque tout le territoire, sauf le sud qui dispose pourtant de superbes chemins adaptés au VTT. Un travail est actuellement mené par l'Agglo, avec les clubs de VTT et communes du sud, pour étoffer la station. « Elle intégrerait 16 nouveaux circuits, soit 374 km supplémentaires, qui partiraient de cinq nouveaux points de départ : Saint-Carreuc, Plaintel, Plœuc-L'Hermitage, Quintin

et Le Vieux-Bourg », explique Clémentine Pignon, chargée de projets Sport Nature. Des conventions de passage avec les propriétaires sont en cours de signature pour permettre le balisage des parcours cet hiver. ●

Plus d'infos
saintbriec-armor-agglo.bzh,
rubrique Sortir et découvrir



Randonnée

La vigie des sentiers

Depuis 2008, Hervé Paillard est le garant de la qualité des chemins de randonnée entre le Légué et Martin-Plage, à Plérin.

Ancien président de Plérin Rando et baliseur-collecteur pour le comité départemental de randonnée (CDR) depuis quatorze ans, Hervé Paillard connaît les chemins de l'Agglo sur le bout des doigts. Avec son binôme, Jean-Pierre Collet, il est responsable du GR34® et des chemins de promenade et de randonnée (PR) sur un tronçon qui s'étend du pont-tournant, au Légué, à Martin-Plage (Plérin). « Cela représente environ 10 des 58 km de GR qui passent par l'agglomération », précise le bénévole.

Avec son "collègue", il repeint deux fois par an les balises sur les arbres ou les pierres. « Parfois, on passe trois couches pour s'assurer que les balises sont bien visibles », explique Hervé Paillard. Sur les candélabres ou les poteaux, c'est plus simple : ils posent des adhésifs jaunes pour les PR et rouges et blancs pour le GR. Actuellement, le binôme mène aussi une campagne de remplacement des panneaux directionnels en bois.

Les baliseurs sont aussi collecteurs, c'est-à-dire qu'ils s'assurent de la qualité des sentiers. « Nous les sillonnons régulièrement afin de vérifier leur état, mais nous recevons aussi des informations directement des randonneurs, via les clubs de rando ou encore via l'application Suricate (lire p.19). Pour l'entretien, avec le CDR, nous contactons la mairie, mais il n'est pas rare que nous remédiions directement au problème avec notre sécateur... »

Hervé Paillard a aussi un rôle de conseil. Il se souvient avec plaisir de la réalisation des Rando Fiches avec les services de l'Agglo. « Depuis 2014, ce sont 21 PR que nous avons réhabilités et labellisés. Mais on a encore des conventions de passage à faire signer », se désole le vaillant retraité. Récentement, il a aussi fait part de ses recommandations pour le réaménagement de la Pointe du Roselier. Et il a mis en place les déviations du GR34®.

Dans l'agglo, ce sont 33 baliseurs-collecteurs (hommes et femmes) qui, comme Hervé Paillard, ont été formés et habilités par le CDR pour veiller à leurs "tronçons". « Nous fonctionnons toujours par deux », indique Hervé Paillard qui est aussi coresponsable, avec Bernard Davoine, du secteur de l'agglo. Ce sont eux, par exemple, qui coordonnent les baliseurs et qui récupèrent leur matériel.



Mon Tro Breizh®

Si on randonnait dans les terres !

Moins connu que le GR34®, Mon Tro Breizh® traverse l'agglomération et permet de découvrir la zone rétro littorale.

Mon Tro Breizh® est une boucle qui permet de faire le tour de la Bretagne à pied. Pour l'instant, 875 km sont balisés de traits noir et blanc et d'une hermine, mais le parcours devrait atteindre 2 000 km dès 2026 en intégrant la région de Nantes. La portion entre Tréguier et Saint-Brieuc (138 km sans les variantes) a été définie et balisée en 2021. Et celle entre Saint-Brieuc et Saint-Malo devrait ouvrir au printemps 2023. De quoi diversifier les randos dans l'Agglo !

Pourtant, le Tro Breizh® est loin d'être un nouveau circuit. « Ses origines remontent au Moyen Âge et il plonge ses racines au cœur des traditions pré-chrétiennes et des cultes druidiques, explique Arnaud Lampire, directeur de l'association Mon Tro Breizh®. Historiquement, il relie les cathédrales fondées par les sept Saints fondateurs de la Bretagne. »

Si le "Pèlerinage des Sept Saints" existe depuis des siècles, jamais ses contours n'avaient été arrêtés. Chacun le faisait comme il le souhaitait. En 2018, suite à un appel à projets remporté auprès de la Région Bretagne, l'association Mon Tro Breizh® a entrepris de définir et baliser ce chemin séculaire. « Pour y parvenir, nous travaillons systématiquement avec les communautés de communes

et avec les offices de tourisme qui connaissent mieux leurs territoires que nous », déclare Arnaud Lampire.

Au-delà du balisage, de nombreux services sont proposés : des topo-guides, les Breizh ma Bro® ; le transport des bagages avec La Malle postale ; des hébergements à la nuité et des restaurants situés à moins de 2 km des chemins ou encore Mon Tro Breizh® clés en main préparé par l'agence Chamina Voyages.

« L'objectif est de permettre à chacun de réaliser son Tro Breizh® comme il l'entend, assure Arnaud Lampire. Il peut être sportif ou spirituel, solitaire ou accompagné, patrimonial ou gourmand, en une fois ou sur 10 ans, sous tente ou à l'hôtel... » ●

Plus d'infos
www.montribreizh.bzh

66 €

Un marcheur dépense en moyenne
66 € par jour pour se nourrir,
se déplacer et se loger.



Pratique

Une mine d'idées

Que ce soit pour les touristes ou les habitants de l'Agglo, l'office de tourisme de la baie de Saint-Brieuc propose une multitude d'activités.

L'office de tourisme de la baie de Saint-Brieuc met en avant les offres de Sport Nature sur le territoire. Son site internet est une mine d'idées pour trouver l'activité idéale en mer, sur terre ou dans les airs. Voile, stand-up paddle, kite-surf, longe-côte, itinérance sur la vélomaritime,

balade en famille, rando, sortie VTT ou encore parapente et accrobranche, il y en a pour tous les goûts et tous les niveaux. À l'office de tourisme, des fiches balade et rando sont à disposition. Elles permettent de varier les plaisirs et de découvrir ou redécouvrir la baie de Saint-Brieuc, sa côte et ses terres.

Sur le site internet, des idées de spots pour pique-niquer ou pour déjeuner en terrasse sont également proposées. De quoi allier sport et réconfort. ●



Plus d'infos

baiedesaintbrieuc.com

Numérique

Deux applis Sport Nature à découvrir

Suricate permet de signaler un problème et Outdooractive de préparer sa sortie.



Suricate

Suricate est un site internet et une application mobile gratuits qui ont été développés par le ministère des Sports. L'appli permet de signaler un problème rencontré lors d'une balade à cheval, d'une rando, d'un trail, d'une sortie VTT ou encore d'une session de kayak.

Cela peut être une pollution, un conflit d'usage, un balisage erroné, un équipement défectueux... Il suffit d'indiquer le type de problème, son ampleur (degré d'urgence) et la géolocalisation permet de situer précisément le lieu de l'incident. Il est également possible de joindre une photo au message. L'info est ainsi transmise aux référents Suricate dont fait partie l'Agglo. « On reçoit une dizaine de signalements par semaine, indique Clémentine Pignon, chargée de projets Sport Nature à l'Agglo. Selon les cas, on fait intervenir des bénévoles des associations, des agents des communes ou de l'Agglo, des baliseurs-collecteurs... »

Outdooractive

Outdooractive est la plus grande plateforme européenne (site internet et application mobile) dédiée aux activités de plein air. De la petite balade aux chemins de grande randonnée, à pied, à vélo, à cheval, elle propose des itinéraires qui répondent à toutes les envies. Tous les circuits de l'Agglo y sont référencés, ce qui garantit une promotion exceptionnelle de son territoire.

Le planificateur d'itinéraires permet de créer son circuit en choisissant parmi plus de 30 activités. Pour cela, elle met à disposition une cartographie vectorielle et des cartes officielles. Et le guidage vocal permet de suivre son parcours tout en gardant son smartphone dans sa poche. Enfin, Outdooractive, c'est une communauté avec qui il est possible d'échanger sur les circuits, partager des photos et des bons plans. ●

Sport Nature : les bons gestes

- Respectez les espaces protégés
- Restez sur les sentiers balisés
- Récupérez vos déchets
- Partagez les chemins
- Évitez la cueillette sauvage
- Soyez discrets
- Privilégiez le covoiturage ou les transports en commun
- Utilisez des embouts caoutchoutés pour vos bâtons





Sorties Nature

À la découverte des trésors de la Baie

La Maison de la Baie propose, tout l'été, des sorties nature thématiques. À noter que ces rendez-vous sont susceptibles d'être délocalisés ou annulés selon la météo et les conditions d'accès à la Baie.

“La mytiliculture : l'élevage de moules”

Comment sont cultivées les moules, quelles sont les techniques d'élevage, leurs origines ? Après la visite des bouchots (4 km), le métier de mytiliculteur n'aura plus de secret. Rdv parking Lermot (Hillion). En août, le 10, à 11h, le 30, à 15h.

“Les animaux du sable et de la vase”

Cette promenade permet de découvrir coques, scrobiculaires, vers arénicoles et autres petites bêtes qui fourmillent dans le sol. Rdv Maison de la Baie. Le 25 juillet, à 10h, les 9 et 24 août, à 10h.

“Trésors de nos plages !”

Nos plages ne sont pas faites que de sable ! Coquillages, algues, œufs de raies, de requins, insectes, plumes forment la laisse de mer. Rdv parking dunes de Bon Abri (Hillion). Le 2 août, à 14h et le 23 août, à 10h.

“Les animaux des rochers”

Une balade familiale et typiquement bretonne pour découvrir le milieu rocheux et partir à la rencontre des crabes, poissons et autres anémones (bottes, sandales ou baskets recommandées). Rdv parking de la plage du Petit Havre (Pordic). Le 13 juillet, à 13h, les 11 et 26 août, à 13h.

“Les animaux du ruisseau”

NOUVEAU – Une petite partie de pêche à l'épuisette pour découvrir la diversité des animaux du ruisseau. Observer, comparer et identifier les espèces sont au

programme (2 h). Rdv parking du Tertre au vin (Plaintel). Le 19 juillet, à 10h, le 27 juillet, à 14h30, le 17 août, à 10h.

“Les grandes richesses de la Réserve Naturelle”

La baie possède un patrimoine naturel d'exception que cette petite balade au cœur de la Réserve Naturelle permet de découvrir. Au menu : oiseaux, plantes et coquillages... Rdv Maison de la Baie. Le 11 juillet, à 15h, le 26 juillet, à 10h, le 19 août, à 10h. Gratuit.

“Contes et légendes d'ici ou d'ailleurs”

Cette soirée contée, animée par l'association “De bouche à oreille”, se déroule dans un cadre naturel exceptionnel (abri prévu par temps de pluie). Rdv Maison de la Baie. Les 13, 20 et 27 juillet, à 20h30, les 3, 10, 17 et 24 août, à 20h30.

“Baie de Saint-Brieuc : la grande traversée”

La baie se dévoile à travers une randonnée insolite (10 km, 3h30). Rdv parking zone mytilicole de Jospinet (Planguenoual). Arrivée plage du Valais (Saint-Brieuc) avec un retour en car. Le 15 juillet, à 13h, les 12 et 29 août, à 13h.

“Baie de Saint-Brieuc : la petite traversée”

Cette traversée de 5 à 6 km révèle une partie de la baie (2h30). Rdv parking de Lermot (Hillion). Arrivée plage du Valais (Saint-Brieuc) avec un retour en car. Le 18 juillet, à 16h, le 29 juillet, à 13h, le 1^{er} août, à 14h30, le 16 août, à 15h30.

“Baie de Saint-Brieuc : le sentier des marais”

NOUVEAU – Une balade familiale côté mer et côté terre pour une découverte originale du fond de baie entre nature et culture. Randonnée de 4,5 km et 2h30. Rdv Maison de la Baie. Les 20 et 28 juillet, à 10h, les 5 et 25 août, à 10h.

“Baie de Saint-Brieuc : la petite boucle”

Balade de 5 à 6 km dans la baie à marée basse (2h30). Rdv parking de Lermot (Hillion). Le 12 juillet, à 13h.

“Coucher de soleil en Baie de Saint-Brieuc”

Une soirée apaisante au crépuscule pour vivre et sentir la baie autrement. Randonnée de 5 à 6 km (2h). Rdv parking de Lermot (Hillion). Le 22 juillet, à 20h30, les 8 et 22 août, 21h.

“Découverte des dunes de Bon Abri”

Les dunes de Bon Abri hébergent une biodiversité rare et surprenante : mygales, orchidées... Une exploration pour comprendre la vie de cet espace sensible. Rdv parking dunes de Bon Abri (Hillion). Le 19 juin, à 10h, le 21 juillet, à 14h30, les 4 et 18 août, à 10h. ●

Le nombre de places est limité.

Pensez à réserver. Tarifs : de 3 à 10 €.

Maison de la Baie, site de l'Étoile, à Hillion.

02 96 32 27 98

maisondelabaie@sbaa.fr





Golf de la Baie de Saint-Brieuc

Des jeunes en route vers le championnat de France

Les 3, 4 et 5 juillet, le Mérite interrégional Jeunes va se dérouler au golf de la Baie de Saint-Brieuc.

La Baie de Saint-Brieuc dispose d'un golf de grande qualité. Pour preuve, la Ligue de Bretagne de golf y organise, les 3, 4 et 5 juillet, une compétition fédérale, qualificative pour le championnat de France Jeunes.

Une centaine de golfeurs U12 et U14 de Bretagne, des Pays de la Loire et du Centre Val de Loire vont s'affronter durant trois jours. Tom Lassalle (12 ans), Lenton Neau (14 ans) et Lucien Atkins-Broudic (12 ans), élèves de l'école de golf de la Baie de Saint-Brieuc, devraient être sur les rangs. Les meilleurs pourront prétendre au titre de champion de France.

À quelques minutes de Binic-Étables-sur-Mer, le golf de la Baie de Saint-Brieuc s'étend sur 60 ha de verdure, de buttes et d'étangs. Il propose des stages et des séances découverte, mais aussi des cours individuels. ●

*Golf de la Baie, avenue des Ajoncs d'or, à Lantic.
02 96 71 90 74*

Bon plan

Un nouveau café-restaurant en pleine nature

Installé dans le club-house du golf de la Baie de Saint-Brieuc (Lantic), L'Eau Fortuite est ouvert à tous, golfeurs et non-golfeurs.



Laurianne Thévenot accueille les clients avec un grand sourire et un accent chantant. Un accent du sud de la France où la gérante de L'Eau Fortuite, originaire du Loiret, a fait les saisons pendant dix-huit ans.

La jeune femme est ravie d'avoir repris les manettes du café-restaurant du golf de la Baie (Lantic). Cela lui permet de prendre son autonomie professionnelle et de se fixer un peu. « Je n'étais jamais venue au golf, ni à Lantic, ni même en Côtes d'Armor, raconte-t-elle. Mais le projet m'a tout de suite plu. »

En à peine deux semaines, Saint-Brieuc Armor Agglomération, propriétaire du golf, lui a confié les clés de l'établissement. « J'ai été séduite par l'environnement et par l'outil de travail », explique Laurianne Thévenot. Le restaurant, la terrasse et la salle de séminaire ont une vue panoramique sur le golf et ses arbres.

C'est elle qui a choisi le nom des lieux. « J'ai opté pour L'Eau Fortuite, comme la règle de golf, mais aussi parce qu'on m'appelle Lolo et que l'eau, dans un café, est souvent fortuite... » s'amuse la dynamique gérante.

L'Eau Fortuite est ouvert tous les jours de 9h à 20h aux golfeurs, mais aussi à quiconque souhaite profiter du cadre verdoyant et apaisant du golf. Le midi, un plat du jour et une ardoise avec une salade, un burger, une tartare cru ou poêlé et un café gourmand sont proposés. « Tout est fait maison et la viande vient de Quintin ! » tient à préciser Laurianne Thévenot.

*L'Eau Fortuite, au golf de la Baie. Ouvert tous les jours de 9h à 20h.
leaufortuite@gmail.com.*





Pro Sailing Tour

Des géants des mers dans la Baie

Une des trois étapes du Pro Sailing Tour, nouveau circuit de course des multicoques, va se dérouler dans la Baie de Saint-Brieuc, du 30 juin au 1^{er} juillet. Saint-Quay-Portrieux sera le port d'attache des huit géants des mers en compétition.

Trois étapes

Le Pro Sailing Tour est une course en équipage d'Ocean fifty, des multicoques de 15 m de large et 15,24 m de long. Il est obligatoire de participer à cette épreuve pour pouvoir prendre le départ de Route du Rhum en novembre. La deuxième édition du Pro Sailing Tour a démarré le 11 mai en Corse, à Bonifacio. « Cette course se déroule en trois étapes, explique Julien Mauriat, organisateur du circuit. La première a eu lieu du 11 au 15 mai, en Corse. La deuxième se jouera à Brest, du 22 au 26 juin, et la troisième, en Baie de Saint-Brieuc, du 30 juin au 1^{er} juillet. Enfin, deux courses au large sont prévues de Saint-Quay-Portrieux à Cowes (île de Wight), du 5 au 6 juillet, et une dernière de Cowes à Roscoff, du 9 au 10 juillet. »

Les épreuves en Baie de Saint-Brieuc

Le vendredi 1^{er} et le samedi 2 juillet, les huit équipes s'affronteront au cours de huit manches. « Cela dépendra des conditions météo, mais il devrait y avoir, chaque jour, une manche le matin et trois l'après-midi. » Des épreuves se dérouleront à proximité des côtes et d'autres un peu plus au

large. « Mais des navettes permettront aux spectateurs d'assister au plus près aux épreuves et d'observer les skippers à bord », se réjouit Julien Mauriat.

Une expérience immersive

Les organisateurs du Pro Sailing Tour souhaitent rendre l'événement le plus immersif possible. « Nous voulons vraiment que les spectateurs s'imprègnent de la course en leur permettant d'approcher les bateaux au port, mais aussi en mer, d'échanger avec les skippers... Dans le village, nous allons aussi faire vivre des expériences fortes au grand public... » L'objectif : « Démocratiser, rendre populaire un sport encore réservé à trop peu de personnes. »

Une série documentaire

C'est dans ce même objectif de démocratisation qu'une série documentaire en quatre épisodes "Ocean fifty" a été tournée en 2021 sur le Pro Sailing Tour. Elle a été diffusée en accès prime time en mai sur Canal+ Sport et est toujours à découvrir sur la plateforme MyCanal. La saison 2 d'"Ocean Fifty" sera donc en partie tournée dans la Baie de Saint-Brieuc. Le dispositif : un cameraman à bord de chaque voilier, des équipages avec

micro et oreillettes filmés avant, pendant et après la course. « Il y a de l'émotion, du suspense... assure Julien Mauriat. Cette série permet vraiment de vivre la course de l'intérieur. » Elle sera aussi l'occasion, dans la saison 2, de voir la Baie de Saint-Brieuc sous un angle exceptionnel. ●

Plus d'infos
saintbrieuc-armor-agglo.bzh
prosailingtour.com

Des sorties en vedette

Durant les courses dans la Baie, des sorties en vedette (200 places) seront organisées le vendredi et le samedi pour approcher au plus près des Ocean Fifty. Les sorties seront commentées par un spécialiste de la voile. Départ à 10h30, 11h30, 13h30, 14h30, 15h30. Tarifs : 7 € par personne, 5 € par personne pour les groupes d'au moins dix personnes.

Plus d'infos
saintbrieuc-armor-agglo.bzh





« Rendre la voile populaire »

Quatre questions à Erwan Le Roux, skipper sur le Pro Sailing Tour et président de la classe Ocean Fifty.



Les Ocean Fifty sont-ils les descendants des Multi 50 ?

Ce sont les mêmes bateaux que ceux qui ont couru, en 2018, lors du Trophée des multicoques. Les caractéristiques de ces catamarans ou trimarans sont identiques : 15,24 m de long, 15 m de large... et la possibilité d'avoir deux foils monotype. Leur nom a juste changé pour coller au nom de la série documentaire qui leur est dédiée.

Pourquoi avoir accepté que le Pro Sailing Tour soit filmé ?

Ce sont les skippers et les partenaires de la classe Ocean Fifty qui ont monté

ce projet de toutes pièces. Il faut être honnête : parmi les voiliers de course au large, les Ocean Fifty sont moins connus que les Imoca ou les Ultime. Alors, pour assurer l'avenir des Ocean Fifty et les rendre plus visibles, la série documentaire nous a paru une excellente idée. La première saison de la série a été tournée l'an dernier.

Comment avez-vous vécu ce moment ?

Au départ, on est gêné par l'oreillette et le micro qu'on porte en permanence, mais le sport et la compétition nous les font vite oublier. Même la caméra, on n'y pense rapidement plus. Du coup, le rendu est très naturel et sincère.

Comment vous trouvez-vous dans la saison 1 ?

Assez moche (rîres). Je n'ai jamais aimé me voir à l'écran... Mais je trouve que la série fonctionne bien. Elle est intéressante pour le grand public comme pour les spécialistes de voile. Il y a des rebondissements, de l'émotion... Je trouve qu'elle remplit bien l'objectif qu'on s'était fixé : faire vivre la course de l'intérieur, transmettre notre passion pour la voile et rendre ce sport populaire. ●



Christine Métois-Le Bras,

vice-présidente chargée du rayonnement sportif et culturel

« Le public aura la chance de vivre au rythme des courses des Ocean Fifty qui nous donnent rendez-vous à Saint-Quay-Portrieux lors du premier week-end de juillet.

Ces géants des mers sont des voiliers de haute technicité, impressionnants, majestueux. Les skippers et leurs équipages sont des sportifs de haut niveau qui savent se rendre accessibles et proches du public. Le Pro Sailing Tour nous permet de partager l'expérience des équipages en course et rend ainsi accessible cet univers de la voile de compétition.

C'est aussi, bien évidemment, l'opportunité de promouvoir la Baie de Saint-Brieuc et de positionner notre territoire sur les grands événements nautiques. »



Pêche

Des animations
pour se lancer

Cet été, la Fédération de pêche des Côtes d'Armor propose des initiations pour les adultes et les enfants.



“Je pêche mon premier poisson”, à l'étang de la salle Horizon, à Plédran. Cette animation est possible dès 3 ans, mais tous les enfants de moins de 8 ans devront être accompagnés d'un adulte (non-payant). Tarif : 12 €. De 14h30 à 16h30, le 26 juillet, les 2, 9 et 16 août.

Initiation à la pêche de la truite à la mouche, dans le Gouët, à Ploufragan, de 9h30 à 12h, le 21 juillet. Cette activité s'adresse aux adultes et aux enfants à partir de 10 ans. Tarifs : 20 €.

Initiation à la pêche de la truite aux leurres en rivière, dans le

Gouët, à Ploufragan, de 9h30 à 12h, le 25 août (adultes et à partir de 10 ans). Tarif : 20 €.

Pêche au leurre en étang, à l'étang des Villes Tanets, à Yffiniac, de 9h30 à 12h, le 2 août (adultes et à partir de 10 ans). Tarif : 20 €.

Pêche des poissons blancs, à l'étang des Villes Tanets, à Yffiniac, de 9h30 à 12h, le 17 août (adultes et à partir de 10 ans). Tarif : 20 €.

Inscription obligatoire
maisonpechenature.com
02 96 50 60 04

Maison de la Baie

Un été avec les requins

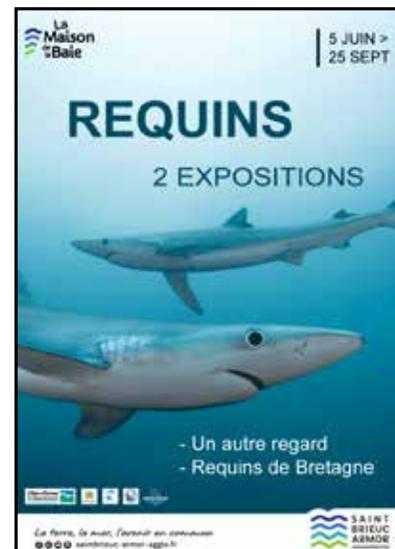
La Maison de la Baie propose deux expositions et une soirée ciné-conférence sur ces “poissons” qui peuplent nos mers.



Dans le musée de la Maison de la Baie, l'exposition **“Les requins : un autre regard”** est à découvrir jusqu'au 25 septembre. Squales, sélaciens, sharks, poissons cartilagineux, prédateurs des mers... les requins ont de nombreux surnoms, mais ils n'en restent pas moins mystérieux et peu connus. Cette plongée dans l'univers des requins permet d'élargir ses connaissances et ainsi partager “un autre regard” sur ces animaux indispensables à nos océans et qu'il faut absolument protéger (informations, films, têtes de requins...).

À l'extérieur, l'expo “Requins de Bretagne” (gratuit), qui présente neuf espèces vivant en Bretagne, montre que ces “poissons” sont beaucoup plus nombreux qu'on ne le croit. On recense en effet plus de 30 espèces différentes dans les eaux bretonnes, de la surface jusque dans les profondeurs. Dévoreurs ? Non ! Ils sont loin des requins hollywoodiens qui nourrissent notre imaginaire. Les requins sont bien plus menacés que menaçants.

Pour compléter ces deux expositions, une **soirée ciné-conférence** (gratuite) est prévue le 23 septembre, à 20h, salle Palante (Hillion). L'équipe de Lords of the Océan est partie en quête des requins de nos côtes afin de montrer, dans “À la recherche des requins de France” (58 min), qu'il n'y a pas besoin d'aller à l'autre bout du monde pour les observer. Ils ont passé de nombreuses heures dans les eaux bretonnes ou dans le grand bleu de la Méditerranée à espérer apercevoir nos requins, qui se font certes plus rares qu'aux Bahamas, mais qui sont encore là.



Maison de la Baie,
site de l'Étoile, à Hillion.
Tarif expo intérieure : de 2,50 à 4 €.

Plus d'infos
02 96 32 27 98
maisondelabaie@sbaa.fr

RANDONNÉE

Rando Tour, du 9 au 14 juillet, dans 7 communes de l'Agglo

COURSE À PIED

Corrida de Languieux, les 24 et 25 juin

CYCLISME

Saint-Briec Agglo Tour, du 19 au 21 août



Coupe Florio

300 véhicules anciens attendus

La Coupe Florio va se dérouler du 9 au 11 septembre à Saint-Briec, mais aussi dans le reste de l'Agglo. Un rendez-vous populaire 100 % gratuit qui a attiré quelque 80 000 spectateurs en 2019.



Pour son grand retour après trois ans d'absence, la Coupe Florio va accueillir deux invités d'honneur, emblématiques du sport automobile : Jean-Claude Andruet et Emmanuel Guigou. Le premier, surnommé "La Panique", est une légende du sport automobile. Parmi sa soixantaine de victoires, il a notamment été champion de France, d'Europe et du monde de rallye. Le second, également pilote de rallye, a remporté plusieurs titres en championnat de France. Ambassadeur officiel d'Alpine, il sera accompagné, à Saint-Briec, du Club de la marque et de ses célèbres modèles.

Vendredi 9 septembre : concours d'élégance et vente aux enchères au parc des Promenades (Saint-Briec)
16h – Préparation d'une quarantaine

de véhicules anciens au concours d'élégance.

18h15 – Vente aux enchères de véhicules anciens en extérieur et ouverte au public. Cette nouveauté est proposée par l'hôtel des ventes de Saint-Briec.

20h30-22h30 – Concours d'élégance, avec des automobilistes en tenues d'époque.

Samedi 10 septembre : balades touristiques

Deux points de départ, cette année, pour les 300 véhicules anciens qui s'élanceront, vers 9h30, de Saint-Quay-Portrieux et des Sables-d'Or-les-Pins pour converger vers le centre-ville briochin, autour de 13h.

Le samedi après-midi, de très nom-

breuses voitures seront exposées dans le parc des Promenades.

Dimanche 11 septembre : montée historique

La montée historique, épreuve de régularité, mènera les 95 pilotes de véhicules anciens du port du Légué au cœur de Saint-Briec. Les essais chronométrés auront lieu de 9h à 12h et l'épreuve se déroulera de 14h à 17h. Il s'agit pour les pilotes de réaliser le circuit dans un temps le plus proche possible de celui qu'ils ont estimé. La remise des prix se tiendra au carré Rosengart, à 19h. ●

Plus d'infos coupeflorio.fr

Fête de la pomme de terre

Des visites, des agapes et de la musique

La Fête de la pomme de terre va animer Plœuc-L'Hermitage du 9 au 11 septembre.

« L'objectif de la Fête de la pomme de terre est d'apporter la fierté du produit, de mettre en avant nos producteurs et de dynamiser l'image de notre commune », déclare Pascal Allo, coprésident de La Belle du Lié, l'association qui organise, tous les trois ans, la Fête de la pomme de terre, à Plœuc-L'Hermitage. « Nous avons toute la légitimité pour ça, poursuit Carole Hicquel, coprésidente. Notre terre sableuse est d'une grande qualité et permet de cultiver des plants et des pommes de terre de consommation. Nos 11 producteurs, dont des jeunes, produisent 7 000 tonnes de pommes de terre par an (150 ha) ! »

Les festivités vont démarrer le vendredi 9 septembre, à partir de 19h, avec le retour du grand Fest noz de la patate (8 €). Le samedi et le di-

manche, le Gaec des Quatre Vents va ouvrir ses portes pour présenter la culture de la pomme de terre. Le dimanche matin, un arrachage à l'ancienne est même prévu. « Sur place, un chef de la Cité du goût montrera différentes façons de cuisiner la pomme de terre », précise Pascal Allo.

Dans le centre-bourg, des animations sont prévues tout le week-end. Le conservatoire de la pomme de terre exposera notamment plus de 200 variétés anciennes de pommes de terre. Deux repas traditionnels seront proposés : un hachis parmentier, le samedi soir, et un jarret - pommes de terre, le dimanche midi. Le tout en musique.

Plus d'infos belledulie.fr



MARCHE
 Brevets marche Audax, les 2 et 3 juillet,
 organisés par La Vaillante Saint-Brieuc

FOOT
 Tournoi U21, du 29 au 31 juillet, au
 Centre Henri Guérin, à Ploufragan

NATATION
 Aqua Fit Night, le 23 juin,
 piscine Aquabaie, Ploufragan

La Briqueterie

Des ateliers terre tout l'été

Libres ou thématiques, le musée de La Briqueterie propose des ateliers de modelage, de porcelaine et de mosaïque.

Les ateliers enfant (à partir de 6 ans)

Découverte du modelage et décors de l'argile. À partir du 13 juillet, tous les mercredis (sauf le 17 août), de 10h à 12h. Tarif : 10 €.

Mini atelier terre (à partir de 3 ans)

Modelage d'un objet en terre (30 mn). Entre 14h et 17h, les 13, 20, 27 juillet et les 3, 10, 24, 31 août. Tarif : 5 €.

Les ateliers adultes et famille (dès 3 ans)

Chaque participant réalise un objet en argile, pièce utilitaire ou sculpture. Des techniques simples sont proposées pour

tous les âges et tous les niveaux. En juillet, les samedis 9, 16, 23, et les jeudis 7, 21, 28, de 10h à 12h. En août, les samedis 6, 27 et les jeudis 4, 11, 18, 25, de 10h à 12h. Tarif : 13 €, 9 € (2^e personne), 7 € (les suivantes).

Stages thématiques Briqueterie (ados / adultes)

› **Initiation au coulage de la porcelaine**, réalisation d'un petit contenant en porcelaine coulée. Le 8 juillet, de 10h à 12h. Débutant accepté. Tarif : 18 €.

› **Découverte des techniques de modelage d'un visage** (proportions, expressions...) appliquées à la réalisation d'un bas-relief en terre modelée. Le 15 juillet, de 10h à 17h. Tarif : 36 €.

› **Buste d'un animal anthropomorphe**, façonnage d'une tête d'animal aux apparences humaines... Le 22 juillet, de 10h à 17h. Tarif : 36 €.



› **Sculpture animalière** : reptile (iguane, tortue, dinosaure...) Le 26 juillet, de 10h à 17h. Tarif : 36 €.

› **Créature aquatique fantasy** montée sur tige et socle ornementé en lien avec l'univers marin. Le 2 août, de 10h à 17h. Tarif : 36 €.

› **Atelier mosaïque** : réalisation sur un support en bois d'un tableau avec des tesselles de terre cuite. Le 12 août, de 10h à 17h. Tarif : 36 €.

› **Bas-relief animal** : modelage d'une tête d'animal sous forme de trophée décoratif mural. Le 23 août, de 10h à 17h. Tarif : 36 €.

› **Réalisation d'un buste d'une divinité égyptienne**, sculpture dans la masse sur le thème de l'anthropomorphisme dans la mythologie égyptienne. Le 30 août, de 10h à 17h. Tarif : 36 €. ●

Inscription au 02 96 63 36 66
 briqueterie@sbaa.fr

La Briqueterie

Une expo "ANIMAL"

La nouvelle exposition du musée de La Briqueterie, à Langueux-les-Grèves, est consacrée à l'art animalier. Elle est à découvrir jusqu'au 6 novembre.

Les sculptures animalières de l'exposition "ANIMAL", qu'elles soient réalistes ou interprétées, en terre, bronze ou fer s'offrent au regard et invitent à plonger au cœur du monde sauvage. Ambassadrices de la beauté et de la diversité de la faune sauvage, les œuvres des huit artistes invités par le musée de La Briqueterie appellent au réenchantement d'un monde à préserver.

Anne Moreau-Vagnon, qui se consacre principalement à la sculpture animalière, mêle terre et fil de coton et fait courir lignes, graphismes et couleurs à la surface de ses sculptures.

Les animaux, essentiellement marins et très réalistes, de **Laurent Yvelin** sont réalisés en terre cuite avec émaillage en

cuisson Raku, un art ancestral japonais. Le 28 juillet (10h-17h), il encadrera, à La Briqueterie, un stage Raku.

Olivia Trégaut, elle, montre « la force, la beauté et la poésie qui existent dans les êtres si différents qui peuplent notre planète ». « J'aime travailler de façon réaliste, mais aussi parfois fantaisiste », explique-t-elle. Un peu comme elle, **Gaëlle Guingant Convert** mène un « travail représentatif, mais non naturaliste ».

Les sculptures en métal d'**Embise** attirent l'attention sur la beauté de toutes les formes de vies, même minuscules. **Sylvain Pérouze** se consacre, lui aussi, à la sculpture de métal. Il réalise des sculptures d'animaux en recyclant de vieux outils agricoles.

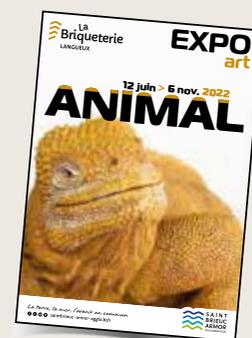
Entre vaisselle et sculpture, **Nolwenn Bruneau** travaille la porcelaine pour son côté précieux et appétissant. « Je m'inspire du rococo, du kitch et des biscuits autrichiens », indique l'artiste en coproduction à La Briqueterie avec le soutien de la Région Bretagne et en collaboration

avec a.c.b. – art contemporain en Bretagne.

Enfin, le travail graphique d'**Edel Truda** intègre le jeu d'échelle, le découpage, le collage, le détournement, la superposition pour redimensionner le visible. Pour l'exposition ANIMAL, cette dernière a réalisé un court-métrage en lien avec l'univers des mammifères marins de Laurent Yvelin.

ANIMAL, jusqu'au 6 novembre,
 à La Briqueterie, parc de Boutdeville,
 à Langueux-les-Grèves.
 Tarifs : de 2,50 à 4 €.

Plus d'infos
 saintbrieuc-armor-agglo.bzh
 02 96 63 36 66
 briqueterie@sbaa.fr





Lyncéus festival Des créations... "sauvages"

Du 18 au 26 juin, quatre pièces de théâtre seront jouées quatre fois dans différents lieux de Binic-Étables-sur-Mer : le quai des Corsaires, la Pointe de la Rognouse, le plage des Godelins ou encore le parking de l'Estran. Cette année, les auteurs qui ont répondu à l'appel à projets du collectif Lyncéus, ont planché sur le thème "Sauvage". « Un thème suffisamment large et vivant pour permettre des interprétations très diverses », explique Lena Paugam du collectif Lyncéus.

Parmi la trentaine de propositions du festival : cinq concerts dont une soirée spéciale Fête de la musique. Cette année, un stage de pratique théâtrale (4 heures) ainsi qu'une série d'ateliers d'écriture (2 h) seront proposés. Le samedi 25 et le dimanche 26, des rendez-vous "débrief" permettront aux spectateurs et aux artistes d'échanger sur le thème des pièces de théâtre, sur les partis pris...

À noter qu'au Légué (Saint-Brieuc), une exposition consacrée au festival Lyncéus est à découvrir jusqu'au 30 juin.

Lyncéus festival, du 18 au 26 juin,
à Binic-Étables-sur-Mer.

Plus d'infos
lynceus.fr



Super Cathédrale

La grand-messe des aficionados du rock

Super Cathédrale, festival de rock indépendant, va investir la Pointe de la Rognouse, à Binic-Étables-sur-Mer, du 21 au 24 juillet. Quatre jours de musique avec vue imprenable sur la mer.

Pas de Binic Folks Blues Festival dans sa forme post-Covid, encore cette année. Trop prématuré. Mais la Nef D Fous ne lâche rien et organise un Super Cathédrale, pointe de la Rognouse (Binic-Étables-sur-Mer), du 21 au 24 juillet. Au programme : 20 groupes de rock indépendant américains, anglais, australiens, basques... « Nous avons réussi, de nouveau, à élargir l'origine des orchestres », se réjouit Ludovic Lorre, directeur artistique du festival qui assume une programmation à la fois pointue « qui a ses aficionados » et tous publics, toutes générations...

Deux scènes sous chapiteaux seront aménagées Pointe de la Rognouse qui ne pourra pas accueillir plus de 2 500 spectateurs par jour. « Mais c'est déjà mieux que les 500 de l'an dernier », sourit Ludovic Lorre, résolument positif. Outre sa programmation, l'autre grand atout du Super Cathédrale, c'est son site verdoyant avec une vue plongeante sur la mer.

« Avec ce festival et celui de Pâques, La Nef D Fous montre qu'elle est plus que jamais vivante et solide », assure Ludovic Lorre.

Super Cathédrale, du 21 au 24 juillet, pointe de la Rognouse, à Binic-Étables-sur-Mer. Tarifs : 89 € pass 4 jours (avec camping et navettes), 69 € pass 4 jours et 25 € la soirée, gratuit pour les moins de 12 ans. Parking.

Plus d'infos
lanefdous.fr

Les Champs Son'lc

Un festival éclectique et familial

Six groupes sont programmés, le dimanche 14 août, aux Champs Son'lc, à Lantic. Du reggae, de la soul funk, du hip hop, du rock, de l'électro ou encore de la chanson festive... l'affiche est volontairement éclectique. « On a choisi de la construire la plus large possible pour que tout le monde y trouve son compte, confie Jérôme Burlot, président de La Soirée, l'association organisatrice. Nous avons aussi envie, comme à chaque édition, de faire découvrir des artistes au public. »

Les Champs Son'lc, festival gratuit, se veulent aussi être un rendez-vous familial et convivial en plein air. Ainsi, un espace – avec structures gonflables, bars à jus et à bonbons – sera dédié aux enfants. Un bar à vins et bières locales ainsi que des brochettes de coquilles Saint-Jacques ou encore des galettes saucisses raviront les festivaliers. ●

Les Champs Son'lc, route du Golf, à Lantic,
le 14 août, à partir de 18h. Gratuit.



Plus d'infos
Festival des Champs Son'lc





Fête des tisserands

30 ans, ça se fête !

La traditionnelle fête des tisserands va animer les rues de Quintin le dimanche 31 juillet. Pour les 30 ans de ce rendez-vous, une programmation d'exception a été concoctée : bagad de première catégorie, cercle celtique d'excellence, défilés costumés, marché d'artisanat, démonstration de la graine à la toile... Dans le parc Roz Maria, pour la soirée d'anniversaire, un repas et un grand

spectacle nocturne vont être proposés pour la soirée d'anniversaire. ●

Fête des tisserands, le 31 juillet, à Quintin.

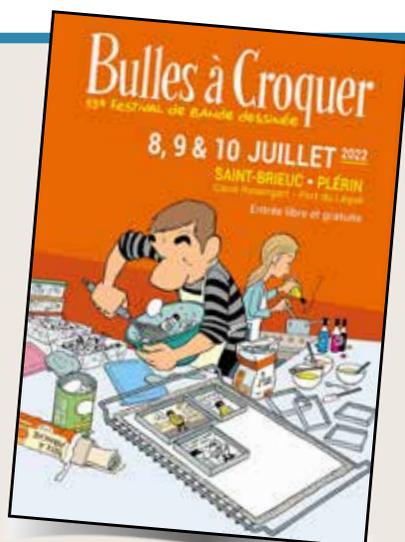
*Plus d'infos
quintin.fr
02 96 74 99 75*

Bande dessinée

Bulles à croquer débarque au Légué

Le festival de bande dessinée, Bulles à croquer, prendra place sur les deux rives du port du Légué, du 8 au 10 juillet. Une trentaine d'auteurs et illustrateurs de BD se prêteront au jeu des dédicaces du samedi matin au dimanche après-midi, au Carré Rosengart. Deux expositions en plein air seront à découvrir : sur la rive briochine, Pascal Jouselin sera mis à l'honneur et sur la rive plérinaise, des planches du "Voyage de Yann, mousse sur le Flore" d'Emmanuel Cerisier et Sébastien Recourance seront exposées.

Concerts, DJ sets, magie, sérigraphie sont au programme samedi et dimanche ainsi qu'une démonstration culinaire (dimanche). Plusieurs nouveautés cette année : une animation patrimoine/BD, le jeudi 7, de 10h à 12h, au port du Légué et une soirée cabaret-BD, le vendredi soir, sous la halle Belem. « Il y aura de la musique, des matchs de BD entre dessinateurs, un cadavre exquis... » énumère Claire Houtteville, de l'association 212, organisatrice du festival. Une inscription via le site ou le Facebook de Bulles à croquer est nécessaire.



Au centre culturel Leclerc (Plérin), une exposition autour d'*Arcana*, série jeunesse de Serena Blasco, devrait séduire les plus jeunes.

À noter que le samedi, en collaboration avec la Fête maritime de Plérin, un bus BD Bull'O (ateliers et dédicaces) et une expo "Histoire de Saint-Brieuc" seront installés place de la Résistance.

Bulles à croquer, du 8 au 10 juillet, Plérin et Saint-Brieuc.

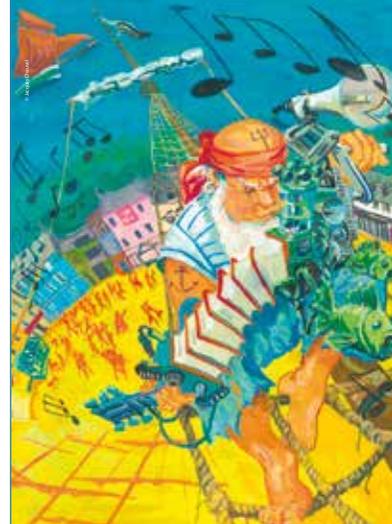
*Plus d'infos
bullesacroquer.net*

FÊTE MARITIME

ÉDITION 2022

PLÉRIN
LE LÉGUÉ

9 / 10
JUILLET



Concerts | Spectacles | Fest-noz
Expositions | Marché artisanal...

www.ville-plerin.fr | Tél. 02 96 79 82 27



Gastronomie

Le festival de Quintin fête ses 10 ans

Le festival de la gastronomie de Quintin va se tenir les samedi 11 et dimanche 12 juin, dans la cour du château de Quintin. Vingt-trois chefs sont invités dont huit étoilés. Au programme : démonstrations, concours, ateliers (sur réservation), brasero des chefs, marché des producteurs... Deux repas gastronomiques sont servis le samedi soir (complet) et le dimanche midi (sur réservation). Le vendredi 10, pour fêter les 10 ans du festival, une soirée spéciale est organisée avec street food, bar à vins, close-up de magie (vers 19h), spectacle circassien (21h30) et feu d'artifice (23h).

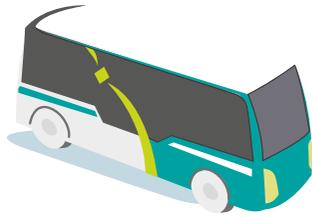
*Festival de la gastronomie, les 11 et 12 juin, dans la cour du château de Quintin.
Soirée d'anniversaire, le 10 juin. Entrée libre.*

*Plus d'infos
festivalgastronomiequintin.fr*



Saint-Briec Armor Agglomération

5 rue du 71^e 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 8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 17 h



TUB

Point TUB
5 rue du du Combat des Trente,
22000 Saint-Briec
02 96 01 08 08
allotub@tub.bzh
www.tub.bzh

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
eau@sbaa.fr
lundi, mardi, mer. et vend., de 8 h 30 à 12 h
et de 13 h 30 à 17 h ; jeudi, de 8 h 30 à 12 h.

Espace Info Habitat - Rénovation

5 rue du 71^e RI, 22000 Saint-Briec,
02 96 77 30 70
Du lundi au vendredi,
de 9 h à 12 h et de 13 h 45 à 17 h 30
sauf le mardi matin (fermeture de l'accueil)
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 Dupreur

67 rue Théodule Ribot, à Saint-Briec
02 96 33 03 08
halle.athletisme.dupreur@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 Sud Goëlo

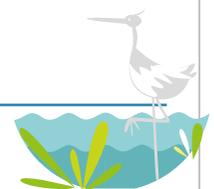
Quai Robert Richet,
22410 Saint-Quay-Portrieux
02 96 70 54 65

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



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 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h

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 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h

Pôle de proximité de Binic-Étables-sur-Mer

22 rue Pasteur,
22680 Binic-Étables-sur-Mer
(tous les courriers sont à transmettre
au 5 rue du 71^e Régiment d'Infanterie,
22000 Saint-Briec)
02 96 77 60 56
accueil@sbaa.fr
Ouvert du lundi au vendredi,
de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h

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 8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 18 h



Relais Petite Enfance

02 96 77 60 50



Pratique





**Aline LE BOËDEC
et Joël LE BORGNE,**
pour le groupe des élus socialistes,
écologistes et divers gauche



Claudine HATREL-GUILLOU
pour le groupe des élu.e.s
Écologistes – Gauche
citoyenne – UDB

Groupe de la majorité

Urbanisme : avec le zéro artificialisation, le foncier fait sa révolution

C'est un document stratégique qui s'établit minutieusement depuis plusieurs années, à force de réunions des maires, des 32 adjoint(e)s à l'urbanisme, des services de l'Agglomération et des mairies. Le Plan Local d'Urbanisme intercommunal (PLUI) doit être finalisé en 2023. Ce document-cadre traduira le projet politique d'aménagement et de développement durable du territoire de l'Agglomération pour la décennie à venir. Élus et aménageurs ont longtemps considéré que la ressource foncière était illimitée. Autrement dit, que nous ne serions jamais à court de terrains disponibles pour construire des routes, des magasins, des équipements publics, etc. Les promoteurs et les organismes financiers ont profité d'un urbanisme qui encourageait chaque foyer à devenir propriétaire de son petit pavillon. Selon le CEREMA (un organisme public qui suit notamment la consommation de foncier), 286 307 ha ont été urbanisés en France entre 2009 et 2020. Soit l'équivalent de 409 000 terrains de football. Ces terres étaient majoritairement destinées à un usage agricole. L'urbanisation a trop longtemps rimé avec l'artificialisation des terres, et aujourd'hui avec l'imperméabilisation des sols, un mauvais écoulement des eaux pluviales, la création d'îlots de chaleur urbains, des menaces sur la biodiversité et la perte de terres cultivables pour notre agriculture et nous nourrir. C'est d'ailleurs ce que la loi Climat et Résilience d'août 2021 a reconnu en imposant un objectif de Zéro Artificialisation Nette (ZAN) des terres en 2050 et de réaliser 50 % des nouvelles constructions dans des zones déjà urbanisées, de diviser notre consommation foncière par deux d'ici 2031. Nous n'avons pas attendu cette loi pour réfléchir à notre consommation foncière et à la manière de la contenir, et ce dès le début du mandat, y compris en-dehors de notre agglomération, en concertation avec nos voisins lamballais dans le cadre de la rédaction du SCOT*.

Il n'est pas question de stopper les projets dont les habitant.e.s de nos 32 communes ont besoin, mais de procéder différemment, parce que nous n'avons aujourd'hui plus le

choix. La loi Climat et Résilience nous autorise une consommation foncière de moins de 270 hectares dans les dix ans à venir. Cela pour toutes les thématiques : habitat, économie et toutes les infrastructures. Aujourd'hui, les 32 communes, accompagnées par l'agence d'urbanisme de Bretagne Adeupa, travaillent ensemble à définir une nouvelle méthode de planification du développement de notre territoire : réfléchir à deux fois avant de construire une route, d'étendre des zones d'activités alors que d'autres sont vides, ou de construire des lotissements alors qu'on pourrait rénover des logements. Il s'agit de trouver une nouvelle manière de coopérer et de coconstruire un aménagement durable de notre territoire. C'est pour cela que nous avons multiplié les réunions, que nous avons mis en place des conférences sectorielles des maires, car les zones urbaines, rurales et littorales de notre

territoire n'ont pas les mêmes besoins de constructions ou d'aménagements. C'est aussi pour cela que nous avons engagé l'élaboration d'un

Schéma de Gestion Durable du Foncier Économique. C'est pour cela que nous avons collectivement anticipé nos besoins en logements avec des projections démographiques précises, en établissant un référentiel foncier en matière d'habitat. Nous abordons ce travail exigeant avec optimisme et pragmatisme. Plusieurs pistes s'esquissent déjà dans les débats : rénover notre patrimoine bâti, densifier nos villes et nos bourgs, y compris en limitant le commerce autour des ronds-points, repérer et réhabiliter les friches déjà artificialisées, les bâtiments économiques ou agricoles en déshérence. Peut-être même que certains décideront de rendre des zones à la nature pour pouvoir aménager ailleurs. Bien sûr, il nous faudra collectivement changer nos habitudes, mais les générations futures et ceux qui nous nourriront demain nous en remercieront. ●

* Schéma de Cohérence Territoriale du Syndicat mixte de la Baie de Saint-Brieuc, une structure de coopération entre Saint-Brieuc Armor Agglomération et Lamballe Terre et Mer.

“ Les terres disponibles,
une ressource
de plus en plus rare

“ Soutenir le pouvoir
d'achat et décarboner
nos économies

Fin du monde et fin du mois : urgence énergétique et sociale

La guerre en Ukraine met tragiquement en lumière la dépendance européenne aux énergies fossiles des pays producteurs. Depuis plusieurs semaines, les prix du gaz, de l'électricité et de l'essence flambent, atteignant des niveaux inédits depuis la crise pétrolière de 1973. Cette crise est le révélateur de la nécessité d'accélérer la transition énergétique. Il est urgent de soutenir le pouvoir d'achat des ménages et dans le même temps de planifier une trajectoire de décarbonation de nos économies. Le bouclier tarifaire mis en place par le Gouvernement n'est pas une solution pérenne. La priorité est d'isoler massivement les logements ; de développer les transports en commun, ferroviaires et fluviaux et d'accompagner la transition vers les énergies renouvelables.

Inspirons-nous de nos voisins autrichiens qui ont créé le Klima Ticket (billet climatique) dont l'objectif est de promouvoir l'usage des transports en commun. Il donne accès à tous les trains, autobus, tramways et métros du pays pour l'équivalent d'environ 3 € par jour (soit 1,095 € l'année).

À l'échelle de Saint-Brieuc Armor Agglomération, quelques actions vont dans le bon sens. On pense :

- au dispositif SLIME, gratuit et mis en place en partenariat avec l'ALEC, qui propose aux habitant(e)s de notre territoire, sous conditions de ressources, d'aider à faire des économies d'énergie et d'eau.

- au service de location Vélo'Baie, lancé il y a quelques jours, qui vous permet de circuler sur l'Agglo à vélo électrique.

Mais nous devons aller plus loin. Il est de notre responsabilité d'élu(e)s de donner à nos concitoyen(ne)s la possibilité d'une alternative par des politiques publiques ambitieuses. ●





Nadia LAPORTE,
pour le groupe
des élu.e.s communistes
et apparenté.e.s



Marcel SERANDOUR,
pour le groupe des élus
Équilibres & Territoires

Du sport pour toutes et tous

L'activité physique et sportive est absente des débats politiques, et pourtant, c'est un levier d'émancipation (il peut, par exemple, aider à modifier le regard sur le handicap), de citoyenneté et un enjeu de santé publique majeur.

L'activité physique est un outil de promotion individuelle, d'intégration sociale et professionnelle, de bien-être, de santé, d'autonomie pour tous et notamment pour les personnes en situation de handicap physique, psychique ou mental.

“**L'activité physique doit être accessible à tous les publics**”

L'activité physique doit être accessible à tous les publics sur notre agglomération, peu importe l'âge, le sexe, le lieu de vie, la situation sociale ou l'état de santé de nos habitants.

À travers ses espaces naturels et son offre de sport nature, ses équipements sportifs nombreux et variés, son réseau de déplacements accessibles et de mobilités actives, les actions du CIAS auprès des personnes âgées, l'Agglomération favorise déjà l'accès au sport pour tous.

Concrètement, des leviers restent à développer : poursuivre un travail sur des activités accessibles à toutes et tous, gratuites, sur les tarifs et conditions d'accès aux équipements (tarifs adaptés, mise en place de créneaux horaires spécifiques/prioritaires), adapter la formation des agents qui assurent la gestion quotidienne des équipements sportifs, soutenir la pratique féminine à tout âge, les activités physiques en famille, accompagner les nouvelles pratiques notamment des jeunes (“sport de rue”), soutenir les sportives et sportifs, les associations et clubs qui valorisent le handisport, le sport adapté, le sport santé et les événements liés au sport pour tous.

L'enjeu est de taille, santé, cohésion sociale, solidarité, vivre-ensemble. ●

Groupe de la minorité

Une concertation élargie devient vitale pour l'élaboration du PLUI

Saint-Briec Armor Agglomération étant dotée de la compétence urbanisme, nous devons, à horizon 2024, élaborer un Plan Local d'Urbanisme Intercommunal (PLUI) qui visera à remplacer les différents PLU communaux en vigueur aujourd'hui.

Ce document d'urbanisme régissant l'occupation du sol deviendra le document de référence pour l'aménagement de nos territoires et plus particulièrement l'instruction des autorisations d'urbanisme (permis de construire, agrandissement, etc.) pour l'ensemble des 32 communes de l'Agglomération pour un horizon à dix-

quinze ans. Celles-ci seront donc soumises à des règles partagées, d'où l'importance de les définir de manière concertée avec les principales personnes publiques associées.

Aujourd'hui, nous souhaitons exprimer notre réelle exigence de co-construction. Or à ce stade, une vraie inquiétude se fait jour quant à la méthode d'élaboration de ce PLUI. En effet, la concertation nécessaire avec toutes les parties prenantes (CCI, Chambre d'Agriculture, entreprises, etc.) apparaît régulièrement mise à défaut en raison d'une méthode qui confond rapidité et précipitation, ne laissant pas le temps aux communes de s'approprier les enjeux, ni d'évaluer les propositions des services. Elle ne doit pas se résumer seulement auprès du conseiller délégué au PLUI, des services et du cabinet associé qui pour l'instant avancent seuls, et trop vite. À vouloir aller trop vite, nous en oublions les personnes qui seront directement

impactées : nos concitoyens, et les acteurs économiques, directement impactés par les choix à opérer. Il suffit de prendre pour exemple la non concertation des agriculteurs concernant la délimitation de leurs terrains agricoles.

Le PLUI devra prendre en compte la nécessité de changer nos pratiques actuelles, puisqu'il ne s'agit pas de moins développer notre territoire, mais de le faire différemment, en s'adaptant aux contextes économique, environnemental, écologique et énergétique actuels. Concrètement, il s'agira de consommer moins d'espaces naturels et agricoles en divisant par deux notre rythme annuel moyen de consommation de ces espaces pour la période 2022-2032 par rapport à la période 2011-2021, avec, à terme, un objectif de “zéro artificialisation nette”.

En outre, nous craignons que ce PLUI devienne hors-sol. Le principe même d'un PLU intercommunal est d'intégrer la diversité de nos territoires, avec l'ensemble des communes et des acteurs de l'Agglomération, au travers d'échanges et de temps de concertation, ce que, malheureusement, nous ne retrouvons pas aujourd'hui. Nous rappelons qu'un PLUI doit rester un outil visant à traduire le projet de territoire et en aucun cas un projet de service. Jusqu'ici, les PLU communaux ont été menés en concertation avec les différentes parties prenantes à l'échelle de la commune. Désormais, si nous n'y prenons pas garde, nous aurons autant de raisons de nous retrouver en situation de blocage dès lors que les personnes impactées n'auront pas été associées. ●

“**Nous réclamons l'urgence démocratique pour la construction du PLUI**”





Samuel Seloisse et Tina Kalybekova

Une étoile et les pieds sur terre

Ils ont ouvert l'Asten à Binic-Étables-sur-Mer en 2020, un mois avant le premier confinement. Malgré les difficultés, Samuel Seloisse et Tina Kalybekova n'ont jamais transigé sur la qualité et ont travaillé avec acharnement. Une ténacité et une exigence récompensées, en avril, par une étoile au Guide Michelin.

Il donne te ton : il n'aime pas communiquer, il ne sait pas faire. « *Moi, mon travail, c'est cuisiner* », avoue Samuel Seloisse. Le chef de la brasserie et de la table d'Asten, 32 ans, est discret, un brin taciturne. Un trait de caractère probablement accentué par la fatigue et par l'urgence de trouver du personnel en cuisine. « *Un employé vient de nous quitter, confie-t-il. Et c'est compliqué de trouver du monde...* »

Le jeune chef vient d'obtenir sa toute première étoile au Guide Michelin, mais la réalité du métier et sa lucidité lui font garder les pieds sur terre. Cette récompense, de toute façon, il la voulait, il a travaillé pour et ne s'en est jamais caché. « *Dès mes 6 ans, je savais que je voulais avoir mon propre restaurant. J'ai toujours eu ça en tête. J'ai fait un CAP cuisine à Ker Lann, pour ça...* » Il a travaillé auprès de grands noms pour ça. « *On a ouvert L'Asten avec des objectifs* », poursuit-t-il. Et il

s'est donné les moyens de les atteindre. Quand, avec sa compagne et responsable de service, ils rachètent Le Face à la mer, ils sont séduits par la vue panoramique sur la plage de la Banche (Binic-Étables-sur-Mer) et par le jardin intérieur. Le couple, qui souhaite monter en gamme, fait appel à un architecte pour moderniser les lieux et créer un espace brasserie (15 tables) et un espace gastronomique (6 tables). Il investit aussi dans du mobilier et dans du matériel de cuisine ultra-performant.

Une fois les conditions matérielles réunies, Samuel Seloisse et Tina Kalybekova mettent en pratique leur savoir-faire acquis dans les nombreux établissements étoilés où ils ont travaillé. Le Coquillage (Olivier Roellinger), La Pyramide (Patrick Henriroux) ou encore le K2 (Gatien Demczynna), pour lui ; La Table de Yoann Conte, Le Chabichou (Michel Rochedy et Stéphane Buron), le Cordeillan-Bages (Thierry Marx et Jean-Luc Rocha) pour elle.

Mais un mois après leur ouverture, le premier confinement met un coup d'arrêt brutal à leur activité. « *C'était très angoissant car nous nous sommes beaucoup endettés pour atteindre un haut niveau d'exigence* », confie Tina Kalybekova. Ensuite, les difficultés s'enchaînent : une inondation, des difficultés de recrutement... « *Et certains*

jours, nous n'avions aucun client », poursuit la sommelière de formation.

Malgré tout, les deux trentenaires s'accrochent sans jamais renier leurs valeurs. « *Beaucoup de rigueur, de travail, d'organisation, des produits frais et locaux de qualité et de la créativité* », résume Samuel Seloisse. Aujourd'hui, l'étoile au Guide Michelin pour le restaurant gastronomique et le Bib gourmand pour la brasserie offrent une belle visibilité à L'Asten. « *Les réservations s'enchaînent et nous sommes complets pour plusieurs week-ends* », se réjouit Tina Kalybekova. « *Si la première étoile récompense le talent du chef, je le prends aussi comme une reconnaissance du travail accompli par toute l'équipe, par nos fournisseurs* », sourit la jeune femme.

Loin de se reposer sur ses lauriers, Samuel Seloisse pense déjà à progresser. Ce petit-fils d'agriculteur de Sixt-sur-Aff (Ille-et-Vilaine) est passionné par son métier – inventer, trouver les meilleurs produits... – et désire proposer des plats qu'on ne mange nulle part ailleurs. Tous les trois mois, il tient à changer sa carte et à surprendre. Aux dires de clients avisés, « *chaque plat est une surprise, une simple carotte est sublimée. C'est épatant de travail et d'inventivité. Un plaisir gustatif renforcé par la gentillesse et la bienveillance de la patronne.* » ●