



CHRONIQUE DES FILIERES du FUTUR 2019

COTES D'ARMOR 17 au 22 MARS 2019



*« Homme libre tu chériras la mer
La mer est ton miroir
Tu contemples ton âme
Dans le déroulement infini de sa lame »*

Charles Baudelaire

AVANT PROPOS

Voici la brochure finale des Filières du Futur 2019 réalisée grâce à la contribution de tous les participants à cette semaine annuelle d'étude et de rencontre que POURSUIVRE réussit à organiser depuis 1988...C'est la **CHRONIQUE** de cette riche expérience offerte aux membres du réseau qui consiste à discerner ensemble les signes des mutations technologiques, sociales et culturelles qui émergent d'un territoire de France métropolitaine et de Belgique

Ils et elles étaient 49 pour ausculter cette année les COTES d'ARMOR., territoire à l'identité singulière, fait « de TERRE et de MER » riche de ses paysages, et surtout de ses habitants tenaces ,entrepreneurs, ...et solidaires .

En 5 jours ,il fallait une ardeur et une vigilante attention pour appréhender l'ambitieux programme mis sur pied par le groupe local de POURSUIVRE –NORD BRETAGNE. Sa cohérence en est apparue d'emblée. Il a été unanimement salué par les cessionnaires.

La présentation de cette **CHRONIQUE**, peu habituelle ,a pour souci d'offrir aux participants ,mais aussi aux organisateurs et à ses partenaires mis à contribution ,un reflet ,même un peu pâle ,des idées, des visages, des émotions partagées qui miroitent encore dans nos mémoires .

Puissent ces quelques pages nourrir aussi les échanges que les « poursuivants » ne manquent pas d'avoir dans leur Groupe Local en ces temps d'actualité si complexe .Pour cela ce document papier se voudrait une forte invitation à fréquenter le site de poursuivre WW.poursuivre.fr où l'on pourra consulter la mine d'informations qu'un tel séminaire permet de réunir .sous la forme d'annexes thématiques issues de la revue de presse dont ont pu disposer les participants durant leur séjour .

(cf. également le N° spécial de la revue POURSUIVRE sur L'AGRICULTURE)



Déjà Les Peintres de Pont-Aven...





22 !

LES COTES D'ARMOR NOUS SONT CONTÉES

SOMMAIRE

- P1-à-3 INTRODUCTION
- P4-à-5 QUI EST QUI ?
- P- 6 ON A FAIT QUOI ?
- P-7 L'ÂME BRETONNE
- P 8-à-13 ATTRACTIVITE D UN TERRITOIRE
- P14-à-16 **ENTREPRENDRE EN AGRICULTURE**
- P17-à-18 **PROTECTION ET PRODUCTION ANIMALE**
- P19-à-21 **L'AGRICULTURE EN DEBAT**
- P 22-à-24 **CULTIVER AUSSI LES ALGUES**
- P 25-à-28 **VERS UNE ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE ?**
- P 29-à-32 **LA REVOLUTION TECHNOLOGIQUE**
- P 32-à-34 **QUEL AVENIR POUR LA PECHE**
Quel avenir pour les ports ?
- P 35 et couv **KENAVO**



Aquarelle Mikael Chaussepied

Pour en savoir plus : Annexes et revue de presse sur le site de www.poursuivre.fr

GRAND JEU DES FILIÈRES DU FUTUR QUI EST QUI ?

...mais qui ne peut être sur la photo ?

Réponse dans le tableau ci-après



LES RÉGIONAUX DE L'ÉTAPE :

18 Françoise Hélard 20 Jacques Bruneau 29 Danielle Pallec 34 Jean Mion 48 Jeannine Mion 47 Odile Almonte 49 Mido Chevillard

LE PROGRAMME ET LA BRETAGNE LES ONT ATTIREES DE TOUTE LA FRANCE ET DE BELGIQUE !

NOM	PRENOM	GROUPE LOCAL	TELEPHONE	Code photo
ADRIEN	François	VERSAILLES	06 83 83 74 52	37
ARNAULD	Joëlle	CLERMONT	06 08 16 03 16	46
ARNAULD	Gilles	CLERMONT	06 72 39 27 55	41
BACHELLIER	Catherine	NANTES	06 77 82 54 01	9
BALANDRAS	Denise	METZ	06 77 06 20 97	39
BALANDRAS	Lucien	METZ	06 87 73 45 60	44
BASTIN	Marie Martine	BRUXELLES	00 32 495 272 273	absent
BETHUNE	Françoise	LILLE	03 20 93 10 50	27
CALVET	Catherine	TOULOUSE	06 80 35 88 18	25
CALVET	Alain	TOULOUSE	06 80 35 88 18	16
COCLET	Jacqueline	LILLE	06 25 91 64 16	8
CROONENBERGHS	Jacques	BRUXELLES	00 32 495 273 311	absent
DANES-MOTTE	Marie Claude	LILLE ESCAUT	06 04 02 32 73	31
de DARASSUS	Catherine	NANTES	06 09 02 05 10	5
de DARASSUS	Henri	NANTES	06 60 43 10 10	2
DECOOL	Nicole	LILLE	06 14 10 59 74	17
DECOOL	Jacques	LILLE	06 77 18 43 95	7
DUFOUR	Christine	LILLE	06 18 07 12 21	32
EPINAT	Marie-Thérèse	NANCY	06 47 21 09 24	28
FAYRET	Christiane	NANTES	06 30 67 91 54	54
FULCHIRON	Hugues	POITIERS	06 42 66 23 01	23
GERMAMANGUE	Geneviève	POITIERS	07 70 01 82 83	33
GUINET	Françoise	NANTES	06 22 40 28 60	3
GUINET	Jean Marie	NANTES	06 15 73 50 00	1
HENRY	Ghislaine	LILLE	07 89 58 23 36	54
HENRY	Jean Pierre	LILLE	06 87 13 54 37	11

NOM	PRENOM	GROUPE LOCAL	TELEPHONE	Code photo
HIBON	Marie Françoise	TOULOUSE	06 88 75 45 44	15
HIRSCHAUER	Pierrette	VERSAILLES	06 32 01 18 56	46
HIRSCHAUER	André	VERSAILLES	06 75 84 25 23	51
IGOT	Marie	STRASBOURG	06 70 74 16 45	13
IGOT	Jean Pierre	STRASBOURG	06 50 40 78 70	14
KIEFFER	Dominique	STRASBOURG	06 11 74 33 34	52
KIEGER	Marie-Paule	METZ	07 89 24 80 31	58
KIEGER	Roger	METZ	06 07 59 73 67	55
MANDIN	Edith	METZ	06 64 96 48 80	53
MARGERIE	Odile	POITIERS	06 27 39 03 86	24
MARGERIE	Jean	REIMS	06 11 86 28 82	22
MASSON	Marie-Joséphé	REIMS	07 82 46 67 70	42
MASSON	Guy	REIMS	07 66 51 95 47	38
MICHEL	Marie Edmée	PARIS	06 74 08 24 03	10
MOUSSAY	Françoise	STRASBOURG	03 88 40 18 49	26
PILLAULT	Anne Marie	METZ	06 48 15 65 45	45
PONT	Brigitte	CAEN	02 31 92 17 82	31
ROESCH	Anne-Marie	NANCY	06 72 42 11 63	40
SABIRON	Jean	POITIERS	06 23 15 66 42	photo
TARDIVEAU	Jacqueline	NANTES	06 29 04 80 84	35
THEPOT	Isabelle	NANTES	06 08 90 82 80	36
THEPOT	Jean Marie	NANTES	06 08 90 82 80	30
VILLEROT	Jeannine	REIMS	06 35 17 38 97	43
VILLEROT	Alain	REIMS	06 15 20 84 68	4

REPONSE : **JEAN SABIRON** était le chroniqueur photographe, donc derrière l'appareil ! On peut apprécier ses œuvres sur le site www.poursuivre.fr

AU CŒUR DE LA CULTURE BRETONNE



PROGRAMME



	LUNDI 18 MARS AGRICULTURE	MARDI 19 MARS INDUSTRIE MARAÎCHAGE	MERCREDI 20 MARS ÉCONOMIE SOCIALE	JEUDI 21 MARS LA MER	VENDREDI 22 MARS DÉVELOPPEMENT
	8h30 Départ pour Ploufragan 9h Accueil ANSES Nicolas Eterradosi, directeur 9h15 Le Zoopôle Philippe Vannier, ancien directeur 9h45 "Santé et bien-être animal" Philippe Vannier 10h45 Visite en car du Zoopôle et site des Croix de l'Anses 12h15 Départ pour Quessoy	8h30 Départ pour Lannion 9h30 Présentation de la technopole ANTICIPA, Estelle Kéraval 10h30 Filière photonique, David Méchin Photonics 11h30 Nokia/Lannion Alain Le Bouffant Nokia 	8h30 Départ pour Mellionnec 10h Accueil par Mme la Mai 10h30 Développement : commerces, activités culturelles, école de court-métrages...par Didier le boulanger, Claude Quéré l'animatrice ESS sur le secteur	8h30 Départ pour Saint Alban 9h Armement PORCHER 10h Criée d'Erquy Gilbert Abault, directeur 11h15 "Les ports des Côtes d'Armor et leur avenir" Laurent Kervininen CCI 22 	9h Sur place "Le Mené, Territoire pionnier" Paul Houée prêtre et sociologue, Jacky Aignel maire du Mené, Dominique Rocaboy agriculteur 11h15 Bilan 11h45 Conclusion
DIMANCHE 17 MARS	13h Déjeuner au Lycée de la Ville Davy	13h Déjeuner Émeraude.ID Présentation J.L. Berville	12h30 Déjeuner sur place par le Coriandre (Trémargat)	13h Déjeuner sur place par les Saveurs du Penthièvre	12h Déjeuner buffet
14h Accueil à l'hôtel du Chêne Vert à Plérin  8h Présentation du Groupe Local Apéritif	14h Visite de l'atelier expérimental du lycée 15h "L'agriculture en Côtes d'Armor" Table ronde : Jean Salmon FNSEA, Thierry. Thomas C. Paysanne, Gilles Huet Eaux & Rivières, Anne-Marie Chèvre INRA, Patrice Moyon journaliste animateur	14h30 Départ pour Penvénan 14h45 "Maraîchage biologique" par Cécile Leboeuf maraîchère 16h Bro Dreger à Camlez Union des Coopératives de Paimpol et Tréguier	14h Visites du village et des commerces 15h Départ pour Pabu 16h L'AKADEMI En Avant Guingamp Christophe Gautier 17h15 Départ pour Saint Brieuc 18h Réception à l'Hôtel de Ville Adjoint au Maire	14h30 "OLMIX et la valorisation des algues" Hervé Balusson PDG 16h30 Départ pour Saint Brieuc Tour du port du Légué en car	
19h Dîner	19h Dîner	19h Dîner	19h15 Dîner	19h Dîner	
20h30 "Les Côtes d'Armor" Laurent Queffurus	20h30 "Entre Terre et Mer" Samuel Péron, conteur	"Trémargat, dynamiques écologiques" Daniel Talon	"La Grande Pêche" Émile Jenouvrier, Jean Porcher	Concert Cristine Merienne, harpe celtique	
Légende : agriculture industrie et technologie économie sociale et solidaire la mer					

L'ÂME BRETONNE

Cristine MÉRIENNE

(voir son site ww.chmerien.fr)

Après le dîner, nous sommes invités à un concert de harpe celtique. Cristine MÉRIENNE souriante et décontractée dans sa longue robe noire :

« Je viens de Douarnenez, en Finistère, à huit ans, mon papa m'a mis un harpe entre les mains me disant, c'est un instrument d'ange heureux ».

« Trente quatre cordes et des effets spéciaux, la harpe est l'ancêtre de l'ordinateur, elle se programme ».

La voilà qui se met à « harpoter », main droite en haut pour la mélodie, main gauche de l'autre côté des cordes pour l'accompagnement. Elle nous enchante dès les premières notes cristallines et s'interrompt régulièrement pour nous raconter ses rencontres et voyages en Irlande et Écosse, nous cite quelques vers d'une poétesse de Côtes d'Armor, Christel NOGUEZ.

« Quand mes mains caressent les cordes de la harpe, C'est comme si je volais, c'est comme si je t'aimais ».

Elle nous donne un aperçu de son répertoire : celtique, jazz, pop, classique.

« Je suis venue à une seule condition, c'est que vous chantiez » ajoute-t-elle avec humour.

Nous ne nous faisons pas prier, l'accompagnons de la voix et certains se balancent au rythme de sa musique. Le concert se termine trop vite, avec une chanson de sa composition : Polyphème, (le cyclope), je t'aime.



LE CONTEUR, Samuel PERON.

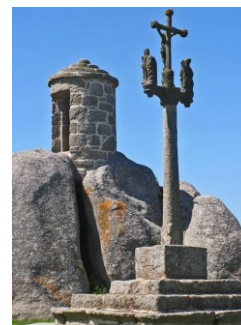
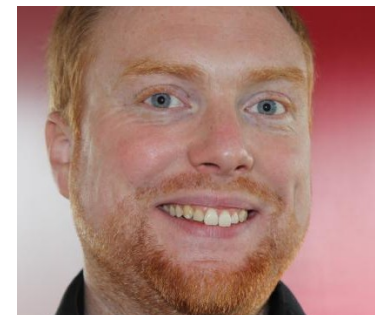
Il porte au cou le TRISKELL qui représente les trois éléments : l'EAU, la TERRE, Le FEU

« Ses spirales symbolisent la VIE et l'éternel recommencement »

Accompagné de son petit accordéon il a narre des histoires de tempêtes, de KORRIGANS, de naufrages, de lavandières mystérieuses, de ce messager de la mort que l'on nomme L'ANKOU

Dans un français mêlé de BRETON il nous fait voyager de L'ARGOAT à L'ARMOR (de la terre à la mer) lui qui pourtant ne sait tragiquement pas nager

Depuis 7 ans conteur professionnel il ne vit pas encore de son art, mais se plait à raconter des histoires aux grands-parents que nous sommes. Lui qui, depuis l'enfance, les recueille durant les veillées et dans les cafés



Lire le sociologue/journaliste PIERRE-YVES LE PRIOL

« Mes compatriotes ont guère souligné que l'âme Bretonne n'était pas tant cléricale que religieuse ouverte au sacré, aspirant à l'absolu, balayée par des souffles plus large que l'esprit dévot »

La foi de nos pères - éd. SALVADOR

SAINT-BRIEUC EN CÔTES D'ARMOR - Réception à la mairie de Saint-Brieuc avec M. DESDOIGTS, adjoint au Maire qui présente sa ville

Saint Brieuc tient son nom du moine BRIOC originaire du pays de Galles et qui s'installe sur les hauteurs en 480. Il est un des sept saints fondateurs de la Bretagne, lieu de pèlerinage. Elle est traversée par trois vallées profondes où coulent les rivières Gouet et Gouedic. Ce relief a conduit à la construction de plusieurs ponts, notamment les deux viaducs de la nationale 12 inaugurés en 1980.

La population est vieillissante, 46.000 briochins exigeants pour eux et pour l'environnement. Des groupes de travail ont été mis en place notamment le « diagnostic en marchant » qui associent « sur site » Elus et Population. Les projets urbains qui vont se réaliser dans les dix ans :

- Le centre urbain va devenir piétonnier ;
- Le patrimoine architectural de style art nouveau sera mis en valeur ;
- Le port du Légué, lieu de promenade mais distant du centre-ville de 3 kilomètres y sera rattaché par la transformation de la friche en écoquartier et parc, trait d'union entre ces deux pôles

M. DESDOIGTS répond ensuite à quelques questions posées par les *Poursuivants* :

→ QUELLE POLITIQUE MENE LA VILLE EN VUE DES JEUNES ?

La ville essaie d'être attractive, écoles, universités, associations, Technopole ANTICIPA, pôle de recherche sur le bien-être animal. Dans le département, la pêche le tourisme et l'agriculture sont fournisseurs d'emplois. Malgré tout, la population vieillit, Rennes et Brest attirent la jeunesse.

→ ET LES AINÉS ?

Le tissu associatif est extraordinaire, il n'y a pas de frontière entre les âges.

La ville essaie de diversifier les modèles d'accueil des aînés en créant des logements mieux adaptés à ces personnes, elle développe les transports en commun et l'accessibilité.

→ QUELLE EST LA POLITIQUE DE LA VILLE EN FAVEUR DES MIGRANTS ?

Il y a beaucoup moins d'accueil ici que dans d'autres régions. On subit cette question là, elle est mal traitée et difficile à aborder pour les habitants comme pour les élus !

→ EST-CE QUE DES DEBATS PARTICIPATIFS ONT LIEU ?

Là encore, M. DESDOIGTS exprime des difficultés, « les comités de quartier sont vécus comme des lieux d'opposition, les consultations se révèlent être une suite d'informations. Nous persistons à informer à expliquer à faire se rencontrer les gens. La ville s'est engagée dans diverses consultations ».

On nous invite à traverser un magnifique patio végétalisé pour rejoindre la très curieuse salle des mariages, et partager un sympathique apéritif breton.



Les Côtes d' ARMOR :

Un territoire et des hommes

« Il y a une vie hors des villes. Il y a une vie dans les territoires de la République, intimement liée à la terre et à la mer.

Terre et mer nourrissent les hommes qui se lancent dans des modes de production à la pointe de la modernité et n'hésitent pas à s'aventurer dans des expérimentations nouvelles.

Ici s'invente, se développe et se transmet un style de vie respectueux de la nature et des hommes, ancré dans l'histoire de la Grande Pêche et du meilleur de l'héritage de 68, porteur d'avenir. Ici les hommes sont discrets et tenaces, solides et solidaires.

Peu portées à la gloire nationale, les Côtes d'Armor écrivent leur histoire dans le quotidien des jours que nous avons choisi de vous faire connaître.

Nous avons pris le risque de vous emmener au plus profond de la belle terre de Bretagne. Nous souhaitons que vous en découvriez le goût.. et que vous y reveniez. »

L'équipe d'organisation



L'attractivité des Côtes d'ARMOR

Laurent Queffurus économiste

En 1990, le plus petit département de Bretagne : Côtes du Nord, change de nom pour augmenter son attractivité et devient : Côtes d'Armor . Ses habitants les Costarmoricains, sont environ 600 000.

Le tissu économique est lié à l'agriculture, l'agroalimentaire et l'élevage ; la production et les équipements, comme les abattoirs pour la filière porcine, procurent 40% des salaires du département.



Le tourisme est la seconde activité car la côte s'étire sur 350km; très préservée, grâce à la vigilance du Conservatoire du littoral qui est bien équipé en sentiers de randonnées.

Pas de grandes cités dans ce département ; l'armature urbaine est constituée de petites villes, sauf Saint - Brieuc qui compte 45 000

habitants et atteint 120 000 âmes avec l'agglomération. Ensuite Lannion, 20 000 habitants.



La dynamique démographique est fragile, le solde naturel, négatif, avec un nombre de décès supérieur à celui des naissances d'où un vieillissement important de la population des plus de 65 ans qui passera à 35 - 37% dans les dix ans à venir. Il est faiblement compensé par l'arrivée de nouveaux-venus surtout des Parisiens, dans la partie ouest. Le solde naturel reste négatif et notre région est classée 10° sur 13.

Au plan industriel, le territoire est préservé de grandes industries liées à la mondialisation et à ses soubresauts : aéronautique, automobile...il comprend de nombreuses PME.

Avec la création des Grandes Régions et le développement de l'intercommunalité, le Département n'a plus de possibilités d'intervention ; les concentrations s'accroissent ; c'est le phénomène de **métropolisation** qui joue en faveur de Rennes et de la Bretagne du sud.



Les jeunes se rapprochent des villes ; les résidences secondaires sont tournées vers la mer ; phénomène de **littoralisation**.

Les salariés font de plus en plus de kilomètres pour se rendre sur leur lieu de travail d'où les frais de déplacement et de seconde voiture.

L'économie se divise en deux parties :

- L'emploi **présentiel** regroupe les services qui apportent une réponse aux besoins de proximité (ex : coiffeur, ambulancier,...)
- L'emploi **productif** concerne l'activité industrielle ou semi-industrielle qui dégage une valeur ajoutée importante.

Le risque de déclin est dû au manque d'équilibre entre ces deux parties.

Le coup de cœur : un dirigeant vient en vacances dans le département, il s'y plaît, et décide d'y créer une nouvelle activité, l'avenir et l'identité du pays en sont renforcés.

Ce premier domaine d'économie présente, majoritaire dans le secteur littoral, est marqué par la réticence de la population devant un projet industriel proche de la côte.

A cet égard, une évolution de l'emploi privé donne l'avantage à l'est de la Bretagne, dans la région de Vitré notamment.

Le taux de chômage (8,1%) est légèrement supérieur à celui du reste de la Bretagne (7,6%). En France le taux de chômage s'élève à : 8,6%.

Le département structuré par la RN 12 souffre de sa situation géographique : dans le nord (Armor) la côte présente une forte attractivité ; le sud (Argoat) plus rural, développe un phénomène de **désertification**.

La loi a réduit le nombre **d'intercommunalités** de 40 à 8 ; les agriculteurs, sachant déjà s'organiser entre eux, en ont facilité la mise en œuvre.

Quelle attractivité pour demain ?

Elle passe par :

- Le déploiement du haut débit sur tout le territoire.
- La consolidation des deux technopôles : Saint-Brieuc et Lannion
- Le lien par TGV Saint-Brieuc – Rennes et la fréquence des navettes Rennes- Paris, en deux heures vient d'être réalisé.
- La création d'un parc éolien off shore, prévu depuis... 2009 !
- Des projets d'enseignement supérieur à Lannion, Saint-Brieuc et Guingamp
- Les technopoles ont une triple fonction : enseignement, recherche, production.

L'association des secteurs public et privé et la promotion de la production autour de formules frappantes et répétées : *Marque Bretagne, Tout en Côte d'Armor*, répondent à la volonté des acteurs locaux de s'engager sur un projet fédérateur, s'inscrivant dans la durée, associant développement et promotion des territoires au lieu de les opposer.





LE FOOT A L'ÂME

Ou comment l'attractivité et l'identité se jouent à 11

Christophe Gautier

Directeur de la communication à l'Ecole de foot de l'EN AVANT Guingamp (AEG) nous reçoit dans l'effervescence d'une veille de FINALE de COUPE ...



Cet homme va nous parler pendant une heure avec enthousiasme de ce centre de formation et du club fondateur. Il va en marteler la spécificité et nous l'écouterons stoïquement, sous la fine pluie bretonne, les yeux ronds comme un ballon pour tenter de comprendre la ferveur que suscite l'objet du même nom. Déjà ce club de Guingamp semble avoir une faveur spéciale : si j'ai bien compris c'est David contre Goliath, c'est à dire un petit club

d'amateurs qu'un instituteur de la laïque, acoquiné avec le curé de la paroisse, a fondé en 1912 pour occuper les gamins du « patro ».

L'EAG mobilise 400 bénévoles, 70 salariés, 146 actionnaires, 10 000 abonnés, possède un stade de 18 000 places qu'il remplit à de maintes occasions et notamment en accueillant l'équipe de FRANCE FEMININE ! de leur donner, par ce jeu, des principes humanistes. Solidarité, Exigence, Combat, Humilité restent plus que jamais d'actualité pour L'En Avant de Guingamp,

L' EAG, a acquis progressivement une notoriété internationale en gagnant la Coupe de France et en participant à la coupe d'Europe. Club atypique, il est situé dans une ville de 7000 habitants, a un



budget de 25 millions d'euros, dont 17 millions des chaînes télé, « vous savez les millions d'euros pour le foot c'est l'équivalent d'une crêpe bretonne pour nous ».

Les prix des places restent volontairement modestes : 6€ à 35€, pour que les supporters puissent venir en famille.

Crée en 1996 par l' EAG pour former des garçons. (Pour les filles c'est en gestation !) le centre de formation s'appelle l'AKADEMI, il entend faire des jeunes prodiges du ballon rond, les meilleurs footballeurs tout en leur inculquant goût du travail et de l'humilité, dans un grand respect de leur personnalité. Il reçoit 80 jeunes dès 12 ans qui viennent de toute la France et sont scolarisés, en bonne coopération tolérante, à l'école privée Notre-Dame de Guingamp dans le but de leur donner les meilleures chances de réussite scolaire.

L'Akademi se veut avant tout un lieu d'ouverture sur le monde, permettant, à chaque jeune qui l'intègre, de grandir en tant que footballeur et en tant qu'homme. L'objectif est d'éviter que les jeunes du centre de formation ne vivent dans «leur bulle» : 99% des élèves ne deviennent pas professionnels mais un taux de 80% de réussite au bac ces dernières années leur permet de poursuivre une autre voie. Le budget du centre hors investissement est de 1,2 millions d'euros, il emploie 20 formateurs.

LA QUALITE DE VIE¹ *comme arguments pour attirer les investisseurs et les compétences*

La Bretagne, première région de France où « Il fait bon vivre » dans son quartier ou dans sa commune. Toujours dans l'Hexagone, les Bretons demeurent ceux qui se disent les plus attachés à leur région (77 %). Un palmarès révélé par le Baromètre des territoires établi par le cabinet Elabe pour l'institut Montaigne (*).

Champions de France du « bon vivre ». Pour 75 % des Bretons interrogés, il fait « bon vivre » en Bretagne. Un score qui propulse notre région sur la première marche du podium du « bon vivre » en France. 31 % des Bretons interrogés affirment même que l'endroit où ils vivent n'a aucun défaut. 47 % souhaiteraient y voir grandir leurs enfants, tandis que 69 % estiment qu'ils sont relativement épargnés par les pollutions et 76 % se sentent en sécurité.

Sept Bretons sur dix heureux. 72 % des Bretons se déclarent heureux, soit 1 % de moins que la moyenne nationale. 67 % des Bretons sont satisfaits de l'équilibre entre leur temps de vie personnelle, familiale, sociale et professionnelle, et 58 % ont le sentiment d'avoir choisi leur vie. Ils mettent en avant leurs paysages (première qualité citée par 61 % des sondés) et leurs traditions (21 %).

Confiance en l'école, la police, la gendarmerie... Dans l'ensemble, les Bretons apprécient leurs services publics de proximité. 68 % font ainsi confiance à la police ou à la gendarmerie de leur quartier et à leur commune. 70 % font confiance à l'école de leur secteur, 65 % à l'hôpital le plus proche de chez eux et 74 % à leur bureau de Poste. Ils constatent également une certaine

homogénéité sociale, 43 % considérant qu'avec leurs voisins ils se ressemblent tous un peu (origine, modes de vie, niveau social).

Transports en commun : moins bien que le climat ! Moins de deux Bretons sur cinq jugent que l'endroit où ils vivent est bien desservi par les transports en commun (37 %). Un sur deux considère même les transports comme le premier défaut de la région, loin devant son climat (33 %).

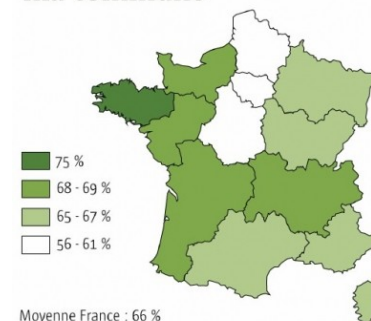
Fins de mois difficiles. Les Bretons sont confrontés à la crise du pouvoir d'achat dans des proportions similaires à la moyenne nationale : 46 % bouclent leurs fins de mois avec difficulté et un sur trois a été à découvert à plusieurs reprises en 2018. Près d'un sur deux a retardé ou renoncé à des soins de santé au cours de l'année par manque de moyens financiers.

Injustice sociale. Au sein de notre région, 77 % considèrent que notre société est une société injuste et 64 % que les Français sont aujourd'hui assignés à leur origine sociale. « La réussite sociale est jouée d'avance et dépend beaucoup de l'origine sociale des gens », peut-on lire dans l'enquête. L'écart entre hauts et bas salaires cristallise la colère des 40 % des Bretons, tout comme les inégalités sociales, à hauteur de 33 %. Si 59 % estiment que les impôts qu'ils paient sont utiles, 68 % jugent qu'ils contribuent plus au système qu'ils n'en bénéficient.

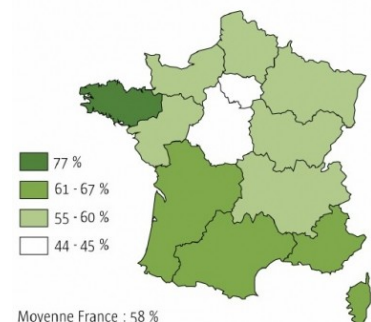
Des Bretons optimistes pour leur région, inquiets pour la société française. Si à peine un Breton sur deux est optimiste pour son avenir personnel (49 %), 57 % font le pari de la réussite pour leur région et 60 % sont confiants sur l'avenir de l'endroit où ils habitent. En revanche, ils portent le même regard angoissé que la plupart de leurs concitoyens sur l'avenir de la société française (27 % confiants) et l'avenir de l'Union européenne (25 %).

Plus attachés à leur région qu'à la France. La Bretagne se distingue par une très significative surreprésentation des « Enracinés » (32 %). Plus de sept Bretons sur dix sont attachés à leur région (voir l'infographie). Dans l'Hexagone, les Bretons sont même les seuls à être plus attachés à leur région qu'à la France (73 %).

Il fait bon vivre dans mon quartier, ma commune



Attachement à sa région de résidence



Interrogés entre 14 décembre 2018 et le 8 janvier 2019
Le Télégramme - Source : Institut Montaigne, sondage auprès de 802 personnes

¹ Enquête. Le bonheur est en Bretagne JACQUES CHANTEAU 10 mars 2019 Le Télégramme

ENTREPRENDRE EN AGRICULTURE

Visite à CECILE LEBOEUF

Maraîchère BIO

Arrivée de la Région Parisienne avec 2 enfants cette jeune femme fait depuis 4ans du maraîchage bio et diversifié en circuit court et collaboratif (échanges de fumiers, de semences et de services) Débutant avec une simple grelinette, et après les deux premières années de galère elle a beaucoup évolué avec le soutien de toute la population de PENVENAN. Elle y tient un stand du marché hebdomadaire .Epuisée mais surpassant un fort découragement elle se trouve aujourd'hui au début de la réalisation de son projet avec un tracteur et 2 atouts : la fourniture de la cantine scolaire,...et un compagnon pour partager la valorisation de surfaces supplémentaires.

Elle fonctionne en AMAP (15 clients sûrs pour un an)

Malgré les aléas du climat, les ravageurs, les herbes qui envahissent les carottes, elle avance et persiste à produire ses propres semences et à diversifier .

Passionnée et soucieuse de ne pas « exploiter la terre mais de la travailler avec respect » elle fait adhérer tout le groupe à son projet et à sa motivation communicative !



Visite à Mr LE BRIS de la Coop BRO DRAGER (Paimpol et Tréguier)



Dans ce pays agricole d'exception la qualité des sols et la douceur du climat favorisent la culture des légumes grâce à l'influence du Gulf Stream et constituent une ceinture dorée qui court le long de la côte de Saint-Malo à Brest.

Au lieu dit *Lanno Grall* ,à CAMLEZ nous sommes accueillis dans le GAEC (*groupement agricole d'exploitation en commun*) constitué par Mr le Gentil et ses trois fils. Il est aussi le président de l'union des coopératives de Paimpol et Tréguier (UCPT)

Cette exploitation a une superficie de 30 ha de terre agricole pour la production de choux fleurs, d'artichauts et de pommes de terre primeurs. Auxquels s'ajoute un troupeau de vaches allaitantes « blondes d'aquitaine » pour la production de viande. Au moment de notre visite, la récolte des choux fleurs se terminait ; elle dure environ trois semaines.

La main-d'œuvre nécessaire à la gestion de ce GAEC représente l'emploi de 15 équivalents temps-plein, soit 8 ouvriers permanents auxquels il convient d'ajouter un certain nombre de saisonniers.

La culture en pleine terre est complétée par une culture sous serre pour produire des tomates et des fraises. Exceptionnellement, en raison des règlements de sécurité sanitaire et, à condition de rester dans l'allée centrale, nous sommes autorisés à pénétrer dans une serre où des tomates sont cultivées.

Longue de 40 mètres, cette serre s'étend sur un hectare ; une gestion électronique veille à la température, au degré d'humidité et permet l'arrosage nécessaire. Le chauffage est au gaz et les engrais sont distribués automatiquement. Un réseau de gaines



plastifiées apporte le CO₂ produit par l'installation de chauffage des serres afin de favoriser le développement des plants de tomates. La sécurité sanitaire est assurée par des traitements contre les nuisibles et des pièges à phéromones. Les fleurs sont fécondées par des bourdons.

Cette culture de tomates comprend cette année treize variétés (tomates cerises, jaunes, Suzon cœur de pigeon... dont 9 variétés « d'antan »).

Innovatrice il y a 20 ans, la culture de la tomate En grappe est désormais banalisée et maîtrisée selon une méthode biologique. En ligne, perpendiculaires à l'axe central de la serre, les pieds en petites mottes, à raison de trois au mètre de terre, elles peuvent atteindre trois à quatre mètres de haut, accrochés à des fils verticaux. Les soins et la récolte sont facilités par des charriots élévateurs mobiles, à poste fixe dans chaque allée.

Survenant deux mois après la plantation, notre visite se situe à quelques jours de la première récolte. Après cette première cueillette, deux passages seront effectués chaque semaine. Cette production est conditionnée dès la récolte en plateaux de bois pour être présentée à la vente sans nouvelle manipulation. *Les dépenses de personnel représentent 60% du coût global.*

Ensuite, nous entrons dans la serre où sont cultivées les fraises « gariguettes » et « Brin des bois » ; les pieds des fraisiers sont plantés à hauteur d'homme pour faciliter la récolte. Ils reçoivent un arrosage nourricier par goutte à goutte. Par ailleurs les fleurs sont aussi fécondées par des bourdons.

Visite à la coopérative de Paimpol et Tréguier (UCPT) qui gère LA MARQUE « PRINCE de BRETAGNE »

En fin d'après-midi, alors que les derniers semi-remorques de la journée assurent la livraison des choux -fleurs, une seconde visite nous amène à la COOP UCPT qui regroupe quelques 2300 producteurs qui livrent quelques 3000 tonnes de légumes sur ce site. Un film de quelques minutes nous rappelle l'atomisation de la culture dans cette région en 1945, source de pauvretés et de difficultés diverses.

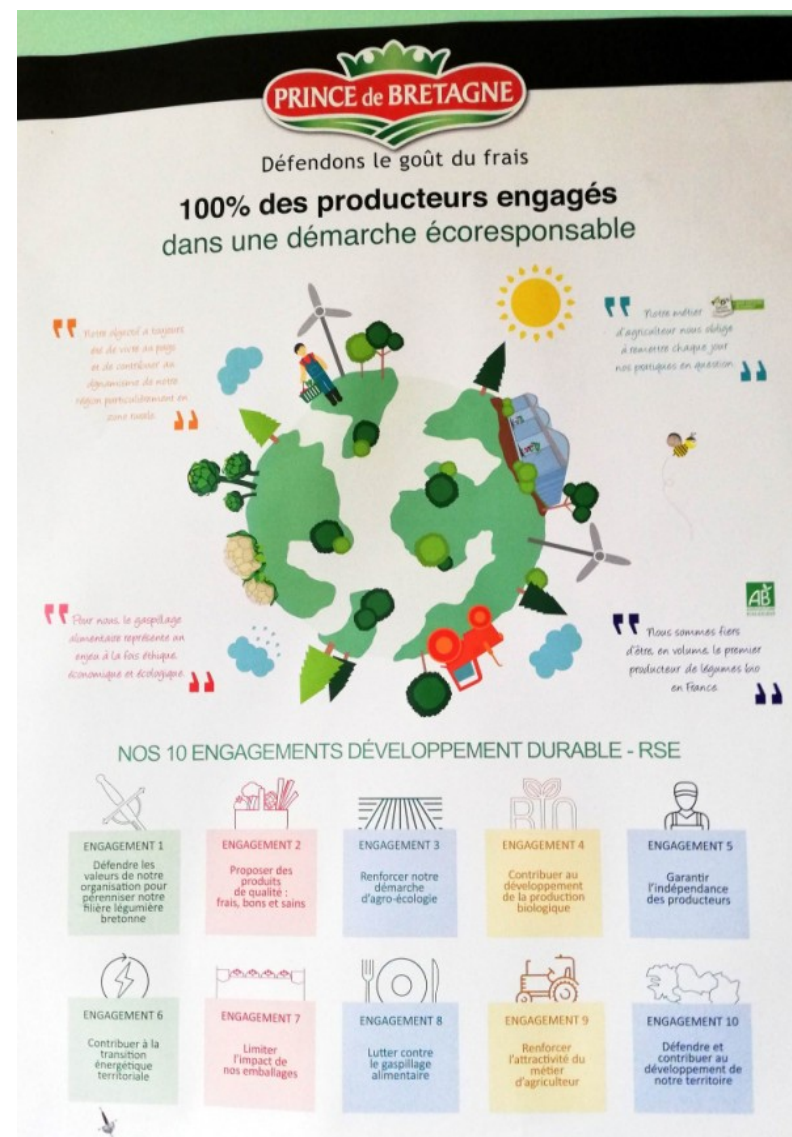
Le courage, la ténacité et la créativité des agriculteurs ont fait naître une nouvelle organisation l'année 1974 marquera la naissance de la COOPERATIVE qui, regroupe désormais la quasi totalité des producteurs maraichers de la Côte d'Armor sous la marque « Prince de Bretagne », symbole de qualité.

Premier secteur économique, dans cette zone longue de 40 km sur 15km de large, la vente des produits de la culture maraîchère se fait *au cadran* chaque matin du lundi au vendredi ; le commerce est orienté vers la métropole et à l'exportation vers l'Europe en particulier l'Allemagne et le Royaume uni.

Quatre stations de conditionnement identiques à celle que nous visitons regroupent la production de parcelles qui demeurent de petite taille dans un contexte de bocage.

Après les contrôles de qualité et de sécurité sanitaire, reconnues par le label ISO 9001, l'emballage immédiat sur place assure la fraîcheur maintenue par un stockage en froid humide. La cagette est le moyen habituel de présentation, La capacité de stockage du centre de production représente 2000 palettes, soit l'équivalent de plusieurs semi-remorques.

Cette double visite d'une entreprise individuelle de maraichage biologique et ces deux éléments de production a mis en évidence le contraste entre les deux approches, face à un besoin de planification d'une production en nombre et cependant de qualité



PROTECTION ET PRODUCTION ANIMALE :

visite au ZOOPPOLE de POULFRAGAN.

Sous la conduite de MONSIEUR PHILIPPE VANNIER

*Monsieur Vannier, l'un des créateurs de l'**A.N.S.E.S***

*(Agence Nationale de **SE**cureté Sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) www.anses.fr*

Nous réalisons le rôle que joue en France et l'importance en CÔTE D'ARMOR des laboratoires de recherche et de contrôle, publics et privés qui garantissent la bonne santé des animaux d'élevage et par là celle des HOMMES qui les produisent et les consomment.

A POULFRAGAN :

- :400 spécialistes
- 8.500 élevages à surveiller rien que pour les côtes d'ARMOR !
- 4.400m² de laboratoires très sécurisés
- 4 MILLIONS d'analyses annuelles.....



ANDRE HIRSCHAUER (GL VERSAILLES) rapporte :

« Trop de scandales ont alimenté nos gazettes depuis longtemps au lieu de remplir sainement nos assiettes !

Mais un organisme veille sur notre santé pour éviter la répétition de tels problèmes comme celui de la vache folle (ESB), la fièvre porcine, la grippe aviaire (H1N1), les lasagnes à la viande de cheval... L'ANSES, dont nous avons pu visiter une unité chargée des conditions d'élevage, d'alimentation et de bien-être animal, des porcs, volailles, bovins, lapins et poissons d'élevage. Le vétérinaire, ancien directeur d'un service de l'agence - **Philippe Vannier**- nous a fait une conférence de haut niveau au **Zoopôle de Ploufragan**. Il nous a fait visiter des unités d'élevage et d'étude pour ces maladies qui posent encore des problèmes comme la «vache folle», la fièvre porcine, la grippe aviaire, les intoxications à base de lait ou de viandes contrefaites.

Des animaux sains sont contaminés par des parasites, des bactéries ou virus, et on étudie différentes méthodes de traitement ; ces résultats servent de références tant au niveau national qu'europpéen. Les conditions d'hygiène sont sévères pour éviter toute dispersion d'agents pathogènes.

LE Directeur BERNARD DAVID et le Président du C.A Jean SALMON présentent l'établissement et le rôle notable qu'il joue depuis un demi siècle dans l'évolution du monde rural en Bretagne Nord : 530 élèves dont 200 internes (de la 4^o au BTS) dans 3 filières :

- AGRICULTURE vers le BAC PRO et le BTS ,
- SERVICE A LA PERSONNE vers les CAP,
- GESTION DU PAYSAGE et ENTRETIEN DE LA NATURE (Bac pro et BTS)

°Les 5 missions pédagogiques sont :

donner une formation générale complète/,préparer des acteurs du développement territorial,/valoriser la recherche par l'expérimentation,/ ouvrir à l'international,(coopération avec 15 PAYS) /contribuer à l'insertion sociale autant que professionnelle de tous les élèves . »

VISITE de l'exploitation LAITIÈRE :

Terrain de stage de proximité pour les élèves cette ferme du château initial est devenue une SCEA avec trois actionnaires 2 frères et le lycée agricole. Un bâtiment moderne, 110 vaches Holstein et Normandes nourries en pâturage avec complément foin, maïs et soja. Pour diminuer le coût des « intrants » la ferme cultive 78 HA d'herbe, 42HA de maïs, 24 HA de blé le rendement laitier moyen est de 10.000 litres par vaches et par an. L'ensemble, avec sa fonction

pédagogique compliquée à assurer doit supporter les revenus de 3 équivalents temps pleins salariés, ce qui est difficiles à réaliser. ! »



TABLE RONDE :

L'AGRICULTURE EN COTES D'ARMOR

Avec : Jean SALMON (FNSEA), Thierry THOMAS (Confédération paysanne), Gilles HUET (association « Eaux et rivières »), Anne-Marie CHEVRE (chercheuse à l'INRA), Patrice MOYON (journaliste à Ouest France-animateur).

Retour sur l'histoire de l'agriculture bretonne

Après la guerre, l'évolution de l'agriculture bretonne a répondu à une commande publique (Pisani), accompagnée par les élus et les banques. La JAC (jeunesse agricole chrétienne), aussi, était omniprésente en Bretagne dans les années 1950-60. On a assisté au développement de l'élevage hors-sol, avec l'objectif de garder les jeunes sur les terres, avec les conséquences que l'on connaît : nitrates et algues vertes, dues à des déjections beaucoup trop importantes pour équilibrer la fertilisation. Les agriculteurs trouvent injuste qu'on leur attribue toutes les responsabilités.

On a vu diminuer les emplois directs dans l'agriculture et augmenter les emplois dans l'agro-alimentaire ; ils commencent à baisser aujourd'hui.

Les conséquences sur la qualité de l'eau concernent évidemment plusieurs générations. Ce développement agricole en est arrivé à un point où il faut faire bouger le



curseur : le challenge est que l'environnement devienne une composante du développement économique, sans le casser.

Thierry Thomas explique qu'il a travaillé en système conventionnel (84 truies sur 47 ha).

Ses deux enfants se sont installés avec d'autres objectifs et un fonctionnement très différent :

- Son fils, dans le Tarn, élève 15 truies, transforme tout et vend en direct (circuit court) et vit très bien.
- Sa fille et son mari élèvent 80 brebis et vendent leurs fromages.

Gilles Huet (eaux et rivières) présente l'objectif de son association environnementale. Nous aimons notre département, ses rivières et ses plages, autant que ses produits cultivés. Ces questions de transition écologique ne concernent pas que les seuls agriculteurs (on s'est longtemps accommodé de la pollution par les nitrates!), mais aussi l'habitat, le transport, l'énergie. Nous arrivons aujourd'hui dans des impasses environnementales mais aussi économiques. Pour faire respecter le droit de l'environnement, l'association mène des actions en justice. On est peu à peu passé d'une culture d'opposition à une culture du compromis. (c'était d'ailleurs un plaisir d'écouter les positions des différents protagonistes s'exprimer avec respect et modération).

Anne-Marie Chèvre précise les missions de l'Inra.

Elle a été créé en 1946. Son objectif était, pour les chercheurs, de combler le déficit alimentaire (à bas coût) en France.

Aujourd'hui les consignes ont changé : maintenir le rendement mais introduire des gènes de résistance aux maladies. La sélection a tellement bien travaillé que la diversité s'est érodée...

La génétique seule ne fera pas tout : Quand on introduit un gène majeur résistant à une maladie, le pathogène va essayer de contourner le gène introduit au bout de quelques années...



Hier, énergie bon marché plus chimie : agriculture intensive.

Aujourd'hui, biodiversité du sol.

Les solutions d'hier sont les problèmes d'aujourd'hui... Pour combiner tous les facteurs, il faut une approche systémique, c'est le devoir du politique et du citoyen.

Et c'est aussi la responsabilité de l'Europe : La PAC avait pour double but de produire et de favoriser le développement agricole.

Il faut que l'Europe assume son rôle de normalisation des règles environnementales, les mêmes pour tous les pays, afin de garantir qu'il n'y ait pas de concurrence entre eux ! « MIEUX D'EUROPE, ET NON MOINS D'EUROPE ! », sur le plan environnemental et social. Notre marché européen n'est pas forcément dans le monde entier, car la concurrence s'exerce alors dans des pays où les règles environnementales n'existent pas.

Ecolos ou productivistes ? On est dans une société très complexe et il faut s'écouter pour essayer de se comprendre. L'agriculteur n'a pas d'autre choix que de produire ce que le consommateur voudra bien acheter. C'est la gestion d'un déséquilibre permanent... comme la vie...



LA PRESSE REGIONALE (GROUPE OUEST-france et TELEGRAMME)

Elle joue un grand rôle dans le débat local comme au plan national .L'avenir de l'AGRICULTURE et DE L' ELEVAGE reste au cœur du débat politique économique et social.

PATRICE MOYON est désormais un influent journaliste à PARIS spécialiste du monde agricole.

On trouvera sur le site de POURSUIVRE des extraits de la documentation dont les stagiaires ont pu bénéficier sur place .

Agriculture : « Réconcilier le paysan et le citoyen »

Le salon de l'Agriculture ouvre ses portes aujourd'hui. Le ministre Didier Guillaume plaide pour une ruralité moins dépendante aux pesticides et une montée en gamme des produits.

Entretien

Didier Guillaume,
ministre de
l'Agriculture et
de l'Alimenta-
tion.

**Comment se porte
l'agriculture française ?**
L'agriculture française se porte plutôt
bien avec une balance commerciale
positive à plus de 6 milliards d'euros.
Mais l'identité des agriculteurs : le
revenu individuel des agriculteurs
qui reste trop faible et l'agribashing
qui pointe du doigt l'agriculture et en
fait un bouc émissaire.
Il faut réussir à réconcilier l'urbain
et le rural, le paysan et le citoyen au-
tour des enjeux liés à l'agriculture.
Passer d'une agriculture qui misait
tout sur les quantités et la chimie à
un modèle agroécologique.

On en est loin...
L'objectif est de diminuer l'usage
des phytosanitaires de moins 25 %
en 2020 et moins 50 % en 2025. La
France veut être le leader dans la
non-dépendance aux produits phyto-
sanitaires. C'est d'ailleurs pour ça
que le président de la République
a voulu aller plus loin dans l'enga-
gement de la France sur le glypho-
sate. Dès 2021, nous en serons sortis
pour 85 % des usages ; ceux pour
lesquels il y a des alternatives dispo-
nibles.
Ne pas bouger, c'est la mort de
l'agriculture. Cette mutation est

**les effets des pesticides
sur les agriculteurs.
Allez-vous indemniser
ceux qui en ont été victimes ?**
En tant que sénateur, j'avais voté en
faveur de la mise en place d'un fonds
d'indemnisation pour les victimes
des produits phytosanitaires. Nous
avons bien progressé au Parlement,
avec Agnès Buzyn, la ministre de la
Santé. Nous devons encore travailler
sur le financement.
Le gouvernement doit remettre un
rapport au Parlement en avril, et le
débat se poursuivra dans la loi de fi-
nancement de la Sécurité sociale en
2020.

**La Commission européenne
exprime ses craintes sur la
fiabilité des informations
données par les exportateurs
de viande bovine polonaise.
Comment rassurer
les consommateurs ?**
Je constate tout de même qu'en
moins de douze heures on a
retrouvé 100 % de la viande polo-
naise exportée frauduleusement. On
a une efficacité de notre police sani-
taire. Mais il faut aller plus loin. Nous
devons garantir à chaque Européen
une alimentation saine et traçable. Le
président de la République avait
demandé avant cette affaire la mise
en place d'une police sanitaire euro-
péenne qui puisse intervenir dans
tous les États membres. J'y travaille
avec les autres gouvernements euro-
péens.

**Et si dans certains cas
on ne trouve pas d'alternatives ?**
Pour les filières qui ne seront pas
prêtes en 2021, on les aidera.
Mais il faudra sortir du glyphosate.
Nous en sommes absolument cer-
tains.
Quand je discute avec l'ensemble
des filières, elles en sont absolu-
ment conscientes. Il y a une prise de
conscience des agriculteurs qui va
au-delà du glyphosate.

On découvre avec retard

Lire également en fin de journal

Molène.

Didier Dénel

Depuis des décennies,
l'agriculture avait
abandonné Molène. Il y a
deux ans, Vincent Pichon,
ancien marin-pêcheur, a
inversé la tendance en
s'installant comme
maraicher sur cette petite
île de la mer d'Iroise
peuplée d'une centaine
d'habitants l'hiver.

« Un vrai terroir »
sur Molène. À l'abri des mers de pierres schistes,
poussières à présent des pommes de terre,
oignons, échalotes, des poireaux et autres légumes.
Non, ce n'est pas un vrai terroir comme celui de
Noirmoutier ou Batz. Les produits ont vraiment du
goût. Vincent, qui a pleinement conscience qu'il

Recueilli par
Patrice MOYON.

élegramme Vendredi 8 Mars 2019

Nouveauté. Miel et spiruline
La Famille Mary élargit sa gamme de miel.
Bien-être avec une préparation associant
délicieux miel d'acacia à de la spiruline po-
bienfaits antioxydants.
La spiruline est une microalgue d'eau douce
de couleur bleu vert qui contient du fer
et des protéines.
9,95 € les 70 g sur www.famillemary.fr

Un chef rock'n'roll
Nicolas Adam, chef étoilé de La
Vieille Tour et gérant de la boulange-
rie-pâtisserie premium Le Portland à
Plerin a multiplié les initiatives : Du
Rock'n' Toques lors du festival Art
Rock à Saint-Brieuc, au partenariat
avec la Biocoop La Gambille à Tré-
guen, en passant par son soutien à
l'élevage de vaches Froment du
Léon par Stéphane et Maëve Terlet.

**Ici, les firmes agroalimentaires
nées de l'élevage industriel marquent la Bretagne de manière très visible dans les paysages**

Établissements de la filière viande
Transformation et conservation
viande de boucherie
viande de volaille

Préparation industrielle
de produits à base de viande
Fabrication d'aliments pour animaux
(de ferme ou de compagnie)

Salariés
Part des effectifs dans l'emploi industriel,
par zone d'emploi, en %
10 15 23

Nombre
1850
600
200

Source : INSEE, 2015

La Bretagne, ferme de France

Du haut de ses records de production, la Bretagne regardait il y a quelques années les autres régions agricoles françaises comme des modèles amenés à disparaître. Dans les universités, on enseignait dans les années 1970 le « modèle agricole breton ». Las ! Les crises à répétition poussent les Bretons à sortir de l'impasse dans laquelle ils se sont mis depuis l'après-guerre. La Jeunesse agricole catholique (Jao) avait encadré dès les années 1930 les jeunes sortant de l'école à 13 ans. Dynamique au sein de l'Église, elle a investi les syndicats et les coopératives en cherchant le filon pour enrichir une Bretagne aux sols ingrats.

Le premier filon a été l'élevage industriel. Importé des États-Unis, le modèle de l'enfermement des animaux ne posait alors aucun problème. Robert Fort, dans son livre *Ils ont révolutionné le monde rural* (2004), conçoit qu'il y a eu des dérapages vers le productivisme. Mais il oublie une explication : exemptée de gabelle (impôt sur le sel), la Bretagne avait dédié les rares matières grasses du lait à la fabrication du beurre salé. Elle était restée la seule région de France avec le Sud-Ouest aquitain qui n'ait pas donné naissance à un fromage local. Problème résolu avec le camembert et l'emmental, dont la fabrication a contribué à intensifier la production laitière.

Le deuxième filon a été la culture légumière. Les Côtes-d'Armor ont pu se spécialiser dans les légumes grâce à un microclimat, effet du Gulf Stream. Ce modèle est moins remis en cause aujourd'hui car le littoral est un peu mieux préservé de la pollution aux engrais de synthèse à l'origine des algues qui empoisonnent le bord de mer. Le reste de la région a entamé depuis 20 ans un combat contre les élevages intensifs, loin d'être gagné. La loi sur l'alimentation en discussion au Parlement n'encourage pas assez la reconversion urgente d'une agriculture qui a rendu l'eau des nappes impropre à la consommation humaine. Un comble !

LES ALGUES - Les les produire

Hervé Balusson

PDG de la société OLMIX
.créateur:/entrepreneur

Sa, société est impliquée dans la
valorisation des algues, son
slogan « :**Pour une meilleure vie,
merci les alauques** »

Elle
coeur
Cette
une
pensa
notre
chang
de :

chercher, les ramasser,

- des attentes des
consommateurs sur la qualité
des produits.

Les Légumes DE LA MER



**Bien manger
c'est l'affaire de tous !**
alimentation.gouv.fr

Depuis des milliers d'années, certaines populations et en particulier des populations asiatiques ont totalement intégré les algues dans leur alimentation. Ils les considèrent comme des légumes à part entière. C'est pour cela, qu'on les appelle communément les « légumes de la mer ».

Les algues furent les premiers êtres vivants apparus sur Terre, il y a environ 3 à 4 milliards d'années. Au départ, il s'agissait de micro-algues. Elles ont la particularité de synthétiser des matières organiques à partir de la lumière du soleil. Ce métabolisme, nommé photosynthèse, a permis la formation de la couche d'ozone et la production d'oxygène. Ces phénomènes ont conduit à la formation d'algues rouges, brunes et vertes, puis à l'apparition de végétaux terrestres. De nos jours, près de 30 000 espèces d'algues ont été répertoriées.

Les légumes de la mer dans le monde...

Beaucoup pensent que les algues sont connues et consommées par l'Homme depuis son apparition sur la planète. En effet, des traces préhistoriques témoignent de la consommation d'algues marines entre autre au Japon, en Corée et en Chine. Ceci s'illustre par la présence de textes anciens japonais, datant de plus de 6000 ans, qui précisent leur utilisation comme remèdes pour divers problèmes de santé. Il en est de même en Chine, où des textes datant du VI^{ème} siècle avant notre ère font état de variétés d'algues au goût assez fin pour figurer au menu des rois. La consommation d'algues a été par la suite répandue en Orient par la migration de populations asiatiques.

Et en France...

À la fin des années 1970, sous l'impulsion d'un certain nombre de consommateurs végétariens, on observe le début de la consommation en France. Si au départ, les légumes de la mer étaient principalement importés d'Asie, aujourd'hui des entrepreneurs bretons mettent à profit la grande richesse de la Bretagne en algues et proposent des produits issus de leur transformation. C'est ainsi, qu'au fil des années, des entreprises vont se structurer autour de la culture, de la récolte et de la transformation des algues.

Les principales variétés

La botanique classe les légumes en fonction de la partie consommée de la plante : fruit, racine, etc. Les légumes de la mer, eux, sont communément classés selon leur couleur : brune, rouge ou verte. En cuisine, il est judicieux de les classer selon leur usage : aromatisants frais, en épices sèches ou en légumes d'accompagnement.

LES ALGUES BRUNES	Comment les reconnaître ?	Prétraitement	Et si on les cuisinait comme ...		
			... des condiments ou herbes aromatisantes	... des épices	... des légumes d'accompagnement
Kombu Royal <i>Sargassum muticum</i>		Pour atténuer la texture et diminuer la teneur en iode, un blanchiment rapide est nécessaire : 1 min dans l'eau bouillante et refroidissement rapide à l'eau glacée.			Comme des haricots Enrichis en haricots de mer royal appo croquant et sucré. Ex : salade de concombre, de tomates, de haricots de mer royal avec des haricots de mer royal au lieu des haricots.
Kombu Breton <i>Laminaria digitata</i>			Finement hachées pour des sauces chaudes ou froides, ou en tartinales.	En papillote autour des poissons.	Dans des soupes Ex : soupe mince soupe mince de mer, oignons.
Wakamé (légume de mer) <i>Umodia pinnatifida</i>		Au vinaigre Confités au vinaigre comme un cornichon. S'intègrent parfaitement dans des sauces aux algues, ou des légumes blancs en accompagnement de poisson.	En court bouillon 20 g d'algues brunes sèches dans 1L d'eau. Retirer les algues avant l'ébullition. Ceci permet d'obtenir un bouillon clair et riche en goût. L'addition d'algues brunes permet également d'accroître la cuisson des légumes.	Sautées Découpées en lanières et sautées à la poêle avec un peu d'huile et du sel. Ex : haricots de mer, wakamé au sésu.	
Atlantique Wakamé <i>Ulva lactuca</i>		Confités au sucre comme des bâtons d'angelique, puis inclusion dans des cakes ou enrobées de chocolat comme des oranges.		En saupoudrage Sur des biscuits, des poissons, dans des gâteaux. Ex : crackers au wakamé.	En poêlée Les algues brunes sont très bonnes à faire mijoter dans des sauces de poisson, ou des légumes, de légumes. Vous obtenez des algues tendres et savoureuses dans toutes les préparations. Ex : les algues au potiron, au haricots de mer.
Spaghetti de mer/ Haricots de mer <i>Himantalia elongata</i>					



OLMIX s'est lancée, il y a 22 ans dans le traitement des algues, convaincue qu'elles ont toutes les richesses (richesse en nutriments et antioxydants, sans allergènes majeurs, non issues d'animaux)

pour répondre aux problématiques actuelles et futures des marchés des denrées alimentaires.

Forte de sa riche expérience dans le domaine des algues, sachant que celles-ci présentent de nombreux avantages, elle ne cesse d'investir dans des nouveaux programmes

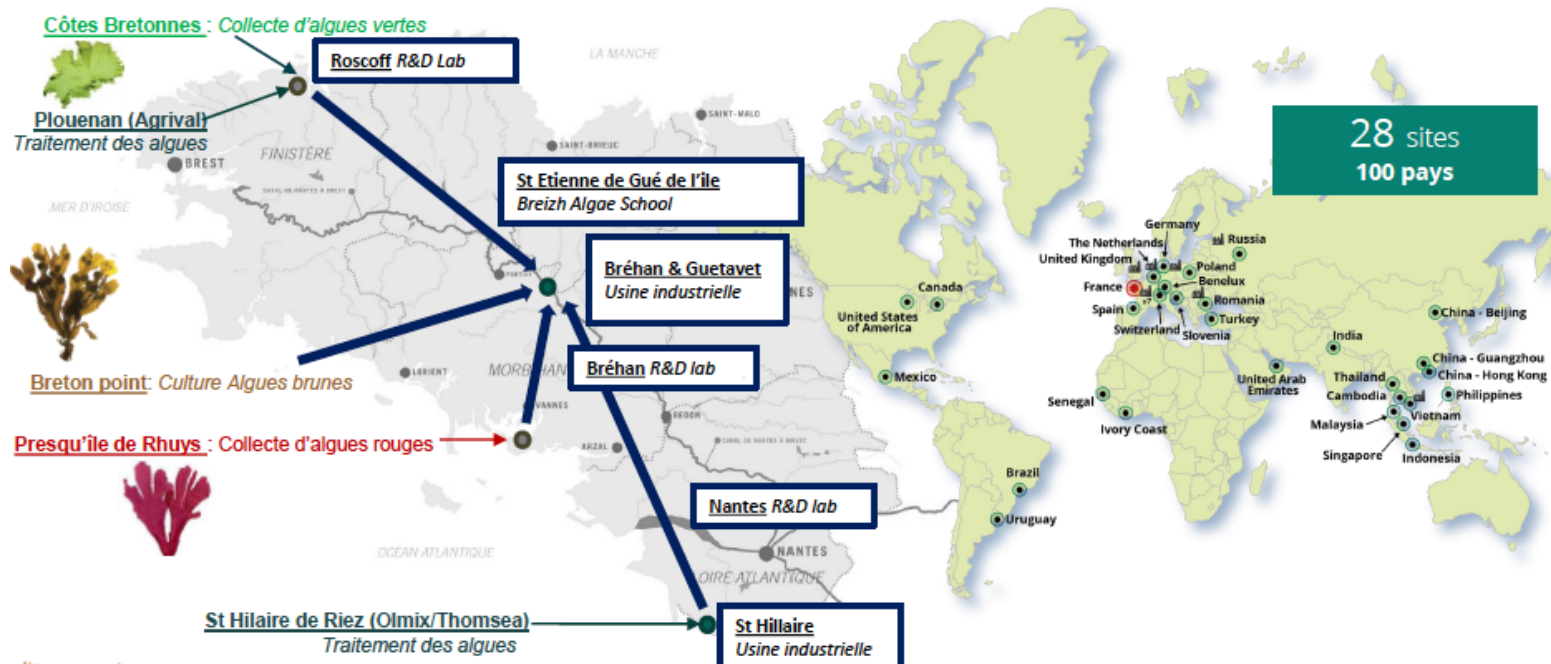
Ils portent : Sur la santé humaine et animale le renforcement du microbiote, le remplacement des antibiotiques, les compléments alimentaires et sur l'amélioration de la force naturelle des plantes (lutte contre les moisissures...) en travaillant en partenariat avec l'INRA et l'INSERM

En 2017 HERVE BALLUSSON était entouré de 850 Collaborateurs. Le chiffre d'affaire consolidé était de 155 millions d'EURO en 2017 et prévu au-delà de 200 millions pour 2018. Au sein d'OLMIX-GROUP, l'innovation mobilise 12% des effectifs et représente 6% du chiffre

d'Affaire .Le pôle Recherche et Développement est constitué d'experts de la santé et de la nutrition, de spécialistes des Algues, des argiles et des Oligoéléments .Ces équipes bénéficient de laboratoires et d'Equipements de Haut niveau à BREHAN, siège d'OLMIX GROUP entre PONTIVY et LOUDEAC. Des protocoles de coopération avec des Universités et des centres de recherche du monde entier témoignent d'une ambitieuse volonté de collaboration. La R&D interne a conduit au dépôt de 15 importants Brevets.

Olmix exporte les algues bretonnes vers une centaine de pays dans le monde, (essentiellement en ASIE grands consommateurs d'algues .Les implantations d'OLMIX à l'étranger sont ainsi au nombre de VINGT SEPT ! Le Brésil, Le Mexique, l'Allemagne, les Pays-Bas mais aussi la Russie, l'Inde, le Canada, États-Unis en Afrique et en Chine.

Fort de son expérience OLMIX a créé BREIZ ALGAE SCHOOL un institut qui forme des étudiants venus du monde entier .pour : « se former aux techniques modernes de productions végétales, animales et agroalimentaires, sans pesticide, antibiotiques ni additifs chimiques » grâce aux ALGUES



VOUS AVEZ DIT « PHOSPHORE ? »

Un LORRAIN ne peut que réagir :



LE PROBLEME DU PHOSPHORE

09/04/2019

Lors de la conférence du 21 Mars 2019 sur la valorisation des algues à ERQUY, le conférencier a, à plusieurs reprises à la fin de son exposé, insisté sur le fait que l'élément phosphore allait terriblement manquer à l'humanité dans quelque temps. Ce point de vue est confirmé par tous les scientifiques qui traitent ce sujet et qui témoignent sur internet.

Le phosphore est l'un des trois éléments dont les plantes ont le plus besoin pour croître (par ordre décroissant : azote, phosphore, potassium = engrais NPK)

L'azote ne présente pas de problème car la réserve d'azote est immense puisqu'on peut transformer l'azote moléculaire de l'aire en nitrate d'ammonium tant que l'on disposera d'énergie.

Le potassium se trouve dans des mines sous forme de chlorure mélangé à du chlorure de sodium (voir Mines Domaniales de Potasse d'Alsace mais qui ont fermé il y a quelques années). Il se trouve aussi dans les cendres.

Quant au phosphore, on en trouve dans les phosphates d'Afrique du Nord, de Chine et d'ailleurs mais de moins en moins. Le conférencier a signalé, à juste titre, que les algues renferment du phosphore et que sa valorisation est de plus en plus rentable.

Je lui ai signalé que le minerai lorrain (la minette) renferme aussi du phosphore et que la valorisation de ce phosphore représentait une ressource non négligeable pour la sidérurgie lorraine.

ECONOMIE ... MAIS « SOCIALE ET SOLIDAIRE »

LES ORGANISATEURS AVAIENT DELIBEREMMENT PRIS COMME « **FIL ROUGE** » DE L'ENSEMBLE DES VISITES ET CONFERENCES LA PLACE DE L'HUMAIN DANS L'AVENIR DU DEPARTEMENT

Il s'agit d'entreprendre autrement : un homme = une voix, contrôle collectif du réemploi des bénéfices éventuels.

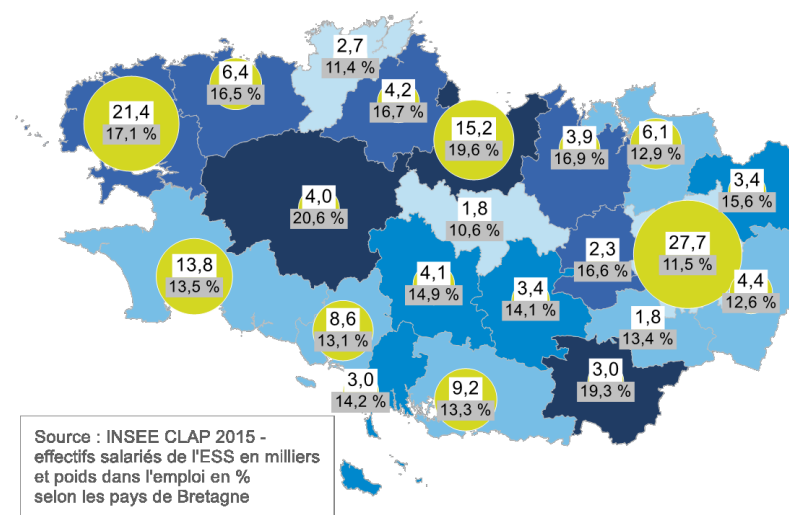
Le mouvement vient de loin : les SCOP (Société Coopérative Ouvrière de Production) sont présentes au XIX^{ème}. Puis au début du XX^{ème} de nouvelles formes voient le jour. En Bretagne le développement s'accélère à partir des années 70 car le pays « se meurt », les villages se vident. Pour ne pas mourir, la nécessité de se regrouper et d'imaginer la « survie », suscite une dynamique de créations d'entreprises sociales et solidaires, (souvent avec très peu de moyens) ; il est capital de maintenir (autant que faire se peut) une insertion par l'emploi. Les personnes prennent en mains leur avenir à partir de situations qui paraissent sans issue.

Le développement de ces initiatives amène (dans les années 2000), les pouvoirs publics (communes, départements, régions, Europe), à accompagner cette dynamique, au point que la région Bretagne se classe désormais en tête des régions françaises pour la place de l'ESS dans son économie, avec une croissance de presque 5% pour la période 2012-2017.

Ainsi se créent les pôles de l'économie sociales et solidaires (ADESK), les TAG (trajectoires agiles) qui accompagnent la création d'entreprises, les CAE (coopératives d'activités et emplois), les DLA (dispositifs local d'accompagnement), les DASESS (dispositif d'appui aux structures de l'ESS), etc...

Au niveau de l'Etat la loi de 2014 renforce l'encadrement de tout ce développement.

Nous sommes en présence d'une volonté d'innovation sociale, d'une prise en mains par les acteurs de leurs destins sur leurs territoires pour répondre à leurs choix d'existence en face de la nécessité de survivre



L'ESS représente entre 11% et 21% de l'emploi selon les pays Bretons



Ce n'est pas sans une grande émotion que les FILIERISTES ont pu conclure leur séjour par la rencontre de celui qui incarne si complètement les valeurs et les méthodes de **POURSUIVRE**.

Paul HOUÉE est déjà l'auteur d'une impressionnante bibliographie pour un « HOMME D ACTION », au caractère bien trempé, mais il nous livre aujourd'hui une sorte de testament qui n'est pas le seul fruit de ses réflexions mais l'accomplissement d'une œuvre collective.

Comme en témoignent Jacky AIGNEL, maire du Mené et Dominique ROCABOY, agriculteur, c'est une éthique pragmatique de l'« *action collective* » qui 50 ANS après porte des fruits remarquables démontrant qu'il n'y aura pas de transition énergétique ni de sauvegarde de la biodiversité sans l'instauration de solidarités actives dans la **PROXIMITÉ**.

L'expérience du MENE montre aussi que le développement est une affaire de PARTICIPATION. Une République centralisée à PARIS s'expose aux tyrannies de la bureaucratie, de la finance et de la technologie. Cela anéantit ce que la culture et la formation doivent impérativement apporter à la DEMOCRATIE.

Ce livre est aussi un appel « *aux générations d'aujourd'hui et de demain ainsi qu'aux nouveaux arrivants. Ils doivent eux aussi prendre une part active dans les activités de leur territoire. Leur engagement au service du développement local confortera ce passé bénéfique pour leur propre avenir* » si incertain.

Paul HOUE, prêtre aumônier de la JAC a pris la tête dès 1955 d'un mouvement de résistance à la mort programmée d'un monde rural en Haute Bretagne qui se voyait mis à l'écart des transformations agricoles des Années GUICHARD/PISANI (1963-1970). Sociologue, philosophe et grand communicant il a su fédérer des énergies et « CONVAINCRE » (comme l'a maintes fois souligné MICHEL ROCARD)



Le livre peut être commandé sur internet auprès de la COMMUNAUTE DE COMMUNES DU MENE au prix de 10€.

RURALITE

Shopping à MELLIONNEC

Il y avait du soleil, il y avait aussi des nuages, mais nous n'étions pas venus dans le village de MELLIONNEC pour cela.

Toute la matinée, Didier l'ex-boulangier nous avait raconté son parcours depuis ses études d'histoire jusqu'à boulanger pendant 20 ans et maintenant « porteur de projets » pour ce village de 400 habitants aux confins du Finistère, des Côtes d'Armor et du Morbihan.

Nous nous sommes éparpillés dès la fin du bon repas concocté par l'association Coriandre de Trémargat (village « BIO » voisin sur lequel nous avons fait un ciné-débat).

50 *Filiéristes* dans ce petit village ne sont pas passés inaperçus mais les 3 commerces sur la place du village nous avaient grand ouvert leurs portes hors des horaires officiels.

FOLAVOINE, l'épicerie bio du coin, avec Didier en caisse s'est laissé envahir par beaucoup de *Poursuivants*.

On y trouve de tout, des légumes à l'entretien de la maison en passant par le dépôt de pain puisque Didier a revendu son commerce récemment.

D'ailleurs il nous dit d'un air heureux « le pain est meilleur que du temps où je le faisais ».

La boutique est spacieuse, bien organisée et nous faisons nos emplettes avec beaucoup de plaisir.

À deux pas de là, et oui le village est petit, nous retrouvons **CIEL TERRE** avec Marion DURAND, très fraîchement arrivée, qui nous présente ses poteries, son savoir-faire et qui nous explique qu'elle organise des ateliers enfants adultes et qu'ils marchent bien.

Enfin de l'autre côté de la place se trouve **LE TEMPS QU'IL FAIT**, librairie et café à la fois pour plus de convivialité entre les habitants.

Élise FELTGEN, jeune femme qui a réussi son pari en offrant aux habitants toutes sortes de littératures, des romans classiques,



plus modernes, des livres de poèmes, des livres de voyage, de l'occasion, etc... plein de petites pépites où chacun peut trouver son bon.

Et ce n'est pas fini, car derrière le comptoir se trouve le rayon enfants et là c'est un vrai bonheur pour nous grands-parents que nous sommes.

Il y a aussi un rayon de cartes originales, humoristiques et aussi de jolis carnets et cahiers avec de belles couvertures, j'adore !

Elle nous dit qu'elle assure des animations pour les adultes et les enfants, quelle réussite d'ouvrir et d'offrir un tel lieu dans un territoire rural et « ça marche » comme dit la pub des régimes alimentaires !

Enfin, nous ne repartons pas sans faire le tour de l'église, sans bavarder avec une habitante qui fait ses rempotages et ses pousses de printemps pour son jardin. Nous poussons un peu plus loin et là, nous découvrons une sculpture en bois de l'association KIZELLAN dont nous avait parlé Didier. Nous parlerons de MELLIONNEC autour de nous, village rural en plein projet, voulant vivre au 21^{ème} siècle tout en gardant son souci de le faire vivre en synergie avec le Territoire et les Métropoles alentours.



MELLIONNEC

Ce village qui s'est dépeuplé passant de 1400 habitants à 400 dans les années 1980, est une magnifique illustration de ce qu'est l'Economie Sociale et Solidaire

Didier Ollivier nous présente ce qu'est devenu son village :

Etudiant en histoire, il vient s'installer ici comme boulanger... Avec quelques agriculteurs locaux il crée « Folavoine » une SCIC (société coopérative d'intérêt collectif) dans le but d'ouvrir une épicerie pour commercialiser les produits locaux (circuit on ne peut plus court), le village est un désert au milieu de « nulle part », naît alors l'idée de créer un festival de sculpture contemporaine.

Ils reçoivent deux artistes en résidence tous les deux ans. A l'exposition « Kizellan » une centaine de sculpture sont exposées au sein un jardin extraordinaire. Les visiteurs affluent, l'horizon s'élargit et se met en place le réseau de 12 villages culturels d'Europe.

L'école du village n'existe plus, elle a fermé ses portes en 1986. Convaincus par le dynamisme porteur qui fait tache d'huile, de nouveaux habitants sont venus s'installer. L'école rouvre en 1997 et en 2003 elle voit l'ouverture d'une classe supplémentaire. En 2015, menacé par les regroupements, se crée un « collectif pour l'école de Mellionnec » qui veut démontrer l'intérêt de cette école rurale. Ils sont soutenus par les élus, l'école est sauvée, en 2018 il y a 33 élèves...

Trois cafés (dont un café librairie) sont désormais présents sur le village et un restaurant bio. « Il faut y croire » nous répète Didier.

En 2014 naît un projet de film documentaire sur Mellionnec, intitulé : « Au travers des ruines ». Il en sortira la mise en place des « Rencontres du film documentaire » chaque année le dernier week-end de juin, « Tyfilm » emploie actuellement 9 salariés équivalent temps plein.

Il faut souligner la passion de Didier qui inspire

et irrigue toute cette action.

Autres réalisations à Mellionnec : « les amis du bois de Barde », elle comprend une ferme pédagogique bio, une aire de camping, un lieu de rencontres, etc...

Une jeune femme, réalise son projet et crée son emploi en animant un atelier de poterie. Un cabinet d'orthophoniste ouvre le jour de notre visite.

Tout ce développement se cultive à partir des opportunités existantes, soit en constatant ce qui existe sur place, soit inversement, en analysant ce qui manque : artisanat, exposition artistique, livres, cinéma,... Il s'agit dès lors de créer des collaborations solidaires.

Le défi est en quelque sorte l'invention d'un village coopératif du XXI^{ème} siècle. Didier nous a fait percevoir à quel point son énergie et celle des porteurs de projets est une remarquable illustration de la capacité de progrès tel un levain dans la pâte.



REVOLUTION TECHNOLOGIQUE

LE TECHNOPOLE

Nous nous rendons à Lannion afin d'y découvrir le Technopôle ANTICIPA
Nous sommes reçus par Alain Le Bouffant président et Estelle Keraval, directrice

En 1985 est créée l'**ADIT** (Agence de Développement Industriel du Trégor) par les collectivités locales et les industries implantées à Lannion en particulier le CNET et ALCATEL. En 1990, elle devient le technopôle ANTICIPA. Et en 2015, elle entre en réseau avec les autres technopôles de Bretagne et devient la promotion du label French Tech Brest et pour créer un écosystème plus large. ANTICIPA est **une Plate-forme d'Initiative Locale** qui aide les porteurs de projets avec des prêts d'honneur à taux zéro. :

L'A.D.I.T a pour **missions** le développement économique du Trégor (Ouest Bretagne), le soutien à l'innovation, et la stimulation de l'esprit d'entreprise en particulier auprès des étudiants.

Pour cela :

Elle **accompagne gratuitement** les créations d'entreprises (une dizaine par an dans le Numérique et la Biotech Marine) puis les jeunes entreprises dans leur recrutement, leur acquisition de matériel.

Elle **soutient le Développement du Territoire** au plan Local et **assure sa promotion** aux plans National et International.

Elle soutient la Formation Supérieure et la Recherche et sensibilise les étudiants à la création d'entreprises.

Elle **recherche des financements** publics/privés, individuels/collaboratifs selon les projets.



Ses **partenaires financiers** sont :

- les fondateurs (Orange et Nokia)
- les partenaires publics (Région Bretagne, et collectivités locales)
- Des partenaires privés bienfaiteurs (banques, assurance, Enedis...en tout 150 environ)

Elle a permis **le développement de filières clés** sur le territoire : 10000 emplois industriels répartis dans le Numérique (3257), dans la Photonique (600), les cosmétiques et la Biotech (200), l'industrie maritime (métallurgie et plasturgie) (1450) et l'agroalimentaire sur GUINGAMP surtout (1600)

Bien que LANNION soit une petite ville atypique de 20 000 habitants, elle est riche d'une forte concentration technologique et de la concentration de 7000 ingénieurs, techniciens et cadres. Les créations de start-up y sont nombreuses (une dizaine par an) qui survivent à 85%.

Par contre le Technopôle fait face à une difficulté majeure, la fermeture il y a 1 an de l'aéroport de Lannion jadis financé par le C.N.E.T

LA RECONVERSION des TELECOM

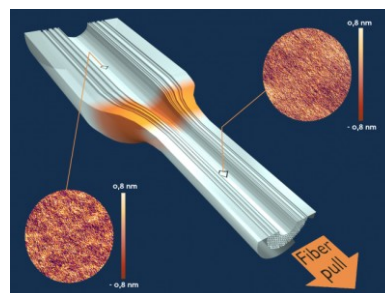
Situé au cœur d'une vaste zone d'activités d'avant-garde en périphérie de la ville de Lannion, le grand amphithéâtre baigné d'un soleil printanier impressionne par la modernité de ses équipements. Nous allons plonger dans l'avant-garde technologique plantée au cœur d'une contrée rurale, située non loin de la mer.

Terre de contrastes et journée elle-même marquée par cette dualité qui nous fera côtoyer le pays profondément rural et cette enclave tournée depuis quelques décennies vers l'espace, lorsque le radôme de Plemeur-Bodou a ouvert son immense parabole vers le ciel et noué les premières communications par satellite avec le reste du monde. »

Estelle Keraval, jeune directrice battante de la technopole Anticipa commence par nous rappeler les étapes de cette saga démarrée dans les années 80 avec l'implantation du CNET (Centre National d'Etudes sur les Télécommunications) associé à Alcatel, Nokia et le futur Orange, tandis que l'université développait une grande école, l'ENSAT, et l'IUT de Lannion, un des premiers dédiés au Génie Electrique



FIBRE OPTIQUE



David Méchin, ingénieur de recherche chez **Photonics**, nous embarque ensuite dans les arcanes de la photonique, qui est un peu l'électronique du XXI^{ème} siècle, l'électron étant supplanté par le lumineux photon parcourant à très haute vitesse des fibres optiques de plus en plus sophistiquées que **Photonics** produit à la demande, bien au-delà de la version commune qui irrigue de plus en plus nos quartiers.

Des fils de verre de l'épaisseur d'un cheveu, étirées à partir d'un verre extrêmement pur et qui permettent de limiter la déperdition du signal de moitié seulement, tous les trente kilomètres.

Une technologie en progrès constant, dont le challenge est de protéger les secrets de fabrication au moins six mois, avant qu'ils ne soient eux-mêmes déjà obsolètes. »



Avec Monsieur David Mechin ingénieur et directeur de la société **Photonics Bretagne** nous découvrons la filière numérique optique/photonique, sa technologie, ses domaines d'application et son organisation.

A l'électronique, technologie qui utilise l'électricité dans les réseaux pour transmettre, stocker et traiter les informations s'ajoute une autre technologie, celle de la photonique, qui, elle, utilise les propriétés de la lumière pour couvrir les mêmes fonctionnalités.

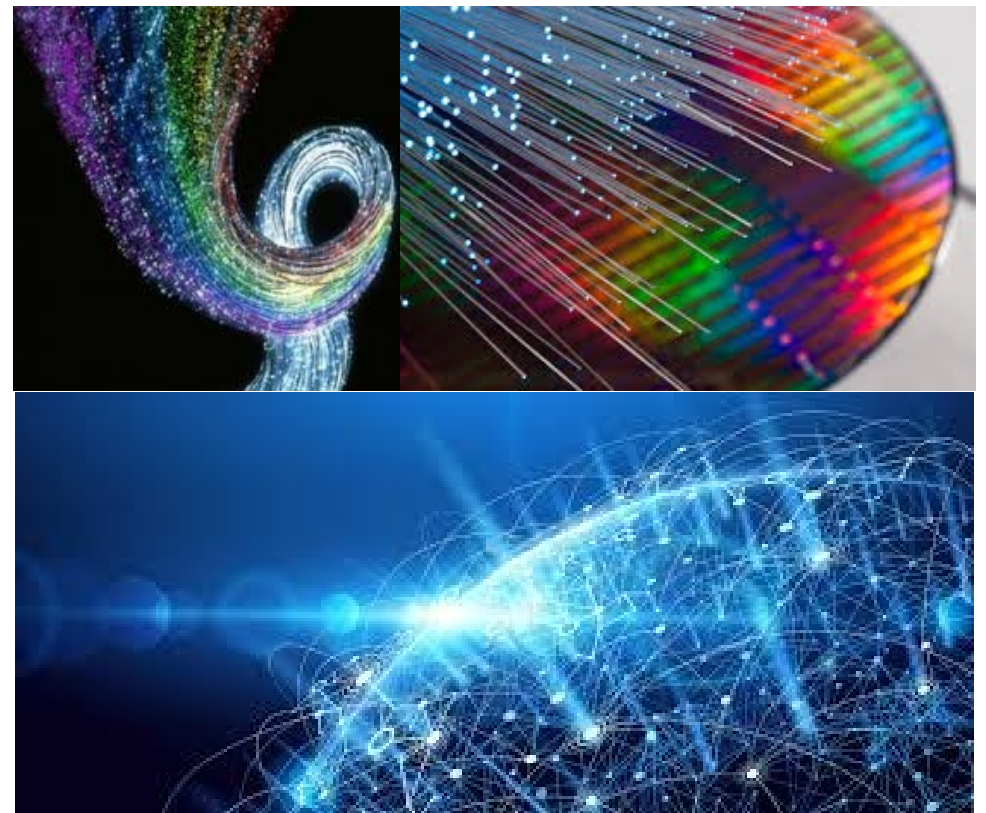
Employée dans les capteurs optiques, les lasers, l'éclairage à led, les écrans intelligents, la fibre optique, la photonique se retrouve dans de nombreux domaines d'application :

- L'industrie, la découpe de matériaux au laser, le contrôle qualité des produits finis
- L'agriculture, le dosage du traitement en fonction de l'état santé de la plante
- L'agroalimentaire, tri des fruits et légumes avec détection des intrus
- La chirurgie oculaire, correction des troubles visuels
- L'énergie éolienne, mesure du vent près des éoliennes

Les développements industriels et technologiques s'effectuent au sein de **Photonics Bretagne**, association qui regroupe une grappe d'entreprises (cluster) forte d'une centaine d'adhérents (industriels, laboratoires de recherches, centre de formation, structures d'accompagnement) et une plateforme labellisée Centre de ressources technologiques.



Sur le site de Photonics Park a été édifié et inauguré en 2017 un équipement ultramoderne grâce auquel une quinzaine de personnes œuvrent à la fabrication d'une fibre optique sur mesure et à façon selon la demande du client. Au cœur du processus, une tour de fibrage au sommet de laquelle est situé le four dans lequel la silice (très pure) fond et par gravité un fil de verre se forme le long des 15 mètres de haut. Absence de vieillissement et stabilité aux conditions extérieures font de la fibre optique une technologie d'avenir.



DE LA C.I.T A NOKIA



Alain Le Bouffant, un ancien de CIT Alcatel devenu le passionné et pétulant promoteur commercial de la société Nokia, nous raconte les péripéties variées de ces sociétés, devenues les équipementiers de nos fournisseurs d'accès internet (Orange, SFR, Bouygues, Free et autres) en fabricant les box, antennes et routeurs de toutes sortes.

Leur documentation publicitaire arbore le symbolique macareux, dit «perroquet de mer», une espèce d'oiseau marin pélagique originaire du nord-atlantique qui vit en haute mer, et se reproduit non loin de là dans les terriers de l'archipel des Sept-Iles, au large de Perros-Guirec.

Les ressorts de cette reconversion dans un contexte international très difficile fait l'objet d'un passionnant débat !

« Tout est affaire de management et de motivation des personnels ! » conclut Alain Le Bouffant.

On l'aura compris, c'est un voyage spatial dans la haute technologie auquel nous avons assisté, même si cette dernière, facétieuse, se sera obstinée à bloquer le son d'une vidéo d'illustration malgré les multiples tentatives de ces spécialistes. Ce qui était, finalement, plutôt rassurant pour le commun des mortels.



Une matinée qui s'est terminée à l'Emeraude-ID un restaurant tenu par une entreprise d'insertion dont le dynamique directeur **Jean-Louis Berville**, nous a décrit le fonctionnement.



QUEL AVENIR POUR LA PECHE ?

Depuis le XVI^{ème} siècle, les pêcheurs de morue ont été attirés par les mers au large de Terre-Neuve situées à 3000 km des côtes bretonnes. Cette région de grands plateaux sous-marins appelés « LES GRANDS BANCS » où se mélangent les eaux du Labrador et les courants du Gulf Stream, rassemblent les conditions idéales pour le développement de la faune marine la plus diversifiée, du riche plancton aux grands mammifères.

La morue y est particulièrement abondante. Jusqu'au début du XX^{ème} siècle la flotte de pêche était composée de goélettes à voile et de petites barques, les doris pratiquant la pêche à la palangre (ligne constituée d'une corde le long de laquelle sont attachés des hameçons).

Dès le XX^{ème} siècle s'est développée la grande pêche au chalut. Nos deux témoins Jean PORCHER, ancien mousse, et Emile JENOUVRIER, ancien radio, ont témoigné avec émotion. Leurs souvenirs font revivre cette aventure des Terre-Neuvas.



Jean PORCHER, né à l'intérieur des terres en Côtes du Nord, choisit l'aventure de la pêche en mer pour améliorer les conditions de vie familiale motivé aussi par son envie de naviguer.

Après neuf mois de formation à l'école des mousses de Saint Malo dès 16 ans il est engagé sur le « VOLONTAIRE » comme mousse ; ensuite il est engagé comme matelot sur le « MS PLEVEN » et « COLONEL PLEVEN » de 1966 à 1967.

Nos deux témoins, tout au long du film ont commenté avec passion les nombreuses anecdotes de leur vie à bord Ils nous ont mis dans

l'ambiance de la grande pêche sur les grands bancs de Terre-Neuve.

Durant les 150 jours de campagne la vie à bord et les conditions de travail sont très pénibles :

- Conditions de navigation sur une mer très formée avec la présence imprévisible des icebergs dans la brume épaisse.
- Le mal de mer qui peut durer des heures et des semaines à vomir sur sa paillasse.
- Conditions de travail très pénibles dans un climat hostile et humide.

18 heures de boulot par jour sur le bateau et 6 heures de repos, soit 130 heures par semaine de 7 jours. La rémunération était calculée sur le volume des ventes : un quart était réservé à l'équipage et réparti suivant leur qualification. L'équipage comptait 50/52 personnes : mousses, pêcheurs, techniciens, mécaniciens, 1 cuisinier, 1 médecin, 1 capitaine.



Le chalut est tiré plus ou moins longtemps (1 à 3 heures) puis remonté sur le pont et ouvert, toute l'équipe se met au travail suivant sa spécialité : triage du poisson, ouvrir, vider, couper les têtes (décollage), lavage, salage et stockage en cale.

Aujourd'hui la grande pêche s'est modernisée, les chalutiers de 50 mètres sont plus confortables, le travail, certes, reste difficile et les armateurs ont des difficultés à trouver de la main d'oeuvre.

Après ses débuts de mousse, Jean PORCHER est aujourd'hui l'un des plus grands armateurs de France avec une flotte de 27 bateaux : une belle aventure et une grande réussite

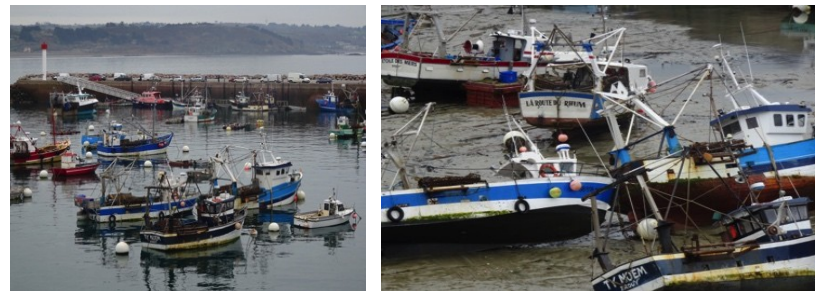
VISITE À LA CRIEE D ERQUY

Grace à JEAN PORCHER -mais en son absence car les nombreux soucis rencontrés par sa flotte le retenaient ce jour là au palais de Justice,- nous avons pu mesurer sur place combien l'évolution d'Erquy est exemplaire de cet équilibre à trouver entre le tourisme et la pêche. Alors que le métier de pêcheur était inéluctablement délaissé et même pour certains jeunes, des armateurs, des petits patrons, des élus locaux, les autorités portuaires et l'Europe se sont mobilisées pour doter la BAIE d'ERQUY d'un outil moderne de commercialisation des précieuses ressources que recèlent une côte très découpée mais propice à une bonne régénération halieutique.

La coquille Saint-Jacques est notamment l'objet d'une exploitation raisonnée depuis le prélèvement en mer jusqu'aux cuisines des plus grands restaurants. Une noria de camions et des ordinateurs ouverts en permanence assurent nuit et jour tous les jours de la semaine que les nombreux produits de la mer d'ERQUY parviendront aux consommateurs dans l'état de fraîcheur et de qualité qui font (encore) la différence sur des marchés en pleine expansion en raison de la raréfaction des ressources de l'Atlantique et de la mer du Nord.

Le paradoxe nous explique le Directeur de la Crieé GILBERT ABAULT :
« C'est que nous sommes bridés dans notre développement par un problème d'EMPLOI! (...) Nous pouvons garantir aux jeunes qui voudraient vivre au pays, des emplois liés à la mer très diversifiés. Mais tout ce qui touche au poisson intéresse plus les migrants et les réfugiés que beaucoup de nos jeunes Français. »

ooo



QUEL AVENIR pour les PORTS ?

LA Chambre de Commerce et d'Industrie 22 gère les quatre ports de commerce du département : Le Légué (le port de St Brieuc), Tréguier, Lézardrieux et Pontrieux. Elle gère également la barge pour l'approvisionnement et les vedettes de passagers vers l'île de Bréhat, l'entretien des bateaux de transports, de pêche et de plaisance et une **équipe de plongeurs** pour l'entretien des infrastructures portuaires. Laurent Kervinien, responsable de l'ensemble, présente les différents aspects d'une telle fonction, vitale pour l'économie des côtes d'Armor.



Les ports de commerce : Des ports petits et tributaires des marées

Les ports de commerce reçoivent environ 120 cargos par an. Les ports du Département sont petits, installés à l'embouchure de trois rivières, et tributaires de la marée (12m d'amplitude), ils ne peuvent pas recevoir des cargos de gros tonnages, mais peuvent accueillir des cargos à l'échouage. Les denrées transportées sont, à l'export, le kaolin, 40 000 tonnes cette année, et la kerphalite, extraite à Glomel en centre Bretagne, 3 à 4 000 tonnes, à l'import, le bois, les céréales, blé, avoine, tourteau de soja en provenance de Pologne, l'ammonitrate, engrais azoté à base de sel d'ammonium. Ce produit, très polluant, est en baisse d'utilisation, il est passé de 15 000 tonnes il y a quelques années à 6 000 tonnes cette année.

A Pontrieux et Tréguier, on transporte le sable, 342 000 tonnes et le sel, 65 000 Tonnes qui servent tous deux pour l'amendement des sols. Lézardrieux a l'avantage d'être un port en pleine eau sans écluse. Mais l'entreprise qui extrayait le sable de la baie de Paimpol cesse ses activités. Que vont devenir les installations portuaires ?

La barge de Bréhat et les vedettes à passagers – Une délégation de service public ..un lien vital avec le continent :

La CCI gère la barge de Bréhat qui transporte le fret sur l'île, essentiellement pour les entreprises du bâtiment. En hiver, la CCI assure 2 à 3 traversées par semaine, en été 5 traversées. Elle gère également les vedettes de passagers : 382 000 passagers par an. Depuis peu, la CCI a mis en place un service d'excursion entre Erquy et le cap Fréhel qui transporte environ 15 000 passagers par été, pour le plaisir d'une balade en mer et l'observation des oiseaux qui sont nombreux et variés dans la région.

Par contre, il n'y a pas de ferry entre les ports des Côtes d'Armor et les Iles Anglo-normandes qui sont pourtant très proches.

Le carénage

La CCI offre aux plaisanciers et aux marins pêcheurs les infrastructures nécessaires au carénage des bateaux. Le carénage pose

de gros problèmes de pollution, à cause des produits (antifouling) utilisés. Il doit impérativement se faire sur des zones agréées équipées de dispositifs de traitement des eaux polluées. Il y en a une à Saint Cast pour la plaisance, deux au Légué et une à Paimpol pour la pêche et la plaisance.

La CCI assure le grutage des bateaux à sec et le calage.

La plongée – une prestation inattendue

Pour assurer les travaux d'entretien sous-marins dans les ports, pour le contrôle des anodes, mais aussi le contrôle du passage des sangles au grutage d'un bateau, la CCI a formé une équipe de quatre plongeurs. Cette équipe devrait bientôt passer à six.

Et l'avenir ?

Le réchauffement climatique qui fait monter le niveau de la mer est une inquiétude en bord de mer. On prévoit, dans les nouveaux projets, « un pied de pilote ». C'est-à-dire une marge de sécurité pour que les quais ne finissent pas sous l'eau.

En outre chaque fois qu'on entreprend des gros travaux sous la mer on perturbe la faune, on modifie les fonds et on ne sait pas à l'avance quel impact cela va avoir sur les poissons, les crustacés, les mammifères marins. Un essai d'installation d'une hydrolienne a été fait à La Horaine au large de Bréhat, des éoliennes vont être installées en face d'Erquy. Il est certain que pendant les travaux, les mammifères marins qui sont nombreux dans cette région, sont dérangés. Ils s'en vont. Quand le calme est revenu, ils reviennent. Des observations faites en plongée, montrent par exemple que les Hippocampes sont revenus au pied des piliers des cales de

Saint Cast. Dans la BAIE de SAINT-BRIEUC Il n'est pas rare que les plongeurs nagent de conserve avec les marsouins et les dauphins.

Les déchets :

Non seulement les ports sont encombrés de bateaux qui ne mettent jamais le nez dehors mais en plus un grand nombre sont abandonnés et faute d'entretien deviennent des épaves. Retrouver les propriétaires est extrêmement difficile.

La destruction des épaves pourrait être financé par une sorte d'écotaxe perçue sur la vente des bateaux neufs.

LES BISTROTS DU LEGE

Le nouveau port de Saint-Brieuc

un bon endroit pour boire un pot, dire la fierté d'être BRETONS, et chanter « au revoir » ...:KENAVO,

Expression bretonne, inusitée en pays BRIOCHAIN-GALLO chantée par les bardes et reprise en chœur dans la ferveur populaire lors des DEPARTS et à la fin d'une visiteComme la nôtre !



ET POUR AUSSI DIRE MERCI :

*Un grand merci
Au comité local d'organisation
Aux « filieristes » rapporteurs
A Jean Sabiron artiste photographe
A M. Chaussepied artiste peintre
A Clément Thepot graphiste
A L'Imprimerie PARENTHESES NANTES
...*

cette chronique existe grâce à eux !

DOMINIQUE KIEFFER et JEAN-MARIE THEPOT