

les carnets DE QUIMPER

N° 53
NOV. 2014

Magazine d'information de la Ville
de Quimper • Supplément au Mag

Budget 2015 top départ!

PROJETS

Crèche, nounou...

Il y en a pour tous les goûts

► p.IV



L'ENQUÊTE

Budget :
une affaire d'équilibre

► p.VIII



PORTRAIT

Danièle Sohier
chercheuse, globe-trotteuse

► p.XIV



www.quimper.fr



• Facebook :
www.facebook.com/villedequimper

• Twitter :
www.twitter.com/villedequimper



Païement en ligne : possible pour toutes les factures

DÉMATÉRIALISATION | Depuis quatre ans, la ville de Quimper donne la possibilité aux familles de payer sur le web leurs factures de crèches, garderies, cantines et centres de loisirs : le Titre payable par Internet (TIPI) est un moyen de paiement sécurisé, rapide et disponible 7j/7j et 24h/24h.

Devant l'intérêt du public pour ce mode de règlement, Quimper et Quimper Communauté ont décidé de le proposer pour la totalité des factures émises depuis septembre (sports, culture, déchèterie, assainissement, locations immobilières, de matériel, de bâtiments, voirie, taxe locale sur la publicité extérieure, etc.). C'est très simple : en fonction de l'origine de la facture, connectez-vous sur le site de la Ville ou de l'Agglomération et à partir de l'onglet « Paiement en ligne » ou « Guichet des services », il suffit de préciser l'année, le numéro du titre et le mon-

tant (indications figurant en bas de votre facture) et une adresse e-mail (pour vous envoyer un accusé de réception). Vous êtes ensuite redirigé sur le Trésor public pour l'enregistrement de la transaction. Aucune information personnelle n'est conservée à l'issue de l'opération.

Pour toute information sur ces Titres payables par Internet, contactez la direction des finances au 02 98 98 87 07. www.quimper.fr/304

Relations commune-habitants Bernard Ricordeau, nouveau médiateur

Depuis septembre, Bernard Ricordeau est médiateur de la ville de Quimper. Il succède à Jean-François Théry. Nommé par le conseil municipal, il a pour mission d'améliorer les relations entre l'administration communale et les administrés, d'aider ou de conseiller ses habitants et associations.



« Ancien artisan, commerçant et cadre commercial, retraité depuis 2012, Quimpérois depuis vingt-deux ans, j'ai pour objectif la recherche de solutions conformes aux intérêts des parties, avec le souci permanent d'éviter des procédures contentieuses, précise-t-il. Respect de chacun, écoute, impartialité mais aussi bon sens, voilà l'esprit avec lequel je compte agir. »

Permanences (gratuites) le 1^{er} mardi de chaque mois de 10h à 12h à l'Hôtel de ville et d'agglomération, rendez-vous par téléphone auprès du service juridique de la Ville au 02 98 98 89 30.

Entreprises inondées : un soutien du Conseil général



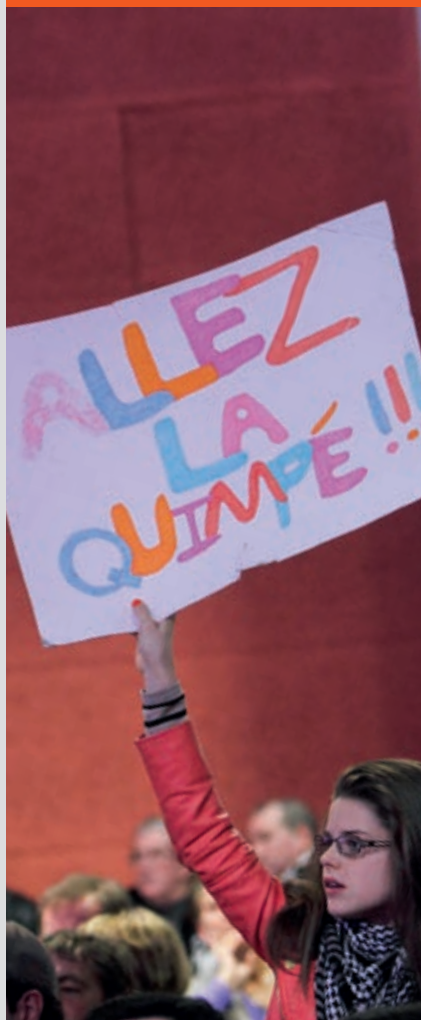
Lors des violentes tempêtes qui se sont succédé cet hiver sur la Cornouaille, des entreprises et des commerces ont été victimes d'inondations, en particulier dans le centre de Quimper. La reconnaissance de l'état de catastrophe naturelle pour la ville a permis l'indemnisation de certains dommages par les assurances. Mais tous les biens ne sont pas assurables. En appui des aides mises en place par les chambres consulaires et les collectivités, le conseil général du Finistère apporte, sous certaines conditions, un soutien aux entreprises sinistrées : une aide exceptionnelle (jusqu'à 10000 €) portant sur la somme résiduelle restant à charge après indemnisation des assurances.

Informations sur les entreprises éligibles et dossier à demander à la direction du développement économique et international du Conseil général, tél. 02 98 76 61 01.

Trophées sportifs, rendez-vous le 28 novembre à Plogonnec

Ils ont porté haut les couleurs quimpéroises en 2014 : équipes, hommes, femmes, jeunes, dirigeants, techniciens, bénévoles, vétérans, scolaires, organisateurs d'événements... Ils se verront décerner les Trophées sportifs le vendredi 28 novembre en soirée. La cérémonie aura lieu à la salle Arpège de Plogonnec.

Renseignements sur
www.quimper.fr ou auprès
de la direction du sport :
service.sport@mairie-quimper.fr,
tél. 02 98 98 89 28.



Maison du cirque Local Musik Portes ouvertes du 24 au 30 novembre

CULTURE | Les artistes, petits et grands, commencent à investir les lieux... Les activités démarrent à la Maison du cirque - Local Musik. Elle sera inaugurée le samedi 22 novembre et proposera des portes ouvertes pour le grand public la semaine suivante : l'occasion inédite de découvrir un nouveau bâtiment communal.



Cet équipement apporte une touche finale au cœur de Kermoyan, à deux pas du Pôle enfance et du Terrain Blanc. Le maire de Quimper et les autres partenaires financeurs (État, Région, Département) seront présents pour l'inauguration le 22 novembre à 11h, des visites animées auront lieu de 13h30 à 16h, tandis que des animations seront proposées par la

MPT de Penhars sur le parvis. À 20h, un spectacle gratuit de cirque et de hip-hop est prévu dans la salle du Terrain Blanc (réservation auprès de la MPT de Penhars). Du 24 au 30 novembre, ce sera portes ouvertes pour tous.

Rappelons que dès l'origine, le projet était lié aux deux associations qui s'y installent, Balles à fond et la MPT de Penhars à travers le Local Musik. Grâce à deux grands studios de pratique, les amateurs de cirque vont pouvoir s'adonner à toutes les disciplines : acrobatie, jonglerie, fil, trapèze et autres jeux aériens, etc. Formations, stages, résidences seront possibles. Quant aux passionnés de musique et de hip-hop, ils vont investir un lieu d'apprentissage, de rencontre et de partage.

La patinoire : un retour très attendu

Elle fait désormais partie du décor de fin d'année à Quimper. La patinoire (couverte) sera place Saint-Corentin dès le vendredi 5 décembre (accès gratuit de 17h à 20h) et ce jusqu'au 4 janvier. En période scolaire, elle sera ouverte au public les lundi, mardi et jeudi de 12h à 14h et de 17h à 19h, le mercredi de 12h à 19h, le vendredi de 12h à 14h et de 17h à 20h, le samedi de 10h à 22h et le dimanche de 10h à 19h. Pendant les vacances, en continu de 10h à 19h, jusqu'à 20h le vendredi et jusqu'à 22h le samedi.



Crèche, nounou... Il y en a pour tous les goûts

PETITE ENFANCE | À Quimper, l'offre globale d'accueil des enfants de moins de 3 ans est large et variée. Accueil collectif, familial, halte-garderie... Les parents peuvent trouver le mode de garde qui leur convient, y compris le samedi et en horaires décalés en semaine. En crèche, chez une assistante maternelle ou à domicile, à la journée ou ponctuellement, de nombreuses possibilités sont prévues pour que les petits s'épanouissent quand maman et papa travaillent. Tour d'horizon...

Vous allez avoir un enfant et vous recherchez un mode de garde ? Le Point accueil petite enfance, à Penhars, vous informe sur les dispositifs existants pour l'accueil des enfants de 0 à 6 ans. Les parents peuvent aussi y remplir un dossier d'inscription en structures municipales (accueil collectif et familial).

Côté accueil collectif, il existe deux crèches municipales à Quimper pour les petits de 2 mois à 3 ans : les Petits mousses à Penhars et l'Arche de Noé au centre-ville. Depuis un an, l'Arche de Noé est ouverte de 6h à 22h. Idéal pour les couples ou les familles monoparentales qui travaillent en horaires décalés : dans le milieu hospitalier, la restauration, le commerce, l'entretien, en usine, etc. « On respecte le rythme de l'enfant et les repères de la maison, explique Claude, auxiliaire de puériculture. Ici, on peut venir avec sa propre turbulette, retourner se coucher ou pas... » Tôt le matin ou tard le soir, la crèche est calme. Les enfants en horaires décalés ne sont que cinq au maximum et bénéficient de moments privilégiés. « Le matin, ils se rendorment et se lèvent parfois vers 9h pour boire leur biberon en pyjama, comme à la maison. Le soir, une fois les copains partis, on opte pour les jeux tranquilles avant le repas. Puis, ils sont couchés ou pas, suivant l'heure de départ », indique Sylvie, auxiliaire de puériculture. Pour Karine, auxiliaire également, « l'important est de dédramatiser : ça se passe bien. On est là pour rassurer les parents qui culpabilisent parfois et, avant 8h ou après 19h, on a souvent plus de



Solène, assistante maternelle à Ergué-Armel accueille chez elle trois enfants : Milla, Vincent et Valentine.



À Kerfeunteun, Oscar et Angèle passent de belles journées chez Geneviève.

temps pour échanger avec eux ». Expliquer le déroulement de la journée, instaurer des repères pour l'enfant, des règles simples pour une vie à la crèche joyeuse et apaisée.

Deux crèches associatives (gérées par une association de parents) complètent l'offre d'accueil collectif :

- Les Bons petits diables, 16 rue Strauss sur le quartier de Kerfeunteun
- L'Île aux trésors, 5 rue Émile-Le Page sur le quartier de Creac'h Gwenn

ASSISTANTE MATERNELLE : LA VILLE AUSSI

Les enfants peuvent également être accueillis chez des assistantes maternelles recrutées par la Ville. Elles sont 29 et veillent sur 70 enfants. Si elles gardent les petits chez elles, elles participent à des activités d'éveil en collectif : une fois par semaine pour les plus de 18 mois (avec une éducatrice), deux fois par mois pour les moins de 18 mois (avec une psychomotricienne). Ces ateliers se déroulent aux Petits mousses (Penhars), au Pôle enfance (Penhars), au Jardin des lutins (Ergué-Armel) ou dans la salle de la rue Jean-Le Corre (Kerfeunteun). L'occasion pour les bambins de se faire de nouveaux copains ! Avec l'accueil familial, les enfants bénéficient à la fois de l'attention d'un unique référent adulte et de la présence régulière d'une équipe de professionnels (puéricultrice, pédiatre, psychomotricienne, éducatrice...). Les parents sont en contact avec cette équipe puisqu'ils peuvent accompagner leur enfant directement à l'activité.

Plusieurs assistantes maternelles de l'accueil familial proposent des places le samedi. « C'est idéal pour les parents qui travaillent ce jour-là, indique Ariane Faye, adjointe au maire chargée de la réussite éducative et de la petite enfance, et pourtant il reste des places car ils n'y pensent pas forcément. »

ET SI ON ALLAIT DANSER AU RAM ?

À Quimper, en juin 2014, près de 300 assistantes maternelles « indépendantes » proposent plus de 880 places. Elles ont toutes obtenu un agrément du président du Conseil général pour accueillir de un à quatre enfants. Elles sont employées par les parents, mais là encore, la Ville propose un service : le relais parents-assistantes maternelles (RAM). Animé par quatre professionnelles de la petite enfance, le RAM aide les parents dans leurs démarches administratives, fournit gratuitement conseils et informations. C'est aussi un lieu ressource pour les assistantes maternelles (informations sur le métier, la formation professionnelle, accompagnement des nouveaux projets tels que la création de Maison d'assistantes maternelles...). Le RAM propose également de nombreuses activités pour les petits : danse, éveil musical, éveil au cirque, activités motrices, breton, arts plastiques... Ces animations ont lieu dans différents lieux, dans tous les quartiers.

Depuis cette année, le RAM est ouvert aux personnes effectuant de la garde à domicile d'enfants de moins de 3 ans et aux parents qui emploient une personne à domicile pour garder leur enfant. À Quimper, une vingtaine d'enfants de moins de 3 ans et une quinzaine de plus de 3 ans sont ainsi gardés chez eux.

« La petite enfance regroupe de nombreux acteurs dévoués au bien-être de nos petits, confie Ariane Faye. Des actions doivent être menées pour accompagner au mieux les familles dans le choix d'un mode d'accueil, des axes prioritaires sont à identifier pour inventer un projet éducatif fort, commun à tous les modes d'accueil et en lien avec les accueils de loisirs et les petites sections de maternelle afin de préparer au mieux les enfants pour la transition vers l'école. Ces projets nécessiteront de rechercher de nouveaux outils destinés à optimiser la gestion quotidienne et administrative afin de dégager du temps et des ressources pour l'amélioration du service aux familles. » ■

Le Point accueil petite enfance, 9 rue du Maine - 02 98 98 86 50.

Le RAM : relais parents – assistantes maternelles, 9 rue du Maine – 02 98 98 86 51.



Ariane Faye (à droite sur l'image), adjointe au maire chargée de la réussite éducative et de la petite enfance se rend régulièrement sur le terrain. Ici la halte-garderie au Pôle enfance, à Penhars.



Il est 19h30, à l'Arche de Noé. Après le repas, déjà en pyjama, Amely profite d'un câlin dans les bras de Claude, auxiliaire de puériculture. Bientôt, il sera l'heure d'aller dormir, avant le retour de ses parents, vers 21h.

Quartier du Centre-ville

Un écrin plein de vie

AMBIANCE | Balade, shopping, pause du midi, sortie entre amis... le centre-ville de Quimper est le lieu de toutes les occasions. Tôt le matin jusqu'à tard le soir, il est toujours actif. Plus qu'un lieu de vie, il est aussi un centre-ville chargé de petites et de grandes histoires. Pour s'en convaincre, il suffit tout simplement de lever le nez et d'ouvrir ses oreilles.

Milieu de matinée au Café des Halles. Jacqueline, la patronne, s'active avec bonne humeur. Au comptoir, les habitués et les personnes de passage avalent un expresso. Certains lisent la presse du jour. « Nous avons cinq titres à la disposition des clients. C'est quasiment une obligation et tout le monde apprécie ! », souligne-t-elle tout en préparant les sandwiches vendus sur la pause de midi. « Nous proposons une petite restauration rapide et surtout pas chère. » Le bistrot est ouvert toute la journée non-stop dès 8h jusqu'à 20h. « Auparavant on ouvrait plus tôt, 7h30 et même 7h mais les gens viennent de plus en plus tard en centre-ville. » Ici tout est simple et convivial, à l'image de ce bar qui a vu évoluer le quartier. Car si le cœur historique est très prisé par les touristes, il vit aussi grâce aux Quimpérois qui y ont leurs habitudes.

Tôt le matin, le centre-ville se réveille au rythme des travailleurs, des fourgons de livraisons et des commerces alentours. Comme le Café des Halles, les autres établissements du secteur (le Café du Commerce, le Directoire, ceux de la place Saint-Corentin...) accueillent une clientèle variée. Tout au long de la journée le centre-ville s'anime. Les week-ends et le mercredi, les familles viennent profiter du marché (une centaine de commerçants le samedi), de la nouvelle aire de jeux de la Providence ou tout simplement goûter l'ambiance qui règne dans le cœur historique.

LES HALLES, LIEU DE PASSAGE Pour se rendre compte de ces allées et venues frénétiques, rien de tel qu'une balade du côté des halles. « J'ai des personnes dès 7h, raconte Marc, patron de l'une des quatre poissonneries. Elles viennent acheter un filet le matin et puis on va les revoir l'après-midi. » Cela fait plus de 30 ans qu'il est présent sur les Halles. « Avant, on était des marchands de poisson, on les vendait enveloppés dans du papier journal. Aujourd'hui, nous sommes devenus des poissonniers : on découpe, prépare, lève les filets. On conseille les clients sur les quantités à prendre, sur les cuissons. Les modes de consommation ont évolué et nous aussi », explique-t-il. Mais la qualité est toujours là. Marc va s'approvisionner deux fois par jour « en frais » à la criée de Concarneau à 5h du matin et à celle de Saint-Guénolé en milieu d'après-midi.



L'activité aux halles du centre-ville commence au petit matin avec les livraisons. José Le Naour réceptionne la viande qu'il proposera un peu plus tard à ses clients.



Commerçants et habitués se retrouvent dans les cafés du quartier, comme ici au Café des Halles.



PHILIPPE CALVEZ

Adjoint chargé du quartier du centre-ville, de la coordination des mairies de quartier, de la démocratie de proximité, de la vie associative et du secteur socio-culturel

• Permanences : sur rendez-vous

• Tél. 02 98 98 88 46

À l'autre bout des halles, José Le Naour prépare viandes et gibiers depuis plus de 50 ans. « J'ai connu les anciennes halles, avant l'incendie de 1976, rappelle-t-il. J'ai appris mon métier ici. J'allais chercher les carcasses de viande à vélo en les portant sur le dos. C'était juste à côté, rue Rouget-de-Lisle et en revenant je n'avais qu'une peur, c'était de finir ma course dans le Steir qui était alors complètement découvert ! » Des histoires sur les halles, il pourrait en raconter jusqu'à plus soif. Sa clientèle ? Des personnes qu'il salue amicalement par leurs prénoms. « Et puis, j'ai aussi des jeunes qui viennent pour la qualité », souligne le boucher. Il y a également les gens de passage qui reviennent tous les ans. « Les halles, c'est magnifique », lance un couple pour quelques jours à Quimper. « C'est un réel plaisir de faire ses achats ici. Il y a de la vie ! Et le midi pour y déjeuner, le choix ne manque pas », sourit une habituée.

REDÉCOUVRIR LE PATRIMOINE Pour les adeptes du déjeuner sur le pouce, pourquoi ne pas se poser quelques instants place Terre-au-Duc pour admirer les maisons à pans de bois, éléments à part entière du patrimoine quimpérois. Puis remonter la rue Keréon par le pont Médard, qui était l'une des entrées de la ville close. Une échauquette, un petit poste de guet, est encore visible au-dessus du Steir pour en témoigner. Ou alors, en quittant les axes principaux, on peut se laisser séduire par les venelles et autres chemins de traverse qui semblent immuables et nous plongent dans la vie d'autrefois.

Certains noms de rues fleurent bon les temps anciens ou rappellent de façon explicite les activités qui y régnaient : les rues des Boucheries ou du Pichery (on y vendait des pichets). D'autres ramènent à d'illustres Quimpérois : rue Astor, du nom d'un ancien maire, premier des Quimpérois à donner son nom à une voie publique ou rue René-Madec, un marin et aventurier. Et il ne faudrait pas oublier la cathédrale, ses flèches toujours à portée des yeux et son roi Gradlon sur son cheval Morvarc'h. La balade peut tout aussi bien se concevoir en longue promenade dominicale grâce au circuit pédestre « Quimper, les vieux quartiers ». Pour cela, suivez le balisage ludique réalisé à l'aide de clous en bronze portant le logo de la ville de Quimper. Une flèche indique la direction à suivre. Comptez tout de même deux heures pour parcourir les cinq kilomètres.

Le centre de Quimper est un site exceptionnel, plein de vie, animé par des hommes et des femmes qui aiment leur ville ! Il suffit, pour s'en convaincre, d'en arpenter les rues, de lever la tête, de pousser les portes des commerces, de vivre la ville...



Le grand marché du centre-ville est devenu un rendez-vous apprécié.



Pause du midi, café pris sur le pouce ou détente en soirée : les terrasses des cafés font le bonheur des Quimpérois.

Budget 2015 : top départ !

FINANCES | Les élus quimpérois voteront le budget primitif 2015 avant fin mars. Ce sera le premier de la majorité conduite par le maire, Ludovic Jolivet. Avant que les principaux arbitrages ne soient rendus ce mois-ci, ce dossier s'attache à montrer à quel point la construction d'un budget est affaire... d'équilibres.

L'élaboration d'un budget est un acte politique fort. Elle s'effectue de façon progressive et dynamique, en prenant en compte les engagements du passé, les incertitudes du présent et les opportunités d'avenir, cela, qu'il y ait alternance ou pas.

Contrairement à l'État, tout déficit est juridiquement impossible pour une ville. Le budget doit être voté en équilibre, sous peine d'intervention immédiate du préfet et de la Chambre régionale des comptes et désaffectation éventuelle de l'autorité municipale. Une ville ne peut pas s'endetter pour payer ses dépenses de fonctionnement. Autrement dit,

COMME DANS UNE FAMILLE...

On peut très bien comparer les finances de la ville à celle d'une famille avec des recettes (le salaire des parents) et des dépenses de fonctionnement (nourriture, chauffage...) et d'investissement (remboursement des emprunts pour le logement et la voiture, réparations diverses et travaux)... Quand tout va bien... tout va bien ! Mais si, pour une raison ou pour une autre la famille sait qu'il va y avoir un risque de diminution des recettes, elle va spontanément diminuer ses dépenses (résiliation des abonnements, vacances moins éloignées et plus courtes...).

On peut aussi, comprendre que la famille décide de ne pas réaliser tous les investissements prévus ou de surseoir à leur réalisation. Elle peut prolonger la durée de vie des voitures ou attendre un ou deux ans avant de refaire la salle de bain. Elle peut aussi réaliser des investissements qui produiront des économies de fonctionnement (isolation, panneaux solaires...).

elle ne peut pas bénéficier d'un crédit à la consommation. Et si elle emprunte pour investir, elle doit être en mesure de rembourser sa dette sur ses propres ressources.

Le premier budget primitif voté par une nouvelle majorité constitue une ligne directrice, un fil d'Ariane. Son élaboration s'inscrit dans un processus démocratique et administratif codifié. Le temps du débat d'orientation budgétaire, en janvier, à l'occasion duquel chacun pourra exprimer démocratiquement son point de vue, sera l'occasion de présenter les principaux arbitrages budgétaires. Enfin, le vote du budget primitif 2015 interviendra avant fin mars.

S'il n'est question dans ce dossier que du seul budget quimpérois, il est important de rappeler à quel point les budgets de la Ville et de Quimper Communauté sont liés. Ville et Agglomération se sont dotées depuis longtemps d'une administration commune et mutualisent de nombreux services. Ce choix audacieux à l'époque permet aujourd'hui des économies d'échelles bienvenues en ces temps de rigueur budgétaire. ■

113 millions d'euros

le montant total du budget 2014 de la ville de Quimper



INTERVIEW DE GEORGES-PHILIPPE FONTAINE

« La pression fiscale est à son maximum, il faut trouver d'autres solutions ! »

Baisse sans précédent des dotations de l'État, augmentation du coût des emprunts..., les défis ne manquent pas pour Georges-Philippe Fontaine, l'adjoint au maire chargé des finances et de la stratégie financière. Il n'est pas question pour autant de présenter la facture aux contribuables ! En revanche, des efforts importants sont nécessaires, grâce notamment aux services municipaux.

Quelle position la majorité de Ludovic Jolivet a-t-elle adoptée face à la baisse, d'une ampleur inédite, des aides de l'État ?

Cette diminution sans précédent fait participer les collectivités à l'effort de réduction globale des déficits. Nous sommes d'accord. Nous avons décidé de nous adapter à cette nouvelle donne. Rien ne serait pire que de la subir. Selon nos informations et nos calculs, nous allons perdre 15 millions d'euros sur 5 ans, soit l'équivalent – tenez- vous bien - de 8 219 euros chaque jour ! Cette baisse des ressources n'est pas le seul facteur préoccupant. S'y ajoute le coût de l'emprunt.

Pourquoi ne pas alors augmenter l'impôt pour compenser ce phénomène ?

Ludovic Jolivet a été très clair : on ne cèdera pas à la facilité qui consiste à tourner le bouton du thermostat fiscal. Le maire considère que la pression fiscale est à son maximum. Il faut trouver d'autres solutions ! Halte à la fuite en avant en fermant les yeux sur les conséquences. Il n'y aura pas d'augmentation des taux de fiscalité. C'est un des grands principes de l'élaboration du budget 2015. Il faudra en revanche compenser la forte baisse des dotations et l'augmentation du coût de la dette par une baisse des dépenses. Quand vos recettes baissent, quelle est la solution autre que de baisser ses dépenses ? Sauf à dépenser l'argent que l'on n'a pas !

Mais pourquoi est-il si compliqué de réduire le budget de fonctionnement ?

Les salaires représentent près de la moitié de notre budget de fonctionnement. Ils augmentaient jusqu'ici de 3,5 % « mécaniquement » tous les ans. Nous allons infléchir cette tendance en étant plus rigoureux. Pour réussir à maîtriser un budget qui gonfle ainsi, il faut donc consentir des efforts très importants. Vous comprenez bien que faire baisser l'ensemble des dépenses de fonctionnement de la Ville n'est pas une fin en soi mais que cet objectif s'impose pour pouvoir continuer à investir : rénovation des chaussées, éclairage, entretien des écoles et des stades... Pour réduire les dépenses de fonctionnement, malgré une augmentation modérée des dépenses de

personnel, il faut intervenir fortement sur les autres composantes du budget comme les dépenses courantes de la mairie, ou le montant global des subventions versées par la municipalité. Je souligne que le CCAS, quant à lui, verra sa subvention maintenue. Nous demanderons- c'est vrai – un effort aux associations et les accompagnerons pour que cette baisse de subvention se fasse en bonne intelligence. Il faut que les associations elles aussi comprennent cette nouvelle logique. Mes collègues, chargés du monde associatif, de la culture et du sport s'y emploient déjà chaque jour.

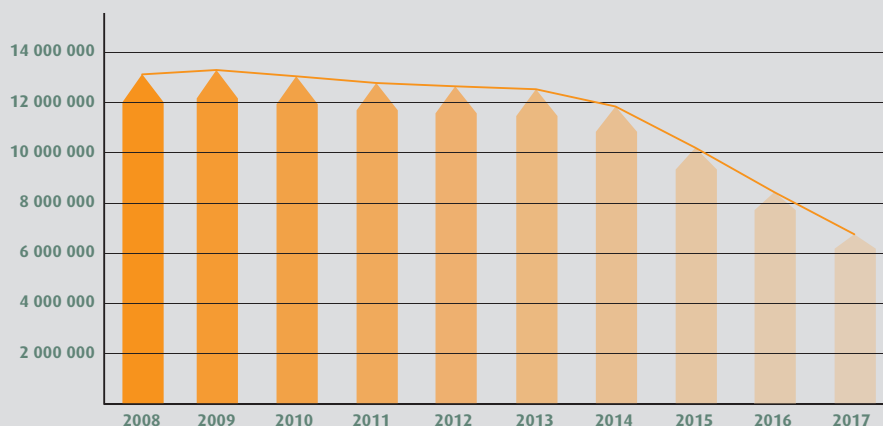
Mais finalement, on se demande comment vous allez réaliser vos propres projets ?

L'ancienne majorité décidait des projets sans « boucler » leur financement. Nous n'allons pas répéter ces erreurs ! Avant de pouvoir définir nos propres projets, il faut savoir de quelle enveloppe budgétaire nous disposerons pour investir. À côté des diminutions que j'ai évoquées, il nous faudra aussi redimensionner une partie des investissements engagés par nos prédécesseurs et qui ne correspondent pas à nos priorités. Ou en abandonner, comme la rénovation de la salle du conseil municipal, estimée à la « modique » somme de 1 million d'euros. C'est donc au prix de ces efforts que nous retrouverons des marges de manœuvre pour maintenir un budget d'investissement de l'ordre de 27 millions d'euros. Ce n'est donc pas de l'austérité, comme je l'entends parfois, mais une gestion rigoureuse qui correspond aux contraintes de notre temps, qu'il faut bien finir par accepter !

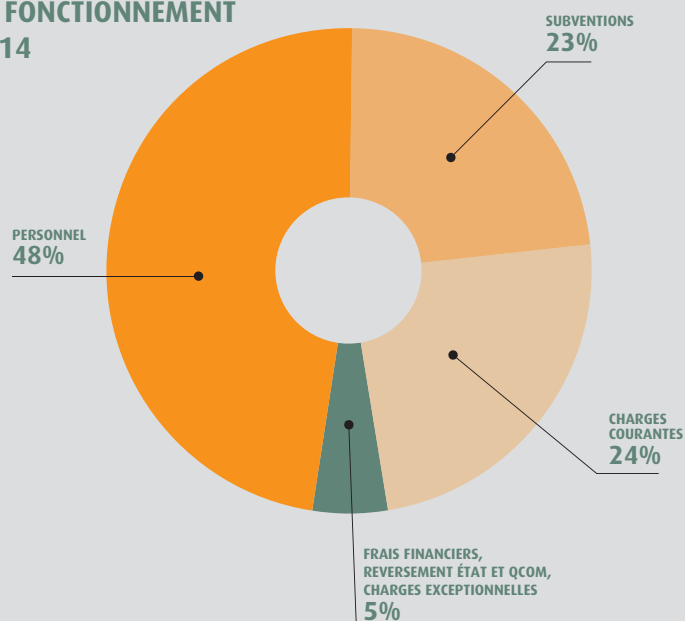


LA PROBLÉMATIQUE DE LA BAISSÉ DES DOTATIONS

ÉVOLUTION DGF 2008-2017

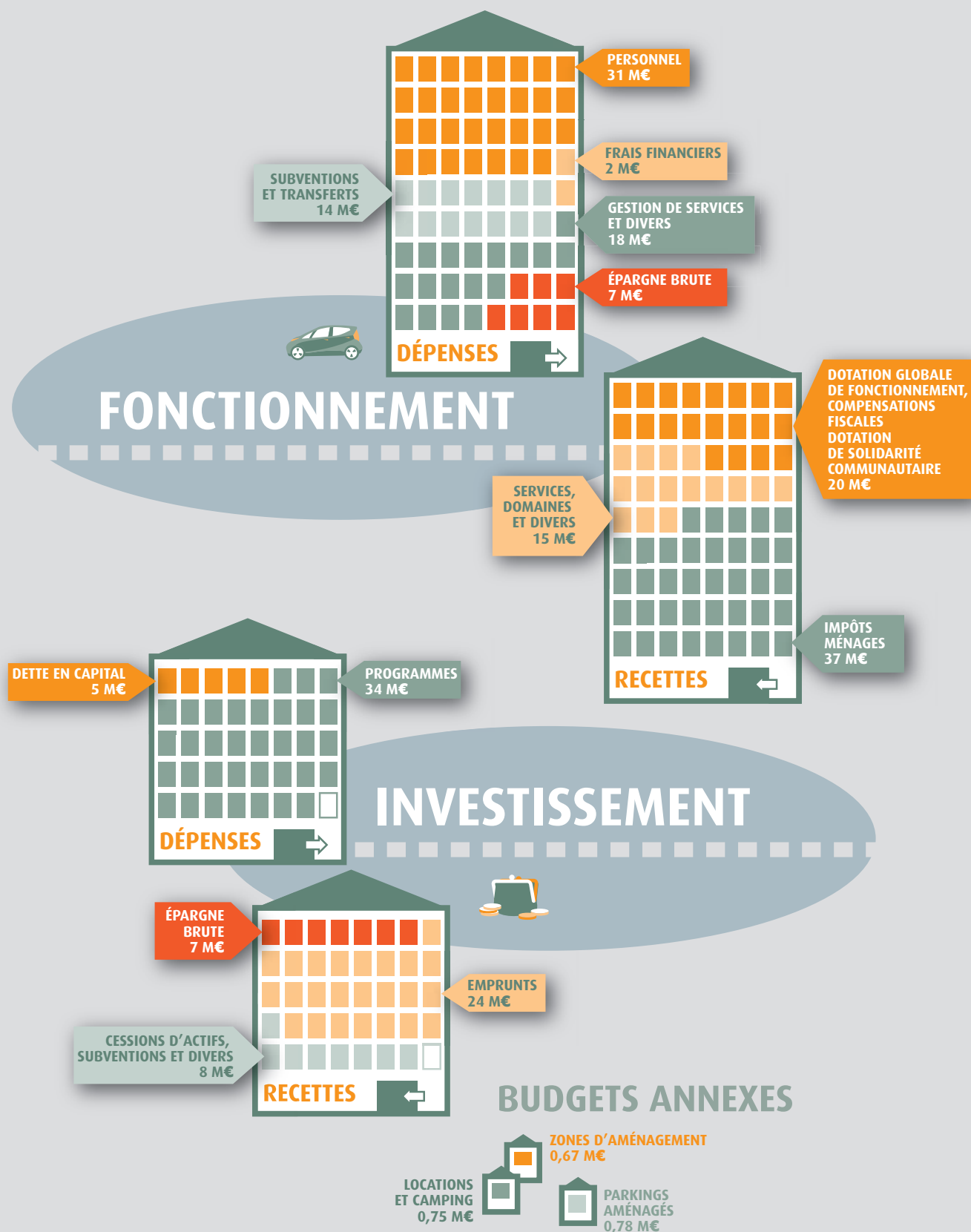


RÉPARTITION DES DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT 2014



27%

des dépenses (tous budgets confondus, fonctionnement et investissement) étaient consacrés, dans le budget prévisionnel 2014, à l'ensemble Jeunesse/Culture/Sport, 25 % au secteur Éducation/Enfance, 21 % au fonctionnement des services, 16 % à l'Aménagement et au cadre de vie, 7 % au domaine Santé/Social, 4 % au remboursement des emprunts.



LA STRUCTURE GÉNÉRALE DU BUDGET 2014

Côté recettes, le budget dépend pour l'essentiel des rentrées fiscales bien évidemment, mais aussi des dotations de l'État. Pour ce qui est des **dépenses**, le poste majeur est constitué par la masse salariale. Il y a ensuite le fonctionnement général de la collectivité - chauffage dans les écoles, parcs et jardins, activités péri-scolaires... - pour lequel des économies peuvent et doivent être réalisées. Le troisième poste concerne les subventions aux centaines d'associations qui animent la ville. Il y a aussi, les **investissements** avec notamment 12 millions d'euros annuels récurrents liés à l'entretien du patrimoine de la ville.

Des algues dans l'assiette



L'ancien chef Bruno Matignon, précurseur de l'utilisation des algues alimentaires, au cours d'un atelier lalys aux halles Saint-François.

Les Carnets de Quimper vous proposent ce mois-ci une initiation aux algues, simple et par étapes.

Selon André Berthou, le producteur-récoltant bien connu des Quimpérois (tous les samedis matin sur le marché du Steir), l'idéal pour aborder les algues, c'est une visite guidée de l'estran à la belle saison. En attendant le retour du printemps, voici quelques-unes de ses suggestions avisées pour une première fois avec les algues.

LES AROMATES DE LA MER

Il s'agit d'un

mélange de trois algues (ulve, dulce et nori) vendu en paillettes déshydratées qui soulignent tous les plats de leur arôme délicat. Saupoudrez-en simplement vos vinaigrettes, omelettes, soupes ou fromages.



André Berthou, à la fois récoltant d'algues de rives, et algoculteur (wakamé) n'est jamais avare de conseils.

QUELQUES RESSOURCES SUR LES ALGUES

- Récolte des algues de rive, guide de bonnes pratiques : disponible en téléchargement gratuit sur www.interbiobretagne.asso.fr/algues-bio-mise-a-jour-du-guide-de-bonnes-pratiques-a-l-usage-des-recoltants-15-1231.html Il détaille pour chaque espèce où, quand et comment la récolter.
- *Les algues* par Régine Quéva, aux éditions Marabout. Des recettes sont disponibles sur www.reginequeva.fr L'auteur est l'une des formatrices-conseil sollicitées par Quimper Communauté dans le cadre de la Semaine européenne de réduction des déchets 2013.
- *Algues et gastronomie* par Christine Le Tennier, préfacé par Bruno Matignon, disponible en téléchargement gratuit sur le site de Globe export, entreprise rospordinoise spécialisée dans les algues : www.algues.fr (section recette).

LE KOMBU

Aussi appelé *Laminaria digitata*, il vous facilite la vie. Ajouté en quantités modérées pour la cuisson des légumes secs, il supprime la nécessité du trempage préalable.

LE HARICOT DE MER

Il s'utilise exactement de la même façon que le haricot vert. Pour une première fois, il est conseillé de le consommer associé à un féculent, par exemple des pommes de terre vapeur. En apportant une touche de fantaisie au quotidien, les algues offrent bien des qualités nutritionnelles. Elles contiennent une grande quantité de vitamine B12, absente des végétaux terrestres. Le nori apporte dix fois plus de fer que le persil ainsi que 30 à 40 % de protéines, ce qui en fait un aliment de choix pour les sportifs.

À la rencontre des apprentis chaudronniers



Les élèves de Thépot posent fièrement devant l'une des cages à fleur, installées au printemps, et presque qu'entièrement recouvertes de végétation au cours de l'été.



Après les fleurs géantes installées un temps dans le jardin de l'Évêché, voici les cages à fleurs du jardin des Remparts. Ces sculptures métalliques qui contribuent à mettre en valeur les espaces verts de la Ville ont été réalisées par les élèves de la section de seconde TCI 2013-2014 (Technicien en chaudronnerie industrielle) du lycée Thépot. Un partenariat original initié par la direction des paysages et des jardins de la collectivité.

Le lycée Thépot, lycée d'enseignement général technologique et professionnel, s'emploie, entre autres, à former des professionnels qualifiés immédiatement opérationnels à leur arrivée sur le marché du travail. Pour y parvenir, il place ses élèves au contact des réalités professionnelles qui les attendent.

DES ÉLÈVES EN SITUATION RÉELLE

Michel Lorgeoux,
chef de travaux
au lycée Thépot,

présente la démarche. « Nous utilisons les commandes externes, par exemple de la mairie de Quimper, ou internes, pour mettre nos élèves en situation réelle de réalisation. Avec les cages, ils ont travaillé en plus sur la fabrication d'un outil de cintrage spécifique afin d'apporter une réponse de qualité professionnelle à la demande. L'année précédente, les fleurs géantes ont été confiées aux élèves de terminale TCI. Ils ont dû utiliser une découpeuse plasma, machine qu'ils retrouveront dans les ateliers de leurs futurs employeurs. »

TRAVAILLER EN ÉQUIPE

La classe à laquelle est confiée la mission doit s'organiser pour travailler en équipe. Chacun fabrique une pièce, puis c'est l'assemblage. Les prestations que réalisent les apprentis chaudronniers sont étalées sur l'année en fonction de leurs temps en atelier, soit deux fois quatre heures par semaine.

BEAUCOUP D'OFFRES REÇUES

Selon Michel Lorgeoux, les élèves qui souhaitent travailler dans la chaudronnerie à la sortie du lycée « trouvent rapidement » tandis qu'un large choix s'ouvre aux autres, poursuite en BTS, spécialisations, etc. Les entreprises qui recrutent s'adressent directement au lycée. « Nous recevons beaucoup d'offres, en particulier pour la filière maintenance. » Un seul regret, seule une trentaine de filles cette année a osé franchir les portes de ces formations où pourtant « elles ont toute leur place ».



L'une des quatre cages, quelques mois après leur installation, les grimpantes adorent !

Lycée Thépot, 28 avenue Yves-Thépot, à Quimper,
02 98 90 25 97, www.lycee-thepot.org



Danièle Sohier

chercheuse,
globe-trotteuse



Adolescente, l'infiniment petit la fascinait déjà. Son univers est peuplé de bactéries, levures, virus... terrifiants pour certains, fascinants pour elle. Danièle Sohier est une scientifique passionnée par la microbiologie. Elle est aujourd'hui à la tête de l'unité en microbiologie des aliments de l'Adria, institut technique agro-industriel reconnu à l'échelle internationale pour son expertise et son savoir-faire en microbiologie, mais aussi le plus gros centre de formation agroalimentaire en France.

Comment choisit-on la microbiologie?

Dès le lycée, je savais que je voulais faire ça. Le génome, l'ADN, j'adorais cette partie-là de la biologie. J'aurai pu rester sur de la génétique humaine, mais j'aimais aussi beaucoup la microbiologie. Je me suis spécialisée au fur et à mesure en microbiologie moléculaire. À l'époque, cela commençait à se développer. Il y avait déjà quelques équipes renommées. J'ai commencé par un DEUG à Brest (Sciences de la vie et de la terre) puis j'ai été prise à Bordeaux qui était vraiment l'université de référence. J'ai fait tout mon parcours là-bas : licence, maîtrise, DEA puis thèse. Après un an d'enseignement et de recherche à l'université et à l'INRA, je suis arrivée à l'Adria, en 1999, pour développer tout le secteur de la microbiologie moléculaire.

Vous travaillez sur des micro-organismes en particulier?

Ce qui préoccupe aujourd'hui l'industrie agroalimentaire, ce sont les flores d'altération, notamment les bactéries qui résistent à la chaleur, ou encore les moisissures qui vont apparaître sur un yaourt, une crêpe... Cela concerne beaucoup des produits prêts à consommer : la barquette qu'on ouvre, le sandwich, etc. On essaye toujours de développer des niches d'expertise difficiles à acquérir, c'est-à-dire qu'on va prendre des micro-organismes qui ne sont pas faciles à travailler. On augmente notre savoir-faire pour avoir une longueur d'avance sur nos concurrents. On a la chance de collaborer avec l'équipe d'Ivan Leguérinel de

l'Université de Quimper, équipe sacrément reconnue.

Vous revenez des USA. Vous voyagez beaucoup?

Oui et j'aime cela ! Je voyage 50 à 60 % de mon temps. Cela a pris de l'ampleur ces dernières années, car on a développé à l'international. Quand j'ai débuté, on était 7-8, aujourd'hui nous sommes 18 personnes. Nous sommes leaders dans le domaine de la validation de méthodes rapides et innovantes pour l'analyse de produit comme par exemple la recherche de bactéries pathogènes. Notre concurrence, elle, est plutôt à l'échelle européenne, voire internationale.

Nous sommes bien loin du scientifique en blouse blanche ne quittant pas son labo...

Je ne fais plus de labo ! Mon quotidien se partage entre la gestion, le management, les collaborations. Et cela fait bien longtemps que je n'ai pas mis de blouse ! J'ai eu beaucoup de chance de décrocher ce poste à l'Adria car, au final, le travail de labo ce n'était pas mon truc. Je n'étais pas faite pour manipuler toute la journée. Je ne suis pas certaine que je me serais épanouie en tant qu'enseignant-chercheur. Et j'ai surtout beaucoup de chance, je travaille avec une sacrée équipe qui a un savoir-faire reconnu, pratiquement que des Bretonnes !

Vous avez tout de même le temps de profiter de la vie quimpéroise?

J'habite le centre-ville, à la limite du Moulin-Vert. Si je suis le week-end chez moi, je laisse ma voiture et je fais tout à pied ou à vélo. Et je tiens beaucoup à cela ! Les centres-villes font partie de la culture européenne et il faut les préserver par tous les moyens. Aux États-Unis, ils ont été désertés au profit de ces énormes centres commerciaux sans âme. Parfois en déplacement, j'évite d'acheter certains produits, car je sais que je les trouverai dans les boutiques de Quimper. J'estime que j'ai beaucoup de chance d'habiter le centre de Quimper. Le cadre de vie y est exceptionnel.

Libre expression des groupes politiques du conseil municipal de Quimper

GROUPE DE LA MAJORITÉ MUNICIPALE

Baisse des dotations de l'État : agir plutôt que subir

Le mur de la dette française dépasse les 2000 milliards d'euros. Pour éviter de se précipiter contre cette falaise, le gouvernement socialiste a installé des airbags. Parmi eux, la baisse accélérée des dotations aux collectivités territoriales : moins 3,7 milliards d'euros pour l'année 2015, moins 11 milliards annoncés d'ici à 2017 !

Cette purge inédite met les collectivités locales face à leurs responsabilités. Elles devront désormais contribuer à l'effort général de redressement des comptes publics, comme le font depuis de nombreuses années déjà la fonction publique d'État et la fonction publique hospitalière.

Cela dit, pour ce qui nous concerne, il y a deux façons d'envisager la question.

Soit la ville de Quimper se plaint, boude et rumine. Ce n'est pas notre genre.

Et pourtant il y aurait de quoi. L'ampleur et la brutalité du désengagement de l'État aura des conséquences massives et durables sur l'élaboration de notre budget. Qui plus est, nous ne nous faisons aucune illusion pour l'avenir immédiat. Le pire est devant nous. D'ici à 2017, et pour différentes raisons, y compris politiques, les collectivités locales seront probablement les victimes « privilégiées » de la remise à niveau des comptes publics. Le recul des dotations d'État limiteront de façon arithmétique nos moyens d'action et d'intervention au profit de nos entreprises, de nos associations et de nos concitoyens, quelle que soit notre volonté de les aider.

Soit, la ville de Quimper, agit et propose, ce qui correspond bien davantage à notre vision.

Cette option nous paraît beaucoup plus dynamique et profitable. La baisse drastique du soutien de l'État a pour unique effet positif de rappeler à quel point il est important de fixer un nombre limité de priorités claires et raisonnées : l'emploi et le développement économique, Quimper capitale culturelle de la Bretagne, redessiner la ville. La baisse des dotations d'État constitue – et c'est loin d'être un paradoxe – une véritable opportunité de déterminer avec encore plus de force ce que nous voulons et comment nous le concevons. L'État se désengage dans des proportions inédites ! Qu'il assume cela ! Confrontés à ce retrait à marche forcée, nous refusons pour notre part de subir et de rester inactif ! Bien au contraire. On écoute, on agit, on avance. Et ce sera comme cela pendant tout le mandat !

GROUPE « RASSEMBLER À GAUCHE »

Associations : premières victimes du Maire

Le maire de Quimper a annoncé des coupes budgétaires en particulier dans les subventions aux associations. Mais le flou règne sur qui sera touché, comment, à quelle hauteur ? Quoi qu'il en soit le climat que le maire instaure dans notre ville inquiète le milieu associatif qui se demande comment construire un budget ou se projeter dans des actions avec cette épée de Damoclès au dessus de sa tête.

Depuis plusieurs semaines, Ludovic Jolivet répète inlassablement que ces baisses de subventions sont uniquement la conséquence des baisses de dotations de l'État aux collectivités. C'est faux, il s'agit ici d'un choix politique de sa majorité municipale, choix qu'il peine à assumer. Et annoncée à 10 %, cette baisse aurait pu être de 2 % par an les trois prochaines années.

En effet, il ne s'agit pas de nier la réalité de la baisse des dotations de l'État face à la nécessité de participer tous à la réduction de la dette publique. Mais, au-delà du fait que cette dette publique a été largement amplifiée sous la présidence de Nicolas Sarkozy, Ludovic Jolivet en dramatise les conséquences pour cacher son absence de projet.

Associations de solidarité, intervenants du secteur social, acteurs culturels, sportifs... que deviendront leurs activités ? Pôle Max-Jacob, Bureau information jeunesse, pôle multimodal à la gare... que deviendront ces projets ? C'est un risque important de perte d'attractivité, en particulier auprès des populations jeunes, que le nouveau maire fait courir à la ville. C'est aussi une perte d'emplois annoncée.

Dans un contexte économique et social très difficile, nous sommes plus que jamais attachés aux solidarités portées par le monde associatif. Nous serons attentifs dans les prochains mois afin que ce qui a été dessiné hier ne soit pas rayé d'un simple coup de crayon sur le bureau du nouveau maire, par manque d'idées, par manque de perspectives, et même par manque de courage.

Groupe « Rassembler A Gauche » des élu-es socialistes, communistes et démocrates du centre au conseil municipal de Quimper
Gilbert Gramoullé, Laurence Vignon, Nolwenn Macouin, Brigitte Le Cam, Jean-Marc Tanguy, Piero Rainero, Jannick Yvon, Matthieu Stervinou.