

le mag

N°8
MAI 10

Le magazine d'information
de Quimper Communauté

À LA PAGE

Congrès,
séminaires et salons :
un projet ambitieux

ÉCO EMPLOI

Interface Concept
s'installe à
Creac'h
Gwen

“ agroalimentaire :
savoir-faire
et innovation ”



QUIMPER
COMMUNAUTÉ

www.quimper-communaute.fr

QUIMPER

RÉSIDENCE
Kernisy HORIZONS
QUIMPER

Bâtiment Basse Conso
effinergie
Gaz de France Dolce/Ita
espacil

▪ En exclusivité, la 1^{ère} résidence labellisée Bâtiment Basse Consommation Effinergie à Quimper

▪ À 10 minutes à pied de la cathédrale, un choix d'appartements du studio au 5 pièces à partir de 78 500 €

▪ Un programme exceptionnel pour vivre toute l'année ou investir (dispositif Scellier)

02 98 90 42 50 | www.espacil.com
2, RUE JEAN JAURÈS • 29000 QUIMPER

mc Miroiterie de Cornouaille
Fenêtres - Verrières - Portes - Solaire

Et si votre habitation devenait "économe en énergie"?

Crédit d'impôt
Eco Prêt
à taux 0%

Devis gratuit

ZI Kerdroniou - Proxi Armor-Lux - QUIMPER
02 98 90 05 12 - www.miroiterie-cornouaille.fr

QUALIBAT
Aluminier agréé
TECHNIMAT
BOOFOOT TECHNICAL
Membres PVC
CERTIFIÉ CSTB CERTIFIED
CLUB D'ENTREPRENEURS
DEVELOPPEMENT DURABLE

66 **édito**



“ la cornouaille, pôle d'excellence agroalimentaire ”

L'existence d'un pôle agroalimentaire sur le territoire de Quimper Communauté ne surprend personne. Le sentiment qu'il existe, qu'il crée des emplois est une réalité. Avec une ville centre administrative, le territoire de la Cornouaille est un exemple dans le domaine économique, au vu du nombre d'entreprises qui travaillent dans ce domaine. Ce qui nous fait dire, avec un peu de fierté, que la Cornouaille peut légitimement revendiquer le rôle de pôle d'excellence.

Ce qui peut surprendre, c'est la montée en puissance de la filière agroalimentaire sur notre territoire. Qui sait, en effet, qu'en matière de formation, nous comptons un nombre d'étudiants importants dans ce domaine, que ce soit à l'IUT de Quimper, au pôle universitaire Pierre Jakez Hélias, ou encore à l'IFRIA ? Ce sont des jeunes qui sont formés aux métiers agroalimentaires d'hier mais aussi de demain.

Qui sait qu'en matière de recherche et d'innovation, nous comptons des entreprises et des laboratoires de recherche innovants travaillant notamment dans le cadre du pôle de compétitivité « Valorial » ? Qui sait qu'on vient du monde entier pour s'entretenir avec les salariés de l'ADRIA, reconnue internationalement dans le domaine de la sécurité alimentaire ?

Pour toutes ces raisons, nous avons voulu donner une place aux acteurs du pôle agroalimentaire sur le territoire ; nous souhaitons valoriser leur travail, les accompagner dans une structuration plus ou moins formelle, et leur donner une lisibilité dans notre communication.

Nous avons des créateurs d'entreprises dynamiques, nous voulons le faire savoir !

Bernard Poignant • Maire de Quimper
Président de Quimper Communauté

sommaire



À la page (actualités, brèves) p. 4-5



En couverture p. 6-9
Agroalimentaire : savoir-faire et innovation



Ici & là (travaux) p. 10
CCI : un centre développement durable à Kerdroniou
Parvis de la médiathèque : nouvel aménagement végétal



Éco emploi p. 12
L'entreprise Interface Concept s'installe à Crea'ch Gwen



Équilibre p. 13
Plogonec Bocage, des agriculteurs protègent l'environnement



Juste une image p. 14
Mondial Pupilles, l'élan de toute une population

Sur le chemin p. 16
Les tourbières, précieuses réserves entre deux eaux

Histoire(s) p. 17
Louis Le Guennec, l'historien imagier de la Bretagne

Cité pratique p. 18



LE MAG, LE MAGAZINE D'INFORMATION DE QUIMPER COMMUNAUTÉ

Communauté d'agglomération regroupant les communes de Guengat, Ergué-Gabéric, Plogonec, Plomelin, Plonéis, Pluguffan et Quimper • www.quimper-communaute.fr

Ce numéro comprend :

- « le mag », magazine de Quimper Communauté, 20 pages, tiré à 46 200 exemplaires ;
- « l'agenda », cahier de 28 pages broché au centre du mag, tiré à 46 200 exemplaires ;
- pour les habitants de Quimper uniquement : « Les Carnets de Quimper », cahier de 16 pages broché au centre du mag, tiré à 36 650 exemplaires ;
- pour les habitants d'Ergué-Gabéric uniquement : « Ergué.com », cahier de 8 pages inséré, tiré à 3 200 exemplaires.

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Bernard POIGNANT.

DIRECTRICE DE LA COMMUNICATION : Anne-Catherine MINNSEN.

RÉDACTRICE EN CHEF : Sophie DELEPLANQUE (Tél. 02 98 98 87 01).

ASSISTANTE : Valérie LAMOUR.

RÉDACTION : Hélène BERRE, Christophe LE BEC-TROADEC, Émeline SORLIN, Agathe TREBERN, Charlotte VIART, avec la participation de Bruno LE GALL et de Natacha LAJOINIE, des archives municipales de Quimper, pour la rubrique « Histoire(s) ».

TEXTE EN BRETON : traduction réalisée par l'Office de la langue bretonne.

PHOTOS : Lionel FLAGEUL, Xavier MIGNANT, Pascal PERENNEC, Jean-Jacques VERLET-BANIDE, tous droits réservés.

CONCEPTION ET RÉALISATION : K UNIQUE.

IMPRESSION : CLOÏTRE IMPRIMEURS.

RÉGIE PUBLICITAIRE : OUEST EXPANSION (02 99 35 10 10).

DISTRIBUTION EN BOÎTES AUX LETTRES : ADREXO.

ISSN : 2103-4109.

La distribution du mag est confiée par Quimper Communauté à la société ADREXO, qui assure sa remise dans toutes les boîtes aux lettres – y compris celles portant l'autocollant "Stop-Pub". Si vous ne recevez pas le magazine, signalez-le au 02 98 98 88 99.

Ce document a été imprimé sur du papier PEFC chez un imprimeur disposant de la chaîne de contrôle PEFC/10-31-1238. Ce label apporte la garantie que le papier provient de forêts gérées durablement. La gestion durable des forêts est une gestion qui se veut économiquement viable, respectueuse de l'environnement et socialement bénéfique. Pour en savoir plus : www.pefc-france.org



le mag
Direction de la communication
Hôtel de ville et d'agglomération
44 place Saint-Corentin
29000 QUIMPER
Tél. 02 98 98 88 99
Fax 02 98 95 37 02
e-mail : lemag@quimper-communaute.fr
www.quimper-communaute.fr

130 participants au forum agenda 21



DÉVELOPPEMENT DURABLE | Le 7 avril, la salle du Chapeau Rouge à Quimper accueillait, pour la seconde fois, un forum dédié à l'Agenda 21 de Quimper Communauté. Après les échanges qui avaient eu lieu à l'automne 2009 autour du diagnostic et des enjeux de la démarche Agenda 21 engagée par la collectivité, il s'agissait cette fois d'évoquer le plan d'actions à venir.



La stratégie Agenda 21 de Quimper Communauté est constituée de 10 orientations stratégiques, lesquelles se déclinent en 29 objectifs, eux-mêmes traduits en près de 140 actions, qu'elles soient nouvelles ou déjà engagées. Ces actions impactent l'ensemble des politiques publiques, dans les domaines de l'aménagement (projets d'urbanisme durable, par exemple les écoquartiers), des déplacements (développer les transports en commun, l'usage du vélo), du développement économique (soutenir l'économie sociale et solidaire), de l'énergie (favoriser les énergies renouvelables, réduire les consommations), de l'environnement (améliorer la qualité des eaux, réduire le volume des déchets produits, préserver la biodiversité), etc. Les échanges et débats qui ont eu lieu lors de ce forum ont permis de faire avancer cette ambition, qui passe par un large partage et une sensibilisation de tous aux questions du développement durable.

vivre le développement durable

EXPÉRIENCE | Le développement durable est une notion qui vous intéresse ? Pourquoi ne pas imaginer de mener votre propre Agenda 21, à l'échelle de votre famille ? L'association Nature & Culture et le réseau Cohérence, en partenariat avec le Conseil général du Finistère, ont imaginé une méthode d'accompagnement de la mise en œuvre de développement durable à l'échelle d'un foyer. Basée sur le principe des Agendas 21, cette méthode doit permettre aux particuliers d'avancer progressivement en fonction de leurs moyens, avec des solutions adaptées, un suivi et des conseils. L'objectif est de proposer dans un premier temps à 30 particuliers représentant 30 foyers du Finistère, de s'engager dans le programme « Vivre le développement durable ! » pour réaliser, sur une période d'environ un an et demi, leur propre Agenda 21. Les candidats sont invités à se faire connaître avant le 15 mai.



Pour en savoir plus : tél. 02 97 84 98 18 / 02 98 84 70 27, www.barometredudeveloppementdurable.org

cancer colorectal : campagne de dépistage

SANTÉ | Le cancer colorectal, deuxième cause de décès par cancer en France, nous menace tous, particulièrement les individus âgés de 50 à 74 ans.

37 500 cas sont décelés par an, soit une augmentation de 65 % depuis 20 ans. Si la médecine arrive désormais à guérir plus de 80 % des cancers dépistés suffisamment tôt, elle le doit aux progrès des nouvelles techniques d'investigation, mais aussi grâce à la campagne de dépistage organisée dans le Finistère par le test « hémocult » que l'on peut se procurer gratuitement chez son médecin ou pharmacien.

Plus d'informations auprès de l'ADEC 29, tél. 02 98 33 85 10.



TNT : info mobile les 19 et 22 mai

TÉLÉVISION | Mercredi 19 mai et samedi 22 mai, une camionnette d'information de France Télé Numérique sera présente place Saint-Corentin, de 10 h à 18 h. Un guide-animateur, une borne d'accueil et un film didactique répondront à toutes vos questions concernant le passage à la télévision numérique le 8 juin prochain.

Renseignements : France Télé Numérique Bretagne (0970 818 818, du lundi au samedi de 8h à 21h, prix d'un appel local). www.tousaunumerique.fr



odyssée des mots 2010 : à vos plumes !

ÉCRITURE | Vous avez jusqu'au 31 juillet pour participer au concours d'écriture organisé dans le cadre de L'Odyssée des mots. Sur le thème des couleurs (« Petits poèmes en camaïeu »), laissez libre cours à votre inspiration, en français comme en breton, pour un texte d'une longueur maximale d'une feuille A4.

Ouvert à tous (4 catégories : 6-10 ans, 11-15 ans, 16-20 ans, 21 ans et plus), ce concours prend place en amont de L'Odyssée des mots, événement festif autour du livre, de l'écriture et des mots qui se déroulera en octobre 2010, à l'initiative de la Ville de Quimper et des Médiathèques de Quimper Communauté, avec les librairies, associations et structures culturelles du territoire. L'an dernier, plus de 200 participants avaient adressé un texte dans le cadre de ce concours.

Renseignements et règlement complet : <http://bibliotheques.quimper-communaute.fr>



congrès, séminaires et salons : un projet ambitieux pour la cornouaille

ÉCONOMIE | Quimper Communauté avait engagé une vaste étude d'opportunité et de faisabilité pour la création d'un centre de congrès sur son territoire. L'objectif : développer le tourisme d'affaires, qui représente une dynamique économique majeure pour renforcer l'attractivité de l'agglomération et la conforter dans sa position de capitale de la Cornouaille.



Le parc des expositions de Penvillers fera l'objet d'une importante rénovation.

En mars dernier, à l'issue de cette phase d'études, les élus de Quimper Communauté* ont dévoilé leur projet de création d'un centre des congrès en centre-ville et de rénovation du parc des expositions de Penvillers. Il prévoit l'implantation d'un centre de congrès dans l'immeuble du Chapeau Rouge, au cœur du centre-ville quimpérois et à deux pas de la médiathèque, du théâtre de Cornouaille mais aussi du futur multiplexe de la Providence et de la nouvelle galerie commerciale du Chapeau Rouge. Le choix du centre-ville pour cette implantation est cohérent pour renforcer et développer l'animation du cœur de ville, tout en générant des retombées économiques pour les commerces. La présence de congressistes dans le centre de Quimper pourra aussi avoir pour effet d'accroître la notoriété et la fréquentation touristiques du territoire. On sait en effet qu'il est fréquent que les congressistes reviennent pour un séjour familial dans une ville ou une région découverte à l'occasion d'un événement professionnel.

16,1 M€ HT Outre une grande salle de 400 places (de type amphithéâtre), le centre de congrès du Chapeau Rouge disposerait de salles de commissions, d'espaces d'expositions et d'un espace de restauration.

Il est par ailleurs projeté de rénover entièrement le parc des expositions de Penvillers ; 3 halls sur 4 pourraient être détruits afin d'être remplacés par une vaste halle, plus moderne, de 5 000 m². Les 2 500 m² du Pavillon pourraient également faire l'objet d'une rénovation importante (acoustique, loges, salles de réunion...) lui permettant d'accueillir dans de meilleures conditions les événements professionnels, concerts et spectacles.

Le coût global de ce projet est évalué à 16,1 M€, financés par Quimper Communauté avec l'aide du Conseil régional de Bretagne (3,5 M€ dans le cadre du contrat de Pays) et du Conseil général du Finistère (1,5 M€ dans le cadre du contrat de territoire). Le programme des travaux pourrait commencer dès 2013 pour s'achever en juin 2014.

CINÉMA ART ET ESSAI Le 30 mars s'est déroulée au Chapeau Rouge une réunion d'information sur ce projet et ses enjeux à l'échelle de l'agglomération, à destination des acteurs directement concernés par ce projet : utilisateurs et occupants de la salle du Chapeau Rouge et de Penvillers. Des inquiétudes se sont exprimées, notamment celles de l'association Gros Plan qui assure la programmation des Studios du Chapeau Rouge. Gilbert Gramoullé, adjoint au maire de Quimper chargé des affaires culturelles, a voulu les rassurer en confirmant l'engagement de la Ville à pérenniser tant les missions et que des locaux adaptés pour le cinéma Art et essai à Quimper.

« développer
le tourisme d'affaires »

achèvement des
travaux en juin
2014

* Marc Andro, Denez L'Hostis, Pierre-André Le Jeune et Franck Pichon, vice-présidents de Quimper Communauté, composent le groupe de travail qui pilote l'élaboration de ce projet.

“ agroalimentaire savoir-faire &

innovation ”

“ l'une des premières richesses de l'économie
du pays de cornouaille ”



L'entreprise Aoste a réalisé récemment d'importants investissements sur son unité de production en Cornouaille, témoignant de la vitalité de la filière.

AGROALIMENTAIRE | Avec près de 9 000 emplois directs, l'agroalimentaire est l'une des premières richesses de l'économie du Pays de Cornouaille. Créative, innovante, diversifiée, possédant un savoir-faire de haute qualité, cette filière se doit d'être plus largement reconnue, ici comme au niveau national voire international. Quimper Communauté la soutient dans ses projets et agit pour promouvoir le secteur (formation, innovation, industries) et valoriser la compétitivité du territoire, par la mise en synergie des professionnels de tous horizons. La reconnaissance de ce pôle d'excellence cornouaillais doit contribuer au rééquilibrage de la dynamique économique entre l'Est et l'Ouest de la Bretagne.

La filière agroalimentaire est, en termes d'emplois, environ 2 fois plus dense que la moyenne bretonne, pourtant déjà la plus élevée de France. À la densité s'ajoute aussi la diversité : la Cornouaille présente historiquement une palette d'activités très large, avec les conserveries (poissons, légumes), les biscuiteries, les salaisons et charcuteries, les produits élaborés (plats préparés, traiteurs...). La pêche cornouaillaise (25 % de la pêche fraîche française) renforce encore cette diversité de l'offre alimentaire. On trouve aussi d'importantes fabriques d'emballages, de machines ou de lignes de production alimentaires. Et au-delà, un tissu dense de services supérieurs s'est également développé : large offre de formation, recherche et développement, structures de conseil et appui à l'innovation, technologies de pointe, laboratoires d'analyses, de sécurité alimentaire...

« On peut légitimement revendiquer pour la Cornouaille le rôle de pôle d'excellence agroalimentaire, au moins à l'échelle de la Bretagne, explique Marc Andro, vice-président de Quimper Communauté chargé du développement économique et touristique. Nous avons tous les atouts pour cela, et nous avons aujourd'hui besoin de mobiliser et fédérer nos forces, de créer des synergies au sein de la filière, de lui donner une meilleure visibilité. C'est l'objectif poursuivi par Quimper Communauté. Ainsi, le jour où il faudra défendre des dossiers ou peser sur des décisions d'envergure nationale, Quimper et la Cornouaille seront mieux identifiées. » Des entreprises, collectivités, centres de recherche, instituts de formation se sont déjà réunis autour de la table, déterminés à collaborer de manière inédite.



MARC ANDRO, vice-président de Quimper Communauté chargé du développement économique et touristique.

CONFIANCE DES INDUSTRIELS Sur le pôle quimpérois (y compris Troyalac'h-St-Évarzec), des entreprises comme Filet Bleu, Bretagne Viandes, Maréval, Ranou, Meralliance, Saupiquet, Aoste, Kemper Gastronomie ou Entremont ont réalisé récemment ou vont réaliser des investissements significatifs. On peut également évoquer le laboratoire d'analyses alimentaires Carso, issu d'Adria Laboratoires, qui a triplé son chiffre d'affaires en quatre ans passant de 30 à 80 salariés. Des entreprises innovantes, travaillant sur l'alimentaire ou des sujets connexes, sont apparues ces dernières années : Polaris, Agrauxine, Yslab, etc.

E@TECH-WEB, UNE VITRINE À L'ÉCHELLE DE LA BRETAGNE

Une plate-forme collaborative dédiée aux industries agroalimentaires est en projet : e@tech-web, menée par l'Adria (financement de 200 000 € par divers partenaires dont Quimper Communauté). L'ambition est de fournir des services innovants, d'en faire un outil incontournable pour les entreprises et de devenir une vitrine de l'agroalimentaire pour la Bretagne. Elle repose sur 4 axes : information des entreprises (veilles scientifique et réglementaire...), échanges, diffusion, partage (bases de connaissances...), mutualisation de systèmes experts (logiciels...), formation (à distance, supports pédagogiques...).



Avec 5 000 personnes formées chaque année, Adria Développement est spécialisée en formation professionnelle dans le domaine agroalimentaire.



La société Meralliance, l'un des leader français des saumons et poissons fumés ou marinés, fabrique à Quimper ses produits haut de gamme et spécialités, commercialisés sous la marque Armoric.



La transformation des produits de la mer représente 25 entreprises et près de 1 500 emplois en Cornouaille. Ici, l'usine quimperoise de Saupiquet qui compte près de 200 emplois.

QUIMPER COMMUNAUTÉ MOBILISÉE

Pour soutenir la filière agroalimentaire et en particulier l'innovation, Quimper Communauté s'investit sur de nombreux fronts. Rappelons l'acquisition, il y a 5 ans, de la halle technologique de l'Adria (700 000 € et 250 000 € d'aménagements), ainsi que la construction en cours de la pépinière des innovations (2,9 M€ financés par Quimper Communauté, le Conseil général et le Conseil régional) qui ouvrira ses portes à Creac'h Gwen à la mi-2011 : ses 1 300 m² offriront les meilleures conditions d'accueil aux jeunes entreprises de l'agroalimentaire et des biotechnologies.

Sur le plan universitaire, le renforcement du pôle agroalimentaire sera réalisé en 2011 : rénovation de locaux et construction d'un bâtiment (l'agglomération finance 15% des 3,3M€), des équipements de recherche seront hébergés dans un même lieu.

La communauté d'agglomération soutient l'Adria (90 000 €/an) et apporte également son concours financier (environ 100 000 €/an) aux projets innovants développés dans le cadre des pôles de compétitivité (Mer, Images et Réseaux et surtout Valorial). Valorial dispose d'ailleurs d'une antenne à Quimper (10 000 €/an) : un chargé de mission est hébergé à la technopole Quimper-Cornouaille, pour le montage et l'ingénierie de projets et la coopération locale (formation, recherche, transfert technologique). Quant au CRITT CBB (Centre de biotechnologies en Bretagne), il assure une mission de service public (15 000 €/an) en facilitant l'intégration des nouvelles techniques issues des biotechnologies et de la chimie fine dans le tissu industriel breton. Citons enfin le réseau Breizpack, basé à la Technopole Quimper-Cornouaille, qui favorise l'innovation dans le secteur de l'emballage (25 000 €/an).

« mobiliser et fédérer nos forces, créer des synergies au sein de la filière »

Marc Andro, vice-président de Quimper Communauté

DYNAMIQUE COLLECTIVE

Que pensent trois importants acteurs de ce nouvel élan ? Pour **JEAN-FRANÇOIS BOYARD** de l'usine Saupiquet, l'émergence d'un véritable pôle d'excellence agroalimentaire rendra le territoire plus lisible à moyen terme. « En cohérence avec le pôle de compétitivité Valorial, nous allons réfléchir pour dynamiser le bassin, proposer le meilleur dans tous les domaines, indique-t-il. Notre secteur souffre d'un déficit d'image, avancer en réseau peut y remédier. » Lui-même gère près de 200 emplois en production de conserves (sardine débarquée en partie à Douarnenez et Saint-Guénolé, maquereau, thon) ; s'y ajoutent des services centraux venus de Saint-Avé (56).

GÉRARD LE STRAT-ROBIER est à la tête de l'IFRIA (Institut de formation régional des industries alimentaires) qui fonctionne principalement par alternance : 240 apprentis, du CAP au diplôme d'ingénieur unique en France, en partenariat avec l'UBO (Université de Bretagne occidentale). « Nous devons nous serrer les coudes pour démontrer que nous sommes une industrie high-tech qui croit en son avenir et qui le construit, dit-il. Faisons valoir notre singularité, pour donner envie à des jeunes, à des cadres, de venir s'installer. Davantage considérés, nous aurons davantage de perspectives d'évolution. »

Adria Développement est leader en formation professionnelle (5 000 personnes par an) et propose des services en recherche, innovation et conseil (sécurité des aliments et élaboration de nouveaux produits). Elle travaille avec près de 300 entreprises bretonnes et reçoit pour ses activités d'intérêt général 90 000 € par an de Quimper Communauté. Son directeur, **JEAN-ROBERT GEOFFROY**, se réjouit de cette dynamique de mise en réseau : « Chacun va bénéficier de l'expertise de l'autre dans toute la filière « de la fourche à la fourchette », sans parti pris ni esprit de chapelle. Cette coordination, ce « supplément d'âme » visent à ce que partout en France, Quimper rime avec... alimentaire ! Quimper Communauté sert de catalyseur, notre ancrage local n'a rien d'un handicap. » Pour preuve, Adria Développement a en ce moment d'ambitieux projets dans toute la France.

8 908

C'est le nombre d'emplois répertoriés, fin 2008, dans l'industrie agroalimentaire du Pays de Cornouaille (hors intérim et salariés des coopératives).

- Viande : 61 entreprises, 3 926 emplois.
- Produits de la mer : 25 entreprises, 1 348 emplois.
- Biscuiterie : 23 entreprises, 724 emplois.
- Plats préparés : 13 entreprises, 659 emplois.

Il faut y ajouter toutes les sociétés de services.

Quelques grandes entreprises sur le territoire de la Cornouaille :

- Bigard : plus de 1 200 emplois.
- Doux, Monique Ranou : plus de 500 emplois.
- Paul Pullet, CGPA (conserves), Bonduelle, Père Dodu : plus de 300 emplois.
- Moulin de la Marche, Chancerelle, DUC, Meralliance-Armoric, Entremont Alliance, Aoste : plus de 200 emplois.

Sans oublier des noms qui portent loin les couleurs de la Cornouaille, tels Filet Bleu, Larzul, Hénaff, Tipiak, Maréval, Traou Mad...



À TABLE ! LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION EN BRETAGNE

Une occasion inédite est donnée au grand public de découvrir toutes ces spécificités liées à l'alimentaire, les hommes et femmes qui y travaillent, lors des « Journées de l'alimentation » organisées du 28 au 30 mai, au parc des expositions de Penvillers. L'alimentation y est présente sous toutes ses facettes : emploi, économie, gastronomie, santé, recherche, etc. La journée du vendredi 28 est réservée aux scolaires et personnes en recherche d'emploi ; les samedi 29 et dimanche 30 sont ouverts à tous. Le dynamisme de la filière alimentaire, la qualité des produits, l'innovation et les démarches environnementales y sont présentés, de manière ludique et pédagogique. Ce festival est organisé par l'association Aux goûts du jour en partenariat avec Quimper Communauté.

Voir le programme dans l'Agenda.



CCI : un centre de développement durable à Kerdroniou



En lien avec sa compétence "énergies renouvelables" en Bretagne, la Chambre de commerce et d'industrie de Quimper-Cornouaille ouvre, à la fin de l'année sur la zone de Kerdroniou, un centre régional de ressources sur le développement durable et les énergies renouvelables.

Ce BBC (bâtiment basse consommation), dont le chantier est en cours, est implanté sur un terrain de 15 500 m² acheté par la CCI à

Quimper Communauté. Financé à hauteur de 4 M€ par la CCI, la Région, le Département, Quimper Communauté (250 000 €) et l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie), ce centre sera un exemple à suivre en matière de gestion économe de l'énergie (panneaux photovoltaïques, pompe à chaleur avec géothermie, système de récupération des eaux de pluie, toiture végétalisée, peintures sans solvants, etc.). La CCI y disposera de 2 000 m² comprenant une dizaine de bureaux, des ateliers pour des expositions pédagogiques, des salles de réunions, des salles de cours et un espace détente cafétéria. Y seront dispensées des sessions de formation et de conseil aux entreprises bretonnes en matière de politique de développement durable et d'équipement en énergies renouvelables (installations photovoltaïques, éoliennes...). Les entreprises y trouveront aussi un accompagnement dans le suivi de dossiers de demandes d'aides.

parvis de la médiathèque : nouvel aménagement végétal

Début mars, une partie du bâtiment en pierre situé rue de Falkirk, dans l'axe perpendiculaire à la médiathèque, a été détruit, de façon à se situer dans l'alignement de l'équipement culturel.

La partie occupée par la radio France Bleu Breizh Izel a été conservée. En avril, un aménagement végétal a pris place sur ces 140 m² de terrain. Ce petit square de ville accueille désormais des pins de près de 7 m de hauteur en bac à haute tige, taillés en nuage à la japonaise, des arbustes et des plantes vivaces. Le tout forme un espace vert contemporain, en harmonie avec l'architecture de la médiathèque et du quartier. Le coût de cet aménagement s'élève à un peu plus de 100 000 €.



La bio de qualité et de proximité

biocoop Quimper

ensemble pour plus de sens

Alimentation bio et écoproduits
Boucherie, Épicerie, Pain, Produits frais, Fruits et Légumes, Hygiène, Cosmétique, Écoproduits...

Ouverture le lundi après-midi de 15 h à 19 h,
du mardi au samedi de 9H30 à 13h00 et de 14H00 à 19H00,
le vendredi jusqu'à 19H30 et le samedi, journée continue.

5, allée de Tréqueffelec
29000 Quimper
Tél. : 02 98 64 51 41
Bus : Ligne 10 / Arrêt : Sécurité sociale

www.biocoop-quimper.fr
biocoop.quimper@orange.fr

Votre confiance, notre savoir-faire

côté cadre

plein d'idées pour la déco

Quimper - Zone de Ti Douar Rond point Décahlon 02 98 90 31 58

- Prêt à porter (grossesse et allaitement)
- Lingerie (grossesse et allaitement)
- Accessoires de mode

Et moi alors!

HABILLE LA FEMME ENCEINTE

www.etmoi alors.fr

3, rue des Boucheries - 29000 Quimper - 02 98 64 91 59

Prochaine **Braderie**

QUALITÉ ET PETITS PRIX !

DU JEUDI 13 AU LUNDI 24 MAI DE 9H À 19H

NOCTURNES > 22 H VENDREDI 14 ET 21

Armor·lux

ZI DE KERDRONIOU - QUIMPER - 02 98 90 83 83

l'entreprise interface concept s'installe à quimper



Pour permettre sa croissance, l'entreprise de haute technologie Interface Concept va s'installer dans de nouveaux locaux à Creac'h Gwen.

Sécialisée dans la construction d'équipements électriques pour des applications embarquées, l'entreprise Interface Concept, actuellement implantée à Briec-de-l'Odet, va prochainement s'installer à Creac'h Gwen à Quimper. L'implantation de cette entreprise en plein essor et de haute technologie vient conforter le dynamisme et l'attractivité du principal parc d'activités et de services de Quimper Communauté.

Attention, secret défense. On n'entre pas dans l'entreprise Interface Concept comme dans un moulin. Ici, 70 % des commandes sont conclues avec des entreprises travaillant directement pour des armées, française ou étrangères. Les 30 % restants des commandes concernent les télécommunications (réseaux), l'industrie (calculateurs, moteurs à propulsion, trains...), l'imagerie médicale (IRM), ou encore l'aéronautique civile. 60 % du chiffre d'affaires est réalisé à l'export, dont 35 % aux États-Unis.

UNE CARTE PROCESSEUR POUR L'A 380 D'AIRBUS

« Nous réalisons 90 % de notre chiffre d'affaires avec les produits que nous concevons, mais dont nous sous-trai-

tons la fabrication », précise Bruno Rolland, PDG d'Interface Concept. L'entreprise commercialise trois grands types de produits. Des équipements réseau tout d'abord (commutateurs ethernet, routeurs IP), « extrêmement durcis, du fait des contraintes d'environnement extrêmes, notamment dans les avions de chasse », précise Bruno Rolland. Le second type de produits concerne des calculateurs (processeurs de très grande capacité). Quant au troisième, il s'agit de plateformes de communication multistandards (réseau ethernet, radar connecté à un PC, etc.). Celles-ci sont d'ailleurs les tout premiers équipements à avoir été commercialisés par l'entreprise. Interface Concept développe aussi pour ses clients des applications personnalisées. Pour l'A 380 d'Airbus, elle a notamment créé une carte processeur qui assure l'interface entre les réseaux de bord et l'enregistreur de vol.

40 SALARIÉS DONT 70 % D'INGÉNIEURS

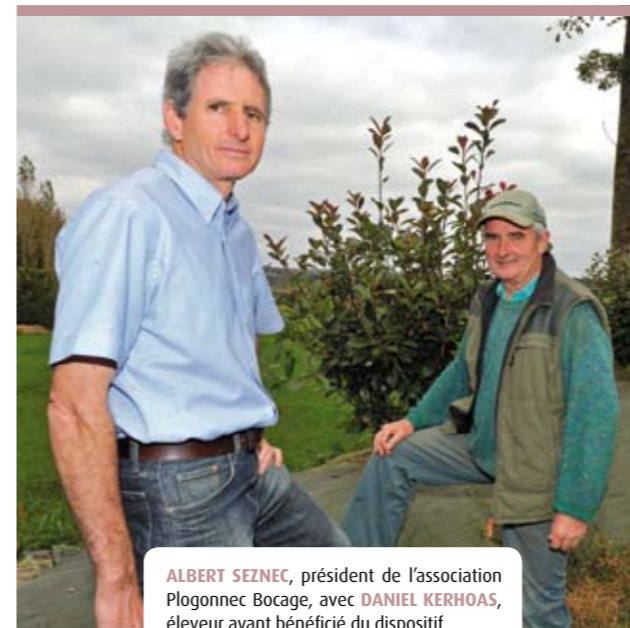
Interface Concept emploie 40 salariés, dont 70 % d'ingénieurs recherche et développement, ayant pour la plupart effectué leurs études dans le grand Ouest (Telecom Bretagne, Sup Aero, UBO...). L'entreprise possède aussi une filiale américaine basée à Philadelphie et un bureau en Angleterre. Avec 25 % de croissance annuelle (chiffre d'affaires de 2 M€ en 2004, et de 8-9 M€ en 2009) l'entreprise se porte bien : d'ici trois ans, elle prévoit de doubler son chiffre d'affaires et d'augmenter sensiblement son effectif (60-70 salariés).

Le chantier du nouveau bâtiment (2 000 m²) d'Interface Concept devrait démarrer en juin sur un terrain de 10 000 m² situé à Creac'h Gwen. « Nous avons opté pour une structure moderne en bois, avec plancher en béton peint et système de pompe à chaleur. Cette nouvelle implantation va nous permettre de disposer de plus de place, d'une possibilité d'extension ultérieure, et d'une connexion à internet à très haut débit, ce qui est essentiel dans notre activité », confie Bruno Rolland. ■

Plus d'informations sur l'entreprise : www.interfaceconcept.com

« une entreprise en plein essor »

plogonnec bocage, des agriculteurs protègent l'environnement



ALBERT SEZNEC, président de l'association Plogonnec Bocage, avec DANIEL KERHOAS, éleveur ayant bénéficié du dispositif.



Les haies bocagères limitent le ruissellement des eaux et favorisent la biodiversité.

dans les années 2000, l'association Plogonnec Bocage a fédéré 28 agriculteurs de Plogonnec pour monter un dossier de financement de haies bocagères, plantations qui limitent le ruissellement de l'eau et favorisent la biodiversité. Une action similaire a été menée par Breizh Bocage à Briec-de-l'Odet.

7 KM DE HAIES BOCAGÈRES À PLOGONNEC

Dès le début des années 2000, la Chambre d'agriculture a incité les agriculteurs à planter haies et talus pour retenir l'eau (et les nitrates qu'elle peut contenir) et limiter l'érosion. Malgré cette incitation, et une aide financière accordée par le Conseil général du Finistère (programme « Harmonie »), de nombreux agriculteurs ne prenaient pas le temps d'effectuer des plantations. « En créant Plogonnec Bocage en 2002, nous avons fédéré 28 des 64 agriculteurs de Plogonnec, et monté un dossier commun pour obtenir un financement pour 7 km de talus », rapporte Albert Seznec, président de l'association. Cette mise en commun a permis de passer une commande groupée de plantations auprès de pépiniéristes forestiers. « Grâce à l'aide du Conseil général du Finistère, de 90 centimes d'euros le mètre linéaire, les haies ont été quasiment remboursées. Seul l'entretien reste à la charge des agriculteurs », souligne Albert Seznec, qui est aussi, par ailleurs, adjoint au maire de Plogonnec et vice-président de Quimper Communauté chargé de l'assainissement.

DES EFFETS BÉNÉFIQUES SUR LE BIOTOPE

Daniel Kerhoas, éleveur de vaches et producteur de lait à Plogonnec (en GAEC avec son fils), a bénéficié de ce dispositif. Outre le fait de limiter le ruissellement de l'eau, la plantation de haies et buissons de diverses variétés a eu des effets bénéfiques sur le biotope de ses champs. « Des insectes sont venus et ont attiré des oiseaux. Et mes vaches ont apprécié ces abris », confie l'éleveur. Les adhérents de Plogonnec Bocage ont en outre bénéficié d'une formation à la taille des haies et buissons. ■

nous avons fédéré
28
agriculteurs
de plogonnec

Contact Plogonnec Bocage : Albert Seznec, tél. 02 98 91 72 06.



ar mell droad, hag ivez ar fest hag ar vignoniezh : evel bep bloaz e vimp strobinnel gant ar Mondial Pupilles, eus an 13 d'ar 16 a viz Mae*, e Ploveilh hag e kalz kumunioù tro-war-dro. Un taol-kaer astroll eo : bodet e vez 800 a dud a-youl-vat, hag ouzhpenn-se 700 familh evit reiñ bod da 1 200 c'hoarier deuet eus ar bed a-bezh. Peurvat eo an aozadur, emañ ar gengred e pep lec'h, n'eus ket ezhomm da c'hervel an dud div wech ! En tu-hont d'ar sport e ra pep hini e seizh gwellañ evit ober plijadur, evit brudañ an arz da vevañ e Kerne. Mesket ar remziadoù hag an doareoù da soñjal, evel ma ne oa ket bet graet a-raok morse. Mousc'hoarzh ar re yaouank - hag ar re n'int ket ken -, o entan hag al liammoù oc'h en em ober a vo talvoudusoc'h c'hoazh, moarvat, eget an niver a drec'hioù.

* Lenn e-barzh an Deiziataer ivez

Le foot, mais aussi la fête et l'amitié : comme chaque année, la magie du Mondial Pupilles va opérer du 13 au 16 mai*, à Plomelin et dans de nombreuses autres communes alentour. L'exploit est collectif : 800 bénévoles sont mobilisés, auxquels s'ajoutent 700 familles pour accueillir 1 200 joueurs venus des 5 continents. L'organisation est parfaite, la solidarité joue à tous les niveaux, pas besoin de battre le rappel ! Bien au-delà du sport, chacun se met en quatre pour faire plaisir, pour faire découvrir l'art de vivre en Cornouaille. C'est un brassage de générations et d'horizons inédit. Le sourire des jeunes - et des moins jeunes -, leur enthousiasme et les liens qui se tissent auront, cette année encore, sans doute encore plus de valeur que le nombre de victoires remportées.

* Lire aussi dans l'Agenda.

“ mondial pupilles, lañs ur bobl a-bezh ”
" mondial pupilles, l'élan de toute une population "

e 10 linenn...



les tourbières, précieuses réserves entre deux eaux

Quimper compte plusieurs tourbières, situées près de la route de Bénodet. Elles sont entretenues régulièrement et vont être davantage mises en valeur. L'année internationale de la biodiversité célébrée en 2010 invite à s'intéresser à ces sites d'une richesse exceptionnelle, qui sont aussi fragiles.

Les tourbières naissent de l'accumulation de matière organique et d'eau, elles fonctionnent comme une grosse éponge, en filtrant l'eau. Leur rôle est essentiel pour le fonctionnement écologique local, pour leur diversité en faune et flore.

Celle de Kerogan (2 000 m²), près d'Aquarive, a beaucoup fait parler d'elle lors de l'aménagement foncier de la zone : le drosera, plante carnivore protégée au niveau national, s'y plaît. Des visites pédagogiques, animées par l'association Bretagne Vivante, s'y déroulent, et il est question d'y mettre en place un circuit d'interprétation longeant la baie, de l'étang de Creac'h Gwen à la fontaine de Stang Zu.

La tourbière de Stang Zu, la plus basse en altitude dans le Finistère, est originale en raison de l'influence des eaux saumâtres de l'Odét. Récemment, un platelage en bois sur 100 m a été installé, qui permet l'observation de la flore sans risque de piétinement.

Sur la tourbière de Toulven (5 hectares), une étude est en cours, avec pour objectif un plan de gestion et peut-être des actions pédagogiques. Là comme ailleurs, il faut régulièrement arracher les végétaux et ligneux qui se développent exagérément. Le débardage s'y ferait à l'ancienne, avec des chevaux : sur un hectare, la tourbe atteint 1,50 m d'épaisseur et est inaccessible aux engins mécanisés. 5 autres tourbières ont été repérées récemment dans la vallée du Lendu.

On repère sur ces lieux la narthécie, la linaigrette, la bruyère à 4 angles et surtout les sphaignes, mousses qui ont un énorme pouvoir de rétention d'eau.



La tourbière de Kerogan abrite une faune et une flore très riches, en particulier une plante carnivore appelée drosera.

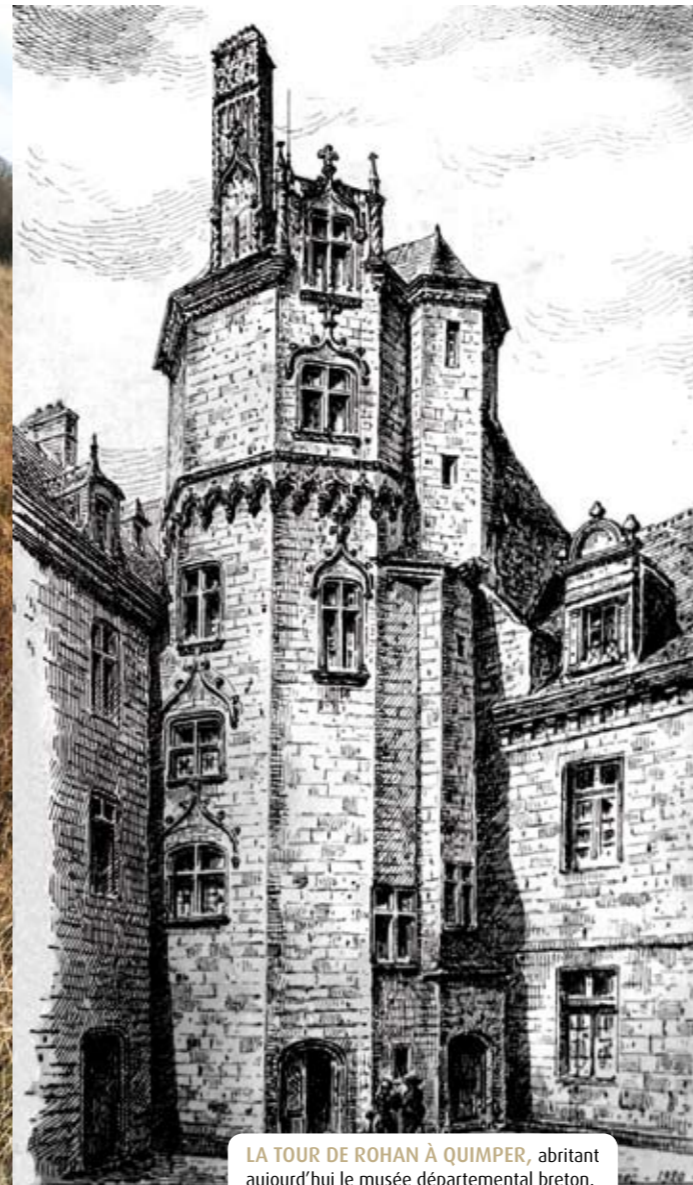


SOIRÉES DE L'ENVIRONNEMENT : UN VRAI SUCCÈS POPULAIRE



Itinéraires inédits, guides passionnés, ambiance familiale : telles sont les soirées de l'environnement de Quimper Communauté. Cette année encore, des milliers de marcheurs, amateurs ou chevronnés, sont attendus durant le mois de juin, les mardis et vendredis, pour 10 balades de 2,4 à 8,3 km. Le 1^{er} juin, direction Kerlaeron pour découvrir ce qu'est un corridor écologique, ou Saint-Théleau à Plogonnec ; le 4, cap sur le Steïr au nord du contournement nord-ouest.

Programme consultable sur www.quimper-communaute.fr



LA TOUR DE ROHAN À QUIMPER, abritant aujourd'hui le musée départemental breton.



Illustration d'un conte breton.

louis le guennec, l'historien imagier de bretagne

Les archives municipales de Quimper conservent, à la suite d'un don important des héritiers et descendants de Louis Le Guennec et de la société des Amis de Louis Le Guennec, une collection d'un millier de dessins et croquis de ce dessinateur. Véritable mémorialiste de la Bretagne ancienne et moderne, il est aussi un artiste méconnu qui illustra avec talent de nombreux romans, poèmes, contes et légendes bretonnes.



Bandeau à motif bigouden.

Louis Le Guennec, historien passionné de la Bretagne, est d'abord reconnu pour avoir réalisé un immense travail de description du patrimoine finistérien. Les vieux manoirs, les chapelles bretonnes, les vieux logis pittoresques, les monuments mégalithiques retiennent, en priorité, son attention. Les croquis dessinés à la mine de plomb ou à l'encre, d'une scrupuleuse précision, sont toujours d'une grande valeur, tant esthétique qu'historique.

PASSIONNÉ D'ARCHIVES Né en 1878 dans une famille de la petite bourgeoisie, Louis Le Guennec devient en 1892 simple apprenti graveur-typographe dans une imprimerie morlaisienne. Attiré dès son enfance par le passé, il devient le pèlerin passionné des allées ombragées menant aux vieux manoirs et aux antiques chapelles bretonnes. Un album à dessin et un cahier de notes l'accompagnent dans chacune de ses échappées, loin de l'imprimerie bruyante où il travaille sans grand enthousiasme. En parallèle à ses excursions, il multiplie, en autodidacte, les recherches dans les fonds d'archives publics et privés.



LOUIS LE GUENNEC (1878-1935)

Il réalise de multiples transcriptions de documents d'archives et relève systématiquement les inscriptions découvertes lors de ses visites. Il rédige des notices paroissiales, dresse des généalogies des vieilles familles bretonnes, déchiffre les vieux blasons rongés par les ans et rassemble une masse considérable d'informations jusqu'alors inédites qu'il classe par canton, paroisse ou par famille. En 1919, il vient s'installer avec sa famille à Quimper où il reprend la librairie

Le Bras au 37 rue Kéréon. Membre éminent de la société archéologique du Finistère, il devient en 1924, à la suite de Frédéric Le Guyader, conservateur de la bibliothèque et des archives de la ville, fonctions qu'il conserve jusqu'à son décès en 1935.

UN MILLIER D'ARTICLES D'une existence entière consacrée à la recherche historique et à l'inventaire du patrimoine de la Basse Bretagne, subsiste plus d'un millier d'articles parus dans de nombreux journaux et bulletins de sociétés savantes mais aussi plusieurs milliers de dessins, parfois ultimes témoignages d'édifices historiques totalement perdus. Depuis la disparition de Louis Le Guennec, l'association portant son nom a publié plus d'une quinzaine de manuscrits importants de cet auteur. Le dernier ouvrage consacré à Louis Le Guennec a été les « Carnets du Finistère », publiés en décembre 2009.

déchèteries de Quimper Communauté

Pour vous débarrasser de vos encombrants (matelas, sommiers, etc.), gravats ou déchets végétaux, les quatre déchèteries de Quimper Communauté et le centre d'enfouissement technique sont ouverts aux jours et horaires suivants :

DÉCHÈTERIE DE KERJÉQUEL

Chemin de Kerjéquel à Ty Bos
Du lundi au samedi : 9h - 12h et 14h - 19h

DÉCHÈTERIE DE KERFEUNTEUN

Allée de la Métairie à Penvillers
Attention ! Les métaux et les DEEE (déchets d'équipement électrique et électronique) ne sont pas collectés dans cette déchèterie.

Les lundi, mercredi, vendredi et samedi :

9h - 12h et 14h - 18h30

Les mardi et jeudi : 14h - 18h30

DÉCHÈTERIE DE GUENGAT

Lieu-dit Kerdrein
Du lundi au vendredi : 14h - 18h
Le samedi : 9h - 12h et 14h - 18h

DÉCHÈTERIE DE PLUGUFFAN

À Kerbenhir, sortie Ty Lipig par la voie express

Quimper-Pont-L'Abbé

Les lundi, mercredi, vendredi et samedi :

9h - 12h et 14h - 18h30

Les mardi et jeudi : 14h - 18h30

Le dimanche : 9h - 12h

CENTRE D'ENFOUISSEMENT TECHNIQUE III

Kerhoaler à Pluguffan

Dépôt payant - essentiellement destiné aux artisans et aux professionnels pour le dépôt de matériaux inertes non valorisables, ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.

Horaires d'été valables jusque fin octobre 2010.

Une question sur la collecte des déchets, un doute ?

Contactez les ambassadrices du tri :

Tél. 02 98 98 89 58 • e-mail : atri@quimper.fr

médiathèques

théâtre, musées,
office de tourisme...

Retrouvez leurs coordonnées, adresses internet, horaires d'ouverture, tarifs, en dernières pages dans l'Agenda, supplément joint à ce numéro du Mag.

transports QIR

Tél. 02 98 95 26 27 • www.qub.fr

piscine de Inisirs Aquarive

Route de Kerogan à Creach Gwen, Quimper
Bus > Ligne 1 arrêt Aquarive • Tél. 02 98 52 00 15
e-mail : aquarive@quimper.fr

votre mairie en 1 clic

Ergué-Gabéric > www.ergue-gaberic.fr
Plogonnec > www.mairie-plogonnec.fr
Plomelin > www.plomelin.com
Plonéis > www.ploneis.com
Pluguffan > www.pluguffan.fr
Quimper > www.mairie-quimper.fr



SOYEZ CONNECTÉS

Pour connaître toute l'actualité de Quimper et de l'agglomération, ayez le réflexe www.quimper-communaute.fr

Le site vous informe sur les projets, les services, les rendez-vous du territoire. Il vous propose en outre une **newsletter hebdomadaire**. Il suffit de vous y abonner (sur le site) pour recevoir ensuite automatiquement et régulièrement, dans votre boîte e-mail, les informations locales, économiques, culturelles, etc.



**ÉNERGIES RENOUVELABLES
CHAUFFE-EAU SOLAIRE**

Ent
Philippe AUTRET

**NEUF ET
RÉNOVATION**

**ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE
MISE EN CONFORMITÉ - Sanitaire**

POMPES À CHALEUR (crédit d'impôt 40%)

4, Rue Xavier Grall
29500 ERGUÉ-GABÉRIC

**06 83 38 31 83
02 98 53 30 18**

**Ecole de Coiffure
et d'Esthétique**

Diplômes d'État :
> CAP en 2 ans
> CAP en 1 an
> Brevet Professionnel
> Bac Pro Esthétique **NOUVEAU**

**Portes
ouvertes
samedi 22 mai**
à partir de 10h

**BEAUTÉ COIFFURE
FORMATION**
Ecole technique privée

Nos partenaires :
LAORA L'OREAL
www.beauteformation.com

Quimper > 02 98 53 89 09
31, rue de Douarnenez

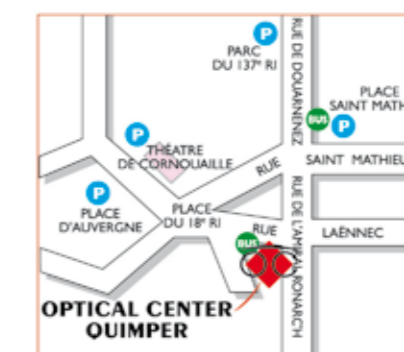


-25%
sur TOUTES les MARQUES
de LUNETTES de SOLEIL

QUIMPER
34, rue de l'Amiral Ronarc'h
02 98 55 16 68

Bus : 4-6-7-8 - arrêt : St Mathieu
Parking : Place de la Tour d'Auvergne
Vous accueille du lundi au samedi de 9h à 19h sans interruption.

www.optical-center.com



270 magasins en France

28 · 29 · 30 mai

Entrée
gratuite !

À table !

LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION
EN BRETAGNE

* ATELIERS
LUDIQUES

* EXPÉRIENCES
SENSORIELLES

* DÉGUSTATIONS

* MINI-LABOS

* LA CUISINE
DES CHEFS

* CONFÉRENCES

* FÊTE
DU PAIN

4000 m²
DE
DÉCOUVERTES

Organisé par l'association
Aux goûts du jour
et Quimper Communauté

Avec le soutien de :



PARC DES EXPOSITIONS DE PENVILLERS