

les carnets DE QUIMPER

N° 44
DÉC. 2013

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

Quimper accompagne les plus démunis

PROJETS

Le dimanche :
la culture en accès libre !

► p.IV

L'ENQUÊTE

Quimper accompagne
les plus démunis

► p.VIII

PORTRAIT

Anne Pohon
de la maîtrise à l'émotion

► p.XIV

www.quimper.fr



• Facebook :
[www.facebook.com/
villedequimper](https://www.facebook.com/villedequimper)

• Twitter :
[www.twitter.com/
villedequimper](https://www.twitter.com/villedequimper)



Quimper sur glace est de retour

FAMILLE | Une nouveauté cette année : la patinoire temporaire de la place Saint-Corentin est couverte ! Elle vous accueille du vendredi 6 décembre au mercredi 8 janvier, pour le plus grand bonheur des petits et des grands.

Les festivités commencent le vendredi 6 décembre avec l'accueil gratuit du public sur la patinoire, dès 17h, puis la mise en route des illuminations de Noël par le maire, rue Kéréon.

Au programme du samedi 7 décembre, un événement exceptionnel : une soirée de gala avec un spectacle sur glace de 18h à 19h, donné par des professionnels de renommée internationale, dont Brian Joubert, champion du monde et Yannick Bonheur, quintuple champion de France.

La patinoire accueille le grand public pendant les vacances, tous les jours de 10h à 20h et en période scolaire, de 12h à 14h et de 17h à 19h (20h, le mercredi et vendredi). Les tarifs s'échelonnent de 3 à 5 euros en fonction de l'âge, des périodes et des animations proposées, l'accès est gratuit pour les enfants de moins de 5 ans.

Plus d'informations dans l'agenda p. 8.



Un nouveau venu dans les halles Saint-François

COMMERCE | Le Bar iodé est l'heureux lauréat désigné par la Ville dans le cadre de son appel à projet portant sur le réinvestissement du narthex, cet espace des halles situé côté Stéir qui abritait autrefois les conchyliculteurs. Son ouverture est imminente.

Il s'agit d'un bar à huîtres et fruits de mer. Le Bar iodé propose une restauration destinée aux connaisseurs, très qualitative et complémentaire à l'offre alimentaire des halles. Son accès indépendant lui permet d'ouvrir le midi mais aussi le soir, renforçant ainsi l'animation du centre-ville. Son gérant va également occuper une échoppe de poissonnerie au sein des halles.

L'esprit de Noël illumine la ville

FESTIVITÉ | Les illuminations de la ville célébrant la période des fêtes de fin d'année débuteront le vendredi 6 décembre aux alentours de 17h30. Elles se poursuivront jusqu'au vendredi 3 janvier. Leur sobriété ne concerne que l'énergie et les coûts !

Cette année le périmètre des illuminations s'élargit afin de mieux répondre à la demande, notamment à la rue Sainte-Catherine, à la rue des Boucheries, à la rue du Sallé et à la place au Beurre. La mise en valeur des quais s'étend jusqu'au boulevard Amiral de Kerguelen. Cet élargissement se fait à budget constant. Depuis le passage en 2007 aux diodes électroluminescentes (aussi appelées LED), la consommation électrique des installations a été divisée par 10 et se limite à 1 euro par heure de fonctionnement.



Apprenez le breton avec Mervent

ENSEIGNEMENT | Mervent propose aux demandeurs d'emploi ou aux salariés en congé individuel de formation d'apprendre la langue bretonne en six ou neuf mois.

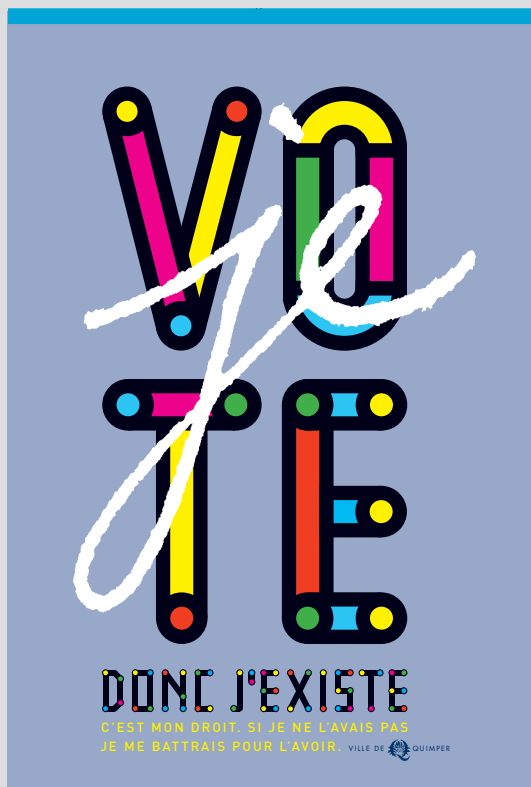
Au programme, de 840 à 1 260 heures de pratique intensive qui transforment même les (grands) débutants en locuteurs aptes à évoluer en contexte professionnel bretonnant.

Financement possible de la Région Bretagne

Prochaines sessions : 840 heures (6 mois) du 16 janvier au 23 juillet 2014 ou du 1^{er} septembre 2014 à mars 2015 - 1 260 heures (9 mois) du 1^{er} septembre 2014 à juin 2015
Renseignements au 02 98 87 72 41, kontouriezh@mervent-bzh.com



Votons !



CIVISME | L'année 2014 sera riche en scrutins électoraux, municipales en mars et européennes en mai. Afin de remplir votre devoir de citoyen, vous avez jusqu'au 31 décembre pour vous inscrire sur les listes électorales.

Le service des élections se tient à votre disposition du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h à 17h. Il est également ouvert exceptionnellement les samedis de 9h à 12h en décembre. Astuce : s'en inquiéter le plus tôt possible permet d'éviter l'affluence des derniers jours. Les inscriptions peuvent également se faire par correspondance, sous réserve de prévoir le délai d'acheminement du courrier, il est fortement conseillé d'envoyer la demande avant le 15 décembre.

Conditions : être majeur (ou atteindre 18 ans avant le 28 février de l'année prochaine), de nationalité française, présenter une pièce d'identité en cours de validité (ou périmée depuis moins d'un an) et un justificatif de domicile à vos nom et prénom.

Si vous êtes devenu français récemment et que vous ne possédez pas encore de pièce d'identité française : pièce d'identité d'origine + une preuve de la nationalité française (décret de naturalisation, certificat de nationalité).

Les citoyens européens peuvent choisir de voter en France à l'occasion de certains scrutins (élections municipales et/ou européennes) sous réserve de fournir une attestation de non-inscription dans leur pays.

Les jeunes ayant réalisé leur service civique bénéficient normalement d'une d'inscription automatique. Il leur est conseillé de procéder à une vérification ou d'accomplir la démarche classique en cas de déménagement intervenu entre-temps.

L'inscription sur les listes électorales est personnelle et obligatoire (art. L-9 et L-11 du code électoral).

Service des élections, 44, place Saint-Corentin, BP 1759, 29107 Quimper.
Tél. 02 98 98 89 06, e-mail : contact@mairie-quimper.fr

Bienvenue aux nouveaux Quimpérois

Afin d'accueillir ses nouveaux habitants, la Ville organise deux fois par an des Matinées d'accueil. Pour en bénéficier, il suffit de vous inscrire dès la connaissance de votre nouvelle adresse (en mairie et mairies annexes, au 02 98 98 89 89 ou par e-mail : contact@mairie-quimper.fr).

Retrouvez toutes les informations sur www.quimper.fr, rubrique Mairie puis Guichet des services et démarches administratives. Petit plus : le guide du nouveau Quimpérois disponible en ligne.

Le dimanche : la culture en accès libre !



CULTURE | La ville de Quimper offre à ses habitants et à toute la Cornouaille une vie culturelle riche et particulièrement dynamique. Pour inciter un public toujours plus large à pousser les portes des endroits culturels, la gratuité a été instaurée le dimanche dans de nombreux lieux. Il est ainsi possible de visiter musées ou expositions temporaires, de lire, ou d'assister à un concert... gratuitement !

Traditionnellement, le dimanche est un jour privilégié pour se divertir, se cultiver en famille ou entre amis. L'offre culturelle gratuite le dimanche s'est beaucoup développée à Quimper au cours de ces 20 dernières années. Elle répond à une volonté politique de la municipalité de rendre la culture accessible à tous les publics.

La gratuité le dimanche est une façon de susciter la curiosité de ceux qui n'ont pas l'habitude de fréquenter des équipements culturels, l'envie d'une première visite. C'est aussi parfois la seule solution pour permettre à certains d'accéder à la culture : chômeurs, étudiants, familles aux faibles revenus, personnes âgées ou isolées ont parfois peu de moyens à consacrer aux loisirs.

LE QUARTIER, UN PRÉCURSEUR

Le Quartier a été un précurseur. Depuis 1995, l'art contemporain s'y expose gratuitement tous les dimanches de 14h à 18h, sauf en période d'inter-expo où l'établissement est fermé. Cela représente entre 30 et 45 % de la fréquentation individuelle des expositions du Quartier ; un vrai succès. « Les visiteurs sont plutôt des actifs qui viennent en groupe (famille ou amis) et de façon régulière, précise Keren Detton, directrice du Quartier. Ils prennent plus de temps devant les œuvres et à la librairie, ils peuvent même s'offrir un café. La gratuité du dimanche joue beaucoup dans la fréquentation d'un public individuel que Le Quartier ne toucherait pas autrement. »



La gratuité, c'est l'occasion pour les familles d'aller facilement au musée pour découvrir les collections publiques.

LA CULTURE EST UN LOISIR...

À la médiathèque des Ursulines, l'ouverture du dimanche (de 14h à 18h, de la mi-septembre jusqu'à fin avril, soit environ 30 dimanches par an) permet de placer la culture en tant que loisir, au même titre que le cinéma. On peut y consulter la presse, feuilleter des livres, des revues et des bandes dessinées. Les abonnés peuvent bien évidemment emprunter livres, CD, DVD ou consulter Internet. C'est aussi l'occasion de profiter d'animations spécifiques comme le « Dimanche curieux de la bibliothèque patrimoniale » ou de visiter les expositions en cours. En 2012, la médiathèque a ainsi accueilli 580 personnes en moyenne par dimanche après-midi, des visiteurs qui viennent en famille pour lire ensemble ou se promener. Les ados et les étudiants peuvent y travailler, les personnes seules trouvent un lieu d'accueil et d'échanges. De nombreux salariés trop occupés pendant la semaine pour venir à la médiathèque sont aussi au rendez-vous.

DONNER AU PUBLIC L'ENVIE DE REVENIR

Si la gratuité est l'occasion de mieux faire connaître l'offre culturelle proposée sur la ville et de permettre l'accès aux œuvres à un public pour lequel le tarif d'entrée représente un frein, il faut aussi des animations pour donner envie à ce public de revenir. C'est le cas un dimanche sur deux au musée des Beaux-Arts de Quimper.

Ouvert tous les dimanches depuis 2006, du 1^{er} novembre au 31 mars, de 14h à 17h30, le musée commence à récolter les fruits de ce travail sur le long terme. Les Quimpérois sont nombreux à venir découvrir les collections publiques du musée (25 salles). En 2012, 3 381 visiteurs ont ainsi été accueillis sur 20 dimanches. Même son de cloche à la Maison du patrimoine ! La visite des flèches de la cathédrale Saint-Corentin, le dernier dimanche de chaque mois (sauf en juillet-août) est l'occasion d'attirer un public varié et très curieux ! Cette visite gratuite permet aussi de présenter les nombreuses visites payantes proposées tout au long de l'année, et le public répond présent.

Le Musée départemental breton étend la gratuité à tout le week-end une partie de l'année. Il est ouvert toute l'année les dimanches de 14h à 17h (voir les tarifs et les horaires dans l'Agenda p. 29), et d'octobre à fin mai, l'accès est gratuit le samedi et le dimanche matin ! ■

Retrouvez toute l'offre culturelle gratuite et les coordonnées de ces lieux culturels dans l'Agenda.

LES APRÈM'JAZZ AU CEILI : POUR CONCLURE LE WEEK-END EN MUSIQUE



Depuis 2001, les Aprèm'Jazz proposent des concerts de jazz tous les dimanches à 17h, certains concerts sont payants, d'autres gratuits, comme ceux proposés au Ceili. En décembre, vous pourrez y applaudir Yvonnick Penven/René Goar Quartet le 8 décembre et une Jam Session le 22 décembre.

Renseignements sur le site www.apremjazz.com.

Locmaria, une pépite d'art et d'histoire

VIE DE QUARTIER | Situé à deux pas du centre-ville, rive gauche de l'Odet, Locmaria reste indissociable de la fondation de Quimper. C'est au XVI^e siècle qu'y commença la saga des faïenciers, ancrant le quartier dans une tradition d'artisanat d'art à l'origine de son renouveau actuel.

Locmaria s'éveille. La faïence revient à la vie, tandis que d'autres activités, toutes extrêmement qualitatives, s'y implantent. Réaménagement du prieuré qui s'achève, reprise de HB-Henriot, réouverture du musée de la Faïence, arrivée du designer et brodeur Pascal Jaouen. Le futur du quartier, encore en préparation, s'annonce brillant.

DES ACTIVITÉS QUALITATIVES Le prieuré de Locmaria accueille maintenant des bureaux, des logements, des commerces ainsi qu'un nouveau restaurant semi-gastronomique, le Prieuré, ouvert en mars de cette année. Prochainement un hôtel 4 étoiles doit s'y installer.

LA FAÏENCE ENTRE DE BONNES MAINS À deux pas de là, en 2011, Jean-Pierre Le Goff, soutenu par la Ville et Quimper Communauté, reprenait HB-Henriot devenu Henriot-Quimper au passage, puis la Faïencerie d'art breton. S'il a conservé la substantifique moelle des entreprises, il y imprime son style. Réorganisation, rapatriement de l'activité sur Locmaria, renforcement des synergies avec le musée de la Faïence, lui-même réouvert en 2010 sous la houlette de Bernard Verlingue.

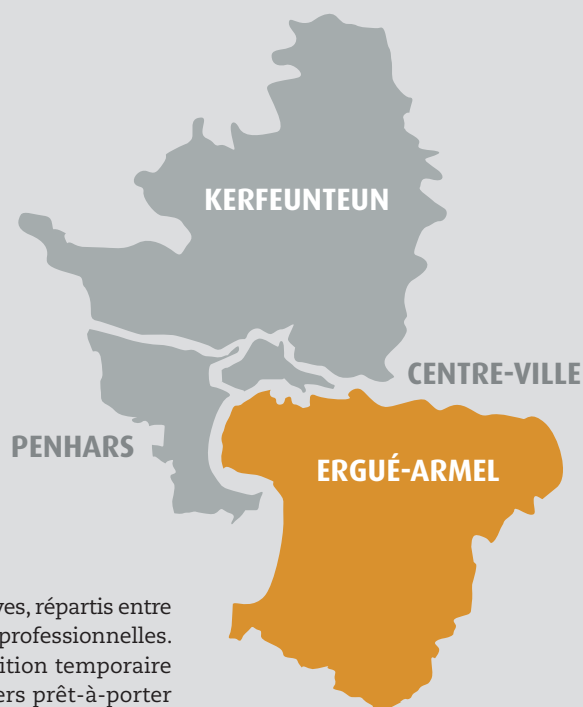
DE VASTES POSSIBILITÉS QUI SE DESSINENT La faïencerie, labellisée Entreprise du patrimoine vivant, se concentre à présent sur un seul bâtiment, ouvrant de vastes possibilités en plein cœur de Locmaria. La Ville, propriétaire d'une partie des lieux, mène actuellement une étude d'urbanisme en concertation étroite avec tous les acteurs du quartier dans le but d'y engager une démarche de renouvellement global. Celle-ci pourra compter avec l'école de broderie d'art de Pascal Jaouen, qui occupe une partie des locaux vacants depuis juillet 2013. Le créateur donne le ton d'emblée, entre culture et développement économique. « On ne s'assoit pas sur l'histoire, elle nous enrichit. Tout patrimoine, littéraire, artistique nous offre une source d'inspiration et de dynamisme. C'est ce qui nous permet d'avancer. »



L'école de broderie d'art de Pascal Jaouen accueille 400 élèves ainsi que des ateliers prêt-à-porter et haute couture.



La boutique Henriot-Quimper expose les collections de faïences ainsi que les créations d'artistes en résidence.



BRODERIE ET HAUTE COUTURE

L'école de broderie d'art accueille 400 élèves, répartis entre l'enseignement loisirs et les formations professionnelles.

Elle présente en ce moment une exposition temporaire regroupant les travaux des élèves et les créations des ateliers prêt-à-porter et haute couture autour des peintures de Micheau-Vernez. L'exposition se tiendra jusqu'aux fêtes de fin d'année dans le hall de l'école. À ne pas manquer également à partir de février 2014, la rétrospective autour du mariage qui regroupera dix ans de création.

ENTRE SYNERGIES ET BEAUX GESTES

Pascal Jaouen, fait chevalier de la Légion d'honneur en juillet, se réjouit de son arrivée sur Locmaria et des synergies qu'il y trouve. « Nous accueillons des personnes du monde entier. Nous avons besoin de place, mais aussi d'un contexte cohérent, c'est ce que Locmaria nous apporte avec la

faïencerie, le musée, l'église, le restaurant gastronomique, mais aussi la biscuiterie. » Cette dernière perpétue la tradition intacte, du geste aux produits, de cette native de Locmaria qu'est la crêpe dentelle. Les amateurs y apprécient les dégustations gratuites et les pâtisseries traditionnelles fraîches au beurre de baratte.

UN TERREAU FERTILE

La montée en force de l'artisanat d'art dans Locmaria s'inscrit dans le terreau d'un quartier vivant, authentique et plein de caractère. Rien ne peut y rester banal, de la prairie occupée par des vaches pie noir, au jardin du prieuré. Labellisé Espace vert écologique (EVE) par Écocert en juin dernier, il présente une riche collection de plantes anciennes dans un contexte de pergolas médiévales.

Boutique Henriot-Quimper : place Denis Bérardier, du mardi au samedi, 10h - 12h45 / 13h45 - 18h30, www.henriot-quimper.com, tél. 02 98 90 09 36. **Musée de la Faïence,** 14 rue Jean-Baptiste Bousquet, visites sur rendez-vous pour les groupes de plus de dix personnes, tél. 02 98 90 12 72. **Biscuiterie de Quimper,** 8 rue du Chanoine Moreau, www.biscuiteriedequimper.com. **Jardin du Prieuré,** accès par la place Denis Bérardier, fermé la nuit.



Restaurant gastronomique le Prieuré : un cadre d'exception.

UNE SEPTUAGÉNAIRE TRÈS JOUEUSE



Du haut de ses 75 ans d'existence, la Boule arméloise fait partie intégrante du paysage d'Ergué-Armel. L'association est née en 1938 autour de la boule bretonne. Il s'agit d'un jeu utilisant des boules en résine (anciennement en bois)

plombées. Du fait de leur centre de gravité fortement excentré, elles permettent de réaliser des courbes dont la maîtrise constitue l'un des grands intérêts du jeu. La Boule arméloise partage aujourd'hui le bâtiment abritant deux pistes et construit spécialement pour ses 500 adhérents en 1987 avec une association de billard. Très cosmopolite, l'association réunit des passionnés de jeux de tous horizons. La Boule arméloise vous invite cordialement à venir vous joindre à ses tournois mensuels de boule bretonne et de coinche.

La Boule arméloise, 15 avenue Ti Douar, tél. 02 98 53 21 76.

Quimper accompagne les plus démunis

À l'approche de l'hiver, la ville de Quimper renforce son dispositif d'accompagnement des plus démunis. Certains de ceux qui vivent le plus souvent dehors sont à la recherche d'un toit pour quelques nuits, d'un repas chaud. D'autres sont en demande d'écoute, de soins, de denrées alimentaires ou d'un logement dans la durée. Le service d'action sociale est ouvert 365 jours sur 365 et accueille chacun avec son histoire et ses difficultés.



Le service social se trouve au 21 bis de la rue Étienne Gourmelen, il dépend du Centre communal d'action sociale (CCAS). Que ce soit pour l'accueil et l'hébergement d'urgence ou l'insertion, Quimper met en œuvre tous les dispositifs législatifs existants pour celles et ceux que l'on nomme « personnes à la rue », ou « SDF » (Sans domicile fixe). Elles peuvent se rendre au Centre d'hébergement et de réinsertion sociale (CHRS), appelé aussi hôtel social, situé également rue Étienne Gourmelen. Elles y sont orientées via diverses structures : Direction départementale de la cohésion sociale (DDCS), travailleurs sociaux du CCAS (assistant social, conseiller en économie sociale et familiale, éducateur spécialisé...), etc. Les mineurs ne sont pas concernés, ils sont pris en charge par les services du Conseil général.

LE SERVICE SOCIAL : 49 PERSONNES L'équipe du service social, ce sont 49 agents (46 équivalents temps plein), qui jouent souvent un rôle de « tampon » ; certaines personnes accueillies disent : « *Le CCAS, c'est notre dernière chance.* » Elles sont parfois perdues, sans repère, après des parcours de vie chaotiques et

beaucoup de solitude. Des situations qui peuvent, fort heureusement, s'améliorer : reprise de contacts avec la famille, parcours de santé, entrée dans un logement durable, autant de « victoires » ponctuelles... Le service social assure une mission d'écoute et d'aide. On peut y venir juste pour s'asseoir et parler, solliciter un renseignement, remplir un dossier de RSA, etc.

Au centre d'hébergement, des liens se créent entre les accueillis, des solidarités se mettent en place. Les ateliers proposés y concourent, qui rompent la routine, donnent du sens aux journées. S'il n'y a pas un profil type, on constate qu'il y a de plus en plus de jeunes et de femmes. Les moins de vingt ans veulent vivre leur vie sans attache, rompre avec un fonctionnement qui les a parfois menés en famille d'accueil, mais ce n'est pas simple d'y parvenir.



Le service d'action sociale accueille toutes les personnes en recherche d'un toit, d'un repas, d'un soin.

UN DISPOSITIF D'URGENCE

« On reste un dispositif d'urgence, rappelle Hélène Vigneras, responsable du service social. On n'accompagne pas au-delà de six mois. » Les 26 places de l'hôtel social sont parfois insuffisantes, l'errance est un phénomène en hausse en Cornouaille comme un peu partout en France. Le CHRS travaille alors en partenariat avec un réseau d'hôteliers quimpérois pour une « mise à l'abri », une nuit et un petit déjeuner. D'autres opérateurs interviennent notamment le 115, sa plateforme regroupe les appels. Une convention passée avec l'Établissement public de santé mentale (EPSM) Gourmelen permet, lorsque les températures sont basses (niveau 2 du plan grand froid) d'ouvrir dix lits supplémentaires. Les maraudes de la Croix Rouge, trois soirs par semaine en hiver, donnent l'occasion à leurs bénévoles de rencontrer des personnes dans la rue, de les écouter, de leur proposer des couvertures, de la nourriture (le CCAS fournit 30 sandwiches et 7 litres de soupe par maraude). « Ces bénévoles respectent l'anonymat, ils rencontrent des problématiques qu'on pourrait ne pas voir, explique Hélène Vigneras. Ils sont complémentaires de nos missions, cela fonctionne bien. »

Au-delà de la nuit de dépannage dans l'urgence, lorsqu'une personne souhaite s'inscrire plus durablement dans le domicile, le CHRS dispose de 190 logements en ville, pour une location accompagnée de l'équipe des travailleurs sociaux.

DES PARTENARIATS POUR LA SANTÉ

Au « point santé » du service social, le matin cela fonctionne un peu comme un dispensaire, avec trois infirmières : médicaments, pansements, prise de tension, surveillance de glycémie, vaccination... L'après-midi, les infirmières se déplacent à domicile, accompagnent à des rendez-vous médicaux. Elles jouent un rôle de santé publique, non ▶



Dans les logements sociaux, un accompagnement est proposé.



Au restaurant social, 1 200 repas à 1 euro sont servis chaque mois

- seulement dans le soin mais aussi dans l'orientation, dans la prévention, par exemple des addictions (lire l'encadré). Que les gens aient ou pas une couverture sociale, elles cherchent des solutions, pour réinstaurer un parcours médical, redonner confiance, aider à reprendre un chemin social : l'accès aux soins peut faire entrer dans une dynamique d'accès aux droits, au logement, au travail.

INFIRMIÈRE : À LA CROISÉE DES CHEMINS

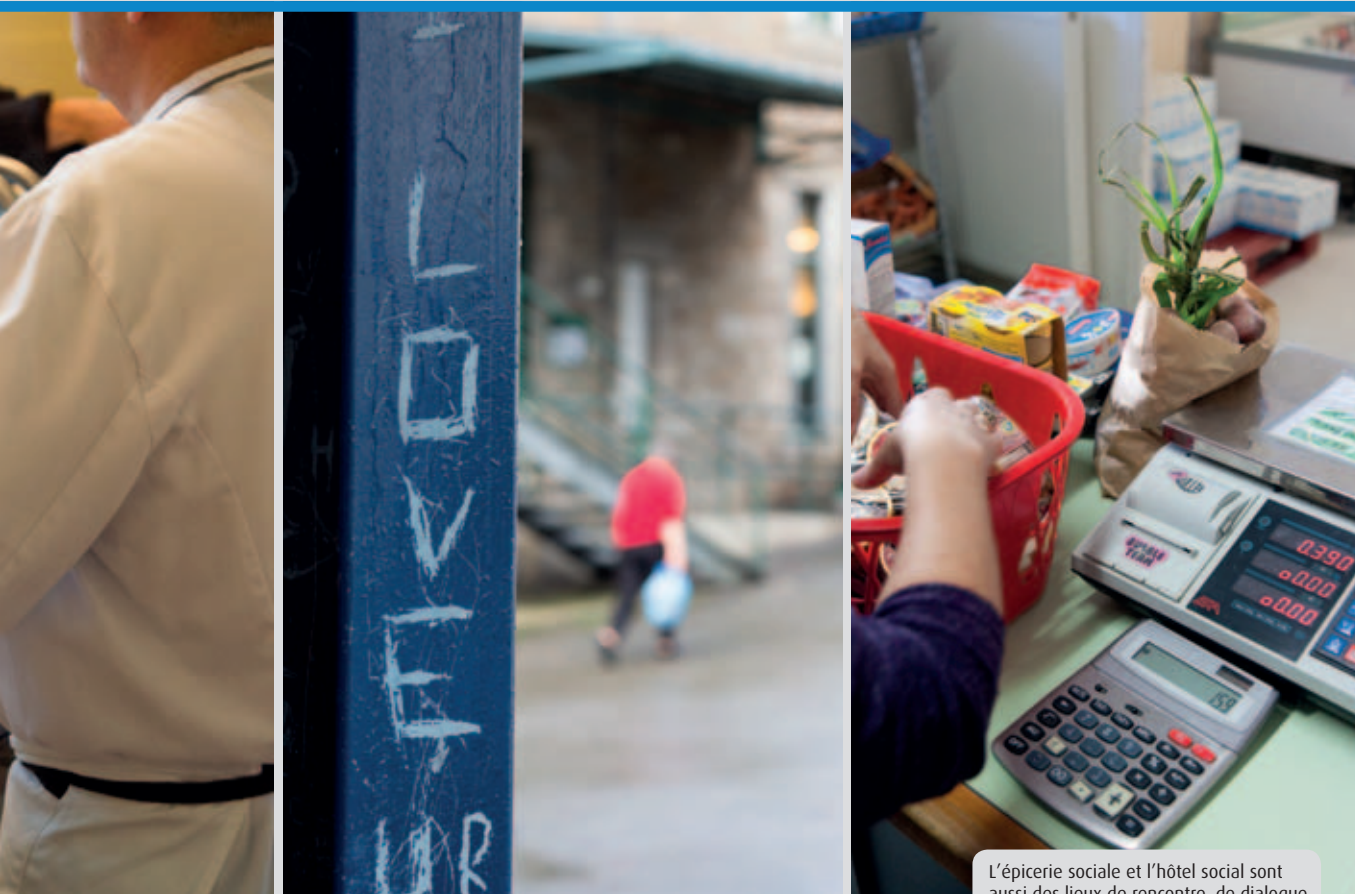


Dominique Serraille est infirmière coordinatrice au service social. Son métier la passionne... même s'il n'est pas simple. « La complexité vient de ce que nous prenons en charge les personnes dans leur globalité et pas seulement pour tel ou tel problème de santé. Or, elles sont souvent en dehors des normes, il n'est pas facile pour elles d'entrer dans un système classique. La rupture de soins s'accompagne parfois d'une rupture sociale, familiale, etc. Nous sommes donc dans la relation humaine même si, bien sûr, la technicité de notre profession nous est nécessaire. Nous travaillons beaucoup dans la collaboration, avec nos collègues du CCAS, avec le CHIC, l'EPSM, les centres médico-psychologiques, le centre d'addictologie, des infirmières à domicile prennent aussi le relais, etc. Au-delà du premier contact, nous essayons d'agir dans la durée. »

Le mercredi, un médecin assure des consultations. Le mardi et le vendredi, des infirmières des urgences du Centre hospitalier intercommunal de Cornouaille (CHIC) viennent au point santé, le CHIC est un partenaire essentiel. Elles y voient des personnes parfois croisées lors de situations de crise et font connaissance avec d'autres. Le lundi, une équipe mobile de l'EPSM intervient pour les problèmes psychiatriques mais également pour soutenir le personnel du service social. Au « point hygiène », le matin, il est possible de prendre une douche, de laver son linge.

DES AIDES ALIMENTAIRES EN HAUSSE

Les demandes d'aide alimentaire sont en hausse. On peut (après accord de prise en charge) déjeuner au restaurant social pour la somme d'un euro. Près



L'épicerie sociale et l'hôtel social sont aussi des lieux de rencontre, de dialogue.

de 1 200 repas y sont servis par mois; été comme hiver, les besoins sont les mêmes.

L'autre façon d'aider les plus démunis à se nourrir est l'épicerie sociale, qui se trouve dans la zone de Kerarnou. Environ 160 familles y ont recours chaque mois, jusqu'à trente personnes s'y rendent tous les jours. La Banque alimentaire du Finistère l'approvisionne, grâce à des collectes effectuées auprès des Quimpérois, des entreprises et grandes surfaces, et à des aides de l'Union européenne. On y fait ses courses à 10 % de la valeur des produits; cela permet de préparer des repas équilibrés, en particulier en viande et produits laitiers. En parallèle sont mis en place des ateliers cuisine.

VERS UN HÉBERGEMENT DURABLE

Les équipes travaillent aussi sur l'entrée et le maintien dans le logement. Elles facilitent l'accès à l'eau et à l'électricité, à de

l'ameublement, etc., mandatées par le Conseil général pour des périodes de six mois renouvelables une fois. L'objectif est que la personne entre ensuite dans le dispositif ordinaire, n'ayant plus à dépendre du CCAS. L'insertion est au cœur des actions du service. Cela passe par l'évaluation des besoins spécifiques de chacun. Gérer un budget, repenser des prêts, compléter des dossiers sont autant d'actes parfois complexes pour lesquels un accompagnement est bienvenu. Pour les enfants, des aides peuvent être accordées : cantine, loisirs, vacances. La commission consultative du CCAS (deux élus et un travailleur social), examine tous les mardis les demandes d'aides financières d'une trentaine de personnes, par exemple pour acheter un lave-linge, régler des frais d'obsèques, accéder à l'épicerie sociale, etc. ■

QUELQUES CHIFFRES

En moyenne par mois :

- > **35 nouvelles personnes** prennent contact avec l'accueil social.
- > **76 personnes** différentes reçues au point santé.
- > **24 consultations** par le médecin.
- > **746 nuits** en hébergement d'urgence à l'hôtel social.
- > **1 193 déjeuners** servis au restaurant social.

Par semaine : 160 familles bénéficiaires de l'épicerie sociale.

Depuis le 1^{er} janvier 2013 : 200 nouvelles personnes sans domicile domiciliées au CCAS.

En août 2013 : 302 personnes domiciliées au CCAS.

2013 : 46 150 € de nuitées d'hôtel en urgence inscrits au budget.



VILLE
DE QUIMPER | CCAS

Accueil social, 21 bis, rue Étienne Gourmelen, Quimper, tél. 02 98 64 51 00.

Permanences du lundi au samedi de 9h à 13h et de 13h30 à 17h, et le

dimanche de 8h30 à 13h30. En cas d'urgence dans la rue, si l'intervention

des pompiers (tél. 18) n'est pas nécessaire, appeler le 115 (appel gratuit, accessible de n'importe quelle cabine téléphonique sans carte ou d'un portable même sans crédit).

Vive les repas en famille !



Trois générations autour de la table des grands-parents pour partager un repas équilibré.

Prendre le temps de partager un repas en famille, c'est à la fois partager un moment convivial et permettre à chacun de mieux appréhender sa relation à la nourriture. À table !

Se réunir en famille ou entre amis, autour d'un repas, joue un rôle important dans l'appréciation et l'appréhension de ce que l'on mange. Dès le plus jeune âge, le repas est un moment d'apprentissage essentiel. Les enfants, en copiant sur les grands, assimilent les bonnes habitudes alimentaires, les règles d'hygiène et les règles de vie en société... Et pour ne rien gâcher, il est désormais prouvé que les repas pris en famille sont un moyen efficace de lutter contre l'obésité.

IMPLIQUER TOUTE LA FAMILLE

Mais composer chaque jour des repas à la fois variés, appétissants pour chacun et nutritionnellement corrects, peut vite constituer un véritable casse-tête. Pour s'en sortir, il ne faut pas hésiter à impliquer chaque membre de la famille dans la composition des menus, dans le déballage des courses (moment où l'on se projette dans les repas à venir), et profiter des courses pour apprendre les produits aux enfants et les inciter à imaginer ce que l'on pourrait cuisiner avec. ■

BIEN DANS MON ASSIETTE

Pour quatre personnes :
VERRINE ROSÉE

- 100 g de betterave
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 50 g de chèvre frais
- Un blanc d'œuf
- Une gousse d'ail
- Deux tiges de ciboulette
- Sel, poivre

Préparation

Peler puis mixer la betterave cuite avec 50 g de crème fraîche, du sel et du poivre.

Battre le blanc d'œuf en neige puis y incorporer la préparation. Déposer au fond des verrines. Mixer le chèvre avec 50 g de crème fraîche et une gousse d'ail. En napper la préparation de betterave puis décorer de ciboulette ciselée.

VERRINE MEXICAINE

- Deux avocats bien mûrs
- Une demi-échalote
- Un demi-citron vert
- Sel, cumin et poivre
- 25 cl de tomates concassées en conserve
- Deux cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Écraser les avocats et la tomate à la fourchette, incorporer l'échalote finement ciselée, le jus du citron vert, l'huile, et les épices. Remplir les verrines et réserver une heure au frais.



Terrain de foot synthétique : des satisfactions durables

Synthétique rime parfois avec écologique : c'est le cas pour le gazon du terrain de football de Penvillers. Après un an d'utilisation, il donne entière satisfaction, y compris sur le plan du développement durable. Sportifs et techniciens se réjouissent du choix de cet équipement haut de gamme.

On pourrait se dire que de la terre et de l'herbe, c'est plus « naturel » que de la fibre synthétique, ou que la biodiversité aurait à y gagner... Mais un stade classique n'héberge que peu de petites bêtes et son entretien nécessite beaucoup d'eau, de produits chimiques, d'énergie, de temps.

DES MATÉRIAUX RECYCLÉS

Le terrain quimpérois est constitué de brins d'herbe en polyéthylène recyclable, à haute densité de fibre et à résistance élevée. Entre les brins, pour les maintenir verticaux, on trouve une couche de granulats de pneus recyclés (près de 32 000 pneus) sur une couche de sable. Et entre ce tapis et la couche drainante, pour permettre un bon amorti, une couche de souplesse, également composée de pneus recyclés et concassés, est coulée et lissée comme un enrobé routier. Le terrain a été réalisé par une société certifiée RAL (GZ 943/2) dans le domaine des gazons synthétiques, qui implique qu'elle respecte les normes allemandes en matière de toxicologie et d'environnement (absence de métaux lourds en particulier), tant au cours de la fabrication que du transport et du stockage. Lors de la réalisation du terrain, une cuve de tamponnement des eaux pluviales de 100 m³ a été installée afin de réguler les rejets d'eaux pluviales dans le ruisseau et la zone humide situés en contrebas du stade.

UN ENTRETIEN FACILE

Côté maintenance, on ne compte que des avantages. Terminé les heures de tonte (60 fois par an) et de ramassage d'herbe, de traçage des limites de jeu à la peinture. Fini les apports en engrais et traitements contre les mauvaises herbes. Oublié l'arrosage. Les exigences d'un tel terrain sont très limitées. Toutes les semaines, deux heures suffisent pour, à l'aide d'une souffleuse, récupérer les feuilles mortes, et passer un coup de brosse afin d'égaliser la surface. Tous les mois, grâce à un décompactage on récupère les éléments indésirables, tamise les granulats et aère l'ensemble.



Désormais à Quimper, l'herbe la plus verte est sur le terrain de foot de Penvillers.

UN COÛT DE FONCTIONNEMENT RÉDUIT

N'oublions pas l'optimisation foncière. Puisque l'on peut jouer beaucoup plus souvent sur cette surface, la programmation est intensifiée : en effet, il est possible d'enchaîner jusqu'à neuf matchs par week-end, et 40 heures d'utilisation sur la semaine, quand la pelouse traditionnelle, elle, est praticable trois matchs par semaine... quand tout va pour le mieux côté météo. En synthétique, il n'y a aucun problème lié à la pluie, ni aux périodes de gel et de dégel.

DEUX NOUVEAUX TERRAINS EN 2015

Cela profite non plus seulement aux footballeurs du QKFC, mais aussi au FC Quimper Penhars, au GSEFQ (jeunes), à l'USACQ (corpo), à l'association sportive de l'UBO (étudiants), aux Kelted (foot américain) et au Kerne Football Gaélique. Ainsi qu'aux écoles primaires, aux dispositifs sport dans les quartiers et Atout Sport.

La construction de deux autres terrains en gazon synthétique (rugby et mixte football-rugby) démarre en février 2014 à Creac'h Gwen, avec une livraison prévue pour la rentrée sportive 2015/2016. ■

Anne Pohon

de la maîtrise
à l'émotion





“ C’est important les rencontres... ”

Son énergie est communicative, presque électrique. Anne Pohon n’est pas à l’aise avec l’idée de devoir parler d’elle. Son langage à elle, c’est celui du corps : la danse, c’est toute sa vie depuis qu’elle a poussé les portes d’un cours à l’âge de six ans...

Danseuse, chorégraphe, professeure, la Quimpéroise Anne Pohon a créé la compagnie et école de danse Pomme Piment en 2004 et parcourt inlassablement Quimper et la Cornouaille pour transmettre à son tour son amour de la danse.

Comment expliquez-vous cette passion pour la danse?

La danse, c’est ma vie. J’y pense tout le temps, elle me transporte dans un autre monde où il n’y a aucun problème, elle me fait me sentir vivante ! Mais ce n’était pas une évidence au départ. Mon père a été footballeur pro au FC Nantes puis au stade quimpérois et je rêvais de jouer au foot, comme mes frères. Ma mère a insisté pour m’emmener d’abord voir un cours de danse. J’ai tout de suite accroché. Ensuite, c’est la rencontre avec des professeurs qui vous amènent sur le chemin de l’apprentissage ; d’abord la danse rythmique, le modern jazz, la danse contemporaine puis le classique à treize ans. Je voulais déjà en faire mon métier. Je crois que j’étais attirée au départ par l’idée de la discipline, la maîtrise du mouvement.

Comment êtes-vous venue à la danse africaine?

Encore une rencontre ! Ma mère m’a emmenée à l’Auditorium voir un spectacle de danse, « Voyage » de Flora Théfaine. Ça a été une révélation ! Cette femme était magnifique lorsqu’elle dansait. C’était ça que je voulais faire de ma vie, et à 17 ans j’intégrai la compagnie de Flora Théfaine. J’ai ensuite passé trois ans à Paris dans une école de danse avant de devenir professionnelle à 22 ans. J’ai travaillé dans deux compagnies pendant six ans avant de revenir à Quimper...

Vous avez tout de suite donné des cours de danse?

Il me fallait travailler. Donner des cours, transmettre ma passion, c’était une évidence. D’abord dans les MPT de Penhars et de Kerfeunteun. Ensuite, je n’ai plus arrêté !

Aujourd’hui, vous avez beaucoup d’élèves, à Quimper et sur toute la Cornouaille, avec des profils très différents (petits, ados, adultes, personnes en situation de handicap, etc.), pourquoi une telle boulimie de travail?

Je suis une *working girl* ! (Rires) Non, mais j’adore enseigner. Et de plus en plus. L’idée de la transmission est importante. J’enseigne l’éveil à la danse, le modern jazz et la danse africaine à des élèves qui ont de quatre ans à 55 ans. La danse est un langage, elle est le prolongement naturel de la vie. Elle est le moyen d’expression de la pensée et des sentiments. Tout le monde, quel que soit son physique, est capable de communiquer, de dégager une émotion. Dès que le corps est en mouvement, il y a danse. Quand je suis arrivée à Paris dans une école de danse, on me disait, c’est bien tu as une superbe technique, mais quand est-ce que tu danses ? Je pensais danser, en réalité je reproduisais des pas. Je ne comprenais pas qu’on attendait de moi que je dégage une émotion. C’est ce que j’essaie de transmettre à mes élèves. Un danseur est acteur avant tout. Il faut que la technique soit là, mais pas forcément qu’elle soit parfaite pour réussir à raconter quelque chose. Le plus important, c’est la présence, être parfaitement en phase avec ce qu’on veut dire. L’émotion, il faut apprendre à ne pas trop la maîtriser... Et ce n’est pas si simple !

En mai 2014, vous relancez le festival « Sur quel pied danser » au théâtre Max-Jacob, quel est le but de cette manifestation?

L’idée est de rassembler sur une scène diverses esthétiques : danse classique, contemporaine, hip-hop, danse irlandaise, modern jazz, etc. Cette 4^e édition rassemblera une douzaine de professeurs et leurs élèves pour qu’ils rencontrent d’autres chorégraphes. ■

Libre expression des groupes politiques du conseil municipal de Quimper

GROUPE DE LA MAJORITÉ MUNICIPALE

Construisons un pacte d'avenir pour la Bretagne

La Bretagne connaît en ce moment une dégradation de son tissu industriel, tout particulièrement dans le domaine de l'agroalimentaire qui est un pilier de notre économie locale. Les Bretons et les Bretonnes ont manifesté ces derniers jours leur attente d'une action publique forte face à l'ampleur de la crise qui frappe ce secteur clef. La situation à laquelle sont confrontés ceux qui perdent leur emploi est insupportable. Les élus de la majorité municipale tiennent à exprimer leur solidarité à l'ensemble des salariés bretons qui subissent de plein fouet les conséquences d'une crise agroalimentaire annoncée depuis des années et qui prend aujourd'hui une ampleur dramatique.

Il est temps de renouer le dialogue. L'ensemble des acteurs économiques, politiques et sociaux doit maintenant se rassembler à l'initiative de l'État pour agir et travailler à un nouveau modèle agroalimentaire breton orienté vers la qualité et la valeur ajoutée.

À ce titre, la Ville de Quimper entend participer au "Pacte d'Avenir pour la Bretagne" mené par l'État et le Conseil régional de Bretagne, pacte qui doit réunir toutes les forces vives, économiques et sociales du territoire.

La mobilisation de tous les acteurs régionaux, départementaux et locaux permettra de porter des solutions collectives et de préparer ensemble la Bretagne de demain dans une Europe en recherche d'une harmonisation fiscale et salariale entre ses pays membres.

GROUPE DE LA DROITE ET DU CENTRE

L'ouverture du dimanche et la morale du bon sens !

Nous regrettons que le maire n'ait pas autorisé l'ouverture des magasins les dimanches 22 et 29 décembre. Les services de sécurité et de santé ne font pas relâche. Les professionnels du tourisme non plus et pour cause, c'est le jour où les chiffres d'affaires sont souvent les meilleurs. Les magasins de meubles, les petites surfaces alimentaires, les animaleries, par dérogation ou accord de branche sont autorisés à ouvrir le dimanche depuis longtemps. Les clients apprécient cette offre et sur Internet, la possibilité d'acheter est permanente. Les fêtes de fin d'année génèrent un chiffre d'affaires supplémentaire. Surtout en ces temps de morosité, pourquoi se priver d'ouvrir quand le chaland est disposé à acheter ?

Lorient et Brest sont ouverts !

Les commerces des villes de Lorient et de Brest seront ouverts lors des dimanches des fêtes de fin d'année. Les habitants, les commerçants et même les communes tireront profit de cette décision de bon sens. Les Quimpérois eux prendront leur voiture et iront dépenser leur argent là où c'est ouvert.

À Quimper, encore des freins !

Le maire, en accordant l'autorisation d'ouverture les dimanches 22 et 29 décembre, n'aurait pas trahi les travailleurs. Les salariés savent en effet que leurs emplois dépendent de la bonne santé de leur entreprise et d'une saine concurrence. Notre ville a besoin plus que jamais d'enthousiasme, de pragmatisme et de bon sens !

GROUPE DE LA LISTE « QUIMPER, NOUVELLES ÉNERGIES »

Merci

« Liberté, égalité, Quimper », était le titre de la première chronique parue en 2008. Nous arrivons à la fin du mandat, je ne sais pas à l'heure où j'écris ces lignes s'il y en aura d'autres avant les élections. Ainsi par souci de cohérence et de fidélité à mes idées, en pensant à toute notre liste : QUIMPER, nouvelles énergies, qui a accompagné notre travail d'élus, je voudrais dire merci.

À l'époque j'écrivais : « Des projets majeurs d'aménagement de notre ville viendront en débat : la gare TGV et son nouveau quartier ; la nécessaire politique économique en faveur des entreprises et de leurs emplois ; une prise de conscience partagée de l'environnement, une proximité dans les quartiers d'une ville qui grandit ; des besoins en termes d'équipements et d'animation, un souci commun des plus démunis... » C'était notre vision politique il y a 6 ans... Des débats il y a eu, même si les conseillers municipaux apprenaient souvent les dossiers grâce à la presse locale, le TGV n'est toujours pas arrivé, c'est un immense regret.

Je ne sais pas de quoi sera fait le prochain budget du maire sortant ; il y en a eu des dépenses inadaptées à la période de crise que nous avons connue, des choix que nous n'avons pas votés. Cependant nous avons tenu à travailler dans un esprit de bien commun et de respect de chacun. En attendant le mois de mars, de très joyeuses fêtes de fin d'année à tous !