Bulletin n°31 - juillet 2013

Les amis de Saint-Quay-Portrieux et ses environs

association loi 1901 - statuts déposés le 31/12/02



SOMMAIRE

VIE LOCALE

LE COMITÉ DE QUARTIER DU PORTRIEUX

UNE TRANCHE DE LA VIE DE NOTRE VIEUX PORT

RÊVONS UN PEU D'URBANISME *à Saint-Quay-portrieux ...*

LE CIDRE EN BRETAGNE *filière d'avenir ?*

PRÉCIEUSES ORDURES MÉNAGÈRES

BRÈVES

VIE DE L'ASSOCIATION

EDITORIAL

Notre Saint-Quay-Portrieux est riche de perles comme cette girouette, ou telle rambarde de balcon en ferronnerie du XVIII° siècle, ou d'autres trésors plus modernes. Aidez nous à repérer tout ce qui rend notre territoire sympathique: monuments, personnalités, sites et vues,... Vous découvrirez dans ce bulletin les projets que nous avons pour mettre en valeur ce capital et aussi pour accroître notre convivialité. Nous espérons que vous pourrez profiter du bel été qui s'annonce pour regarder en l'air, autour de vous, et nous rapporter une belle moisson d'idées, participer avec les vôtres au pique-nique qui aura lieu sur l'île de la Comtesse le 3 août et faire grande provision de bons moments et de bons souvenirs d'été.

Jean-Pierre Guth

Le « Bouchon de Binic » va sauter en 2018-2020.

C'est devenu une appellation labellisée : « Le bouchon de Binic »...Depuis des années, les habitants du Nord Goëlo, pestent contre le ralentissement qui leur est imposé à certains moments, dans la traversée du centre de Binic. Le matin, lors du trajet pour conduire les scolaires à Saint-Brieux, par exemple. Mais surtout, l'été, lorsque Binic et Saint-Quay ont fait le plein de vacanciers. Il est toujours possible de contourner par la petite route allant vers Trégomeur-Pordic, à condition d'y mettre le temps. Tout cela va changer ! La déviation de Binic est enfin sur les rails et devrait être ouverte à la circulation en 2018-2020.

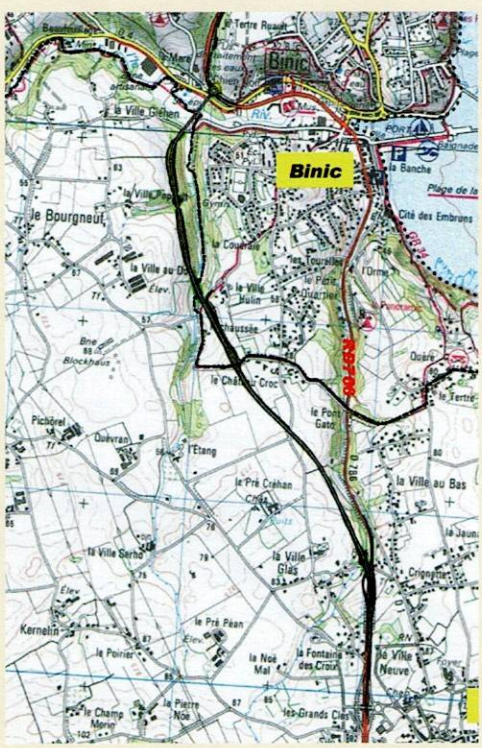
« Nous avons validé le dossier de contournement du centre de Binic, et avons abouti à un compromis qui devrait régler le problème du ralentissement. Un consensus des élus a été obtenu sur une déviation courte», confirme Christian Urvoy, maire de Binic. L'accord conclu entre Binic, les communes concernées, et le Conseil Général, s'agissant d'une route départementale, débouchera dès 2014 sur une déclaration d'utilité publique. Le Conseil Général procédera alors aux expropriations. Pourquoi avoir attendu si longtemps, vu le souhait exprimé par beaucoup, que le « bouchon de Binic » saute: *« Il n'y avait pas une vraie volonté d'aboutir, du fait des conséquences, et parce que cela intéressait aussi le nord-Goëlo. On retrouve des traces dans les PLU, mais jamais de réel projet »*, constate Christian Urvoy. La commune la plus concernée par la déviation est Pordic. La déviation ne concernera, en fait, Binic, que sur 300 mètres. Elle démarrera aux deux tiers de la descente de Pordic, vers l'entrée de Binic.

Un viaduc au dessus de la vallée de l'Ic !

« Le problème, ce sont les riverains et le souci de ne pas couper les propriétés agricoles. Autre préoccupation : respecter l'écologie de la vallée de l'Ic. Un viaduc sera donc construit au dessus de la vallée, avant le premier viaduc Harel de la Noë. En deux fois une voie, mais aucun embranchement ne gênera la circulation entre la fin de la deux fois deux voies venant de Saint-Brieuc, et après le viaduc ». Le nouvel ouvrage d'art permettra de ne pas gêner la circulation des Biniquais qui voudraient aller sur Lantic et Châtelaudren, en respectant le tourne-à-gauche, au bas de la montée menant au Super U.

L'un des freins à la réalisation de la contournante de Binic était la réticence de commerçants à accepter qu'une partie de la circulation soit détournée du centre.
« Les gens qui ont fait la queue pour la traversée de Binic n'ont pas envie de s'arrêter », rétorque Christian Urvoy. *« Nous allons travailler à préparer l'arrivée de la déviation. On pourra débattre. Déjà trois réunions publiques ont été tenues. On a déjà amélioré le secteur de La Banche, et maintenant on peut se balader »*.
La volonté du maire de Binic est ainsi, en parallèle à la réalisation de la déviation, de continuer à améliorer la circulation dans Binic, en direction des piétons, en particulier : *« Redonner leur place aux piétons, leur donner une qualité de vie ! »*.

Michel Le Tallec



Grande première, une NUIT DU CINEMA

A l'initiative de l'exploitant du cinéma Arletty et de Ciné Saint-Quay, une nuit du cinéma aura lieu dans la nuit du samedi 27 au dimanche 28 juillet. Pour 15€ et une nuit complète à y consacrer, on peut voir 4 films d'anthologie (***Duel, Diamants sur canapé, Les Tontons flingueurs, God bless America***) et avoir droit à un apéritif introductif, un buffet au cours de la nuit offert par le casino, et un petit déjeuner, pour se remettre !
Dépêchez-vous de vous inscrire, il n'y a que 150 places dans la salle.
Toute l'information sur le site de l'Arletty
www.cinearletty.com

Élections 2014

L'année prochaine va être marquée par deux élections au printemps : les municipales puis les européennes. Les premières marqueront fortement notre ville, les deuxièmes marqueront fortement l'avenir de notre pays. Deux élections donc à ne pas manquer. Pensez à vous inscrire sur les listes électorales de Saint-Quay-Portrieux si ce n'est pas encore le cas. Les règles sont les suivantes :

- Inscription à la mairie toute l'année, mais pour 2014, avant le 31 décembre 2013,
- Etre soit domicilié à Saint-Quay-Portrieux, soit seulement y payer des impôts depuis plus de 5 ans (par exemple en temps que locataire ou comme propriétaire).
- Fournir 1-un formulaire rempli sur place ou trouvé sur internet,
2-un justificatif de nationalité, passeport ou carte d'identité,
3-un justificatif de domicile ou d'imposition depuis plus de 5 ans.

La démarche peut être effectuée par correspondance, ou même par internet . Et si vous craignez de ne pas pouvoir être présent les deux fois, vous pouvez donner une procuration à un électeur de Saint-Quay-Portrieux en remplissant un formulaire dans n'importe quel commissariat de police en y prouvant votre identité et en indiquant les dates, lieu de naissance et adresse de la personne que vous mandaterez. Tout cela est très simple et surtout justifié par les enjeux en cause.

Comité de quartier du Portrieux

Poursuivant notre présentation des multiples associations qui animent la vie de Saint-Quay-Portrieux, nous avons rencontré Yves Moufok qui préside l'association du Comité de Quartier du Portrieux.

Le Comité de quartier du Portrieux est né de la volonté de favoriser les liens de bonne entente entre les habitants, qu'ils soient permanents ou temporaires. Tout a commencé par le fleurissement du parcours de la procession de Sainte Anne qui a lieu chaque année le 26 juillet : on monte sur de échelles, on tend des filets, on se passe les fleurs, on se parle et s'entr-aide,... puis on désire étendre ces activités conviviales et poursuivre les relations!

S'ajoutait à cela la volonté de ne pas laisser le quartier à l'abandon, de ne pas se contenter de se plaindre du mauvais entretien mais d'être acteur de l'embellissement de l'environnement. La volonté de ne pas rester passif, mais de positiver et d'agir, a conduit en juillet 2009 à créer l'association à l'initiative de son président actuel, Yves Moufok. Nouveau venu dans la commune, il était extérieur à tout a priori et c'est autour de lui que se sont tout naturellement fédérés ceux qui voulaient faire quelque chose.

Très vite après la Ste Anne vinrent Les Bouquinocéens, le vide-grenier du livre qui se tient chaque année fin septembre et attire de plus en plus de visiteurs et d'exposants ; certains même présentent des livres rares ou réservent leurs place un an à l'avance.



Et puis, pendant les vacances de Noël, un vin chaud sur le port animé par le Bagad Sant Ké et Danserien Sant Ké rassemble environ 500 Quinocéens chaque année. Enfin la dernière née des activités, Le printemps du port, a lieu le week-end de la Pentecôte et consiste en animations et concert toute la journée. Le clou de la fête est une course de « pop-pop » dans des gouttières remplies d'eau. Ces petits bateaux bricolés, en métal, sont propulsés par un système de pompe dont la membrane est chauffée par une bougie (voir plus loin).

On le voit le Comité du Portrieux est dynamique et cherche à mener des actions d'animation du quartier tout au long de l'année en s'appuyant d'abord sur la bonne volonté et l'engagement de ceux qui animent l'association. Les habitants du quartier sont ainsi réunis autour d'une logique claire : à Saint-Quay, le pôle d'attraction est le casino et s'y concentrent les activités touristiques saisonnières, principalement l'été ; à Portrieux, le pôle d'attraction est le port et les activités liées à la mer (pêche professionnelle, criée, Celtarmor, plaisance,...). Or celles-ci fonctionnent toute l'année. Si l'on ajoute à cela une identité culturelle marquée, une





plus grande concentration d'habitants et de commerces qui sont permanents et souhaitent un quartier animé toute l'année, ce sont naturellement des activités étalées sur 12 mois que tous cherchent à développer.
25 personnes se sont donc retrouvées au printemps 2009 autour de la question :
« Que souhaitons-nous voir changer ? »
Elles sont devenues les 25 membres du Conseil d'Administration de l'association d'un Comité de Quartier avec des objectifs généreux :
-Accueillir les nouveaux arrivants,
-Promouvoir et animer le quartier,
-Proposer à la Municipalité des améliorations du cadre de vie. Le principe de l'association dans ce domaine est de fédérer les demandes et suggestions des habitants pour les présenter à la mairie sous forme de propositions positives : il s'agit de favoriser le dialogue entre les élus et la population, position qui refuse la passivité et la revendication agressive.

Pour l'avenir plusieurs sujets font l'objet de discussions dans le Comité du Portrieux. Tout d'abord poursuivre et amplifier l'animation et l'embellissement du quartier toute l'année, base de la qualité de vie.
Dans le même esprit, l'aménagement du port et sa mise en valeur sont essentiels. Le phare est classé et orne magnifiquement le paysage ; une grande opération d'entretien est planifiée par le Service des Phares et Balises qui le gère. Le port traditionnel, l'un des derniers grands ports d'échouage de Bretagne, est fort pittoresque et a été le motif de toute une école de peintres. Il pourrait être mis en valeur par une signalisation appropriée sur le Carré de la Douane.
L'aménagement des terre-pleins du Port d'Armor, de même, participe tout naturellement à la vie du quartier par l'activité de ses commerces et son importance économique pour la commune, et par le trafic de véhicules et de piétons qu'il génère. Ce n'est pas son mode d'administration par la Société Mixte qui doit interdire aux Quinocéens de s'en préoccuper et de proposer des aménagements qui riment avec cohérence d'usage et d'esthétique. Au contraire, le Comité du Portrieux pourrait être considéré comme un organisme consultatif lors des discussions concernant son organisation.

On le voit le Comité de Quartier du Portrieux a des objectifs ambitieux et comme jusqu'à présent il a montré sa capacité à mettre en œuvre ce qu'il appelle « une démocratie représentative », à accueillir les nouveaux arrivants du quartier et à fédérer les bonnes volontés, il joue un rôle majeur dans la vie de notre ville.

Jean-Pierre Guth

Les Pop-pops sont revenus !

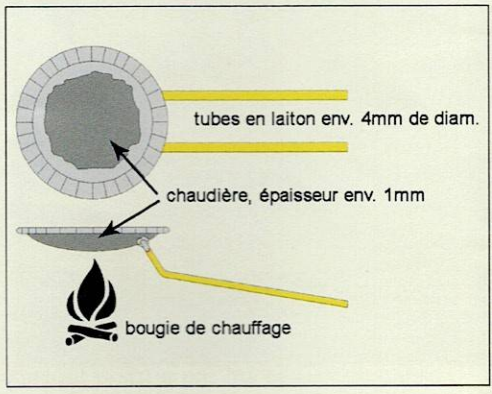
Ne pas confondre avec les pom-pom ! Il s'agit ici d'engins flottants, régals de bricoleurs, et jouets au comportement capricieux. Les pop-pops sont peu connus malgré leur charme et leur originalité et ont fait leur apparition à Saint-Quay-Portrieux lors du Printemps du Port. Mais de quoi s'agit-il exactement ?
Pour ceux qui ne connaîtraient pas la chose, en voilà un exemple construit à partir de boites de conserve:

Le pop-pop tire son nom du bruit que fait son moteur à membrane. Celui-ci fonctionne sur le principe d'un brevet du XIX° siècle avec une membrane fermant une cavité. La cavité pleine d'eau est chauffée, par exemple par une bougie. La membrane se dilate alors jusqu'au moment où l'eau transformée en vapeur est expulsée violement dans un tuyau débouchant sur l'arrière de l'engin, le propulsant vers l'avant : pop ! Mais la dépression créée par l'expulsion brutale de la vapeur attire en retour de l'eau froide vers la cavité et la membrane se contracte, reprenant sa forme initiale : pop ! La bougie continuant à chauffer, l'eau froide se vaporise, etc… : pop-pop !

On imagine les aléas de la navigation d'un tel engin fabriqué par un bricoleur amateur. Si vous êtes intéressés à tenter l'aventure nautique, allez sur le site www.le-jardindekiran.com/construire-un-bateau-pop-pop-modele-deluxe/, les explications sont très claires, et lancez-vous sur une piscine ou dans une gouttière pleine d'eau. Bonne chance.


Les Printemps du Port





Une tranche de la vie de notre vieux port

Une ville se transforme en permanence, son histoire n'étant marquée que par de très exceptionnelles opérations d'urbanisme qui la remodèlent. L'histoire d'un port en revanche est constituée de séquences à l'activité économique continue, encadrées par de grands et très onéreux travaux qui en bouleversent le profil et toute la vie.

Avant la prolongation du quai du port d'échouage, intervenue en 1881 le port ne comportait que la partie la plus large du quai partant du carré de la douane et vivait ainsi que le décrit un rapport de 1851 : « Le port de Portrieux…est de tous les ports de la baie de St Brieuc, le seul où les navires d'important tonnage puissent entrer à toute marée. Il doit à cette situation exceptionnelle d'être en relation constante avec les îles anglaises qui chaque semaine y envoient prendre plusieurs chargements de bestiaux, de blé, d'avoine, et de denrées de toute espèce. Il arme d'ailleurs pour la pêche de Terre-Neuve 10 navires jaugeant ensemble 1780 tonneaux et rapporte annuellement à l'Etat de 20 à 29 mille francs. »

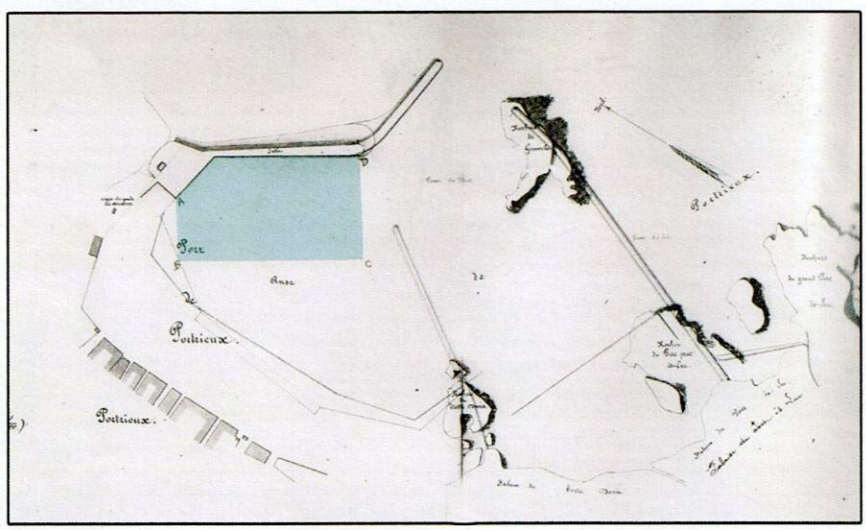
Mais voilà, ce port a un problème : il s'envase ! Ou plutôt le fond du port, la partie la mieux protégée, voit son niveau monter par l'apport de débris des falaise du Port-es-Leu et du Tertre Denis attaquées par les tempêtes et que le courant du port vient déposer dans cette zone plus calme. Les navires sont forcés de se tenir à l'extrémité du môle et de rester exposés à toute la violence des coups de mer venant de l'Est. « Le pays s'inquiète d'un état de choses qui…menace de jeter une perturbation sérieuse dans le commerce d'une localité importante… Le commerce est en souffrance et l'un des principaux armateurs a même conçu le projet d'abandonner ce port et d'emmener ses navires terre neuvers (sic) dans un autre »

Que faire ? Curer le fond du port et les remblais reviendront.

Un premier projet a consisté à construire sur le Gourvelo un môle isolé, brise lame mettant les falaises du Port-es-Leu et du Tertre Denis à l'abri des atteintes de la mer et d'éloigner le courant. Coût 208.000 francs en 1842. Trop cher et sans doute peu efficace ! (Projet 1)

Plus tard on a donc proposé de fermer complètement l'anse avec une jetée s'enracinant sur le Port-es-Leu et se terminant au Gourvelo, de prolonger la jetée existante, de construire des murs de quai, d'ajouter des pierres de défense et de désensabler le port. Parfait mais encore plus cher : 1.200.000 francs en 1848 ! (Projet 2)

On envisagea alors un projet plus économique comprenant l'établissement d'une jetée plus courte, partant du tertre Denis et se dirigeant vers le musoir du môle existant. (Projet 3)



Le plan ci-dessus au 1/2000 date de 1851. On y reconnaît le Gourvelot sur lequel s'appuie aujourd'hui le phare et qui est recouvert par la racine de la digue Sud du Port d'Armor (projet 1), le Grand Port-es-Leu maintenant souvent nommé « pointe de Longemer » (projet 2), le Petit Port-es-Leu et sa plage recouverts maintenant par l'aire de carénage, et enfin les falaises du tertre Denis où se termine le quai Richet (projet 3). La partie ABCD en bleu représente la zone envisagée pour être dévasée annuellement (proposition de 1851).

En attendant le résultat d'études sur les courants validant cette solution puis le temps nécessaire pour valider cette solution et lever les fonds nécessaires, et surtout devant la pression de la population et des armateurs, en 1851 l'ingénieur en chef de Saint-Brieuc envisage une solution provisoire : traiter les conséquences de l'érosion des falaises, faute de pouvoir rapidement en traiter les causes. Il propose un dévasement annuel du port avec rejet des déblais à marée descendante de l'autre coté du môle. Coût 7.900 francs, « un bien faible sacrifice en comparaison du bien qui en résultera ». (Proposition)

On ne peut que regretter que le projet n°2 n'ait pas été retenu car le port aurait eu alors sa dimension maximale, aurait été bien protégé des tempêtes d'Est, et l'on réglait tous les problèmes de l'époque et ceux à venir (voir article dans le prochain bulletin) Finalement, ce n'est qu'en 1881 que la jetée fut allongée de près de 200m à partir de l' « escale neuve » pour atteindre la longueur de la digue actuelle à 340m.

Etudes demandées, coûts prohibitifs, reports de décision, pression syndicale, proposition étriquée qui ne résout rien et est onéreuse à long terme… Autres temps, mêmes mœurs qu'aujourd'hui !

Jean-Pierre Guth

(à suivre)

Rêvons un peu d'urbanisme
à Saint-Quay-Portrieux ...



vue vers le nouveau port

Et si Saint-Quay se décidait enfin à construire de la ville ?

Avec un projet d'aménagement avorté il y a plus de 20 ans, le terre-plein du nouveau port est une plaie qui ne cicatrise pas.

Est-il encore necessaire de décrire ce no-man's land qui n'arrive même pas à assumer la fonction basique de parking agréable et pratique. Pourtant cette surface est là, sous nos yeux au quotidien, à deux pas du quartier historique du vieux port, de ses commerces et de ses activités, visible des habitants comme des touristes dont on a jamais entendu en prononcer le moindre compliment ... bien au contraire.

Certes, la commune n'est pas propriétaire majoritaire du terrain. Mais cette espace se situe au coeur de notre ville, et sa situation géographique est bien trop cruciale pour se permettre de la laisser livrée à elle même.

Reconnecter cette zone à la ville apparait comme une NÉCÉSSITÉ !

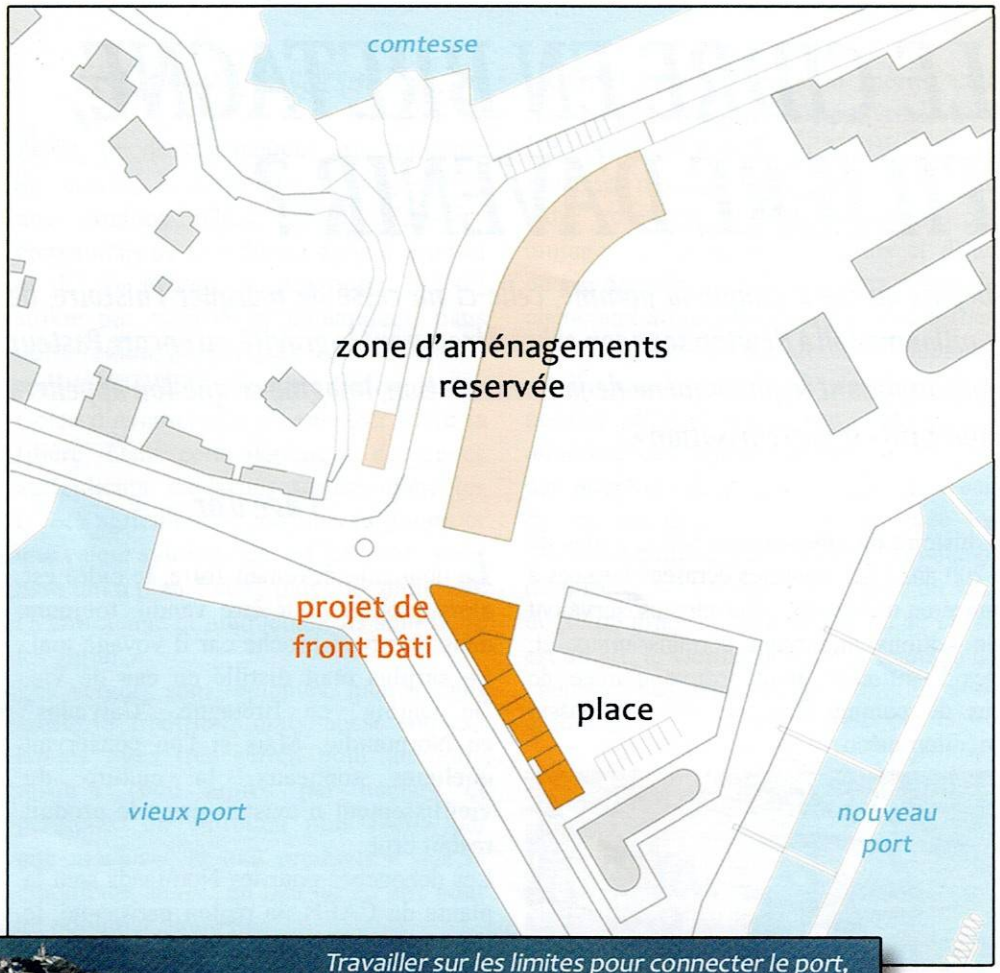
Les activités liées au port sont bien installées et il ne s'agit pas obligatoirement de les déloger. Il existe de nombreuses possibilités de travailler sur les limites du terrain pour recoudre le tissu urbain.



Voici une proposition :

*- **Prolonger le front bâti** sur le pourtour du vieux port, afin de recréer un ensemble cohérent et homogène.*
*- Offrir la possiblité de **terrasses ensoleillée et abritées du vent**.*
*- Créer une **transition plus douce** entre le quartier historique et les bâtiments industriels.*
- Composer une place à l'arrière du nouveau front bâti, avec les bâtiments existants, pour créer de la ville, avec des ambiances différentes, des vues différentes, et des activités différentes (commerces de plaisance, manège...)
*- **Valoriser l'accès à la plage de la comtesse**, en définissant une zone d'implantation des futurs construction du port, pour en faire, si ce n'est une rue, au moins un cheminement aménagé logique et agréable.*

Clément LACOUR (Architecte)







vue depuis la plage du port

LE CIDRE EN BRETAGNE, FILIERE D'AVENIR ?

Depuis qu'Eve a croqué la pomme, celle-ci n'a cessé de marquer l'histoire, de Guillaume Tell à Newton sous son arbre découvrant la gravité, ou encore Pasteur qui, analysant le phénomène de la fermentation, imagine ce que l'on appellera plus tard « la pasteurisation ».

L'histoire du cidre commence il y plus de 1200 ans ; des pommes écrasées laissées à macérer, mélangées à des plantes, servaient de potions guérissant certains maux et, dès l'Antiquité, nous trouvons trace de jus de pomme fermenté dans le bassin méditerranéen.



C'est au VIème siècle que les marins basques firent découvrir aux marins normands cette boisson qu'ils embarquaient pour lutter contre le scorbut. CHARLEMAGNE, amoureux du produit, ordonna que dans chaque métairie soient plantés des pommiers pour fabriquer le cidre. Au Moyen Age, auberges et marchands vendaient une sorte de cidre réalisé à partir de pommes sauvages concassées, allongée d'eau et consommée lors des disettes de céréales ou de vin.

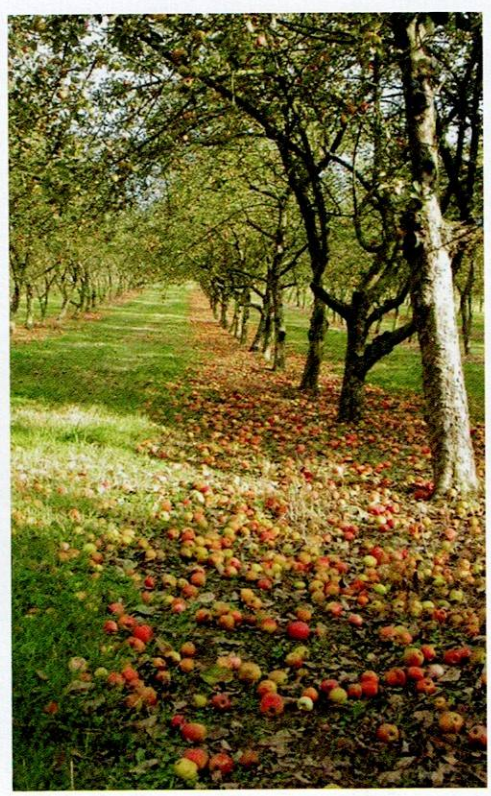
Au XIIIème siècle, il fait son apparition en Bretagne. L'invention du pressoir favorise l'essor de la production, de nouvelles variétés de pommes sont importées et l'on expérimente la greffe de pommiers sauvages permettant un mélange plus harmonieux; la technique s'améliore, les conditions de développement sont réunies. Au XVIème siècle, le cidre devient "tendance" chaque propriétaire terrien veut avoir son plant et la notion de qualité et de variété selon le terroir fait son apparition. La consommation croît dans les campagnes et les villes pour atteindre son apogée au XIXème siècle jusqu'à devenir la deuxième boisson consommée en France.

La production était consommée sur place: on allait à la cave chercher un pichet de cidre pour le repas ou les travaux des champs.

L'âge d'or

La demande devenant forte, le cidre est alors produit pour être vendu, toujours dans un rayon proche car il voyage mal. Le surplus était distillé en eau de vie, "le lambig" en Bretagne, "Calvados" en Normandie. Mais si l'on conservait quelques tonneaux, la culture du vieillissement n'existait pas : le produit restait brut.

Les débouchés pour les Normands sont la plaine de CAEN, la région parisienne, le bassin rennais et la grande pêche pour la Bretagne. Notre ami Jacques BARREAU, cidriculteur à Etables-sur-Mer, nous rappelle qu'en 1895, dans le Goëlo, près de 1000 m3 étaient consommés par les 200 goélettes qui prenaient la mer, pour une campagne, avec en plus près de 1500 litres d'eau de vie chacune ! Tout naturellement des vergers importants sont plantés dans toute la région pour alimenter ce marché de proximité et notamment dans la Paroisse de Saint-Quay dont on disait alors qu'elle était "sous les pommiers".



Trois grands fléaux vinicoles, au milieu du XIXème siècle, viennent en outre contribuer à l'essor de la filière cidre : en 1850 l'oïdium, en 1870 le phylloxéra et vers 1880 le mildiou qui détruisent la quasi-totalité des vignobles en France, et le cidre remplace peu a peu le vin.

Enfin pendant la première mondiale l'alcool de cidre est utilisé dans la fabrication de la poudre. La production a alors quadruplé en trente ans, passant de 4 millions d'hectolitre en 1870 à plus de 14 millions en 1900. C'est la fuite en avant de la production de cidre qui connaît alors son apogée.

Le déclin

Mais commence une longue descente aux enfers. La reprise forte de l'activité vinicole met un terme à l'expansion de la cidriculture annonçant les prémices d'une mort brutale.

Les poilus ont découvert le vin dans les tranchées et le cidre n'est plus à la mode ; produit pauvre et peu élaboré, il est assimilé au monde paysan avec une connotation péjorative ; il y a bientôt trop de vergers.

A partir de la seconde guerre mondiale, la mécanisation se développe et les modes d'exploitation changent. La culture du pommier se pratiquait essentiellement dans de petites exploitations de polyculture et dans les régions d'élevage. Mais là où passe une vache sous les pommiers, un tracteur se fraie difficilement un chemin. Remembrement et arrachage des haies sont pratiqués à grande échelle pour rendre plus efficace la mécanisation et rentabiliser les investissements. La Bretagne sera hélas à la pointe de cette démarche.

Le prix des pommes stagne, voire diminue ; une bonne récolte de pommes qui pouvait représenter deux années de fermage pour un fermier devient beaucoup moins rentable. Et enfin, le travail est dur, les hommes se réservent la partie noble de l'ouvrage, fabrication et commercialisation du produit, les femmes et les enfants assumant la récolte qui se fait entre septembre et décembre. Il faut avoir vu les « journalières » à genoux, souvent sous la pluie et dans la boue, travailler du matin au soir, pour s'en rendre compte. Ce seront les femmes qui seront les plus réticentes à la reprise de l'exploitation cidricole !

L'Etat qui subventionnait en outre l'alcool d'Etat, servant à l'assèchement des poudres, supprime ce dispositif après la seconde guerre mondiale. Pour résoudre l'excédent structurel de vergers, primes à l'arrachage



des pommiers en 1953, et restructurations foncières conduiront à la disparition prématurée de 75% des pommiers à cidre de la région. Et pour comble, le verger déjà lourdement affecté ne sera pas épargné par la tempête de 1987 qui, en une nuit, fauchera plus d'un tiers des pommiers. Malgré son enracinement dans la culture locale les agriculteurs ont accepté la disparition des pommiers de leur territoire. C'était l'un ou l'autre, "soit on embauche du monde parce qu'on avait trois chevaux, soit on arrache les pommiers et on achète un tracteur". On comprend pourquoi le plant qui représentait 52 millions d'arbres en 1929 est réduit à 5 millions en 2006.
Débouchés en recul, travail rebutant et non valorisé, considéré comme d'un autre âge, reprise des exploitations par une génération d'agriculteurs dynamiques certes, mais souvent seuls sur leur terres et voulant cultiver "autrement" que leurs pères, toutes les conditions étaient réunies pour que l'activité cidricole disparaisse.

Et pourtant, le sursaut…

Avec le développement du tourisme de masse, à partir des années 1970, une poignée d'hommes du Finistère convaincus de la richesse de leur produit et de son avenir, se regroupe, bientôt suivie par d'autres et notamment, dans notre région, par Jacques BARREAU qui crée le CIDREC (Comités Cidricole des Côtes d'Armor) afin de relancer toute la filière. Dans cette démarche de jeunes agriculteurs modernes formés dans les lycées agricoles, on attribue au pommier une valeur symbolique: « C'est mon grand père qui a planté cette parcelle, mon père l'a entretenue et maintenant ils sont là, je les garde. »
Les vergers sont replantés, hautes tiges selon la tradition, mais aussi souvent basses tiges très serrés pour atteindre jusqu'à 1000 arbres par hectare et permettre un entretien plus facile par une machine, et une production dès la cinquième année, au lieu de 10 ans pour un pommier haute tige.
La filière a en outre cherché une meilleure image pour la valorisation du produit en produisant des cidres haut de gamme. On travaille le mélange et le tri des variétés de pommes, l'assemblage des cidres pour un gout plus subtil et différent selon les consommateurs, brut, demi sec, doux. Cette production a doublé en 5 ans, essentiellement avec des cidres fermiers ou artisanaux.
Les cidres sont alors présentés comme le vin avec des crus et toute une démarche marketing : création d'A O C, de "route du Cidre", de concours de qualité au Salon de l'Agriculture, par exemple, où les distinctions sont âprement discutées. Le cidre n'est plus seulement dégusté dans les crêperies, nous le retrouvons dans la carte des restaurants et pas seulement en Bretagne ; il sert à la confection de recettes, il est consommé en apéritif et à tout moment. De produit pauvre Il EST DEVENU UN PRODUIT NOBLE.
Puis se développèrent les dérivés du cidre : création du pommeau obtenu par mutage de jus de pomme frais et d'eau de vie de cidre, vieilli deux ans en fût de chêne aux aromes de pomme et de cerise, et surtout l'eau de vie de cidre "lambig" en Bretagne et "Boujaron" dans le Goëlo, produit d'exception, ainsi nommé en mémoire des marins embarqués à bord des goélettes de pêche en Islande. L'eau de vie est désormais distillée avec les meilleurs cidres ; "l'assemblage" (mélange de différents crus selon leur goût ou leur degré de maturité) par le Maître de chaix est un art, le vieillissement, en tonneau de chêne exclusivement, est surveillé avec amour.

Alors pour conclure, le cidre filière d'avenir? OUI. Filière de niche, sans doute, mais l'analyse de l'économie d'aujourd'hui ne nous montre-t-elle pas que la création de richesse se fera pour une grande part au travers de multiples petites initiatives et des produits haut de gamme ? Le cheminement de la filière cidricole en est un bel exemple : moribonde dans les années 1980 elle a su, grâce à quelques amoureux du passé, nous prouver que le courage, la passion et l'imagination peuvent conduire à la réussite.

Jean-Pierre VIGNERON
Avec la participation et le contrôle de Jacques BARREAU

La réputation du cidre Breton qui gagne même les extra-terrestre dans ***Du cidre pour les étoiles*** - *par Fournier*



Précieuses ordures ménagères

Launay-Lantic génère chaque année 8500t d'or brun pour les maraîchers.

Savez-vous ce que deviennent ces déchets que vous jetez quotidiennement dans des sacs en plastique, qui iront remplir les camions-poubelles ? Chaque jour, vous jetez en moyenne 2 kg de déchets…Certains seront triés par vous, comme les verres, les plastiques ou les cartons et papiers, et surtout, les déchets toxiques, dangereux pour l'environnement ! Les autres seront collectés par les camions effectuant le ramassage des ordures ménagères sur les 34 communes du SMITOM regroupant les 3 communautés de communes : Lanvollon-Plouha, Châtelaudren-Plouagat, et le district du sud-Goélo (Binic, Etables-sur-mer, Lantic, Plourhan, Saint-Quay-Portrieux, Tréveneuc), soit 46.000 habitants.

11.000 tonnes d'ordures ménagères sont collectées par an, sur le territoire des 3 communautés de communes. Il faut y ajouter le tri sélectif de 3.000 tonnes de verre et 2.500 tonnes de papier. Coût du traitement pour les communes, 75 euros la tonne.

8 camions d'ordures arrivent, chaque jour à l'usine de traitement et valorisation des ordures ménagères déchets verts et algues de Launay-Lantic. Ils déchargent leur contenu, peu appétissant, dans une grande fosse en béton. De là, les déchets sont déversés par un grappin dans deux « tubes de décantation », gros cylindres tournant lentement à vitesse régulière, à l'intérieur desquels des couteaux coupent les sacs en plastique. Les déchets naturels, comme les épluchures de légumes, après avoir été humidifiés, brassés et ventilés pour favoriser une prolifération des bactéries, commencent leur fermentation.

A la sortie des tubes, après trois jours et demi en moyenne, les déchets sont transportés par un tapis roulant de 80 mètres vers la « tour d'affinage ». Ils passent par un crible rotatif de 8 m de long permettant d'enlever les éléments de plus de 3 centimètres tandis que les pièces métalliques, comme les boites de conserve sont récupérées grâce à un procédé magnétique, et recyclées.

Et le compost se constitue :

A la fin du cycle, l'œil a du mal à croire au résultat obtenu… Le magma infâme d'ordures sortant des camions a donné place à un compost! Compost qui subit encore un affinage, pour éliminer les morceaux de verre ou les capsules de bouteilles. Dans une dernière phase, un criblage sur un tamis, à maille de 10 mm, enlèvera les éléments de plastique restants.

Ce compost frais passe ensuite par une phase de maturation pour le transformer en humus. Il est ensuite mélangé à 30% de compost de déchets verts, criblés sur tamis à 30mm après avoir été broyés et



maturés pendant trois mois. Les déchets verts structurent le mélange et évitent un tassement, tout en favorisant une oxygénation. Micro organismes, bactéries et champignons commencent alors à agir. La température monte à 70 degrés dans les andains de compost réalisés sur la plateforme de stockage couverte de 2800 M2, andains régulièrement arrosés. A 70 degrés, graines et germes pathogènes sont éliminés. Température, oxygénation et humidité permettent l'alchimie de la transformation biochimique du compost frais par les micro organismes. 5 semaines sont nécessaires pour la décomposition et il faudra 4 mois au mieux et 6 au plus avant la commercialisation.

Au final, le compost obtenu est riche en éléments carbonés et en azote. Mélangé à un compost de déchets verts et d'algues vertes, réalisé aussi à Launay-Lantic, il ira enrichir en humus les sols agricoles, particulièrement ceux des légumiers. Ces derniers l'épandent tous les 3 ans, à raison de 30 tonnes par hectare (soit, pour les jardiniers, 1kg/m²/an). Chaque année, 8500 tonnes sont ainsi achetées par les maraichers.

Enrichissement des sols en humus :

"Les sols en Bretagne s'appauvrissent en moyenne de 2 tonnes d'humus/ha/an, explique un responsable du Cerafel (le Cerafel regroupe 7 organisations de producteurs représentant plus de 3 000 exploitations productrices de légumes frais en Bretagne), entraînant une perte de fertilité par manque de matière organique. Le compost permet de compenser la perte par un apport agronomique de structure". Il contribue aussi à préserver la qualité des sols, en retenant l'eau et les éléments fertilisants.

Les déchets produits par notre activité humaine retournent ainsi à la terre sous forme d'humus et reconstituent le support agraire. Cette action est indispensable pour assurer une production stable et de qualité.

« Mise aux normes en 2010, l'usine de Launay-Lantic était la première de France à avoir été modernisée », rappelle Isabelle Elleu, responsable du secteur déchets verts au sein du SMITOM.
Isabelle Elleu dit aussi la fierté de tous ceux qui assurent le bon fonctionnement du cycle de recyclage des déchets du SMITOM : « Nous tenons toujours les normes pour le compost qui, après analyse, se révèle être très bon par rapport aux résidus toxiques. En particulier il correspond à ce que demandent les légumiers. Ce résultat est dû principalement au fait que les usagers respectent bien le tri sélectif: plastiques, verres, déchets toxiques. »

Sans doute ce bon résultat est-il dû au fait que le SMITOM assure une sensibilisation permanente en direction des enfants des écoles pour leur expliquer combien le recyclage des déchets est précieux.

Questions de vocabulaire

« Ker » mot breton pour villa ?

C'est plus compliqué ! Issu du vieux breton ou du gallois, « caer » signifiait à l'origine forteresse, comme le mot latin « castrum ». Puis à partir du X° siècle il a commencé à dériver pour représenter une ferme, puis un hameau (Kermaria), puis un bourg (Kerity), et finalement tout ensemble de bâtiments, voire presqu'une une ville comme le quartier de Kerfeunteun à Quimper ! De nos jours, utilisé pour baptiser une villa, il retrouve un peu son sens latin … avec plus d'amabilité, comme l'était la « villa » de l'antiquité, ferme et maison des riches romains, et on le trouve dans tous les sens et dans toute la Bretagne.

Boujaron

« Petite mesure de fer-blanc qui sert, dans la cambuse, à distribuer des rations de divers liquides à l'équipage et qui contient un peu moins du seizième d'un litre. » utilisée du temps de la pêche en Islande, pour l'eau-de-vie embarquée sur les goélettes : « on boit le boujaron » (J Barreau).

Et Dieu sait si l'on en utilisait à bord, environ 70 litres par homme pour une campagne de pêche ! Car la vie était rude comme le rappel Tristan Corbière parodiant Victor Hugo :

Eh bien, tous ces marins - matelots, capitaines,
Dans leur grand Océan à jamais engloutis...
Partis insoucieux pour leurs courses lointaines
Sont morts - absolument comme ils étaient partis.
Allons! C'est leur métier ; ils sont morts dans leurs bottes !
Leur boujaron au cœur, tout vifs dans leurs capotes...

Avec la pêche à la morue le mot a disparu du vocabulaire courant, ne restant plus que dans les chants de marins qu'on entend sur les places.

Quand tu seras là-bas,
Sur les bancs de Terre-Neuve
Dis-moi beau gabier, comment mangeras-tu?
On nous fait manger des têtes de morues blanches
Mais ça ne remplace pas la bonne soupe aux choux.
Quand tu seras là bas ,
Sur les bancs de Terre-Neuve
Dis-moi beau gabier, du vin en boiras-tu?
On nous donne à boire que de l'eau croupie
Le boujaron d'goutte, ça n'est pas pour nous !

Finalement, par transfert, le mot est devenu la boisson elle-même : on boit le boujaron. Et puis, le mot a quasiment disparu du vocabulaire ; on ne buvait plus que de l'eau de vie de cidre.
Et voilà que maintenant, il redevient d'actualité. Eau de vie de cidre, c'est vrai, mais vieillie en fut, boisson haut de gamme parfumée et onéreuse. Plus question de donner le boujaron à boire au matelot transi !



Des algues vertes, dans le compost

L'élimination des tontes de pelouses ou des coupes de branchages se pose régulièrement. Un arrêté préfectoral interdisant de brûler les déchets verts, pris en 2011, est venu compliquer les choses. Autre problème rencontré, pour les estivants particulièrement, les algues vertes qui tapissent le sable des plages à certains moments. L'usine de Launay-Lantic a aussi pour vocation de transformer en compost à usage agricole ces déchets verts et algues vertes. *« Depuis 2010, nous recueillons les algues vertes, pour l'épandage direct, ou pour entrer dans la composition de compost »*, informe Isabelle Elleu –responsable des déchets verts pour le SMITOM. 4000T en 2010, 6000T en 2011, 8000T en 2012… Les chiffres sont explosifs !
L'algue verte puise phosphate et nitrates dans les effluents provenant de l'agriculture, et sa croissance dépend de la pluviométrie. A Launay-Lantic, elle entre dans la fabrication du compost produit à partir des ordures ménagères, auxquelles elle est mélangée, avec des déchets verts broyés. Ainsi une partie des nitrates et phosphates délictueux sont rendus à l'agriculture qui les a générés !

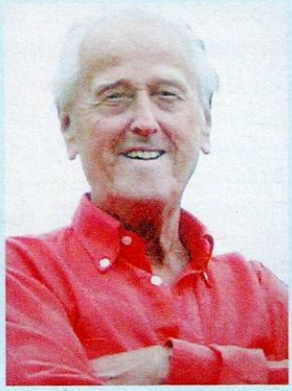
Pour la pelouse : le mulching

L'arrêté préfectoral de 2011 a engorgé les quatre déchetteries du SMITOM (Etables, Plouagat, Plouha, Pommerit): « On est passés de 5500 à 7000 tonnes de déchets verts à traiter. Soit un accroissement de 1500 tonnes, avec pour conséquence une forte augmentation de la cadence de broyage ».
Dans la composition des déchets verts entrent 60% de branchages et 40% de pelouse. A Launay-Lantic, pelouse et branchages sont séparés à l'arrivée, à cause du risque d'incendie venant de la fermentation de l'herbe. Isabelle Elleu conseille aux propriétaires de jardin d'utiliser des tondeuses équipées pour le mulching, ou paillage, technique de fertilisation naturelle. L'herbe, finement broyée, est déposée sur la pelouse, va se décomposer sur le sol et former un humus naturel.
« Mieux vaut faire du mulching, plutôt que de surcharger les déchetteries : on enrichit le sol, et la pelouse reste normale, protégée.
Il faut couper à 8 cm pour la première et la dernière coupe, et à 6 cm pour les coupes intermédiaires. Quand la pelouse est coupée trop court, ou elle dessèche, ou, stressée, elle repart trop fort ! ».
« Il faudrait que les gens sachent mieux gérer leurs déchets verts, et préparent eux-mêmes leur compost » nous dit Isabelle Elleu qui souhaiterait désengorger son usine.
Dans le même esprit : *« Il faudrait que l'on puisse faire des feux de jardin hors saison, pour réduire les frais de la déchetterie et les complications pour les possesseurs de jardin ! »*, disent les Amis de Saint-Quay-Portrieux et ses Environs !!!

Michel Le Tallec

Vie de l'association

Notre association est décidément fort touchée. Après le décès de notre ancienne Secrétaire Générale, Martine de Penanster en février, j'ai la très grande tristesse de vous annoncer, la disparition de Jean-Robert Jouet en avril à l'âge de 87 ans. Très attaché à notre ville mais aussi à toute la région, il était un pilier de notre association depuis son origine. Sa culture en faisait une référence sur beaucoup de sujets, en particulier sur la peinture qui l'amenait à faire de très nombreuses conférences. Pour nous il était extrêmement précieux par ses conseils, mais aussi par ses critiques toujours justifiées et ses suggestions toujours pertinentes. Récemment il avait lancé même l'idée que nous pourrions proposer des plaques explicatives devant des monuments particuliers de notre ville. Car il était très attaché à Saint-Quay-Portrieux par sa famille qui y est fort représentée et par le souvenir de son grand-père, Monsieur Delpierre qui en avait été un maire prestigieux avant la guerre. Il avait le goût de l'écriture et préparait un ouvrage important sur Saint-Quay-Portrieux et ses environs dont il nous avait montré un manuscrit très riche en anecdotes et en détails pittoresques et peu connus. Espérons que cet ouvrage qui pourra faire référence, sera publié prochainement et marquera sa mémoire. Mais il s'intéressait aussi beaucoup à l'actualité de notre ville et avait initié plusieurs associations dont celle des Moulins et Lavoirs et la nôtre, toujours combattif pour préserver et promouvoir la qualité et la beauté de St Quay.



Jean-Robert JOUET
(1925-2013)

Il a été enterré à Saint-Quay-Portrieux le 13 avril, après une maladie pénible mais dont il ne parlait jamais, toujours fort discret sur lui-même. Avec lui c'est pour beaucoup d'entre nous un ami qui disparaît, mais aussi une personnalité de la ville et un très grand Ami de Saint-Quay-Portrieux dont il portait une partie de la mémoire.

Tous les Amis de Saint-Quay-Portrieux adressent à son épouse, Nicole, et à ses 5 enfants leurs plus sincères condoléances.

Projets

L'Association des Amis de Saint-Quay-Portrieux a maintenant plus de dix ans. Elle a beaucoup évolué et grandi au cours de ces années et dépasse maintenant les 200 membres. Son objet unique est toujours, administrativement parlant, l'émission d'un bulletin destiné à ses adhérents. Mais étant donné son développement, la question se pose aujourd'hui de déborder de ce cadre et de développer des activités complémentaires offrant aux amis de St Quay l'occasion de se retrouver plus fréquemment et plus convivialement que lors d'une formelle Assemblée Générale. Pour initier ce mouvement, et en avance de phase, nous organiserons un pique-nique sur l'île de la Comtesse le samedi 3 août, à la suite de l'Assemblée Générale.

Mais nous avons d'autres idées en tête -et en préparation- comme reprendre l'idée de Jean-Robert Jouet de plaques signalétiques indiquant et présentant un monument ou un endroit remarquable, ou organiser des conférences au cours de l'année.

Venez prendre connaissance de ces projets et les discuter lors de notre Assemblée Générale.

Pique-nique: l'île de la Comtesse en fête

Sans doute la plupart d'entre vous n'ont-ils pas été sur l'île de la Comtesse depuis des années. N'hésitez pas, profitez de ce pique-nique pour la redécouvrir : elle est magnifiquement entretenue, les vues dans toutes les directions sont superbes et sans égal ; enfin ce 3 août, vous y retrouverez vos amis et peut-être en découvrirez-vous de nouveaux. Vous pouvez y aller avec de très jeunes enfants car les chemins sont sans risque, et pour les personnes âgés, il suffit de prendre son rythme et son temps, car l'accès est un peu raide ; mais l'endroit où nous serons est sans vent et sans risque.

Vous êtes attendus sur place à partir de 12h30 pour le pot traditionnel à la fin de notre AG et pour le pique-nique que vous tirerez de votre sac. Pensez à apporter un plaid pour votre confort. Si le temps était trop exécrable le pique-nique serait annulé, mais la brume ne nous arrêterait pas! Venez avec vos amis, tous seront les bienvenus: enfants et adultes, membres et non-membres, Quinocéens et passants anonyms, tous….Le pique-nique sera animé par le récit de l'histoire de l'île et autres éléments folkloriques.

CONVOCATION A L'ASSEMBLEE GENERALE

L'assemblée générale de l'association des Amis de Saint-Quay-Portrieux et ses Environs se tiendra le samedi 3 août à 10 heures, dans la Salle Yéyé.

Ce bulletin tient lieu de convocation. Si vous ne pouvez y participer, veuillez nous faire parvenir au siège de l'association, 1 rue Pasteur, la procuration ci-dessous après l'avoir signée.

PROCURATION

Je soussigné.....
membre de l'Association des Amis de Saint-Quay Portrieux et ses Environs, à jour de sa cotisation 2013,
donne ici pouvoir à .....
pour me représenter à l'Assemblée Générale Ordinaire de cette association qui aura lieu le samedi 3 août à 10 heures salle Yéyé à Saint-Quay-Portrieux, prendre part aux discussions en mon nom et participer aux décisions qui seront prises.
Fait à .....Le..... Signature :

Association des Amis de
St-Quay-Portrieux et ses environs
BP 32 - 22410
Saint-Quay-Portrieux
www.amis-st-quay-px.fr

Adhésion

17 €

Président: Jean-Pierre Guth alsajpg@aol.com
Vice-président: René-Yves Drouin labourgade0902@orange.fr
Secrétaire: Louis Rolland rollandl@hotmail.fr
Trésorier: Catherine Richard cathrich@wanadoo.fr
Webmaster: Bertrand Callou bertrand@callou.fr