le mag

N°24
DÉC. 2011

Le magazine d'information
de Quimper Communauté

ICI & LÀ
Un premier éco-lotissement pour Locronan

SUR LE CHEMIN
Croas Spern, point de rencontre d'Ergué-Gabéric

« Nouvelle cuisine centrale : une équipe mobilisée »

QUIMPER COMMUNAUTÉ

www.quimper-communaute.fr

ESC Bretagne Brest
Business School

ESC BRETAGNE BREST 50 ans
Au service de votre talent depuis 1962

→ **BACHELOR EN MANAGEMENT**

Bacheliers ou titulaires d'un Bac+1, intégrez une grande école de commerce et décrochez votre bachelor en 3 ans (concours Atout+3).
Diplôme visé par l'État

→ **ESC GRANDE ECOLE**

Entrée à Bac+2 ou Bac+3, cette formation supérieure en management confère le grade de master (concours BCE et PASSERELLE).
Diplôme visé par l'État

JOURNÉES PORTES OUVERTES 2012

VANNES
SAMEDI 3 MARS
BREST
SAMEDI 10 MARS

→ **JOURNÉE GRATUITE DE PRÉPARATION AU CONCOURS ATOUT+3**
20 décembre 2012 à Brest et Vannes

CONFÉRENCE DES GRANDES ÉCOLES

2 CAMPUS : BREST ET VANNES

BREST francoise.legoff@esc-bretagne-brest.com - T + 33(0) 2 98 34 44 87
VANNES isabelle.kerdat@esc-bretagne-brest.com - T + 33(0) 2 97 62 11 83
www.esc-bretagne-brest.com

espacil

Quimper

Investir, dès maintenant, dispositif Scellier garanti !

- Des prix attractifs
- Des prestations de haute qualité
- Un investissement optimisé avec le dispositif Scellier* acté en 2011.
- 2 pièces (109) avec garage, à partir de 137 000 € 3 349 € d'économie d'impôts par an sur 9 ans.

DISPOSITIF SCELLIER 2011 GARANTI 22%

DISPOSITIF SCELLIER 2011 GARANTI 32%

Réalisez un investissement d'exception dans un programme à succès à Quimper

- Une situation exceptionnelle sur le site de l'ancien séminaire Sainte-Anne et son parc dans un environnement très soigné
- 33 appartements du T1bis au T5, de généreux balcons et terrasses exposés plein Sud
- 2 pièces avec parking, à partir de 140 500 € réduction d'impôt de 30 910 € sur 9 ans soit 3434 €/an.

Scellier 2011 garanti si acté avant le 31/12/2011. Le non respect des conditions de location entraîne la perte du bénéfice des incitations fiscales.

NOUVELLE NORMAE • 001 826

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

Édito / *Pennad-stur*

Avec François Cuillandre, président de Brest Métropole Océane, j'ai souhaité marquer une nouvelle étape dans la coopération qui lie nos deux territoires. Animés par la volonté de renforcer le développement conjoint de nos agglomérations et le positionnement de l'ouest breton, nous avons proposé que Brest et Quimper Communauté aient recours à un modèle original de coopération encore peu pratiqué en France, à savoir l'entente, forme prévue par le Code Général des Collectivités Territoriales. Nous avons ainsi trouvé la bonne modalité de fonctionnement entre nos communautés qui formalise un travail en commun ancien.

Cette entente traitera de thèmes aussi variés que le développement économique, l'enseignement supérieur, la recherche et l'innovation, les transports, l'accès au haut et très haut débit, la diffusion de la création artistique, la santé et les déchets.

L'entente est une disposition souple pour son installation, libre dans sa création puisque nous n'avons besoin d'aucune autorisation autre que nos conseils communautaires, respectueuse des stratégies territoriales de chacun, économe dans son fonctionnement et ouverte dans son champ de coopération.

Cette entente nous sera utile pour mettre de la cohérence dans nos projets de territoires. Elle nous servira également pour faire valoir nos points de vue péninsulaires lors des futures négociations avec l'État, la Région ou encore l'Union européenne dans le cadre des fonds européens comme nous avons déjà pu le faire lors des dernières tensions concernant le calendrier de la ligne à grande vitesse mettant Brest et Quimper à 3h08 de Paris en 2016.

Ce projet témoigne ainsi de notre volonté constante d'œuvrer au service de la dynamique du territoire, rejetant ainsi toute forme de concurrence entre collectivités d'un même département.

Gant François Cuillandre, prezidant Brest Meurgêr ar Mor, em eus bet c'hoant da verkañ ur bazenn nevez er c'henlabour a liamm hon daou diriad an eil ouzh egile. Youl hon eus da greñvaat diorroadur boutin hon daou dolpad-kêrioù hag emlec'hiadur kornôg Breizh ha kinniget hon eus e vefe lakaet da dalvezout ur skouer dibar a genlabour na vez ket pleustret kalz e Frañs c'hoazh, da lavaret eo an emglev, ur furm rakwelet gant Dezveg Hollek ar Strollegezhioù Tiriadel. Kavet hon eus evel-se an doare a zere da genlabourat etre hor c'humuniezhioù hag a furmela ul labour boutin graet a-gozh.

Pledin a ray an emglev-se gant temoù a bep seurt evel an diorroadur armerzhel, an deskadurezh uhel, an enklask hag an neveziñ, an treuzdougen, ar mont war ar rouedad uhelgas ha war ar rouedad kas uhel-kenañ, skignañ ar c'hrouidigezhioù arzel, ar yec'hed hag al lastez.

Bez' ez eo an emglev un aozadur gwevn da staliañ, frank da grouiñ peogwir n'hon eus ket ezhomm da gaout aotreoù d'en ober war-bouez hini hon daou guzulkumuniezh, doujus da strategiezh tiriadel pep hini, arboellus en e vont en-dro ha digor en e dachenn genlabour.

Mat e vo an emglev-se dimp da lakaat kenstag hor raktresoù tiriadoù. Servijout a ray dimp ivez da lakaat klevet hor savboentoù eus beg al ledenez pa vimp o kevraouiñ en amzer-da-zont gant ar Stad, ar Rannvro pe c'hoazh gant Unaniezh Europa da-geñver ar fontoù europat evel m'hor boa gallet en ober pa oa bet tenn an traoù evit a sell ouzh deiziadur al linenn tizh bras a lakay Brest ha Kemper war-hed 3e08 diouzh Pariz e 2016.

Diskouez a ra ar raktres-se evel-se hor bez c'hoant dalc'hmat da labourat e servij lusk hon tiriad, en ur zisteuler dre-se nep furm a gevezerezh etre strollegezhioù eus ar memes departamant.

Bernard Poignant • Maire de Quimper, Président de Quimper Communauté • Maer Kemper, Prezidant Kemper Kumuniezh

Le Mag, le magazine d'information de Quimper Communauté
Communauté d'agglomération regroupant les communes de Guengat, Ergué-Gabéric, Locronan, Plogonnec, Plomelin, Plonéis, Pluguffan et Quimper • www.quimper-communaute.fr

Ce numéro comprend :
- « **le mag** », magazine de Quimper Communauté, 20 pages, tiré à 46 300 exemplaires ;
- « **l'agenda** », cahier de 32 pages broché au centre du mag, tiré à 46 300 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,

Directeur de la publication : Bernard POIGNANT.
Directrice de la communication : Anne-Catherine MINSSEN.
Rédacteur en chef : Mathias GRECO.
Assistante : Valérie COADOU.
Rédaction : Hélène BERRE, Christophe LE BEC-TROADEC, Karine GAONAC'H, Justine LE DORTZ, Agathe TREBERN, 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 : CLOÎTRE 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».

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

Contact : 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

PEFC PEFC/10-31-1238

Sommaire

p. 4-5

p. 6-9

p. 12-13

p. 14-15

À la page (actualités, brèves) ..... p. 4-5

En couverture ..... p. 6-9
Nouvelle cuisine centrale,
une équipe mobilisée pour une alimentation de qualité

Ici & là (travaux) ..... p. 10
Une offre de stationnement accrue à Penvillers
Un premier éco-lotissement pour Locronan

Évenement ..... p. 12
L'Odyssée des mots
Parlez après le bip

Juste une image ..... p. 14
Parlez-moi d'Amour...

Sur le chemin ..... p. 16
Croas Spern, point de rencontre d'Ergué-Gabéric

Histoire(s) ..... p. 17
La « goutte de lait »

Cité pratique ..... p. 18

France 3 à Quimper

INFORMATION | **Depuis quelques semaines, France 3 Iroise est installée à Quimper. Déjà présente à Brest, la chaîne régionale souhaitait s'implanter aussi dans le sud du département pour être au plus près des acteurs locaux du tissu économique, politique et associatif.**

Deux journalistes, Martine Guilcher et Claire Louet, sont en poste. « *Il est logique d'avoir une agence à Quimper si l'on veut être plus réactif et refléter le plus fidèlement possible l'actualité locale* », précise Claire Louet. Les sujets sont diffusés dans le journal local Iroise à 19 h 15 et également dans le journal régional Bretagne.

France 3 Iroise, 24 rue du Frout à Quimper. Tél. 02 99 01 74 29. Mail : quimper@france3.fr

Ouvrir la gare sur le centre-ville

TRANSPORT | **Le projet de Ligne à grande vitesse (LGV) dont la mise en service est annoncée pour la fin 2016, a conduit Quimper Communauté à engager une réflexion sur la modernisation du Pôle d'échanges multimodal (PEM) de la gare. Ce projet de LGV vise à mettre Quimper à 3 heures 08 de Paris. Il prévoit pour cela une ligne TGV entre Paris et Rennes et une modernisation de la ligne actuelle entre Rennes et Quimper. C'est un projet qui intéresse toute la Cornouaille.**

Ainsi, l'aménagement d'un pôle multimodal consistera à ouvrir la gare vers le centre-ville mais aussi redimensionner les équipements en vue d'une augmentation prévue du nombre de voyageurs (gare routière agrandie pour les cars du Conseil général du Finistère, un parking en ouvrage…), à assurer l'accessibilité des transports en commun aux personnes à mobilité réduite ou atteintes de handicaps, à développer l'inter-modalité, c'est-à-dire le passage d'un mode de transport à un autre et à favoriser des aménagements pour les piétons et les cyclistes.

Au-delà du gain de temps attendu, le projet s'inscrit dans une politique globale pour promouvoir l'utilisation des transports en commun dans un objectif de développement durable.

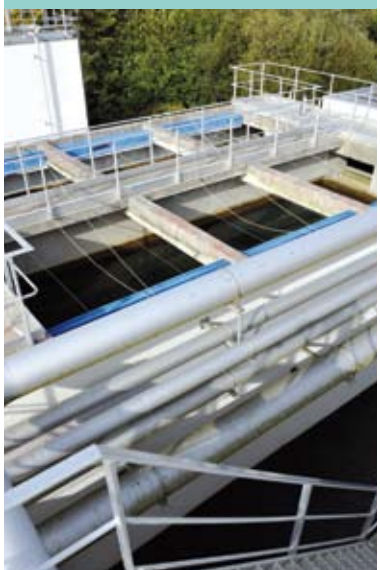
La gare se situant en centre-ville, le réaménagement du pôle d'échanges s'inscrira dans un projet urbain global du quartier de la gare. De fait, les orientations proposées pour ce secteur consisteront à développer les fonctions de transports en intégrant la dimension urbaine permettant de privilégier le commerce, les activités, l'habitat, de requalifier l'avenue de la Libération, de développer l'activité tertiaire et de créer un environnement paysager qui vienne prolonger la qualité de paysage que l'on connait dans le centre-ville de Quimper.

Distribution de l'eau : la compétence transférée à Quimper Communauté

EAU | Au 1er janvier 2012, la compétence « eau » de Quimper et des autres communes de l'agglomération va être transférée à Quimper Communauté. Par la mise en commun de la ressource et des outils de production, elle se donne les moyens de distribuer une eau de bonne qualité et accompagne le développement du territoire.

Quimper Communauté prend en charge la gestion des installations de production, de distribution et de stockage des huit communes. Ce transfert ne modifie en rien le mode de distribution de l'eau. La mutualisation des ouvrages de production et de stockage permet de garantir la sécurité d'alimentation en eau potable en ayant une vision d'ensemble sur l'agglomération et en optimisant le fonctionnement technique des installations. Ainsi il sera possible d'agir de façon globale pour mieux préserver la ressource en eau et mieux faire face à d'éventuelles difficultés de l'une ou l'autre commune, grâce à l'interconnexion des différents réseaux.

L'augmentation de la quantité d'eau disponible permettra à Quimper Communauté de faire face à de nouvelles demandes, par exemple, d'anticiper le développement de l'urbanisation (projets de lotissements), la création ou l'extension de zones d'activités économiques, qui génèrent de forts besoins en eau.



C'est Noël à la QUB

TRANSPORT | En cette fin d'année, la QUB vous fait des cadeaux. Du samedi 11 au vendredi 31 décembre, le pass Noël vous permet de bénéficier d'une journée de bus à 2 € (nombre de voyages illimité sur toutes les lignes et toute la journée).

Ce pass est disponible auprès des conducteurs de bus, à l'agence commerciale et sur le site Internet.

Du 2 au 19 décembre, grattez et gagnez des entrées à la patinoire et des pass Noël chez les commerçants des Vitrines de Quimper. Enfin, du 12 au 31 décembre, une opération est lancée avec le Secours populaire : remettez vos jouets neufs ou d'occasion (en état de marche) à l'agence commerciale. Un pass Noël vous sera offert. À l'issue de cette collecte, les jouets seront distribués par le Secours populaire pour les fêtes de Noël.

Renseignements à l'agence commerciale, 2 quai de l'Odet à Quimper, tél. 02 98 95 26 27 ; sur le site www.qub.fr et aux arrêts de bus.

Autolib' : la Bluecar de Bolloré sillonne Paris

TRANSPORT | En service depuis octobre dernier à Paris et dans 45 communes d'Île-de-France, Autolib' est officiellement inauguré dans quelques jours. D'ici l'été 2012, 3 000 Bluecar de Bolloré en location circuleront dans la capitale.

Ce système de véhicules 100 % électrique en libre-service est calqué sur le principe du Vélib' : une location « en trace directe » donc sans retour obligé de la voiture au point de départ. Trois formules sont proposées : un an, 7 jours ou 24 heures. C'est le groupe Bolloré qui a remporté le marché avec sa Bluecar. Un investissement de 1,5 milliard d'euros pour une rentabilité prévue dans 7 ans. La Bluecar est née à Ergué-Gabéric : c'est là que le groupe Bolloré fabrique la batterie lithium métal polymère utilisée dans le véhicule. Une nouvelle usine de 30 000 m² sort de terre à Penn Carn pour produire ces batteries à grande échelle (création prévue de 300 emplois et 250 millions d'euros d'investissement).

Renseignements : www.autolib.eu

NOUVELLE CUISINE CENTRALE

Une équipe mobilisée pour une alimentation de qualité

« On compte 14 métiers différents à la cuisine centrale »

ALIMENTATION | Ils sont 30 chaque jour à préparer et à livrer 5 000 repas. Un chiffre impressionnant… mais qui n'effraie pas les agents du Symoresco (Syndicat mixte ouvert de restauration collective). Ils sont très investis dans leur mission pour apporter une alimentation de qualité aux élèves des écoles quimpéroises et gabéricoises, aux personnes âgées de plusieurs structures, et à divers convives. Comment y parviennent-ils ? C'est ce que Le Mag vous invite à découvrir.

La restauration collective est un acteur essentiel de santé publique. C'est pourquoi les élus de Quimper, Plogonnec et Ergué-Gabéric ont mutualisé leurs moyens pour permettre à tous de « bien grandir » et de « bien vieillir ». La nouvelle cuisine y contribue activement. « *On dispose d'un bel équipement,* constate Denise Cariou, adjointe chargée de l'enfance et des affaires scolaires à Quimper, et présidente du Symoresco. *Mais l'essentiel réside dans les compétences et la motivation des personnels, qui, au quotidien, sont tous impliqués pour la satisfaction des convives.* »

DENISE CARIOU, adjointe chargée de l'enfance et des affaires scolaires à Quimper, et présidente du Symoresco.

« *C'était un vrai défi de passer de l'ancien outil de production situé à l'Hippodrome, une structure presque « familiale », à celui du Grand Guélen, aux dimensions bien supérieures,* souligne Michelle Douget, directrice du Symoresco. *Il a été relevé le lundi 3 octobre : tous les repas ont été servis en temps et heure, l'ensemble de l'équipe ayant su rapidement s'adapter aux nouvelles conditions de travail.* »

4 PÔLES DISTINCTS MAIS COMPLÉMENTAIRES

On compte 14 métiers différents à la cuisine centrale, tous dépendent étroitement les uns des autres. Ils sont organisés en quatre pôles : administratif, approvisionnement & logistique, qualité, production. Deux agents de la ville d'Ergué-Gabéric et deux du Centre communal d'action sociale (CCAS) de Quimper ainsi qu'une diététicienne complètent la précédente équipe.

Les quatre personnes de l'administration établissent le budget et les marchés, paient les factures, gèrent les relations avec les partenaires, font le point le matin sur le nombre de repas à livrer le lendemain, etc. Christian Roué, responsable de production, collabore étroitement avec elles. Il constate que son métier a évolué : « *Je me suis un peu éloigné des marmites, au profit de l'ordinateur. Prévoir, planifier, contrôler : à une grande échelle, il faut beaucoup de rigueur et d'anticipation.* »

QU'EST-CE QUE LE SYMORESCO ?

Il regroupe les villes de Quimper et d'Ergué-Gabéric, le CCAS de Quimper et le Centre intercommunal d'action sociale (CIAS) du Steir. Il assure la livraison de repas pour la restauration des écoles et accueils de loisirs de Quimper et Ergué-Gabéric, des personnes âgées des EHPAD de Quimper et Plogonnec, des agents de la ville de Quimper, pour le restaurant social et le portage à domicile du CCAS de Quimper. La construction de la nouvelle cuisine représente un investissement de 7,5 millions d'euros.

symoresco
VILLE DE QUIMPER – CCAS / VILLE D'ERGUÉ-GABÉRIC / CIAS DU STEIR

C'est un travail d'équipe : les agents du Symoresco dépendent tous les uns des autres, chaque poste est essentiel, tout doit bien s'enchaîner.

Tenue réglementaire, désinfections régulières, nettoyage quotidien des outils de travail par chaque agent : à tous les postes, le respect de l'hygiène est prioritaire.

L'approvisionnement et la logistique sont assurés par six agents. À 6 h 30, un magasinier réceptionne et vérifie la marchandise. Il gére les stocks et les commandes (un mois à l'avance). Les gros conditionnements sont privilégiés (moins de déchets et de manipulations). Aucun emballage n'entrera en cuisine : une salle est réservée au décartonnage, au déboitage.

Les chauffeurs sont trois, ils effectuent chacun deux tournées. Ils chargent dans leur camion réfrigéré à deux degrés des piles de cagettes préparées la veille, surmontées d'une pancarte par destination : le restaurant scolaire de Lestonan, le restaurant social de Quimper, l'Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) de Plogonnec… À 10 h 30, les écoles sont servies. Au retour, ils passent les cagettes de la veille dans un tunnel de lavage. Le pôle qualité compte deux personnes, qui travaillent de manière transversale : la diététicienne et l'assistante qualité hygiène (lire ci-contre).

UN ORCHESTRE AUX TALENTS MULTIPLES

La production (18 agents) est au cœur du dispositif : car c'est bien dans la cuisine que tout se joue ! « *On fonctionne un peu comme un orchestre*, illustre Franck Roussel, adjoint de production. *Il faut vraiment que tout s'enchaîne. Ici tout le monde a de la précision dans les gestes, respecte les procédures, fait preuve d'adaptabilité face aux nouveaux produits, aux recettes inédites… qui sont d'ailleurs très motivantes, les cuisiniers innovent régulièrement !* » Beaucoup d'agents sont polyvalents, vont d'un atelier à l'autre en fonction des besoins.
En charlotte, masque et blouse blanche, après être passée par les brosses d'un pédiluve, la première équipe de quatre cuisiniers est à l'ouvrage dès 6 h 30, rejointe une heure plus tard par huit autres cuisiniers et six aides de cuisine. Il s'agit de préparer le repas qui sera servi le lendemain. Un exemple ? Potage au potiron, rôti de porc aux quetsches, purée de pommes de terre, camembert et pommes bios.

Le rôti de porc termine sa cuisson démarrée la veille à… 14 h : les cuissons longues à 63°C sont privilégiées. Les aides-cuisiniers vont procéder au tranchage. Fini le trancheur à jambon, qui nécessitait 5 000 fois le même mouvement, au profit d'une trancheuse électronique. C'est un des investissements du Symoresco pour faciliter les gestes et postures des salariés. De même, des meubles sur roulettes facilitent le nettoyage, des bassines surélevées basculent pour diminuer le port de charges, etc. Autres détails importants : un sol peu sonore et peu glissant, de grandes baies vitrées qui donnent sur la campagne.

L'ATOUT DE LA POLYVALENCE

Pendant ce temps, un coup d'œil aux écrans de commandes électroniques : les pommes de terre, dans les marmites de 250 litres, sont presque prêtes. Même régime pour le potiron de la soupe : tout est cuit sur place, question de goût, de qualité !
Puis à l'atelier de conditionnement, selon les besoins, tout le monde se mobilise pour la mise en barquettes, qui sont calibrées pour six convives. La soupe passe par une… pompe, là aussi moins de manipulations. Tout est mis sous film, étiqueté, daté et placé en cellule de refroidissement rapide. Les produits doivent passer de 63° à 10° en moins de

Les repas sont livrés par le Symoresco sur les sites satellites, dont le personnel assure le service.

QUALITÉ & HYGIÈNE : TOUJOURS PLUS

Ses classeurs sont de plus en plus épais : Sabrina Quillec, assistante qualité hygiène, doit sans cesse s'adapter aux exigences réglementaires, en particulier au « Paquet hygiène » européen. « *Écrire toutes les procédures, contrôler qu'elles sont respectées* », tel est son credo. Il se traduit par exemple par des autocontrôles réguliers (plats, surfaces de travail, matériels), par l'envoi en analyse, chaque mois, de 5 produits, soit sensibles (charcuterie...), soit issus de recettes nouvelles. Par le contrôle permanent des températures, mais aussi de la désinfection des locaux, du port des masques, etc. « *À toutes les étapes de la fabrication, on a l'assurance d'une traçabilité « de la fourche à la fourchette »*, dit-elle. *L'ensemble des pratiques professionnelles vise à garantir la sécurité sanitaire des produits livrés.* »

deux heures. Dans l'atelier froid, les cuisiniers et aides-cuisiniers préparent les entrées, les goûters.

Les pommes bios, stockées dans la mûrisserie depuis quelques jours, sont à point ; elles prennent le chemin de la salle d'allotissement : là, l'ensemble du repas est réparti dans les cagettes. À 15 h 30, elles sont prêtes à être distribuées le lendemain à l'aube.

RÉPONDRE À TOUTES LES ATTENTES

Dans les écoles de Quimper, la mise en route de ce nouvel outil de production n'a pas modifié le fonctionnement du service ; mais à Ergué-Gabéric, si : « *Auparavant c'était une liaison chaude, plus contraignante*, explique Hervé Herry, maire et vice-président du Symoresco. *Maintenant, le personnel a davantage de temps pour être auprès des enfants. On a une plus grande sécurité alimentaire, un meilleur équilibre nutritionnel et plus de diversité dans les menus.* »
Martine Morvan, adjointe aux affaires sociales à Plogonnec et vice-présidente du Symoresco, pour l'EHPAD précise : « *L'équipe du Symoresco s'engage à fournir une prestation répondant aux besoins et aux goûts des résidents. Elle sait s'adapter et des contacts réguliers permettront de faire les ajustements nécessaires.* »

UNE DIÉTÉTICIENNE, POUR UNE APPROCHE GLOBALE DE LA NUTRITION

Les missions de la diététicienne du Symoresco sont diverses. Ainsi, Marie-Annick Morvan forme et accompagne les cuisiniers, personnels de service et d'animation sur les sites satellites. Elle assure l'information nutritionnelle des convives, l'animation d'ateliers auprès des enfants, etc. « *Équilibre, diversité, quantité et qualité sont les critères pour l'élaboration des menus, qui se fait sur 4 semaines*, précise-t-elle. *Il faut tenir compte des habitudes des plus jeunes, qui ne sont pas celles des personnes âgées, des différences entre midi et soir, des spécificités : sans sel, mixé, etc.* » Le bio monte en puissance, 15 produits par mois, plus le pain le jeudi. Priorité est donnée également aux produits locaux.

Une offre de stationnement accrue à Penvillers

C'est en face du parking du parc des expositions de Penvillers que 143 nouvelles places de stationnement gratuit vont être aménagées. Situé à neuf minutes du centre-ville par la ligne 5 de transport collectif, ce nouveau parking s'inscrit en cohérence avec les objectifs du projet transports. Le chantier a démarré le 26 septembre pour s'achever courant janvier.

Situé à la Croix des Gardiens, en surplomb de la cité administrative de Ty Nay, ce parking a été créé par Quimper Communauté afin de permettre une offre de stationnement permanente aux personnes accédant à Quimper par le Nord. Un aménagement paysager avec arbres et arbustes est prévu, tout comme la mise en œuvre de systèmes innovants. Des leds, peu consommatrices d'énergie, seront utilisées pour l'éclairage qui pourra être modulé en fonction des besoins. Pour le revêtement de surface du parking, des alvéoles remplies de gravillons assureront le drainage et atténueront le ruissellement des eaux pluviales. Le coût total de cette nouvelle zone de stationnement de 143 places s'élève à 900 000 €.

Plus d'information sur le site www.quimper-communaute.fr, rubrique déplacements.

Un premier éco-lotissement pour Locronan

Vivre à quelques pas du centre historique de Locronan, tout en étant au cœur de la campagne et en respectant les principes du développement durable : c'est ce que propose le premier éco-lotissement de la commune.

Le terrain de 21 000 m² qui va accueillir ce nouveau quartier est situé sur la route du bois de Névet, en dehors du périmètre des bâtiments historiques. Cela donne ainsi la possibilité de choisir une architecture contemporaine, obligatoirement économe en énergie. Une voie communale, enjambant la départementale, permet de relier en quelques minutes le cœur de Locronan, son centre de loisirs, sa médiathèque, son école qui va être entièrement rénovée, sa garderie, ses nombreux commerces, services et associations.

Ce projet d'éco-lotissement est en cours de finalisation. Une réflexion est actuellement menée par les élus, en concertation avec les potentiels acquéreurs, des Locronanais, le cabinet Quéau-L'Hénaff de Douarnenez et son architecte urbaniste Camille Lormeteau. La surface des lots s'échelonnera entre 400 et 800 m². Le prix de mise en vente sera au plus près du prix de revient. Outre la démarche environnementale, le projet prévoit une mixité sociale, voulue par le Plan local d'urbanisme de la ville et souhaite développer une mixité intergénérationnelle.

Renseignements, mairie de Locronan, 02 98 51 80 80, du lundi après-midi au samedi matin, de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

NOUVEAU

Profitez de vos soirées grâce au service FLEXO !

→ Le mercredi, vendredi et samedi

→ 21h40 et 22h40

→ Depuis la gare et le centre-ville

- **Pour tous les arrêts de Quimper :** sans réservation
- **Pour tous les arrêts de Guengat, Ergué-Gabéric, Locronan, Plogonnec, Plomelin, Plonéis et Pluguffan :** réservation la veille avant 16h30 au 02 98 95 26 27 et par mail : agencequb@keolis.com

TARIFICATION

Elle est la même qu'en journée :
1,10 € le ticket unité, cartes 10 voyages, abonnements.

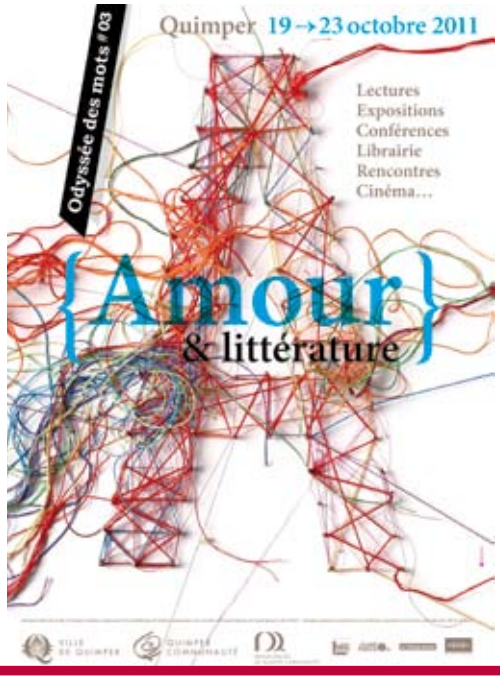
Agence QUB - 2 quai de l'Odet - Quimper
De 8h30 à 19h sans interruption, du lundi au samedi
Tél. 02 98 95 26 27 - ***www.qub.fr***

QUIMPER COMMUNAUTÉ

QUB

Laissez-vous conduire !

L'Odyssée des mots
Parlez après le bip



CULTURE | Dans le cadre de l'Odyssée des mots consacrée à l'amour et à la littérature, la Ville a organisé un concours d'écriture. Le thème ? Messages d'amour sur répondeur. Tout un programme. Sont publiés ici les lauréats dans les quatre catégories, 6-10 ans, 11-15 ans et 16-20 ans. Originalité, humour, poésie… Cette année encore, les participants ont relevé le défi.

La 3e édition de l'Odyssée des mots était consacrée à l'amour et à la littérature. L'amour en littérature, l'amour de la littérature, un sujet inépuisable pour les écrivains comme pour les lecteurs. Dans ce cadre, le concours d'écriture avait pour thème les messages d'amour sur répondeur. Une question qui a inspiré plus de 200 auteurs amateurs faisant de cette édition 2011 un vrai succès. Dans les quatre catégories le nombre de participants est en hausse, surtout chez les adolescents, ce qui indique que la manifestation est désormais ancrée dans le paysage culturel quimpérois.

Déclaration à son (sa) chéri(e), sa mère, sa ville, son buraliste, son chat ou un inconnu, les possibilités sont nombreuses. Seule contrainte : parler après le bip et terminer avant que ça coupe ! Certaines proses ont marqué par leur originalité comme ce message d'amour au répondeur lui-même ou cette déclaration à son bureau. Le choix des lauréats a été difficile pour le jury composé notamment de Gilbert Gramoullé, adjoint au maire chargé des affaires culturelles, de Florent Patron, directeur de Coop Breizh, d'Anna Le Bec, bretonnante et animatrice du club de lecture de Ti Ar Vro, de Gérard Le Gouic, poète et de Michèle Coïc, directrice du réseau des médiathèques.

Les lauréats sont : Océane Le Gendre (Plomelin) dans la catégorie 6-10 ans, Swann Le Page (collège La Tourelle) pour les 11-15 ans, Béatrice Gueriteault (Quimper) pour les 16-20 ans et Laura Pleignet (Concarneau) dans la catégorie adulte. Sans oublier les mentions spéciales pour les textes en breton remis à Erell Lhopiteau (Quimper) pour les 16-20 ans. Et à Annaig Ruyffelaert dans la catégorie adulte. Voici une partie de leurs textes…

> « Messages d'amour sur répondeur »

Catégorie # 6/10 ans

Pour Toi...

Je te remarque… tu ne me remarques pas. Mais pourquoi pourquoi pas moi ?
Il faut savoir, moi…
Je t'aime ! voilà.
Tu es mon hirondelle de douceur de bonheur mais
Je t'aime !
Les cheveux comme de la soie. Je t'aime Je t'aime c'est comme ça.
Des yeux plongés dans les miens.

→ **Océane Le Gendre • École publique de Plomelin**

Catégorie # 11/15 ans

Je préfère te laisser un message, plutôt que d'attendre que tu me répondes, parce que c'est quand même la treizième fois que j'appelle, à chaque fois je tombe sur ton répondeur... Je n'ai pas que ça à faire !
Il faut que je fasse vite, parce que j'ai quelqu'un à récupérer à la gare, je dois aller chercher mon sac en ville, après, j'ai cours de danse. Sachant que la journée n'est pas encore finie... En plus je n'ai plus de batterie ! Là j'appelle avec un téléphone public, c'est ma dernière pièce donc je commence vraiment à perdre espoir.
Je dois aussi passer chez Camille ! Oh non, ça j'avais complètement oublié. Sois gentil et arrête de penser que j'ai une petite tête. Même si ma journée a mal commencé, j'aimerais que tu connaisses le fond de ma pensée, mais vraiment. Là c'est du sérieux, pas des paroles en l'air, pas un truc où deux jours après ça n'a plus d'importance... Il faut vraiment que tu le saches, pour qu'après tu me regardes différemment. Sache que... (coupure).

→ **Swann Le Page • 3e Collège La Tourelle**

Catégorie # 16/20 ans

Mon tendre amour,

L'hiver est là déjà, la neige cristallise les trottoirs,
L'océan se fracasse sur les rochers et le froid se fait rude
Dans chaque rue le vent porte ma solitude
Et au creux de la nuit, au firmament gris, les étoiles sont noires

Tout ici, de la douceur blanchâtre des nuages au mutisme du petit matin, me rappelle ton absence
Reviens-moi, reviens-moi de tes allers sans retour, de tes voyages sans fin
J'implorerai ton nom dans chacun de mes vers, chacun de mes quatrains
J'écrirai pour toi des refrains et briserai mes silences

Le temps me manque, au fond de ma gorge les mots s'entassent et me déchirent
Sans ta présence ma vie est exil intérieur
Reviens-moi, reviens-moi, je te promets un horizon d'ailleurs

Nous partirons, demain, vers de plus douces pluies
Nous partirons, demain, pour de nouveaux empires
Nous partirons, demain, sur des bateaux de nuit.

→ **Béatrice Guéritault • Quimper**

Retrouvez le palmarès en intégralité ainsi que les coups de cœur du jury sur www.quimper.fr

E 10 linenn…

En 3e dalc'h eus Odiseia ar gerioù, darvoud lennegel an diskar-amzer, ez eus bet bodet un niver bras a dud zo deuet da glask ar garantez… el lennegezh. Prezegennoù, emgavioù gant ar skrivagnerien, gant an testennoù, ha stalioù skrivañ zoken o deus dalc'het bev tan ar garantez ouzh al lennegezh. Evit se e oa bet pedet ur pemzek skrivagner bennak da vediaoueg an Ursulinezed. En o zouez e oa Christophe Honoré ha Kéthévane Davrichewy (a weler war al luc'hskeudenn). Gant pevar dorn o doa skrivet an daou skrivagner-se, e 2006, ur romant brav diwar-benn karantez ar grennarded anvet «Viens». Gant ar skiant prenet ganto ez eus bet gallet pinvidikaat un diviz entanet diwar-benn al lizheroù karantez.

« Komzit ganin eus ar garantez… »

« Parlez-moi d'Amour… »

Évènement littéraire de l'automne, la 3e édition de l'Odyssée des mots a rassemblé un large public venu trouver l'Amour… dans la littérature. Conférences, rencontres avec les auteurs, avec les textes, et même ateliers d'écriture ont entretenu la flamme. Pour l'occasion, une quinzaine d'écrivains était invitée à la médiathèque des Ursulines. Parmi eux, Christophe Honoré et Kéthévane Davrichewy (sur la photo). Ces deux auteurs ont écrit à quatre mains, en 2006, un joli roman sur l'amour adolescent intitulé «Viens». Une expérience qui a permis d'enrichir un débat passionné sur le thème de la correspondance amoureuse. ■

Croas Spern, point de rencontre d'Ergué-Gabéric

Depuis 2010, les Gabéricois ont pu voir le site de loisirs de Croas Spern évoluer et s'embellir. Des travaux ont été réalisés pour faciliter l'accès et rendre le lieu plus attractif : espaces verts, chemins piétons et pistes cyclables ont ainsi été créés sur l'un des lieux les plus fréquentés d'Ergué-Gabéric.

Point de rencontre des Gabéricois, le site de loisirs de Croas Spern est d'une importance capitale pour la ville. Centre culturel et sportif sans cesse en développement, sa situation au carrefour des trois secteurs urbanisés de la ville, le Rouillen, Lestonan et le bourg, en fait un point stratégique consacré aux loisirs et à la détente.

DU PREMIER AU TROISIÈME ÂGE

C'est un site intergénérationnel que la mairie d'Ergué-Gabéric a voulu créer. Avec trois lieux ouverts aux plus jeunes et une quarantaine d'associations présentes, enfants et anciens se retrouvent tout au long de l'année. En tout, environ 7000 m² de salles de loisirs sont à la disposition des habitants, dont plus de 5000 m² pour la pratique des sports allant du judo au basket-ball.

En 2011, plus d'une centaine de manifestations (hors rencontres sportives) se sont déroulées sur le site. En grande partie grâce au centre culturel L'Athéna, qui comptabilise à lui seul 22 spectacles, tandis que son hall est consacré en permanence à de nombreuses expositions (une cinquantaine d'artistes sont venus présenter leurs œuvres l'année dernière).

RENOUVELER LES ÉQUIPEMENTS ET AMÉLIORER L'ACCÈS

Du fait de l'affluence grandissante au cœur du site de Croas Spern, il était devenu nécessaire de réaménager l'accès et de sécuriser les lieux. Ainsi la vitesse de circulation a été réduite à 20 km/h. Véritable carrefour inter-quartiers, des liaisons « douces » (voies d'accès piétonnes et cyclables) seront petit à petit mises en place pour relier le Rouillen et le Bourg au site de loisirs. De Lestonan, l'accès est déjà possible.

Depuis 2010, des travaux d'embellissement ont eu lieu afin d'améliorer l'esthétique du site. Une floraison étalée sur l'année et de nombreux arbres agrémentent l'espace, faisant ainsi de Croas Spern un agréable lieu de détente. À découvrir.

La “goutte de lait”

Jusque dans la première moitié du XXe siècle, on déplore une importante surmortalité infantile due, en grande partie, aux infections intestinales et à une mauvaise hygiène alimentaire. Les « gouttes de lait » permettent de distribuer aux très jeunes enfants un lait contrôlé au point de vue chimique et bactériologique, stérilisé et mis en biberons sous capsule. Cette pratique sanitaire réduira fortement le nombre des nouveaux-nés décédés des suites d'une gastro-entérite. S'y ajoutent avec le temps d'autres actions comme la distribution de lait aux enfants des écoles primaires.

UNE LONGUE GESTATION

La première création d'une « goutte de lait » remonte à 1894 (Fécamps). Si Morlaix, dès 1905, ou Lorient, dès 1919, se dotent d'un tel établissement, à Quimper il faut attendre 1929 et le projet de construction d'une crèche municipale, allée Couchouren, pour que son principe soit adopté. Mais le ministère du Travail et de l'Assistance Sociale émet un avis défavorable à l'installation de la « goutte de lait » dans les murs de la future crèche. Le projet de crèche municipale est alors modifié et la « goutte de lait » est abandonnée. La guerre 1939-1945 bouleverse les priorités. Elle crée pour les jeunes mères des difficultés insurmontables, particulièrement dans l'alimentation en lait de vache des tout-petits. Si, dès 1941, Vichy préconise leur création dans chaque commune, il faut attendre décembre 1943 pour que la municipalité Prosper Gautier se saisisse enfin du dossier. Des crédits sont votés mais les équipements spécifiques à la création du service manquent tellement qu'il faut attendre 1945 pour voir le dossier relancé par le maire de la Libération Hervé Marchand.

AU SERVICE DE LA SANTÉ DES ENFANTS DU BABY-BOOM

La « goutte de lait » de Quimper ouvre le 21 octobre 1946. Le service est placé sous la direction d'une infirmière, Mademoiselle Prigent, également en charge de la crèche municipale. Il occupe quatre pièces du rez-de-chaussée de la crèche. 2 900 biberons doivent alimenter quotidiennement plusieurs centaines de nouveaux-nés et de jeunes enfants. Chaque jour, le lait de la ferme de l'orphelinat de Kerbernez à Plomelin est livré au service. Dès 1947, l'accès à la « goutte de lait » est élargi aux communes limitrophes (Ergué-Armel, Kerfeunteun, Penhars) composantes du futur Grand-Quimper.
À partir de 1946, plusieurs dépôts de laits annexes sont organisés dans divers lieux de la ville, notamment rue de la Providence, puis aux nouvelles Halles, rue de Pont-l'Abbé et rue de Douarnenez. La Croix-Rouge française assure le service de ces dépôts maintenus jusqu'aux années 1964-1966. L'action de la « goutte de lait » va ainsi bénéficier pendant trente ans à des milliers de jeunes Quimpérois (les enfants du baby-boom) car à la fourniture de lait stérilisé s'ajoute un véritable suivi médical.

En 1976, les laits conditionnés vendus en pharmacie et en grandes surfaces - le premier supermarché s'installe en 1968 à Quimper - apportent désormais une même sécurité sanitaire alimentaire. La « goutte de lait », n'ayant plus de raison d'être, disparaît à cette époque.

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 :

ATTENTION, LES DÉCHÈTERIES SONT PASSÉES EN HORAIRES D'HIVER !

DÉCHÈTERIE DE QUIMPER EST

Rue du Tro Breiz - ZI de Kergonan
du lundi au samedi : 9 h - 12 h et 14 h - 18 h

DÉCHÈTERIE DE QUIMPER NORD

Route de Plogonnec - Les lundi, mercredi, vendredi et samedi : 9 h - 12 h et 14 h - 18 h - Les mardi et jeudi : 14 h - 18 h

DÉCHÈTERIE DE GUENGAT

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

DÉCHÈTERIE DE PLUGUFFAN

À Kerbenhir, sortie Ty Lipig par la voie express Quimper-Pont-L'Abbé - Les lundi, mercredi, vendredi et samedi : 9 h - 12 h et 14 h - 18 h - Les mardi et jeudi : 14 h - 18 h

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 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h.
Pour les particuliers : dépôt de déchets d'amiante lié.
Le 1er samedi de chaque mois, de 9h à 12h30.

Une question sur la collecte des déchets, un doute ?

Contactez les ambassadeurs 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 QUB

Tél. 02 98 95 26 27 • www.qub.fr

Piscine de loisirs Aquarive

Route de Kerogan à Creac'h 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
Guengat > www.guengat.fr
Locronan > www.villedelocronan.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

Quimper-communauté.fr

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.

NOUVEAU à QUIMPER

Résidence de standing

21 **appartements** du **studio** au **T3**

Votre **Studio** avec parking et cave
à partir de 68 900 € TTC

Votre **T2** avec parking et cave
à partir de 108 900 € TTC

Votre **T3** avec parking et cave
à partir de 148 000 € TTC

BBC BÂTIMENT BASSE CONSOMMATION

(2) le non-respect des engagements de location entraîne la perte du bénéfice des incitations fiscales

N° Vert 0 800 800 100

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

21, Bd Général-Leclerc - Lorient
www.pierreval.com

GROUPE PIERREVAL
PROMOTEUR AMÉNAGEUR

03 déc. 11
04 janv. 12

Patinoire
Place St-Corentin
Soirées festives
Sam. 10 & 17 déc.

Quimper sur glace

VILLE DE QUIMPER

QUIMPER SCÈNES DE RÊVES

www.quimper.fr