



Quimperlé

Jeudi 13 avril 2017 / www.letelegramme.fr / Tél. 09.69.36.05.29

CÉCILE A MIS LE CAP SUR LA CHÈVRE



C'est une toute petite exploitation de 19 chèvres, perdue dans la campagne de Querrien. Difficile d'en vivre et pourtant, Cécile, toute jeune ancienne infirmière, ne regrette pas le choix de l'élevage, parce que « Ce métier, tu ne le fais pas pour l'argent ». Page 14



Présidentielle : paroles de seniors

À dix jours du premier tour de l'élection présidentielle, les seniors de la résidence Edilys se tiennent prêts à élire leur nouveau président de la République. Indécises quant à leur choix de vote, les personnes âgées se sentent néanmoins concernées par cette campagne.

Page 26

RUGBY U18

Championnat d'Europe : du beau jeu et du soleil



Le rugby était à nouveau à la fête, hier après-midi, au stade Alexis-Toulliou, à Kervidanou, à l'occasion du Championnat d'Europe des moins de 18 ans (U18). La Lituanie (ci-contre) a largement dominé les Danois. Page 15

SAPEURS-POMPIERS

Des sections jeunes à Clohars et Bannalec

Pages 18 et 20

GUILLIGOMARC'H

Rock, folk and blues samedi !



Ce sont trois ambiances différentes qui seront proposées, samedi, au festival de musique organisé par le Comité des fêtes de Saint-Méven. Folk, blues et rock sont au programme de la soirée de concerts qui débutera à 17 h 30, pour se terminer vers 2 h du matin. Page 18

MOËLAN-SUR-MER

Cirque : les ados font leur spectacle

Page 19

CONCARNEAU

Chantiers navals : Le Minaouët bouge



L'espace du Minaouët à Trégunc, qui héberge les chantiers navals Marée Haute, IDB Marine et le loueur Minaouët Marine, vient d'être racheté par le Groupe BFR qui est déjà actionnaire du chantier naval Marée Haute. Page 22

Sommaire des communes

Arzano	18	Mellac	17
Bannalec	20	Moëlan-sur-Mer	19
Berné	25	Névez	23
Clohars-Carnoët	18	Pont-Aven	20
Concarneau	22	Querrien	18
Elliant	24	Quimperlé	14, 15, 16
Guilligomarc'h	18	Rédéné	16
Guiscriff	25	Riec-sur-Bélon	19
Le Faouët	25	Rosporden	24
Le Trévoux	20	Saint-Thurien	21
Locunolé	17	Scaër	21
Lorient	26, 27	Trégunc	23
		Tréméven	16

Agriculture. Cécile, éleveuse « Goat and Roll »

Marie Fidel

« Goat », comme chèvre en anglais, « and roll », comme rock and roll. Sourire jusqu'aux oreilles et tatouages aux bras, Cécile Guitton vend ses fromages, sur les marchés de Quimperlé et Moëlan. A 33 ans, seulement, la jeune éleveuse a déjà 9 ans de métier dans les pattes, deux filles et 19 biquettes, à Querrien. Donc maman agricultrice, c'est possible ?

1, 2. « L'ambiance marché, c'est un truc que j'aime bien. S'il n'y avait que la ferme, il manquerait quelque chose, quand même ».
3. « J'ai 19 chèvres, c'est vraiment tout petit ».



> Agricultrice, c'était une vocation ?

J'étais infirmière. J'ai fait mes études après le bac et j'ai travaillé pendant deux ans. Et dans le même temps j'avais des amis qui avaient cette ferme, à Querrien. Renne parlait en retraite et Christian qui était plus jeune, il fallait qu'il continue. Moi, infirmière j'aimais bien, mais ce n'était pas une vocation... Du coup je me suis dit allez hop, j'arrête infirmière et je vais faire ça. Alors pendant un an, je me suis mise au chômage et j'ai travaillé avec eux. L'idée c'était que la ferme qu'ils avaient choyée pendant 30 ans, en bio, ne parte pas à n'importe quel agriculteur. C'était il y a 9 ans, en 2008, quand j'ai eu ma première fille.

> C'était un coup de tête alors, comment s'est passée la reconversion ?

Oui, je n'avais jamais pensé être agricultrice quand j'étais gosse, même si je savais que je voulais bosser avec les animaux. Éleveur c'était exactement ça que je cherchais, mais je n'y pensais pas. J'y allais tous les jours, je faisais les marchés avec Renne, comme ça pour la clientèle, le transfert s'est fait tout en douceur. En plus, j'étais enceinte alors forcément ça créait de la sympathie. Après, elle venait avec moi sur les marchés, la petite. C'était plutôt sympa. Avant, ils avaient des vaches et des chèvres, ils faisaient du fromage. Quand j'ai repris, j'ai gardé les chèvres. J'ai 19 chèvres, c'est vraiment tout petit. Mais au début, je passais des heures dans la chèvrerie pour regarder comment elles vivent, pour apprendre. Pour les naissances, c'était un peu la panique, je me disais ah la la, il est à qui ce bébé-là ? Maintenant, ça

va.

> Quel est le quotidien d'une éleveuse de chèvres ?

Cela dépend des saisons. En ce moment, par exemple, j'arrive, je donne à boire à mes petits chevreaux, parce que la majorité, je les laisse sous la mère, ils se débrouillent, mais quand ils sont rejetés par la mère, je m'en occupe. Je traite les chèvres, je mets les petits dans la garderie, j'amène les chèvres dans le champ, je fais les fromages, je mets du foin, du grain, de la paille dans la chèvrerie. Après, il y a toujours des petits travaux, réparer la clôture...

> Dans tout cela, être maman et agricultrice, c'est possible ?

Ce n'est pas un souci, même la deuxième, la veille de l'accouchement, j'étais en train de traire. Après, ce sont des enfants qui grandissent dans une ferme, du coup.

Pendant les vacances, on est au boulot. Bon, il vaut peut-être mieux ça que de regarder la télé toute la journée ? La journée, si je suis à la chèvrerie, les petites vont dans la garderie, un espace séparé où je mets les petits chevreaux quand les mères vont aux champs. Je mets mes petites dedans et hop, elles jouent avec. Il y a des jeux, des balançoires, parce que les chevreaux adorent jouer. Dans la fromagerie c'est pareil, je mets des jeux. Des fois la grande elle râle un peu. Mais bon... Ça va, j'arrive à me dégager du temps pour ne pas être tout le temps à la ferme non plus. En tout cas, j'adore m'occuper de mes enfants tout en travaillant. C'est un métier où tu peux le faire.

Et niveau financier, comment l'activité évolue-t-elle, depuis 9 ans ?

C'est la galère (rires). Je vis du RSA. 19 chèvres, c'est beaucoup trop petit. Il faut que j'augmente mon cheptel, et puis même... Je vends mes fromages sur Moëlan le mardi et Quimperlé le vendredi, et j'ai deux épiceries, à Moëlan et à Querrien. Je travaille avec le restaurant gastronomique Le Jardin Gourmand à Lorient. Je manque tout le temps de fromage, je n'arrive pas à fournir tous mes clients.

Je vais augmenter parce que financièrement, ça ne me paie même pas mes charges. Donc là, il faut vraiment que j'augmente et j'ai la clientèle et niveau capacité de travail, ça va je peux aller jusqu'à 30, facilement. Ce métier, tu ne le fais pas pour l'argent. Tu travailles tous les jours, tu n'as pas de vacances, tu n'as pas de week-end et tu n'as pas de sous. (rires). Mais tu es super content ! J'adore ce métier, je ne regrette pas du tout.

AUJOURD'HUI

URGENCES

Samu : tél. 15, en cas d'urgence médicale, de 20 h à 8 h.
Pompiers : tél. 18.
Pharmacie : tél. 32.37.
Centre hospitalier : 20 bis, avenue du Général-Leclerc, tél. 02.98.96.60.00.

SÉCURITÉ

Police, gendarmerie : tél. 17.

PRATIQUE

Déchèterie de Kervidanou : de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 18 h.

SERVICES

Dépannage GRDF : tél. 0800.473.333 (numéro vert).
Enedis (ex-ERDF) : tél. 09.72.67.50.29.

Urgence service des eaux : tél. 06.84.79.24.66.

LOISIRS

Piscine Aquapaq : de 10 h à 13 h 30 et de 14 h 30 à 19 h.
Médiathèque : de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30.

CINÉMA

La Bobine : relâche.

LE TÉLÉGRAMME

Rédaction : 9, rue Mellac, à Quimperlé, tél. 02.98.39.49.50 ou 06.69.36.05.29.
quimperle@letelegramme.fr
Publicité : tél. 02.98.39.49.52.
Avis d'obsèques : tél. 0800.11.22.29.

QUIMPERLÉ EXPRESS

Croix-Rouge française. Vente solidaire, demain

La Croix-Rouge de Quimperlé organise une braderie, demain vendredi, de 9 h 30 à 16 h 30, dans ses locaux au 10, rue de l'hôpital Fré-

meur.

En vente : vêtements et livres pour bébés, enfants, adultes neufs ou en bon état.

Petits livres d'artistes. Le mode d'emploi



Dans le cadre de l'opération « Poésie et art en ville » (lire Le Télégramme de jeudi dernier), le « Café Récré » de la rue Brémond-d'Ars accueillait hier après-midi un atelier d'écriture sur le thème « Petits livres d'artistes », animé par Klervi Bourseul et Bruno Geneste. Il a réuni une dizaine d'enfants, puis quelques adultes. Il s'agissait d'imaginer un texte poétique à partir de mots tirés au sort, puis de l'illustrer sur une page en vis-à-vis, avant de repartir chez soi avec son œuvre sous le bras.

Quimperlé

Jeudi 25 mai 2017 / www.letelegramme.fr / Tél. 09.69.36.05.29

DECATHLON
LORIENT

VOTRE MAGASIN
DECATHLON
LORIENT
EST OUVERT

JEUDI 25 MAI

DE 10H À 19H

Rue Colonel-Le Barillec - 02.97.87.87.00

CATHY COUVE SES VOLAILLES À RIEC



Voilà un an, Cathy Jouan s'est lancée dans le métier d'agricultrice, à Riec-sur-Bélon. Un pari qui semble réussir à cette jeune maman de trois enfants. L'éleveuse de volailles raconte comment elle s'est lancée dans un métier qui lui était totalement inconnu. Page 14

BADMINTON

À 11 ans, Kathell brigue trois médailles à Dreux

Page 16

MELLAC

La future médiathèque prend forme

Page 16

Des rénovations pour s'adapter aux seniors



Le quartier de Kerandon, à Concarneau, connaît un vaste chantier de restructuration. Avec 50 % des locataires âgés de plus de 50 ans, Finistère Habitat a entrepris d'adapter les logements aux besoins des seniors et des personnes à mobilité réduite. Page 22

LORIENT

Des lycéens inventent un détecteur de chocs

Page 27

Sommaire des communes

Arzano	17	Meslan	26
Bannalec	19	Moëlan-sur-Mer	18
Baye	17	Névez	23
Berné	26	Pont-Aven	19
Clohars-Carnoët	18	Priziac	26
Concarneau	21, 22	Querrien	17
Elliant	24	Quimperlé	14 à 16
Guilligomarc'h	17	Rédéné	17
Lanvéneq	26	Riec-sur-Bélon	18
Le Faouët	26	Rosporden	25
Le Trévoux	19	Saint-Thurien	20
Locunolé	17	Saint-Yvi	25
Lorient	27 à 30	Scaër	20
Melqven	24	Tréguinc	23
Mellac	16	Tréméven	16

MANOIR DE KERNAULT
Chemins du patrimoine en Finistère

des Mots des Mômes
Contes & Spectacle

Jeudi 25 mai 2017
14h

TOUT COMMENCE EN FINISTÈRE

Licences entrepreneur de spectacles : n° 1-1061791, 3-1061795, 2-1-1061796 - Design graphique > helenegeber.fr

www.cdp29.fr

Agriculture. Cathy vole de ses propres ailes

Marie Fidel

Elle a quitté son travail de veilleuse de nuit, pour se lancer dans l'élevage de volailles, il y a un an.

« Comme quoi, tout est possible ! », s'étonne encore Cathy Jouan, jeune agricultrice et mère de trois enfants, à Riec-sur-Bélon.



Depuis un an, Cathy Jouan est chef d'exploitation. Alimentation, température : ses poussins demandent beaucoup de surveillance.

> Pourquoi avoir changé de trajectoire professionnelle ?

J'étais veilleuse de nuit en maison de retraite, sur Quimper. Pendant dix ans, je faisais la route chaque jour. Avec trois enfants en bas âge, ce n'était plus gérable. Mon mari, lui, était déjà installé depuis avril 2009 en individuel. Notre voisin est venu nous proposer de reprendre son exploitation en volaille. Il voulait arrêter la volaille. J'étais en congé parental de mon dernier. Je me suis dit : je

reprends ? Je ne reprends pas ? J'ai donné ma démission et enchaîné sur ce projet-là. Ça a étonné tout le monde. Comme mon mari Yves-Marie faisait des légumes, on s'est dit que ça complétait. Alors, on s'est mis en GAEC tous les deux en avril 2016.

> Comment avez-vous pris en main le métier ?

Moi je me suis mariée avec un agriculteur mais je n'étais pas dans le milieu. Comme quoi tout est pos-

sible ! Au début, j'ai eu tout à apprendre. Commander les aliments, gérer les stocks.

J'ai appris avec les cédants, sur place. Heureusement qu'ils étaient là. J'ai fait une formation poulet de chair, mais j'apprends surtout sur le tas. C'est vrai qu'au début, ce n'est pas évident, quand on se retrouve face à tous ces poulets... Mais on n'est pas tout seul, on est aidé. La technicienne vient souvent, la vétérinaire aussi, c'est rassurant.

> En quoi consiste le métier ?

Je m'occupe de poulets sexés, moitié femelles, moitié mâles. Les femelles partent au bout de 35 jours, et les mâles 47 à 49 jours, avant d'aller l'abattoir à Guisriff. J'ai un contrat avec Sanders, je dois faire faire cinq lots et demi par an. Entre chaque lot, j'ai une période de quinze jours de vide sanitaire durant lesquels les deux poulaillers sont fermés pour nettoyage-désinfection. C'est un métier qui implique beaucoup de surveillance.

Tout est informatisé. J'ai tout sous la main avec mon téléphone : je vois en un coup d'œil si les poulets mangent suffisamment.

> Quelles en sont les atouts, les contraintes ?

J'aime les animaux. Je gère mon temps. Avant, je travaillais de nuit et je dormais le jour, je voyais très peu mes enfants. Là, je suis plus libre de mes horaires, j'ai plus de temps pour m'occuper d'eux. Après, j'ai une exigence de résultats. Je dois être sur place tous les matins et tous les soirs, ce qui nécessite d'habiter à proximité. Quand les poulets sont là, c'est du non-stop, et quand je suis en vide sanitaire, je peux prendre des vacances, c'est l'avantage en volaille. Si on veut partir en congés, il est possible de décaler le prochain lot. Il faut simplement prévoir.

> Est-ce une activité rémunératrice ?

Comme à la maison de retraite, pas plus, mais j'ai une meilleure qualité de vie, je peux m'occuper de mes enfants, alors, pour moi, ça suffit. Je me plais dans mon métier, c'est un choix. Et puis avec mon mari, on s'entraide. On est tous les deux chefs d'exploitation, lui en légume, moi en volaille. Je vais l'aider pendant les plantations et les récoltes et lui va m'aider à nettoyer pendant le vide sanitaire.

> Quels conseils donneriez-vous à une agricultrice qui s'installe ?

J'ai appris beaucoup de chose cette première année, j'ai plus de recul, c'est moins la panique. Ce que je conseillerais ? Il faut être motivé. Tout est possible dans la vie, il ne faut pas avoir peur de se lancer et de changer de vie.

AUJOURD'HUI

URGENCES

Samu : tél. 15.
Pharmacie : tél. 32.37.
Centre hospitalier :
au 20 bis, avenue Général-Leclerc,
tél. 02.98.96.60.00.
Pompiers : tél. 18.

SÉCURITÉ

Police, gendarmerie : tél. 17 ;
depuis un portable, tél. 112.

SERVICES

Dépannage GDF :
tél. 0810.433.129.
ErDF : 09.726.750.29.
Urgence eaux :
tél. 06.84.79.24.66.

PRATIQUE

Déchèterie : fermée.

LOISIRS

Aquapaq : de 9 h 30 à 13 h et
de 14 h à 17 h 30.

CINÉMA

La Bobine : relâche.

LE TÉLÉGRAMME

Rédaction : 9, rue Mellac,
29300 Quimperlé,
tél. 02.98.39.49.50, 09.69.36.05.29 ;
fax 02.98.96.07.06 ;
quimperle@letelegramme.fr
Publicité : tél. 02.98.39.49.52.
Avis d'obsèques : 0800.11.22.29.

Ascension. Les messes du jour

Aujourd'hui jeudi : à 10 h 30 à Mel-lac, à la chapelle de La Madeleine, et à Bannalec, à la chapelle de La Véronique ; à 11 h, à Pont-Aven et à Quimperlé, à Notre-Dame.
Samedi, à 17 h, à Quimperlé, à l'Ab-

baye Blanche et à 18 h, à Riec-sur-Bélon.
Dimanche, à 9 h 30 à Mellac et à 10 h 30, à Rédéné ; à 11 h, à Saint-Thurien et à Quimperlé, à Notre-Dame, à Nizon (profession de foi).

Kayak. De Quimperlé à Cherbourg, par l'Ellé



Les 30 enfants des sections de Cherbourg et de la Villemarqué se sont retrouvés pour une descente de l'Ellé, mardi.

Le club de Canoë-kayak de Cherbourg connaît bien Quimperlé et son club par la compétition d'Océan-Racing. C'est au cours de la rencontre entre dirigeants qu'est venue l'idée d'organiser la venue de la section sportive de Cherbourg dans le pays de Quimperlé pour découvrir les rivières d'eau vive. Professeurs et moni-

teurs de kayak des deux villes ont organisé le séjour, avec un hébergement à Bannalec et une journée de navigation sur l'Ellé.

Mardi, les 30 enfants des deux sections kayak de Cherbourg et de la Villemarqué se sont retrouvés pour une longue descente de l'Ellé.

« C'est peut-être le début d'un

échange entre des enfants de la Manche et du Finistère pratiquant le même sport dans le cadre scolaire », relève Marc Berçon, animateur et chargé de mission à Natisme en Finistère.

▼ Contact

Pratiques nautiques du Pôle sports.
Tél. 02 98 76 64 61

AUJOURD'HUI
OUVERTURE
EXCEPTIONNELLE
de votre Intermarché
De 9 h à 12 h 45

Intermarché **QUIMPERLÉ**
TOUS UNIS CONTRE LA VIE CHÈRE CENTRE-VILLE

les Mousquetaires



Matin

Après-midi

+17
+4

Quimperlé

Samedi 29 avril 2017 / www.letelegramme.fr / Tél. 09.69.36.05.29

L'AMOUR VACHE À LOCUNOLÉ



Erisa comme Éric et Isa. À Locunolé, ce Gaec (Groupement agricole d'exploitation en commun) porte bien son nom, porté par les deux conjoints et chefs d'exploitation Éric Kerhervé et Isabelle Salomon. En plus de ses 70 vaches, Isabelle Salomon trouve le temps de s'investir au sein de la commission départementale « Agriculture au féminin ». Un parcours parallèle qui lui tient à cœur, à l'heure où encore 5.000 femmes agricultrices n'ont pas de statut en France. Page 16



Ils militent contre les OGM

Les deuxièmes Rencontres internationales des résistances aux OGM ont débuté hier, entre le palais des congrès de Lorient et le centre régional de culture bretonne Amzer Nevez, à Ploemeur. Elles se poursuivent tout le week-end, avec ateliers et conférences-débats. Page 29

MAISONS
TY BREIZ
Groupement d'entreprises
depuis 1968

Votre constructeur de proximité
depuis 49 ans

Contactez-nous
www.maisontybreiz.com

AURAY Tél. 02.97.24.87.87
LORIENT Tél. 02.97.89.07.00
PONTIVY Tél. 02.97.25.26.62
VANNES Tél. 02.97.46.33.33

VERBICRUCISTE

La Bretagne
inspire André Stéphan



André Stéphan était hier à la librairie Penn Da Benn pour une séance de dédicaces. Il y présentait ses recueils de mots-croisés sur les thèmes du Finistère et de la Bretagne. Page 17

CLOHARS

Kerou beach party
sur la plage du Kérou



Ce week-end est le celui des surfeurs, glisseurs et riders, puisque c'est celui de la Kerou beach party. Mais la plage et ses diverses animations sont ouvertes à tous. Page 18

CONCARNEAU

Livre & Mer : le salon
2017 ouvert au public



Hier, le salon de la littérature maritime, « Livre & Mer », a ouvert ses portes. Durant deux jours, il sera question de maritimité à Concarneau ; avec des livres et des écrivains, des expositions, des conférences, etc. Nouveauté : l'entrée est gratuite. Page 25

Sommaire des communes

Arzano	21	Mellac	21
Bannalec	23	Meslan	28
Baye	20	Moëlan-sur-Mer	22
Berné	28	Névez	27
Clohars-Carnoët	22	Pont-Aven	23
Concarneau	25	Priziac	28
Elliant	27	Querrien	21
Guilligomarc'h	21	Quimperlé	16 à 20
Guiscriff	28	Rédéné	20
Lanvénehen	28	Riec-sur-Bélon	22
Le Faouët	28	Rosporden	27
Le Trévoux	20	Saint-Thurien	24
Locunolé	20	Saint-Yvi	26
Lorient	29, 30, 31, 32	Tréguinc	26
		Tréméven	21

Agriculture. Isabelle, cheffe d'exploitation

Marie Fidel

Agricultrice ? Un métier comme un autre pour Isabelle Salomon, à condition de bien s'organiser. Aujourd'hui, la cheffe d'exploitation gère, avec son conjoint, 70 vaches, à Locunolé. Elle est aussi responsable de la commission départementale « Agriculture au féminin ».

1. Pour nommer ses vaches, Isabelle invente des lignées de chanteurs (Eminem, Iglésias, U2), de footballeurs (Jouffre, Lacazette...)
2. C'est ici que tout commence : la nurserie et ses petites génisses de l'année.
3. Voici la salle d'attente avant la traite.



> Isabelle, pouvez-vous nous présenter votre exploitation ?

Je suis installée depuis 1998 avec Éric Kerhervé, mon conjoint, au début en SCEA (société civile d'exploitation agricole). Jusqu'en 2015, on ne pouvait pas se mettre en GAEC (Groupement Agricole d'exploitation en commun), car on était en couple, ce qui est une aberration. En 2015, on a pu passer en GAEC. L'avantage, c'est qu'on est vraiment reconnu chacun comme des exploitants à part entière. Sur l'exploitation, on a un droit à produire de 542.000 litres de lait et on a 112 hectares dont 30 hectares de culture de vente. Ici, nous sommes sur l'exploitation de mes beaux-parents. Voilà pour le décor. On a à peu près 70 vaches laitières plus les génisses, qui partent en pension vers

l'âge de six mois chez un autre éleveur et reviennent une fois qu'elles sont en gestation.

> Comment êtes-vous devenue agricultrice ?

Mes parents étaient agriculteurs, j'ai toujours été intéressée. Ils avaient du lait et du porc, et j'étais plus attirée par le lait. Mon idée, c'était de faire une formation très courte et de revenir sur l'exploitation de mes parents. J'ai fait une formation plutôt longue, ça s'appelait un BTA (Brevet de Technicien Agricole). Il y avait très peu de filles à l'école, en 1984-1985. J'avais 15 ans. J'ai continué mes études avec un BTS gestion et techniques agricoles, puis j'ai été contrôleur laitier, j'ai fait des remplacements pendant deux ans sur tout le Finistère.

En 1992, j'ai eu ma propre tournée sur le secteur et c'est comme cela que j'ai connu mon conjoint, ici. Pour moi, c'était un choix. Les jeunes générations choisissent, mais j'ai des collègues qui ont épousé leur mari et le métier avec.

> Est-ce aujourd'hui un métier tenable financièrement, et épanouissant ?

Pour moi, le but premier est de vivre du métier. On traverse une période difficile depuis deux ans, on ne voit pas le prix du litre de lait augmenter. Donc, question trésorerie, c'est toujours assez serré. Mais on échange beaucoup avec mon conjoint. On passe mieux cette crise que celle de 2008-2009, cette année, on a pu investir et refaire un bâtiment. On garde espoir car avec nos

deux enfants, on n'a pas le droit de baisser les bras. L'an dernier, on n'a pas pris de vacances, mais cette année, on va essayer. Et puis, ce métier est passionnant, parce qu'on travaille avec du vivant.

> Pourquoi est-ce important de réunir les femmes agricultrices ?

À la base, les groupes « Agriculture au féminin » permettent aux femmes de se retrouver pour échanger, de ne pas rester seules sur l'exploitation. Aussi, j'ai vu autour de moi beaucoup de personnes qui n'avaient pas de statut, qui se mettaient en retrait parce qu'elles n'étaient pas formées. C'est pourquoi on a beaucoup travaillé sur le statut des femmes. Maintenant, on agit pour qu'elles puissent prendre plus de res-

ponsabilités sur leur exploitation. On travaille beaucoup sur les aspects ergonomie et organisation du travail, et la communication pour faire venir d'autres personnes en agriculture. Si on est bien organisé, entre les temps de vie privée et professionnelle, on peut alors assumer des responsabilités à l'extérieur. Il faut savoir qu'en agriculture, on peut se permettre d'avoir une femme de ménage. Il y a encore des organisations professionnelles agricoles où les femmes ne sont pas représentées. Mais on travaille cela au niveau régional et départemental. L'ouverture, les voyages. On échange aussi avec des agricultrices d'ailleurs, des associations de femmes du monde rural. Cela donne lieu à des voyages, comme dernièrement en Belgique.

AUJOURD'HUI

URGENCES

Samu : tél. 15.
Pharmacie : tél. 32.37
(0,35 € la minute).
Centre hospitalier : 20 bis avenue du Général-Leclerc, Quimperlé, tél. 02.98.96.60.00.
Pompiers : tél. 18.
Police, gendarmerie : tél. 17.

SERVICES

Dépannage GRDF : 08.00.47.33.33 (numéro vert).
Dépannage Enedis (ex-ERDF) : tél. 09.72.67.50.29.
Urgence service des eaux : tél. 06.84.79.24.66.

LOISIRS

Piscine Aquapaq : de 9 h 30 à 12 h et de

14 h à 17 h 30.
Médiathèque : de 10 h à 18 h.

CINÉMA LA BOBINE

« Les gardiens de la galaxie », en 2D, ce soir, à 18 h ; en 3D, demain, à 14 h 30.
« Un profil pour deux », ce soir, à 21 h et demain, à 20 h 30.
« L'odyssée de l'empathie », séance rencontre en présence du réalisateur Mario Viana, soirée animée par l'association « Un grain pour grandir » demain, 17 h 30.

LE TÉLÉGRAMME

Rédaction : tél. 02.98.39.49.50, quimperle@letelegramme.fr
Publicité : tél. 02.98.39.49.52.
Avis d'obsèques : tél. 0800.11.22.29.

Le Télégramme

COURSE DE CÔTE
LOC-ÉGUINER - LANDIVISIAU
DIMANCHE 30 AVRIL 2017

COUPE DE FRANCE
35^e ÉDITION

à suivre sur Facebook : Coursedecôte Loc-Eguiner Landi

Salaün Holidays
Rencontrer le monde

PARTENAIRE OFFICIEL DE
LA COURSE DE CÔTE DE LOC-ÉGUINER

Armor·lux

En mai, achète ce qu'il te plaît !

LE 2^{ÈME} ARTICLE À -50%*

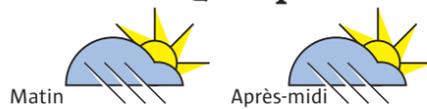
JUSQU'AU 8 MAI !

BÉNODET | BREST | CROZON | MORLAIX | POINTE DU RAZ | QUIMPER | SAINT-RENAN

OUVERTS DEMAIN DIMANCHE
BÉNODET - POINTE DU RAZ - QUIMPER, Z.I. DE KERDRONIOU

www.armorlux.com

*Offre valable du 24 avril au 8 mai 2017 sur les articles textiles des marques Armor-lux, Bermudes, Bérac, Terre et Mer et Karting signalés en magasin, hors collaboration «Armor-lux & Jott». Offre non cumulable, non remboursable. Hors promotions en cours, hors «Bonnes affaires» et «Petits prix». Les magasins de Brest Siam, Saint-Julien et Romans sont exclus de cette offre promotionnelle. Remise effectuée en caisse, sur l'article le moins cher des 2. © J.CASTRIC



Quimperlé

Vendredi 19 mai 2017 / www.letelegramme.fr / Tél. 09.69.36.05.29

CLOHARS : LE LAIT QUI FAIT FONDRE



Vanille de Madagascar, caramel salé, pain d'épices, pistache, chocolat... Nous sommes dans la ferme de Karine et Laurent Le Portz, à Clohars Carnoët. En 2009, les éleveurs laitiers ont installé un atelier « glaces » dans l'exploitation familiale. L'occasion de valoriser leur production laitière en transformant une partie du lait de production de crèmes glacées. Page 16



Des cartes améliorées pour une meilleure information

Où sont les lignes de bus, les écoles, les salles de loisirs ? Comment est conçu le Plu ? Quimperlé Communauté lance une nouvelle version de son portail cartographique en ligne : plus d'informations, plus de fluidité, un design amélioré, et la possibilité de le consulter désormais sur tous les supports numériques.

Page 17

INSOLITE

Ce retraité marche sur les pas de saint Colomban

Page 16

ACTION CITOYENNE

Le nettoyage des plages comme projet



En voilà une bonne idée ! Mardi prochain, neuf jeunes, concernés par le programme « Garantie jeunes », vont nettoyer les plages des Grands sables et des Anglais, au Pouldu. Page 17

MOËLAN-SUR-MER

Les associations à l'honneur au conseil

Page 21

Les « tireurs » du 56 réunis à Scaër



Après son inauguration le 1^{er} avril dernier, le Stand de tir de l'Isolo a enchaîné deux compétitions : le championnat départemental de Tir aux armes réglementaires (Tar) du Morbihan en avril, et la finale du challenge Tar BZH le week-end dernier. Page 23

LÉGISLATIVES

Catherine Mercier pour une sortie de l'Europe



Militante de l'Union populaire républicaine (UPR), Catherine Mercier (à droite) défendra les couleurs de ce parti aux législatives dans la 8^e circonscription. Pour elle, la priorité, c'est le Frexit. Page 25

Sommaire des communes

Arzano	19	Mellac	19
Bannalec	22	Meslan	28
Baye	20	Moëlan-sur-Mer	21
Clohars-Carnoët	20	Névez	26
Concarneau	24, 25	Pont-Aven	22
Elliand	26	Priziac	28
Guilligomarc'h	19	Querrien	20
Guiscriff	28	Quimperlé	16 à 18
Lanvénequen	28	Rédéné	19
Le Faouët	28	Riec-sur-Bélon	21
Le Trévoux	20	Rosporden	27
Locunolé	19	Saint-Thurian	23
Lorient	29 à 33	Scaër	23
Melgven	27	Tréguinc	26
		Tréméven	20

Agriculture. Lait fermier, glace des champs

Marie Fidel

Il y a huit ans, Karine Le Portz tournait le dos à la grande distribution pour cultiver un projet plus proche de ses valeurs et de son mari éleveur laitier. Depuis, elle fabrique des crèmes glacées au lait frais et des sorbets maisons, dans l'exploitation familiale installée à Clohars-Carnoët. Un retour aux sources qu'elle ne regrette pour rien au monde.



À Kerliezec (Clohars-Carnoët), Karine Le Portz diversifie l'activité de la ferme, en transformant le lait produit en glaces artisanales.

> Pourquoi avoir quitté la grande distribution ?

J'ai travaillé quinze ans comme responsable de rayon, aux produits frais, puis aux surgelés. Donc il y avait un peu de lassitude. Le fait d'avoir deux enfants, aussi, avec mon mari agriculteur. On avait parfois du mal à leur consacrer du temps. Entre les vacances scolaires des enfants, les contraintes météo de mon mari et mon métier saisonnier, ça devenait compliqué de se retrouver.

> Vous aviez envie de devenir agricultrice ?

Oui, mais j'aimais bien ce que je faisais, la vente, le contact avec le client, la gestion des stocks. Et puis je n'avais pas envie de m'enfermer à la ferme. Quelques années plus tôt, mon mari m'avait dit : " Tout le

monde fait du fromage, du lait, pourquoi ne pas faire des glaces ? " Ce n'était pas bête. Ayant travaillé avec le surgelé, je trouvais le produit facile à travailler, non périssable donc plus facile à stocker et à gérer. En plus, ça me permettait de revenir sur la ferme en ayant une activité à moi ouverte sur l'extérieur. Ça faisait d'une pierre deux coups.

> La reconversion a-t-elle été rapide ?

J'ai d'abord suivi un BPREA (Brevet professionnel responsable d'exploitation agricole) à Bignan pendant deux ans. J'en avais besoin pour mûrir mon projet et connaître le système de production de A à Z. Et puis aussi pour remplacer mon mari, si besoin. Dommage que ce BPREA n'existe plus, il avait été

créé d'arrache-pied par des femmes qui travaillaient avec leur mari et manquaient de temps pour se former. Elles avaient une poigne et une envie de défendre le statut des femmes dans l'agriculture. On voyait que c'était important pour elles d'avoir un diplôme et d'être reconnues. Après, c'était parti !

> Comment fonctionne « Glace de la Ferme » ?

C'est un concept de diversification agricole développé en Europe. Il y avait très peu de monde en France à ce moment-là. Aujourd'hui on est plus de 300 fermes laitières ou fruitières à travailler avec « Glace de la ferme ». Ils vendent le matériel, travaillent sur des recettes sans colorants ni conservateurs. Ils aident aussi dans la réalisation du labora-

toire avec les normes sanitaires. Ça m'a permis d'avancer plus vite et ne pas rester seule. Parce que je suis passée par des moments de peur, dans le projet. Les investissements sont onéreux. Heureusement, mon mari était là pour m'aider à y croire.

> Ouvrir un glacier en pleine campagne, c'est risqué ?

Pour nous, le bouche-à-oreille a marché très vite. Nous faisons de la vente directe, et des dépôts dans les magasins de producteurs, les petites supérettes, et les restaurants. Aujourd'hui, aux gens qui s'installent en glace, je dis qu'être en pleine campagne facilite la vie. À commencer par les livraisons. Le laboratoire et le magasin sont à côté. Aussi, on est dans un secteur touristique, et sur l'axe le plus pas-

sant de la commune, on ne peut pas nous louper. Et l'été c'est sympa, j'ouvre une terrasse avec un accès à la traite, c'est ludique, il y a un monde fou. Ça change de manger une glace en bord de mer. L'an dernier, on a fait plus de chiffre en glaces qu'en lait.

Aujourd'hui avez-vous trouvé l'équilibre entre vie de famille et vie professionnelle ?

Oui. Depuis un an ou deux, j'arrive à ne pas me sentir débordée, à gérer son temps. Mon mari est content car ses produits sont valorisés. Le plus dur, c'est de ne pas se laisser embarquer par la machine, et résister à la grande distribution. Je refuse de les fournir, car cela demanderait trop de volume et une perte d'indépendance sur les prix. On préfère rester autonome.

AUJOURD'HUI

URGENCES

Samu : tél. 15, en cas d'urgence médicale, de 20 h à 8 h.
Pharmacie : tél. 32.37 (0,35 € la minute).
Centre hospitalier : 20 bis, avenue du Général-Leclerc, tél. 02.98.96.60.00.
Pompier : tél. 18.

SÉCURITÉ

Police, gendarmerie : tél. 17.

SERVICES

Dépannage GRDF : tél. 0810.433.129.
Enedis (ex ErDF) : tél. 09.726.750.29.
Urgence service des eaux : tél. 06.84.79.24.66.

PRATIQUE

Déchèterie de Kervidanou : de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 18 h.

LOISIRS

Aquapaq : de 12 h à 13 h 45 et de 17 h 15 à 21 h 30.

Médiathèque : de 10 h à 18 h.

CINÉMA

La Bobine : « Orpheline », séance Chlorofilm.
Avertissement : des scènes, des propos ou des images peuvent heurter la sensibilité des spectateurs, à 18 h.
« Django », à 21 h.

LE TÉLÉGRAMME

Rédaction : 9, rue Mellac, 29300 Quimperlé, tél. 02.98.39.49.50 ou 09.69.36.05.29 ; fax 02.98.96.07.06.
E-mail : quimperle@letelegramme.fr ;
Publicité : tél. 02.98.39.49.52.
Avis d'obsèques : tél. 0800.11.22.29.

ÉTAT CIVIL

NAISSANCE

Marius Lunven Guerineau, Tréméven.

Saint Coloman. En passant par Kemperle

Personne d'autre qu'Alain Pennec, l'historien, était le mieux placé, hier après-midi pour accueillir, Simon Derache. Âgé de 66 ans, cet alerte retraité a décidé de mettre ses pas dans ceux de saint Coloman, moine irlandais, grand évangéliste, arrivé en Bretagne au VI^e siècle.

Un périple de 1.500 km

L'homme a entamé son périple le 18 avril, à partir de Rennes et entend y mettre un terme, le 1^{er} juin, au terme de 1.500 kilomètres, parcourus à pied. Entre-temps, il aura visité une grande partie des 45 monuments bretons (églises, chapelles, fontaines...) dédiés au moine. Reçu à l'office de tourisme, Simon Derache s'est ensuite laissé guider par Alain Pennec, jusqu'aux ruines de l'ancienne église paroissiale, rue Brémond-d'Ars.

Profitant d'être en basse-ville, les deux hommes ont également visité l'église Sainte-Croix, autre joyau architectural. Après avoir passé la nuit chez des amis quimperlois, notre marcheur devait



Simon Derache a été accueilli par Alain Pennec (à gauche).

prendre ce matin la direction de Lorient. Simon Derache, responsable pour la France, la Suisse et l'Irlande du chemin culturel autour de Saint-Colom-

ban. Son objectif est de faire en sorte que ce chemin soit élevé au rang d'itinéraire culturel européen.