



Pompiers : composer le 18 (portable 112)
SMUR : composer le 15.
Sauvetage en mer : tél. 02 98 89 31 31 ; Locquirec : tél. 02 98 67 41 45.

Santé
Centre hospitalier des Pays de Morlaix : tél. 02 98 62 61 60.
Médecin : composer le 15.
Pharmacie de garde : pharmacie Budet-Decote, 9 rue Carnot, Morlaix, tél. 02 98 88 10 71.
Service ambulancier : Appeler le 15.

Social
Hépatites info service : 24 h/24 h, 7 jours/7, 0800 845 800.
Sida info service : 24 h/24 h, 7 jours/7, 0800 840 800.
Enfance maltraitée : 0800 054 141 (numéro vert).
Accueil d'urgence des sans-abri : 115 (numéro vert).
Alcool info : 08 11 91 30 30 de 14 h à 24 h (coût d'un appel local).
CLIC : information en gérontologie pour les personnes de 60 ans et plus, de 9 h à 12 h sans rendez-vous et l'après-midi sur rendez-vous, 14 Allée du Poan Ben, Morlaix, tél. 02 98 88 20 40.

Dépannages
EDF : tél. 0 810 333 029.
GDF : tél. 0 810 433 029.

Marées à Roscoff
Pleines mers : 9 h 13 (71) et 21 h 24 (67).
Basses mers : 3 h 27 et 15 h 40.

Loisirs
Médiathèque « les Ailes du temps » : 5, rue Gambetta, de 10 h à 12 h et de 13 h 30 à 18 h, tél. 02 98 15 20 60.
Bibliothèque de la Boissière : de 10 h à 12 h et de 13 h 30 à 18 h, tél. 02 98 62 09 14.
Bibliothèque du Patrimoine Écrit : Hôtel de ville, Fermée.
Piscine de la Boissière : fermée.

Musée : ouvert de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h, place des Jacobins.
Maison à Pondalez : ouverte de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h, Grand'Rue.
Musée Saint-François : route de Carantec, ouvert de 14 h à 17 h.

Ouest-France à votre service

Contactez le journal : rédaction, 3, rampe Saint-Melaine, 29 600 Morlaix, tél. 02 98 63 88 20, fax 02 98 63 88 29, de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h ; rédaction.morlaix@ouest-france.fr

Internet : informations et petites annonces : www.ouest-france.com

Pour recevoir le journal avant 7 h 30 : tél. 02 98 63 33 79, 02 98 88 04 32 ou 0 820 000 730 (0,12 € la minute TTC).

Pour recevoir le journal au courrier : 0 820 040 030 (0,12 € la minute TTC).

Réserver une place de spectacle par téléphone : 0 825 313 323 (0,15 € la minute TTC).

Passer une publicité ou une petite annonce
Précom Morlaix, 3 rampe Saint-Melaine, 29 600 Morlaix, tél. 02 98 88 55 15 ou Précom Brest, tél. 02 98 44 77 68.

Passer une petite annonce par téléphone : 0 820 000 010 (n° indigo réservé aux particuliers : 0,12 € la minute TTC), paiement par carte bancaire.

Avis d'obseques : de 7 h 30 à 20 h, tél. 0 810 060 180 (prix d'un appel local), fax, 0 820 820 831.

Annonces légales et judiciaires : 0 820 820 612 (0,12 € la minute TTC), fax 0 820 309 009, e-mail : annonces.legales@medialex.fr

Aujourd'hui à Morlaix

Urgences

Police : composer le 17 (portable 112)

La collaboration interarmées en manœuvres

(Lire en page 8)

Jeune agriculteur cherche exploitation

Le renouvellement des générations en agriculture est un problème. L'Adasea vient de mener une action pour sensibiliser à la transmission.

« Jeune agriculteur, cherche exploitation à céder pour installation. » Cette annonce fictive est pourtant représentative de la situation actuelle en Finistère (1) qui voit « l'offre d'exploitation à reprendre être assez peu conséquente par rapport aux nombres de candidats » ont expliqué les représentants de l'Association départementale pour l'aménagement des structures des exploitations agricoles. « Et ce, même si dans les cinq prochaines années, nous allons assister à 30 % de départ en retraite en plus par rapport à aujourd'hui. Soit 1200 exploitations industrielles, laitières représentant, tout de même, 17 % du foncier du Finistère ».

Soucieux du renouvellement des générations en agriculture, l'Adasea a donc engagé au printemps 2006 une action visant à faciliter la transmission des exploitations agricoles sur vingt-trois communes littorales du pays de Morlaix (entre Tréfléz et Locquirec). En concertation avec les élus locaux et la profession agricole, elle a sensibilisé de futurs cédants, sans reprenneur connu, à la transmission. « Car même s'il y a une déclaration obligatoire à faire par le cédant à 58 ans, on voit bien que cela n'est pas suffisant. Cela donne une vision cartographique, mais n'aide pas à l'anticipation à la transmission ».

L'Adasea propose donc un répertoire départemental à l'installation (RDI) basé sur le volontariat. En complément, l'action qui vient d'être menée sur le pays de Morlaix a permis l'inscription de sept futurs cédants, ce qui est bien peu au regard des 65 exploitations contactées et des 27 entretiens de sensibilisation réalisés.



La restitution de l'action menée par l'Adasea s'est faite à la chambre de commerce et d'industrie en présence des élus.

Plusieurs raisons sont avancées pour expliquer ce problème de transmission : des cédants qui n'anticipent pas assez donc, mais aussi des candidats surtout axés sur des reprises d'installations « classiques », type lait (38 % des demandes) ou encore des petits ateliers avec vente directe et productions « atypiques » à 41 %.

Un frein : 200 000 € l'installation

« Souvent les jeunes sont sur des nouveaux projets, des niches » a expliqué Hervé Le Saint, président de l'Adasea. « Mais, attention aussi à vouloir, à tout prix, remettre en cause l'agriculture bretonne telle qu'on la connaît. Ce serait aussi une erreur. Et puis, tout le monde ne pourra faire de la vente directe... » L'investissement à l'installation, de l'ordre de 200 000 €, est aussi un frein. D'autant que très souvent, il faut y rajouter l'habitation ce qui, dans le contexte immobilier actuel n'ar-

range rien. Encore moins dans les communes littorales.

« Il ne faut pas oublier aussi que les banquiers réclament très souvent 10 à 15 % d'autofinancement pour une reprise, a assuré un participant, lors de la restitution de l'enquête à la CCI. Parfois aussi, les cédants ont du mal à accepter que le reprenneur - qui de plus en plus souvent n'est pas issu du milieu agricole - ne fasse pas la même culture qu'eux ou n'ait pas la même vision pour l'avenir. Du coup, le projet n'aboutit pas. » Un diagnostic connu pour lequel il va falloir trouver un remède. Élus, structures agricoles, exploitants... devront s'y atteler. Et vite.

Patrick CROGUENNEC.

(1) En Finistère, la demande se situe autour de 450 nouveaux candidats par an. Et l'on constate un déficit récurrent des offres d'exploitations avec en moyenne une proposition pour deux candidats. Sur 2005, il représentait 200 offres environ.

Vie en ville

Bertrand L'Hour, gardien de château



Après 18 ans de marine, 12 ans au collège Saint-Joseph et 2 ans de chômage suite à un problème de santé, Bertrand L'Hour a retrouvé la joie de vivre : « Mon contrat dure jusqu'à octobre, j'espère être repris en avril, et pourquoi pas entre-temps... Pour l'instant, je revis. »

Express

Université du temps libre
L'Université du temps libre du Pays de Morlaix recevra, jeudi 28 septembre à 13 h 45, Daniel Desbryères, de l'Iremer, pour une conférence : « Quand les abysses fleurissent », à l'amphithéâtre du collège Saint-Augustin. Les inscriptions à l'UTL pourront être prises dès 13 h 30 et après la conférence. Les activités de l'UTL sont réservées à ses adhérents.

Amis et familles de malades psychiques
Permanence de l'Unafam au 74, rue de Brest, Morlaix (ancien bureau des entrées) pour les familles proches et amis de personnes atteintes de troubles psychiques, jeudi 5 octobre de 16 h à 18 h 30, ou par téléphone ce même jour au 02 98 15 26 94 pour un entretien individuel.

Au Japon, le jus d'algue a ses « sommeliers »

Un expert japonais d'algues et laminaires culinaires était hier en visite, chez deux producteurs de Roscoff. La rencontre avec un savoir-faire ultra-raffiné.

Recettes santé, cosmétique ou cuisine aux algues, en France, le créneau d'exploitation des « légumes de mer » est récent. « Au Japon, l'histoire du kombu (1) a plus de 1 000 ans, ici, c'est tout nouveau », commente poliment Takashi Okui lorsqu'on l'interroge sur ses impressions hexagonales. Le président de la société Okui Kaisedo (2) était en visite dans les entreprises Bret'Algues et Biocéan de Roscoff hier après-midi. Entouré de son épouse et de deux journalistes de la presse culinaire japonaise, le responsable nippon est venu à la rencontre des deux producteurs locaux, Michel Coz et Patrick Podeur. Un crochet de détour d'un voyage en France organisé lors d'un séminaire sur la culture japonaise, à la Maison culturelle japonaise de Paris où Okui Kaisedo a donné une conférence vendredi. Cette visite en Bretagne était favorisée « davantage dans un but relationnel que commercial » par Michel Le Lagadec qui commercialise sept variétés d'algues par le biais de son entreprise Hotgame de Taulé.

« Alors que l'algue fait partie intégrante de la tradition culinaire japonaise, elle est utilisée chez nous presque exclusivement par les grands restaurants », indique Michel Le Lagadec. De fait, l'introduction du produit dans l'alimentation se fait très timidement. « Par contre, dès que l'on réussit à convaincre un client, on est quasiment assuré qu'il ne nous quittera plus car il élabore des plats qui évolueront ensuite sur sa carte ». Si, au Japon, les laminaires et les algues jouent un rôle fondamental dans la cuisine traditionnelle. « C'est du fait de la longue histoire du régime végétarien », ont indiqué les membres de la délégation japonaise qui, au quotidien, se nourrissent de bouillon d'algues (le dashi) comme on



La délégation japonaise avec au centre, Okui kaisedo, aux côtés de Michel Le Lagadec directeur de l'entreprise Hotgame et de Michel Coz à la tête de Bret'Algues.

consomme en France, du pot-au-feu.

Production à grande échelle d'un côté, artisanat de l'autre, les uns et les autres ont au moins un point commun : « les méthodes de production se font manuellement pour conserver la saveur et la qualité constantes des produits ».

« Kobulier »

Mais au Japon, la sophistication a fait un chemin comparable à celui du vin en Occident. Une des pratiques consiste à mettre le Kombu (l'algue) le plus fin dans des celliers spéciaux pour le laisser mûrir deux ou trois ans et intensifier ainsi son goût. Récemment, Okui Kaisedo a été ainsi promu par ses pairs, dans

le rôle de « kobulier », « l'équivalent kombu d'un sommelier qui peut identifier et expliquer les caractéristiques distinctives d'une certaine sorte de kombu, comme un sommelier le fait avec le vin ». L'expert qui développe aussi son art au contact des chefs de cuisine de son pays, ne songe pas à importer de produits bretons chez lui. Glissant en revanche, « que le Japon pourrait apporter ses techniques aux Français ». Ceci sur un marché « qui ne peut que s'élargir ».

L'histoire ne dit pas si l'hôte a été davantage impressionné par le savoir-faire de la station biologique de Roscoff qu'il a découverte en compagnie de son directeur, Bernard Cloarec. Ceci avant de clore le sé-

jour autour d'une bonne table, chez Patrick Jeffroy à Carantec.

Françoise LE BORGNE.

(1) Le Kombu ou konbu est une algue épaisse et fibreuse qui comporte plusieurs variétés, le kombu royal et le kombu breton que l'on trouve à Roscoff. La variété japonaise se récolte dans la partie la plus au nord au large de l'île d'Hokkaido.

(2) L'entreprise haut de gamme possède une licence qui lui permet de faire le commerce avec deux offices centraux zen et de vendre un kombu de première qualité aux restaurants du pays et notamment à Kyoto.

Les Lions marchent pour l'enfance en difficulté

La cause de l'enfance en difficulté a toujours été défendue par le Lions Club du Pays de Morlaix, c'est aussi l'un des axes du Lions Club International.

Le bureau morlaisien organise différentes manifestations ponctuelles et d'autres rendez-vous annuels dont les profits sont reversés aux organismes ou associations concernés. « Nous pensons que ce sont là des choses utiles qui répondent à une demande », explique Jean-Jacques Floch, membre du Lions. Ce sont des actions pour lesquelles on peut constater la mise en œuvre directe des fonds. » Il cite en exemple l'achat de jeux d'extérieur pour les enfants hospitalisés ou l'achat d'un monitoring pour le service pédiatrique de l'hôpital de Morlaix, la collecte de lunettes ou de jouets redistribués au Secours catholique, au Secours populaire, aux Restos du cœur ou à Saint-Vincent-de-Paul. Ainsi dimanche 1^{er} octobre, le club propose la douzième édition de la Randolions à Locquirec, en partenariat avec Terre d'espoir et avec le soutien des Trotte-Sentiers. Cette année, les randonneurs, parents et enfants, profiteront du sentier côtier. Leurs participations, ainsi que les sommes allouées par les sponsors,



La Randolions avait réuni l'année dernière 400 marcheurs.

reviendront à Coup de Pouce, à la Sauvegarde pour l'enfance ou à Traon-Nevez.

Rendez-vous dimanche 1^{er} oc-

tobre à 13 h 30 au port de Locquirec, départ à 14 h pour trois parcours au choix de 4 km, 8 km ou 12 km. Participation 5 € par per-

sonne, gratuit pour les moins de 15 ans.

En exclusivité en Finistère...

CHEMINÉES MÉTALLIQUES



Profitez du crédit d'impôt à 50%*

24, avenue Saint-Denis - Z.I. de l'Hippodrome
QUIMPER - Tél. 02 98 90 33 87 - www.chemineesfinistere.com