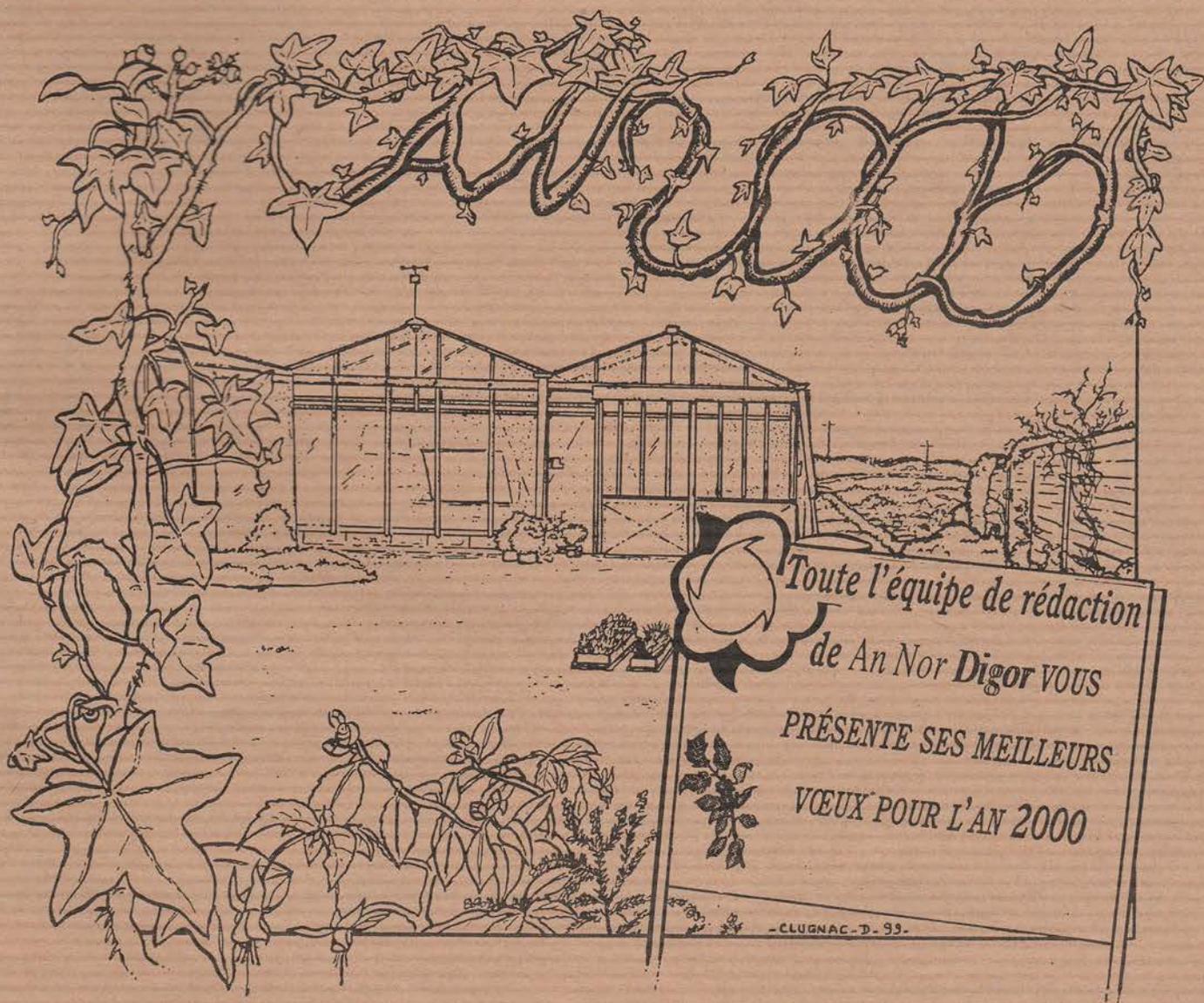


# An Nor Digor

Décembre 1999

n°20

*Bulletin Communal de Guimaëc*



## La commune

Le mot du maire	3
La photo de classe	5
L'état civil	6
La banque alimentaire	7
Le musée	7
Leur Vras : 14 logements	8
Le Conseil Municipal des Jeunes	10
Le bilan de la fréquentation estivale	10
La Mission Locale	11
La mise en valeur de Beg an Fry	12



## Environnement

Qu'y a-t-il dans ma poubelle ?	13
--------------------------------	----

## Chronique économique

L'horticulture à Guimaëc	14
--------------------------	----



## Histoire

Atravers le siècle (4)	16
"En amzer-se : an eost e Treger"	20

## Associations

Le Foyer rural	22
Le Club du 3ème Age	22
Le Comité des Fêtes	23
La chasse	23
L'Amicale Laïque	24
La Chapelle de Christ	25

## Portrait

Un jardin extraordinaire	26
--------------------------	----

## Humour

Courrier des lecteurs	27
Histoire d'en rire	27

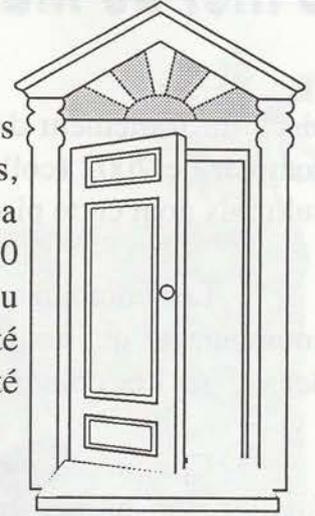
## Jeux

Mots croisés : 19 (solution) et 20	28
Le coin des jeunes	28



## Le mot du maire

MAIRIE



Cette fois, le pas est franchi. L'intercommunalité que nous pratiquions depuis 1945 au travers des syndicats intercommunaux puis, d'une manière plus intense, depuis 1995 avec la création de la Communauté de Communes du Trégor, entre à partir du 1er janvier 2000 dans une phase nouvelle. En effet, la Communauté de Communes du Trégor a décidé sa dissolution et demandé son adhésion à la Communauté du Pays de Morlaix en souhaitant que celle-ci devienne une communauté d'agglomération.

Comment a-t-on pu en arriver là et s'orienter vers une structure dont le territoire correspond à un triangle Locquirec-Plounéour Ménez- Carantec soit 25 communes environ?

Il faut tout d'abord considérer les possibilités de développement de la Communauté de Communes du Trégor qui ne regroupait que 5 communes, soit 5800 habitants, et qui savait que ses perspectives d'avenir étaient liées au choix qui serait fait d'y adhérer par les autres communes du canton (Plougasnou, Plouézoc'h, Garlan) et éventuellement quelques communes du canton de Plouigneau. Cela ne s'est pas réalisé pour des raisons propres à ces communes. Dès lors le double objectif de cette communauté qui était, d'une part de réunir en son sein la quasi-totalité des syndicats existants afin de rendre plus limpide la gestion intercommunale et de bénéficier d'aides plus importantes de l'Etat et d'autre part de disposer d'un territoire cohérent s'étendant de la mer à la voie express, ne pouvait aboutir. Il fallait en tirer les conséquences et mettre fin à l'expérience. Nous l'avons fait sans amertume avant que la dotation de l'Etat ne soit réduite à presque rien (10F/habitant) et avec l'espoir que la nouvelle organisation soit porteuse de développement.

Qu'est-ce qu'une communauté d'agglomération? C'est un territoire totalisant au moins 50 000 habitants et dont la commune centre en compte 15 000 au moins. Ses compétences sont plus étendues que celles d'une communauté de communes. Quand elles seront définitivement établies nous pourrions vous en donner connaissance en publiant les statuts de la nouvelle structure dans AND. Mais d'ores et déjà on peut dire que le principal changement est la taxe professionnelle unique (TPU), c'est-à-dire que le taux de cette taxe deviendra le même pour tout le monde (13,08) après une période probatoire de 5 ou 7 ans permettant à chaque commune de s'adapter à cette nouvelle donnée. Cela veut dire aussi que toute installation nouvelle bénéficiera à l'ensemble des communes au travers de la communauté. Le pays tout entier pourra ainsi organiser son avenir économique. Mais les dotations de l'Etat, qui seront importantes dans les premières années (250f/hab), permettront aussi de prévoir avec plus de sérénité la mise en

## Le mot du maire

place du traitement des ordures ménagères en incluant les contraintes imposées par la loi à compter de 2002 (collecte sélective, incinération...) ou la mise en place d'équipements socio-culturels dont cette piscine dont on a tant parlé.

Les communes seront représentées, à raison de deux élus au moins, dans un conseil de communauté qui assurera la gestion. Certaines décisions devront être prises à la majorité des deux-tiers. Les communes rurales, ensemble, auront une représentation largement majoritaire.

Chaque commune continuera à percevoir les impôts sur les ménages ainsi que le foncier non-bâti et les dotations de l'Etat comme actuellement. En cela elle conservera l'essentiel de son indépendance. L'implication budgétaire actuelle est inférieure à 5% pour Guimaëc.

Bien sûr, on pourra dire que cette situation nouvelle n'est pas sans inconvénients: perte d'une parcelle de pouvoir des élus municipaux qui ne décideront plus du taux de la taxe professionnelle, risques de centralisation des équipements vers la ville-centre, ce qu'il faudra éviter. Mais c'est aussi d'une certaine manière la fin des égoïsmes locaux qui constituaient un frein au développement global. Quand nous avons fait le bilan, les avantages l'emportaient largement sur les inconvénients. Le problème est complexe et nécessite une explication détaillée qui pourra être fournie lors d'une réunion publique que nous nous proposons de tenir au printemps.

Nous avons eu des hésitations, toutes les incertitudes concernant l'avenir n'ont pas encore été dissipées mais nous sommes convaincus d'une chose: aujourd'hui, plus que jamais, l'isolement est sans avenir.

### Exposition de photos

**GUIMAEC À TRAVERS LE SIÈCLE  
GWIMAEG A-HED AR C'HANVED**

**An Nor Digor**

**du 31 décembre au 9 janvier**

**Le 31 de 17h à 20h, la population est  
invitée au pot de l'an 2000**

### Bloavezh Mat!

B.Cabon.

## La classe de Madame L'HERMITE - Noël 1954



### *De gauche à droite*

2<sup>ème</sup> rang : Yvonne Bouget - Annie Raoul - Marie Bourhis - Marie-Claire Le Gall - Jeanne Guérier - Jeanne Cudennec - Marie-Françoise Guennec

1<sup>er</sup> rang : Yvette Prigent - Louise Prigent - Christiane Bozec - Anne-Marie Lariagon - Danièle Guéguen - Jeannine Le Gall

## Etat Civil



### NAISSANCES

- **Corentin BONNEFOND** né le 10 avril 1999 - Kérilly
- **Léa PAPE** née le 3 juillet 1999 - Hent Pen ar Guer
- **Kalanna LE NOAN** née le 17 août 1999 - Kermelven
- **Cléa Marie Jeanne BOURHIS** née le 24 septembre 1999 - Hent Locquirec

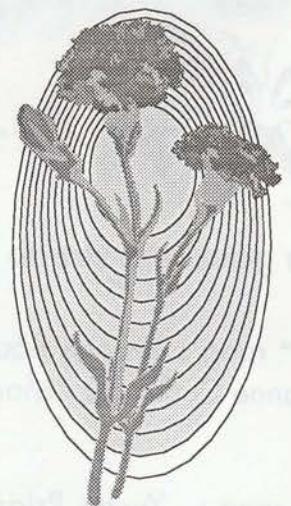
### MARIAGES

- **DEUNF David** et **JAOUEN Catherine** le 12 juin 1999
- **RENAULT Jean Jacques** et **KERGUILLEC Estelle** le 26 juin 1999
- **ELEOUE** Jérôme et **CABIOCH Nathalie** le 24 juillet 1999
- **KLEIN Patrice** et **BACHELIER Catherine** le 14 août 1999



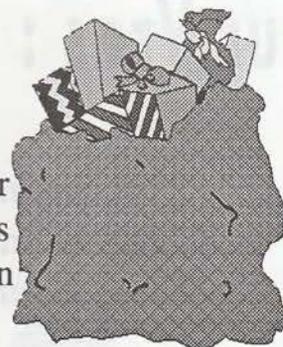
### DÉCÈS

- **TOCQUER Alexis** le 23 janvier 1999
- **ETIEN Anne Yvonne** née **BOHEC** le 4 février 1999
- **CUDENNEC Francine** née **JAOUEN** le 10 mars 1999
- **CAZUC Jeanne Marie** née **DEUNFF** le 26 mars 1999
- **PRIGENT Gilles** le 12 avril 1999
- **MAYER-WEILER Marcel Louis** le 25 avril 1999
- **ROUDAUT Jean-Yves Marie** le 22 mai 1999
- **BOUGET Henri** le 5 juin 1999
- **LAVALOU Anne Yvonne** née **LAVALOU** le 22 juin 1999
- **HÉLIÈS Marie Françoise** née **OLLIVIER** le 6 juillet 1999
- **SÉITÉ Laurent** le 10 août 1999
- **BOURVEN François** le 5 octobre 1999
- **JACOB Raymonde Anne** le 7 octobre 1999
- **PRIOL Francis** le 16 octobre 1999
- **GALLOU Jeanne** née **POHEN** le 20 novembre 1999



# La Banque Alimentaire

Le C.C.A.S. remercie toutes les personnes qui ont bien voulu par leurs dons participer à l'aide alimentaire. 3 tonnes ont été récoltées sur le canton, ce qui nous permet d'aider les familles en situation précaire.

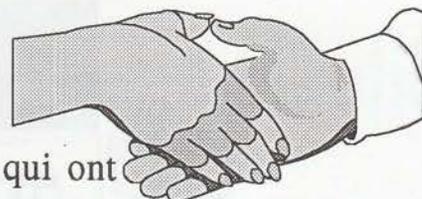


Par ailleurs, depuis cette année, une antenne des " Restos du Cœur " a été ouverte à Lanmeur.

(Renseignements ULAMIR)

# Au Musée

La saison 99 a été bonne, en particulier les vendredis qui ont attiré jusqu'à une centaine de visiteurs. L'animation extérieure avec le battage au " Couf bihan " a eu un effet attractif certain.



Joachim, le forgeron allemand créateur de couteaux, a beaucoup impressionné par sa technique et ses connaissances. Il est devenu notre ami et nous rendra encore visite l'an prochain. Jean Lejeune et Madame (merci pour les crêpes) se sont complètement intégrés à l'équipe. Germaine et Thérèse à la laiterie, Maître Le Foll aux sabots, Yffic à la vannerie, Suzanne et ses bouquets, ont été un soutien sans faille. La présence de Servane une ou deux fois par semaine a bien soulagé les bénévoles tandis que Jacques continue de partager son temps entre visites et rénovation des pièces.

La collection continue de s'étoffer par des dons et quelques achats. Le fleurissement a été récompensé par un 3ème prix départemental dans une catégorie difficile puisqu'y sont regroupés tous les établissements recevant du public (hôtels par exemple).

C. Nerriec

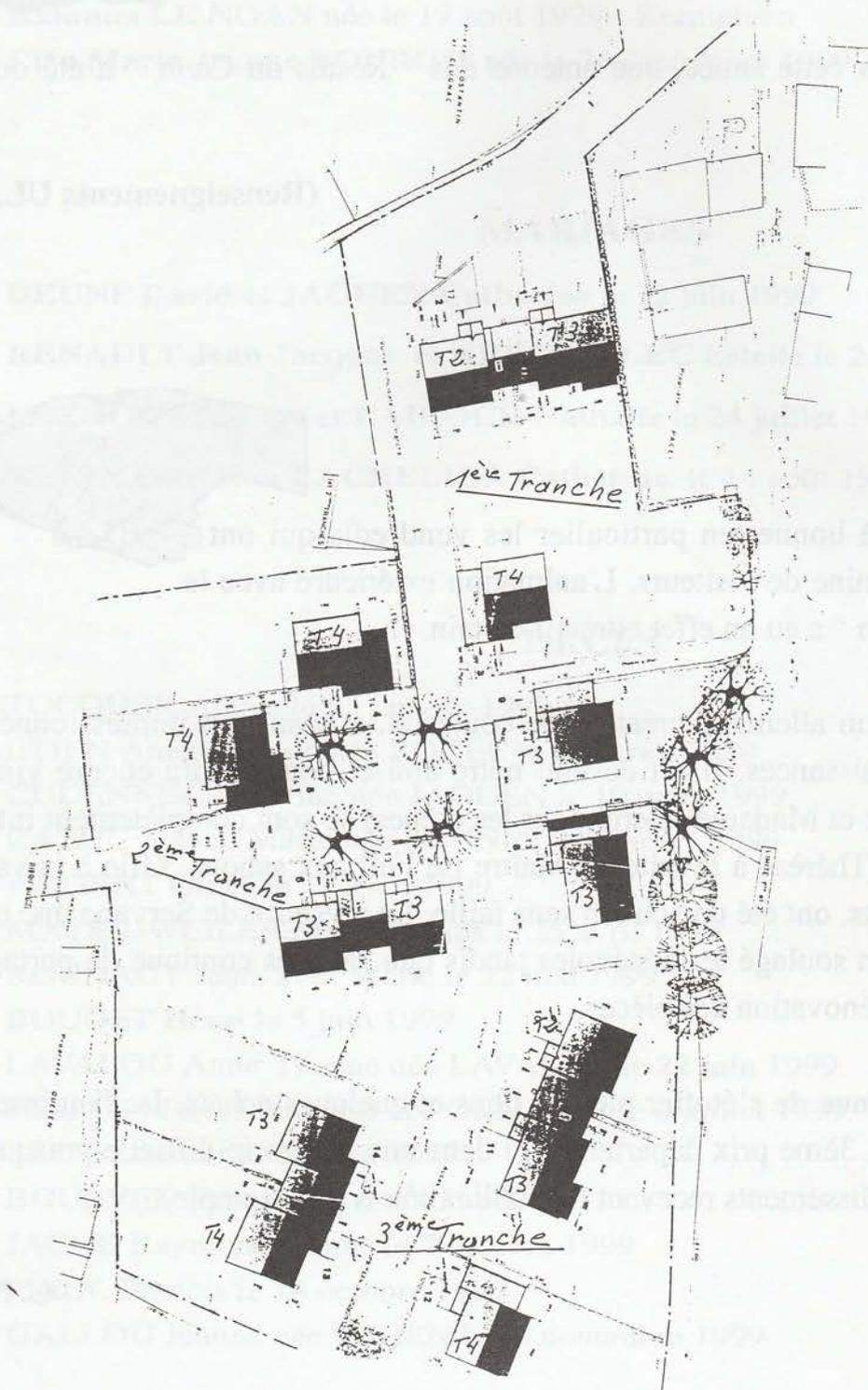
## Leur Vras : 14 logements

- 2 logements T2
- 7 logements T3
- 5 logements T4

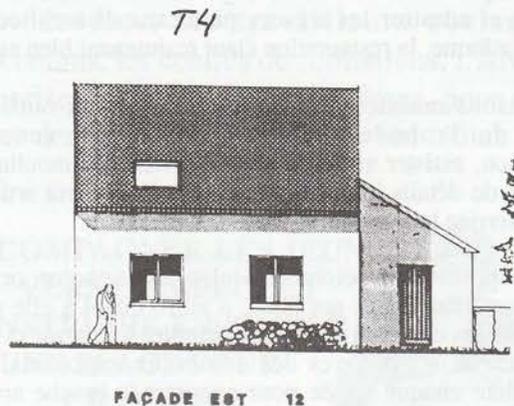
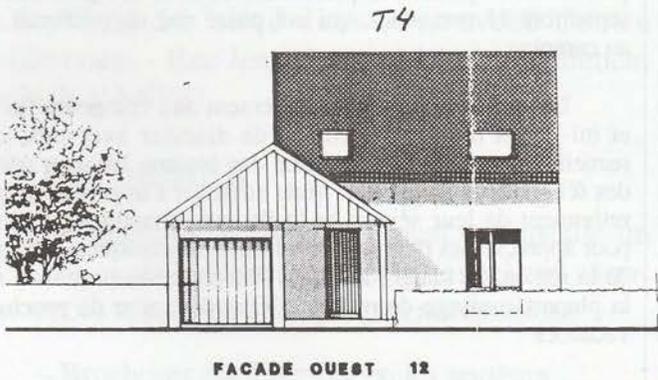
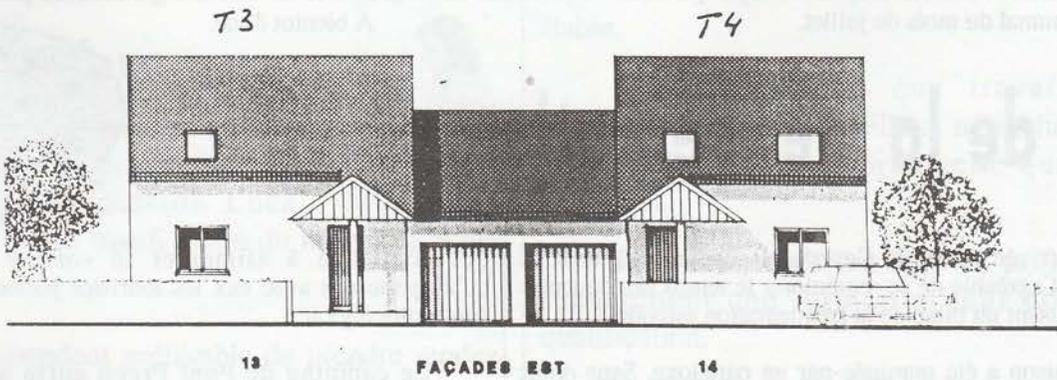
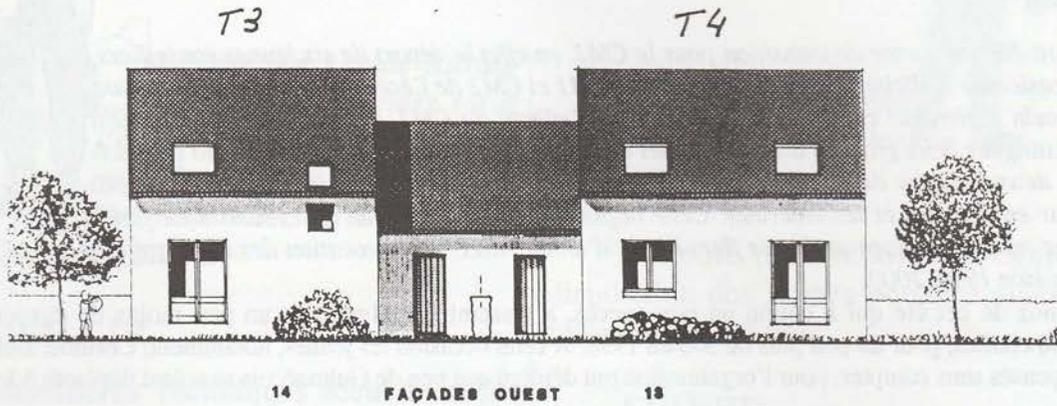
1ère tranche : réalisée en 1998

2ème tranche : en cours de réalisation

3ème tranche : 2000 - 2001



## Leur Vras : 14 logements (suite)





## Conseil Municipal des Jeunes

1999 aura été une année de transition pour le CMJ, en effet le départ de six jeunes conseillers, avait été l'occasion de solliciter les élèves des classes CM1 et CM2 de l'école, les volontaires n'ayant pas manqué, cela a bien sûr considérablement rajeuni l'effectif du CMJ. Il en résulte que l'on peut maintenant distinguer deux groupes d'âge, 8 jeunes de 9 à 11 ans, et 5 ados, d'où un souhait de ceux-ci de former deux équipes de travail élaborant des projets distincts, avec ensuite des réunions plénières pour en discuter et les entériner. Cette organisation a été décidée à la réunion du CMJ d'octobre et se mettra en place après les fêtes de fin d'année, avec la convocation des deux groupes pour l'élaboration des projets de la saison 1999, 2000.

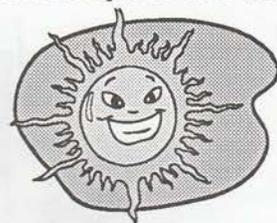
Le fest-noz de cet été qui a connu un bon succès, a rassemblé malgré tout un peu moins de danseurs que l'année précédente, 280 entrées, pour un peu plus de 300 en 1998. A cette occasion les jeunes, notamment, Corinne, Delphine, et Carine, qui se sont dépensés sans compter, pour l'organisation ont déploré que peu de Guimaëcois se soient déplacés à leur fête.

Cette année les jeunes ont décidé d'épargner les bénéfices de ce fest noz, afin d'organiser une fête d'une plus grande envergure l'an prochain. A cet effet, un compte épargne a été ouvert à la poste, pour un montant de 4500 francs.

La prochaine réunion départementale des conseils municipaux de jeunes se déroulera en avril 2000 à Chateaulin, le thème n'a pas encore été retenu, nous vous feront part de ses résultats, ainsi que de toutes les actions menées par le CMJ dans le bulletin communal du mois de juillet.

A bientôt donc.

## Bilan de la fréquentation estivale



Voici arrivée la fin de l'année et pendant ces mois de froidure, il est agréable de se remémorer le temps des douceurs de l'été, en faisant un bilan de la fréquentation estivale.

Cette saison a été marquée par un paradoxe. Sans doute influencés par l'année précédente où le mois d'août avait vu un ensoleillement plus important que celui de juillet, les "aoûtistes", ont été plus nombreux que les "juilletistes". Mais voilà, la météorologie est capricieuse et cette année les tendances se sont inversées. En est-ce la conséquence ? Mais notre patrimoine a connu une affluence plus importante.

Commençons par la chapelle Notre Dame Des Joies. Les visites guidées y étaient organisées tous les après-midis de 15 heures à 18 heures 30, grâce au dévouement de Yves, Marzina, Youen, Marine, Yoan, Adam, Hervalina, Franseza. Elle a vu plus de 800 visiteurs goûter les beautés de notre chapelle et admirer les trésors picturaux et architecturaux qu'elle renferme, la restauration étant maintenant bien avancée.

Passons maintenant au musée des vieux outils et au moulin de Trobodec. 2000 visiteurs sont venus voir l'exposition, assister aux animations et visiter le moulin, mais pour plus de détails je vous invite à lire l'excellent article que Claude Nerriec leur consacre dans ce numéro.

L'exposition de peintures, sculptures et photos, organisée par France Blanchet et ses amis, a attiré quant à elle près de 1000 amateurs d'art qui ont pu contempler le charme et le style très différent des oeuvres des nombreux exposants, qui se renouvellent chaque année pour apporter la touche artistique

qui contribue à alimenter la somme des souvenirs qu'emporterons avec eux les touristes passant quelques jours dans notre région.

Le camping de Pont Prens enfin a vu, en juin 23 personnes, en juillet 315 personnes, en août 451 personnes, en septembre 11 personnes, qui ont passé une ou plusieurs nuits au camping.

Les pots offerts traditionnellement aux campeurs fin août et mi-juillet ont été l'occasion de discuter avec eux, et de recueillir leurs avis, sur la tenue des locaux. Là ils n'ont que des félicitations à apporter. Mais aussi sur l'impression qu'ils retiennent de leur séjour, et là ils sont quasiment unanimes pour apprécier les richesses culturelles, touristiques, culinaires, de la région. Et malgré le temps très passable au mois d'août, la plupart envisage de revenir à Guimaëc pour de prochaines vacances.

Je ne voudrais pas finir sans évoquer le travail qui est fait pour la protection de la chapelle de Christ, par Anne Nédellec et son équipe. Et si nous n'avons pas d'éléments pour le quantifier, il est évident que de nombreux touristes passant devant la chapelle s'y attardent pour l'admirer et la photographier.

Après cette évocation de la saison estivale, je vous souhaite un joyeux Noël et une bonne année 2000.

Jean Claude Thilloz

## La Mission Locale à l'écoute des jeunes



*La Mission Locale Rurale des Pays de Morlaix est à l'écoute des JEUNES DE 16 à 25 ans pour les aider à construire et réaliser leur projet professionnel, et réussir ainsi leur entrée dans la vie active.*

### ACCUEILLIR

Les Conseillères Techniques accueillent les jeunes sur rendez-vous. Elles les écoutent, les aident à construire leur projet professionnel, commencent avec eux les recherches nécessaires concernant la formation, l'emploi, le logement, la santé...

### RENCONTRER

Les jeunes du canton de Lanmeur peuvent rencontrer la conseillère technique de la Mission Locale Maryvonne MOLINEUX le 1er mardi matin du mois à la mairie de Guimaëc.



Il est cependant préférable de prendre rendez-vous au secrétariat de la Mission Locale au 02.98.15.15.50, situé dans le nouveau Centre Multiservices - Rue Jean Caërou à Morlaix (bâtiment voisin de l'ANPE).

### INFORMER

Au siège de la Mission Local est installé un P.I.J. (Point Information Jeunesse) où sont regroupées toutes les informations nécessaires :

- Brochures sur les métiers, les secteurs d'activité,
- Programme des formations, adresse des centres de formation (sur toute la France),
- Documentation sur la vie quotidienne : logement, santé, loisirs,
- Et toute autre adresse ou information utile liée à l'emploi (*offres d'emploi, informations sur les contrats de travail, revues professionnelles...*).



Une documentaliste est présente pour guider les recherches.

Un pôle multimédia est également à la disposition des Jeunes pour les aider dans leurs recherches d'emploi.

### SUIVRE

Les conseillères Techniques de la Mission Locale restent en relation avec les jeunes des communes, jusqu'à ce qu'ils accèdent à un emploi stable.

Certains d'entre eux travaillent leur orientation avec la Conseillère, ne sachant pas trop vers quel métier, ni vers quelle qualification s'engager.

D'autres jeunes ont déjà un projet solide et recherchent une formation leur donnant une qualification.

Une fois qualifiée, la recherche du premier contrat de travail commence.

La Mission Locale oriente les jeunes vers certaines formations et les aide à trouver le financement.

### COLLABORER

La Mission Locale travaille en partenariat avec les élus, les travailleurs sociaux, les associations, les centres de formations, l'ANPE, les entreprises, et les jeunes eux-mêmes, pour créer et mener des actions nouvelles qui ont toutes un seul but :

**ACCOMPAGNER LES JEUNES  
VERS L'EMPLOI ET  
CONSTRUIRE ENSEMBLE  
UNE PLACE POUR  
CHACUN.**



## Mise en valeur du site de Beg an Fry



Le secteur côtier de Beg an Fry, et par extension la côte de Poul Rodou à St Jean du Doigt est un des joyaux du patrimoine naturel du Trégor.

Il s'agit non seulement d'un site, préservé de toute urbanisation (à ce titre, il constitue l'un des derniers grands ensembles naturels pratiquement vierges en Nord Finistère), riche d'un point de vue pittoresque (Vallon de Trobodec, vue sur l'ensemble de la Baie de Lannion), mais également d'un point de vue floristique et faunistique.

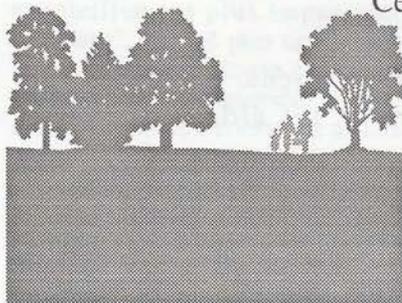
Les falaises maritimes de Beg an Fry abritent une espèce protégée rare (Sénécio Helenitis Helenitis), et 2 habitats floristiques d'intérêt européen, à savoir l'Ajonc d'Europe (Ulex Europaeus) et l'Ajonc Le Gall (Clex Gatii) et bien d'autres espèces très intéressantes (Bruyère cendrée, Prunellier...). De même, ce site abrite une faune exceptionnelle et d'une extrême diversité.

C'est pourquoi, la commune de Guimaëc et ses partenaires souhaitent préserver et valoriser ce site.

La commune, la Communauté de Communes du Trégor et le Conservatoire du Littoral travaillent, en ce moment, sur un projet de mise en valeur du site.



Il s'agira en plus de protéger ce site de tout type de dégradations (érosion liée aux piétinements), de mettre en place un programme de remise en valeur des landes maritimes du secteur.



Ces landes étaient autrefois utilisées dans leur grande majorité, les landes sont des milieux façonnés par l'Homme. Elles ont une histoire. A travers ce projet, il s'agira, non seulement, de favoriser une plus grande diversité écologique, mais également de faire renaître les pratiques anciennes de gestion des landes (fauchage, pâturage extensif, étrepape...).

Nous allons donc continuer à travailler sur ce projet en partenariat actif avec le Conservatoire du Littoral, l'Association du Moulin de Trobodec, l'ULAMIR... par une amélioration de la gestion du site.

Si vous avez des documents, des photos ou des témoignages sur la gestion des espaces de landes sur le secteur de Beg an Fry, vous pouvez nous faire part de vos informations.

**CONTACT : LEDOUX SÉBASTIEN**  
**COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU TRÉGOR**  
**29241 LOCQUIREC - TÉL. 02 98 67 45 66**

## Qu'y a-t-il dans ma poubelle ?



### Matière plastiques 8%

Recyclage possible, les utilisations du plastique recyclé sont nombreuses (tuyaux, polaires...).

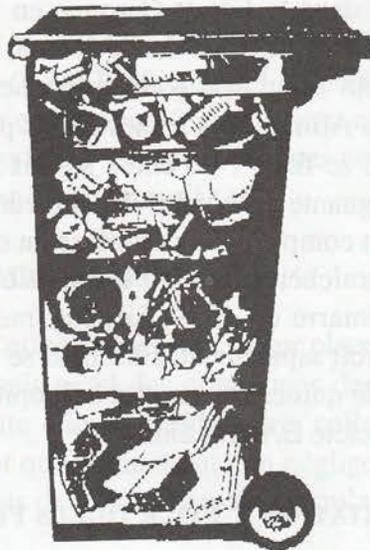


### Divers 15%

les problèmes de tri difficiles à résoudre interdisent le recyclage des objets composites. Les déchets toxiques récupérés à part, sont recyclables.

### Métaux 10%

Les métaux présentent un potentiel de recyclage satisfaisant mais nécessitent un tri préalable par type.

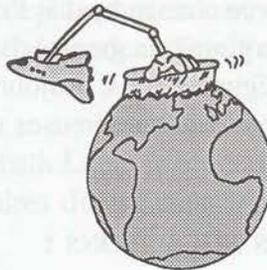


### Verre 12%

Tout le verre pourrait être récupéré et recyclé indéfiniment.

### Matière organiques 25%

Facile à composer, les matières organiques trouveraient un débouché dans la fertilisation des sols.



### Papier + carton 30%

Très facile à recycler, ils peuvent être récupérés pour refaire de la pâte à papier.

La majeure partie de nos déchets est recyclable. Faisons donc ensemble l'effort de trier et apporter nos déchets recyclables dans les point d'apports volontaires de la commune.

**CONTACT : LEDOUX SÉBASTIEN**  
**COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU TRÉGOR**  
**29241 LOCQUIREC - TÉL. 02 98 67 45 66**

## L'horticulture à Guimaëc

*L'horticulture qui par définition est la " culture des jardins " s'applique contrairement à l'agriculture traditionnelle à des espaces relativement restreints et formant des rendements élevés. Elle regroupe plusieurs secteurs d'activités à savoir : les fleurs (avec racine ou coupées), les plants (pépinières), le maraîchage, le paysage. Aujourd'hui, nous vous présentons une exploitation horticole de Guimaëc ; il s'agit de celle de Jean-Yves Lainé et de son épouse Elisabeth.*



Jean-Yves, né à Lanmeur en 1953 et titulaire du BTS horticole avec option " cultures maraîchères " (obtenu dans le Lot et Garonne en 1974), enseigne ensuite pendant trois années à l'école d'horticulture de St Ilan à Languieux. En 1977, il épouse une Guimaëcoise, Elisabeth Etien, qui à cette époque est auxiliaire-puéricultrice dans une pouponnière à Beauvais. Afin que les jeunes époux puissent vivre normalement, il leur faut prendre une décision. Où se fixer ? Le choix se fait rapidement, puisqu'en 1978 Elisabeth obtient un poste d'aide soignante à l'hôpital de Lanmeur et Jean-Yves met à profit des terrains familiaux pour s'établir à son compte dans sa profession d'horticulteur à Kérouillat en Guimaëc et y pratiquer la culture maraîchère. Après l'installation ainsi que l'acquisition de matériel nécessaire, l'exploitation démarre en 1979. Les légumes frais : tomates, radis, salades... se vendent bien et le travail s'accroît rapidement. Elisabeth se rend très vite compte que sa place est auprès de Jean-Yves et décide de quitter son emploi à l'hôpital de Lanmeur en 1984 pour seconder son époux. C'est ainsi que se crée la société EARL Lainé.



### COMMENT ÉVOLUE L'EXPLOITATION ? POUR QUELS PRODUITS ?

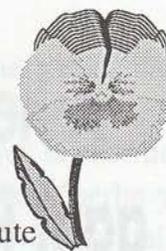
A partir de 1985, Jean-Yves perçoit au travers d'une conjoncture horticole en évolution la nécessité de diversifier sa production ; mais, prudent, ce changement il l'effectue progressivement. C'est ainsi que tout en gardant la culture de légumes, en élargissant la gamme " fleurs " de environ 10% par an, en 1987, il abandonne totalement la production de légumes frais. Aujourd'hui l'exploitation reconvertie dans les fleurs et plants de légumes propose à sa clientèle de nombreuses variétés de ses produits. Nous allons vous en donner quelques exemples.

#### EN CE QUI CONCERNE LES FLEURS NOUS AVONS :

- **Les plants de fleurs à massifs** : les annuelles et bisannuelles qui se plantent au printemps : bégonias, pétunias, sauges, géraniums...
- **Les semi-vivaces dites méditerranéennes** puisqu'elles résistent jusqu'à -5° : les ficoïdes, les dimorphotécas...
- **Les vivaces** : les penstemons, les géraniums vivaces, les asters, les shigostilys, les lys des cafres...
- **Les fleurs de Toussaint** : Cyclamens, bruyères, chrysanthèmes, azalées etc... Vendues séparément ou en " compositions ". Ces dernières sont de plus en plus appréciées par une clientèle sans doute attirée par l'harmonie de couleurs obtenues par le mélange de plants, ou peut-être aussi par le fait qu'elles permettent une note personnalisée du fleurissement que chacun veut réaliser.



## L'horticulture à Guimaëc (suite)



**Les plants de légumes :** Nous n'allons pas les énumérer ici, il sont produits toute l'année en fonction des variétés de saison.

### AVEC QUELS MOYENS DE PRODUCTION ? QUEL PERSONNEL ?

L'exploitation comporte : 2 800 m<sup>2</sup> de serres en verre chauffées par des appareils fonctionnant au gaz, 1 ha de terre pour les cultures en plein air et enfin des équipements spécifiques à ce type d'horticulture.

Le personnel est composé de 4 permanents à savoir : Jean-Yves et Elisabeth ainsi que 2 personnes salariées, diplômées de la profession (BAC Professionnel en horticulture). En période de pointe, c'est à dire aux mois d'avril et mai ainsi qu'en octobre, 2 autres personnes viennent s'ajouter au personnel en place. Ces dernières sont formées "sur le tas" et sont devenues performantes en raison de leur ancienneté en qualité de saisonnières sur un même lieu de travail.

### POUR QUEL MODE DE COMMERCIALISATION ?

La vente de 90% des produits s'effectue au détail et sur place. Il s'agit d'une clientèle provenant des communes du canton de Lanmeur mais aussi des communes des cantons voisins : Plestin-Les-Grèves, Plouigneau, Morlaix. Ajoutons à cette clientèle sédentaire, celle apportée par la population touristique (résidences secondaires) et qui est un atout non négligeable pour l'exploitation puisqu'elle prolonge la vente des plants de fleurs à massifs jusqu'au mois de juillet.

Le reste de la production, c'est-à-dire 10%, est réservé aux collectivités locales, qui comme tout client ordinaire ont le souci depuis plusieurs années, de fleurir dès l'arrivée du printemps, tout espace pouvant être valorisé par des effets d'associations de fleurs de plus en plus élaborés.

L'entreprise de Jean-Yves et Elisabeth Lainé fonctionne depuis déjà 20 ans. Beaucoup de travail et de remises en question ont été nécessaires durant cette longue période mais les efforts du couple ont toujours porté leurs fruits.

Aujourd'hui l'avenir de l'exploitation semble se pérenniser d'autant que Tony, l'un des 3 fils de la maison, prépare actuellement le baccalauréat professionnel en horticulture qu'il passera en l'an 2000.

Bonne chance à Tony et longue vie à l'entreprise familiale de Jean-Yves et Elisabeth que nous remercions pour leur agréable accueil et leur collaboration.



N. Gléran - A.M. Bévout

## A-hed ar c'hantved gant Pier-Mari Lous (4)

*Ganet eo Pier-Mari LOUS e Penn Lann er bloavezh 1911, ha panevet e amzer brizonier, eo bet ingal o vevan e Wimaeg. Meur a wech en deus kemeret perz e buhez ar barrez, anavezet gantan kalz a dud ha gwelet meur a dra o chench. An traoù-se ni n'eus kontet d'An Nor Digor e brezhoneg hag a zeu tamm ha tamm er maez ganeomp.*

Ober stamm, gwriad, dizilhañ kanab, ober ar foureller... Setu ar pezh a veze graet en dro d'an tan.

Lod all a rae boutegoù, ar re oa dornet mat, gant evor pe ozilh. An ostilhoù evit an hañv a veze pourvezet er goañv.

Pilañ lann a veze d'ober ivez goude koan. Ar c'hezeg a veze bevet er goañv gant lann ha peterabez poazh. Betek ma oa bet prenet ur moteur er bloavezh 28, e veze troet ar mikanaik da zrailhañ lann gant an dorn. Hadet veze lann war ar c'hleuzioù. Pa vezent erru fall, nebeut a lann warne, e vezent zonaet, lakaet an douar warne, difontet war c'hourre gant an treñch, hag hadet lann a nevez. Al lann diwar ar c'hleuz a oa kalz gwelloc'h d'ar c'hezeg evit an hini diwar plad ar waremm abalamour ma veze ar re-mañ stank kenan hag e veze reoù sec'h enne. E lec'h war ar c'hleuzioù o doa aer deus an div gstez setu e choment glas. Dastummet veze had lann gant an dorn. Pa veze zonaet ar c'hleuzioù ur wech an amzer, e choment en o stumm, uhel a-walc'h. Evelse e servijent evit diwall al loened da vont da laeras e parkeier an amezeien.

## A travers le siècle avec Pierre-Marie LE LOUS (4)

*Pierre-Marie LE LOUS est né en 1911 à Penn Lann et, si l'on excepte la période de captivité en Allemagne, il a toujours vécu à Guimaëc. S'investissant volontiers da la vie locale, il a connu beaucoup de monde et observé plus d'un bouleversement. Il en a fait part à An Nor Digor au cours d'une série d'entretiens en breton.*

Tricoter, coudre, écorcer le chanvre, réparer les harnais... Voilà ce que l'on faisait autour du feu.

D'autres, les plus habiles, confectionnaient des mannes à patates, avec de la bourdaine ou de l'osier(1). Le matériel utilisé l'été était fabriqué en hiver.

Il fallait aussi hacher l'ajonc après dîner. Les chevaux étaient nourris l'hiver avec de l'ajonc et des betteraves cuites. Jusqu'à ce qu'on eût acheté un moteur, en 1928, le hache-lande était tourné à la main. On semait de l'ajonc sur les talus. Quand ceux-ci devenaient pauvres, peu productifs en ajonc, on les rectifiait, la terre ainsi récupérée était remontée sur le dessus, puis ils étaient retournés à la pioche et réensemencés. L'ajonc de talus était bien meilleur pour les chevaux que celui cultivé sur le plat de la garenne car celui-ci était trop serré et se desséchait de l'intérieur. Au contraire, sur le talus, il restait vert, étant aéré des deux côtés. On recueillait les graines d'ajonc à la main. Quand les talus étaient redressés régulièrement, ils conservaient leur forme assez élancée. Ainsi ils empêchaient les bêtes d'aller se servir clandestinement dans les champs des voisins.

D'ar c'houlz-se ne veze ket hadet yeot d'ar saout da beuriñ. Met, tro-dro d'ar park, e veze lesket ur wazennad douar peogwir an ara n'helle ket mont betek ar c'hleuz. Eno e veze kaer ar yeot hag ar saout a veze mesaet da beuriñ ar wazennad-se, e memez amzer e peurent bord ar c'hleuz." Gwrimennad" a veze graet deus an dra-se.

Ar c'hleuzioù-se o doa o utilite: un disparti raent etre an douaroù, eveljust, met abriañ, derc'hel an dour a raent ivez. Ne oant ket bet savet hep rezon. Goude ar brezel zo bet n'em gavet ostilhoù nevez evel an tourter bras hag an dud o deus bet gellet fraegañ kleuzioù. Bezañ oa meur a hini, eveljust, hag a oa un diaezamant evit labourat an douar gant ar mikanikoù a vremañ a c'houlenn muioc'h a frankiz. Un tamm doar bihan ne raport netra. Kazimant e koust kement labourat anezhañ evit ar profit a denner deus outañ. Se zo kaoz e oar bet n'em gavet da zistruj kalz a gleuzioù ha marteze, a-blasoù ez eus bet graet re. Dre amañ emaomp en ur vro e vez avel kenan setu e serten kontreioù e oar kroget da blantañ girjer, koad, evit abriañ, da ramplas ar c'hleuzioù.

Lakaet e veze trevajoù en douar ne vezont ket gwelet ken. Panez lakomp.

Un dachennad a veze hadet atav. Ar re-se a oa heñvel deus karotez gwenn. Ar panez a oa dreist holl evit magañ ar c'hezeg, ur boued mat a oa evite, kreñv. Klevet 'meus bet e veze lakaet barzh ar soubenn ivez da reiñ blas dezhi, met 'meus ket bet tañvaet. Tennet e veze ar panez hini hag hini, ur wech dibradet an douar gant an ara. Implijet e veze, evir ober se, ur pig a zaou viz, bizied tev, graet er c'hoel gant ar merichal. Defot o doa da vezañ solud rak an douar a veze kaled. Ne vije ket aret don gant an ara vihan a vije graet outi ar "gignerez". An douar a veze louz, leun a dreuzyeot, a onkl. Un ara all a servije d'ober labourioù donnoc'h: prepariñ douar peterabez, pe panez,

A cette époque, on ne semait pas de pâture pour les vaches. Mais, au pourtour du champ, il restait une bande non labourée puisque la charrue ne pouvait atteindre le pied du talus. L'herbe y était drue et l'on y faisait paître les vaches, qui, en même temps brouaient le flanc du talus. C'est ce que l'on appelait "grimener"(2).

Les talus avaient leur utilité: ils constituaient une limite entre les parcelles, bien sûr, mais ils servaient aussi à abriter les troupeaux et à retenir les eaux de ruissellement. Ils n'ont pas été érigés sans raison. Après la guerre sont venus de nouveaux engins comme le bulldozer et ainsi les agriculteurs ont pu araser les talus. Bien sûr, il y avait de nombreux talus qui constituaient une gêne pour labourer avec le matériel actuel qui demande de l'espace. Une petite parcelle ne rapporte rien. On dépense, à la labourer, plus d'argent qu'on en tire. C'est pourquoi on a détruit un grand nombre de talus et peut-être, en certains endroits, on en a trop fait. Nous habitons une région ventée si bien qu'en certains endroits on a dû planter des haies, des arbres comme coupevent, pour remplacer les talus.

Il y avait, autrefois, des cultures que l'on ne voit plus aujourd'hui. Les panais, par exemple.

On en semait toujours une parcelle, ça ressemblait à des carottes blanches. Les panais servaient surtout de nourriture aux chevaux, c'était bon pour eux, fort. J'ai entendu dire aussi qu'on en mettait dans la soupe, pour lui donner du goût, mais je n'en ai jamais goûté. On arrachait les panais un à un, une fois que la terre avait été soulevée par la charrue. On utilisait, pour cela, un pic à deux doigts, solides, fabriqué par le forgeron. Il fallait bien qu'ils fussent robustes car la terre était dure. On ne pratiquait pas de labours profonds avec la petite charrue, sorte d'araire, que l'on nommait aussi

ivez.: ar “bommerez”. Homañ ac’h ae don en douar, en despet da se, al louzoù a zeue war c’hourre pa veze troet an douar c’hwec’h miz goude da hadañ gwinizh. Ne oa fin ebet gant al louzoù!

Ar panez a veze c’hwennet war penn an daoulin gant ur pech troad berr. Ur wech, da gentañ, pa vezent nevez diwanet, da ziminuñ al louzoù en o zouesk, ha, goude-se, ur wech all pa vezent kaeroc’h abalamour da voullaat anezhe e lec’h ma vezent re stank. Ar “bechadeg” panez a veze graet deus an dra-se. Ur bern tud a oa neuze war ar maez hag a veze gwelet bandennajoù oc’h ober devejennoù labour. Pa veze teilhet mat an douar, e veze kaer ar panez. Ar c’horj a oa evit ar saout, peilhet e vezent, ur wech uhel a-walc’h. Ne oa ket ur bevañ dreist evit al loened met ar saout ne roent ket kement a laezh ha bremañ. E lec’h ne vije ket a brajeier, ar saout n’o doa nemet un tamm pilhoù panez, evel ma veze laret, adalek miz eost. Lezet e vezent ivez da beuriñ war bord an hent.

Ar prajeier a oa ur binvidigezh, d’ar poent-se. Ur plas gant prajeier a veze kontet evel ur plas “echuet”, un tamm mat trec’h d’ar re n’oa doa tamm prad ebet hag ouzhpenn-se ne veze ket dalc’het kont war priz ar feurm deus toud ar pezh a zouar a oa dindan prad. Eno e oa aezetoc’h bevañ rak sevel loened e c’helled ober.

Ar prajeier a veze douret. Nemet ar re d’ober foenn. Ar re-se a oa un tamm disteroc’h. Ne veze graet enne nemet un troc’h foenn. Ar saout a beure betek miz meurzh ha goude veze lesket ar yeot da sevel evit ober foenn. Ur wech falc’het ar foenn e miz gouel-yann, e veze peuret a nevez gant ar saout. Prajeier sec’h a veze graet deus ar re-se. Ar re all a veze douret ha troc’het yeot diwarne bemdez en hañv da zegas d’ar gêr da vouetañ al loened en o c’hraou. Ar yeot a save gant dour.

l’“écorcheuse”. La terre était sale, pleine de chiendent, d’avoine à chapelets. On utilisait une véritable charrue pour réaliser des labours plus profonds: préparer la terre à panais, à betteraves. Malgré cela les mauvaises herbes revenaient à la surface quand on retournait à nouveau la terre, six mois plus tard pour semer le froment. C’était un éternel combat contre les mauvaises herbes!

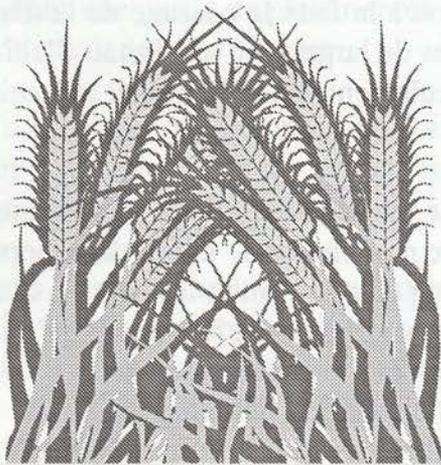
Les panais étaient sarclés à genoux à l’aide d’une houe à manche court, une fois sortis de terre, afin de diminuer les mauvaises herbes et, ensuite, une seconde fois, quand ild étaient plus grands, pour les éclaircir dans les endroits où ils se trouvaient trop serrés. On appelait cela la “pechadeg” ou journée de sarclage. Il y avait, à cette époque, beaucoup de monde dans les campagnes et l’on voyait, dans les champs, des équipes nombreuses lors des journées de travail. Quand la terre avait été bien fumée, les panais étaient beaux. Les fanes servaient à nourrir les vaches, elles étaient cueillies une fois qu’elles avaient atteint une certaine taille. Ca ne constituait pas une nourriture de qualité mais les vaches ne donnaient pas autant de lait qu’aujourd’hui. Là où il n’y avait pas de prairies naturelles, les vaches devaient se contenter de ces “chiffons” de panais, ainsi qu’on les appelait, à compter du mois d’août. On les laissait aussi paître au bord des chemins.

Les prés constituaient une richesse, en ce temps-là. Une exploitation qui possédait des prés était considérée comme “achevée”, bien supérieure à une qui n’en possédait pas. De plus, on ne tenait pas compte, dans le montant du loyer de toute la superficie des prés. La vie était plus facile, dans ces fermes, car on pouvait y élever du bétail. Les prés étaient irrigués. Il existait aussi des prés à foin qui étaient moins avantageux. On y pratiquait une seule coupe de foin. Ils étaient

Moarvat, an dour, a vez ennañ un danvez bennak a lak ar yeot da greskiñ. Ar prajeier a oa tost d'ar zoursenn, d'ar feunteun, a oa prajeier gwelloc'h evit ar re all. An dour a golle a nebeudoù e zanvez, paouraat a rae dre ma bellae deus ar feunteun. Bremañ zo diaezamant gant kalite an dour, a gonter. Re a nitrat a zo e barzh. Kompren a ran an dra-se. Abaoe ne vez ket douret ar prajeier, an dour a zalc'h e nitrat. A-raok e choment war an douar e lec'h ma ruilhe an dour. An dour a golle evelse ar pezh a oa ennañ, nitrat hag all...

Silioù a veze tapet pa veze douret ar prad. Ar re-se, tennet deus an dour-red evel ma oant, a veze mat avat! Pa ne veze riñset ar goajoù nemet ur wech ar bloaz, e veze kavet re vras. Ne veze ket debret pesked alies er poent-se, nemet gant ar re a veve tost d'an aod...

N'eo ket echu...



pâturés jusqu'au mois de mars puis on laissait pousser l'herbe. Une fois le foin fauché, au mois de juin, les vaches pouvaient y brouter à nouveau. C'est ce que l'on appelait des prairies sèches. Dans les autres, qui étaient irriguées, on coupait l'herbe tous les jours et on la ramenait à la ferme pour nourrir les bêtes à l'étable. C'était l'eau qui faisait pousser l'herbe. Sans doute y avait-il dedans quelque chose qui la nourrissait. Les prés les plus proches de la source, de la fontaine, étaient meilleurs que les autres. Cette eau perdait peu à peu de sa matière, elle s'appauvissait en s'éloignant de la fontaine. La qualité de l'eau constitue, dit-on, un problème aujourd'hui. C'est compréhensible. Depuis que l'on n'irrigue plus les prés, l'eau conserve ses nitrates. Avant ils restaient sur le sol où ruisselait l'eau. L'eau perdait ainsi ce qu'elle transportait, nitrates et autres...

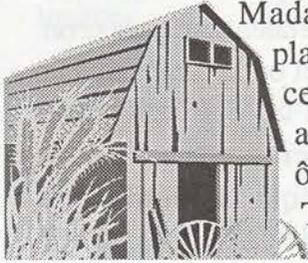
On attrapait des anguilles quand on irriguait les prés. Arrachées à l'eau vive comme elles l'étaient, elles étaient délicieuses! Quand les ruisseaux n'étaient curés qu'une fois l'an, on en trouvait de grosses. On ne mangeait pas beaucoup de poisson à cette époque, à part ceux qui vivaient près de la côte...

A suivre...

*(1) Contrairement à une idée répandue, l'osier était assez peu utilisé en vannerie. On lui préférerait largement la bourdaine (evor), arbuste qui affectionne les sols argileux et dont les rameaux à l'écorce sombre et réticulée étaient suffisamment robustes pour tresser les mannes à patates. De "evor" viendrait le nom de la ville d'Evreux.*

*(2) Le terme était aussi utilisé en Français.*

## "En amzer-se : an eost e Treger"



Madame de Sévigné au 17<sup>e</sup> siècle trouvait que faire les foins étaient une bien plaisante tâche ; que dire de la moisson au temps d'avant la révolution agricole de ces dernières années ? Révolution qui a bouleversé la vie à la campagne aux alentours des années 60. J'aimerais apporter mon modeste témoignage à cette vie ô combien agreste ! Vie que j'ai connue lors de ma prime jeunesse dans le petit Trégor Finistérien.

C'était le temps d'avant le remembrement sauvage ; le temps des petites fermes, des talus innombrables, des chemins creux de la polyculture des petits champs bien clos, des chevaux de labour. Les gens vivotaient, pas de grands bénéfices, mais aussi peu de dépenses, ni autos, ni tracteurs, ni télé, une vie très simple mais rude et conviviale.

Voici comment se passait la moisson, période clé de l'année agricole, période s'étalant sur presque deux mois. Début juillet, le fermier surveillait de près le mûrissement de ses champs d'avoine, première céréale à venir à maturité, la belle avoine jaune d'or aux belles grappes qui donneront une partie de l'énergie aux chevaux. A la date adéquate, c'était le coup d'envoi. Auparavant on avait préparé le matériel : faucilles et faux aiguisées, moissonneuses montées révisées et graissées, lames de coupe passées à la meule, j'étais chargé de faire tourner cet engin : travail que je trouvais assez fastidieux. Puis la météo le permettant, c'était le top départ de l'avant-première pratiquée par tous les paysans : il fallait préparer à la faucille ou à la faux le passage de la machine. Tout autour du champ, il fallait couper une bande de 1 à 2 mètres de largeur, ce qui évitait d'abîmer la récolte : le travail devait être propre et sans gaspillage. Après seulement venait le travail mécanique et pour ce faire il y avait trois techniques.

La première, sans doute la plus ancienne était la faucheuse (ar véderes) - deux sièges, une barre de coupe relevable. Cette machine nécessitait une main d'œuvre nombreuse. D'abord deux personnes sur l'engin : le "cocher" à gauche et la deuxième armée d'un long bâton rabattait les épis vers la barre de coupe et à l'aide d'une pédale laissait glisser derrière l'engin la gerbe quand il estimait qu'elle était à la bonne taille - mais cette gerbe devait être liée et mise de côté avant le prochain passage de la machine - aussi fallait-il beaucoup de "lieurs" sur le chantier. Cette façon de moissonner était surtout utilisée par les familles nombreuses qui souvent s'associaient pour former des équipes performantes.

La deuxième méthode que j'ai connue personnellement était celle employant la javelleuse : engin un peu plus sophistiqué rappelant le moulin-à-vent avec ses quatre râteaux tournoyants. Son avantage était qu'une seule personne pouvait moissonner un champ entier tout seul sans arrêter la machine. Les râteaux tournants jouaient le rôle du deuxième personnage de la faucheuse.

A l'arrivée de la barre de coupe, un grand plateau recevait la gerbe qu'un des



## "En amzer-se : an eost e Treger"

râteaux éjectait de côté, en dehors de la trajectoire. Un système complexe permettait de provoquer l'éjection par le passage du troisième, quatrième ou cinquième râteau. L'inconvénient majeur de cet engin était que ces gerbes éjectées étaient un peu de travers (a dreuz...) et que le champ coupé, il fallait lier toutes ces gerbes, remettre les pailles le plus possible en forme, en prendre une petite poignée... et lier. J'ai encore, 50 ans après, le geste des mains et des doigts ancrés dans ma mémoire manuelle.

Souvent, j'étais seul derrière la machine, mon père venant m'aider une fois la coupe achevée. Il nous est arrivé de travailler au clair de lune. C'était dur de voir les gens du bourg passer pour aller à la plage. Aussi combien de fois, ai-je rêvé à ceux qui avaient la chance de posséder cette machine fabuleuse "la lieuse".

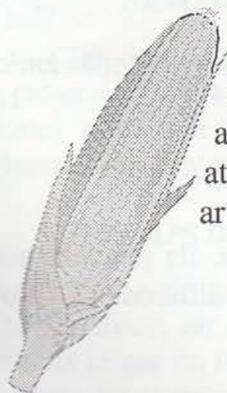


Quand mon père a acheté sa javelleuse, elle valait 4 000F, la lieuse, elle en valait le double et les premières demandaient un attelage de trois chevaux, nous n'en avons que deux. Quant à s'associer à un voisin, ce n'était pas dans nos habitudes... et puis nous déménagions souvent... Ah la lieuse, elle coupait et liait en même temps ! Quelle facilité ! C'était vraiment le nec plus ultra.

Dans les trois façons de faire - à la fin ne restait qu'à rassembler les gerbes en moyettes (ar savodellou) quatre gerbes debout en croix quatre par-dessus et quatre dans les creux - ce dernier "travail" était une partie de plaisir après le dur et long supplice du liage - Dire que les possesseurs de lieuses n'avaient que "ça" à faire.

Je ne parlerai pas de très rares fois où après un orage violent un champ mal exposé ayant été complètement "aplati" par les intempéries, on devait le moissonner à la faucille. Là c'était le retour au Moyen Age.

Après l'avoine (kerh) on moissonnait le blé (ar gwiniz) c'était le gros morceau de la moisson. Pour finir, il fallait couper l'orge (an ed) plus court sur paille. La technique du liage était un peu différente : il fallait 2 poignées de paille pour faire un lien - mais la surface emblavée était plus petite - C'était la fin de la période de coupe.



On laissait quelque temps les moyettes finir de sécher et de mûrir. Parfois pour accélérer ce processus on édifiait de petites meules dans les champs (calcuajou) en attendant de ramener la récolte à la ferme : les charrois (sujet de la suite de cet article) et de procéder aux battages (autre sujet).

**Jean CLECH**  
Instituteur en retraite  
Ploemeur (56)

## Foyer Rural

Outre les activités habituelles du foyer, c'est le samedi 22 janvier en soirée que les adhérents se retrouveront pour la Galette des Rois.



Le Kig Ha Farz du samedi 15 avril sera cette année préparé par Monsieur Gourvil, charcutier traiteur à Lanmeur.

Le 6 février à la Salle An Nor Digor à 10 heures, première réunion des collectionneurs de timbres pour préparer un calendrier des rencontres et une future exposition.

Au mois de mai, chaque vendredi à 17h30, des cours d'initiation à la photo sont prévus pour les enfants de Guimaëc :

- 1) **Comment prendre des photos ?** par Christine Varési, journaliste à Ouest France.
- 2) **Comment les développer ?** avec Lydia Saillour.

Ce stage est gratuit (inscriptions jusqu'au 15 avril à Monsieur Thiault au 02 98 78 82 82)

## Club du 3<sup>ème</sup> Age



Nous voici en fin de ce siècle. Et comme nous terminons l'année 99, depuis le 14 octobre, nous nous réunissons tous les jeudis, avec un plus, les rencontres quadrangulaires, interclubs Lanmeur, Plouégat-Guerrand, St Jean du Doigt, Guimaëc.

Courant janvier, nous aurons à nouveau le plaisir de nous réunir autour de la table, avec un repas amical pour tous les adhérents de notre club.

Ceux qui n'ont pas encore leur carte, peuvent se la procurer le jeudi au club, salle An Nor Digor.

J'ajoute à nouveau un petit mot pour les nouveaux retraités, préretraités et autres. Ils peuvent nous rejoindre, peut-être avec de nouvelles idées pour remodeler les jeux et autres choses différentes...! Nous serons heureux d'accueillir toutes ces nouvelles personnes.

Le Président vous présente ses meilleurs vœux pour l'an 2000.

## Comité des Fêtes de Poul Rodou



*Pour l'année 2000, le Comité des Fêtes innove. La traditionnelle Fête des Moissonneurs est remplacée par un concert de "Gérard Jaffrès" le samedi 15 juillet et précédée d'un "Moules - Frites". La soirée se déroulera sur le parking de Poul Rodou.*

*Rassurez-vous, vous pourrez encore tenter votre chance pour gagner le homard du panier garni de Jean-Claude et François.*

*Après le festival des "Vieilles Charrues" à Carhaix, on pourra appeler la soirée le festival des "Petites Charrues". Pas besoin de bateaux pour accoster.*

## Rapport sur la chasse : la désinformation

La manière dont les médias rendent compte du rapport sur la chasse laisse rêveur. Ce ne sont qu'approximations et affirmations erronées. Quelques exemples vont le prouver.

### "LE DROIT DE NON-CHASSE SERA INSTAURÉ"

Actuellement, ce droit peut déjà s'exercer sauf pour les sociétés communales agréées qui n'existent pratiquement pas dans le Finistère. En effet, les chasseurs de la région ne pratiquent que sur les terres qui leur sont baillées ou laissées libres. Chacun peut poser des écriteaux "chasse interdite" sans problème.

### "LA CHASSE SERA INTERDITE UN JOUR PAR SEMAINE, LE MERCREDI"

C'est déjà vrai pour le mardi et le vendredi ! Va-t-on passer de 2 jour à 1 ? Si l'on prend le cas des sociétés locales, elles sont déjà bien en avance sur ce projet puisque la chasse n'est pratiquée que 2 jours par semaine !

### "LE TEMPS DE CHASSE SERA RÉDUIT"

Là encore, les règlements internes des sociétés sont très stricts sur ce point pour les espèces fragiles. Prenons le cas du lièvre. La règle pour la société de Guimaëc est la suivante : tir autorisé 2 dimanches sur l'année (l'ouverture officielle dure des mois) avec au maximum 1 lièvre tous les 2 ans par chasseur. Ceci

donne une moyenne d'une douzaine de prises par an, soit probablement moins que ce qui est tué sur les routes. Cette gestion équilibrée permet à l'espèce de très bien se porter sur le territoire.



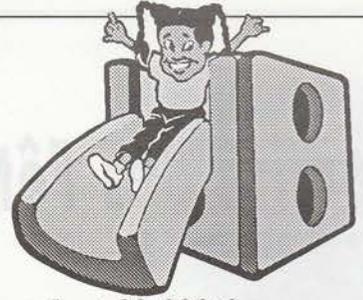
Ce qui est important, ce n'est pas le temps global de chasse, mais le pourcentage prélevé sur l'ensemble d'une population donnée. La délivrance des bagues pour les chevreuils a permis l'explosion de leur nombre, le carnet de prélèvement pour les bécasses permet d'en suivre l'évolution.

En réalité le bon sens indique qu'il ne faut prélever à la nature que l'intérêt du capital, et donc une part de l'augmentation naturelle. Ceci est également vrai pour la pêche (il y aurait beaucoup à dire là-dessus).

Il ne s'agit donc pas de défendre toutes les pratiques, il s'agit par contre de lutter contre le braconnage qui s'amplifierait si les chasseurs ne payaient pas de gardes fédéraux et ne nommaient des gardes bénévoles. Est-ce parce que certains automobilistes commettent des infractions qu'il faut interdire la circulation automobile ?

Claude Nerriec

## L'Amicale Laïque



### ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

L'amicale laïque peut rentrer dans le 21<sup>nième</sup> siècle en toute sérénité. Les bilans établis au cours de l'assemblée générale du 22 octobre dernier, le prouvent.

Devant une assemblée de parents d'élèves représentant environ vingt-cinq familles, et de membres de l'Amicale, ainsi que de Jean Claude Thilloy représentant la municipalité, Alain le Scour, le président, a souligné le dynamisme de l'association et l'éclectisme des manifestations organisées cette année. Rappelons au passage, le couscous, la choucroute, mais aussi une soirée Rock en fin d'année et pour la deuxième année consécutive le fest-noz d'été qui a tenu toutes ses promesses. En effet malgré le temps incertain, plus d'un millier de personnes se sont pressées dans la cour de l'école pour découvrir ou redécouvrir les Sonerien Du et les fameuses crêpes du pays (garanties sans OGM) tout comme le cidre fermier.

Mais attention, il faut continuer à se mobiliser. Car notre association repose, bien entendu, sur le bénévolat. Et ce bénévolat qui s'effrite d'une manière générale, pourrait mettre en danger la bonne volonté des organisateurs. Mais le renouvellement important du bureau, qui est présidé maintenant par Christine Le Coat prouve une fois de plus, que nous avons encore des ressources.

Outre les manifestations habituelles, il est prévu donc cette année, une initiation à la confection de crêpes. On a évoqué la possibilité d'organiser une soirée à grand spectacle (humoristes..), et ceci, dans la nouvelle salle des fêtes de Lanmeur (intercommunalité oblige !). Mais pour l'instant le prix de location de la salle paraît prohibitif et donc, dissuasif.

Il va de soi que le bilan financier est bon. Traditionnellement, après la classe de neige, on pouvait observer que les caisses étaient vides. Pas cette année. L'amicale a

dépensé 45 000 francs dont 20 000 francs pour la classe de neige. Le reste étant affecté à la semaine de voile, à l'achat de livres, aux diverses sorties...

Les besoins restent importants puisque l'année qui vient, sera encore riche pour l'école. Correspondance scolaire avec une école d'Aubervilliers pour les CE, une école de Strasbourg pour les CP GS et pour les CM l'école dirigée par André Haus, toujours en Alsace. Sans compter que la bibliothèque déjà riche de 4183 livres et documents, doit encore s'étoffer.

Les idées ne manquent pas, de la part des enseignants. Et la fin de l'année scolaire sera marquée par un spectacle, comme on n'en a jamais vu... Sans compter que d'ici là, une surprise nous attend ! Alors ouvrez l'œil...

### BON ET JOYEUX PASSAGE À L'AN 2000....

J.Y. Creignou

### Calendrier des activités de l'Amicale Laïque de Guimaëc pour l'an 2000

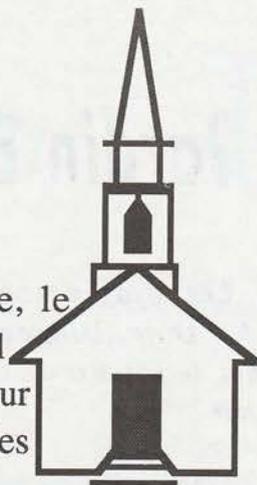
- **Vendredi 7 janvier** : Initiation à la fabrication des crêpes.
- **Samedi 12 février** : Soirée avec dégustation de crêpes dessert.
- **Dimanche 7 mai** : Cochon grillé en plein air.
- **Samedi 10 juin** : Spectacle avec tous les enfants de l'école.
- **Jeudi 10 août** : Fest-noz avec les Sonerien Du dans la cour de l'école.



Bureau de l'Amicale Laïque

## La Chapelle de Christ

Les Amis de la Chapelle de Christ ont renoué cette année, le troisième dimanche de septembre, avec les anciennes traditions. Il fallait créer une animation rassemblant le plus de monde possible pour tenter de collecter des fonds permettant de commencer à consolider les ruines de la chapelle auxquelles ils tiennent beaucoup.



Et pourquoi pas “un cochon grillé sur feu de bois” mais au fur et à mesure de la vente des cartes, ce sont deux puis trois cochons qui s’avéraient nécessaires. Vraiment tout le monde mettait du sien sous la conduite d’Anne notre Présidente dynamique et dévouée. Le terrain trouvé pour les réjouissances, huit jours avant la fête, les bénévoles débroussaillaient et nettoyaient l’intérieur de la chapelle et ses alentours. Ils se remettaient au travail la veille pour monter la tente et le grand jeu. Dès 6 heures du matin nos trois cochons commençaient à tourner sur les broches.

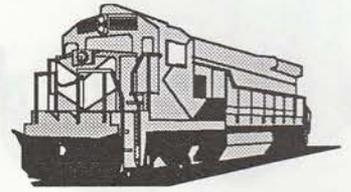


Vers midi, les premiers participants arrivaient, la tente affichait vite complet, il fallait installer des tables à l’extérieur pour satisfaire le maximum de convives, mais quelques-uns durent partir malgré le complément d’un jambon à l’os la matière première ne tardait pas à manquer. L’atmosphère était joyeuse, les participants avaient plaisir à se retrouver et appréciaient les cochons grillés préparés par Robert et les deux Jean-Michel.

Après le repas, les adeptes des jeux (galoches, palets, tirs au but...etc) purent s’en donner à cœur joie jusqu’à la tombée de la nuit, tandis que d’autres se dirigeaient vers la chapelle, c’étaient les retrouvailles vers la chapelle, c’étaient les retrouvailles d’autour une exposition, une visite guidée et des commentaires permettaient aux visiteurs de connaître l’origine, le choix de l’implantation, la dispersion du mobilier de la chapelle. Elle a ainsi vécu aussi sa fête, de plus c’était la journée du patrimoine.

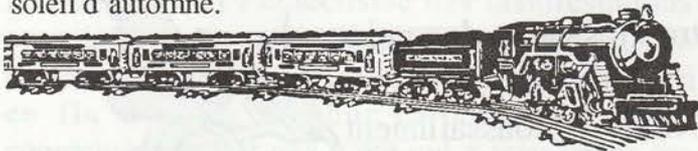
Nous tenons à remercier les nombreux bénévoles qui ont permis le succès de la fête, que ce soit au débroussaillage, au montage et démontage des tentes et à la préparation du repas et nous vous donnons rendez-vous au troisième dimanche de septembre de l’an 2000.

## Un Jardin Extraordinaire



*Les voyageurs se pressent sur le quai de la gare ! “ Ding, Dingue, Dong ! Dans quelques instants, le train à destination de Guimaëc-Dorf va partir ! “*

Non, nous ne sommes pas à Montparnasse, pas plus en gare de Morlaix, mais bien à GUIMAEC sur les hauteurs du Moulin de La Rive d'où l'on découvre un panorama à vous couper le souffle. La mer, tachetée de blanc sous les coups de boutoir du vent de noroît est bleue, verte, ou brune, au gré des reflets changeants du soleil d'automne.



C'est ici, sur ce mirador naturel, que Bernard GUERLESQUIN et son épouse ont posé leur sac en 1996 puisque cette année-là il a fait valoir ses droits à la retraite après une carrière bien remplie au sein de la Royale. Ils ont choisi ce petit coin de Trégor. Bernard a des origines bretonnes et c'est ainsi qu'ils ont souvent passé leurs vacances dans notre région.

Vous n'imaginez pas ce qui se cache derrière cette maison riante, protégée par des cyprès séculaires. Non point de maquettes de navires, sauf peut-être une dans le vestibule, témoin du passé professionnel de Bernard...

Non, ici la passion de nos amis, c'est le train. Et c'est ainsi que Bernard nous entraîne dans son jardin extraordinaire, transformé en réseau ferroviaire. La visite peut commencer. Car l'homme, au regard pétillant, n'est pas avare de commentaires. Il nous explique avec force détails, comment depuis trois ans, il a construit ce réseau de 175 mètres de long avec des ouvrages d'art, des bâtiments qui rappellent la Suisse, terre de prédilection qui a fortement inspiré son œuvre.

Sa passion pour les trains vient de l'enfance où le père Noël a largement contribué à nourrir ses rêves. Puis les voyages et les lectures de magazines spécialisés ont fait le reste.

La visite continue. Dans la cave... Véritable

caverne d'Ali Baba, où une plate-forme assez vaste sert de dépôt. Grâce à une chatière astucieusement percée dans le pignon, les trains accèdent directement au réseau sans avoir à les déplacer manuellement. Les trains, à l'échelle du 22.5, sont alimentés électriquement, soit par les rails, soit par les caténaires. Et il n'est pas rare qu'ils croisent sur leur chemin, non pas des vaches, mais des lapins ou des oiseaux de passage, curieux de voir passer des trains à leur échelle.

La visite se poursuit par le visionnage d'un film réalisé par Bernard qui a eu l'idée subtile de placer une caméra sur un wagon. En voiture.... Le réalisme est saisissant de vérité, quand, au détour d'une courbe, on découvre le château de Joséphine Baker, ou encore quand le train s'arrête en gare.

Depuis environ un an, Bernard et son épouse participent à des expositions de modélisme. Ils y voient là un nouveau centre d'intérêt, qui leur permet de partager leur passion avec d'autres mordus de la maquette. C'est l'occasion de rencontrer des gens comme vous et moi, pas foutus d'enfoncer une pointe dans un bout de bois, mais cependant admiratif de toutes ces réalisations. Car pour concevoir un chantier de cette envergure, il faut être successivement, géomètre, terrassier, architecte, maçon, soudeur, électricien, électronicien mais encore... jardinier. Voilà donc des retraités qui ne s'ennuient pas. D'autant que Bernard songe à y intégrer un port breton et d'autres constructions.



Aussi je vous engage à découvrir, à deux pas de chez vous, cette remarquable réalisation, bien entendu, en prenant rendez-vous. Vous y trouverez un jardin pas comme les autres, un jardin extraordinaire. Et l'amabilité des hôtes vous séduira.

Je tiens à remercier Madame et Monsieur GUERLESQUIN pour leur accueil chaleureux et leur aimable collaboration.

Jean-Yves Creignou

## Courrier (de fin de siècle) des lecteurs



**D'un fidèle abonné de la région parisienne:** Voici maintenant presque deux ans que j'ai rencontré Nina dans la lande trégoroise (ndlr : voir numéro 18 d'An Nor Digor).

Pour fêter ce deuxième anniversaire dignement, je voudrais lui faire un cadeau. Que me (meuh !) conseillez-vous ?

AND : courez vite, avant qu'il ne soit trop tard, chez votre revendeur habituel de matériel informatique, acheter une disquette de mise à jour, du moins si vous voulez éviter le "beugle" de l'an 2000.

**D'un lecteur inquiet :** Tout le monde parle du passage à l'an 2000. Je voudrais savoir si moi aussi, je passerai l'an 2000.

AND : Il n'y a pas de raison, mon vieux. Vous avez bien passé votre bac et votre permis de conduire avec succès. Alors pourquoi pas l'an 2000 ! Maintenant si vous ne le voulez pas.....

**D'un autre lecteur inquiet :** Paco Rabane nous avait prédit la fin du monde après le 11 août 1999 ! Depuis toujours rien. Je voudrais savoir ce que réserve l'an 2000. Qu'y aura-t'il après l'an 2000 ?

AND : D'après notre voyant local, après l'an 2000 il y aura l'an 2001 puis 2002 etc...

Quant à Paco Rabane, il peut aller se rhabiller... chez Chanel.

## Histoire d'en rire

*C'est une histoire qui se raconte à Edimbourg et à Glasgow, généralement après le troisième ou le quatrième whisky, mais rarement après. Le héros de l'aventure, un Écossais pure race, la fait lui-même revivre.*

J'avais donc décidé d'en finir avec le whisky une fois pour toutes. Ce pourquoi je résolus de vider dans l'évier de ma cuisine les douze bouteilles de ma réserve personnelle. Me mettant à la besogne, je débouchai la première bouteille et j'en vidai le contenu dans l'évier, sauf naturellement un verre que je bus, pour me donner du courage.

Je débouchai la deuxième bouteille, la vidai dans l'évier, buvant toutefois le dernier verre, pour être sûr que ma volonté ne fléchirait pas.

J'extirpai le bouchon de la troisième bouteille et je la vidai dans l'évier, un verre excepté, que je bus pour la raison que vous savez.

J'arrachai le bouchon de la quatrième cuisine, je la vidai dans l'évier, toujours sauf un verre que je bus.

Je bouchonnai le verre de la cinquième bouteille, que je cuisinai dans l'évier, moins un verre que je bus.

Je cuisinai l'évier du sixième bouchon, que je vidai dans

le verre, à l'exception d'une bouteille que je bus.

Je sortis du verre la septième bouteille, que je bouchonnai dans la cuisine, à l'exception d'un évier que je bus.

J'ai continué ainsi jusqu'à la fin. A partir de la dixième bouteille, je cessai de compter, j'arrachai le bouchon du fond de ma gorge et je versai l'évier dans la bouteille après avoir bu le dernier verre.

Quand tout a été vidé, j'ai calé les murs de la main droite et de la main gauche, je me suis mis à compter les bouteilles puis les bouchons, pour être bien sûr de mon compte. J'en trouvai vingt-neuf.

Pour vérifier, j'ai tout compté encore une fois : les bouteilles, les bouchons, les verres, les évier, les cuisines et les maisons. J'en trouvai dix-neuf.

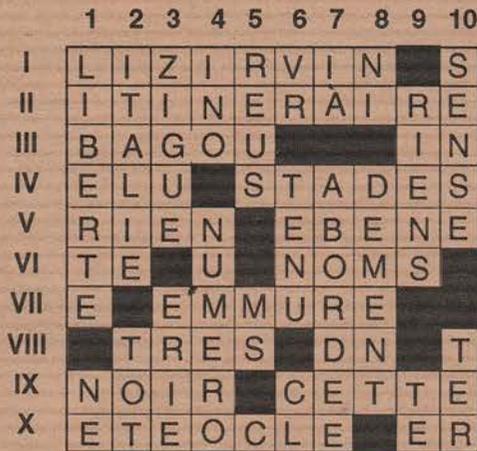
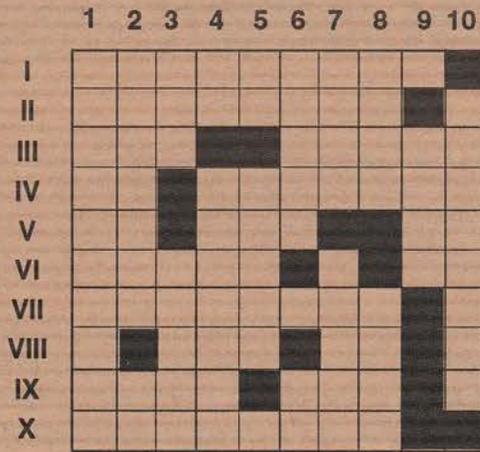
Il m'a fallu donc recommencer. Je m'aperçus alors que je trouvais le compte de toutes les maisons, de tous les bouchons et de tous les verres, sauf un évier et une cuisine que je bus....



**Note de la rédaction :**  
*l'abus d'alcool est dangereux.*

# Mots croisés 20

S  
o  
l  
u  
t  
i  
o  
n  
n  
o  
1  
9



## Horizontalement

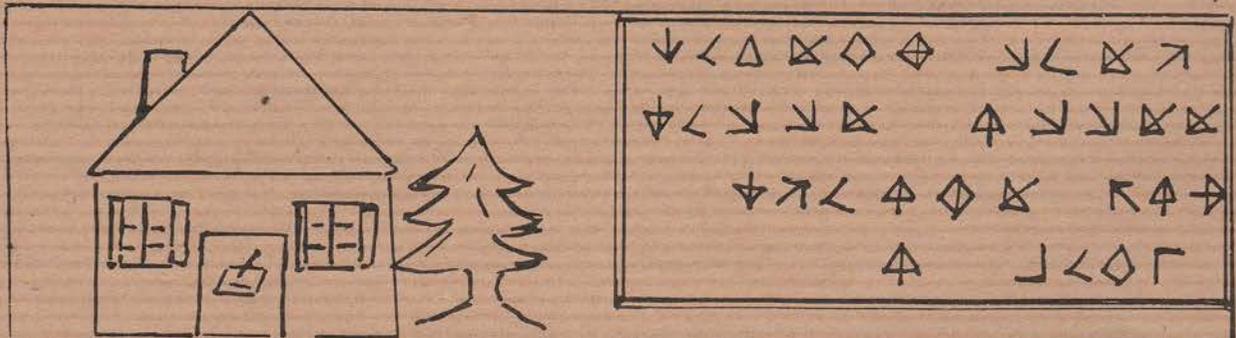
- I - Lieu-dit à Guimaëc.
- II - Dans la soupe aux poissons.
- III - Lettre grecque - Etonnant.
- IV - Voyelles - Bomber le torse (se).
- V - Pays-Bas en abrégé - Fond de barrique - Note.
- VI Vit entouré d'eau - Enseigne commerciale.
- VII - En verrons nous une à Guimaëc ?
- VIII - Direction - Symbole du francium.
- IX - La bienheureuse - Sudiste.
- X - Secouent le tamis.

## Verticalement

- 1 - On y cultive les plants.
- 2 - Pièce de Shakespeare - Article.
- 3 - Canton suisse - Obstruction intestinale.
- 4 - Mesure chinoise - Bien remplies.
- 5 - Sigle de formation politique - Arrivée première.
- 6 - Jaune verdâtre - Symbole du lutécium.
- 7 - Mit des obstacles - N'est pas le paradis.
- 8 - Père de Jason - Périodes remarquables.
- 9 - Fleuve africain.
- 10 - Lieux de surveillance.

## Jeux

Quelqu'un a laissé un message sur la porte de ta maison. Il est dessiné en gros dans l'image en haut à droite. Tu peux le déchiffrer à l'aide du code écrit en bas de cette page.



⬆: A	⊗: E	↑: I	κ: M	L: Q	◇: U	△: Y
⬇: B	⊗: F	↓: J	∇: N	∟: R	◇: V	▽: Z
⬅: C	←: G	κ: K	<: O	∟: S	◇: W	
➡: D	→: H	↗: L	>: P	J: T	⊕: X	