

# LE CONQUET

de PENZER à KERMORVAN



**Bulletin communal**

Kannadig-kêr

**N° 108**

**Janvier 2021**

# Pennad-stur

Pa oan aet war ar renk un nebeud mizioù zo ne oan ket engortoz bevañ ar fed bezañ maer gant ar redioù a anavezit hiziv an deiz. E-pad ar c'houlzad kabaliñ e c'haller sevel ur skipailh prest d'en em lañsañ en avantur ar c'huzul-kêr. Gant un dale daou viz hon eus kroget gant bloavezh kentañ ar respetad-mañ avat, a-raok gouzañv diwar un eil kenfinañ hag en deus gorrekaet c'hoazh labour ar c'huzul-kêr. Echu ivez gant ar c'haozeadennoù etre mignoned goude dalc'hoù ar C'huzul ! Padal e vez krouet ur spered skipailh gant ar c'haozeadennoù-se hag e pinvidikaont ar breudoù da zont.

E framm mererezh an enkadenn e rank ar maer lakaat e pleustr an diferadoù kaset gant ar Stad da gentañ-holl. Evel-se eo bet degemeret ar vugale er skolioù evel er preti-skol en ur sevel un patrom mont en-dro nevez. Kenlabour a-feson zo bet gant ar vugale ha gant ar familhoù evit lakaat ar cheñchamantoù d'ober berzh. Sikouret hon eus ar goñversanted hag an artizaned ivez e kenlabour gant ar CCPI. Lorc'h zo ennomp o vezañ deuet a-benn da zerc'hel gant ar marc'had sizhuniek en ur ziwall ouzh surentez an holl... Strafulhus eo ar mare : ret eo deomp lakaat surentez yec'hedel hag ekonomiezh da vont asambles.

Kalz a dud zo bet e-pad an hañvezh ha gant se hor stalioù o deus gellet labourat mat ; hag en ur zoujañ d'ar jestroù herzel hon eus gellet derc'hel un nebeud abadennoù.

Pa oa en em gavet an eil kenfinañ e oa chomet oberiant ar c'huzul-kêr evit sikour ar goñversanted da lakaat e plas an doare « klikañ ha kerc'hat ». Trugarez vras da Xavier Jean hag a sikour ac'hanomp kalz c'hoazh en ur lakaat e varregezh e servij rouedad ekonomikel ar vro.

An ober ketkevret gant Konkiz zo ul lodenn eus va zalvoudoù hag eus va frioriezhioù. Lakaet eo bet diaes avat gant ar raktresoù « digor kêr su » ha kempenn trowardroioù poull-kannañ an Drellac'h o vont war-raok. Gellet hon eus goulenn o soñj digant ar re zo o chom eno memes tra .

Ar c'henfinañ zo aet a-enep hor boazioù bevañ evel-just : nebeutoc'h ez eus bet gellet mont er-maez, ret gwiskañ ur maskl, chom pell diouzh an dud, chom hep gwelet re hor mignoned hag hor familh... Met an holl cheñchamantoù-se en hor buhez pemdez o deus lakaet ac'hanomp da sellet en un doare all ouzh un toullad traoù ha da lakaat muioc'h a genskoazell etrezomp. Gant an eil kenfinañ ez eus bet dalc'het evel-se gant ar genskoazell gant ar re gozh : trugarez vras d'an holl dud a-youl vat hag a labour didrouz !

Trugarez vras ivez da implijidi ar gumun evit an doare micherel o deus bet da verañ an enkadenn digent-se war ar pemdez.

Un ehan zo bet ivez e buhez ar c'hevredigezhioù e-pad ar bandemiezh-mañ. Koulskoude nag a gevredigezhioù zo e Konk-Leon o lakaat buhez er gumun a-hed ar bloaz gant o obererezhioù hag o abadennoù. Ar mare ehan-se a ziskouez deomp pegen pouezus eo startijenn ar c'hevredigezhioù – unan eus an traoù a laka buhez en hor c'horn-bro.

Plijadur o devez ar maer hag e skipailh o kemer perzh e mareoù pouezus ar c'hevredigezhioù evel an emvodoù-meur, an deizioù-ha-bloaz... Laeret eo bet an holl vomedoù prizius-se diganeomp gant ar virus. Hag evel-se e vo kont ivez evit al lid omp boas outañ, « hetoù ar maer », bet nullet dre ret e 2021...

Gant an holl obererezhioù-se chomet a-sav ez eo aet hor rouedad darempredañ war strishaat kalz hag e laka kalz tud d'en em santout o-unan. Bezomp war evezh ouzh an digenvez hag ouzh ar freuz psikologel a c'hell dont d'e heul.

Cheñchet-mik e vo bet hon darempredoù gant ar bandemiezh-se hag he jestroù herzel : ne vez ket mui briataet e vugale, e vugale-vihan, e vignoned... En hor sevenadur koulskoude ez eo pouezus hor jestroù. Pa vez mare pe vare diaes e roer e skoazell en ur boket, en ur vriata, en ur stardañ an dorn... Doareoù nevez da lodañ hor santimantoù hon eus da gavout moarvat ?

Daoust da stad an traoù e kinnigan deoc'h va hetoù lealañ evit ar bloaz nevez en ur souetiñ deoc'h-holl ur yec'hed mat, ha pouezañ a ran war ar yec'hed ken prizius deomp-holl.

Gant an hetoù-mañ emamp holl o vont da gaout ar spi e tistroio an traoù « evel a-raok ». Hetañ a ran un adkrog labour mat d'hor c'hoñversanted, artizaned ha pourvezerien. Ganeoc'h e vo atav an Ti-kêr, prest d'ho selaou, evit sikour ac'hanoc'h en ho raktresoù hag en ho difraeoù, ha teurel evezh ouzh ho kalite bevañ.

*Ho Maer, Jean-Luc Milin*

# Éditorial

En présentant ma candidature il y a quelques mois, je ne m'attendais pas à vivre cette expérience de maire avec les contraintes que vous connaissez aujourd'hui. La campagne électorale permet de construire une équipe prête à se lancer dans l'aventure municipale. Mais cette première année de mandat a démarré avec un retard de deux mois, avant de subir un second confinement qui a encore freiné l'action du conseil municipal. Suspendus également, les échanges conviviaux après les séances du Conseils ! Or ces échanges créent un esprit d'équipe et permettent d'enrichir les futurs débats.

Dans le cadre de la gestion de crise, le maire doit prioritairement mettre en place les arrêtés transmis par l'Etat. Nous avons donc accueilli les enfants dans les écoles, ainsi qu'au restaurant scolaire en créant un nouveau modèle de fonctionnement. Les enfants et les familles ont bien coopéré, pour la réussite de ces changements. Nous avons également accompagné les commerçants et les artisans en partenariat avec la CCPI. Nous sommes fiers d'avoir réussi à maintenir le marché hebdomadaire tout en assurant la sécurité de tous... La période est troublante : elle nous oblige à conjuguer sécurité sanitaire et économie.

La saison estivale a connu une forte fréquentation, permettant à nos commerces de bien travailler ; et tout en respectant les gestes barrières, nous avons pu maintenir quelques animations.

Lorsque le second confinement est intervenu, la municipalité est restée active auprès des commerçants en les accompagnant dans la mise en place du « Click and collect ». Un grand merci à Xavier Jean qui nous prête encore main-forte, mettant ses compétences dans le numérique au service du tissu économique local.

La concertation avec les Conquetois fait partie de mes valeurs et de mes priorités. Mais elle a été mise à rude épreuve pour l'avancée des projets « entrée de ville sud » et aménagement des abords du lavoir du Drellac'h. Nous avons néanmoins pu consulter les riverains des lieux.

Le confinement a bien sûr contrarié nos habitudes de vie : sorties limitées, port du masque, distanciation physique, visites limitées à nos amis et famille... Mais toutes ces transformations de notre quotidien nous ont amenés à porter un autre regard sur bien des choses et à développer une solidarité plus forte entre nous.

Au second confinement, la solidarité ainsi pu être maintenue auprès des personnes âgées : un grand merci aux bénévoles qui œuvrent en toute discrétion !

Un grand merci aussi aux personnels communaux pour leur professionnalisme dans la gestion quotidienne de cette crise sans précédent.

La vie associative a également été mise en sommeil avec cette pandémie. Pourtant, Le Conquet est riche de toutes ces associations qui, tout au long de l'année, animent la commune au travers de leurs activités et de leurs manifestations. Cette période d'inactivité nous montre toute l'importance du dynamisme associatif – l'un des poumons de notre vie locale.

Le maire et son équipe aiment partager les temps forts des associations tels que les assemblées générales, les anniversaires... Tous ces moments précieux nous sont volés par ce virus. La traditionnelle cérémonie des « vœux du maire » de 2021 ne fera malheureusement pas exception, forcément annulée.



Avec toutes ces activités à l'arrêt, notre réseau relationnel s'est drôlement restreint et provoque chez beaucoup une impression de solitude. Ayons un regard vigilant face à l'isolement et aux dégâts psychologiques qui peuvent en découler.

Cette pandémie et ses gestes barrières auront transformé nos relations : on n'embrasse plus ses enfants, ses petits-enfants, ses amis... Dans notre culture pourtant, les gestes ont leur importance. Dans les moments difficiles, on apporte son soutien par une embrassade, une accolade, une poignée de main... Sans doute avons-nous donc d'autres moyens de partage à inventer ?

En dépit de ce contexte, je vous présente mes vœux les plus sincères pour la nouvelle année, en souhaitant à tous une bonne santé, et j'insiste sur la santé qui nous est chère à tous.

A travers ces vœux, nous allons tous espérer un retour à « la normale ». Je souhaite une bonne reprise d'activité à nos commerçants, artisans, à nos prestataires. La mairie sera toujours à vos côtés, à votre écoute, pour vous accompagner dans vos projets et démarches, et veiller à votre qualité de vie.

*Votre Maire, Jean-Luc Milin.*

# 2020

## RÉTROSPECTIVE NON EXHAUSTIVE !



La nouvelle municipalité, élue en mars, mais installée officiellement en juin ! Ici, les adjoints autour du maire. De gauche à droite : Jean-Michel Kerebel (Port & Travaux), Annaïg Huelvan (Culture, Communication & Environnement), Francis Le Bian (Vie économique & Nouvelles technologies), Jean-Luc Milin (maire), Emmanuel Rinnert (Jeunesse, Enfance & Vie scolaire), Catherine Lagadec (Urbanisme) et Françoise Bidan (Finances).



Covid. L'équipe des bénévoles au services des personnes isolées. Merci à tous.



Covid, suite. Réception des masques réalisés bénévolement par l'association Loisirs et Création. Merci les couturières !

Covid encore : le marché maintenu ! Merci beaucoup à Francis Le Bian (adjoint à la Vie économique) pour son implication sans faille, chaque mardi.



Covid toujours... Distribution à la population des masques achetés par la commune et réalisés par les bénévoles.



Les animations musicales de l'été, les mercredis et samedis – organisées à la dernière minute (et adaptées aux contraintes sanitaires) alors que le programme estival traditionnel avait dû être annulé. Merci aux élus mobilisés autour de Morgane Le Ru (Conseillère déléguée à l'animation culturelle et touristique).



Les repris de justesse



Pierolo Trio



Geneviève Page (chant lyrique) et Elise Bolmont (accordéon chromatique)



Pierre Figaro et son Jazz à set



Perynn & Elise Emezi



La musique, un bonheur qui n'attend pas le nombre des années !



Malgré la météo, une quinzaine de volontaires furent efficaces !



Rendez-vous l'après-midi au Jardin partagé pour clore cette constructive journée.

Le 17 septembre, dans le cadre national de la Fête des Possibles, en partenariat avec Ar Viltansoù, la mairie a organisé une journée éco-citoyenne de nettoyage de la ria, du port et du centre-ville. Merci à tous les participants, et en particulier aux Scouts guides de France marins et à Top Forme pour leur précieux concours.



Pour mémoire : les composés chimiques d'un mégot polluent plus de 500 litres d'eau.



Extrait de la récolte du jour...



Après un second confinement en novembre, merci infiniment à nos commerçants – tous essentiels – pour leurs vitrines qui ont égayé notre centre-ville alors que notre beau programme d'animations de Noël a une nouvelle fois dû être annulé.



Et pour terminer sur une note ensoleillée, petit retour à nos déambulations estivales !

# VIE ÉCONOMIQUE, TOURISTIQUE & TECHNOLOGIQUE

Élus en mars dernier, nous n'imaginions pas vivre une année aussi particulière dans laquelle tous les éléments qui font et défont les équilibres de la vie économique et touristique allaient se retrouver. Dans ces conditions, comment maintenir du lien, de l'attractivité et des objectifs dans une période aussi déstabilisante ?

Conscients des enjeux des avancées du numérique et des nouvelles technologies, nous n'imaginions pas non plus qu'une telle accélération des besoins se transformerait en urgence locale - sur laquelle nous nous sommes immédiatement engagés.

La période hors norme, que nous traversons toujours au moment de cette parution, place l'ensemble des acteurs de la vie économique locale et nationale dans un monde d'incertitude et de stress duquel ils nous tardent, ensemble, de sortir car « **il ne peut y avoir de ville attractive sans la vitalité de son commerce** ».

## Comment parer au plus urgent, compenser les pertes et soutenir les activités les plus impactées ?

Ce sont là les questions que, d'emblée, nous nous sommes posées dans une période où, à tous les niveaux, nous savons en conscience que le « quoi qu'il en coûte » n'empêchera pas l'épuisement des trésoreries des entreprises et créera obligatoirement de la dette qu'un jour, il nous faudra bien tous rembourser.

L'État, la Région, la CCPI et la Mairie du Conquet se sont fortement mobilisés pour apporter une aide financière à l'ensemble des professionnels lourdement impactés par cette crise sanitaire.

En parallèle et dès le début juin, nous avons ouvert, là où nous le pouvions, des extensions de terrasses pour permettre aux bars et restaurants de compenser les pertes de surfaces dues aux mesures sanitaires.

Dans cette période hors norme, acheter et consommer local a pris tout son sens ; des tendances d'achats se sont affirmées par l'intérêt plus grand pour la ruralité et les circuits courts. La vente à distance, à emporter et cliquer&collecter ont émergé pour devenir, à terme, un autre moyen complémentaire de se faire connaître et de commercer.

De tous les côtés de l'hexagone, la connexion, avec et vers le monde rural, a été actionnée. L'envie de vivre autrement et au grand air a repris du sens. L'impact sur le quotidien dans les grandes métropoles est réel et ne se limitera pas à la période Covid, renvoyant les regards vers d'autres contrées où la vie est plus paisible, moins stressante.

La mobilité professionnelle et le travail à distance ont pris une place que plus personne, période sanitaire derrière nous, ne pourra remettre en cause, amenant les observateurs à noter que désormais, on ne dit plus « *je travaille chez untel mais je travaille pour untel* ». Travailler de son lieu



d'attache et être en visioconférence, y compris du Conquet, sont aujourd'hui rentrés dans les normes ; l'arrivée en 2023 de la fibre sur la commune accélérera les possibilités de travail, d'installations d'incubateurs et de projets innovants.

Le travail en réseau, l'utilisation des plateformes numériques et la mise en ligne des produits font qu'aujourd'hui, n'importe quelle activité, où qu'elle soit et si elle le souhaite, peut être visible et commercer à l'échelon national et international à condition de se former et de se doter d'outils technologiques permettant de se projeter.

C'est ainsi, que dès notre installation, nos équipes Com, Animation et Technologies ont travaillé sur la création d'un nouveau site internet intégrant toutes les dimensions modernes, pratiques, ergonomiques et spécifiques à notre commune (mise en place prévue en mars/avril 2021).

Dans cette attente, et afin de propulser la dynamique et l'offre commerciale locale, nous avons mis à disposition nos outils municipaux de communication tant pour l'information économique que pour une promotion et une accessibilité via les réseaux sociaux (merci à Xavier Jean qui prête main forte à l'équipe Com pour la mise en ligne) :



- [www.leconquet.info/accueil](http://www.leconquet.info/accueil)
- [souteneznotrecommercelocal-click&collect](https://www.facebook.com/mairieduconquet)
- [www.facebook.com/mairieduconquet](https://www.facebook.com/mairieduconquet)
- LCI – Le Conquet Infos

L'économie de la qualité, la croissance raisonnée, l'écoresponsabilité, le recyclage des matières, l'économie circulaire font, qu'entre autres, de nombreuses opportunités entrepreneuriales s'ouvrent, que ce soit pour créer ou simplement se replacer sur une trajectoire économiquement durable.

**Alors, sommes-nous au bout d'un système au terme duquel il faudra davantage s'appuyer sur une économie plus locale, circulaire, plus inclusive et soutenable ?**

Le Tourisme n'échappe pas non plus à de multiples évolutions. Nous voyons, et ceci depuis plusieurs années, apparaître des nouvelles attentes obligeant les acteurs locaux à promouvoir de nouveaux circuits et lieux d'intérêts tout en s'adaptant aux enjeux environnementaux que créent les nouveaux besoins.

C'est ainsi, pour exemple, qu'un fort intérêt touristique se porte de plus en plus vers les sentiers côtiers, les voies vertes (piétons et vélos), les espaces naturels, les sites patrimoniaux et les lieux culturels.

A cet effet, nous avons activé et administré de nombreux points d'intérêts sur la carte interactive ZENVIRON qui permet à tous les utilisateurs locaux et nationaux, d'où qu'ils soient et gratuitement, de partir à la découverte des richesses qui nous entourent ([www.zenviron.fr/carte-interactive](http://www.zenviron.fr/carte-interactive)).

Concernant le bilan de cette année économique ou saison touristique si particulière, nous pouvons dire que localement, grâce au dynamisme local et à la forte attractivité que représente la Bretagne, son littoral et notre Penn Ar Bed, l'essentiel a été sauvé ; il a permis d'éponger, mais en partie seulement, les pertes engendrées en avant saison et en arrière-saison notamment par les mois de confinement. Grâce au professionnalisme des activités agricoles et alimentaires, à la qualité de nos producteurs, aux pêcheurs et à nos commerces locaux, il n'y a eu aucune rupture dans les chaînes d'approvisionnement. Nous avons, pendant les

confinements, maintenu le marché du mardi, ciblant une offre alimentaire diversifiée et de qualité permettant ainsi, dès que possible, de le déployer sur la période estivale avec un vrai succès et de belles retombées pour la commune.

Une pensée particulière pour celles et ceux qui, propriétaires des bars, des restaurants et des lieux d'hébergements ont tant pâti en ce début et en cette fin d'année 2020 sans trop savoir quelles seront leurs perspectives d'ouvertures en ce début d'année 2021.

Pour la restauration, rien n'est perdu, car comme le dit si justement Thierry Marx chef étoilé « *l'habitude d'aller au restaurant perdurera grâce au plaisir et au lien social que ce lieu favorise* ». Il en est de même pour les bars du Conquet qui, lorsqu'ils sont fermés, font que la ville n'est plus la même. Pour ce qui est des lieux d'hébergement, dès le retour à la normale que nous espérons tant, nous savons que les réservations seront aux rendez-vous tant les attentes pour venir séjourner à la pointe de la Bretagne sont fortes.

Un mot particulier aussi à nos commerçants hors secteur alimentaire qui se sont vus contraints de fermer dans les périodes de confinement avec l'impression d'être « non essentiels » ; nous savons combien vos vitrines, vos offres et votre présence à l'année sont essentielles à la vie et à l'attractivité du Conquet.

**Dans l'ensemble et pour conclure, grâce à l'implication de tous, élus, acteurs économique locaux, habitants du Conquet et visiteurs, nous avons pu apprécier les moments d'ouverture et de vie presque normale tout en prenant conscience que, lorsque cela s'arrêterait au moment des confinements, la vitalité de la ville est un bien commun et précieux qui participe à ce que je qualifierai de « magie Conquetoise ».**

Que 2021 nous permette de vivre, d'accueillir et de dire « *Le Conquet, c'est ouvert toute l'année !* ».

Bonne année 2021 !

*Francis Le Bian, adjoint Vie Economique,  
Tourisme & Nouvelles Technologies*

# TRAVAUX

## Préservation du patrimoine bâti et amélioration de la qualité de vie

Les travaux engagés par la municipalité sont de deux ordres. Il y a d'une part les travaux de maintenance du patrimoine, et d'autre part ceux qui permettent d'améliorer la qualité de vie des Conquétois et se font dans le cadre d'un budget voté en conseil municipal.

Les travaux de maintenance concernent principalement la voirie et les bâtiments.

Cette année nous avons accéléré les travaux de réparation du mur du Beauséjour. Ce mur, qui date de la fin du XIXe siècle, fait le tour du parc sur plus de trois mètres de haut. Il mesure 426 mètres de long et fait partie de notre patrimoine. Nous avons un programme annuel de reprise du sommet et de l'arase pour garantir l'étanchéité et assurer ainsi sa pérennité. En 2020 nous avons restauré

80 mètres supplémentaires, ce qui a permis de terminer le travail coté Streat Hir. L'an prochain nous entamerons le côté du mur rue Général-Leclerc.

Dans le cadre de l'amélioration de la qualité de vie des Conquétois, nous avons créé un nouveau lieu de promenade en aménageant les abords du lavoir du Drellac'h et en refaisant l'escalier du Casse-cou bihan. Cet aménagement permet de rejoindre le centre-ville. Lorsque les plantations auront été réalisées, les Conquétois et les visiteurs pourront y trouver un point de vue remarquable et un lieu abrité où se détendre.

*Jean-Michel Kérébel.*



# TRAVAUX

## Une nouvelle jeunesse pour notre passerelle



L'année 2021 verra le début des grands travaux de remise en état de la passerelle.

Véritable monument qui marque le paysage conquétois, la passerelle a été construite en 1950 par l'entreprise conquétoise Floc'h, d'après une étude réalisée par l'entreprise Larvor, de Brest.

Elle faisait suite à une passerelle en bois que les Allemands avaient réalisée en 1943, jugée par les riverains beaucoup plus confortable que la traversée en canot d'avant-guerre. Mais sa dégradation rapide les inquiétait, l'ouvrage ayant à l'époque été réalisé dans un mauvais bois.

La passerelle fut longuement négociée entre Le Conquet et Ploumoguer, propriétaires à l'époque de chacune des rives. Plus motivés, les Conquétois acceptèrent de financer une part plus importante du chantier.

La nouvelle construction fut positionnée à l'emplacement du Billioc, gros amoncellement de galets qui barrait la moitié du Croaé et qui avait servi de carrière de granulats pour la fabrication des blockhaus de Kermorvan.

Lors des travaux de 1950, un reste de galets se trouvait encore dans la partie nord où fut montée la première pile. L'érosion au fil des ans ayant déplacé ces galets,

la fondation de cette pile s'est cassée, entraînant la rupture du tablier - très visible aujourd'hui et qui provoquera la destruction de l'ouvrage à court terme.

L'année 2021 sera le début de la reconstruction. Ce travail engagé par la Communauté de communes aura deux séquences distinctes :

1. La première concernera la travée nord qui sera démolie. Une nouvelle pile sera construite et le tablier neuf remplacera l'ancien, en respectant la géométrie actuelle, en accord avec l'Architecte des Bâtiments de France. Ce travail sera réalisé entre janvier et avril 2021 et rendra la passerelle inutilisable durant cette période. Cependant, un escalier provisoire permettra le passage - mais uniquement à marée basse.

2. La seconde phase concernera la reprise des autres piles et du tablier. Ces travaux de reprise sont nécessaires sur l'ensemble des travées où les fers à béton (oxydés par soixante-dix ans d'exposition au sel) seront remplacés ou passivés, et recouverts d'un béton neuf. Ce travail se fera en 2021 et 2022. A cette occasion le pont-levis sera aussi restauré et notre passerelle pourra signer un nouveau bail de bons et loyaux services pour soixante-dix ans !

*Jean-Michel Kérébel.*



*Après démolition de la culée existante (et évacuation des gravats vers une filière agréée), ainsi que du mur maçonné et dépose des enrochements, l'emprise de la culée et de l'escalier à créer sera terrassée.*



*Après l'installation d'un appui provisoire et la pose des prédalles, Le tablier sera coulé.*



*Chantier de la travée 22 terminé.*

# TRAVAUX

## Feue l'usine d'eau

En décembre 2020, la démolition de « l'usine d'eau » a marqué la fin d'une histoire pour les anciens Conquétois. Cette usine, qui était la station de filtration d'eau potable du réseau de la commune du Conquet, a été inaugurée au début des années 1930 et constituait à l'époque une avancée importante pour les Conquétois. Ils devenaient les rares habitants du pays d'Iroise - en dehors des grandes villes - à pouvoir bénéficier de l'eau courante, se dispensant ainsi d'aller au puits ou à la fontaine chercher l'eau nécessaire à la cuisine ou à la toilette.

Cette installation comprenait une réserve d'eau captée sur le ruisseau allant de Prat Melou au fond de l'étang de Kerjean, l'usine de traitement de l'eau et le château d'eau qui domine toujours Le Conquet à Keringar.

Toute cette installation a été désaffectée lors de l'adhésion de la commune au syndicat de Kermorvan dans les années 80.

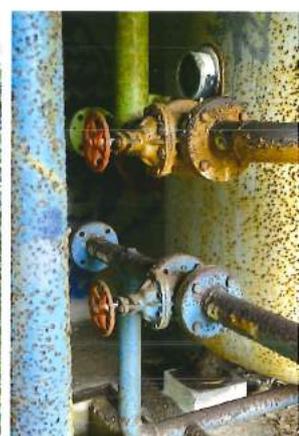
L'usine imposante qui se trouvait à Kerviny, sur la route de Brest, avait plusieurs fonctions :

- la filtration à travers des filtres de sable et de charbon de bois qui étaient contenus dans le grand réservoir cylindrique en béton épais, encore solide à 90 ans !
- le pompage permettant de capter l'eau et de la remonter au château d'eau via les bacs de traitement au chlore et toute la machinerie.

Cette usine était à l'époque pilotée par Yves Poncin, très connu des Conquétois pour son amabilité, et sa volonté de rendre service. C'était un ancien marin de la marine nationale ; ce qui lui valut, avec l'art du surnom des ports de pêche, le surnom célèbre « d'amiral de la flotte », et nombreux sont ceux qui se souviennent de lui se rendant à l'usine en solex.

Comme toutes les ruines industrielles, le site attirait les aventuriers en herbe de tout âge et devenait très dangereux. Nous avons donc décidé de le démolir et de replanter 180 arbres locaux et de rendre l'espace à la forêt.

*Jean-Michel Kérébel*



# ESPACES VERTS

## Focus sur le parc de Beauséjour

Bien qu'il ne constitue pas nécessairement l'étendard de notre belle cité à la proue du Pays d'Iroise, le parc Beauséjour n'en est pas moins un poumon pour tous, Conquétois comme visiteurs. On peut y jardiner - au jardin partagé -, y marcher, y courir, y grimper (activité plutôt réservée aux jeunes enfants dans l'espace qui leur est dédié... !), y faire du skate ou la sieste... On peut même y flâner à volonté d'arbre en arbre, avec la contemplation pour activité intensive !

Puisque c'est une évidence, matière à contemplation il y a. Appréciez vous-mêmes : une bonne dizaine de variétés d'acers (érables), des aulnes, des bouleaux, des chênes, des ormes, des sorbiers, des arbres de Judée, des platanes, des peupliers, des frênes, des robiniers, des eucalyptus, des châtaigniers, des aubépines, des charmes (pleureurs ou non), des catalpas, des pins, des pommiers, des poiriers, des pruniers... sans oublier *albizia*, *liquidambar*, *cercidiphyllum japonicum* (arbre au caramel), *pyrus chanticleer* (poirier d'ornement), *zelmova serrata* (orme de Sibérie), *pterocarya fraxinifolia* (noyer du Caucase), *liriodendron tulipifera* (tulipier

de Virginie), *celtis australis* (micocoulier de Provence), *aesculus x carnea 'briotii'* (marronnier à fleurs rouges) et *aesculus hippocastanum baumannii* (marronnier blanc à fleurs doubles)... Ce remarquable patrimoine végétal mériterait d'être valorisé sous forme d'un arborétum (variétés identifiées et présentées sur des plaques) : c'est un projet auquel Francis Le Bian – grand amoureux des arbres – et moi-même entendons bien nous atteler !

Outre ses vertus pédagogiques, un arborétum apporterait de surcroît la reconnaissance du travail passionné accompli par Yann Lagadec et son équipe des services techniques. Outre les sujets plus anciens qu'ils soignent avec vigilance et savoir-faire, nos agents ont, depuis 2007, planté pas moins de 55 arbres dans le parc. Toujours avec un souci de diversité botanique – une richesse végétale qui permet une biodiversité accrue. A chaque type d'arbre, ses propres oiseaux, ses vertus pour le sol... Et quel bonheur pour nos cinq sens au fil des saisons !

*Annaïg Huelvan.*



**Pour mémoire**, les espaces verts de la commune, c'est aussi : 2 000 vivaces (privilegiées depuis 5 ans, plutôt que des annuelles) produites dès janvier à l'atelier par division de touffes et boutures ; les plantations en mai pour l'été, mais aussi les primevères et giroflées plantées en hiver pour orner le printemps... Sans oublier quelque 2 000 bulbes et narcisses naturalisables, qui complètent les massifs de bisannuelles. En matière de fleurissement aussi (comme au potager), la rotation des cultures représente un travail à l'année. Pour Jérôme Pen, agent communal dédié aux espaces verts, « la diversité des tâches est une vraie satisfaction, entre taille, élagage, fleurissement, bouturage... ». Jérôme évoque aussi avec enthousiasme sa relation à la population : « on nous demande souvent des conseils ! ».

*Jérôme Pen.*



# VIE LOCALE

## Bienvenue Matthieu !

Anne Abiven ayant bien mérité sa retraite, Matthieu Caraby a pris le relais à la tête du restaurant scolaire ; soigneusement choisi pour ses qualités dont l'interview ci-dessous devrait vous permettre de prendre la mesure – pour tous ceux qui n'ont pas la chance de goûter à sa cuisine !

*Cher Matthieu, vous avez un parcours atypique, la restauration n'étant pas votre orientation première. Qu'est-ce qui a fait de vous ce cuisinier créatif ?*

Avant le commerce, à l'origine, je me destinais à un cursus artistique, le théâtre. Alors pour moi, la fibre créative est simplement « normale » ! Entre esthétique, goût des belles choses... J'aime faire des choses qui surprennent. Et la cuisine fait appelle à tous les sens ! Dans tous les domaines que j'ai abordés, la finalité est la satisfaction du client ou du convive : FAIRE PLAISIR !



*Votre conscience des qualités nutritionnelles des plats a retenu toute l'attention de la commission qui vous a choisi. Comment définiriez-vous une alimentation saine ?*

Une alimentation saine implique le moins de produits transformés possible. Elle comprend le plus possible de produits bruts. Ainsi, les cordons bleus par exemple, c'est seulement une fois dans l'année !

Les soupes de légumes de saison sont composées par l'agent disponible, selon son inspiration du jour : c'est un bon moyen de faire manger des légumes à tous.

Et les préconisations légales pour instaurer un repas végétarien par semaine ne doivent pas nous conduire à une alimentation plus transformée, chargée d'additifs. En revanche, ce qui est certain, c'est qu'on n'a pas besoin de viande à tous les repas. Il faut simplement manger de tout régulièrement, raisonnablement.

*Quid du zéro déchet ?*

On doit faire l'effort d'utiliser les produits de A à Z (cf recettes du houmous et de la mousse au chocolat, page 24 !). On a encore une marge de progression en la matière. Il convient aussi de commander au plus juste, par rapport aux quantités servies. Quant au tri sélectif, c'est plus difficile actuellement... L'organisation du restaurant scolaire a dû être modifiée en raison des contraintes sanitaires. Mais ça me tient évidemment très à cœur.

*Quels sont vos ingrédients favoris ?*

Les épices sont formidables pour tout sublimer, rehausser les goûts et même faire voyager ! Mon trio : les épices, les herbes et les légumes.

*Vos préparations ne se contentent pas d'être savoureuses et équilibrées. Elles sont aussi très belles ! Comment travaillez-vous l'esthétique en restauration collective ?*

Il faut considérer l'esthétique dans la globalité du plat. En restauration collective, on ne peut pas jouer sur le détail à l'assiette. Il faut donc penser aux couleurs, à la fraîcheur des produits, voire aux fleurs comestibles.

*Que vous impose le fait de travailler avec un « public » de 3 à 15 ans ? Sans oublier les employés communaux !*

Un large public implique de se remettre en question, d'être à l'écoute. Mais il faut aussi être persévérant. Si un légume ne plaît pas d'emblée, il faut insister... Par exemple, le potimarron rôti – bien mieux accepté à force ! Quant au crumble de légumes en morceaux, il est très apprécié des adultes, mais boudé par les petits... Les légumes, c'est mon grand combat !

*Qu'avez-vous envie de développer au sein de notre restaurant scolaire ?*

Je souhaite continuer le travail mis en place précédemment par Anne et l'équipe, aller de plus en plus vers le tout bio, le tout local, et bien sûr le tout fait maison. A terme, je souhaite aussi adapter la forme pour les maternelles, à partir du même menu, mais plus facile à manger pour eux.

*Un p'tit mot de la fin ?*

J'ai été très bien accueilli par Anne, toute l'équipe et les enfants. Et je suis heureux de venir travailler chaque matin. Parfois on se plante... mais chaque jour est un nouveau jour !

*Propos recueillis par Annaïg Huelvan.*



*Au-delà de la période du passage de relais, le tandem Anne/Matthieu se reforme avec plaisir. Ici, juste avant Noël, Anne est venue prêter main-forte à Matthieu pour la confection d'une quinzaine de bûches subversives (à la Nutella !!!) Pour gâter les petits... une fois n'est pas coutume !)*

# VIE SCOLAIRE

## Une nouvelle directrice au collège Dom-Michel



Eric Galland ayant été nommé à Ploudalmézeau, c'est Cathy Colléter qui a pris sa succession à la direction du collège Dom-Michel.



Professeur d'Education Physique et Sportive, mais aussi pendant de longues années entraîneur de l'équipe féminine de handball de Brest, Cathy Colléter observe : « le sport m'a appris la tolérance, le respect, le courage, le partage, l'esprit d'équipe, la solidarité et j'ai souhaité mettre cette expérience et ses valeurs au service des élèves ».

Elle poursuit : « Après de nombreuses expériences à des fonctions de direction dans différents collèges, c'est avec un grand plaisir que j'ai accepté le poste de Chef d'établissement au collège Dom-Michel à cette rentrée 2020.

Le Collège Dom Michel est un établissement à taille humaine ouvert à tous.

Notre ambition est d'accueillir chaque jeune avec sa famille, quelle que soit son école d'origine, pour partager notre projet éducatif. Il s'agit aussi de prendre en compte le parcours en primaire de chaque élève pour assurer la continuité et la progressivité de ses apprentissages en sixième.

Nous souhaitons permettre à chaque jeune, quel que soit son niveau scolaire, de donner le meilleur de lui-même dans ses apprentissages ; et ainsi assurer la maîtrise des savoirs fondamentaux de tous les élèves, tout en permettant à ceux qui sont demandeurs d'évoluer vers l'excellence.

Il est fondamental d'être attentif à chacun, en prenant le temps d'échanger, d'écouter, pour construire pas à pas et nouer ensemble une relation de vraie fraternité. Offrir à tous un cadre éducatif stable, sécurisant et source de repères, un cadre dans lequel chacun peut s'épanouir. Je veille en outre à ce que chacun puisse participer à des projets communs, et ainsi donner à tous le goût du vivre et du faire ensemble.

L'équipe croit en chaque jeune et a à cœur de le convaincre de son intelligence et de ses talents. Nous posons sur lui un regard bienveillant et confiant, pour lui donner envie de grandir et d'apprendre en confiance, envie de s'engager dans la société et se projeter dans l'espérance.»

*Propos recueillis par Emmanuel Rinnert.*



# NOUVEAUX COMMERÇANTS

## Les Caves Conquétoises



Si la famille Le Page – Kerdoncuff faisait littéralement partie du paysage, une page s'est tournée (sans mauvais jeu de mot – pardon !) avec l'arrivée de Jean Mabile. Marianne a ainsi passé le relais à Jean, que rien ne semblait vraiment prédestiner à cette nouvelle vie.

Voilà maintenant 25 ans que Jean vit au Conquet, avec son épouse qui gère un pressing à Brest. Mais son bel et exotique accent chantant nous raconte ses origines du sud-ouest, avant d'intégrer la Marine, comme mécanicien, à l'âge de 17 ans, puis de travailler pendant cinq ans en Afrique pour une société pétrolière. Puis arriva un jour où Jean en eut assez des chantiers. Après un petit passage au pressing pour seconder Madame, il tomba par hasard (« qui fait souvent bien les choses ! ») sur la possibilité de reprise de la cave de Marianne. Grand passionné de vins, tombé petit dans la marmite de la gastronomie, il n'hésita pas. « Et je ne me suis pas trompé ! La rencontre avec les producteurs, un produit qui évolue en permanence ; et surtout un commerce agréable parce qu'on vend du

bonheur ! Le vin est un petit monde merveilleux, un partage à la portée de tous, à l'écoute des autres... ». Jean est un homme heureux. Et s'il ne souhaite « rien révolutionner et rester dans l'esprit de Marianne avec une gamme de prix ouverte à tous », il va simplement pousser un tout petit peu les murs pour développer le coin spiritueux, rhum, whisky... sans oublier sa touche gastronomique du Sud-Ouest : « mon clin d'œil, rien que du canard ! ».

Ses trois coups de cœur ? Par ordre d'apparition de gauche à droite : un Champagne à vous réconcilier avec le cru, loin de la grosse artillerie, l'extra brut de chez Bauguet-Jouette ; un Côtes du Rhône absolument ciselé – le Fonbonau ; et un bijou bien trop méconnu, le Bas-Armagnac de la maison Dartigalongue.



## Carotte

La période est terriblement difficile pour démarrer un commerce – à fortiori jugé « non essentiel » ! Aide-soignante depuis des années - « j'ai adoré ce métier, mais avec les conditions actuelles, j'avais envie d'autre chose... et d'indépendance » -, Justine Goachet rêvait depuis un moment d'une boutique de prêt-à-porter. C'est chose faite, place Llandeilo, juste à côté de la bouquinerie. Les temps sont très durs et la gestion de stock, un art plus délicat que jamais. Mais Justine est tout de même parvenue à créer un magasin au style contemporain, aéré, mettant en avant des codes couleurs d'actualité, afin de toucher tout type de public. Son objectif : renouveler régulièrement ses articles. Courez donc voir ses marinières, jeans et autres doudounes !





## Espace Agora-Aqui

Au 26 de la rue Poncelin (ancien Dépôt des Équipages... après travaux !), Gabrielle Arzur Valla et Florian Pires ont créé un lieu consacré à une approche holistique du bien-être. Leur philosophie : « chacun peut se re-connecter à son immense pouvoir, bien souvent ignoré, avec la perspective d'une vie bien plus belle, à la portée de tous si l'on reprend conscience de notre véritable nature de créateur ».

Gabrielle (25 ans) explique son parcours : « En quête du bien-être, et en parallèle à mes cinq années d'études au Conservatoire Supérieur d'Ostéopathie Paris, j'ai cherché à comprendre l'humain et son environnement. J'ai approfondi les questions d'alimentation, la naturopathie, l'hygiénisme, et beaucoup de thérapies ancestrales, douces et abandonnées de *Big Pharma*. Ces connaissances m'ont permis de construire une compréhension globale de l'humain ».

Gabrielle est ostéopathe, une approche s'inscrivant « dans cette pensée globale » et lui permettant de recevoir chaque personne « avec la conscience que son état de santé est la somme d'une multitude de facteurs environnementaux (pensées, alimentations, respirations...) et d'émotions bloquées dans le corps ». C'est ce qu'on appelle une approche holistique, qui signifie prendre en compte une chose dans sa totalité. Dans le cadre de cette approche globale, Gabrielle et Florian peuvent d'ailleurs aussi recommander d'autres thérapeutes – en particulier un.e naturopathe comme « la merveilleuse Maryline Merlet-Cornec ». La thérapeute propose en outre des cours de méditation guidée, 1 heure par semaine, pour l'instant en cours individuel ou micro groupe, et quand la situation sanitaire le permettra, à nouveau en groupe le lundi à 19 h.

Des conférences ont déjà été proposées sur les thèmes de l'alimentation, la spiritualité hawaïenne et sa méthode de guérison Ho'oponopono. A suivre dès que possible, d'autres conférences sur les thèmes du bien-être, de la santé et du développement personnel. L'espace sera également ouvert à d'autres thérapeutes, afin de partager les connaissances.

Florian (26 ans) a commencé la danse à l'âge de 4 ans, jusqu'à devenir danseur classique une fois jeune adulte. Il observe : « Au fil des années, j'ai aiguisé ma conscience corporelle, ma sensibilité et mes connaissances du corps humain. J'ai pu aiguiser l'écoute de mon corps, mais également l'écoute du corps de l'autre ». Dans le cadre de ses études au Conservatoire de Danse (médaille d'Or et les félicitations du jury !), Florian a également passé des UV d'anatomie. Mais surtout, hypersensible, ayant développé de grandes capacités sensorielles, il s'est naturellement tourné vers la thérapie lorsqu'il ne s'est plus senti à sa place dans le monde parisien de la danse. « La danse m'a effectivement apporté énormément dans ma pratique aujourd'hui, elle a travaillé mon sens du toucher, et mon ressenti intérieur, ce qui me permet de ressentir les perturbations physiques et énergétiques de mes patients. Par ailleurs, elle m'a causé aussi beaucoup de souffrances, car la danse est un art qui demande beaucoup d'abnégation et de sacrifices. C'est également très contraignant pour le corps ».

Florian s'est formé aux massages traditionnels, jusqu'à la rencontre décisive avec un « bioénergéticien » auprès duquel il s'est aussi formé durant plusieurs années. Le tout complété par une formation en fasciathérapie. Florian propose donc une thérapie manuelle associant les connaissances qu'il a acquises.

# ARTS

## Nico Le Men, le sens du graphisme



On ne dirait pas mais Nico Le Men est venu assez tard à la photo ! En 2006, « par accident », sans formation spécifique, Nico a commencé à se forger un style au gré de ses rencontres et de l'acquisition progressive de matériels plus performants. « Une première expo et ça s'est fait comme ça ! ... », jusqu'à la possibilité d'en vivre, depuis quelques années : « j'ai d'abord eu la chance de pouvoir ouvrir la galerie à Saint-Mathieu, puis l'opportunité de racheter la poissonnerie du Conquet ». Aujourd'hui, l'objectif est donc de pérenniser l'activité de sa galerie conquétoise, en s'adaptant aux envies de la clientèle.

« Je suis devenu commerçant par la force des choses !



Ça s'apprend au fur et à mesure... C'est une découverte permanente, qui oblige à être réactif. C'est assez rigolo et satisfaisant ».

Or c'est bien connu, la contrainte est créative ! Pérenniser la vie de la galerie impose également à Nico de se dépasser sur le plan artistique. Ceci étant, on reconnaît aisément sa patte ! Nico nous offre en particulier sa vision fragmentée du monde, ses focus hauts en couleur ou d'une absolue douceur grisée, souvent à la frontière de l'abstraction. On y plonge dans des univers graphiques, d'une poésie dépaysante - même si on ne s'expatrie guère ! On ne trouve chez Nico que de très rares paysages en grand angle : son horizon nous apparaît sous des angles plus personnels, via un grand sens de la composition.

Et si l'artiste ne se projette plus dans de grands voyages lointains, il explore notre territoire maritime avec bonheur. A bord du bateau de son ami Philippe Carrère (Balade dans le parc marin), il réalise notamment des photos aquatiques via un caisson étanche.

Et pour qui aurait envie d'explorer l'approche technique du photographe, Nico Le Men propose cours et stages à la carte.

*Annaïg Huelvan.*



*www.ouest-images.fr / galerie, 10, rue Poncelin au Conquet.*

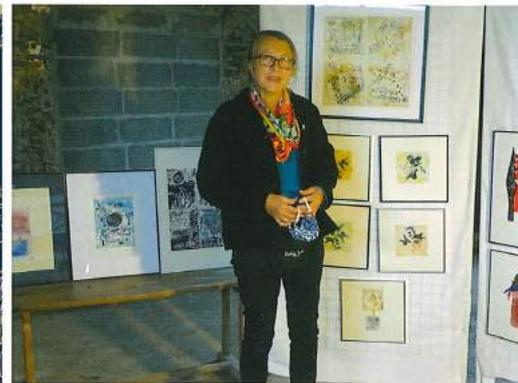
## Portes-ouvertes d'ateliers d'artistes

Les 3 & 4 octobre derniers, contre vents et marées - météorologiques, pandémiques... - les ateliers d'artistes de l'usine de Poul Conq et de la rue Sainte-Barbe (au 8) ont, comme chaque année à pareille époque, ouvert leurs portes. L'occasion d'échanges toujours riches, de découvertes merveilleuses en ces temps où le Beau peut facilement faire défaut. Du caractère essentiel de l'art...?!



◀ Présente-t-on encore **Catherine Cloup**, entre gravure et sculpture ? Des corps si expressifs aux poissons, en passant par des triskells chargés d'énergie, Catherine Cloup a autant le sens du motif que du volume.

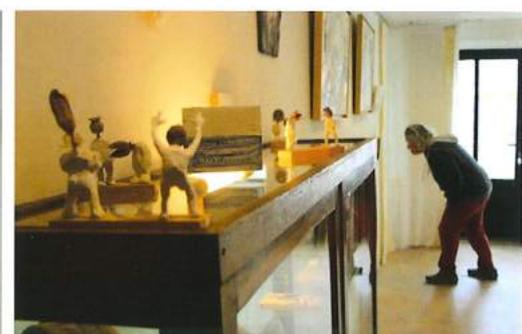
Linogravure de **Claudine Pintard** ▶ la matrice et l'œuvre finale. Claudine Pintard explore rivages aquatiques, minéraux et aériens via son art très maîtrisé de la gravure. Une œuvre subtile et onirique.



◀ Les fauteuils de **Jacqueline Trielen** sont à l'image de leur peintre : facétieux, pleins de gouaille, un brin moqueurs, mais toujours distingués et dansants !

Kathy Diascorn et Jacqueline Trielen.

▲ La peintre **Kathy Diascorn**, ici assise auprès d'un travail à l'encre, avec la quête de sens au cœur de son abstraction.



▲ Au 8 de la rue Sainte-Barbe, **Cécille Weber** et **Suzanne Touvay** ont également invité les visiteurs à plonger dans leurs univers eux-aussi oniriques. Un dessin de Suzanne est toujours une décoiffante aventure !

◀ **Annick Le Guennic** est elle-aussi graveuse. Elle nous entraîne entre paysages extraordinaires et petites choses sublimes.

# VIE LOCALE

## Le Conquet célèbre la centenaire Andrée Hébert, née Floch

Histoire d'une vie...

Le 16 octobre, Jean-Luc Milin (le maire), Isabelle Bossard (présidente du CCAS) et moi, Pascale-E. Guilhaumon (membre du CCAS), avons pu rencontrer Andrée Hébert, née Floch, à l'occasion de son 100e anniversaire. Nous lui avons rendu hommage, lui offrant notamment la médaille de la ville.. Le 16 octobre, Jean-Luc Milin (le maire), Isabelle Bossard (présidente du CCAS) et moi, Pascale-E. Guilhaumon (membre du CCAS), lui avons rendu hommage, lui offrant notamment la médaille de la ville.

L'occasion aussi de revenir sur la vie d'Andrée Hébert, connue par beaucoup sous le nom de Dédée, pour avoir tenu pendant des années le café de la gare – le bien-nommé "Chez Dédée". Andrée a traversé un siècle de grands bouleversements, d'avancées technologiques, sociologiques, qui font de sa mémoire une formidable richesse. Elle a accepté d'en discuter avec nous le temps d'un après-midi, avec tout son humour et son franc-parler, et pour commencer, de répondre aux questions de Mathilde, 8 ans, qui reste pensive à la perspective d'une si longue vie ! Née en 1920, à la sortie de la première guerre mondiale et quelques années avant la seconde - les questions se pressent !



## L'interview de Mathilde, 8 ans

*Comment avez-vous fait pour arriver à 100 ans ?!*

Il faut du caractère ! mais n'y allez pas trop fort... ou vous allez en avoir pour quatre sous !

*Vous rêvez d'aller jusqu'à quel âge ?*

Oh ! Dieu seul le sait... Peut-être un record du monde ! Je suis bien ici !

*Quand vous aviez 8 ans, est-ce que vous vouliez grandir ?*

Quelle question ! Chez les sœurs, je n'ai pas grandi beaucoup, j'ai rêvé d'être grande en taille. J'ai eu une enfance heureuse avec ma mère, mon grand-père, qui avait la ferme qui venait de sa femme... Je jouais avec mes amis... Je ne me posais pas cette question ! Je pense que je voulais être enseignante peut-être...

*Quel métier avez-vous fait ?*

Je me suis occupé du café de la gare ! j'ai eu une vie heureuse, bien entourée.

Durant sa scolarité chez les sœurs, elle n'a jamais appris le breton mais explique avec fierté n'avoir jamais eu besoin de l'apprendre, elle a su, c'est tout. Avec les sœurs, c'était français et un peu d'anglais. En effet, les sœurs venaient d'Angleterre pour se faire soigner car l'air était meilleur au Conquet. Mais Dédée n'accorde aucun intérêt à l'anglais car elle n'a "aucune confiance dans l'intérêt..." Elle rit toujours en repensant à la colère des bonnes sœurs après les camions qui passaient dans la rue et accrochaient les volets au passage " elles grimpaient sur le bord des fenêtres pour leur crier après ! "

Ses meilleurs souvenirs d'enfance ? Andrée parle de courses à vélo avec les copains, et on comprend vite qu'elle a forgé son caractère bien jeune ! C'était l'époque des courses de chevaux qui arrivaient à Beauséjour et le souvenir d'une affreuse nuit passée avec des bigoudis pour avoir "des frisures" car elle devait remettre le bouquet de fleurs à l'arrivée...

A l'école, les souvenirs de la chorale, avec la sœur Saint-Gui, lui rappellent qu'elle était partie chanter jusqu'à Quimper, avec les chorales du Finistère. L'été, elle allait aider à "L'abordage" pour 10 sous payés par sa marraine Gaby. Et sa plus grande fierté : l'obtention de son brevet en 1936. Sa marraine l'avait emmenée à Lisieux pour fêter cette réussite, à l'occasion d'un pèlerinage en car.

Elle a ensuite fait du soutien scolaire auprès de nombreux enfants et, petit à petit, est venue aider au bistrot, jusqu'à ce qu'il devienne le café de la gare en 1957, et ce jusqu'en 1973.

Le grand-père d'Andrée avait ouvert le bistrot de la gare pour sa femme et sa fille, alors appelé "L'estaminet". C'était le repère de beaucoup, à l'arrivée du tramway qui venait de Brest. La clientèle se composait de "ceux de la gare, les chauffeurs, quelques travailleurs de Brest, ceux du quartier... Mais attention ! ils avaient leur pièce mais ils savaient qu'ils n'avaient pas intérêt à trainer, parce que sinon, ils se faisaient attraper ! Ils avaient le sou mais pas un de plus, parce que les Bretonnes, elles ont les sous et elles distribuent !" Le tramway a circulé jusqu'en 1932 pour être ensuite remplacé par un service de bus. Le café à tenu jusqu'aux années 70.

En 1956, elle s'est mariée à Paul, héros de guerre engagé en 1936, déserteur de Vichy, fait prisonnier, puis évadé à l'aide d'un gardien complaisant... Le débarquement en Sicile, la campagne d'Italie, de France, le Rhin, d'Allemagne

jusqu'à Bordeaux... Jusqu'à son retour en terre bretonne à la fin de la guerre. Une autre histoire, l'occasion d'aborder la période de la seconde guerre mondiale. Les souvenirs d'Andrée sont emprunts de son caractère. "On n'avait pas à se plaindre, quelques restrictions, mais avec la ferme de Ploumoguier, on avait des pommes de terre et du beurre !" Les anecdotes refont surface : le tour des fermes avec sa mère, qui lui permettait de parler breton avec les paysans, et de faire un pot-au-feu le samedi soir...

Ils ont eu le choix de rester ouvert pendant l'occupation. Les échanges n'étaient pas toujours faciles... pour un soldat qui demandait désespérément de la moutarde ou un autre qui avait fouillé partout pour trouver une casserole pour ses œufs. Le nombre de lits disponibles par maison était inscrit sur les maisons. Le couvre-feu obligeait à fermer les volets des maisons, mais ce n'était pas du goût du cousin de Dédée, Olivier, qui vitupérait après les Allemands le soir venu, et criait régulièrement par la fenêtre "... et les Allemands, je les em\*\*\*!!". Quand les bombardements ont commencé sur Brest, la famille d'Andrée est partie se mettre à l'abri. La tante qui ne pouvait pas marcher a été placée dans une brouette, qu'un soldat a aidé à pousser, pour partir vers Ploumoguier puis Lampaul, trouver un abri, pour quelques jours. La guerre a finalement pris fin et la vie a continué, mariage, enfants, et beaucoup d'histoires encore à raconter sur ses oncles ou tantes, ayant habité Quéménès.

Andrée aurait encore beaucoup de choses à nous raconter. Et son avis à donner sur Victor Hugo (un anarchiste, très bien), Napoléon 3 (qui a le mérite de ne pas être Napoléon 1er), le parti socialiste, De Gaulle... Mais sur les questions politiques, Andrée n'aime pas trop donner son avis... il y a quelques années, on aurait été chercher De Gaulle et puis c'est tout. Mais merci à Blum et aux congés payés ! Le "bon vieux temps" ? Non, que des commérages, la vie est bien plus facile maintenant, surtout avec les lave-linges ! La philosophie de Dédée ? Savoir se contenter de ce qu'on a, et profiter de tout ce qui sort de l'ordinaire... Avec caractère !

Pascale-Emmanuelle & Mathilde Guillaumon.

# ENVIRONNEMENT

## Précieuses herbes folles

Fin septembre, à l'initiative du Syndicat des Eaux du Bas-Léon, en partenariat avec la municipalité du Conquet – pionnière en matière de gestion des espaces verts respectueuse de la qualité des eaux ! – l'ethnobotaniste et herboriste Florence Creachcadedec a animé une très instructive déambulation botanique entre la mairie et l'église.



Rien que dans ce petit périmètre, pas moins d'une centaine de plantes sauvages sont à redécouvrir ! Des petites plantes sans façon, voire carrément méprisées... et parfois même jugées « sales » ! Pourtant, ces petites plantes aux multiples vertus – médicinales (mais en suivant les préconisations d'herboristes !), vecteurs de biodiversité, pionnières pour redonner vie à un sol... - sont une richesse pour notre environnement urbain. Il s'agit même d'une véritable ressource indigène, si on se donne la peine de se réappropriier les connaissances botaniques ancestrales.

Et puisqu'il est maintenant admis du plus grand nombre que les désherbants chimiques (mais aussi le vinaigre et le sel !) sont un vrai poison pour notre milieu naturel, il convient de réapprendre à vivre avec cette végétation spontanée, certes en la limitant, mais surtout en la valorisant !

Voici donc quelques extraits de cette heureuse balade zéro phyto (à renouveler, c'est promis !), qui a mis en lumière nos merveilleuses ressources indigènes.

Et encore un grand merci à Florence Creachcadedec – [www.leffetflore.bzh](http://www.leffetflore.bzh)



▲ **La scolopendre** a de nombreuses vertus médicinales – déjà mise en lumière au XI<sup>e</sup> siècle par la célèbre Hildegarde de Bingen !



▲ **La verveine officinale** (à différencier de la verveine de Buenos Aires), plante sacrée des druides, est consommée en tisane lorsqu'elle est en fleur, notamment intéressante contre les névralgies.



▲ **Le rumex**, aussi appelé chou de cochon, appartient à la famille de l'oseille. Il est très mal aimé. Il a pourtant une vertu très intéressante : il décompacte les sols et les nettoie. Il aspire en effet les mauvais métaux des sols trop azotés et les transforme en nutriments reminéralisants. Pour nous, humains, il a également mille vertus, dont celle d'être un dépuratif. On consomme ses racines épluchées en tisane... en y ajoutant un petit quelque chose comme du miel pour masquer son amertume !



▲ **La renouée des oiseaux** est une plante elle-aussi officielle, de la famille des polygonacées. Elle est tapissante, colonisant des milieux minéraux : c'est une plante pionnière. Elle crée de l'humus en se décomposant, permettant l'installation ultérieure d'autres plantes. D'un point de vue médicinaux, elle resserre les tissus, est cicatrisante, lutte contre les problèmes intestinaux... C'est également une grande diurétique.



◀ **Le nombril de Vénus** a besoin d'humidité pour se développer, produisant beaucoup de jus au printemps. C'est une des plantes médicinales majeures en Bretagne. Elle a notamment des vertus pour la peau, contre les brûlures, les coupures... On l'a surnommée « aloé vera breton ». On s'en servait même pour graisser les billig !



▲ **Le pied de corneille**, ou plantain coronopus, est de la famille des choux. C'est une plante pionnière, soufrée. Diurétique, antiseptique, elle est également riche en vitamine C.



▲ **Le capillaire**, ou fougère des murets, est une plante médicinale oubliée, utile contre la toux ou les affections respiratoires.

# ENVIRONNEMENT

## Le fabuleux destin de nos déchets recyclables

Une fois qu'on s'est donné la peine de les déposer dans le bac jaune, que deviennent nos déchets recyclables ?

C'est l'usine Sotraval de Plouedern qui rassemble les poubelles jaunes de tout le nord Finistère, nos déchets conquêtes étant au préalable passés par le Sprenot pour des questions de logistique.

Ici, ils seront triés mécaniquement, ce qui implique que nous soyons tous vigilants en matière de tri.

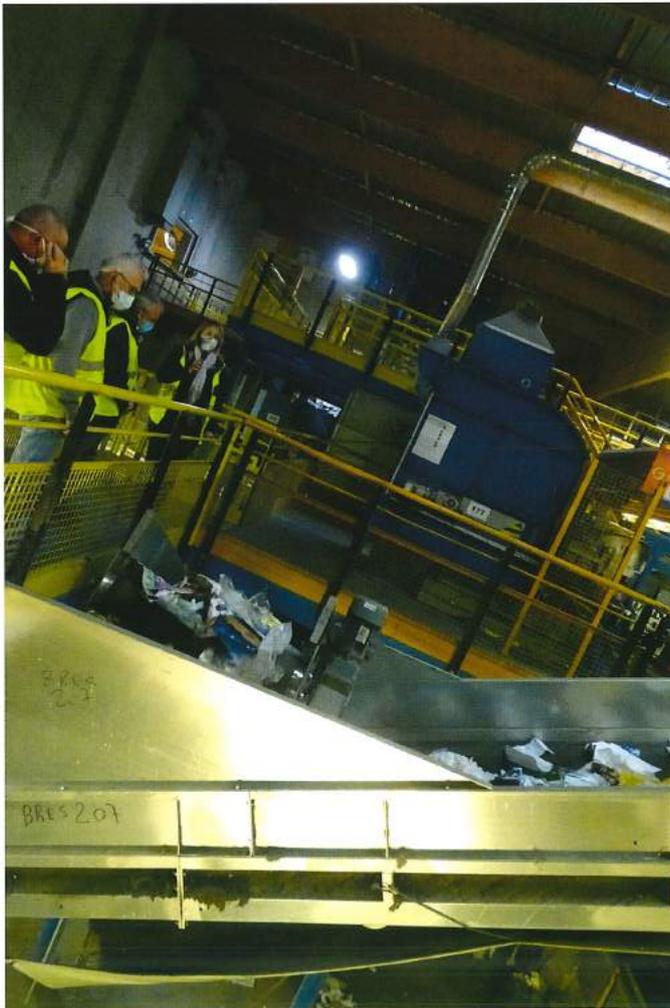
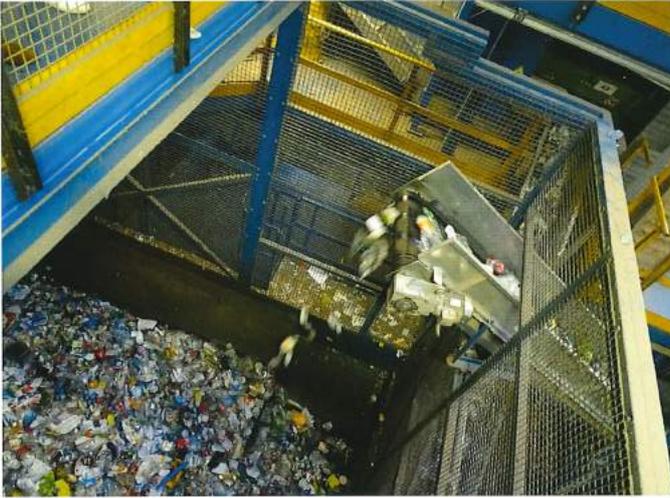
Il est en particulier absolument contre-productif d'emboîter des déchets de natures différentes (par exemple du carton plié dans une boîte en fer ou en plastique). On pense gagner de la place, mais arrivés à l'usine de Plouedern, seul le contenant peut être identifié par les machines (notamment par tris magnétique et optique). Les différentes matières sont ensuite destinées à différentes filières de recyclage, et si on les mélange, c'est foutu !

Le tri manuel est parfois incontournable pour affiner le travail, mais outre le fait qu'il est très rude et éprouvant (cela nécessite une attention très soutenue des heures durant, face à un tapis qui défile non-stop à vive allure), il est inenvisageable pour le volume total de nos déchets.

Au passage : chapeau bas à ces vaillants salariés répartis en deux équipes d'environ 25 personnes.

Dernière précision : cette usine représente un investissement de quelques 20 millions d'euros, répartis entre les différentes collectivités. Pour un volume annuel traité d'environ 27 000 tonnes (objectif : 30 000 tonnes). Et chaque ballot qui en sort est vendu au profit de la collectivité qui l'a apporté... ce qui implique une incroyable traçabilité de nos déchets !





# MISCELLANÉES NATURE

## Créative chasse au gaspi... 2en1 gourmand

Houmous et mousse au chocolat végétale sur le même pot de pois chiches ! Malin et délicieux (approuvé à l'unanimité par l'ensemble du jury qui a recruté Matthieu Caraby !)

### LE HOUMOUS

pour 2 bols apéritifs

**Matériel :** un saladier et un mixer plongeant.

**Les courses :**

env 720 ml de pois chiches bio, 60 gr d'huile d'olive, 50 gr de jus de citron, 2 gousses d'ail, 3 c à soupe de tahini (purée de sésame... en boutique bio - facultatif mais fait néanmoins la différence), sel, poivre et cumin en poudre.

**C'est parti :**

- égoutter soigneusement les pois chiches en prenant soin de bien conserver le jus contenu dans l'ensemble du bocal : il nous servira pour la recette de la mousse au chocolat qui va suivre.
- dans le saladier, mixer tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une purée lisse... si besoin, rajouter un peu d'huile ou de jus de citron.
- saler et poivrer selon les goûts, dresser dans des bols apéritif et parsemer d'un peu de cumin au moulin.



### LA MOUSSE AU CHOCOLAT VÉGÉTALE

pour 6 ramequins environ

**Matériel :** un batteur, un saladier et une casserole avec un peu d'eau pour le bain-marie

**Les courses :** 150 gr de chocolat pâtissier bio, 150 ml d'eau de conservation de pois chiches et 60 gr de sucre glace.

**C'est parti :**

- faire fondre doucement le chocolat dans le saladier posé au-dessus de la casserole d'eau (l'eau ne doit pas toucher le saladier, ça cuirait le chocolat).
- à l'aide du batteur, monter le jus des pois chiches comme des blancs en neige... jusqu'à l'obtention d'une mousse, puis incorporer le sucre glace et battre de nouveau quelques instants pour bien mélanger les deux ingrédients.
- mélanger délicatement à l'aide d'une spatule le chocolat fondu et l'eau de pois chiche montée... le chocolat a tendance à tomber : bien racler le fond du saladier pour tout mélanger.
- répartir la préparation dans des ramequins et laisser prendre au froid pendant 4 heures avant de servir.



### LE P'TIT TRUC EN PLUS... Atelier bee wrap

Mais kesako le bee wrap ?? La chose remplace le film étirable plastique ou l'alu pour conserver les restes. Et pour les non-anglophones, bee est l'abeille. Or le bee wrap se compose de tissu et de cire d'abeille (en vente à la bio coop ou sur [www.aroma-zone.com](http://www.aroma-zone.com)).

C'est durable, naturellement antibactérien (grâce à la cire d'abeille), d'usage très facile (épouse la forme du récipient simplement à la chaleur de nos mains), ça n'altère pas la santé, et ça peut

même être joli ! En en plus c'est très simple à réaliser !

**Matériel :** cire d'abeille ou cire végétale (par exemple carnauba), tissu et si possible des ciseaux cranteurs.

**On y va.**

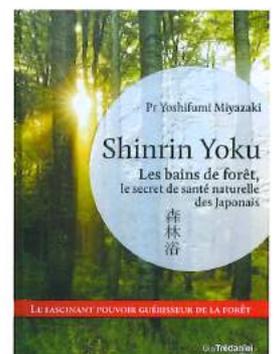
- Préchauffer le four à 80 °C.
- Déposer le morceau de tissu découpé à la taille voulue (de préférence aux ciseaux cranteurs pour que ça ne s'effiloche pas) sur une plaque allant au four, même à basse température.
- Parsemer le tissu de cire.
- Enfourner jusqu'à ce que la cire ait bien fondu.
- Sortir la plaque et déposer avec précaution le.s bee wrap sur un étendoir – sans pinces à linge qui abîmeraient la cire non figée.
- S'il y a un défaut dans la pellicule cirée, ajouter à nouveau un peu de cire avant de remettre au four.

**Entretien :** le bee wrap se lave à l'eau froide et au savon doux. A faire sécher à l'air libre. Et zou !

## LECTURE

*Shinrin Yoku, Les bains de forêt, le secret de santé naturelle des Japonais*, par le Pr Yoshifumi Miyazaki, aux éditions Guy Trédaniel.

Les Japonais ont une approche ancestrale très fine du rapport à la nature, et en particulier aux arbres. Ce livre nous entraîne dans les différentes dimensions de ce qui reste d'un exotisme spirituel absolu pour nombre d'Occidentaux que nous sommes ! Écrit par un chercheur et professeur des sciences de l'Environnement, de la santé et de Terre à Tokyo, ce livre porte sur le sujet un regard à la fois culturel, philosophique et scientifique – tout en restant extrêmement accessible ! Vous ne regarderez plus jamais les arbres de la même façon...



# NOTRE HISTOIRE

## Connaissez-vous l'énigmatique naufrage du Queen-of-the-Colonies ?

Au début de l'été 2020, la SNSM du Conquet est intervenue suite à l'échouage d'un bateau de pêche près de l'île de Béniguet. Souhaitant comprendre où l'accident avait eu lieu, j'ai pu échanger avec deux anciens pêcheurs sur le port et les deux m'ont expliqué que l'échouage avait eu lieu sur « la Reine des colonies ».

Bien sûr il n'y a pas de Reine des colonies sur les cartes officielles, mais tous ceux qui naviguent au Conquet savent que les noms des roches sur les cartes sont très rarement ceux que les pêcheurs utilisent : Karreg kouled, Karreg Jean Bek, les Aligennou et tant d'autres ne figurent sur aucune carte officielle. Heureusement Mikael Madeg, Per Pondaven et Yann Riou ont collecté auprès des anciens tous les noms qu'ils utilisaient dans un livre, mais là non plus, il n'y a pas de Reine des colonies.

J'ai donc interrogé Jean-Pierre Clochon, qui m'a de suite répondu qu'il connaissait bien sûr cette histoire, la Reine des colonies étant en fait le Queen-of-the-Colonies, et a accepté de nous la raconter.

Merci Jean-Pierre.

Jean-Michel Kerebel.

**1875. Le trois-mâts anglais Queen-of-the-Colonies fit naufrage aux Pierres-Noires dans la nuit du 25 au 26 janvier, faisant ainsi l'objet de différents rapports et de polémiques...**

### Compte-rendu de la SCSN (SOCIÉTÉ CENTRALE DE SAUVETAGE DES NAUFRAGES)

« Le 29 janvier, un grand trois-mâts anglais mouille en perdition sur la chaussée des Pierres-Noires ; le canot du Conquet franchit rapidement les six milles qui le séparent du navire en détresse ; c'est le Queen-of-the-Colonies, arrivant de Batavia et se rendant à Falmouth. Le capitaine remercia l'embarcation, ne voulant pas quitter son navire, préférant attendre un remorqueur qui avait été demandé à Brest.

Le canot revint à terre. Dans la journée, une brume épaisse déroba la vue du bâtiment ; à sept heures du soir, l'équipage débarquait au Conquet dans les embarcations du remorqueur ; le navire avait chassé sur ses ancres, touché sur les rochers, et était complètement submergé.

Le canot était monté par le patron Kervarec Pierre, Morvan Olivier, sous-patron, Le Bec Jean, Gendrot Yves, Gendrot Jean, Marc Auguste, Pirion Alexis, Tanguy Gabriel, Le Borgne Prosper, Quellec Emile, Perrot Hamon, Lucas Jean-Louis ».

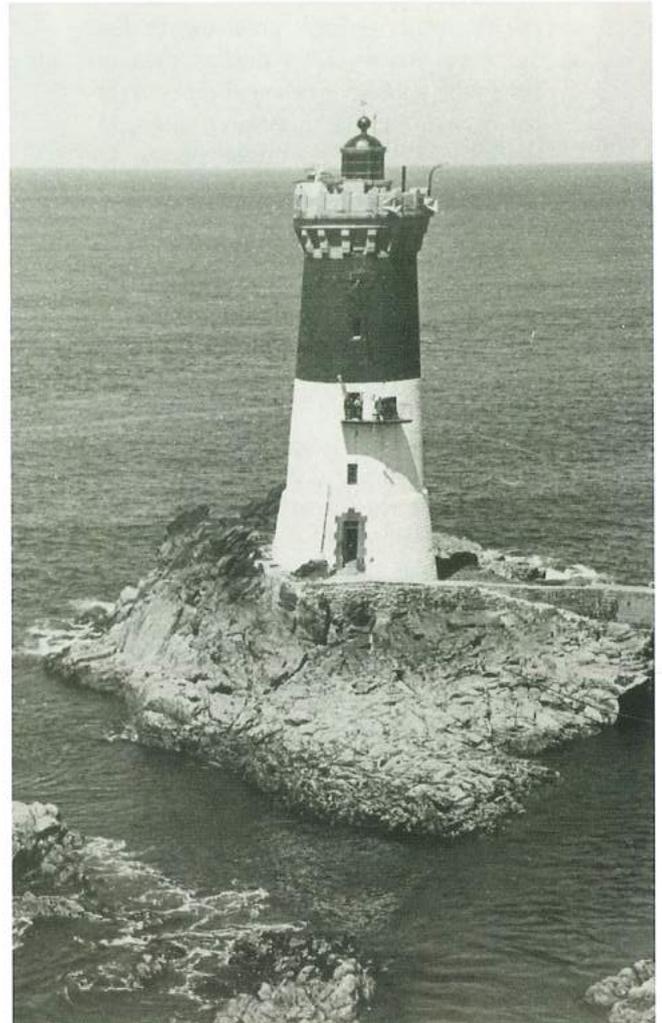
### Rapport de Conan, gardien du phare des Pierres Noires

« Dans la nuit du 25 au 26 janvier à 22 heures nous avons aperçu un feu blanc dans le sud-ouest du phare, à 23 heures, même signal. A minuit l'horizon s'embrume, les feux du Raz et de Sein deviennent invisibles, les autres feux sont visibles. A 1 heure 25, un navire est repéré dans le sud-sud-ouest du phare, à un mille environ, courant bâbord amure. A 2 heures 15, le dit navire est mouillé entre Kerouroc et la Siège. »

### Rapport de Martial Kéruroré, maître de port du Conquet, ancien capitaine marchand

« Identification du navire : Queen-of-the-Colonies, trois-mâts anglais, chargé de sucre, venant de Batavia, allant à Falmouth. 1300 tonneaux, équipage au départ 23 hommes mais l'un a été perdu en mer au départ de Batavia et un autre dans la journée du 25 janvier (c'est-à-dire quelques heures avant l'accident du navire).

Le capitaine Richard Jones a déclaré qu'il avait vu le feu des Pierres-Noires et celui de St-Mathieu, mais moi et mes



collègues du Conquet supposons qu'il a pris le feu des Pierres-Noires pour un feu d'Angleterre, peut-être celui du Loup (Wolf Rock) qui est aussi rouge et tournant. C'est je pense, ce qui lui a fait ranger la tour des Pierres-Noires à si petite distance puisque les gardiens le voyaient distinctement passer et même arriver au mouillage entre Kerouroc, la Siège et les Cheminées.

Le hasard seul l'a fait mouiller dans cet endroit à 2 heures du matin environ, dans une très bonne position.

Le lendemain mercredi 26, les bateaux de Molène et du Conquet se sont rendus à bord. Molène était avant Le Conquet et deux pilotes de Molène étaient à bord quand le commissaire des affaires maritimes du Conquet est arrivé. Les pilotes se sont chargés du navire et le commissaire est rentré au Conquet en leur disant qu'il allait par télégraphe demander un vapeur et que puisque la position du bateau était bonne, il fallait attendre l'arrivée du vapeur.

Mais il paraît que les pilotes ont jugé autrement et qu'ils ont appareillé et échoué le navire sur la roche qui est entre Kerouroc et Béniguet où il est tout à fait coulé, de sorte que la cargaison est perdue.»

### **Rapport du lieutenant de vaisseau F. Testard de service sur le vapeur Porteur**

« Journée du 26 janvier 1875, avons appareillé de Brest avec le Porteur en compagnie du Souffleur le 26 à 9 heures 30 du matin, (Testard précise les différentes routes suivies pour approcher les Pierres-Noires par temps brumeux et dit qu'il s'est fait piloter par un bateau de pêche pour arriver près du voilier). Sommes arrivés à 13 heures près du bâtiment échoué en travers du courant sur un haut-fond au nord-nord-ouest de Kerouroc. Le bâtiment talonne sur le sable et dérive insensiblement vers le nord-est.

... Le commandant du Porteur va à bord du navire anglais avec sa baleinière, les pilotes de Molène sont à bord, il y a dix pieds d'eau dans la cale, les pavois et roufles sont défoncés, sept hommes sont plus ou moins blessés et les vivres étant submergés tous sont plus ou moins morts de faim. La moitié des vivres du Porteur leur est distribuée.

Une équipe du Porteur reste à bord et le remorqueur s'en va mouiller à une encablure et demi sur l'avant du trois-mâts, en filant deux maillons de chaîne. Trois remorques sont établies, une de l'Anglais, deux du Porteur. Le flot commençant dit Testard, je fais virer sur notre ancre en même temps que je mets ma machine en avant doucement, j'obtiens de faire pivoter un peu le navire mais un coup de talon occasionne une secousse qui enlève le gouvernail du trois-mâts. Je fais alors forcer de vitesse mais notre ancre dérapant en même temps, le Porteur tombe en grand sur tribord et la remorque de tribord se prend



dans l'hélice. Sous l'effet de la houle, le Porteur tombe sur la hanche de tribord du Queen-of-the-Colonies; l'ordre est donné de larguer les remorques, mais le remorqueur a déjà ses pavois de tribord arrière et le capot de la chambre littéralement écrasés. A l'aide de la baleinière et d'une ancre à jet, le Porteur est écarté du voilier, le gabier Grall de la 4e section plonge (nous sommes fin janvier), mais ne peut dégager le grelin qui fait un tour mort autour d'une pale d'hélice. Le grelin sectionné des deux bouts l'hélice tourne à nouveau. La brume retombe après une éclaircie d'une heure, les parages sont trop dangereux pour y passer la nuit. Le blessé le plus grave est transféré à bord du Porteur qui fait route vers Brest où il arrive vers 20 heures 30 sans avoir jamais aperçu le Souffleur. L'équipage du trois-mâts demeure dans des bateaux de Molène à proximité de l'épave.

Le lendemain tout espoir de renflouer le bateau est abandonné, les naufragés sont ramenés au Conquet.

Le capitaine Jones Richard confirme qu'au cours de son voyage il a eu deux hommes de perdus, et que par un coup de mer la chambre et le faux-pont ont été démolis.»

### **Rapport de Maillard, en tournée des phares (P et C)**

« Situation du Queen-of-the-Colonies le 31 janvier : le navire est échoué donnant de la gîte sur bâbord, cap au sud-ouest, son beaupré est en place ainsi qu'un tronçon du mât d'artimon, la mâture est à la mer, retenue au bateau par les agrès. Le pont et les pavois ont disparu, le faux-pont est crevé. A marée haute il doit être recouvert, mais à demie-marée et par mer belle on doit pouvoir facilement l'approcher.

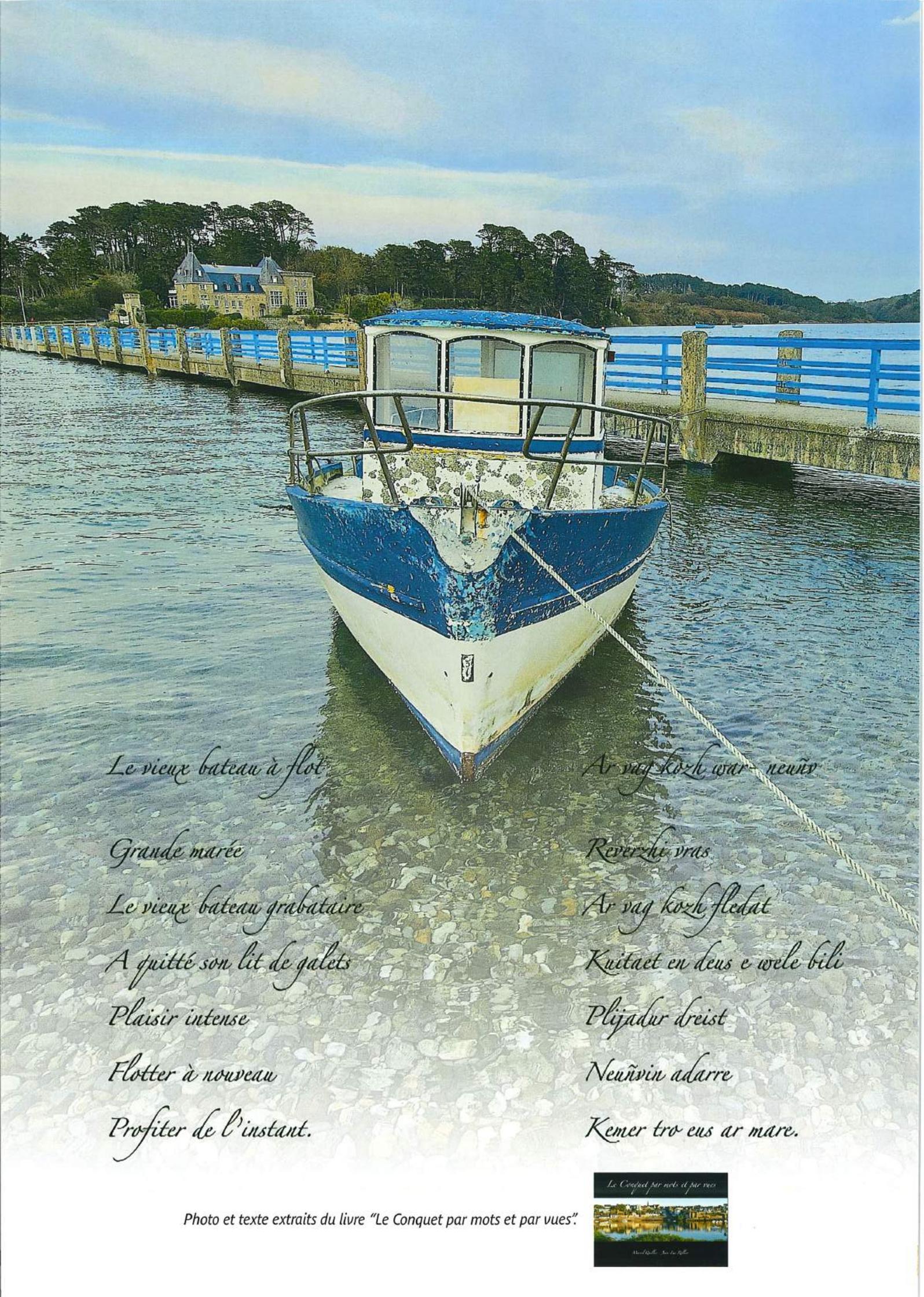
Position :

tourelle du Fornic par la partie ouest de Quémènes, Pierre des Poissons par la partie ouest de Kérouroc Le Diamant par la grosse roche est des Pierres Noires.»

### **Avis du Vice-Amiral Baron Méquet, préfet maritime de Brest**

« Les Anglais du Queen-of-the-Colonies accusent les pilotes de Molène Couillandre et Marec. Mais il n'y a rien à leur reprocher et il ne convient pas de les envoyer à Greenwich au tribunal maritime anglais.»

*Éléments rassemblés par Jean-Pierre Clochon pour un article publié vers 1990. Sources : Annales SCSN, Journal l'Electeur du Finistère 28/1/1875, rapports Pet C, Archives de la marine.*



*Le vieux bateau à flot*

*Grande marée*

*Le vieux bateau grabataire*

*A quitté son lit de galets*

*Plaisir intense*

*Flotter à nouveau*

*Profiter de l'instant.*

*Ar vag kozh war neuñv*

*Reverzhi vras*

*Ar vag kozh fledat*

*Kuitaet en deus e wele bili*

*Plijadur dreist*

*Neuñvin adarre*

*Kemer tro eus ar mare.*

Photo et texte extraits du livre "Le Conquet par mots et par vues".





LES ÉLUS DU CONQUET  
VOUS SOUHAITENT  
UNE HEUREUSE ANNÉE 2021