

Pays de

**MORLAIX**

SAMEDI 21 JUILLET 2007

# VISITES AU CŒUR DU LÉON



Comprendre comment s'intègrent les entreprises ainsi que l'agriculture du bassin Saint-Pol-de-Léon - Roscoff, c'est mieux s'imprégner de la vitalité et de l'histoire du pays du Léon, situé entre terre et mer. Les fleurons de son économie font désormais l'objet d'itinéraires touristiques organisés par une association.

# Les entreprises jouent les guides touristiques

Mieux comprendre le pays du Léon grâce aux légumes et aux huîtres? Pas si insolite que ça! Michèle François-Guivarch, dans le cadre de circuits touristiques, propose de faire découvrir les moteurs de l'économie du Pays de Roscoff et de Saint-Pol-de-Léon: elle explique dans quelle mesure, artichauts, oignons rosés, et autres choux-fleurs ont façonné la riche histoire du Léon.

Thomas Dao

**PLANTES : choisissez les fleuries !**

**HORTENSIAS  
CLÉMATITES  
ROSIERS**

**SOLDES**  
De 30% à 50%

- Salons de jardin
- Parasols
- Poteries
- Décors bois
- Vêtements...

**Jardinerie LAGADEC**  
TÉL. 02.98.40.14.65 - SAINT-THONAN

**OUVERT LE DIMANCHE**  
ou FOLGOËT : de 10 h à 12 h 15  
à ST-THONAN : de 10 à 12 h  
et de 14 h à 19 h



Présenté en grappe, qui est son mode de conservation traditionnel, l'oignon rosé de Roscoff garde sa saveur de long mois.

**Dimanche 29 juillet 2007  
PLOUVORN (29)  
Passeurs de mémoire**  
Treizherien soñjou  
Fresque vivante de l'histoire de la Bretagne

**Avel Lambader, les 20 ans !**  
Nouveau spectacle  
Sur les traces de nos ancêtres, plongez au cœur de la vie quotidienne d'un village rural durant les siècles passés.

**PROGRAMME**

- 10 h 30 : messe bretonne
- 12 h 00 : repas champêtre (réservation conseillée)
- 14 h 00 : défilé des acteurs, des attelages, des véhicules anciens
- 14 h 30 : animation continue du village à l'ancienne

Succèsion de tableaux historiques : les Romains, les Celtes, la Révolution, la Libération...

- 19 h 00 : musique traditionnelle bretonne (RESTAURATION SUR PLACE)
- 22 h 15 : spectacle équestre
- 22 h 45 : concert avec le groupe Raggalendo (www.myspace.com/vapebondaine)

Entrée : 3 € (à partir de 12 ans) - Repas champêtre : 10 € (entrée incluse)  
Tarif groupe : nous consulter  
Renseignements, réservations : 02 98 61 01 04  
avelambader@voila.fr

**GAGNEZ 5 croisières  
Confort Privilege Espagne  
pour 2 personnes, offertes par**

**Brittany Ferries**

Voici quatorze ans que l'idée a émergé des constatations de Jean-Pierre Le Saint, agent de développement touristique de l'office de tourisme de Saint-Pol-de-Léon, et de René Le Tallec, de la CCI de Morlaix: ces deux fins connaisseurs de l'histoire de leurs pays remarquaient que l'on connaissait mieux le Léon pour les produits de son agriculture, que par ses plages et ses édifices, au demeurant remarquables.

### Trois circuits de découvertes

Pour Michèle François-Guivarch, « on peut tout expliquer avec une vision globale de l'économie locale.

Il existe un pont entre le savoir faire de nos entreprises et la situation historique du Léon ».

L'association « Visites économiques du Léon » qu'elle préside, où René Le Tallec et Jean-Pierre Le Saint interviennent également comme guides, propose, du coup, trois circuits de découverte à destination de particuliers. Ces itinéraires partent notamment à travers les champs sableux où pousse l'oignon rosé, sous les serres à fleurs ou à tomates, et sur les sites de conditionnement et de distribu-



Près de 2.000 visiteurs prennent les chemins des circuits touristiques proposés par Michèle François-Guivarch, dans le cadre de son association « Visites économiques du Léon ».

tion de l'artichaut et du chou-fleur.

### Chez l'exploitant ou à la criée

Dans ces parcours, sont prévues des haltes à la station d'expérimentation légumière et horticole, et chez les exploitants. Une visite permet aussi de rentrer dans les coulisses du port de Roscoff, en particulier à la criée, et même sur un ferry.

### 2.000 visiteurs par an

« En quelques minutes nous assistons à la vente de plusieurs milliers de tête de choux-fleurs ou d'artichauts. Voir le marché au cadran de la Société d'initiative et de la coopération agricole (Sica) est impressionnant », avoue ce cuisinier venu de Tours (37). Il profite de ses vacances pour comprendre la filière de commercialisation des légumes.

« On découvre ainsi le système de mise en marché adopté par plus de 3.000 producteurs. Nous, on a le prix sur les étalages, mais on n'imagine pas tous les mécanismes qui permettent d'acheminer jusqu'à nous ces produits ». L'année dernière, l'association a reçu près de 2.000 visites. « Mais elle n'est pas assez relayée par les offices de tourisme », selon le Tourangeau.

### Quelques infos pratiques

Les visites sont assurées par des guides agréés par le Pays touristique du Léon et la CCI de Morlaix.

Tous les mercredis matin, jusqu'au 12 septembre: « Les coulisses du port de Roscoff ». Tous les jeudis matin jusqu'au 13 septembre: « Circuit de l'oignon rosé de Roscoff ». Tous les vendredis matin jusqu'au 14 septembre: « Les productions du terroir ».

Contact : CCI de Morlaix, tél. 02.98.62.39.26 ou sur le site Internet [www.finisteretouring.com](http://www.finisteretouring.com). Association « Visites économiques du Léon », tél. 06.03.58.26.98 ou sur le site Internet [www.visitesdu-leon.com](http://www.visitesdu-leon.com). Auprès des offices du tourisme de Roscoff, tél. 02.98.61.12.13 et de Saint-Pol-de-Léon, tél. 02.98.69.05.69.

Tarifs : 8 € pour les adultes, 4 € pour les 7-12 ans, et gratuit pour les moins de 7 ans. 23 € pour les familles (4 à 7 personnes). Il est demandé de réserver, au plus tard, la veille de la visite.

## L'isolation et la rénovation de vos fenêtres en bois.



**ISOBOIS**  
L'Association de la Région Bretonne

AGENCE DE BREST 02 98 40 10 59

ZA GOAREM GOZ - KERSAINT-PLABENNEC

N° Vert 0 800 00 80 80

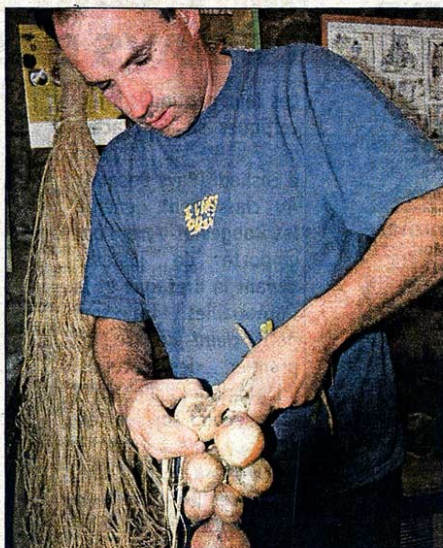
isobois.fr

## L'oignon rosé, symbole d'une économie dynamique

La production d'oignons rosés de Roscoff était sur le déclin depuis quelques années. Victime de sa texture tendre, cet oignon supportait mal la production intensive.

Aujourd'hui, les producteurs associés à une coopérative de distribution, la Sica de Saint-Pol-de-Léon, ont réussi à mieux valoriser la star de Roscoff, même avec une production limitée à 3.000 tonnes par an. « Présenté en grappe, qui est son mode de conservation traditionnel, il garde sa saveur de long mois. À cela s'ajoute une touche décorative pour les consommateurs. Cette présentation permet également d'être différenciée dans les rayons », explique Jean-Hervé Michel, producteur - treisseur à Roscoff.

Il existe une centaine de producteurs dans le bassin de Saint-Pol-de-Léon - Roscoff, répartis sur une centaine d'hectares. Parmi eux, trente-cinq font partie



de la Sica en tant que treisseurs - producteurs, dix sont indépendants. « Nous présentons ce savoir faire séculaire », poursuit Michèle François-Guivarch. « Les visiteurs sont très impressionnés par les gestes du tressage. Il faut six mois pour son apprentissage ».

De plus, l'épopée des Johnnies\* (il en reste encore dix en activité), passionnée et « permet de comprendre cette particularité qui rapproche l'Angleterre de Roscoff. Au XIX<sup>e</sup> siècle, la population était même souvent bilingue », conclut la guide.

\*On appelle les Johnnies, ces roscoffites qui se chargeaient de tresses d'oignons et passaient en Angleterre pour les vendre au porte à porte.

La confection manuelle de la grappe par le producteur - treisseur, assure un contrôle qualité infailible. Jean-Hervé Michel en réalise 25.000 par an.