

> Tribunal

Quatre mois au conducteur qui avait « explosé les taux »

« On peut dire que vous avez explosé les taux, on est presque quatre fois au-dessus du taux légal », souffle la présidente du tribunal face au prévenu, piteux et repentant.

Le 7 mai dernier, l'automobiliste, totalement ivre, avait embouti deux voitures sur un parking de Châtaudren. Les gendarmes avaient relevé une alcoolémie de 3 g. Circonstance aggravante, il circulait avec un faux permis de conduire, le sien ayant été suspendu par l'administration.

À la barre, le prévenu ne cherche

pas à se défaire, expliquant avoir traversé « une période difficile à la suite d'une séparation », tout en reconnaissant : « Ça n'excuse rien ». « Je suis conscient que ça aurait pu être dramatique et je suis content aujourd'hui d'être sorti de ce cauchemar », poursuit l'homme, totalement abstinent depuis les faits. Le procureur demandait « un très sérieux avertissement » de quatre mois de prison avec sursis, assortis d'une annulation de permis. Le tribunal a suivi ces réquisitions.



Pays de Saint-Brieuc. Un porc équitable élevé sur paille



Didier Le Goust est entouré par Norbert Lesné et Pascal Pérot, éleveurs de porcs (à gauche et à droite) et des responsables du réseau Cohérence.

Norbert Lesné, de Plélo, et Pascal Pérot, de Saint-Donan, tous deux éleveurs de porcs et adhérents à l'association Cohérence, ont rencontré, vendredi, Didier Le Goust, artisan boucher charcutier installé rue Théodule-Ribot. Ce dernier commercialise en effet leur produit : le « Porc authentique élevé sur paille », en pays de Saint-Brieuc.

Une opportunité

L'artisan explique sa démarche : « C'était une opportunité de travailler en direct avec des produits locaux de qualité. J'ai effectué une visite de l'élevage et j'en suis revenu plutôt rassuré. Pour moi, dans mon métier, la relation de proximité et de

confiance est nécessaire. Tout le monde y trouve en outre son intérêt. »

Le mode de production du « Porc authentique élevé sur paille », se différencie par un mode d'alimentation alternatif. Les animaux sont uniquement nourris à base d'aliments tracés garantis sans OGM et antibiotiques, et enrichis en graines de lin. « Ce produit est la parfaite illustration d'une logique de développement durable et solidaire à l'échelle d'un territoire, à travers un environnement préservé, des emplois localisés, des produits sains pour tous et un dialogue ville-campagne restauré », ajoute Jocelyn Thoraval, du réseau Cohérence.