

#18

janv.
fév.
mars. 2023

LE MAGAZINE
DE VOTRE
AGGLOMÉRATION

DOSSIER

P.9

le réemploi se déploie

GOLFE DU
MORBIHAN
VANNES AGGLOMERATION

golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh



DEUX QUESTIONS À DAVID ROBO, PRÉSIDENT DE GOLFE DU MORBIHAN VANNES AGGLOMÉRATION

Quelle est la nouveauté que vous aimeriez mettre en lumière en ce début d'année ?

Ce mois de janvier 2023 coïncide avec l'extension des consignes de tri sur notre territoire. Le fait que l'ensemble des papiers et emballages puisse désormais être trié est une évolution d'importance pour chacun d'entre nous. Ces nouvelles habitudes de tri sont autant nécessaires que déterminantes pour l'avenir. Limiter le volume des poubelles et trier ce qui peut l'être sont des leviers d'action à la portée de tous qu'il est essentiel d'adopter dès aujourd'hui. Sur cet enjeu majeur, l'agglomération a la responsabilité de sensibiliser, de soutenir et de faciliter l'adoption de ces nouveaux gestes.

“ Ces nouvelles habitudes de tri sont autant nécessaires que déterminantes pour l'avenir. ”

En quoi l'agglomération s'est-elle engagée sur la voie de la sobriété ?

D'abord, il est essentiel que la sobriété ne soit plus considérée comme un frein à l'innovation mais au contraire comme une belle occasion de se réinventer, de se développer et de relever de nouveaux défis. Au-delà du volet énergétique, nous soutenons l'élan en faveur d'une économie circulaire. Chaque jour, de nouveaux entrepreneurs s'engagent pour rendre l'économie plus responsable en réduisant leur consommation de ressources ainsi que leur production de déchets. L'agglomération leur apporte son soutien en les finançant ou en les mettant en lien pour créer une dynamique globale vertueuse. La filière du réemploi, notamment des matériaux, se structure et se déploie, offrant de nouvelles perspectives aux professionnels comme aux particuliers.

**DAOU C'HOULENN GET DAVID ROBO,
PREZIDANT MOR BIHAN – GWENED TOLPAD**

Peseurt nevezted a garehec'h lakat àr-wel e penn-kentañ ar blez-mañ ?

Adal miz Genver 2023 e vo brasaet ar fesonioù da ziveskiñ al lastez en hon tolpad-kêrioù. Razh ar paperoù hag ar pakadurioù a c'hello bout divesket diàr vremañ. Kement-se zo un emdroadur a bouez evit pep unan ac'hanomp. Ar boazamantoù diveskiñ nevez-se a zo rekis hiziv an deiz hag hollbouezus a-benn an amzer da zonet. Biha-naat al lastez ha diveskiñ ar pezh a c'hell bout divesket a zo oberoù en amen d'an holl ha da gas da benn doc'htu. Evit dont da benn ag an dae bras-mañ en deus karg an tolpad-kêrioù da sachiñ evezh an dud, da harpiñ hag aesaat ar jestroù nevez-se.

Petra en deus graet an tolpad-kêrioù evit monet àr hent ar sobrentez ?

Da gentañ-razh emañ hollbouezus ne vehe ket gwelet ar sobrentez evel ur skoilh d'an neveziñ mes, er c'hontrefed, evel un degouezh kaer d'endevout ijin en-dro, da ziorren ha da daliñ doc'h daeoù nevez. Oc'h penn tachenn an energiezh e skoazellomp an oberoù a ro lañs d'un ekonomiezh-kelc'h. Bemdez e vez embregerion nevez é lakat bec'h evit ma vo atebekoc'h an ekonomiezh, dre veveziñ nebeutoc'h a zanvez ha produiñ nebeutoc'h a lastez. Harpet e vezont get an tolpad-kêrioù dre skoazelloù argant pe dre sevel liammoù etreze evit krouiñ ul luskad vertuzus. Gennad an adimplij, hini an danvezioù dreist-holl, em framm hag em zispak, ha digoriñ a ra un dazont nevez dirak an dud a vicher hag an dud prevez.

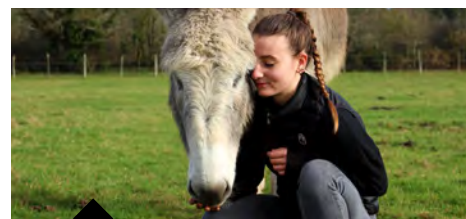
04 TOUR D'HORIZON

04 | Au cœur d'Incub'Activ !
07 | Mieux manger dans les cantines
08 | Coup d'envoi des travaux autour de la gare à Vannes

DOSSIER Le réemploi se déploie 09



16 EN IMAGES Le Programme alimentaire territorial



18 NOS COMMUNES 18 | 8 choses à savoir sur... 20 | Au secours des animaux en détresse 21 | Et au milieu des champs... des vignes 22 | Circuit sur les pas de nos Ducs – Sarzeau

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
@gmvagglo

GOLFE DU MORBIHAN VANNES AGGLOMÉRATION
P.I.B.S. II ♦ 30 rue Alfred Kastler
CS 70206 ♦ 56006 Vannes Cedex
Tél. : 02 97 68 14 24 ♦ golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh
♦ **Directeur de la publication** : David Robo
♦ **Directeur de la rédaction** : Pierre Le Denmat ♦ **Rédacteurs** : direction communication ♦ **Dépôt légal** : déc. 2022, ISSN 2265-6804 ♦ **Photographes** : F. Le Divenah, sauf mention contraire droits gérés par les organisateurs
Photo de couverture : François Le Divenah
♦ **Conception** : duneideelautre.com
♦ **Impression** : Imae graphic
♦ **Distribution** : Mediapost
♦ **Pour tout contact** : magazine360@gmvagglo.bzh
Imprimé en 100 863 exemplaires sur du papier issu de forêts gérées durablement



Thibault Douillard (à droite) et les autres membres de la 4^e promotion Incub'Activ lors d'un atelier collectif.

AU CŒUR d'Incub'Activ

À l'origine, une idée et l'envie de créer sa propre entreprise. Voilà ce qui anime ceux qui ont rejoint Incub'Activ, l'incubateur d'idées porté par l'agglomération en partenariat avec la Technopole Vipe.

Chaque semaine depuis octobre, Thibault et ses acolytes de la 4^e promotion Incub'Activ se retrouvent à la pépinière d'entreprises Le Prisme pour des temps de formation. Différents spécialistes les éclairent sur la propriété intellectuelle, la stratégie commerciale, le montage d'un business plan, le volet juridique d'une création d'entreprise, etc. Les mardis et jeudis sont consacrés au suivi individuel. « Les "incubés" ont entre 25 et 55 ans. Ils ont des parcours, des profils et des ambitions différentes. Leur petit nombre nous permet de les suivre et de les conseiller au plus près de leur réalité », confie Caroline Cario, responsable du dispositif chez Vipe.

Il y a une vraie culture du partage ici.

CONCRÉTISER SON PROJET... OU PAS

Pendant plus de 3 mois, les "incubés" peaufinent leur projet dans des secteurs aussi variés que l'agroalimentaire, le droit, le nautisme ou pour Thibault, les outils supports aux ressources humaines. « J'aimerais proposer des logiciels pour que les salariés soient mieux accompagnés afin qu'ils puissent s'épanouir dans l'entreprise et s'y projeter », confie le jeune homme.

À la fin de l'incubation fin janvier, il leur faudra non plus défendre une simple idée mais un véritable projet. Certains ensuite - environ 70 % d'entre eux - choisiront de

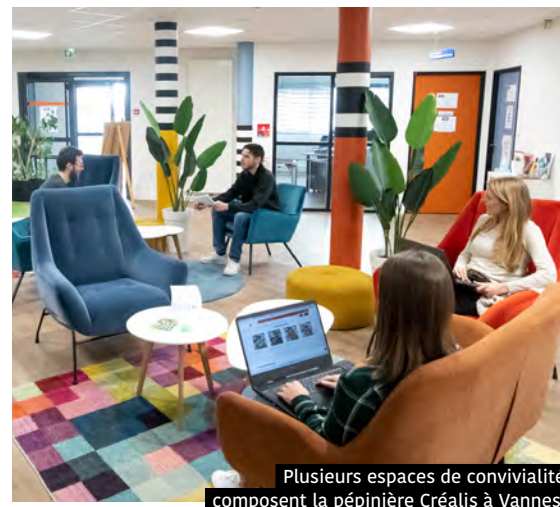
persévérer, d'autres de changer d'orientation ou d'arrêter. « Ne pas aller au bout n'est pas considéré comme un échec. L'incubateur sert aussi à réaliser qu'un projet n'est pas viable, souligne Sophie Le Douarin de la 2^e promotion Incub'Activ. Quand j'ai pris la décision de concrétiser mon projet, j'étais sereine car il avait été challengé et validé sur les points déterminants. C'était essentiel pour moi avant de me lancer. » Sophie dirige désormais Acti'buy, fondée en septembre 2021, depuis l'un des bureaux de la pépinière Le Prisme et propose aux opticiens d'améliorer la rentabilité de leur magasin par l'analyse de leurs achats et l'utilisation d'outils de pilotage spécifiques. ♦

+ D'INFOS

entreprendre-golfedumorbihan-vannes.bzh
actibuy.fr

LE PRISME ET CRÉALIS Les pépinières d'entreprises de l'agglomération

Des bureaux et des salles de réunion lumineuses, des espaces où il fait bon échanger ou partager un café, des murs colorés, du mobilier moderne... Voilà ce qui saute aux yeux quand on passe le seuil de Créalis ou Le Prisme, les pépinières d'entreprises de l'agglomération, gérées en délégation par Vipe Services. Ces pépinières affichent sans complexe un visage jeune et dynamique et attirent nombre de jeunes entrepreneurs, séduits par des locaux à loyer modéré, des espaces et équipements professionnels mis à disposition, des conseils personnalisés, une domiciliation postale, etc. Tout a été pensé pour permettre de gérer et développer son activité avec plaisir, mais aussi pour favoriser l'émulation d'idées et de projets, notamment grâce au nouvel espace de co-working dédié aux entreprises innovantes dans les locaux du Prisme.



Plusieurs espaces de convivialité composent la pépinière Créalis à Vannes.

INFO SERVICES La justice à portée de main

C'est un recours encore mal connu qui peut pourtant résoudre bien des problèmes. La conciliation de justice, proposée dans la plupart des Info services du territoire, permet de solliciter gratuitement un auxiliaire de justice chargé de trouver des solutions amiables à des litiges impliquant voisins, propriétaires et locataires, employeurs et employés, etc. « Notre rôle est de permettre que la communication soit rétablie entre les parties. Notre neutralité permet souvent des échanges plus apaisés, parfois après des mois ou des années de conflit », confie Jean-François Merlier, conciliateur de justice présent dans les locaux de Rhuys Info services de Sarzeau. Ce juriste à la retraite intervient depuis 2 ans en tant que conciliateur bénévole, nommé par le 1^{er} Président de la cour d'appel de Rennes. Un statut juridique "hors tribunal" né en 1978 pour défendre une forme de justice "amiable", plus horizontale que verticale, mais aussi pour soulager les juges qui peuvent y avoir recours lors d'une procédure.

En parallèle des conciliateurs de justice, d'autres partenaires étoffent l'offre de services des Info services. Elles proposent ainsi des permanences régulières d'assistantes sociales, de représentants des Impôts, de la mission locale, de la CAF, de la MSA, de l'ADIL, etc.



La conciliation de justice est un service gratuit proposé dans les Info services.

STOP AUX LINGETTES DANS LES TOILETTES

Chaque année, des centaines de lingettes s'invitent dans les réseaux d'assainissement que gère l'agglomération. Même labellisées "biodégradables", ces lingettes, compactes et résistantes, bouchent les canalisations et occasionnent de nombreux dégâts matériels, notamment au niveau des pompes de relevage qui font transiter les eaux usées. Les interventions liées à leur présence sont de plus en plus fréquentes et particulièrement coûteuses pour la collectivité. Hormis le papier hygiénique, aucun autre déchet solide ne doit être laissé dans vos toilettes. Les lingettes usagées doivent impérativement terminer leur course dans une poubelle. L'usage d'éponges ou d'instruments de nettoyage réutilisables peut aussi être une solution pour réduire le volume des déchets.

TOUJOURS PLUS d'aires pour le covoiturage

Le territoire compte désormais 26 aires dédiées au stationnement des adeptes du covoiturage. Face à une forte demande de la part des usagers de la route (qui se conforte d'année en année), l'agglomération s'emploie à étoffer le maillage existant. Une nouvelle aire de covoiturage vient d'être finalisée à Brandivy. Ailleurs, aux endroits les plus convoités, des agrandissements sont aussi réalisés. L'aire de covoiturage de Ploeren notamment, située en bordure de la RN165, a prouvé son utilité par une fréquentation toujours plus importante. Elle a ainsi fait l'objet d'une extension au printemps dernier. Aux actuelles 50 places de stationnement, 31 ont été ajoutées sur un espace voisin accessible en voiture ou à pied. Suite à ces travaux, l'aire de Ploeren s'affirme un peu plus comme une halte multimodale vouée à diverses pratiques de mobilité. Un arrêt de bus y est présent tandis que deux boxes sécurisés pour vélo ont été aménagés en complément de l'abri vélo déjà sur place.

+ D'INFOS

Retrouvez la cartographie des aires de covoiturage sur golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh



Les élèves réalisent une scénographie sur les thèmes de l'alimentation et de la gourmandise.

Quand la culture SE VEUT GOURMANDE

Poursuivant sa mission d'offrir aux scolaires une programmation culturelle de qualité mais aussi de les impliquer dans la création artistique, l'agglomération mène un nouveau projet avec les élèves de l'institut médico-professionnel de l'IMPRO Le moulin vert à Saint-Avé. Une quinzaine d'entre eux, atteints de handicap intellectuel et âgés de 14 à 19 ans, sont depuis l'automne dernier impliqués dans un projet d'éducation artistique et culturelle portant sur la nourriture et l'alimentation. Invités à réfléchir, puis à créer, sur les thématiques du goût, de la gourmandise et du terroir, les élèves ont multiplié les ateliers et rencontres avec des producteurs agricoles locaux ainsi qu'avec l'équipe artistique (scénographe, metteuse en scène...) de la

compagnie Les Bas-Bleus. L'objectif pour eux : concevoir une scénographie originale, à la fois plastique et sonore, destinée à transformer le hall du centre culturel Le Dôme à Saint-Avé, également partenaire du projet. Leurs créations seront visibles le 26 janvier prochain lors d'une soirée spéciale et on ne peut plus gourmande. Après une restitution du projet, la compagnie Les Bas-Bleus marquera la fin de sa résidence sur place avec la présentation de son spectacle immersif "Gourmandise ou il faut beaucoup aimer" qui plongera ni plus ni moins le public dans l'estomac d'un ogre. Une dégustation conviviale, orchestrée une nouvelle fois par les jeunes de l'IMPRO, viendra enfin clôturer la soirée.

+ D'INFOS

Cette initiative s'inscrit dans le cadre d'un projet labellisé « éducation artistique et culturelle » et a reçu le soutien financier de la DRAC Bretagne via le dispositif « Culture santé ».



DES PARCOURS D'ÉDUCATION ARTISTIQUE ET CULTURELLE POUR TOUS

L'agglomération déploie ses parcours d'éducation artistique et culturelle à travers tous les établissements scolaires du territoire. Elle collabore régulièrement avec des structures encadrant des jeunes porteurs de handicap. Des projets originaux sont développés chaque année avec l'Institut médical éducatif Les Papillons blancs à Séné, l'IME du Pont Coët à Grand-Champ et l'Institut d'éducation adaptée Le Bondon à Vannes.



Les équipes de cuisine, ici à Saint-Avé, ont été formées à l'élaboration de recettes végétariennes.

Mieux manger DANS LES CANTINES

Lancé en 2019, le dispositif de l'agglomération baptisé De la fourche à l'assiette propose un accompagnement des communes désireuses d'offrir une restauration collective plus saine, plus locale et plus sobre. En rejoignant ce dispositif, les communes d'Elven et de Saint-Avé puis d'Arradon et de Sarzeau ont amélioré le service des convives et la qualité des menus, développé les circuits courts, augmenté la part de produits bio consommés et réduit le volume de leurs déchets. Les restaurants scolaires ont d'abord fait l'objet d'un diagnostic afin d'évaluer les achats de denrées, les difficultés d'approvisionnement, les menus, le volume des déchets, etc. Les équipes de cuisine ont ensuite été formées à l'élaboration de nouvelles recettes, notamment

végétariennes. Elles ont également été encouragées à intégrer toujours plus de produits bruts, locaux et de saison dans leurs menus et à développer des recettes "fait maison". À Arradon, la part de produits bio achetés a considérablement augmenté. Des soupes maison sont désormais régulièrement proposées en entrée dans les écoles de Sarzeau. À Elven et Sarzeau, l'idée de mettre en place des assiettes "grande faim" et "petite faim" a germé pour coller au plus près aux besoins des enfants. Des animations et des pesées régulières ont également permis de sensibiliser petits et grands au gaspillage alimentaire et à la gestion des déchets. Enfin, des installations dédiées au compostage des déchets de cuisine devraient être aménagées.

+ D'INFOS

Une vidéo de présentation du dispositif est visible sur le site golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh

3 BONNES RAISONS de trier

La part des déchets issus du tri sélectif ne cesse d'augmenter par rapport à l'ensemble des déchets collectés sur le territoire. Ils représentaient 36 % des volumes collectés en 2021, contre 26 % en 2010. Cette évolution est une bonne nouvelle et illustre le déploiement des bonnes habitudes de tri. Responsables individuellement et collectivement, nous sommes tous acteurs de nos propres déchets. Voici 3 bonnes raisons d'adopter le tri.

1. TRIER POUR MOINS POLLUER

Le recyclage des emballages permet d'en créer de nouveaux en limitant la consommation de nouvelles ressources et d'énergie. Ainsi, une bouteille en verre permet d'en fabriquer une nouvelle et le recyclage de 850 boîtes de conserve en acier peut servir à la fabrication d'un lave-linge.

2. UN TRI PLUS SIMPLE !

Depuis le 1^{er} janvier, vous pouvez déposer dans le bac de tri l'intégralité de vos papiers et de vos emballages sans avoir à les laver. Évitez de les imbriquer et jetez-les en vrac et sans sac dans le conteneur.

3. TRIER POUR LIMITER LES ORDURES MÉNAGÈRES

Dans le contexte d'une augmentation significative du coût du traitement des déchets, le tri sélectif permet de limiter le volume des ordures ménagères qui sont pour moitié enfouies. Trier permet d'augmenter les déchets valorisés.



Retrouvez les nouvelles consignes de tri à la fin du magazine



Retrouvez toutes les actus de la rubrique Tour d'horizon en breton sur le site de l'agglomération.



La ville de Vannes, partenaire du projet, aménagera cet été un giratoire sur l'avenue Wilson.

Coup d'envoi

DES TRAVAUX AUTOUR DE LA GARE À VANNES

Dans le cadre de la réalisation du pôle d'échanges multimodal (PEM) qui verra le jour d'ici 2025, le secteur de la gare de Vannes amorce sa mutation en ce début d'année. Les premiers travaux vont commencer sur le secteur nord de la gare. Le premier semestre 2023 sera consacré au renouvellement des réseaux d'eau et à l'enfouissement de tous les réseaux aériens de la rue de Strasbourg. L'ancienne halle aux marchandises de la SNCF sera

déconstruite puis démolie pour céder la place à un nouveau parking pour les automobilistes. Dans le but de fluidifier la circulation et de la rendre accessible à tous, un giratoire sera aménagé à l'été 2023 sur l'avenue Wilson, au croisement avec la rue de Strasbourg. Au deuxième semestre, les stationnements de part et d'autre de la rue de Strasbourg seront supprimés au profit d'un aménagement de la voie en double sens pour accueillir des circulations

de bus et de nouveaux arrêts. Cet élargissement permettra aussi la création d'un trottoir et de pistes cyclables pour assurer la continuité des itinéraires réservés aux cyclistes. Une zone de dépose minute sera également réalisée pour faciliter l'accès à la gare lorsque la passerelle sera réalisée. Des travaux que l'agglomération coordonne en lien avec de nombreux partenaires (Vannes, SNCF, Région Bretagne, Département du Morbihan...). ♦



La future passerelle longue de 60 mètres enjambra les voies ferrées.

UNE PASSERELLE RELIANT LE NORD AU SUD

Le PEM prévoit la réalisation d'une passerelle au-dessus des voies ferrées de la gare de Vannes pour relier les secteurs nord et sud. Cet ouvrage long de 60 mètres est destiné au passage des piétons et cyclistes qui trouveront de part et d'autre, dans chaque rotonde, environ 80 places pour stationner leur vélo en accès libre ou dans des locaux sécurisés. Pour mener à bien ce projet et contenir le budget dans un contexte d'envolée du coût des matières premières, notamment de l'acier qui représente l'essentiel de cette structure, quelques aménagements ont été adoptés. Le béton a remplacé une partie de l'acier en bas des rampes tandis que les toiles au-dessus de la passerelle ont été supprimées.



LE RÉEMPLOI SE DÉPLOIE

Pour rendre l'économie plus responsable et plus vertueuse, de plus en plus d'habitants et d'entrepreneurs adoptent les principes de l'économie circulaire. L'idée? Produire avec moins, consommer mieux, générer moins de déchets et les réemployer ou les recycler. Une démarche dans laquelle l'agglomération s'est elle aussi engagée.

Chiffres clés



280

vélos collectés en déchèteries en 2021 pour être réparés et revendus à bas coût



340

tonnes de terre végétale collectées en déchèteries en 2021 et réutilisées



120

menuiseries réemployées dans le cadre de la réhabilitation de l'ICAM à Vannes



6 %

de matériaux issus de la réhabilitation de l'ancienne CCI à Vannes pourront avoir une seconde vie



160

entreprises accompagnées par l'agglomération pour limiter ou valoriser leurs déchets depuis 2019



620 M²

de surface dédiée à la nouvelle matériauthèque à Vannes



80 000 €

alloués par l'agglomération au lancement de la matériauthèque



660

utilisateurs de la plateforme Ty waste

Innover pour plus de sobriété

Et si le modèle économique qui prévoit de produire puis jeter appartenait au passé ? Et si l'économie pouvait être plus sobre, plus responsable, capable d'offrir des solutions concrètes à certains excès ? Alors que la consommation des ressources et la production de déchets ne cessent d'augmenter, des entrepreneurs s'engagent pour une économie circulaire qui récupère, réemploie et valorise ses déchets. Tous ont en commun le goût de l'action et de l'innovation. Ainsi naissent des sociétés qui transforment le carton ou les palettes en mobilier, qui valorisent les invendus alimentaires ou les matériaux et rebuts de chantier. D'autres, des artisans et restaurateurs, réinventent leur métier pour moins jeter. Car tous en sont persuadés : la sobriété peut être une belle occasion d'imaginer, de créer et de se développer.

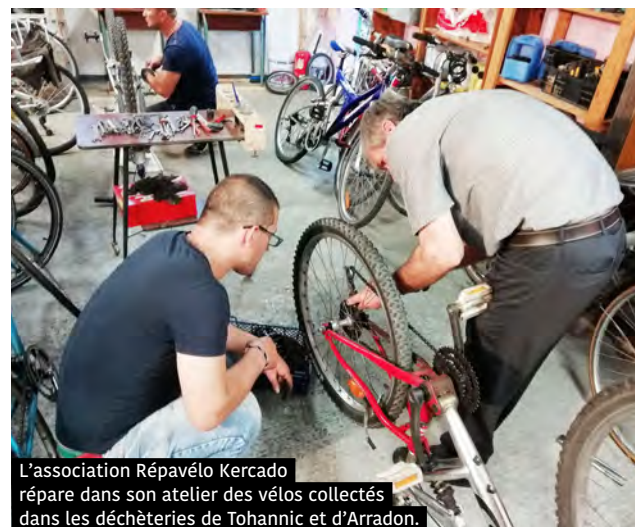
LA NOUVELLE VIE DES DÉCHETS

Mener des projets tout en limitant l'usage des ressources et la production des déchets : voici le défi relevé par un nombre croissant d'entreprises et de collectivités locales. Mobilisée à leurs côtés pour une économie responsable et circulaire, l'agglomération use de son réseau, de son expertise et de ses financements pour soutenir ceux qui s'engagent dans cette démarche. « La logique qui veut qu'un déchet puisse redevenir une ressource est autant une évidence qu'une nécessité et relève de notre responsabilité sociale et environnementale », souligne Christian Sébille, vice-président en charge de la collecte, de la valorisation et du traitement des déchets.

FAVORISER LE RÉEMPLOI

Pour réparer des vélos jetés dans les déchèteries de Tohannic et d'Arradon, l'agglomération s'est rapprochée de l'association Répavélo basée à Vannes et de l'atelier de retour à l'employabilité de Séné, géré par l'association AMISEP. En 2021, 280 vélos ont ainsi retrouvé une nouvelle jeunesse, évitant le traitement d'environ 3 tonnes de

déchets. L'agglomération développe également le réemploi de matériaux issus de chantiers de rénovation et de déconstruction. Ainsi en est-il du mobilier et des matériaux collectés sur l'ancien site de la Chambre de commerce et d'industrie de Vannes (transformé pour accueillir le futur campus datascience et cyber-sécurité) qui seront pour partie revendus dans la nouvelle matériauthèque de Vannes, soutenue financièrement par l'agglomération. Toutes les entreprises qui souhaitent limiter ou valoriser leurs déchets peuvent solliciter l'agglomération



L'association Répavélo Kercado répare dans son atelier des vélos collectés dans les déchèteries de Tohannic et d'Arradon.

C'est une vaste matériauthèque à destination de tous qui s'apprête à ouvrir ses portes à Vannes. « C'est un projet sur lequel on travaille depuis 2 ans », expliquent Aurélien Abel et Laetitia Pamart, co-fondateurs de l'association Économie circulaire 56. Située dans un hangar de 620 m², la matériauthèque Mat'Low ouvrira d'ici la fin du mois de janvier pour offrir une seconde vie à tous types d'équipements et de matériaux en leur évitant de finir jetés en déchèterie. Portes, fenêtres, robinetterie, WC, câbles... Des produits de seconde main issus de chantiers de déconstruction comme celui de l'ancien site EDF de Vannes ou de l'école

Sainte-Anne à Plescop. Tous seront revendus entre 50 et 70 % moins cher que le prix du neuf. « Cela répond à une vraie demande dans un contexte de forte augmentation du prix des matériaux, et permet le réemploi de ce qui aurait été autrefois jeté », précise l'équipe de l'association. Mat'Low fera également office de dépôt pour des pots de peinture, rouleaux à tapisserie, câbles et autres surplus de chantier. Des ateliers animeront régulièrement les lieux grâce à l'association les Compagnons bâtisseurs qui accompagne les personnes avec peu de moyens dans l'amélioration de leur habitat.

La matériauthèque ouvrira d'ici la fin du mois de janvier rue Denis Papin à Vannes.



NOUVEAUTÉ : UNE MATÉRIAUTHEQUE OUVERTE À TOUS

+ D'INFOS

ec-56.bzh

pour faire l'objet d'un accompagnement et de conseils. L'agglomération use également de nouveaux outils de partage et de communication pour fédérer les acteurs locaux et encourager les échanges inter-entreprises afin qu'émergent des synergies. Elle a contribué à la création de la plateforme numérique Ty Waste sur la-

quelle les professionnels peuvent partager leurs besoins ou proposer à la vente différents produits via des petites annonces. Enfin, l'agglomération travaille sur de nouvelles filières de recyclage et de réemploi, et étudie notamment les options de valorisation des déchets coquillés. Une piste prometteuse

concerne la réalisation d'un béton drainant composé de coquilles d'huîtres que l'on retrouvera sur le parvis du centre d'interprétation dédié à l'huître, Ostréapolis, en construction sur la commune de Le Tour-du-Parc. ♦

+ D'INFOS

golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh
entreprendre-golfedumorbihan-vannes.bzh

Les entreprises du territoire peuvent contacter l'agglomération pour partager leurs besoins, leurs demandes d'accompagnement ou de conseils sur 3 volets distincts : les ressources et déchets, l'énergie et la mobilité douce. Le formulaire est accessible sur www.entreprendre-golfedumorbihan-vannes.bzh

Mathieu, habitant d'Arzon

« La prise de conscience autour de la production aberrante de déchets m'est venue très brutalement, alors que je voyageais en Birmanie. En périphérie de Rangoon, la capitale, j'ai vu des pelleteuses creuser le sol.

Les 2 premiers mètres n'étaient que des poubelles.

Juste à côté, un petit paysan cultivait ses terres.

J'ai ressenti une émotion très forte à ce moment-là, un sentiment de dégoût qui m'a longtemps poursuivi. J'ai commencé à réfléchir sur ma propre façon de consommer. Petit à petit, j'ai décidé de moins voyager, d'acheter moins de neuf, moins de produits alimentaires transformés. Cela s'est fait très progressivement, un pas après l'autre. Je dirais que ce n'est qu'au bout de 2 ans que j'ai réussi à adopter de vrais mécanismes. Aujourd'hui, je cuisine beaucoup plus, c'est redevenu un moment important dans ma vie de famille. Je fais des choses qui m'auraient semblé incongrues il y a peu de temps encore, comme faire de la lessive à partir des cendres de ma cheminée. Mes proches ne comprennent pas toujours. Mais c'est un cercle vertueux qui s'installe, je me sens mieux dans ma vie quotidienne, plus en phase avec mes convictions, plus autonome aussi. Et je fais de grosses économies ! »

TÉMOIGNAGES

Avez-vous changé des gestes du quotidien pour jeter moins ?

Fanny, fondatrice de l'Odyssée du vrac à Surzur

« J'ai décidé de me lancer dans une démarche de réduction des déchets après avoir regardé un documentaire sur les emballages plastiques. J'ai progressivement banni certains produits de mes achats comme les biscuits suremballés, le surimi... J'ai également réalisé la difficulté de s'approvisionner pour cela. À cette époque, j'étais infirmière. J'ai décidé de tout arrêter pour ouvrir mon épicerie de vrac à Surzur. L'Odyssée du vrac est née en 2020 et propose des denrées alimentaires, des cosmétiques et des produits d'entretien. J'essaye d'étoffer mon offre en proposant par exemple de la moutarde en vrac, du ketchup, de la crème fraîche, du fromage blanc... J'essaye aussi de tordre le cou à des idées reçues comme celles qui prétendent qu'on ne trouve que des pâtes et du riz dans une épicerie vrac, ou que cela coûte plus cher que les produits en grande surface. Après avoir très bien tourné pendant le confinement, je traverse une période plus difficile avec moins de passage. Les gens sont pressés, ils ont moins le temps de s'arrêter, de cuisiner... J'essaye donc de développer de nouveaux services comme le "click and collect". »

Monique, habitante d'Elven

« Je crois qu'on est à une époque où tout le monde sait que nous devrions consommer autrement.

On est tous bien conscients des problèmes grâce aux reportages que l'on voit à la télé. Mais ce n'est pas toujours simple de passer à l'action.

Moi j'ai vécu à une époque où posséder sa propre voiture ou acheter de la viande étaient devenus des marqueurs de réussite sociale. Les gens voulaient consommer sans réfléchir, juste pour se faire plaisir. Mais tout est un peu devenu fou ensuite. Je dois dire que ce n'est pas toujours facile pour moi de changer les habitudes. Je fais des choix. En cette période de fête de Noël, je ne veux pas me priver d'acheter des cadeaux pour faire plaisir à mes enfants, mes petits-enfants. Mais d'un autre côté, je leur répare des vêtements abîmés avec ma machine à coudre pour leur éviter de jeter. Il ne faut pas se mettre une pression folle, juste faire ce qu'on peut. »



Tri'n'Collect encourage le tri à la source sur les chantiers.

Le secteur du BTP est générateur de déchets qui peuvent être largement valorisés. Mais la filière du recyclage et du réemploi des matériaux se structure et s'étoffe à mesure que les acteurs de l'habitat et de la construction s'approprient cette nouvelle tendance et que les entreprises spécialisées s'installent localement.

La société Tri'n'Collect qui vient d'ouvrir une antenne à Theix-Noyalo installe des stations de tri sur les chantiers et dans les dépôts d'entreprises afin d'inciter au tri

à la source et de collecter gravats, bois, laine de verre, plâtre et autres rebuts. Elle rejoint SFB Environnement (Theix-Noyalo, Grand-Champ) qui a aussi fait du tri et de la valorisation des excédents de chantier le cœur de son activité.

Certains de ces matériaux sont revendus en l'état, notamment dans le nouvel entrepôt-magasin d'Articonnex ouvert en septembre à Ploeren et où on trouve de l'OSB, du contreplaqué, du bois déclassé, des équipements sanitaires... « Nous recevons des excédents de

chantiers, des surplus d'artisans mais aussi des stocks de fabricants qui ne peuvent être vendus à cause de menus défauts de fabrication », explique Emmanuel Morel, cofondateur d'Articonnex. Les matériaux pourront également être recyclés, notamment par Carrières et Matériaux du Grand-Ouest (CMGO) qui, pour limiter l'extraction des ressources liée à l'exploitation des carrières, a développé des techniques de traitement des déchets du bâtiment pour les transformer en granulats recyclés.

Atelier Ti Wood ou la métamorphose des palettes

Pour réussir le tour de force de transformer du bois de récupération en mobilier robuste et élégant, Marion Deguine d'Atelier Ti Wood ne ménage pas ses efforts. Depuis 2020, la jeune femme collecte les palettes de résineux utilisées pour le transport des marchandises et souvent vouées à un usage unique. Ensuite, elle découpe, ponce et assemble avec soin des planches devenues méconnaissables. De palettes brutes naissent ainsi de délicats comptoirs, fauteuils ou mange-debout que Ti Wood loue pour des événements d'entreprises, des salons ou des mariages. Pour s'approvisionner, Marion Deguine s'est entendue avec des artisans du secteur qu'elle s'est engagée à

débarrasser de ces palettes encombrantes. « J'ai voulu créer une entreprise qui ait toute sa place dans l'économie circulaire et qui apporte une réponse concrète au gaspillage des ressources. Le réemploi des palettes permet cela et soulage mes fournisseurs qui n'ont plus ni à les stocker, ni à payer pour les jeter », sourit la cheffe d'entreprise, diplômée d'une école de commerce. Le mobilier Atelier Ti Wood, à la fois rustique et raffiné, a déjà rejoint divers établissements professionnels comme des bureaux, des épiceries, des caves à vin, etc. Sur son site internet, la gamme s'est étoffée de nouvelles réalisations pour les particuliers comme des tables basses, des étagères, des chaises et bureaux



Marion Deguine vend et loue du mobilier intégralement composé de bois de récupération.

pour enfant. Atelier Ti Wood propose aussi des ateliers pour faire découvrir les joies du travail du bois.

✚ D'INFOS

tiwood.fr

La Récup'fabrik à Sarzeau propose de s'initier à l'éco-création à partir de matériaux de récupération. Certains ateliers proposent de créer des bacs à marée à partir de palettes de bois.

DES RESTAURATEURS RÉINVENTENT LEUR MÉTIER



Laureline et Paul ont ouvert le restaurant Vivant où la dégustation des mets se fait à l'aveugle.

VIVANT

Convaincus que le plaisir des sens peut s'accorder avec un certain sens des responsabilités, des restaurateurs relèvent le défi d'une cuisine à la fois gourmande et engagée... quitte à bousculer les codes de la restauration traditionnelle. C'est le pari de Laureline et

Paul avec l'ouverture cet été de Vivant, un restaurant gastronomique en plein cœur d'Arradon. Fort de ses expériences dans de prestigieux hôtels et restaurants, le duo, même pas trentenaire, a redoublé d'audace en optant pour un menu unique... et aveugle. « *Bien sûr, cela surprend. Alors on explique, on rassure. Mais notre meilleure arme pour convaincre, c'est le goût* », confient-ils. Cette dégustation à l'aveugle leur permet de gérer plus finement les stocks, de limiter les pertes alimentaires et de s'adapter en fonction des disponibilités des producteurs locaux. D'autres menus détails tels la présence d'une fontaine à eau plutôt que des bouteilles ou les restes du pain – fait maison – offerts à la fin du repas, font la différence.

TERR'INN

Dans le parc tertiaire de Laroiseau à Vannes, Terr'inn et son jardin de plantes aromatiques et

sauvages dénotent au milieu des parkings et bureaux. C'est au sein de ces containers que Maëlle a ouvert son restaurant il y a 3 ans. Ses plats, dont le végétarien, sont exclusivement faits de produits locaux et peuvent être livrés, emportés ou consommés sur place dans des bocaux de verre consignés. « *Cela permet de supprimer les déchets d'emballage, surtout pour les livraisons* ». Depuis la cuisine ouverte ou derrière le comptoir, c'est tout une philosophie que défend la gérante, toujours encline à partager ses recettes, le nom de ses fournisseurs ou quelques convictions écolos personnelles. « *Je fais de la politique culinaire* », sourit-elle. ♦

+ D'INFOS

restaurant-vivant.fr 
terrinn.com 

Des artisans "zéro-gaspi"

Depuis 2020, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne (CMAB) accompagne les artisans de bouche dans leurs efforts pour réduire leurs déchets. Elle propose la réalisation d'un diagnostic afin de pointer les pertes alimentaires, depuis l'approvisionnement jusqu'à la gestion des biodéchets en passant par le stockage, la fabrication et la vente.

Les professionnels bénéficient ensuite d'un suivi et de conseils afin d'optimiser certaines pratiques. « *Nous avons ainsi décidé d'utiliser les peluches de légumes dans nos bouillons. Notre conserverie K'iled Arzon nous permet aussi de valoriser notamment la viande de bœuf avec de la bolognaise ou la viande de porc avec des terrines* », confie Fabrice Dréan, gérant de la boucherie-charcuterie Dréan à Arzon. Grâce à ces actions, l'établissement a été labellisé "artisan zéro-gaspi" en

2020, rejoint depuis par 4 boulangeries, un restaurateur et un traiteur. « *Les artisans désireux de s'engager dans cette démarche sont de plus en plus nombreux, motivés par des enjeux aussi bien environnementaux qu'économiques* », estime Maëlle Le Brun, chargée de mission Environnement au sein de la CMAB.

+ D'INFOS

cma.bzh 



Commodes, tabourets, boîtes... les options de réemploi du carton sont nombreuses.

Le carton du réemploi

Dans la véranda de Baden qui lui sert d'atelier, Nathalie Barraux cartonne, littéralement. Depuis 2020 et la création d'ADN carton, elle récupère et transforme le carton en une panoplie d'objets de bureau, des boîtes, des classeurs, des tabourets, des commodes. Il faut dire que ce matériau si familier a des vertus insoupçonnées. « *C'est une matière facilement manipulable qui demande très peu d'outillage. Surtout, il est beaucoup plus solide qu'on ne croit* », confie Nathalie. Après 20 ans passés au service informatique d'une entreprise parisienne, Nathalie Barraux est donc devenue cartonnière dans le Morbihan. « *Je me suis formée et, avec une certaine inconscience, j'ai tout arrêté pour me lancer dans l'artisanat* », sourit-elle. Sensible au problème de la production des déchets, elle a voulu mettre sa reconversion au service d'un engagement écologique fort en n'utilisant que du carton destiné à être jeté ou incinéré ainsi que des produits naturels comme de la colle de farine.

+ D'INFOS

adn-carton.fr 

LES BONNS PLANS MALINS

Privilégier des habits de seconde main, acheter dans une boutique de vrac ou télécharger une application mobile qui lutte contre le gaspillage alimentaire... Voici quelques idées de petits gestes citoyens.

CAP SUR LES FRIPERIES !

Friperie chic à Plescop, la malle d'Alban à Elven ou encore Magasin Partage et Vanille et Caramel à Vannes. Voilà quelques-unes des nombreuses friperies qui ont fait de la vente d'habits et d'accessoires de seconde main leur spécialité. Ces boutiques de plus en plus nombreuses, recensées sur le site friperieinfo.com, proposent de se détourner du neuf pour des produits de qualité et à moindre coût. Le local Emmaüs de Séné propose également un large choix de vêtements et objets d'occasion.

DU VRAC EN VRAC

D'Osez Loch'al à Locmaria-Grand-Champ, Mamie mesure à Vannes, l'Odyssée du vrac à Surzur... les boutiques de vrac essaient sur le territoire. Produits alimentaires et d'entretien, cosmétiques... Vous

trouverez de nombreux produits peu ou pas conditionnés, dans une logique de zéro déchet. A Theix-Noyalo, l'entreprise Bravo et merci propose un service de livraison de ses produits. Une formule drive originale pour les acheteurs engagés... et pressés.

DES APPLIS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, les applications Phenix et Too Good To Go servent de passerelle entre artisans de bouche et particuliers. Avec leur système de paniers alimentaires, elles permettent de dénicher les professionnels proches qui vendent à petit prix leurs invendus alimentaires. L'association Les cuisiniers solidaires à Vannes récupère elle aussi des denrées alimentaires et propose des ateliers de cuisine gratuits. ♦

+ D'INFOS

friperieinfo.com 
toogoodtogo.fr 
wearephenix.com 
les-cuisiniers-solidaires.fr 

Magasin Partage a ouvert en décembre une seconde boutique de 240 m² rue Joseph Le Brix à Vannes.



PROGRAMME ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Ce sont des agriculteurs, des bénévoles, des collectivités locales ou encore des institutions comme la Chambre d'agriculture. Tous participent à des projets qui s'inscrivent dans le cadre du Programme alimentaire territorial (PAT) destiné à promouvoir l'alimentation locale et de qualité sur l'agglomération. Rencontre avec certains d'entre eux.

Le PAT de l'agglomération bénéficie du soutien de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt. À ce titre, certaines actions ont pu bénéficier de financements du Plan de relance.

Retrouvez toutes les infos sur le PAT sur alimentationlocale-golfedumorbihan.bzh



PRODUIRE SES PROPRES FRUITS ET LÉGUMES

Agent de la ville de Vannes, Ronan Bétin est en charge de la production maraîchère qui approvisionne les crèches municipales. Les fruits et légumes produits en régie municipale assurent désormais l'ensemble des besoins en produits bio, locaux et de saison de 3 crèches sur 5. Le doublement en 2023 des surfaces agricoles devrait permettre d'augmenter la production et d'étendre l'approvisionnement à d'autres structures comme les écoles pour les légumes d'automne.



PROMOUVOIR LE BIO DANS LES ENTREPRISES

Julien Bastide est chargé de mission alimentation au sein du GAB56. Il intervient dans les entreprises qui ont la volonté de sensibiliser leurs salariés aux questions de l'alimentation bio et locale. Le GAB56 accompagne et conseille également celles qui souhaitent intégrer plus de produits locaux dans leur offre de restauration.



PLANTER DES VERGERS

Michèle Pierson et Claire Pourchasse font partie du groupe de bénévoles de Clim'actions à l'initiative du projet Les vergers du climat. Le principe ? Aider au développement de la production locale de fruits en apportant une expertise et un accompagnement pratique aux communes désireuses de planter des vergers citoyens.



DIVERSIFIER SON AGRICULTURE

Anne Lafont vient de lancer son activité de brasseuse-paysanne sur l'île d'Arz. Grâce à l'acquisition de surfaces agricoles lancée par la municipalité il y a plusieurs années, Anne Lafont plante et cultive l'orge qui alimentera ses brassins. Ses plantations céréalières se font en rotation avec celles d'un paysan-boulangier qui vient également de lancer son activité sur l'île.



UN FORBAN REVENU DU PASSÉ

Vous pensiez que tous les forbans, ces chaloupes de pêche typiques du Bono, avaient disparu? Tous en effet, sauf un. Notre-Dame de Béquerel est le nom attribué à la réplique d'un modèle de 1912 réalisée au début des années 90 par les passionnés de l'association Le forban de Bono. En adhérant à l'association, il est possible d'entretenir, de visiter ou même de monter à bord de Notre-Dame de Béquerel pour un voyage en mer... et dans le temps.

AU CŒUR DE LA PERLE... L'HUITRE

Dans son atelier de Baden, Isabelle Merlière fait ce que personne avant elle n'a eu l'idée – ou le savoir-faire nécessaire – de faire. Après de nombreuses expérimentations, cette artisan-verrière est parvenue à inverser le processus naturel pour incruster des fragments de coquilles d'huîtres... dans des perles ! Des modèles uniques, réalisés exclusivement sur commande. Toutes ses créations sont visibles sur loupiverre.com.

ALEK PLUNIAN, L'OUBLIÉE

Alek Plunian a disparu de la mémoire populaire. Et pourtant. D'abord institutrice puis écrivaine, cette lorientaise fut surtout la première aviatrice bretonne. En septembre 1933, elle battit un record du monde de vitesse au Bourget et s'octroya une renommée mondiale. Aujourd'hui, elle fait partie des oubliées de l'histoire. Seule une rue de Theix-Noyal fait référence à cette femme hors du commun.



LE BAIN DES OTARIES

Chaque mois de décembre, quand l'air froid de l'hiver pique le bout du nez et des oreilles, des centaines d'intrépides se rassemblent sur la plage du Goh Velin de Saint-Gildas-de-Rhuys pour la traditionnelle baignade des Otaries. Au coup de sifflet, ce joyeux cortège coloré abandonne pulls et écharpes pour s'élancer dans les eaux froides de l'Atlantique, sous l'œil admiratif d'un public nombreux. Le 18 décembre dernier s'est tenu la 26^e édition de ce rendez-vous pour le moins vivifiant !

BIODIVERSITÉ, LEVEZ LE PIED !

À Sarzeau, Saint-Armel ou encore Elven, d'originaux panneaux figurant des hérissons, des salamandres ou encore des loutres ont poussé sur les bords des routes. Ils incitent les automobilistes à réduire leur vitesse sur ces zones considérées comme des lieux de passage de certaines espèces. La fragmentation des habitats est l'une des causes de l'érosion de la biodiversité. Cette initiative est portée par le Parc naturel régional du Morbihan.



MON BEAU CHÂTEAU

Comme un symbole. La pose du nouveau toit de la tour du château de Coët Candec à Locmaria-Grand-Champ a parachevé les travaux de rénovation engagés sur ce château du XIII^e siècle abîmé par le temps. Nouvelle charpente, nouvelle couverture mais aussi remise à neuf de la tour qui a donc été rehaussée durant l'automne d'un toit à 9 pans pesant près de 7 tonnes.

LES 8 CHOSSES À SAVOIR SUR

DU MASQUE À LA TOUPIE

MakerSpace56 est l'une des associations qui ont investi la nouvelle maison du FabLab à Vannes. Ses bénévoles proposent de nombreux rendez-vous de fabrication numérique dont le recyclage du plastique. Leurs expériences ont commencé avec les masques jetables et se poursuivent avec les déchets d'impression 3D. Ils conçoivent des moules pour refondre la matière en toupies, tomnettes ou décapsuleurs. Vous pouvez les rejoindre en cherchant Makerspace56 sur HelloAsso.

SOUS L'ŒIL DE VANNES ET DE SA FEMME

En vous baladant dans le centre-ville de Vannes, dirigez-vous jusqu'à la place Valencia. Là, à l'angle de la rue du Bienheureux Pierre-René Rogue et de la rue Noé, levez les yeux. Vous croiserez le regard malicieux de Vannes et de sa femme, taillés dans le granite, qui semblent demander au passant d'approcher. Qui étaient-ils vraiment? Pourquoi les avoir ainsi représentés? Cette sculpture vieille d'environ 500 ans veille sur ses petits secrets.



LOCQUeltas

KANATA CERTIFIÉE B-CORP

C'est un label pour le moins prestigieux que vient d'obtenir l'entreprise Kanata, spécialiste de l'import-export de produits en provenance du Canada et des États-Unis. Depuis le mois d'octobre, l'entreprise installée à Locqueltas a rejoint le petit cercle des entreprises françaises certifiées B-Corp (elles sont moins de 200 actuellement). Une reconnaissance à portée internationale qui salue le

travail engagé depuis que l'entreprise a été reprise par Laure-Anne Guenego il y a 4 ans. « *Parce que nous vendons des produits comme des spiritueux, du whisky ou du sirop d'érable, nous travaillons avec l'international. Cela ne nous empêche pas pour autant d'être soucieux de réduire notre impact environnemental et de nous engager en faveur d'une économie plus responsable, respectueuse des femmes, des minorités, des ressources naturelles, etc.* », explique la dirigeante. Un discours vertueux qui s'accompagne d'actions bien concrètes comme l'abandon du transport aérien au profit du maritime (la société travaille à pouvoir importer ses produits via un bateau à voile

d'ici fin 2024); le remplacement du plastique par du carton et du papier recyclés pour les expéditions; le choix de fournisseurs engagés localement en faveur des minorités ethniques et des femmes; une sélection de produits élaborés à partir de produits naturels, etc. Des actions qui ont donc respecté les exigeants standards de l'organisme indépendant B-Lab qui fédère à travers le monde entier des entreprises ayant des pratiques sociales et environnementales responsables. ♦

+ D'INFOS

kanata.fr ➤
bcorporation.fr ➤

SAINT-AVÉ

AU SECOURS DES ANIMAUX EN DÉTRESSE

Equidéresse recueille et soigne des animaux maltraités.



Depuis 2008, l'association Equidéresse vole au secours des animaux maltraités ou abandonnés par leurs propriétaires. Contrairement à ce que son nom suggère, son action ne se cantonne pas aux équidés mais s'adresse à tous types d'animaux en souffrance, qu'il s'agisse de chevaux, d'ânes, de moutons, de chèvres, de cochons ou encore de poules. Les bénévoles les accueillent sur les 4 hectares de terrain dont ils disposent sur la commune de Saint-Avé. L'association use ensuite de son réseau pour

pouvoir placer ses petits protégés afin d'en accueillir de nouveaux. « *L'idée est que leur passage chez nous ne soit que provisoire. Notre objectif est de soigner les animaux et de les re-socialiser pour permettre qu'ils puissent rejoindre une famille d'accueil* », confie Florence De Franceschi, présidente de l'association. À Saint-Avé, si les humains soignent les animaux, l'inverse vaut également. Des écoliers aux pensionnaires des maisons de retraite voisines, de nombreux visiteurs s'invitent sur la petite aire d'accueil de l'association pour passer un dimanche ensoleillé au côté des animaux. « *Leur simple présence redonne le sourire. Ce sont de petits moments de bonheur partagés* », confie encore Florence de Franceschi. ♦

+ D'INFOS

equi-detresse.jimdofree.com ➤



La commune de Le Tour-du-Parc expérimente l'éco-pâturage avec l'arrivée des 4 agnelles.

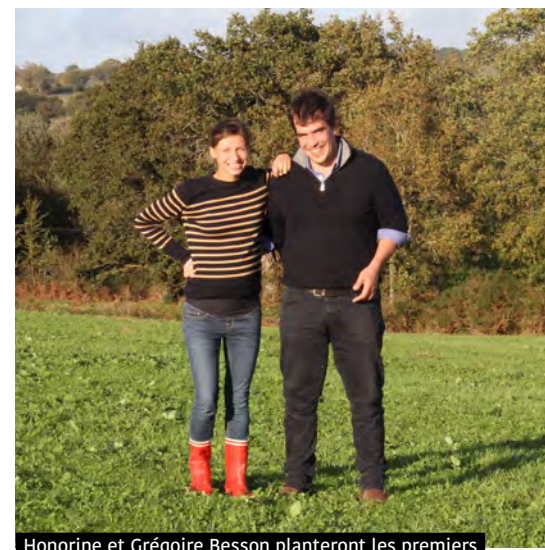
LE TOUR-DU-PARC DES AGNELLES BAPTISÉES PAR LES ÉCOLIERS

Depuis le mois de septembre, la commune de Le Tour-du-Parc compte 4 nouvelles habitantes qui sont loin de passer inaperçu. Perle, Gourmande, Fleur et Sakura sont de jeunes agnelles, de la race des Landes de Bretagne, qui ont été adoptées par la commune désireuse de s'engager dans une démarche d'éco-pâturage. Une pratique de plus en plus répandue qui a des vertus aussi bien écologiques qu'économiques puisque l'insatiable appétit de ces moutons à poil long permet de diminuer la charge de travail des agents municipaux, particulièrement mobilisés au printemps pour débroussailler les espaces verts communaux. Les agnelles ont ainsi vécu leur rentrée scolaire en broutant plusieurs jours aux abords de l'école publique Les Courlis, pour le plus grand bonheur des petits écoliers qui ont eu la lourde responsabilité de leur attribuer des noms. C'est désormais chose faite ! Si, au gré d'une promenade aux alentours du camping municipal où elles ont provisoirement élu domicile, vous croisez Perle, Gourmande, Fleur ou Sakura, ne les nourrissez pas, elles ont déjà tout ce qu'il leur faut sous les pattes ! ♦

PLOUGOUMELLEN

ET AU MILIEU DES CHAMPS... DES VIGNES

Il faut imaginer sous les bottes, sur ces terres gondolées où s'étale un tapis de trèfles, que bientôt pousseront des rangées de vigne. Et une farandole de cépages : du gamay, du chenin, du pineau d'Aunis, du sauvignon... C'est pour faire vivre cette idée un peu folle qu'Honorine et Grégoire Besson ont quitté la vallée du Rhône direction le Morbihan. Début 2022, ils ont finalisé l'achat de 18 hectares de terres agricoles sur la commune de Plougoumelen, avec la bénédiction de la SAFER. C'est qu'ils ont tous deux un solide bagage viticole : Grégoire a longtemps été chef de culture tandis qu'Honorine est œnologue de formation et rompue au commerce du vin. Mais... du vin en Bretagne? « *C'est parti d'une blague à vrai dire. Puis petit à petit, l'idée a fait son chemin. Aujourd'hui, nous montons notre propre projet. Nous avons de la chance, c'est un moment rare dans une vie* », confie Grégoire. « *Le coût du terrain nous a convaincus de nous éloigner de la vallée du Rhône. Mais surtout, la Bretagne est une page blanche viticole. En termes de saveurs, de mélanges, tout est possible ici. On est libres d'inventer !* », complète Honorine tout sourire. Pour concrétiser cela, Honorine et Grégoire savent bien qu'il leur faudra détermination et patience. Au printemps prochain, une première étape cruciale les attend avec la plantation de 15000 ceps sur environ 3 hectares. D'autres suivront. La première année de production est prévue pour 2025 et plus tard, s'ils peuvent, l'aménagement d'un vrai espace de transformation. Des projections lointaines, mais rien qui ne sache étourdir ce duo d'intrépides. « *Nous devons regarder loin mais rester méthodiques, avancer pas à pas. Nous n'appréhendons pas les épreuves, à condition que tout puisse se faire dans le plaisir* », confie Honorine. ♦



Honorine et Grégoire Besson planteront les premiers ceps au début du printemps 2023.



SARZEAU

CIRCUIT SUR LES PAS DE NOS DUCS

1 Prendre à gauche et passer devant le château de Susicinio. Le tour du château s'impose.

2 Prendre la rue de Kerglomirec à gauche et emprunter le chemin qui se trouve directement sur votre droite vers les marais et la Brousse.

3 Au croisement, emprunter le chemin de droite qui traverse les marais. Prendre la route jusqu'à la Brousse.

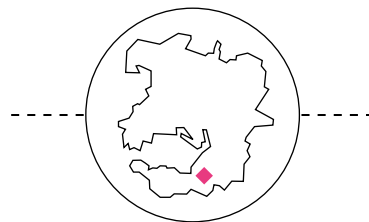
4 Si la zone est humide, le sentier peut être inondé. Dans ce cas, emprunter le chemin Loussaou.

5 Après la Brousse, prendre au bout la route à gauche. Devant la première vieille maison, la Barquerie Sodrio, emprunter à droite le « chemin vert ». Il longe, à gauche, le mur sept fois séculaire du parc ducal du Glisgoët.

6 À Kergorange (route très fréquentée), obliquer à gauche par Lann Hoëdic pour rejoindre le chemin piétonnier, puis longer la côte vers l'est (à gauche). Vous arriverez à la pointe de Beg-Lann. Profitez du panorama : à droite, le Roaliguen, Saint Jacques et son port ; au large, Houat et Hoëdic, à gauche, Penvins et sa chapelle.

7 Suivre le sentier, côté marais, jusqu'au chemin à gauche. Les visiteurs discrets observeront sans doute le héron, le busard, le faucon crécerelle, les canards...

8 Longer le mur du premier parc de chasse qui vous ramène au château. Une variante existe également : aller jusqu'à Corn-er-Pont puis tourner à gauche vers le chemin des Amourettes.



DURÉE 3 h

DISTANCE
10,7 km



DÉPART
Parking du Château
de Susicinio

DIFFICULTÉ
Facile

↓ Téléchargez le circuit pdf
et le fichier gpx sur le site
www.golfedumorbihan.bzh

Objectif
zéro gaspillage
avec l'agglomération

mon **mémo TRI**
édition 2023

TOUS LES PAPIERS ET TOUS LES EMBALLAGES

EN PLASTIQUE, EN MÉTAL ET EN CARTON



- ✓ bien vider, inutile de laver
- ✓ ne pas imbriquer les emballages
- ✓ ne pas mettre de papier broyé



EN VRAC SANS SAC

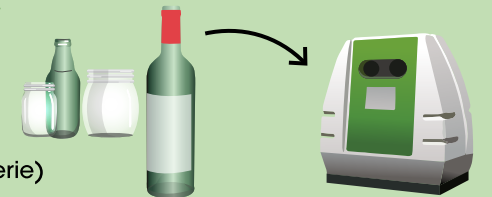
NOUVEAU !
TOUS LES
EMBALLAGES
DANS LE
BAC JAUNE



TOUS LES EMBALLAGES EN VERRE

BOUTEILLES, BOCAUX ET POTS

- ✓ ne pas mettre : ampoules et verres brisés, porcelaine (déchèterie)
- ✓ dépôt interdit après 21h



DÉCHETS COMPOSTABLES



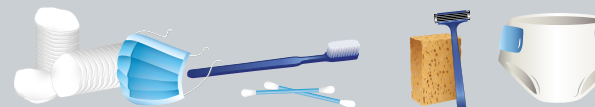
COMPOSTEUR
MIS À DISPOSITION
GRATUITEMENT



- ✓ mouchoirs et serviettes en papier, essuie-tout, épluchures, fleurs coupées, feuilles mortes

DÉCHETS MÉNAGERS

PETITS OBJETS, PRODUITS D'HYGIÈNE



DANS UN SAC FERMÉ



- ✓ petits objets, produits d'hygiène, litière, sacs aspirateur
- ✓ ne pas mettre : jouets cassés, caisses en plastique, tuyaux d'arrosage... (déchèterie)

Plus d'infos sur le tri ou la collecte de vos déchets :

02 97 68 33 81 – dechets@gmvagglo.bzh

golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh

nouveau
Tous les emballages se trient !



Mon pot va :

- ☐ au Grand Prix de F1
- ☒ dans le bac jaune

► golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh