

#30

janv.
fév.
mars 2026

LE MAGAZINE
DE VOTRE
AGGLOMÉRATION

DOSSIER

P.9

Bien dans notre assiette

GOLFE DU
MORBIHAN
VANNES AGGLOMERATION

golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh



TOUR D'HORIZON

- 04** | Astuces : mon jardin zéro déchet
- 06** | RCV : Supporters embarqués
La Rabine enflammée
- 08** | Nouvelles fraîches du Pôle
d'échanges multimodal

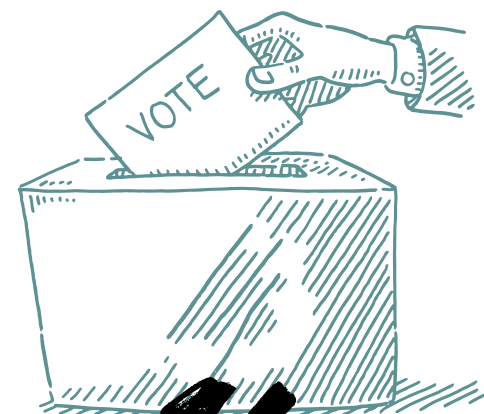
09

DOSSIER
**Bien dans
notre assiette**



ANTI-GASPI
LES (TRÈS BONNES)
ASTUCES DES CUISINIERS
SOLIDAIRES

P. 15



16

EN IMAGES
ÉLECTIONS DU CONSEIL
COMMUNAUTAIRE :
ce qu'il faut savoir



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** : Janvier 2026, ISSN 2265-6804 ♦ **Photographes** : F. Le Divenah, sauf mention contraire droits gérés par les organisateurs

Photo de couverture : F. Le Divenah
♦ **Conception** : duneideelautre.com
♦ **Impression** : Agir Graphic
♦ **Distribution** : Mediapost
♦ **Pour tout contact** : magazine360@gmvagglo.bzh

*Imprimé en 104 700 exemplaires
sur du papier issu de forêts
gérées durablement*



18

NOS COMMUNES

- 18** | 8 choses à savoir sur...
- 20** | Écodis innove pour accompagner les quotidiens éco-responsables
- 22** | Mousqueton lance son jean français
- 23** | Circuit des pointes à Arzon

Astuces : MON JARDIN ZÉRO DÉCHET

Chaque année sur le territoire, un peu plus de 26 000 tonnes de végétaux sont apportées en déchèterie, soit 145 kg par habitant. Transports, broyage industriel... nécessitent beaucoup d'énergie pour traiter ces végétaux composés à 85 % d'eau. Des astuces toutes simples existent pour les valoriser au jardin.

TONTE DE PELOUSE : UN OR VERT

La tonte de pelouse représente une importante quantité végétale souvent jetée. Et pourtant, l'herbe coupée est une précieuse ressource pour enrichir les sols et lutter contre la sécheresse. Au potager, les tontes offrent un paillage idéal : elles nourrissent le sol et les plantes, évitent l'érosion et le tassement du sol, limitent la pousse des indésirables et aident à conserver un sol humide... En ne passant la tondeuse que sur les zones réellement utilisées (cheminement, espace de jeux), les jardiniers s'éviteront trop d'efforts et permettront aux pollinisateurs et papillons de trouver des zones refuges.

BROYAGE : DES SOLUTIONS AU PLUS PRÈS DE LA MAISON

Feuilles mortes, tailles de haies et d'arbustes broyées sont parfaites pour pailler. Ce broyat constitue un excellent apport pour le potager, les massifs, les pieds d'arbres et de haies. Pas de broyeur à disposition ? Il existe des solutions. En passant

lentement sur vos feuilles mortes et tailles de haies encore vertes (1 cm de diamètre) avec la tondeuse, vous obtiendrez un résultat parfait. L'agglomération, propose de son côté, un service à domicile permettant de broyer les branches allant jusqu'à 15 cm de diamètre. Réalisée par un professionnel et rapide, l'opération prise en partie en charge par l'agglomération peut être mutualisée avec les voisins pour réduire encore les coûts.

BRANCHAGES : UNE DEUXIÈME VIE AU JARDIN

Vos branches ont des talents insoupçonnés ! Empilées entre deux rangées de piquets sous forme de haies sèches, elles délimiteront les espaces de façon esthétique et offriront le gîte aux hérissons... Tressées autour de piquets, les branches feront également de superbes bordures de potagers ou de massifs. Les branchages les plus épais, pourront, de leur côté, servir de tuteur au jardin ou de bois de chauffage. Le début d'une nouvelle et belle aventure. ♦

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



Haies sèches, nichoirs, tas de pierres : les astuces sont nombreuses pour accueillir la biodiversité au jardin.

Accueillez la biodiversité au jardin, découvrez les astuces !



MARS À JUILLET : ON NE TOUCHE PLUS AUX HAIES

Dès l'automne et avant le printemps c'est la période idéale pour tailler ses arbustes et ses haies. Durant cette période, les végétaux suspendent leur croissance, ils souffriront donc moins de la taille. De plus, le printemps et l'été sont propices à la nidification de certains oiseaux et à la reproduction d'autres espèces.

DÉCHETS : conseils pour un tri au top

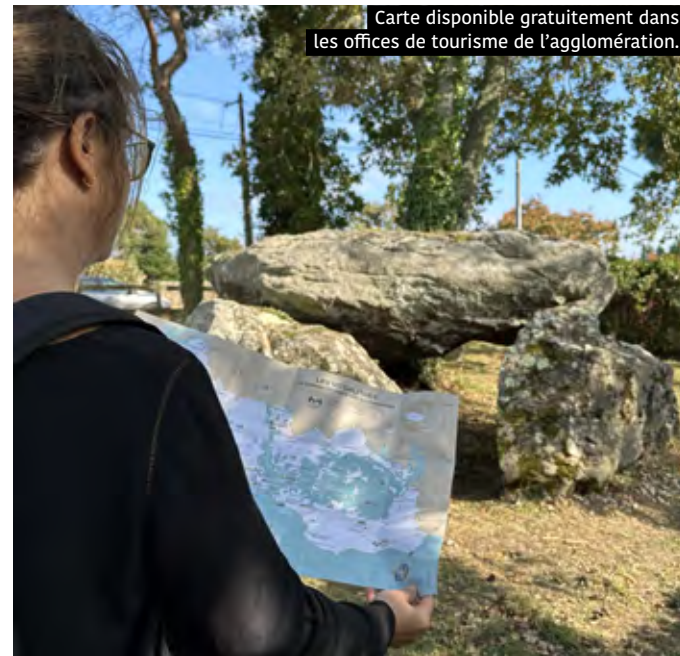
Le contenu de nos bacs de tri comporte plus de 20 % d'erreurs. Quelques gestes suffisent pourtant pour augmenter la part de recyclage. Dans nos bacs jaunes, c'est facile, tous les emballages sont les bienvenus. Veillez cependant à ne pas les imbriquer ni les déchirer et les déposer en vrac, sans sac. Bien vidés, les emballages n'ont pas besoin d'être rincés, c'est plus rapide et surtout plus écologique. Attention : les objets, même en plastique (gants, brosses à dents, jouets) qui ne sont pas des emballages doivent être jetés avec les ordures ménagères ou en déchèterie, car les filières de traitement de sont pas les mêmes... Enfin, même si recycler, c'est bien, ne pas jeter c'est idéal ! Chaque déchet évité limite l'impact environnemental lié au transport, à l'utilisation de matières premières et à la consommation d'énergie. ♦

+ D'INFOS

Un doute sur un déchet ? Consultez le guide du tri golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh/tri



Les bennes annoncent les consignes de tri.



Carte disponible gratuitement dans les offices de tourisme de l'agglomération.

PÉRIMÈTRE UNESCO : la carte méga... pratique !

Avec près de 1000 km², englobant 28 communes, le périmètre des Mégalithes de Carnac et des rives du Morbihan, inscrit sur la Liste du Patrimoine mondial de l'Unesco est vaste. Comment le découvrir, le parcourir ? La carte illustrée des mégalithes, disponible dans les offices de tourisme, est là pour ça.

• **Tous les sites accessibles au public en un clin d'œil.** Sur plus de 550 répertoriés, nombreux monuments ne sont pas visibles. Histoire d'aller droit au but, la carte présente une cinquantaine de sites en capacité d'accueillir les visiteurs. Une sélection proposée par Paysages de Mégalithes, faites confiance au spécialiste !

• **Des expériences toute l'année.** Toujours plus sympa d'associer une visite ou une petite aventure à une balade. Circuits, conseils gourmands, points de vue incroyables...

les offices de tourisme (Golfe du Morbihan, Baie de Quiberon) vous livrent tous leurs secrets pour une virée unique et des QR codes vous invitent à découvrir les randos associées.

• **De quoi se la jouer archéo.** Un lexique, une frise chronologique, un quiz et même des anecdotes rigolotes... parcourez la carte et grappez des infos indispensables pour tout comprendre de ces monuments du Néolithique et épater la galerie ! ♦

Flasher
pour découvrir
le programme



+ D'INFOS
Animations gratuites
sur inscription
dans les médiathèques.



La navette est un service gratuit.

RCV : Supporters embarqués, la Rabine enflammée

Les soirs de matches, les supporters le savent : c'est la galère de trouver un stationnement en centre-ville ! Heureusement, ils peuvent compter sur les navettes Kicéo qui circulent spécialement depuis quatre points stratégiques pour les acheminer à bon port jusqu'à La Rabine. Un service gratuit proposé sur simple présentation de sa place de match. ♦

+ D'INFOS

4 points de départ à Vannes : parking-relais ouest, parking Bilaire, parc Chorus et UBS, renseignements : kiceo.fr/soiree-rugby-rcv ➤



Une vingtaine d'animations scolaires sont aussi proposées par les deux illustrateurs dans le cadre du programme d'éducation artistique et culturelle de l'agglomération.



Saison Déclic : AU CŒUR DES ALBUMS AVEC PETITS LECTEURS

Qu'ils soient dévoreurs d'albums ou doux rêveurs... les tout-petits adorent qu'on leur raconte des histoires. Les médiathèques du Golfe vous invitent à venir découvrir avec eux les coulisses de la littérature jeunesse. Du 10 janvier au 10 février, à Vannes, grimpez dans la navette de *Gros Pif* pour explorer l'univers graphique et plein d'humour de Matthieu Maudet. Découvrez ses croquis, ses secrets de fabrication, vivez *L'histoire du Pirate et du roi*, racontée sous le trait et la voix

de l'illustrateur ou participez à un atelier de création collective pour faire tout comme lui, ou presque ! Du 31 janvier au 25 février, l'univers tout doux d'Andrée Prigent se love dans les médiathèques de Surzur, la Trinité-Surzur et de Sarzeau. Munie de son ukulélé, de ses ciseaux et de ses doudous cousus main sortis tout droit de ses livres, l'illustratrice nous prend par la main pour nous faire voyager dans ses histoires peuplées d'animaux et habitées d'émotions... ♦

Trophées de l'éco :

BEAROPS, LE VACCIN DE LA CYBERSÉCURITÉ PRIMÉ

Pur produit de l'Ensibs (École supérieure d'ingénieurs Bretagne Sud), Steven Carrier est lauréat des Trophées de l'éco de l'agglomération. Cet amoureux de la Redteam, comprenez la simulation d'attaques pour stimuler la défense des entreprises, est récompensé par le prix spécial entreprise connectée. Ce Vannetais a fondé son entreprise en 2023, tout juste diplômé. Bearops, hébergée à la pépinière Le Prisme, propose aux entreprises et collectivités des solutions qui permettent d'identifier les menaces de cyber attaques. À la façon d'un vaccin, ses logiciels vont venir simuler des intrusions ennemies afin de connaître les failles des systèmes puis d'optimiser leur défense. Particularité : Bearops propose aussi des exercices d'intrusion physique (un

faux livreur par exemple) pour tester toute la sécurité de l'entreprise.

Véritable « gage de probité », ce prix permet, pour Steven Carrier et son équipe d'offrir de la visibilité à l'entreprise sur le territoire mais surtout de sensibiliser à la problématique de la cyber sécurité. « *La cyber attaque peut être responsable d'arrêts purs et simples de services hospitaliers par exemple ou d'activités industrielles mais aussi du vol de données. Cela, peu importe la taille de la structure.* » Une thématique d'autant plus actuelle que l'entreprise, en plein développement, (une dizaine de collaborateurs) voit grandir, jour après jour, le futur Campus Data Sciences et Cyber sécurité depuis ses fenêtres ! ♦



Steven Carrier,
lauréat des Trophées de l'éco
de l'agglomération.



LES AUTRES LAURÉATS 2025

Esprit engagé

Céline et Popeline à Plougoumen : atelier de couture et de broderie participant à la réduction du gaspillage textile et à la transmission d'un savoir-faire artisanal.

Esprit industriel

Golfe Agencement à Saint-Avé : menuiserie haut de gamme pour professionnels et particuliers.

Esprit novateur

Switch à Vannes : solutions de motorisation électrique pour décarboner le secteur maritime.

À OSTRÉAPOLIS, PLONGEZ DANS LES ABYSSES !

+ D'INFOS

Programme d'ateliers, visites guidées et conférence en lien avec l'exposition à découvrir sur ostreapolis.bzh ➤

Quels liens entre les grands fonds océaniques et la vie sur Terre ? Et si la vie était née dans les abysses il y a 3,5 milliards d'années ? À partir du 17 janvier, explorez les fonds marins à travers une série de photos grand format de cet univers microscopique épatant à Ostréapolis (Le Tour-du-Parc). L'exposition « Secrets des abysses » réalisée par l'Ifremer vous emmène en expédition aux côtés de Gilles Martin, photographe pour une découverte saisissante d'une faune inconnue. Nématodes, vers polychètes, crustacés, échinodermes, mollusques... le visiteur découvrira au fil de l'exposition des créatures aux formes étrangement nouvelles et pourtant familières. Des clichés noir et blanc ou en couleur représentant des espèces de quelques microns à 3 cm de long : un défi photographique à saluer et à contempler, les pieds au sec ! ♦

LA VOIE ROYALE

La voie est libre pour les vélos qui bénéficient désormais d'une continuité cyclable et sécurisée d'1 km depuis les ponts de Poignant jusqu'au giratoire de la gare. Ils disposent même d'une priorité au niveau des ronds-points. Côté stationnement, le parking vélo en face de la gare se modernise : la plateforme va être couverte pour le confort des usagers. Dès la mise en service de la passerelle, 150 places vélos supplémentaires seront disponibles au pied des rotondes.



Priorité aux vélos pour traverser.

LA BONNE BORNE

Bonne nouvelle pour les conducteurs de voiture électrique : le dépose-minute de la gare accueille désormais une borne de recharge ultra rapide. Situé juste en face du bâtiment-voyageurs, cet équipement est le premier du genre sur l'espace public à Vannes.

Les infos
**FRAÎCHES
DU PEM**

Éclairage, stationnement, piste vélo...
Le Pôle d'échanges multimodal regorge de possibilités que l'on soit cycliste, conducteur, usager des transports en commun ou piéton !



Grâce à la technologie Led, c'est une source lumineuse performante, économique et durable qui fera rayonner la passerelle au cœur de son quartier.

LA PASSERELLE, COMME UNE SENTINELLE

Équipées d'un système d'éclairage (barrettes lumineuses et spots), les deux rotondes et la passerelle de la gare de Vannes promettent d'illuminer le quartier. Chaque demi-heure, dès le crépuscule, le PEM viendra diffuser une lumière douce et colorée, reflétée par les cages d'ascenseurs des rotondes. Cette mise en lumière qui s'éteindra à l'heure de Cendrillon,

sera complétée d'un éclairage déclenché par le mouvement des usagers alors sécurisés lors de leur passage sur les rampes et escaliers. Et, surprise, un malicieux programme lumineux viendra animer les événements au fil des saisons : fêtes maritimes, Octobre Rose, Fête nationale, victoires du RCV...

DE NOUVEAUX
STATIONNEMENTS

Situé près de la gare routière, au Sud, face à l'hôpital, un nouveau parking de 140 places va pouvoir accueillir les abonnés TER qui prennent le train tous les matins. 125 places leur seront réservées à tarif préférentiel. Sur ce même parking, une fonction dépose-minute de 15 places viendra compléter l'offre pour les personnes en provenance des zones de Saint-Avé, Bilaire ou de la route de Rennes.



BIEN
DANS NOTRE
ASSIETTE

Nous mangeons trois fois par jour. Ce n'est pas une miette ! L'alimentation tient une place de choix dans nos vies, elle joue sur notre santé, notre bien-être, notre économie, notre environnement... Savourons les bon plans locaux pour en prendre de la graine sans se prendre le chou.

Chiffres clés



12000

repas servis
quotidiennement dans
les restaurants scolaires



615

exploitations agricoles
sur l'agglomération
(chiffres 2022)



36021

hectares de surface
agricole utile



126

agriculteurs aidés par l'agglomération
lors de leur installation
(depuis 2016)



150000€

d'aide annuelle
aux associations
d'entraide alimentaire



7

communes accompagnées
par l'agglomération dans la lutte contre
le gaspillage alimentaire à la cantine

Aujourd'hui nourrit demain

Bien manger : l'objectif
tient en deux mots. Il englobe
pourtant une multitude d'enjeux...
Préserver l'eau et la terre,
soutenir l'emploi local tout
comme la production, croquer
dans des aliments avec du goût,
nous relier les uns aux autres.
Nombreux éléments sur lesquels
l'agglomération veille
précieusement, pour que chacun
soit bien dans son assiette.



L'agglomération accompagne les cantines
qui le souhaitent dans l'approvisionnement
local, la lutte contre le gaspillage,
le plaisir du goût...

BIEN DANS NOTRE ASSIETTE

Nourrir : donner à quelqu'un
les aliments nécessaires
à sa vie, à son dévelop-
pement. Quelles plus nobles et
plus essentielles missions que
celle-ci ? L'alimentation est au
cœur de nos vies et soulève
toujours plus de questions : le
lien avec notre territoire, celui
avec l'environnement, notre
santé, avec l'autre aussi. C'est
pourquoi l'agglomération accom-
pagne, à travers ses différentes
missions, les acteurs du territoire
pour proposer une alimentation
durable, locale et résiliente à
ses habitants, via les restaurants
scolaires notamment.

NOURRIR, AU QUOTIDIEN

60 % des enfants scolarisés
mangent au moins quatre fois
par semaine à la cantine en
France (ministère Agriculture).
Sur l'ensemble de l'agglomération,
près de 12 000 repas sont servis
quotidiennement dans des restau-
rants scolaires. L'agglomération
consciente des enjeux en termes
d'approvisionnement et de mobi-

lisation, propose son soutien aux
communes.
Depuis 2020, elle accompagne en
effet certaines municipalités pour
favoriser le développement de
l'approvisionnement biologique
et local, propose des formations
au personnel de cantine sur la
cuisine d'alternatives aux proté-
ines animales par exemple, mais
également sur la lutte contre le
gaspillage. Un thème qui nourrit
l'autre puisque qui dit cuisine
savoureuse, dit moins d'aliments à
la poubelle. La mise en réseau du
personnel des cantines est aussi
un ingrédient essentiel, qui donne
à chacun l'occasion d'échanger et
de visiter d'autres équipements.

PLAISIR À LA CANTINE

L'accompagnement se pour-
suit en lien avec le groupement
des agriculteurs biologiques du
Morbihan et l'opération « Plaisir
à la cantine ». Objectif : favoriser
l'effet réseau, s'approvisionner
facilement autour de soi pour
proposer aux élèves une cuisine
saine, de saison et pleine de

saveurs. La notion de plaisir est
au centre de cet accompagne-
ment qui vise à nourrir la curiosité
des plus jeunes pour ce qu'ils
mangent, favoriser la convivia-
lité des temps de repas et des
échanges entre le personnel et
les élèves. 16 communes ont déjà
intégré le dispositif.
En parallèle, dans le cadre de ses
dispositifs scolaires, l'agglomé-
ration propose des animations
auprès des classes de primaire.
Ces ateliers animés par Les
Cuisiniers solidaires invitent les
enfants à se questionner sur leur
alimentation : les produits bruts,
leur origine mais aussi la diversité
des plats, des goûts et le gaspil-
lage alimentaire à travers des
recettes et des jeux.

SOUTENIR CEUX QUI NOUS NOURRISSENT

Pour être au plus près du système
de production, l'agglomération
soutient les jeunes agricul-
teurs dans leur installation. Un
accompagnement à hauteur de
4 000 euros pour chaque installé
qui s'engage, de son côté, à parti-
ciper à la production alimentaire
du territoire. Fruits, lait de vache
ou de brebis, poules pondeuses ou
viande... 13 installations ont été

accompagnées l'année dernière.
Un bonus aux transitions envi-
ronnementales de 1 000 euros
est délivré à chaque agriculteur
qui s'investit dans un système
durable. Journées collectives,
diagnostics individuels proposés
par l'agglomération invitent aussi
les agriculteurs qui le souhaitent
à se questionner et repenser leurs
pratiques en faveur de la qualité
de l'eau. ♦



Distributions alimentaires dans le nouveau
bâtiment éco-conçu des Restos du cœur construit
par l'agglomération à Saint-Avé.

NOURRIR CHACUN

Parce qu'un modèle alimentaire ne peut être durable et responsable que s'il est juste,
l'agglomération accompagne les acteurs de l'entraide alimentaire. Elle contribue
ainsi au maintien du fonctionnement d'associations (achat de denrées, paiement
des fluides...) qui œuvrent au quotidien pour proposer des repas ou aliments de qualité
aux personnes vulnérables tels que les Restos du cœur et trois épiceries sociales
(Banque alimentaire, Amisep et Secours Catholique).

Au-delà de cette aide du quotidien, des aides à l'investissement sont octroyées
à plusieurs associations du territoire comme l'épicerie sociale de Monterblanc,
les Restos du cœur de Sarzeau et la Banque alimentaire. Un soutien qui a permis aux
Restos du cœur de s'installer en février dans des locaux neufs, plus spacieux
et plus confortables pour les bénéficiaires comme les bénévoles à Saint-Avé.
Sur le territoire, l'entraide alimentaire intervient auprès de 4 500 personnes.

LA CLÉ DES CHAMPS

Julien Hamon, Sarzeau,

« Nous avons créé notre ferme bio en 2007 autour de deux ateliers : les céréales pour le pain et le maraîchage. Dès le départ, notre objectif était de pouvoir distribuer toute la production localement. Nous avons trois débouchés à Sarzeau même : nos paniers (Amap), le magasin de producteurs Court-circuit et le marché. Depuis deux ans, notre ferme fonctionne avec trois associés. L'aide incitative de l'agglomération pour l'installation de mes deux associées a pu permettre de s'équiper en matériel d'arrosage et en filets de protection. Et, la nouvelle organisation nous a permis de gagner en confort de travail. Aujourd'hui, nous sommes en vitesse de croisière et ne souhaitons pas nous agrandir, ce qui nous permet aussi de laisser de la place aux plus jeunes qui s'installent. Le véritable enjeu est ici : susciter des vocations car trop de fermes partent sans repreneurs ! »

TÉMOIGNAGES

Lutte contre le gaspillage, approvisionnement local... les acteurs du territoire ont leurs recettes bien à eux pour proposer une alimentation responsable.

RESTAURANT SCOLAIRE, Baden

« La commune a toujours gardé la gestion des repas des enfants (310 enfants + 60 adultes par jour) avec une cuisine familiale et faite-maison à partir de produits locaux. Aujourd'hui, nous sommes à 95 % de produits frais et tout est transformé sur place, avec une volonté de proposer des goûts simples pour gagner la confiance des enfants. Nous travaillons aussi beaucoup notre présentation : ce n'est pas parce que nous sommes à la cantine que chaque assiette ne doit pas être soignée ! Cette année, nous avons ouvert la cantine aux parents pour communiquer davantage sur notre démarche. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, nous organisons un tri avec les enfants volontaires puis une pesée. Chaque semaine : le poids moyen de déchets est affiché à la cantine ce qui permet aux élèves d'être acteurs de la démarche. »

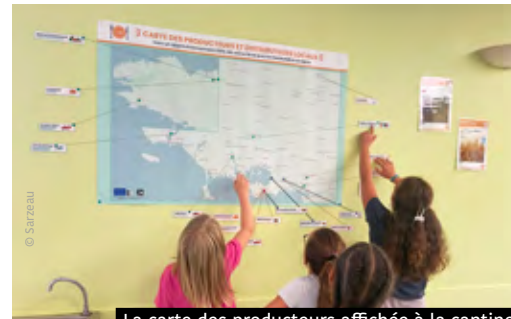
RESTAURANT LA TABLE DE NICOLE
Yoann Devallez, chef à Ploeren

« J'ai repris le restaurant en 2022. Je suis passé d'une cuisine de type ouvrier à une cuisine plus traditionnelle, 100% faite maison. Issu d'une famille d'agriculteurs, j'ai une grande sensibilité pour leur métier, c'est pourquoi j'ai fait le choix de cuisiner des produits déclassés : ça peut être un concombre trop grand, une carotte tordue ou un poisson mal découpé que j'achète chez un fournisseur breton qui ne commercialise que ces produits dits « moches » et non standardisés. En obtenant, cet été, le titre de maître-restaurateur, je peux prouver que l'on peut proposer des plats cuisinés, à base de produits frais à un coût tout à fait correct. »

À Sarzeau, la cantine et les agriculteurs main dans la main

Ça ne coûte pas plus cher de bien manger : la preuve par A + B à la cantine de Sarzeau. En 2022, la commune a repris la gestion de sa cuisine centrale avec un objectif : maîtriser son approvisionnement. C'est donc bottes aux pieds, que

les équipes se sont rendues dans les fermes du secteur à la rencontre de fournisseurs potentiels. Un sourcing qui a porté ses fruits puisqu'il a permis à la commune de contractualiser avec 13 agriculteurs dont 5 de Sarzeau ! « Il s'agissait de rassurer les producteurs sur le cadre des contrats et de pouvoir construire ensemble des conditions qui correspondaient à leurs contraintes, explique Morgane Fraval responsable de la restauration scolaire, en fonction des quantités, de la saison... » Les 650 élèves des écoles se régalaient des lentilles, yaourts, fruits et pains du coin. Et depuis, le personnel



La carte des producteurs affichée à la cantine.

Aux Champs, le magasin de producteurs a 10 ans

Trouver son skyr préféré, des fruits de saison, une tisane atchoum et un délicieux pain aux céréales tout ça, en bio et local et dans un seul magasin, c'est possible chez Aux Champs. L'épicerie fondée dans le bourg d'Elven par 6 producteurs répond depuis le premier jour à un objectif : pérenniser des fermes locales tout en répondant à la demande des consommateurs. Et visiblement, la formule séduit puisqu'Aux Champs fêtera prochainement ses 10 ans. « Les produc-

teurs assurent des permanences au magasin, si bien que nous sommes en contact direct avec la clientèle. Et ça, pour ceux qui s'intéressent à ce qu'ils mangent, c'est essentiel ! », indique Martin Deneuchatel, maraîcher dont la ferme se trouve à 3 km. Pour ce jeune agriculteur, le magasin de producteurs représente bien plus qu'un débouché : « Aujourd'hui nous sommes 8 producteurs associés, nous fonctionnons en collégiale si bien que nous prenons

de cantine jette beaucoup moins. « D'une part, parce que les élèves mangent mieux mais aussi parce que nous créons un lien avec les producteurs, ils sont venus à la cantine en début d'année et nous avons affiché une carte à la cantine pour que les enfants localisent d'où vient ce qu'ils mangent. » Moins d'intermédiaires commerciaux, plus de cuisiniers qualifiés et d'anticipation, des fruits et légumes de saison : le passage au bio et local n'a pas fait grimper le prix du repas, au contraire. « Nous avons la chance de travailler avec une diététicienne qui nous accompagne pour cuisiner de manière réfléchie : préparer des bouillons avec les chutes de légumes, concocter de délicieux plats sans viande... » Et, le meilleur pour la fin : c'est la fierté de cuisiner des menus sains et gourmands. Et ça, ça n'a pas de prix. ♦



Légumes de saison, fromage, viande, céréales, pain... Ici les vendeurs connaissent la marchandise puisqu'ils la produisent !

tous part aux décisions, mais ce groupe est aussi un véritable réseau d'entraide. Vendre mes produits ici plutôt qu'à un grossiste a beaucoup plus de sens. » Quant à l'épineuse question du prix, le collectif est droit dans ses bottes : « En légumes frais par exemple, nous ne sommes pas forcément plus chers que la grande distribution et l'avantage chez nous, c'est qu'on ne dépense pas plus car il y a moins de tentations ! » Retour à l'essentiel. ♦

Zalg : Kombu, Dulse, Wakamé bretons... au cœur de l'assiette



Tanguy Gestin et son Kombu royal dans le laboratoire de recherche et développement à Saint-Avé.

« 70 % de notre planète sont recouverts d'eau. Pourtant, 2 % seulement de notre alimentation proviennent des mers et des océans. » À Saint-Avé, c'est de ce constat que Tanguy Gestin et Vincent Lacaze sont partis en 2021 pour faire germer Zalg : leur jeune pousse axée sur le végétal... marin. « La Bretagne est l'un des premiers champs d'algues d'Europe. Sauvage et même cultivée, c'est une ressource alimentaire bas carbone qui ne consomme pas d'eau douce et aucun engrais », poursuit Tanguy Gestin, ingénieur en agronomie. Bottés par le côté durable de l'algue et son potentiel nutritif (minéraux, protéines, fibres...), les deux entrepreneurs ont, depuis, élaboré de nombreuses recettes pour démocratiser la dulse, le kombu royal, le wakamé ou la

laitue de mer produits par des algoculteurs bretons. Bâtonnets croustillants ou accras végétaux au kombu royal sont distribués auprès de la restauration professionnelle et, depuis peu, les réseaux de distribution bio. Et, si l'origine des algues et la fabrication dans différentes usines et ESAT locaux sont fièrement revendiquées par l'entreprise, Zalg n'hésite pas à s'aventurer vers des saveurs où l'algue fait partie du terroir. « Nos Furikake, mélanges d'algues séchées et sésame à saupoudrer ou nos salades de Wakamé ont du succès dans les restaurants japonais heureux de pouvoir relocaliser certaines chaînes d'approvisionnements ! » Un aller-retour Vannes-Tokyo au bilan carbone imbattable ! ♦

Donner de son temps pour manger autrement

Avez-vous déjà vu... un magasin où les clients sont à la caisse ? Un parking où l'on cultive des aromatiques ? Alors, vous ne connaissez pas encore la Coop des Vénètes installée sur la zone du Poulfanc à Séné. Ici, mise à part Sarah Sellin, l'unique salariée, tous les clients sont coopérateurs et mettent la main à la pâte. « Chacun s'engage à donner trois heures par mois pour aider au fonctionnement du magasin », explique Dominique Toublant, bénévole. Mise en rayon, caisse, rangement, coupe du fromage, compta... il y a de quoi faire pour faire tourner cette boutique pas comme les autres.

Grâce à une marge réduite et à l'investissement des 350 « consom'acteurs », la Coop des Vénètes arrive à proposer près de 1 600 références avec un haut niveau d'exigence et à prix très compétitif (20 % d'écart). « Notre objectif est de permettre aux adhérents de pouvoir consommer des produits sains et de qualité, souvent bio et les plus locaux possibles tout en rémunérant les producteurs au prix juste », poursuit Fabienne Oechs, bénévole. Engagée contre le gaspillage alimentaire ; l'association a choisi de privilégier le vrac pour l'épicerie sèche et tous les produits ménagers. Quant aux légumes du



Le jardin en permaculture installé à l'entrée du magasin permet aux adhérents de cultiver fruits et légumes de manière collaborative.

potager expérimental installé sur le parking ou aux fruits un peu passés : « Ils font d'excellents pickles ou confitures que nous préparons et partageons ! Comme on le ferait dans une grande famille. » ♦



Chaque semaine les bénévoles récupèrent des denrées qui seront cuisinées en atelier ou redistribuées.

ANTI-GASPI : LES (TRÈS BONNES) ASTUCES DES CUISINIERS SOLIDAIRES

L'association Les Cuisiniers solidaires lutte contre le gaspillage alimentaire sur le territoire et milite pour le bien-manger. Pour cela, l'équipe de 4 salariés et de 50 bénévoles actifs récupère chaque semaine des produits frais dans des enseignes bio pour proposer des ateliers de la maternelle aux Ehpad.

Grâce à ces actions, l'association sauve 1 tonne de produits à l'année (une partie des aliments est redistribuée aux associations caritatives). Délicieux moments partagés et astuces anti-gaspi au menu.

OSER MÉLANGER

Pour ne rien gâcher, il existe plein de recettes pour accommoder les restes. Partez de ce que vous avez, piochez dans vos restes un peu abimés et dans les paniers anti-gaspi des magasins et confectionnez de délicieuses tartes, empanadas ou crumble... anti-gaspi.

FAN DE FANES

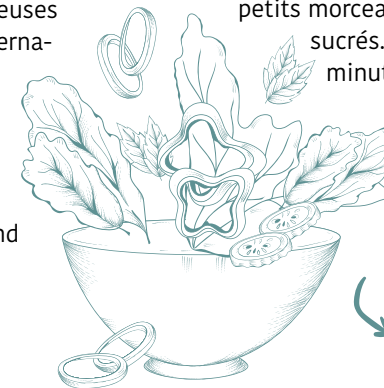
Pesto de fanes de carottes, soupe de fanes de radis, smoothie... réutiliser les fanes de légumes est un excellent moyen de réduire le gaspillage, confectionner un repas en plus et profiter des bienfaits des légumes.

MISER SUR LES LÉGUMINEUSES : L'INGRÉDIENT MIRACLE

Lasagne aux lentilles corail, soupe de pois cassé, bolognaise aux lentilles vertes... Les légumineuses représentent une alternative économique à la protéine végétale, avec un peu d'épices et de créativité, elles deviennent de vraies alliées sans être grand cuisinier.

Recettes

- **Pesto de fanes de carottes :** mixez les fanes de carottes (lavées, égouttées) avec des amandes ou des noix, de l'huile d'olive et du parmesan et de l'ail. Vous obtiendrez une délicieuse sauce pour accompagner les pâtes.
- **Fayonnaise :** mixez 300 g d'haricots blancs cuits, 60 g d'échalotes, 60 g de moutarde avec 100 g d'huile et 3 cuillères à café de citron pour obtenir une mayonnaise végétale hyper gourmande.
- **Pâte à crumble :** mélangez 180 g de beurre ramolli, 180 g de sucre roux, 180 g de farine pour obtenir une texture sableuse. Disposez la pâte à crumble sur vos fruits coupés (et un peu passés) en petits morceaux et légèrement sucrés. Faire cuire 25 minutes à 180°C.



PLUS DE RECETTES

L'AGGLO EN CHIFFRES



34
communes



178 500
habitants (Insee 2024)



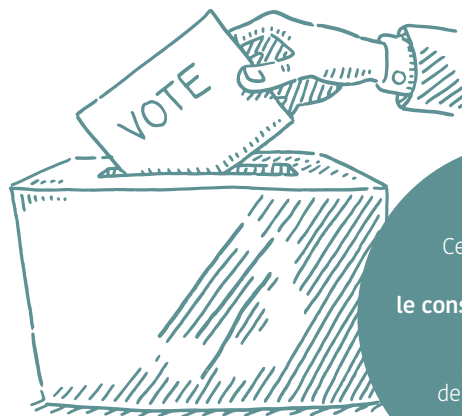
90
élus siègeront au conseil
communautaire en avril 2026

ÉLECTIONS DU CONSEIL COMMUNAUTAIRE : CE QU'IL FAUT SAVOIR

Mi-mars, les électeurs seront appelés à participer
aux élections municipales. Un rendez-vous démocratique
essentiel au fonctionnement de la vie locale puisqu'il
permettra également de déterminer nos élus communautaires.
Explications.

ÉLECTIONS DES 15 ET 22 MARS 2026 : UN DOUBLE ENJEU

L'élection à venir sera décisive
pour les **six prochaines années**.
L'enjeu sera double, puisque
les électeurs des 34 communes
seront amenés à voter pour leur commune
mais aussi **pour les élus de Golfe
du Morbihan - Vannes agglomération**.

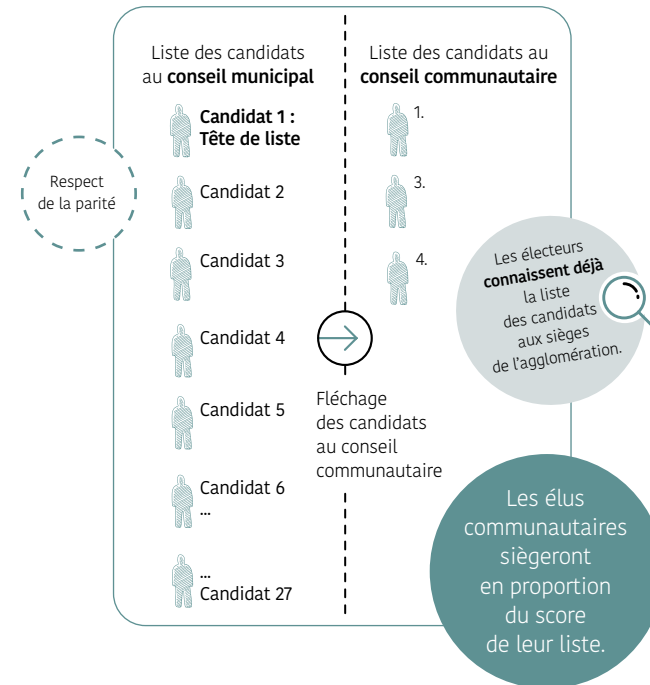


Ce vote permettra
de **constituer
le conseil communautaire**
qui délibérera
sur les projets
de l'agglomération.

BULLETIN DE VOTE : MODE D'EMPLOI

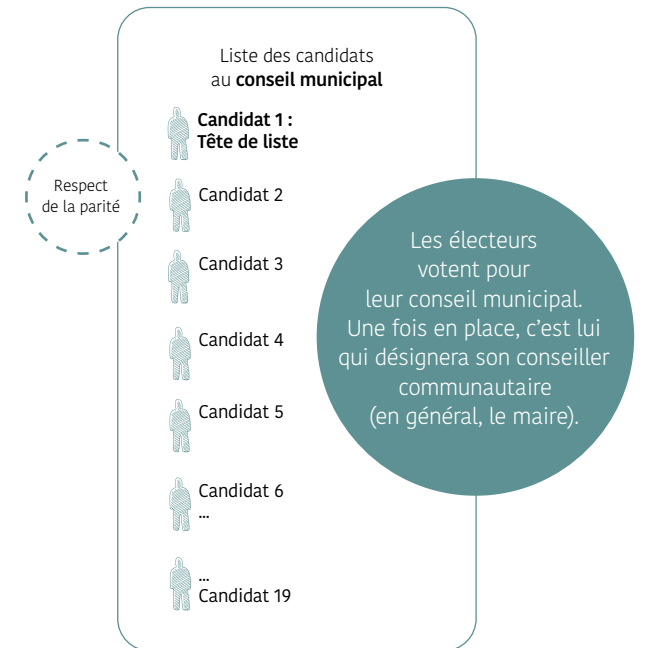
COMMUNES DE + DE 1000 HABITANTS :

Les conseillers communautaires seront élus
par "**fléchage**" dans **29 communes**.



COMMUNES DE - DE 1000 HABITANTS :

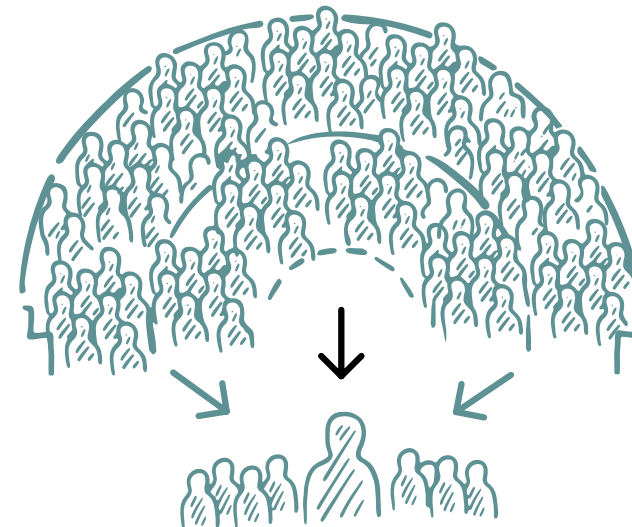
Les conseillers du Hézo, de Larmor-Baden,
de Saint-Armel, de l'Île-aux-Moines et de l'Île d'Arz
seront élus **par vote** du conseil municipal.



AVRIL 2026 : INSTALLATION DU CONSEIL COMMUNAUTAIRE

La nouvelle assemblée
sera constituée
de **90 sièges** répartis
en fonction
du poids démographique
de chaque commune.

Lors du **premier conseil**
(dit d'installation) fixé
avant fin avril,
l'ensemble des conseillers
votera pour **désigner
le ou la président(e)
et les vice-président(e)s**
de l'agglomération.



ÉLECTIONS : TESTEZ
VOS CONNAISSANCES
AVEC NOTRE QUIZ !



LE RCV

Quel est le point commun entre un joueur du RCV et un mégalithe ? Leurs motifs ! Pour célébrer l'inscription au patrimoine mondial de l'Unesco des mégalithes de Carnac et des rives du Morbihan, le RCV a travaillé avec « Paysages de Mégalithes » pour créer un maillot arborant des formes inspirées des gravures de Gavrinis.



LE HÉRISSON

Le hérisson d'Europe aime se déplacer librement ; il a besoin d'explorer un territoire grand de 10 hectares ! Les petits passages dans les clôtures permettent donc à ces précieux auxiliaires des jardins de circuler sans encombre.



LA JUMENT

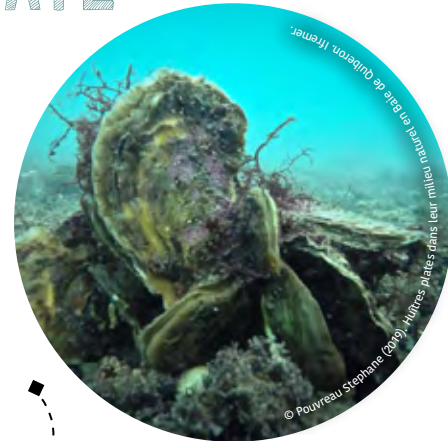
Au sud du golfe du Morbihan se faufile le deuxième courant le plus puissant d'Europe : celui de la Jument. Situé entre l'île Berder et l'île de la Jument, qui précèdent l'île-aux-Moines, il peut atteindre 9,1 nœuds au plus fort de la marée.



© A. Lamoignon Coll. du Morbihan Vanves Tourisme

L'HUÎTRE PLATE

L'huître creuse qui grandit par ici et que nous dégustons chez nous est en fait d'origine japonaise ! Elle a été introduite à la fin des années soixante-dix pour pallier l'hécatombe des huîtres plates éradiquées par les parasites. Une réintroduction de l'espèce d'origine, à son état sauvage, est en cours sur des sites favorables et protecteurs de nos côtes bretonnes.



© Pourveau Stéphane Coll. Huîtres - Plâtes dans leur milieu naturel en baie de Quiberon (Ifremer).

LA COHUE

Le mot cohue tire son origine de la langue bretonne. En effet, au Moyen-âge, le terme « Koc'hu » évoquait les grandes halles destinées aux marchés ou foires. L'agitation qui y régnait a donné son nom aux assemblées bruyantes et tumultueuses !



© A. Lamoignon Coll. du Morbihan Vanves Tourisme

LES 8 CHOSSES À SAVOIR SUR...

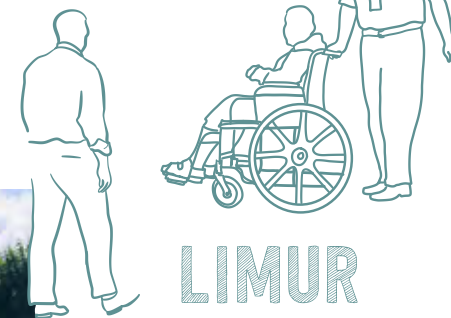
SACS BIODÉGRADABLES

Les sacs en plastique dits « biosourcés, biodégradables ou compostables » ne se compostent pas ! En effet, ils nécessitent des conditions particulières (température, humidité, bactéries) pour se décomposer, mais sont surtout partiellement composés de plastique issu du pétrole, entraînant un risque de résidus dans le compost.



NOS BOCAGES

Cet hiver, 17,5 km de travaux bocagers vont être plantés par l'agglomération sur 10 communes du territoire. Près de 11 650 arbres et arbustes seront installés, intégrant des espèces locales comme le chêne, le châtaignier, le noisetier, le merisier, l'aubépine et le pommier. Une action de préservation des milieux aquatiques et de la biodiversité de nos campagnes.



LIMUR

Le centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine Limur s'est vu attribuer la marque Tourisme & Handicap pour 3 familles de handicap : auditif, mental et moteur offrant le plus haut niveau d'accessibilité à tous types de visiteurs.

VANNES

RHUME DES FOINS : UN JARDIN QUI NOUS VEUT DU BIEN

Au cœur de l'hiver, on se laisse volontiers rêvasser à l'arrivée du printemps. Mais malgré sa douceur, la saison du réveil de la nature est synonyme, pour une grande partie de la population, de désagréments dus à l'arrivée massive des pollens. À Conleau, prospère un petit jardin entretenu par les agents municipaux, débordant de ces fameuses plantes allergènes : boulot, saule, armoise...

Ici on chouchoute les arbres et graminées les plus exécrés... uniquement pour notre bien ! Ce pollinarium, comme il en existe 20 en France, est observé de près par des jardiniers et allergologues locaux pour prévenir, par newsletter, les personnes allergiques afin qu'elles débutent leur traitement avant même l'apparition des symptômes. Sympa et surtout, bien plus efficace. De quoi ne plus jamais redouter l'arrivée des beaux jours.

+ D'INFOS

Inscription à la newsletter sur alertepollens.org

SAINT-NOLFF

ÉCODIS INNOVE

POUR ACCOMPAGNER LES QUOTIDIENS ÉCO-RESPONSABLES

De la brosse à dents en bois à la paire de chaussons en feutre, en passant par le vinaigre blanc... avec ses 1 200 références, l'entrepôt d'Écodis, situé zone de Kerboulard à Saint-Nolff, est une véritable caverne d'Ali Baba... cool ! Distribués sous différentes marques (Droguerie écologique, Anaé, Ah table !...) aux grossistes et magasins bio, tous ces produits ont un point commun « ils contribuent à limiter notre consommation de ressources », décrit Didier Le Gars, fondateur et dirigeant. C'est il y a 25 ans que cet esprit bouillonnant décide de se lancer dans l'équipement de la maison et de la personne responsable en se rapprochant de différents co-fabricants aux multiples

talents (savonniers, brossiers, textile...). Depuis, le catalogue d'Écodis évolue et se réinvente au fil de trouvailles et de l'évolution des modes de vie. « Il faut toujours avoir un coup d'avance, sourit Didier le Gars, nous avons été les premiers à distribuer du bicarbonate de soude, aujourd'hui des dizaines de marques font ça. » Face à une tendance zéro-déchet qui s'estompe, l'entreprise n'a d'autre choix que de se réadapter sur du prêt à l'emploi et du bien-être. Et visiblement la contrainte lui réussit ! « Nous avons eu trois prix de l'innovation sur notre film étirable composé à 50 % de matières végétales et notre savon détachant à l'huile de lin bio du Morbihan produite par notre huilerie-savonnerie ! » ♦



Didier Le Gars fondateur d'Écodis avec le film étirable bio-sourcé primé deux fois (Trophée Natexpo et Biocoop).

SAINT-ARME

UN ARBRE D'UN NOUVEAU GENRE A POUSSÉ



L'oeuvre invite à la rencontre et aux festivités.

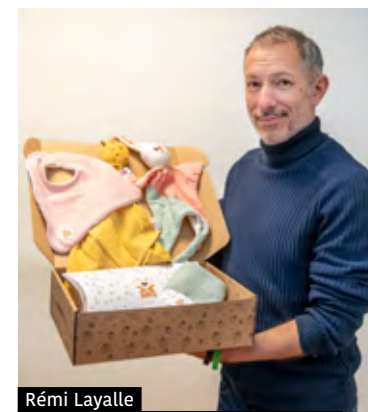
Totem ? Tipi ? Menhir végétal ? Un monument étonnant vient être érigé dans le jardin de la mairie de Saint-Armel. « L'arbre des quatre saisons », c'est son nom, est né dans l'esprit d'un petit groupe de bricoleurs du village, toujours ravi de façonner des objets utiles

avec une sensibilité pour la récup'. C'est en accord avec l'agglomération que ce collectif a pu récupérer des objets métalliques voués à la déchetterie pour élaborer la structure de leur arbre. Sous les rondins de pins se cachent en effet un vieux ballon d'eau chaude, des tiges de bambou et

du treillis soudé. L'objet conique de 4 mètres de haut, comme son nom l'indique, a déjà des projets pour toute l'année : arbre de Noël, de mariage, de commémoration... Il représente surtout, pour les Armélois et Arméloises une illustration des possibilités offertes par la réutilisation d'objets voués à la benne. ♦

SURZUR

PAPATE, QUAND LES PAPAS SE MÊLENT DE PUÉRICULTURE



Rémi Layalle
membre de l'équipe des trois papas.

Des couleurs peps, des matières toutes douces et bio, un logo un brin rock... Chez Papate on pouponne avec

style ! C'est à Surzur que sont pensés et créés ces articles de puériculture vendus sur le net et dans des boutiques spécialistes du bébé. « Nous sommes trois copains à avoir découvert ensemble la paternité en 2019 et avoir constaté que le monde du textile enfantin était particulièrement opaque, avec des certifications auto-proclamées qui ne veulent pas dire grand-chose », confie les papas. Depuis, l'entreprise commercialise des bavoirs, doudous et autre turbulette en coton bio et fabriqués en France. La fibre sociale en plus puisqu'elle travaille avec

trois ateliers français (insertion, travailleurs handicapés... dont un Esat à Crac'h). Une particularité qui fait mouche : « Le fait de maîtriser toute la chaîne de production nous permet de travailler à façon, si bien que nous avons décroché des contrats doudous avec le Département du Morbihan et la crèche de la présidence de la République ! », sourit Rémi Layalle, cofondateur. Un peu de douceur à câliner ou mâchouiller en toute sérénité. ♦

+ D'INFOS

papate.fr

GRAND-CHAMP ÉCLAIRAGE PUBLIC INTELLIGENT : QUAND LA LUMIÈRE DÉPEND DES PASSANTS

« C'est pas Versailles ici ! » Si chacun a pris le pli d'éteindre en sortant d'une pièce à la maison, qu'en est-il de l'espace public ? Morbihan Energies, accompagne justement les communes dans leur transition pour les aider à piloter leurs équipements de façon à gagner en sobriété. Et pour réduire la facture, le syndicat d'énergies du département, lauréat de Territoire d'innovation (État et Banque des territoires) ne manque pas de ressources.

Par exemple, à Grand-Champ depuis septembre, sur le boulevard du stade, un système d'éclairage innovant est à l'épreuve. En effet, les usagers ont accès à l'interrupteur.

Concrètement : chacun peut allumer la rue 10 minutes en scannant un QR code affiché à différents endroits stratégiques (terrains de sport, salle multifonctionnelle...) via l'application « Mon Village ». Une expérimentation... lumineuse !



Il suffit de scanner un QR code pour déclencher l'éclairage public.



Pascal Opsomer, PDG et Stéphane Brault, directeur général adjoint.

PLESCOP

MOUSQUETON LANCE SON JEAN FRANÇAIS

Bateau, mais pas commune. Si Mousqueton pouvait tenir en quelques mots, voilà comment la marque de vêtements se définirait. Née dans le Golfe il y a un peu plus de 20 ans, l'entreprise tient, depuis, le même cap : proposer des vêtements de marins tendance. « La vraie vareuse en toile était courte et large, nous (avec son épouse, NDLR) l'avons façonnée dans une coupe plus urbaine », se souvient Pascal Opsomer PDG. Depuis, la vareuse n'a pas bougé, elle a été adoptée par la jeune génération et se décline en plus de 20 couleurs ! À contre-courant de la fast fashion, tout l'équipage de Plescop navigue avec la même boussole. « Nos stylistes et modèles travaillent sur des modèles de vestes, shorts, pulls intemporels avec seulement deux collections par an pour ne pas être dans la mode pure et son

renouvellement permanent. » Quant à la partie production, l'équipe s'attache à trouver les fabricants qui répondront aux exigences techniques mais aussi aux normes sociales et environnementales. Et c'est peu de dire que cette dernière se réjouisse de sa nouvelle collaboration avec un atelier normand : Kiplay. Née en décembre, la toute nouvelle création de Mousqueton est un jean en toile de coton. Brut, taille droite indémodable, disponible en version homme ou femme, ce denim a d'abord été produit en série limitée, pour tester le marché. « Pour proposer un modèle français à une centaine d'euros, nous avons dû rogner nos marges, indique Stéphane Brault, directeur général adjoint. Preuve que nous sommes prêts à participer à l'effort ! » Reste à savoir si les clients également... ♦



ARZON

CIRCUIT DES POINTES À ARZON

1 Prendre le chemin des Saules puis le chemin du Pouil, jusqu'à la rade de Port Navalo. Longer la rade puis le chemin côtier jusqu'à la pointe de Bilgroix et le Dolmen. À la pointe, un panorama magnifique s'offre à vous : l'entrée du Golfe et les premières îles, la statue de Sainte-Anne. Rebrousser chemin jusqu'à la rue du Dolmen à emprunter sur 200 m. Avant le n°16, prendre le chemin de la plage du Tréno et remonter par la rue du Tréno.

2 Vous êtes au vieux village du Monteno. Prendre la rue du Port Douar sur la gauche, rejoindre la plage des Fontaines par le sentier à droite, puis suivre le sentier côtier. À la pointe de Pembert, le panorama sur le Golfe avec le cromlech d'Er Lannic et le tumulus de Gavrinis vaut le coup d'œil. Poursuivre jusqu'à la rue de la Palisse et rejoindre le sentier côtier.

3 Avant d'arriver dans l'anse de Kerners, le sentier suit la côte le long de la pointe, vous arrivez à la cale du Bilouris. Vous apercevrez la pointe de l'Île-aux-Moines, les îles Brannec et Govihan. Vous escaladerez un talus marquant l'ancien rempart Gallo-romain puis le sentier longe les ruines d'un ancien monastère hospitalier (peu visible). Arrivé au pont, vous apercevrez le Moulin de Pen Castel en face. Remonter la rue sur votre droite jusqu'à l'accès du domaine de Kerantallec. Emprunter le chemin piéton sur la droite jusqu'au n°66. Prendre la rue à gauche. Traverser la rue et poursuivre le chemin.

4 Vous pourrez remonter jusqu'au village de Kerners et découvrir la chapelle Saint-Nicolas. Après le chemin de Pen Er Houët, continuer sur la rue de Kerners et prendre à droite le chemin du St Sacrement jusqu'à l'impasse du Graniol. Au passage à côté de l'école, faites un détour par l'impasse du Graniol pour aller voir un dolmen à couloir et cellule latérale. Retour à l'Église par la rue du Graniol.



34 COMMUNES

un territoire à vivre

*Meilleurs vœux
Gwellañ hetoù
2026*