

L'idée sortie. Voyage en terre bio, escale à Bruz, samedi 11 septembre

Alors que le Congrès Mondial de la Bio s'achève ce vendredi à Rennes, direction Bruz pour une « escale » du Voyage en Terre Bio. Au programme : animations, table-ronde, projection de documentaire et expo photo, autour de l'alimentation bio et locale.

A l'occasion du Congrès Mondial de la Bio qui se déroule à Rennes, une labellisation « Voyage en terre bio » a été créée pour des événements permettant la mise en avant de ce type d'agriculture. Coordonné par AgroBio35, IBB, MABS, Inrae et la Maison de la Consommation et de l'Environnement (MCE) de Rennes, Voyage en Terre Bio se déroule depuis maintenant un an en Bretagne et dans les départements limitrophes. Objectif : « sensibiliser largement l'opinion publique à « la bio » comme alternative souhaitable, accessible et nécessaire dans un monde menacé ». Le programme d'événements doit s'achever en octobre.

Et ce week-end, c'est à Bruz, à côté de Rennes, que Voyage en Terre Bio donne rendez-vous, samedi 11, pour des ateliers et des animations tous publics. De 10h à 17h, les visiteurs seront invités à découvrir des recettes anti-gaspi sur le stand de l'association Aux Goûts du Jour, déguster des tisanes et participer à des animations autour des plantations avec l'association Vert Le Jardin, ou encore visionner le documentaire De la Graine à l'Assiette, ainsi qu'une exposition photo « Les acteurs du bien-manger », tous deux consacrés à la présentation de la restauration scolaire bio et

locale à Bruz et de ses acteurs. Enfin, une table-ronde aura lieu de 14h30 à 15h30, animée par le collectif Les pieds dans le plat, en présence d'Isabelle Bretegnier, fondatrice de Pas d'Usine On Cuisine, membre de la SCIC Nourrir l'avenir, de Gaël Frotin et Jean-Jacques Guerrier, respectivement acheteur public et responsable de la restauration collective à Bruz et de Grégory Fachon, agriculteur biologique à Bruz.

Pratique : Voyage en terre bio, de 10h à 17h, Halle Pagnol, Bruz. Entrée libre sur présentation d'un pass sanitaire. Port du masque recommandé.

Plus d'infos : <https://www.voyageenterrebio.org>

Quand les marionnettes sensibilisent à la préservation de l'eau

*Avec son spectacle de marionnettes baptisé « **Enfant des eaux** », Léna Charbonnel, du collectif morbihannais « **Les Embobineuses** », sensibilise le public à la beauté et la préservation de la ressource en eau.*

« Si l'eau pouvait nous parler, que pourrait-elle bien nous dire ? Nous serait-elle reconnaissante, nous remercierait-elle ? Et quels souvenirs garderait-elle de nous ? Embarquez aux côtés d'une goutte, le temps de son voyage depuis les

profondeurs de la terre ». C'est, en quelque mots, le « pitch » du spectacle « Enfant des eaux », que propose Lena du collectif morbihannais Les Embobineuses. La jeune femme propose ainsi depuis l'année dernière une création avec des marionnettes. « Tout a démarré au printemps 2020, avec la proposition du Parc de Branféré de créer un spectacle autour de l'écologie », précise Léna, qui propose alors de travailler sur le thème de l'eau, « une évidence » selon elle. « C'est un élément auquel je suis très sensible, j'ai été élevée sur l'eau, en bateau. J'ai eu aussi la chance d'aller en Afrique de l'Ouest, où j'ai partagé le quotidien des habitants. Là-bas, il faut faire des kilomètres pour trouver de l'eau. Ici, on ne se rend pas compte de la rareté de la ressource, car elle coule tout le temps ».



« La porte des possibles »

C'est alors durant le premier confinement que Léna crée son spectacle avec des marionnettes. Un univers qu'elle a découvert il y a dix ans, un peu par hasard, mais auquel elle s'est très vite attachée. « C'est une véritable façon de m'exprimer, un

pont entre moi et les autres », indique-t-elle. « C'est la porte des possibles ». Elle conçoit et crée les marionnettes, dans un esprit éthique, avec des matériaux de récupération quand cela est possible, s'entoure d'Estelle Caudal pour les textes, et du groupe Tryptic pour la musique. Ainsi naît «Enfant des eaux », spectacle avec lequel Léna veut « tirer la sonnette d'alarme, sans être pour autant moralisatrice et culpabilisante ».

Après une première formule tout public, Léna a travaillé sur une deuxième formule du spectacle plus adaptée pour les enfants. On a pu découvrir les marionnettes au parc de Branféré (56), à Quistinic (56), à Ploërmel (56), à Nantes (44)...et on pourra le faire prochainement en salles (médiathèques, écoles, centres de loisirs...), avec une création lumière.

Plus d'infos : <http://www.lesembobineuses.fr/>

L'idée sortie. Les 11 et 12 septembre, rendez-vous à la foire bio Biozone à Mûr-de-Bretagne (22)

Samedi 11 et dimanche 12 septembre, la [foire régionale biologique Biozone](#) se déroulera à Mûr-de-Bretagne (22). Pour cette édition 2021 pas moins de 160 exposants seront présents

de 10 à 19h. Cette année, l'événement appelle à être « tous en transition ».

C'est reparti pour Biozone ! La célèbre foire biologique de Mûr-de-Bretagne, organisée par l'Association Produire et Consommer Biologique (APCB) et ses 150 bénévoles revient après une année d'absence due à la pandémie. Pour cette édition 2021, ce sont 160 exposants qui sont attendus : associations militantes, producteurs, paysans transformateurs, viticulteurs, commerçants... « tous ont des produits certifiés 100% bio ou une activité éthique vérifiée et validée par la commission exposants composée de responsables bénévoles », précise l'APCB.

Cette année, « Tous en transition » est la thématique choisie par les organisateurs pour servir de fil rouge à la manifestation. « La Transition, vue depuis BioZone, est un mouvement composé de citoyens qui ont décidé d'agir au niveau local pour répondre aux défis majeurs de notre époque. En se rassemblant, ils parviennent à inventer des solutions. Ils favorisent une culture de solidarité qui prend soin de l'individu, du groupe et de la nature. Ils se réapproprient l'économie, stimulent l'entrepreneuriat, réimaginent le travail, apprennent de nouvelles compétences et tissent des toiles de liens et de soutien. Leurs débats sont courageux, les changements qu'ils génèrent sont extraordinaires. », précise l'association. Les visiteurs pourront ainsi retrouver un programme de conférences, table-rondes, ateliers... sur cette thématique. Parmi les temps forts, on peut citer la conférence-débat introductive « Et si on organisait dès à présent le monde d'après ? » avec Grégory Derville, enseignant en politique environnementale à Lille 2, membre fondateur des Initiatives de Transition à Beauvais et formé à la permaculture, ou encore la table-ronde dimanche à 14h « comment faire émerger la transition sur les territoires ?

Les élus nous racontent », animée par le réseau Bruded et avec notamment Daniel Cueff, ancien maire de Langouët (35) et cofondateur du réseau Bruded.



L'équipe de Biozone

En parallèle se déroulera le « forum-parlotte » : sous un chapiteau, des associations et des collectifs partageront leurs visions et leurs actions concrètes de transition. On pourra y découvrir l'association Nerzh Nevez qui organise des stages de fabrication d'objets tels qu'une éolienne pigott, un rocket stove...et qui proposera avec la Low Tech Skol du CFPPA de Kernillien un atelier autour d'un vélo-génératrice. Parmi les autres acteurs présents dans cet espace, on peut citer Attac, le mouvement Extinction Rebellion, l'association Kaol Kozh, Habitat Participatif de l'Ouest, la fresque du climat...

Des films documentaires seront également diffusés : on pourra voir « Foutu pour foutu » le samedi à 16h, et « Chemin de travers », dans la salle de cinéma ouverte pour l'occasion. Pour les enfants, diverses animations seront proposées, comme un atelier collectif de construction de maquette d'un monde idéal avec des éléments naturels avec le Jardin de Cilou, ou la fabrication de minis-livres avec la Cabane Bleue, éditeur de livres écologiques pour les petits.

A noter également, le défi « Zéro Déchet » sur toute la durée de la foire. En plus du stand de découverte et d'ateliers animé par Laëtitia Crnkovic de Zéro Déchet Trégor, les visiteurs sont invités à ramener leur gamelle, gobelets, couverts, et autres contenants pour les achats en vrac !

Infos pratiques :

Foire Biozone, les samedi 11 et dimanche 12 septembre, à Mûr-De-Bretagne (22)

Entrée : Adultes, 4 euros / Réduit : 2 euros / Gratuit pour les -15 ans

Restauration bio et garderie pour enfants

Pass sanitaire obligatoire

Plus d'infos : <https://foire-biozone.org/>

Ecod'0, un programme pour sensibiliser aux économies d'eau en entreprise dans le Morbihan

Sensibiliser le monde économique à la préservation de la ressource en eau et aux bonnes pratiques, c'est l'objectif du programme « Ecod'0 », mené par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Morbihan. Du grand groupe à la TPE, ce sont 30 structures de l'industrie et du tourisme qui ont bénéficié d'un diagnostic et de préconisation pour mieux faire face aux enjeux liés à l'eau dans un contexte de réchauffement climatique.

Ecod'0 est né il y a presque 4 ans. « C'est un projet qui est né fin 2017. A l'époque, il y avait une forte tension hydrique dans le Morbihan », explique Patrick Le Bourlay, responsable de pôle « conseils aux entreprises » au sein de la Chambre de Commerce et d'Industrie du Morbihan (CCI). « Le directeur de l'unité départementale de la Dreal Bretagne a tiré la sonnette d'alarme, en disant qu'il fallait travailler notamment sur la problématique de l'eau dans le monde économique. La préfecture et la Dreal souhaitaient mener une opération de sensibilisation et de valorisation sur les économies d'eau et les bonnes pratiques en entreprise », se remémore-t-il. « A partir de là, la CCI du Morbihan est devenu le chef d'orchestre du programme ». Celui-ci, baptisé « Ecod'0 », va regrouper au sein de son comité de pilotage acteurs publics et privés : la Dreal, la Région Bretagne, l'Agence de l'Eau Loire-Bretagne, les services de l'Etat (DDPP, DDTM, ARS), Eau du Morbihan, collectivités ayant la compétence production/distribution de l'eau (Ville de Vannes/Golfe du

Morbihan Agglomération, Lorient Agglomération), la SAUR, l'Agence de Développement du Tourisme en Morbihan.

L'objectif du programme ? « Sensibiliser le monde économique à la gestion de l'eau et aux bonnes pratiques, et à la disponibilité de la ressource », précise Patrick Le Bourlay. La première session, qui s'est déroulée entre janvier 2020 et fin mars 2021, a permis à 30 entreprises de se faire diagnostiquer (20 industriels et 10 professionnels du tourisme, du grand groupe à la TPE). Un guide comprenant 35 fiches de bonnes pratiques a été réalisé, ainsi que des capsules vidéos, et deux « ateliers renforcés » autour de la thématique de l'eau.

« Le premier conseil qu'on donne, c'est qu'il faut connaître sa consommation d'eau. »

Le diagnostic est la pierre angulaire du programme. « Nous avons monté une méthodologie, avec la création d'un questionnaire », relate Luc Guymare, chargé de projet Ecod'0 à la CCI du Morbihan. « Les rapports qui en découlent servent de base aux échanges. Ils comprennent à la fois une composante analytique, avec des indications précises, un état des lieux, et un plan d'action avec ce qu'il faudrait mettre en place au sein de l'entreprise ». « Le premier conseil qu'on donne, c'est qu'il faut connaître sa consommation d'eau. Grâce à cela, on peut déjà envisager des économies de 5 à 10% », ajoute le chargé de projet. Parmi les autres pratiques préconisées, on peut citer aussi le recyclage de l'eau, et l'assainissement de celle-ci directement sur site. « L'un des grands sujets du moment, c'est ce qu'on appelle les « eaux non conventionnelles », explique Luc Guymare. « Ce sont toutes les eaux utilisables, mais qui ne sont pas issues du réseau d'eau potable, comme par exemple l'eau de pluie, ou encore l'eau de

mer, dans les ports par exemple. On peut utiliser ces eaux pour le nettoyage, l'arrosage, l'irrigation... ». Des pratiques qui permettent à la fois de réaliser des économies et de diminuer le volume d'eau potable utilisé dans les entreprises. Autre type d'eau non conventionnelle : les eaux usées traitées. Elles sont actuellement rejetées en milieu naturel. La Réutilisation des Eaux Usées Traitées (Reut) est très rare en France : moins de 1% du volume traité est ré-usité. « Les freins administratifs et réglementaires sont encore nombreux », se désole Patrick Le Bourlay. Mais le programme Ecod'0 permet de valoriser des expériences dans ce domaine, comme c'est le cas sur le Golf de Rhuys, où l'eau traitée est reliée directement de la sortie de la station d'épuration au green.

Devant le succès de la première édition, la deuxième saison du programme, baptisée Ecod'02, est lancée, et va se dérouler jusqu'en avril 2022. « Toujours sur le territoire du Morbihan, on reste dans la continuité, mais il y a deux nouveautés : la création d'un « club des bonnes pratiques », et un accompagnement renforcé pour aller au delà du diagnostic », ajoute Luc Guymare, pour qui le monde économique semble avoir pris conscience de l'importance de préserver la ressource eau, ne serait-ce que pour des raisons de « garantie de l'activité en place et de potentiel de croissance ». « Le message que nous faisons passer, c'est aussi que les impacts du réchauffement climatique ne sont plus sur un horizon lointain et flou. C'est maintenant qu'il faut prendre les choses en mains ».

Plus d'infos :

<https://www.morbihan.cci.fr/developper-votre-entreprise/accompagner-vers-le-developpement-durable/optimiser-la-ressource-eau>

Le guide des bonnes pratiques :
<https://www.morbihan.cci.fr/developper-votre-entreprise/accompagner-vers-le-developpement-durable/optimiser-la-ressource-eau/guide>

En vidéo :

Consultation sur l'eau, tous concernés !

Il est toujours temps de participer à la consultation sur l'eau menée par le Comité de Bassin Loire-Bretagne et l'Etat, qui se déroule jusqu'au 1er septembre. Pour cela, direction le

site : <https://sdage-sage.eau-loire-bretagne.fr/home/consultation-eau/donnez-son-avis-questionnaire.html>



La recette. Sucette au citron et pétale de coquelicot

Une recette originale qui mêle une fleur comestible et de l'huile essentielle de citron...A savourer à tout âge ! Une formule sans lactose et sans gluten.

On peut utiliser le coquelicot en cuisine. On pourra retrouver par exemple ses pétales en salade ou en décoration, et ses graines (qui ont un petit goût de noisettes) dans du pain. On peut également faire avec cette jolie fleur rouge des infusions ou des sirops. Le coquelicot a notamment des propriétés antitussives.

Pour 6 sucettes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

- **200 g** de sucre
- **100 g** d'eau
- **1 CS** de vinaigre d'alcool
- **5 gouttes** d'huile essentielle de citron
- **1 CS** d'huile d'olive
- pétales de coquelicot

Préparation

- Dans une casserole mettez le sucre, l'eau, le vinaigre d'alcool. Faites chauffer jusqu'à 137°C. (Il vous faudra une sonde ou un thermomètre à sucre pour cette recette)
- Ôtez aussitôt du feu et ajoutez l'huile essentielle de citron. Attendez 5 minutes que le sucre refroidisse un peu.
- Huilez les moules à sucettes et remplissez à moitié le moule de sucre. Posez délicatement un pétale de coquelicot et versez du sucre par dessus. Ajoutez le bâtonnet et laissez durcir au frais.

Recette issue du site www.cuisine-libre.org