

Quand joueurs et bénévoles du Football Club de la Côte des Légendes se transforment en héros du recyclage

Instant de communion et de joie au milieu d'une saison à l'arrêt pour le FCCL • Crédits : Guylène Caradec

Samedi 13 février, le FCCL a organisé son opération annuelle de récupération de ferrailles. Une action où agriculteurs et commerçants locaux ont l'opportunité de soutenir le club en prêtant main-forte ou en donnant. Une belle occasion de contribuer à un acte écologique fort tout en maintenant le lien entre les joueurs, les dirigeants et les bénévoles.

Un vent glacial a beau balayer sans relâche le parking de la Coopérative Triskalia de Lanveur (29), toute la troupe réunie depuis l'aube s'entasse jovialement sur la remorque d'un tracteur afin d'immortaliser la journée. C'est la pause déjeuner et les ferrailles commencent à former un beau monticule à l'arrière de l'entrepôt où les bénévoles partagent des bières bien méritées. Vieille voiture, PC d'un autre temps, brouette rouillée... les videurs de greniers du FCCL ont bien lancé cette opération placée sous les signes du recyclage et de la solidarité.

« Toutes les associations ont besoin d'aide, surtout en ce moment, donc quand on peut les aider, on le fait », Jean-Pierre Oudot (69 ans) est heureux de donner comme chaque année un peu de sa ferraille. « Tous les ans il y a toujours quelque

chose, on accumule » et cette année l'ex-joueur puis président de l'ancienne Union Sportive Kerlouan se défait notamment d'un véhicule ancien et déclassé, en plus des usuelles ferrailles diverses et tôles.

Le FCCL, un club qui rassemble

De quoi satisfaire les « 35 à 40 bénévoles » présents pour épauler le président Vincent Salou. « *Il y a les joueurs, les bénévoles, les dirigeants et certaines entreprises locales* » indique-t-il, « *c'est l'occasion pour tout le monde de se retrouver un peu parce qu'on a arrêté la saison début novembre* ». En effet, l'équipe Senior ronge son frein depuis l'automne puisque les entraînements et les compétitions sont à l'arrêt quasi total à cause des mesures anti-Covid.

Une bouffée d'air et de bonheur pour tout le club. « *Ça nous permet de créer du lien avec les gens de la commune* » confie Erwan (23 ans), « *fidèle au club* » depuis ses 5 ans, content de participer au « *bon fonctionnement de l'association* » comme l'affirme M. Salou.



Les bénévoles et joueurs du FCCL profitent des véhicules prêtés par les agriculteurs locaux pour récolter les ferrailles.

La récolte est « la grosse opération du club » explique le président, « ça nous permet pour la saison prochaine d'acheter des équipements, de payer les entraîneurs » et cela « grâce aux agriculteurs et aux commerçants locaux qui aident beaucoup ». La formule fonctionne bien puisqu'elle est reconduite annuellement depuis « une petite dizaine d'année ». Celle de 2020 a permis d'amasser 90 tonnes de ferrailles !

Héros du recyclage

Tout le « butin » de cette journée est vendu à Estève Recyclage, une agence du groupe Guyot Environnement. Son responsable Michel Rafray révèle que « les ferrailles sont ensuite chargées et envoyées sur le site Guyot Brest où elles sont triées, déchiquetées ou cisailées » pour finalement être « exportées sur l'Espagne ou sur la Turquie » où des fonderies prennent le relais pour les remettre dans le circuit du métal.



Environ 70 tonnes de ferrailles ont été amassées cette année.

La démarche du FCCL est donc solidaire et écologique. « *C'est une opération qui fonctionne bien, on est sur une commune fortement agricole, donc on a beaucoup de personnes qui viennent nous aider* » confie Vincent Salou. Pour lui, l'opération ferraille « *c'est aussi pour débarrasser un peu les vieux hangars où il y a encore beaucoup de choses qui traînent* ».

L'action plaît au point que Michel Rafray a inscrit le club, en association avec son agence, au concours international [#RecyclingHeroes](#) (Héros du Recyclage) de la [Global Recycling Foundation](#) (Fondation Mondiale pour le Recyclage) à l'occasion de la journée internationale du recyclage le 18 mars.

KuB'tivez-vous ! Sélection de janvier

Capture d'écran Le Monde selon Amazon, d'A. Pinon et T. Lafarge (2019).

Dans le cadre de notre partenariat avec KuB, le Web média breton de la culture, nous vous proposons une nouvelle sélection à découvrir gratuitement sur leur site internet. Au programme ce mois-ci : précarité étudiante, Amazon et Monts d'Arrée.

Pascaline et Klara, par Céline Dréan (2012 – 52')

Le film de Céline Dréan date d'il y a presque 10 ans mais est toujours d'une frappante actualité, notamment en cette période des plus compliquée pour les étudiants. La réalisatrice retourne à l'Université Rennes 2 pour suivre l'année de Pascaline et Klara qui, comme elle avant, sont inscrites dans la filière cinéma.

Amies, confidentes, engagées, féministes et colocataires, les deux jeunes femmes de 22 ans sont toutes deux issues de classes populaires et sont contraintes de travailler à côté de leurs études pour que la précarité n'ait pas raison d'elles. Céline Dréan nous immerge donc dans leur quotidien.

Une année intense et angoissante qui nous permet de mettre des images sur ce qui est une « *réalité souvent réduite aux statistiques : celle des étudiants précaires* » comme le note

judicieusement la réalisatrice. La situation est saisissante lorsqu'on suit Pascaline désespérée toute une journée à la recherche d'un job dans un restaurant rennais... alors qu'elle doit en parallèle rendre un mémoire et trouver un stage.

Klara vit une année moins angoissante de son côté. Elle commence tout juste sa maîtrise de cinéma et a donc encore deux ans pour rendre son mémoire. Elle en profite pour s'engager pleinement dans le féminisme et l'élection présidentielle de 2012 auprès du NPA.

Bien que très inquiétant sur les conditions de vie des étudiants, le film apporte aussi son lot de sourires et d'espoir. Notamment lorsqu'on voit Pascaline, qui rêve de travailler à *France Culture*, s'épanouir à *Radio Campus*.

N'hésitez donc pas à voir cette production qui permet de saisir un des enjeux les plus importants de la crise actuelle.

Voir le film :
<https://www.kubweb.media/page/pascaline-klara-etudiante-rennes-celine-drean/>.

Le Monde selon Amazon, d'Adrien Pinon et Thomas Lafarge (2019 – 71')

(À voir jusqu'au 15 février 2021 !)

« *Un monde où une entreprise contrôle la distribution de tous les produits de notre quotidien, les infrastructures de notre économie, mais aussi les données qui permettent de faire la guerre* », voilà comment les reporters Adrien Pinon et Thomas Lafarge analysent le projet de Jeff Bezos, le patron d'Amazon. Les deux diplômés en Histoire nous embarquent dans un véritable tour du globe sous l'ombre, clairement menaçante, du GAFÀ (les géants du Web : Google, Apple et Facebook) le plus imposant du moment.

Numéro 1 mondial du commerce en ligne, Amazon propose aussi « *de la vidéo à la demande, de la musique en ligne, des jeux vidéo, du stockage informatique, des assurances et des médicaments* ». De quoi s'assurer « *un monopole dans le sens traditionnel* » selon l'analyste financier américain Allen Gillespie. En surface, cela peut ressembler à un incroyable succès pour l'entreprise qui emploie 566 000 employés et compte 300 millions de clients... mais aujourd'hui elle cause beaucoup de dégâts.

De son berceau Seattle où elle a implanté son siège jusqu'à l'Inde des traditionnels et innombrables commerces de rue, en passant par ses propres entrepôts, Jeff Bezos sème aujourd'hui beaucoup de craintes et de désarroi. Les craintes des petits commerçants qui ne peuvent pas lutter contre les prix cassés du géant et le désarroi de ses propres employés « *traités comme des robots* ».

Visionner ce documentaire est presque un acte citoyen pour prendre conscience de l'ampleur du phénomène Amazon. Comprendre l'importance de continuer d'acheter ses livres à la librairie du coin, de jeter un œil à la petite boutique de mode de la galerie marchande de sa ville... Résister somme toute, [comme le fait Catherine Malbranque à Briac \(Finistère\)](#)

par exemple. N'hésitez donc pas à dégager une petite heure dans votre emploi du temps pour regarder ce *Monde selon Amazon*.

Accéder au documentaire :
<https://www.kubweb.media/page/amazon-secret-ecommerce-fondateur-bezos-pinon-lafarge-etoiles-scam/>.

Monts d'Arrée. Terres de Lutte, de Xavier Liébaud (2012 – 20')

Pour finir cette sélection, nous vous proposons une escapade historique et poétique dans les Monts d'Arrée, dans le Finistère. Dans ce documentaire, le réalisateur nantais Xavier Liébard retrace l'histoire de la population de cet ancien massif à l'aide de vidéos des archives de la Cinémathèque de Bretagne.

Xavier Liébard met l'accent sur le paysage et le patrimoine unique de ce « *pays difficile* ». Terres acides, pluie, vents... les très rudes conditions d'agriculture ont soudé les locaux. Ils n'avaient en effet pas d'autre choix que de s'unir pour défricher les terres au XIXe siècle pour gagner du terrain sur les landes.

De quoi forger « *une sorte de pacte identitaire* » qui perdure au fil des décennies et qui permet à la population de toujours sortir vainqueur des périodes de trouble. Ainsi, ni l'occupation nazie, ni l'exode rural de l'Après-guerre, ni le

projet d'enfouissement des déchets nucléaires de l'ancien réacteur de Brennelis n'ont eu raison des vaillants citoyens des Monts d'Arrée.

Ce court documentaire peut constituer une pause culturelle agréable, bien qu'il soit peu dynamique et entraînant. À voir pour tous les amateurs d'Histoire de notre belle région.

Voir le documentaire :
<https://www.kubweb.media/page/terres-lutte-monts-arree-archive-cinematheque-xavier-liebard/>.

Notre sélection de décembre :
<https://www.eco-bretons.info/kubtiguez-vous-selection-de-decembre/>.

Notre sélection de novembre :
<https://www.eco-bretons.info/kub-tiguez-vous-selection-de-novembre/>.

Plus d'infos :



Kultur Bretagne
www.kubweb.media
le webmédia breton de la culture

Les Cuistots du Viaduc : le projet solidaire des étudiants de Morlaix pour lutter contre la précarité alimentaire

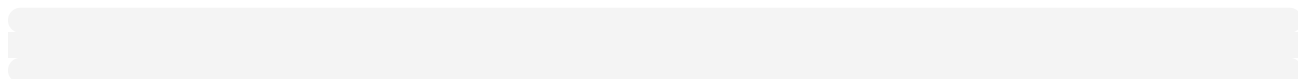
Depuis fin 2019, des étudiants de l'IUT tiennent un compte Instagram pour aider leurs camarades en manque de temps et de moyens financiers. L'initiative a séduit plus de 750 abonnés à travers des recettes simples partagées via des photos, des vidéos et une forte interaction avec la communauté.

Anne, Julie, Guillaume, Hugo et Kevin sont en première année de DUT Gestion Administrative et Commerciale des Organisations (GACO) et ont pour « *but d'améliorer l'alimentation des étudiants sur le pays de Morlaix* » explique Guillaume. Ce projet est le fruit d'une étude menée il y a trois ans sur le territoire concerné dont sont ressortis des résultats inquiétants sur la subsistance alimentaire des jeunes.

Le DUT GACO de Morlaix mène donc depuis 2019 ce programme à travers l'animation du compte Instagram *Les Cuistots du Viaduc*, par un groupe de cinq élèves (qui change chaque année). Leur mission première est « *d'informer et aider les étudiants à mieux cuisiner* » précise Guillaume. L'opération est bien menée jusqu'à présent avec 55 publications réalisées à ce jour. Les *Cuistots* proposent des recettes variées et majoritairement équilibrées, à l'image de ce tian de légumes, qui peuvent permettre à leurs camarades de laisser régulièrement de côté pâtes et riz.



[Voir cette publication sur Instagram](#)



Une publication partagée par Les Cuistots du Viaduc (@lescuistotsduviaduc)

La démarche plaît et est utile comme en atteste Amélie, abonnée depuis septembre 2020, dont les « *repas se ressemblent* » car elle « *manque de temps et de moyens parfois* ». Mais *Les Cuistots du Viaduc* lui ont « *permis d'avoir des idées de recettes simples auxquelles [elle ne penserait] pas forcément et aussi de manger sainement* ». Une aubaine donc pour cette étudiante en alternance près de Morlaix qui prend aussi « *plaisir à se faire conseiller par des jeunes de son âge* » et de sa ville.

Et ce projet ne se limite pas à la tenue du compte Instagram puisque Guillaume & Cie lance en février une coopération avec l'Épicerie LOcale et COllaborative de Pleyber (ELOCOP). Cette collaboration leur permettra de proposer des paniers de fruits et légumes pour « *deux à trois repas* » à prix abordable aux étudiants du pays de Morlaix. Le tout bien évidemment accompagné d'idées de plats à préparer avec, sur Instagram.

Le programme semble donc avoir de belles années devant lui. Il intéresse les jeunes de la filière GACO (trois groupes s'étaient présenté pour en avoir la charge en 2020/2021), le compte Instagram est dynamique, sa communauté continue de grandir et un projet de retransmission en direct avec de vrais chefs cuistots locaux est à l'étude.

Bon appétit !

Les applis écolos et solidaires à télécharger

Envie de rencontrer vos producteurs pour leur acheter directement leurs produits ? Envie de contribuer à la lutte contre la précarité et le gaspillage alimentaire ? Découvrez les applications pour smartphones et tablettes qui vous permettront de faire quelques gestes pour rendre notre Bretagne plus verte.

Nous vous avons déjà parlé d'[Hoali](#) l'appli qui nettoie les océans, de [WattApp](#) pour tout savoir sur la production et la consommation d'électricité au Mené et de [Too Good To Go](#) qui lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration, en voici quatre nouvelles qui nous plaisent.

Les applis utilisables en Bretagne :

La Ruche qui dit Oui ! « Manger mieux, manger juste ! »

Le principe est limpide : inscrivez-vous à une ou plusieurs *Ruches* – l'équivalent d'une boutique en ligne pour le producteur inscrit sur l'application – faites votre panier puis venez retirer vos produits sur place au(x) jour(s) et

horaires indiqués.

L'appli est simple à prendre en main et ergonomique. Mais on regrette que seulement 14 *Ruches* soient recensées sur le territoire breton alors qu'il compte 26 484 exploitations agricoles (2018). Donc n'hésitez pas à vérifier si vous en êtes proches au préalable sur le site internet laruchequiditoui.fr.

Télécharger dans l'Apple Store :
<https://apps.apple.com/fr/app/la-ruche-qui-dit-oui/id1052198033>

Télécharger sur Google Play :
<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.lrqdo&hl=fr>

Geev. « Donner c'est gagner »

Un paquet de pâtes en trop, un jouet qui ne plaît pas à votre enfant mais pas remboursable, un meuble encombrant... vous ne savez pas quoi en faire ? Installez *Geev*, l'appli qui veut « *donner une seconde vie aux objets* » pour favoriser l'économie circulaire.

Mais attention, vous ne pouvez pas recevoir sans donner au préalable ! Vous gagnez deux *bananes* à chaque don réalisé. Une *banane* est un crédit vous permettant de rentrer en contact avec un autre *Geever* (donateur). Cependant vous pouvez obtenir plus de *bananes* en souscrivant à *Geev+* la formule *premium* de l'appli.

Geev est bien implanté en Bretagne et les donateurs sont légion, donc n'hésitez pas à l'installer.

Télécharger dans l'Apple Store :
<https://apps.apple.com/fr/app/geev-don-et-recup-dobjets/id1165633060>

Télécharger sur Google Play :
<https://play.google.com/store/apps/details?id=fr.geev.application&hl=fr>

Hop Hop Food. « L'anti-gaspi solidaire ! »

Cette fois-ci il s'agit uniquement de dons alimentaires mais le système est bien rôdé et l'application simple d'utilisation malgré quelques *bugs*. Créez-vous un compte puis donnez, échangez ou recevez avec d'autres particuliers. De quoi aider ceux dans le besoin lorsqu'un réseau est bien développé dans sa zone, en plus d'éviter de gaspiller.

La communauté *Hop Hop Food* se développe et compte notamment installer 220 garde-mangers solidaires en Île-de-France d'ici l'été 2021. Télécharger l'application c'est donc faire grandir une association active et engagée contre la précarité alimentaire.

Télécharger dans l'Apple Store :
<https://apps.apple.com/fr/app/hophopfood/id1205249602>

Télécharger sur Google Play :

[https://play.google.com/store/apps/details?id=com.hophopfood.i
osapp](https://play.google.com/store/apps/details?id=com.hophopfood.i
osapp)

Phenix. « *Citoyens, aux armes contre le gaspillage !* »

« *Faites un geste concret contre le gaspillage : achetez à prix réduit les invendus de vos commerçants !* » telle est la devise de *Phenix* dont le mode de fonctionnement est très similaire à celui de *Too Good To Go*. Mais l'équipe mise en plus sur un aspect ludique avec un programme de fidélité. Les points cumulés vous donne 1 à 5 euros de réduction et vous permettent de passer du statut de *Poussin* à celui de *Colibri* pour finir en *Phénix*.

Bien que l'appli soit encore peu utile dans le centre de la Bretagne, elle s'est bien propagé dans le reste du territoire. Il est donc intéressant de l'avoir sur son *smartphone*.

Télécharger dans l'Apple Store :
<https://apps.apple.com/fr/app/phenix-vos-courses-antigaspi/id1437997699?l=fr>

Télécharger sur Google Play :
<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.phenix.cajou&hl=fr>

Les applis qu'on aimerait voir se développer en Bretagne :

Food Chéri. « *Alter Foodists* »

Le *UberEats* du « bien manger ». Présent seulement sur certaines grandes villes comme Paris, Lyon ou Lille, *Food Chéri* permet de se faire livrer des plats comme sur *UberEats* ou *Deliveroo* par exemple. À la différence qu'il s'agit de mets et menus concoctés par les chefs de la société avec 100% de fruits et légumes de saison, 88% de produits français ou encore 38% d'ingrédients issus de circuits courts. Le tout dans des emballages et boîtes complètement recyclables et réutilisables.

De quoi manger équilibré en respectant notre planète sans avoir à faire chauffer sa cuisinière.

Télécharger dans l'Apple Store :
<https://apps.apple.com/fr/app/foodcheri-cantine-inspiree/id994858150>

Télécharger sur Google Play :
<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.foodcheri.appcustomer&hl=fr>

Linkee. « Faire le lien entre le gaspillage alimentaire et l'aide aux plus démunis »

Se rendre chez un commerçant inscrit au programme qui ne veut pas gaspiller ses invendus, récupérer un panier repas pour six personnes, le déposer à une association qui se chargera de le distribuer... voilà ! Vous avez réalisé un *Link* (lien) !

C'est le principe simple et efficace de *Linkee* dont le réseau est pour l'instant uniquement développé dans la région

parisienne. Mais « on cherche à se développer ailleurs, notamment dans l'ouest de la France » assurait en juillet Julien Meimon, le fondateur, à *Ouest France*. Affaire à suivre donc...

Télécharger dans l'Apple Store :
<https://apps.apple.com/fr/app/linkee/id1242362289>

Télécharger sur Google Play :
<https://play.google.com/store/apps/details?id=co.linkee.linkers&hl=fr>

Cellaouate offre 1000 arbres à ses partenaires pour ses 10 ans

©EcoTree

L'entreprise Cellaouate, implantée à Saint-Martin-des-Champs (Finistère), célèbre en cette fin d'année sa première décennie. Pour cela elle offre un sapin à chaque association qui l'aide dans son activité, soit 1000 arbres plantés dans la forêt du Faouët (Morbihan).

L'usine de Cellaouate est née d'un projet lancé en 2007 par l'ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) des

Genêts d'Or de Landivisiau et porté par la scop Kejal spécialisée dans l'ESS. Elle produit de la ouate de cellulose, un isolant thermique et acoustique, « *constitué à 90% de papier journal* ». Ce sont donc aujourd'hui 1000 associations bretonnes qui collectent ces journaux. Ils permettent de fabriquer un isolant d'origine 100% naturelle avec les additifs de sels minéraux.

Pour son dixième anniversaire, Cellaouate a donc acheté un arbre pour chacune de ses partenaires sur la plateforme [EcoTree](#) (accessible à tous) « *afin de respecter son engagement pour la forêt bretonne et sa biodiversité* ». Ils ont symboliquement choisi des sapins en cette fin d'année. Les associations recevront donc un code d'EcoTree qui leur permettra de géolocaliser et suivre l'évolution de leur conifère. Elles pourront donc, dès la réception de ce cadeau, se rendre dans la forêt du Faouët pour rencontrer leur arbre.

À travers ce geste pour « *remettre dans la boucle un arbre* », Cellaouate offre aussi un investissement dont les bénéfices reviendront entièrement aux néo-propriétaires. Ils seront les fruits de la future exploitation de leur sapin pour produire du bois d'œuvre.

Un beau geste pour aider à conclure avec sourire cette rude année 2020... et une idée de cadeau pour ceux qui n'auraient pas encore fait leurs achats de Noël.

KuB'tivez-vous ! Sélection de décembre

Dans le cadre de notre partenariat avec KuB, le Web média breton de la culture, nous vous proposons une nouvelle sélection à découvrir gratuitement sur leur site internet.

Avec mes abeilles, d'Anne Burlot et Glenn Besnard (2016, 52')

« *Je me suis réveillé un jour et j'ai dit je veux être apiculteur* », Richard travaillait alors dans l'informatique à Paris après des études de philosophie. Son histoire s'écrit aujourd'hui à Sauzon (Belle-Île-en-Mer) où il s'est « *trouvé avec les abeilles* ». La journaliste, formée à l'IUT de Lannion, Anne Burlot est allée à sa rencontre et à celles d'Anne-Françoise et de Louis-Joseph.

Son documentaire bourdonne de vie et de plans qui susciteront émerveillement pour les amoureux de la nature et frissons pour les apiphobes. Apiphobe ? Le moine Louis-Joseph a tout pour l'être, étant allergique aux piqûres d'abeilles... mais non, ses ruches sont devenues un « *lieu de méditation* », de relation avec Dieu pour lui. Illuminé par la série animée *Joë chez les abeilles* (1960), il tient aujourd'hui son élevage dans une admiration totale de ses amies jaunes et noires.

Loin de ce coin de tranquillité, Anne Burlot nous amène avec surprise dans la proche banlieue parisienne, au Pré Saint-Germain (Seine-Saint-Denis) sur la terrasse d'Anne-Françoise, infirmière en hôpital pédiatrique. La rencontre est

attendrissante. L'apicultrice amatrice parvient à entretenir ses ruches dans un cadre qui semble pourtant austère et les utilise pour changer le regard que leur portent les enfants en organisant des ateliers éducatifs.

Avec mes abeilles est une belle réussite. Il intrigue et pousse à la réflexion sur notre société en établissant des parallèles éloquents avec ces petites bêtes qui effraient souvent plus qu'elles n'émerveillent. Tant bien même qu'elles pourraient nous servir d'exemples.

Voir le film :
<https://www.kubweb.media/page/burlot-besnard-avec-mes-abeilles/>.

***Thermostat 6*, de Maya Av-ron, Marion Coudert, Mylène Cominotti et Sytine Dano (2018, 5')**

Ce court métrage animé de quatre élèves de l'école de l'image des Gobelins met en scène un repas (ou plutôt un festin) de famille que tout le monde connaît : la mère et le père, la grande sœur et son petit frère et le grand-père. Le cadre idéal pour dessiner les maux qui tourmentent notre société.

Le couple parental forme un duo de consommateurs déraisonnés n'ayant que faire de l'état de leur maison (la Terre), legs du doyen de la tablée qui ne veut pas qu'on « *touche à ses fondations* », malgré une fuite d'eau inarrêtable (métaphore du dérèglement climatique) que Diane l'adolescente s'efforce de

réparer sans aucun soutien. Le tout sous les yeux d'un petit garçon qui est sur le point de se faire emporter dans « *le flot des conséquences des problèmes non réglés des générations précédentes* ».

Les dessins sont originaux, réussis et très bien animés. Le scénario est bien senti et fait passer son important message avec légèreté et humour. Ce court métrage est à montrer à petits et grands pour une prise de conscience assurée, si ce n'est pas déjà le cas.

Visionner le court métrage : <https://www.kubweb.media/page/thermostat-6-animation-gobelins-avron-cominotti-coudert-dano-climat/>.

La rentrée de la transition alimentaire – Bio et local (2019)

Nous vous proposons une page que l'équipe de KuB a produite en partenariat avec le Parc naturel régional (PNR) du Golfe du Morbihan sur la journée table ronde et rencontres « Transition alimentaire – Expériences en cours dans le Golfe du Morbihan ». Un événement qui s'est déroulé le 19 septembre 2019 à la scène de musiques actuelles Echonova, à Vannes.

L'objectif de cette journée était de mettre en lumière les acteurs du mouvement sur le territoire pour proposer des solutions aux consommateurs notamment. KuB était présent et en a ressorti un résumé efficace et dynamique.

La première partie est certainement la plus entraînante : une vidéo dans laquelle les invités du PNR témoignent de leur expérience réussie dans le bio et local. On découvre ainsi l'initiative de la mairie de Vannes qui a recruté un agriculteur fonctionnaire pour cultiver les terres communales afin d'offrir des repas 100% bio et locaux aux cantines de la ville. Ou encore, la démarche du transformateur Loïck de Feraudy (La Marmite bretonne) qui mise sur des conserves d'ingrédients bretons uniquement.

Le deuxième acte de cette table ronde est plus technique donc moins aisée à suivre pour le grand public mais offre une « *remise en contexte* » solide de Henri Rouillé d'Orfeuil, ingénieur agronome et pilote « Alimentation » de [RESOLIS](#). Une critique ouverte de la dérive « *mondialisée* » et « *agro-industrialisée* » de notre système alimentaire, conclue par des propositions sensées pour une « *révolution agro-écologique* ».

Nous vous conseillons donc cette page de KuB qui vous apportera des clés et des connaissances sur les enjeux de la transition alimentaire, véritable nerf de la lutte pour le climat.

Consulter la page :
<https://www.kubweb.media/page/rentree-transition-alimentaire-relocalisation-parc-naturel-regional-golfe-morbihan/>.

Notre sélection de novembre :
<https://www.eco-bretons.info/kub-tivez-vous-selection-de-novembre/>.

Plus d'infos :



Kultur Bretagne

www.kubweb.media

le webmédia breton de la culture