L’idée sortie. Le festival Natur’Armor à Erquy

L’association VivArmor Nature organise, pour la douzième année consécutive, le festival Natur’Armor. Particularité de ce festival, il est itinérant. Cette année, il se déroule à Erquy. Plus de 60 exposants seront présents. Au programme : conférences, films animaliers, animations pour les enfants, sorties nature…

Samedi 4 et dimanche 5 février, Erquy (22) accueille la douzième édition du festival Natur’Armor, qui a lieu chaque année dans une ville costarmoricaine différente. « Depuis 2006, VivArmor organise ce festival dont le principal objectif est de sensibiliser et éduquer le grand public aux questions de gestion durable de la biodiversité », nous apprend le site des organisateurs.

« Partez à la rencontre du patrimoine naturel faunistique, floristique et paysager breton. » C’est la promesse que fait l’association VivArmor Nature qui vous invite à rencontrer des passionnés de nature et à participer à de nombreuses activités : conférences, films animaliers, animations pour les enfants, sorties nature…

De nombreuses expositions et stands permettront de découvrir les acteurs locaux de la biodiversité. Cette année, plus de 60 exposants seront présents : associations, maisons de la nature, espaces naturels protégés, artistes, photographes…

Pour aller plus loin

Festival Natur’Armor, les 4 et 5 février, à Erquy (22). Gratuit jusqu’à 16 ans. À partir de 16 ans : 3 € à partir de 12h, gratuit en arrivant entre 10h et 12h.

Films animaliers, sorties nature, conférences, ateliers pour les enfants : gratuit.

Soirée cinéma : 5,50 € adultes, 4 € pour les moins de 14 ans.

www.vivarmor.fr

WattApp, l'appli pour tout savoir sur la production et la consommation d'électricité au Mené

Au Mené, dans les Côtes-D'Armor, on produit des énergies renouvelables depuis des années, dans une démarche de « Territoire à Energie Positive ». C'est dans cet esprit qu'a été lancée l'application pour téléphone mobile WattApp. Elle permet de visualiser en temps réel la production d'énergie renouvelable et la consommation locale sur le territoire du Mené. Une première en France.

Habitants du Mené, et d'ailleurs, envie de tout savoir sur la consommation et la production énergétique de votre territoire ? Alors l'application WattApp est faite pour vous. Disponible sur Androïd et IOS (pour les téléphones Apple), elle permet de comparer en temps réel la production et la consommation électrique du territoire du Mené, commune nouvelle depuis 2016, qui est née de la fusion des communes de Langourla, Collinée, Le Gouray, Saint-Gouéno, Plessala, Saint-

Jacut-du-Mené et Saint-Gilles-Du-Mené. Un territoire qui est engagé depuis 2005 dans une démarche Tepos (Territoire à Energie Positive) et sur lequel les acteurs locaux, notamment les agriculteurs, se sont mobilisés depuis les années 90 pour la mise en place de projets autour de l'énergie. Ainsi, une usine de méthanisation, Geotexia, a vu le jour en 2011. Une huilerie de colza, Menergol, a été créée pour alimenter les tracteurs du territoire. Des citoyens ont investi dans des parcs éoliens. Une chaufferie bois alimentant les bâtiments communaux a été installée.

Concrètement, l'application Wattman, qui a été développée en partenariat avec Enedis (ex Erdf), mesure la production électrique du territoire, qui correspond à la somme des productions électriques issues de l'usine de méthanisation Geotexia, des parcs éoliens de La Lande et du Plessis Vert, et des panneaux photovoltaïques installés sur le territoire. La consommation électrique mesurée par WattApp est celle des ménages, commerces et agriculteurs du territoire. L'abattoir de Kermené, l'un des plus grands d'Europe, présent sur le territoire, n'a cependant pas été pris en compte dans les calculs, car induisant une sur-représentation de l'industrie sur le territoire. Le but, avec la mise en place de l'application est de sensibiliser les habitants à l'utilisation des énergies renouvelables présentes sur le territoire, et de montrer aussi quel est l'impact de la consommation électrique locale. L'application offre aussi la possibilité de recevoir des notifications afin d'adopter son comportement suivant les moments où la consommation électrique est forte, et où la production énergétique peut être plus faible. Lancée pour la première fois en France au Mené,

l’application WattApp devrait également être mise en place sur un autre territoire, d’une tout autre dimension et densité de population, d’ici quelques semaines : Lyon !

Hoali, l’appli qui nettoie les océans et sort les poubelles

Une application pour savoir quand sortir les poubelles. Une application pour savoir comment recycler. Mais aussi une application pour inciter à ramasser les déchets. Hoali, c’est tout ça à la fois ! Et c’est une innovation briochine.

Une nouvelle application va bientôt vous faciliter la vie ! Hoali, c’est son nom, veut aider les gens à trier leurs déchets. Elle sera d’abord déployée sur le territoire de Kerval, le syndicat de valorisation des déchets de l’Est des Côtes-d’Armor. « Dès la semaine prochaine, Hoali sera disponible sur le territoire de Kerval. Et d’ici deux mois, on pourra l’utiliser dans toutes les grosses villes bretonnes », précise Alexandre Solucolu, l’un des quatre fondateurs de l’appli.

Concrètement, Hoali contient des bases de données qui aident les utilisateurs à connaître les consignes de tri dans la commune où ils se trouvent. « Les consignes peuvent varier d’une commune à l’autre, et il est facile de se tromper en faisant le tri. Grâce à Hoali, vous n’avez plus ce souci », soutient Alexandre Solucolu. De plus, une alerte prévient les utilisateurs lorsqu’il faut sortir les poubelles. Ainsi, plus

de risque de voir les poubelles s’accumuler !

Être un outil de référence

Installé à Saint-Brieuc, au sein de l’incubateur Open Bay, la start-up Hoali travaille avec les collectivités locales. « Grâce à nous, la communication des collectivités est facilitée. Si une consigne de tri ou un jour de collecte change, tous les utilisateurs de l’appli du secteur reçoivent une notification », détaille Alexandre Solucolu, révélant ainsi le modèle économique de la start-up : « Nous voulons être un outil de référence et que les collectivités nous paient pour ce travail d’information ».

En plus de ce travail d’information, Hoali veut inciter les gens à ramasser les déchets qu’ils croisent dans la nature : « Chaque année, il y a 8 millions de tonnes de déchets qui sont jetés dans la nature, et particulièrement dans les océans. Ça représente un camion-benne par minute ! Mais il suffirait que chaque humain ramasse 3 grammes de déchet par jour pour que le problème soit résolu ».

Des poubelles et des challenges

Les créateurs de l’application se sont rendu compte qu’il était parfois difficile de trouver une poubelle à proximité lorsqu’on ramasse un déchet. Ils ont donc eu l’idée de cartographier les poubelles publiques : « Nous avons déjà 270 000 poubelles enregistrées partout en France ! » Pour alimenter leur carte, ils intègrent des bases de données existantes mais font également appel à leurs utilisateurs pour indiquer l’emplacement des poubelles non cartographiées.

D’ici l’été, et toujours pour inciter les gens à ramasser les déchets, l’application proposera des challenges à ses utilisateurs : « Quand on ramassera un déchet, on l’enregistrera sur l’appli. Il sera ensuite possible de comptabiliser ses déchets. On travaille actuellement avec des magasins pour offrir des bons d’achat à partir d’une certaine

quantité de déchets collectés ».

Les deux volets de cette application – nettoyer et informer – permettront d'atteindre les objectifs de ses créateurs, « moins produire et mieux trier », et ainsi rendre le monde plus propre.

Pour aller plus loin

www.hoali.org

Les estuaires du Trieux et du Jaudy sont désormais classés

Les estuaires du Trieux et du Jaudy vont rejoindre ceux de l'Aber-Wrac'h, de l'Aber-Benoît et de la Rance. En effet, depuis début décembre, une zone de 8 000 hectares a été classée et sera donc préservée.

Depuis le 2 décembre dernier, les estuaires du Trieux et du Jaudy (22) ont rejoint la liste des sites classés. Un décret a en effet classé un ensemble de 8 000 hectares, dont 3 500 hectares sur le domaine public maritime, et couvrant les deux estuaires. Le site va de Paimpol à Penvenan et couvre vingt communes.

Les estuaires du Trieux et du Jaudy rejoignent ainsi les trois autres rias classées de Bretagne : l'Aber-Wrac'h et l'Aber-Benoît (Finistère) et l'estuaire de la Rance (Ille-et-Vilaine et Côtes-d'Armor).

Les espaces maritimes concernés couvrent de nombreuses îles et îlots, dont la magnifique île de Bréhat, premier site classé au titre de la loi de 1906 relative à la protection des sites.

Le site classé réunit des paysages, des sites et des éléments naturels remarquables, depuis l'intérieur des terres dans lesquelles s'enfoncent les deux profondes rias jusqu'au littoral, très découpé.

Le classement d'un espace naturel permet la conservation en l'état ainsi que la préservation du site.

Pour aller plus loin

Le décret paru au journal officiel

Descriptif de la zone par l'INPN

La Maillette, la monnaie locale qui frappe fort

Depuis près deux ans, en pays de Rance, et particulièrement autour de Dinan (22), on peut payer ses achats en Maillette. Cette monnaie locale complémentaire compte désormais une centaine d'utilisateurs et une cinquantaine de prestataires.

Le 17 mai prochain, la Maillette fêtera ses deux ans. Deux ans que cette monnaie locale complémentaire est en circulation mais, avant ça, il aura fallu deux ans et demi pour la mettre en place. « Il y a eu beaucoup de discussion, beaucoup de débat, autour du comment mais surtout du pourquoi une monnaie locale complémentaire », explique Gérard Mary, membre du collectif qui gère la Maillette, avant d'ajouter : « On s'est donné du temps pour répondre à ces questions quasi philosophiques ».

Pour ce jeune retraité, « on ne peut pas s'intéresser aux monnaies complémentaires sans s'interroger sur le système monétaire ». Mais il se veut aussi modeste : « Ce ne sont pas les monnaies locales complémentaires qui vont bouleverser le système monétaire, mais ça peut amener les gens à réfléchir ».

Beaucoup d'énergie

Pour ses deux ans, la Maillette vient de dépasser la cinquantaine de prestataires et la centaine d'utilisateurs. « Beaucoup de gens nous rejoignent spontanément, suite à un gros travail de présence sur les événements locaux pour expliquer ce qu'est la Maillette », se réjouit Gérard Mary.

Pourtant, le lancement de la Maillette n'a pas été tout rose. Si, au départ, l'association pour une monnaie locale en pays de Rance, qui porte la Maillette, comptait une centaine d'adhérents, l'année de mise en circulation a été très difficile pour la monnaie locale. « On a perdu la moitié de nos adhérents la première année… Le lancement a demandé beaucoup d'énergie et celle-ci est ensuite retombée. Nous avons survécu mais ce fût difficile », se souvient Gérard Mary.

Grâce la volonté et à l'engagement du collectif, la Maillette a tenu bon et a remonté la pente. De nouveaux prestataires ont envie de participer et la Maillette circule bien. Pour le collectif, il faut continuer à se développer : « Il faut rallier plus de gens et ça passe par l'augmentation du nombre de prestataires. Pour ça, il faut aussi faciliter la circulation entre prestataires, ce qui n'est pas aisé ! »

Pour aller plus loin :

www.mlc-rance.fr

Olrun, un salon de thé restaurant bio et végétarien à Rostrenen

Depuis le printemps, un restaurant salon de thé a ouvert ses portes à Rostrenen. Sa particularité ? Une cuisine bio, locale et, au maximum, végétale ! Un pari réussit pour Chloé Dubocq, la gérante du lieu.

Depuis début avril, à Rostrenen (22), il est possible de manger végétarien. En effet, Olrun, un restaurant, qui fait aussi salon de thé, a ouvert ses portes dans la capitale du Kreiz-Breizh. « Mon père habite par ici. Et puis, il y a dans le coin un terreau de producteur bio. Ça m'a donné envie de faire revivre un petit commerce », confie Chloé Dubocq, la gérante du lieu.

Pour elle, la cuisine servit dans son restaurant ne pouvait être que végétarienne. « C'est une cuisine qui correspond à mes valeurs éthique et environnementale. Je propose des recettes à base de produits bio et au maximum locaux, d'abord en végétarien et de plus en plus 100% végétal », détaille-t-elle.

Dans cette région riche en porc, en œufs et en lait, ouvrir un restaurant végétalien n'était pas gagné d'avance ! « Il faut réussir à casser la barrière de ceux qui ne franchissent pas la porte parce que c'est végétarien, leur faire découvrir des saveurs qu'ils n'ont pas l'habitude de manger. »

Un autre alimentation est possible

Un pari qui semble réussit puisque beaucoup de clients reviennent. « La plupart ne sont pas végétariens mais sont agréablement surpris par la découverte ! », se réjouit la jeune femme.

Le but de Chloé est aussi de montrer qu'une autre alimentation est possible, dans un pays où l'on consomme encore énormément de viande. « La France est en retard sur ces questions-là, soutient Chloé, qui a vécu au Canada. Il y a un réel besoin d'éducation sur le sujet. »

Pour son approvisionnement, Chloé travaille au maximum avec

des producteurs locaux, particulièrement pour les fruits et légumes. Pour le reste, elle se fournit à la Biocoop. « Je propose un plat du jour au même prix que dans le bar à côté de mon restaurant », précise-t-elle.

Des produits bio et locaux, une cuisine saine, végétale et originale, c’est le pari qu’à fait Chloé Dubocq pour son restaurant. Si vous passez à Rostrenen, n’hésitez pas à vous y arrêter !

Pour aller plus loin

La page Facebook du restaurant

www.olrun.com