

Le Défi Zéro Déchet repart pour une seconde édition autour de Lannion

La seconde édition du Défi Zéro Déchet, mis en place par Lannion Tregor Communauté et piloté par Laëtitia Crnkovic, se déroulera de janvier à juin 2024. Objectif : réduire son volume de déchets en famille, grâce à un coaching personnalisé, des conseils, des ateliers pédagogiques, visites, et échanges avec les autres participant.e.s. Inscriptions possibles jusqu'au 6 décembre.

58%. C'est le taux de réduction des déchets dans les familles ayant participé l'année dernière au premier Défi Zéro Déchet organisé par Lannion Tregor Communauté, dans le cadre de son Programme de Prévention des Déchets Ménagers (PLPDMA). « L'objectif était de 30% », rappelle Laëtitia Crnkovic, formatrice, autrice, conférencière, spécialiste de la réduction des déchets, qui avait piloté cette première édition, et qui rempile pour 2024. L'objectif est toujours, en six mois, d'« ancrer les habitudes dans les foyers », avec l'accompagnement de spécialistes telles que Jennifer Pellan ou Sabrina Toudic (à qui nous avons consacré un portait ici). Les familles (au nombre de 40) bénéficieront ainsi d'un coaching personnalisé, et participeront à une dizaine d'ateliers dans l'année.

Concrètement, le défi, qui va démarrer en janvier et se terminer en juin, se déroulera selon plusieurs étapes. La première consiste en une observation des pratiques. « On va faire l'autopsie des poubelles », explique Laëtitia, « et voir quels peuvent les freins à une démarche de réduction des déchets, comme par exemple le mode de vie, le temps disponible, si on aime cuisiner ou pas... ». Les marges de progression vont ainsi pouvoir être identifiées, et des

solutions sur-mesure vont être proposées. Vont suivre alors quinze jours de mise en place.

Puis, la seconde phase peut alors commencer. Durant quatre mois, « on va vraiment commencer à réduire les déchets, grâce aux conseils de la coach et aux ateliers », précise Laëtitia. Les familles engagées dans le défi pourront apprendre comment faire des courses zéro déchet, en utilisant le vrac, la consigne, la recharge...et ainsi passer un cap. « Montrer en direct avec l'exemple, cela permet de dédramatiser, et de s'apercevoir que les possibilités de courses zéro déchet sont multiples ». Au programme également, des ateliers par petits groupes, pour découvrir de façon pédagogiques des alternatives zéro déchet, des visites de sites emblématiques (plateforme de compostage, centre de tri...). Puis, mi-juin, le défi prend fin lors d'une grande fête, et un bilan quantitatif et qualitatif permet de mesurer les nouvelles pratiques des foyers. Ceux-ci doivent par ailleurs souscrire au départ à une charte, qui les engagera à participer aux deux séances de coaching, à quatre ateliers sur les neuf proposés, à deux visites sur trois, et à peser régulièrement les déchets à l'aide de l'outil fourni par Lannion Trégor Communauté.

Pour s'inscrire à « celle belle expérience, créatrice de liens, et qui fait du bien au commerce local » comme le définit Laëtitia, rendez-vous sur la [page dédiée sur le site de Lannion Trégor Communauté.](#)

L'idée sortie. Une grande

expo sur les champignons à Tréglamus (22).

C'est l'automne, la pluie fait son grand et attendu retour, et les champignons poussent. Pour apprendre à mieux les connaître et les reconnaître, la Société Mycologique des Côtes-d'Armor (SMCA) organise sa grande exposition mycologique annuelle à Tréglamus (22), non loin de Guingamp. Plus de 1000 visiteurs et visiteuses, petits et grands, sont attendus pour ce rendez-vous, qui met en lumière tout un pan de notre biodiversité locale.

Saviez-vous que dans le département des Côtes-d'Armor, on peut trouver 1470 espèces différentes de champignons ? On pourra en découvrir de nombreuses lors de l'exposition mycologique qui se déroulera à Tréglamus, près de Guingamp, dimanche 22 octobre. Organisée par le Société Mycologique des Côtes-d'Armor (SMCA), qui a été fondée en 2002, les objectifs de l'événement sont de :

- Faire découvrir la beauté et la diversité des champignons au plus grand nombre (entre 200 et 400 espèces présentées) ;
- Disposer d'aides à la détermination (tableau simplifié des genres et espèces, explications avec mycologues, ouvrages) ;
- Observer quelques exemples des confusions les plus fréquentes et la manière de les éviter (avec un stand sur les confusions)

Le cœur de l'exposition sera constitué d'un « panorama mycologique », présentant « l'ensemble des champignons récoltés et répertoriés durant les deux jours précédent », explique la SMCA dans un communiqué. On pourra aussi découvrir les « odeurs » et essayer de les reconnaître sur un stand dédié. Il sera également possible d'adhérer à l'association et de s'inscrire pour de futures sorties, et de se documenter.

L'édition 2023 voit aussi le retour des conférences et des lieux d'échanges pour le public, qu'il soit connaisseur ou non :

- A 10h30 et 15h, intervention de Michel Hayraud, mycologue, président d'Ascomycete.org et de la Société Mycologique du Massif d'Argenson, qui évoquera les champignons carbonicoles, c'est à dire poussant après un incendie, sur des débris brûlés. Ils ont « rôle clé dans la résilience des sites brûlés par leur appropriation des éléments nutritifs des sols brûlés et leur restitution aux végétaux recolonisant ces sites ». Des inventaires de ces champignons sont en cours, notamment dans les Monts d'Arrée et dans la forêt de Brocéliande. Attention, en raison d'un nombre de places limitées, l'inscription est nécessaire : 06 84 16 87 35 ou mail cathy-et-ronan@orange.fr
- Un « espace information » sur la bioluminescence de certains champignons, et ses applications, notamment les étonnantes « lampes vivantes », avec Marcel Koken, de Laboceca-CNRS à Brest.

Un espace pour les enfants est également prévu, pour que les plus grands puissent découvrir l'exposition en toute sérénité.

Pratique :

Exposition mycologique, salle polyvalente de Tréglamus

La conférence se déroulera dans la salle de Ty Cocagne, à proximité.

Tarif : 3 euros l'entrée, permettant d'accéder à l'exposition et la conférence

Plus d'infos

« La Pepille », une pépinière collective et citoyenne qui fait son nid, dans les Côtes-d'Armor

A Lanvallay (22), à côté de Dinan, l'association Les Vigilantes se mobilise autour des enjeux de résilience et autonomie alimentaire, agriculture, et environnement,, sur le territoire. Elle a ainsi créé une pépinière collective et citoyenne sur 3000m2, baptisée « La Pépille ». Le but : produire des plantations et arbres, destinés à des projets et espaces collectifs du secteur.

Les Vigilantes. Ou la rencontre des mots « Vigilance » et « liens ». C'est le nom d'une association basée à Lanvallay, à côté de Dinan, dans les Côtes-d'Armor. « A la base, c'est un collectif qui est né en 2019 », explique Claire, la présidente de l'association. « Nous étions mobilisés sur les questions liées à l'alimentation, l'agriculture, avec l'organisation de conférences, de journées de rencontres avec les professionnels. Nous interpellions aussi les collectivités sur ces sujets », précise-t-elle. Vient alors la période Covid, et ses restrictions sanitaires, qui font que les actions se font plus rares.

« Ca nous a donné envie de mettre les mains dans la terre, sur notre territoire », rembobine Claire.

Les envies se rencontrent alors avec la commune de Lanvallay, qui disposait d'un terrain de 6 hectares, dédié par l'ancienne municipalité à la construction d'une salle des fêtes. Les nouvelles et nouveaux élu.e.s choisissent de consacrer ces terres à l'installation de projets agricoles. « Nous avons pu bénéficier d'une parcelle de 3000 m² », indique la présidente de l'association, qui voisine notamment avec un projet en maraîchage solidaire et une horticultrice.

Une belle diversité d'espèces

C'est sur ce terrain qu'est né le projet-phare des Vigilantes, à savoir une pépinière citoyenne et collective, baptisée « La Pépille ». « L'acte fondateur a été la plantation d'un mini-bosquet nourricier il y a 3 ans, sur 200 m², en multistrates, avec des arbres nourriciers qui alimentent les humains, la faune et le sol, des herbacées et des buissons », détaille Claire. On y trouve des pommiers, des pêchers, des argousiers, des fraises, framboises, mûres sans épine, du chèvrefeuille comestible, ou encore de la sauge, du thym, des aromatiques... « L'idée, c'est d'avoir une belle diversité d'espèces, qui permet d'avoir des plants-mères pour pouvoir les multiplier ensuite ».



L'hiver dernier a eu lieu l'installation d'un premier espace

de production de plantes et d'arbres, sur une surface de 70m², où l'on trouve des fruitiers greffés, des boutures, des fruits rouges...Les bénévoles de l'association se forment « en faisant, petit à petit. Nous sommes tous des amateurs », déclare Claire. Des ateliers et séances de travaux sont régulièrement organisés : entretien, désherbage, plantation, greffes...toujours en collectif, et ouverts à toutes et tous. Toujours dans cet esprit, tout ce qui est produit dans la pépinière est destinés à être plantés sur des espaces collectifs : pour les collectivités, sur des zones artisanales, des jardins partagés, les espaces verts de magasins bios...et ce en relation avec des pépiniéristes professionnels du secteur, avec qui « tout se passe bien », assure Claire.

Pour découvrir ce beau projet citoyen, on peut passer lors des chantiers organisés régulièrement sur la parcelle. Mais aussi le 7 octobre, lors d'une porte-ouverte qui présentera les différentes activités installées sur le terrain de Lanvallay.

Pour en savoir plus :

<https://www.vigilantes.fr/>

Samedi et dimanche, rendez-vous dans le Centre Bretagne pour Biozone

Samedi 09 et dimanche 10 septembre, la [foire régionale biologique Biozone](#) se déroulera à Mûr-de-Bretagne (22). Pour

cette édition 2023, 180 exposants seront présents de 10 à 19h, pour ce qui est la plus grande foire bio de Bretagne. Le mot d'ordre cette année : Lumière sur l'agriculture biologique !

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, se déroulera ce week-end. Pour cette édition 2023,, ce sont 180 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, retour aux fondamentaux, puisque la thématique choisie par les organisateurs pour servir de fil rouge à la manifestation est « Lumière sur l'agriculture biologique ». Après avoir connu un grand succès durant la crise covid, la bio est actuellement chahutée, avec des ventes en recul. L'inflation, la guerre en Ukraine, la perte du pouvoir d'achat...ne sont pas étrangers à cette situation. La foire de Mûr-de-Bretagne sera l'occasion de parler et débattre du sujet, et de redéfinir précisément ce qu'est l'agriculture biologique, qui peut être parfois confondue avec d'autres labels apparus sur le marché.

Les visiteurs pourront ainsi retrouver un programme de conférences, table-rondes, ateliers...sur cette thématique. Parmi les temps forts, on peut noter un débat sur les labels avec les radios associatives locales Radio Bro Gwened et Radio Kreiz Breizh, une conférence introductive « L'agriculture biologique, solution incontournable aux crises du climat et de la biodiversité » par Jacques Caplat, ou encore une table-ronde le dimanche avec la MAB 22 (Maison de l'Agriculture Biologique) «De la bio dans ton assiette...oui mais comment ? ».

Des projections de documentaires, films (dont « Algues

Vertes » et « Secrets toxiques ») et animations pour les petits et grands sont également au menu du week-end, qui sera aussi placé sous le signe du « zéro déchet ». Laetitia Crnkovic de Zéro Déchet Trégor animera ainsi plusieurs ateliers durant lesquels on pourra apprendre à fabriquer son cake vaisselle, son shampoing solide ou son dentifrice. Biozone est aussi engagée dans un « défi zéro déchet » : le public est invité à apporter sa gamelle, son gobelet, ses couverts, et ses contenants pour les achats en vrac !

Pratique

Samedi 9 et dimanche 10 septembre, de 10h à 19h, bourg de Mur-De-Bretagne (commune de Guerlédan)

Tarif : plein : 4 euros / réduit 2 euros / gratuit pour les -15 ans

Toutes les animations sont gratuites après paiement de l'entrée

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

Biskèle, un atelier mobile pour la réparation des vélos

dans le Trégor

(Rediff) Permettre à toutes et tous de faire réparer son vélo, c'est ce qui anime Thibaut Brier et son atelier itinérant Biskèle. Au guidon de son vélo-atelier, il parcourt les routes dans un rayon de 15 kilomètres autour de Lannion pour aller au plus près des habitant.e.s, dans une démarche engagée.

« Prod'acteur ». C'est ainsi que se définit Thibaut Brier, qui a lancé son activité d'atelier de réparation itinérant de vélo sur le secteur de Lannion. Le fruit d'un cheminement de vie et d'un virage dans sa carrière professionnelle. Originaire de la Sarthe, il débarque en 2011 dans la capitale du Trégor, pour étudier à l'Enssat, une école d'informatique. « Après mon diplôme, je suis devenu développeur », explique-t-il. Après une expérience en région parisienne, il revient à Lannion. C'est là, en 2015, qu'il réfléchit à sa situation. « J'ai eu une prise de conscience. Je voulais réorienter mon métier pour qu'il ait davantage d'impact positif sur la collectivité ». En 2016, il choisit de faire de son vélo son véhicule principal. « Et deux ans plus tard, j'ai voulu fabriquer moi-même un vélo-tandem ». De fil en aiguille, Thibaut rencontre sur Guingamp un loueur-réparateur de vélo, qui l'embauche. Là, il constate que pour certaines personnes, il est logistiquement et techniquement compliqué d'amener sa bicyclette à réparer : souci physique, pas de voiture... Sans oublier le coût qui peut être difficilement accessible. Thibaut réfléchit alors, en 2019, à la création de son activité de réparation, mais qui serait itinérante.

C'est ainsi que son atelier, baptisé « Biskèle », naît, et intègre la Coopérative d'Activité et d'Emploi (CAE) Avant-Première. « C'est un système qui me correspond bien », souligne Thibaut, qui est donc « entrepreneur-salarié » au sein de la coopérative. « Je ne voulais pas être auto-entrepreneur, et je voulais aussi être salarié. Travailler dans une forme d'entreprise différente de ce qu'on connaît

habituellement, où il y a une vraie démocratie, ça me tenait à cœur ».

Avec son « vélo-atelier » qu'il a fabriqué à partir de cadres de récupération, le jeune homme intervient ainsi depuis septembre dernier dans un rayon de quinze kilomètres autour de Lannion, par exemple sur les communes de Ploumanach, Saint-Michel-en-Grève, Ploubezre, mais aussi Tonquedec, Cavan, Quenperven...au domicile, ou sur le lieu de travail. On pourra aussi retrouver l'atelier sur des marchés, comme celui de Lannion ou de Trébeurden, à partir de début mai. Et sur le technopôle de Lannion.

Toujours dans la démarche d'être accessible à un maximum de personnes, Thibaut, qui a fait le choix de ne travailler qu'avec des pièces neuves fabriquées dans l'Union Européenne, propose des « prix en conscience ». Un « prix plancher » est définit, lui permettant de ne pas fonctionner à perte. Libre ensuite au client de payer plus. Des « montants conventionnels » (ce que coûterait la réparation dans un magasin classique) et « montant de soutien » sont également mentionnés sur l'ordre de réparation, afin que tout soit transparent et que le client soit aiguillé.

Des propositions adaptées aux entreprises sont également proposées, ainsi que la possibilité de participer à des ateliers d'initiation à la révision et réparation. De quoi laisser de plus en plus sa voiture au garage, enfourcher sans stress son biclou, et parcourir en pédalant les routes du Trégor pour aller travailler ou pour profiter de la magnifique côte de Granit Rose !

Plus d'infos

<https://www.biskele.bzh/>

Avec Zezette, Mélanie créé des culottes récup' et rigolotes

(Rediff) A Langoat, entre Guingamp et Lannion, Mélanie Quélen fabrique chez elle dans son atelier des culottes rigolotes, dont une gamme menstruelle. Toutes sont réalisés à base de tissu de récup, elle mettent à l'honneur les motifs et les couleurs, et pour certaines sont brodées de citations originales. Pour faire connaître son travail et briser le tabou autour des règles, la « couturière-chiffonnière » souhaite sillonner les bistrots bretons, afin de provoquer les échanges et les rencontres.

Rayées, à fleurs, au décor vintage, ou encore brodées...les culottes de Zezette mettent la couleur et les motifs à l'honneur, et ne passent pas inaperçues ! De même que les culottes menstruelles, baptisées « la dernière goutte », que Mélanie Quélen fabrique aussi. C'est dans sa maison avec une vue magnifique sur la campagne, nichée au bord du Jaudy, à Langoat, qu'elle a installée son atelier de couture. Une aventure qui a démarrée après une première carrière professionnelle dans la restauration collective, au sein d'un lycée agricole. Elle décide de changer de vie, et suit l'année dernière une formation en tapisserie, couture et décor à Tréguier. « Mais depuis toute petite, j'aime les tissus. Je les utilisais déjà en tant que doudou », précise la pétillante jeune femme. Elle obtient son CAP de couturière, effectue un stage dans une mercerie de Perros, et commence à confectionner artisanalement des culottes. « Il y avait du tissu absorbant, utilisé notamment pour les alèses des lits à l'hôpital, qui était en stock dans la mercerie et qui ne partait pas. J'ai

alors essayé de fabriquer des culottes menstruelles avec. J'ai fait des tests avec un groupe de cinquante copines ». L'essai s'est avéré concluant, et Mélanie a pu créer son entreprise, Zezette, en hommage au fameux personnage du film « Le Père Noël est une ordure ».



Pour ses culottes menstruelles, Mélanie, qui se définit comme « couturière-chiffonnière un peu punk », utilise du tissu qu'elle récupère en brocante, chez Emmaüs, en déchetterie, ou qu'on lui donne. « Ils ont tous une histoire ». Par exemple grâce à des draps anciens à fleurs, elle fabrique des culottes bouffantes, colorées, adaptées à tous les flux. De quoi changer des traditionnelles culottes menstruelles noires ! Une manière pour Mélanie de dédramatiser le sujet des règles, encore bien souvent tabou. Pour en parler, elle souhaite d'ailleurs sillonner les bistrotts sur tout le territoire breton. C'est ainsi qu'elle a réalisé sa toute première exposition-vente le 2 avril au bar « Chez Mémé » à Saint-Eloi

(22), accompagnée d'un petit d'échange sur le sujet. « Les bars, ce sont des lieux d'échange où il y a du passage, c'est idéal pour en parler de façon moins formelle », déclare Mélanie, par ailleurs très sensible à la précarité menstruelle et à la réduction des déchets. Hormis le troquet de Saint-Eloi, on peut aussi trouver les culottes de Mélanie, chez Madame Monsieur Bonjour, un salon de thé-restaurant-concept store atypique du centre ville de Morlaix. Sinon, on peut également la contacter pour de la vente directe, en attendant de la retrouver au gré de ses futures escales dans les bars bretons !

Contact et infos : zezetttttte@gmail.com

A noter que Mélanie propose aussi des « culottes d'apprentissage » pour les plus petit.e.s.