

Les îles du Finistère en route vers la transition énergétique

La transition énergétique passe aussi par les îles bretonnes, notamment celles du Finistère. Mardi dernier, un programme de grande ampleur a été présenté en ce sens sur l'île Molène (29). Objectif : viser à l'horizon 2030 une alimentation électrique issue à 100% d'énergies renouvelables, pour les îles non raccordées au réseau électrique continental, tout en réduisant également les consommations énergétiques.

Molène. Située à environ 15 kilomètres au large du Conquet, elle est l'île principale d'un archipel du même nom. Comme ses consœurs également finistérienne Ouessant et Sein, elle fait partie des « Iles du Ponant », ainsi que de l'association du même nom. Et comme elles deux également, elle n'est pas raccordée au réseau électrique continental. Dans ces territoires, la production d'énergie se fait donc grâce à des centrales au fioul. Ce qui entraîne par conséquent un bilan carbone important pour ces îles. Par exemple, le facteur d'émission de gaz à effet de serre de Molène est 13 fois plus élevé que sur les îles connectées et le continent ! Le contexte s'avère donc favorable pour impulser des actions en faveur de la transition énergétique. En 2015, l'Association des Iles du Ponant a été lauréate de l'appel à projet de la Région Bretagne « Boucle Énergétique Locale » pour les îles de Molène, Sein et Ouessant. Elle a été également retenue la même année pour l'appel à projet national « Territoires à énergie positive pour la croissance

verte », pour le compte cette fois de cinq îles finistériennes : Batz, Molène, Ouessant, Sein et Saint-Nicolas des Glénans.

« Diminuer de 37% des émissions de Co2 »

Au menu de ses deux programmes, qui ont été officiellement lancés le 6 septembre sur l'île Molène : réduction de l'utilisation des énergies fossiles, développement des énergies renouvelables, mise en place de nouveaux modes de consommation de l'énergie, proposition d'actions de maîtrise de l'énergie dans les bâtiments, notamment les bâtiments publics...

Ainsi, le programme « Boucle Energétique Locale », baptisé « Energ'Enez », prévoit un contrat d'objectifs et de moyens sur trois ans, afin d'aboutir à une forte réduction des consommations d'énergies fossiles, en s'appuyant sur cinq leviers : la réduction des consommation (suivi des habitants volontaires, enquêtes, programme d'amélioration de l'habitat), la production locale à partir d'énergies renouvelables (photovoltaïque, hydroliennes...), le pilotage, la gestion intelligente et le stockage de l'énergie (optimisation des heures creuses avec les compteurs Linky, synchronisation des consommations avec les moments de productions des énergies renouvelables...), la sensibilisation et la participation des usagers (organisation du « mois de l'énergie »...), et actions de prospections. « *On a pour objectif de diminuer de 37% les émissions totales de CO2 sur les trois îles* », souligne Denis Bredin, directeur de l'Association des Iles du Ponant.

Production d'énergies renouvelables, mais aussi réduction des déchets

Le programme « Territoire à énergie positive pour la croissance verte », sera axé quant à lui sur les économies d'énergie, la production d'énergies renouvelables, et la gestion des ressources naturelles. Ainsi par exemple, les appareils électroménagers énergivores de type frigo pourront être remplacés chez les particuliers grâce à une aide financière ; des ampoules à Led seront distribués pour l'ensemble des habitations; des kits « poulaillers » seront diffusés auprès des particuliers dans une optique de réduction des déchets ; l'éclairage public sera modernisé grâce au recours aux lampes à Led ; le Zéro Phyto sera adopté sur Ouessant...Sur l'archipel de Molène, des anciennes cabanes de l'îlot Ledenez Vras seront restaurées et équipées d'un générateur photovoltaïques, afin d'en faire notamment un « refuge de mer ». *«Le potentiel en énergies renouvelables existe sur les îles, et il est à développer »*, assure Denis Bredin. *« Ce sont des territoires propices à l'innovation, et de très bonnes ambassadrices pour la transition énergétiques »*, poursuit-il. *« On essaie de passer d'un grand retard, à une grande avance, et ce en quelques années. On sort aussi d'une logique de sécurité à une logique de projets, en impliquant également les habitants »*, estime quant à lui Denis Palluel, le maire de Ouessant. Une avancée qui permettra peut-être d'atteindre l'objectif ambitieux des 100% d'alimentation en énergies renouvelables visés pour 2030 par les différents acteurs du projets (Etat, Région, Département du Finistère, Ademe, Enedis, Sabella...), et qui pourrait faire éventuellement des émules sur d'autres territoires, y compris, pourquoi pas, sur le continent !

Plus d'infos

<http://www.iles-du-ponant.com/>

Tomahawk, le festival qui allie musique et alternatives

À Querrien ce week end, le festival de musique Tomahawk a réuni 11500 personnes sur un site aux décors fantastiques. L'occasion d'assister à des concerts variés, mais pas que. En effet, le festival met également en valeur de nombreux acteurs du territoire à travers un marché des artisans et un village associatif. Découvrez dès maintenant le site du festival en photos.

« Un univers pour voyager dans le temps, à mi-chemin entre 20 000 Lieues sous les Mers et Voyage au Centre de la Terre ».

Voilà ce qui attendait le festivalier arrivé le week end dernier à Querrien. Dans une ambiance steampunk, le collectif Tomahawk avait prévu de nombreuses animations, concerts, ainsi qu'un village associatif et un marché des artisans. L'occasion de « mener une guérilla culturelle contre le Music Business de masse », tout en valorisant les nombreuses initiatives dont regorge la région. Et au-delà, de réussir le pari d'un festival le plus écologiquement responsable possible : toilettes sèches, restauration locale, buvette artisanale, etc.

L'idée sortie. Le festival Tomahawk à Querrien

Jusqu'à dimanche, Querrien (29) va vibrer grâce au collectif Tomahawk. Pendant trois jours, lors du festival du même nom, concerts, artisans, marché des associations, animations... sont au programme.

[On en avait parlé il y a trois ans. L'association Tomahawk](#) organise ce week-end son désormais traditionnel festival. Dès ce soir, et jusqu'à dimanche, à Querrien (29), le festival Tomahawk bat son plein. Pendant trois jours, les festivaliers ne vont pas s'ennuyer.

Au programme, des concerts – de la chanson française, du métal, de l'électro, il y en a pour tous les goûts – des spectacles d'art de rue, des animations sportives ou pas – mountainboard, boules bretonnes... – des artisans et un marché des associations – où vous pourrez retrouver une partie de l'équipe d'Eco-Bretons ! Les festivités commenceront à 20h, ce vendredi, à 10h le samedi, et à 11h le dimanche.



L'entrée au festival Tomahawk se fait sur donation libre. Sur place, le verre est interdit « *afin de pouvoir marcher pieds nus sur le site et se permettre de se rouler dans l'herbe en tout sécurité* », nous apprend le site du collectif. La nourriture en vente sur le site vient de producteur locaux.

Depuis plusieurs années, le collectif Tomahawk dynamise le Sud-Finistère grâce de nombreuses actions : « *Tomahawk est un collectif de groupes menant une guérilla culturelle contre le Music Business de masse* ». Installé dans une ferme qui produit

la « couille-de-loup », une bière locale, le collectif ouvrira en fin d'année une salle de spectacles privées.

Plus d'infos :

Festival Tomahawk, du vendredi 2 au dimanche 4 septembre, à Querrien. Prix libre.

[La page Facebook du collectif](#)

www.tomahawk-music.eu

Dans le Léon, on se convertit aussi vers le bio

La filière des légumes biologiques bretons en plein essor. En est la preuve les volumes distribués par la coopérative spécialisée BioBreizh : 12 000 tonnes en 2015. Symbolique de cette progression de la filière, la conversion de productions légumières, passant du conventionnel au biologique. C'est le cas à Cléder, dans le Léon, sur la ferme de Florian Le Jeune.

En ce début juillet, le soleil brille sur les champs de Guil Ar Vrouan, à Cléder. Les tracteurs sont de sortie dans ce coin du Léon, dans le Finistère Nord. C'est là que se situe l'exploitation agricole de Florian Le Jeune, producteur de légumes de 27 ans. Après avoir passé un BTS agricole, il reprend l'exploitation de ses parents, dès 2010, en agriculture conventionnelle. En 2015, il choisi de

convertir son exploitation en agriculture biologique. « *J'y pensais depuis un moment...j'ai mis 6 mois pour me décider* », explique-t-il. Il produit ainsi des chou-fleurs, des artichauts, des brocolis, des échalotes, des oignons, des potimarrons, de la salade et des crosnes. Le tout sans pesticides. « *Techniquement, c'est possible, on peut se passer des produits phytosanitaires. Mais il faut savoir s'adapter* », commente le jeune homme. Avec le passage en bio, il a dû diversifier ses cultures afin de limiter les risques et de favoriser la rotation des cultures. Plus de travail donc, notamment davantage de binage manuel, contrainte accompagnée d'une baisse de rentabilité de 25% lors de la première année d'exploitation. Le passage définitif en bio sera effectif en février 2017, pour l'instant les produits de Florian sont étiquetés « en conversion » et vendus à un prix équivalent au bio.

La conversion d'aujourd'hui, le bio de demain

Présente également lors de la visite de la ferme, la coopérative BioBreizh (qui vient de passer sous ce statut depuis juin 2016, ndlr) regroupe actuellement 55 adhérents sur le territoire. Elle travaille à la structuration d'une filière 100% bio et a mis en place un cahier des charges spécifique, et plus exigeant que le bio : fermes totalement en bio, refus des CMS (refus d'utiliser des variétés de choux ou autres espèces obtenues par l'introduction artificielle de Stérilité Mâle Cytoplasmique), développement des semences fermières, plantation en pleine terre, utilisation de composts et d'engrais sélectionnés, implantation de haies ou de talus, limitation du cuivre...

Biobreizh représente aujourd'hui 12 000 tonnes de

fruits et légumes planifiés, et commercialisés en bio, sur 850 hectares de plein-champ et 15 hectares de sous-abris, pour une gamme de plus de 150 variétés. Six fermes sont candidates à l'adhésion en 2016. Les légumes bio semblent avoir aujourd'hui le vent en poupe. « *Demain, on pourrait avoir des manques, il y a de la demande. Si nous, on n'apporte pas les solutions, il y a aura de l'import* », prévient Yoann Morin, responsable de la communication et de la certification chez BioBreizh. Egalement créatrice des emplois, la filière des légumes bio bretons ne demande qu'à encore progresser « *Le bio de demain sera la conversion d'aujourd'hui* », concluent les représentants de la coopérative.

Plus d'infos

<http://www.biobreizh.org/>

Héol, la voiture qui carbure au soleil breton

Parcourir plusieurs milliers de kilomètres uniquement grâce à l'énergie solaire, c'est le défi que s'est lancé l'association EcoSolar Breizh. Depuis plusieurs années, elle participe à des courses partout autour du monde avec son véhicule, Héol.

Depuis plusieurs années, [l'association EcoSolar Breizh](#), basée à Brest, fait rouler Héol, un véhicule électrique solaire. « *Notre but est de participer à des courses internationales réservées aux véhicules solaires* », explique Jean-Luc Fleureau, le président de l'association.

La première course visée par Héol était le [world solar challenge](#). Cette traversée de l'Australie, de Darwin à Adélaïde, fait plus de 3000 km. « *Nous voulions participer à l'édition de 2013 mais, finalement, nous n'avons pas pu y aller* », regrette Jean-Luc Fleureau.

Depuis, Héol a participé à différentes compétitions. La voiture a terminé deuxième du [Moroccan Solar Race Challenge](#), auquel elle a participé deux fois. En 2015, l'association s'est rendue à Abu Dhabi, pour l'[Abu Dhabi Solar Challenge](#). En 2017, elle doit participer à une autre course en Egypte. « *À chaque fois, nous améliorons le véhicule* », se réjouit le président.

Initier les jeunes

Héol est un projet multi-compétence, qui fait appel à l'électronique, la mécanique, la communication, le web... Il réunit des passionnés dans toute la France, de tous les âges : « *Ça ne s'est pas fait en un jour ! Les compétences se sont agrégées au fil du temps. Le but est aussi d'initier les jeunes à ces technologies* ». En effet, l'association prend régulièrement des stagiaires de tous niveaux, de la troisième aux écoles d'ingénieurs.

Pour développer Héol, l'association EcoSolar Breizh travaille en partenariat avec des entreprises françaises : « *On a pas la force pour innover. On est là pour agréger les innovations des entreprises, pour mettre en avant les produits et montrer les savoir-faire et les technologies. Ce véhicule est une sorte de laboratoire vivant* ». Au total, une quinzaine de PME apporte des compétences et de l'argent à l'association qui est aussi soutenue par des collectivités locales et des universités.

Le résultat est un véhicule de 4,5m de long pour 1,8m de large. Héol pèse 180kg et est recouvert de 6m² de cellules photovoltaïques. Pour pouvoir participer à la course égyptienne et continuer ses aventures, l'association EcoSolar

Breizh est en permanence à la recherche de partenaires et de soutiens financiers. En attendant, on souhaite bon vent à Héol.

Plus d'infos

[La page Facebook de l'association](#)

www.ecosolarbreizh.com

Nomad Yo, le yaourt végétal breton qui séduit !

À la Feuillée (29), Christophe Favrot et Nathalie Mouillot ont créé la société Plurielles. Celle-ci commercialise Nomad Yo, le premier yaourt issu de la fermentation des céréales, récompensé de nombreuses fois pour son caractère innovant.

Yaourt écolo et bien commun

L'odyssée débute en 2011, lorsque Christophe Favrot et Nathalie Mouillot s'interrogent devant un champ de céréales. Et s'il était possible d'en faire autre chose que de la farine ? S'ensuivent plusieurs expérimentations, qui débouchent sur l'invention du Nomad Yo : un yaourt végétal résultant de la fermentation des céréales. Les deux créateurs lancent alors la société Plurielles, déterminés à faire connaître leur produit. « Une nouveauté par rapport aux produits végétaux existants », commente Christophe Favrot, « notamment les yaourts de soja ». Cette innovation est d'ailleurs récompensée

en 2012 lors du concours national d'aide à la création d'entreprises de technologies innovantes. Elle remporte également le concours national 2013 de la création agroalimentaire bio, et est finaliste du concours innovabio 2012.

Le Nomad Yo est en effet certifié biologique, sans lactose et sans gluten. De plus, ses inventeurs utilisent des matières premières locales, de l'eau de source et des techniques de fabrication peu gourmandes en énergie. Le nom du yaourt fait quant à lui écho à la forme qu'a pris le projet depuis 2012. C'est à cette date que le couple décide de changer le régime de propriété de son invention. « On a été convaincus d'abandonner notre brevet pour une licence Creative Commons », témoigne Christophe Favrot. Si le 'Yo' renvoie au mot « Yoghourt », le 'Nomad' fait allusion au décroisement des connaissances et à leur transmission. « C'est quand même plus simple de diffuser les savoirs à travers les pays plutôt que de transporter les produits sur de très longues distances », analyse Christophe Favrot.



Un produit en plein développement

Aujourd'hui, Plurielles commercialise 2500 à 3000 Nomad Yo par mois, sur les marchés et dans plusieurs magasins bios. Les ventes se font uniquement en Bretagne. La seule exception : le magasin La Grande Épicerie de Paris, qui sert de vitrine pour faire connaître le produit et essayer plus largement. En effet, la licence Creative Commons permet à chacun de reproduire le procédé de fabrication du Nomad Yo pour sa consommation personnelle. Elle rend également possible l'utilisation de ce procédé dans

un cadre professionnel, sous réserve d'un partenariat avec les deux fondateurs. « En prenant cette décision nous avons choisi de tenter une autre aventure sur le plan humain », relate Christophe Favrot, « basée sur la question des biens communs et du partage de connaissances ».

Pour accompagner l'essaimage, les deux entrepreneurs ont ouvert un cycle de formation. Des stages courts sont proposés aux particuliers, tandis que les personnes souhaitant commercialiser les Nomad Yo suivent une formation de 15 jours. Une dizaine de professionnels ont ainsi été formés en 2015. Suite à cela, 30 % d'entre eux sont passés à une activité concrète. Ils se fournissent en contrepartie auprès de Plurielles pour ce qui est des ferments. « Je commercialise uniquement dans le Finistère, donc il y a de la place », explique Christophe Favrot. Son futur projet avec Nathalie Mouillot? Une caravane atelier, afin de voyager en France et en Europe et d'essaimer davantage leur savoir-faire. Car, comme on peut le lire sur leur site internet : « les monstres ont la vie courte, peut-être une économie basée sur un maillage serait-elle plus solide? ».

Pour aller plus loin

[Le site internet de Nomad Yo](#)