

Les Mains dans le Sable pour lutter contre les déchets sur les plages du Morbihan

Depuis 10 ans, l'association Les Mains dans le Sable organise des opérations de ramassage de déchets sur les plages du Morbihan, dans les secteurs de Lorient, Auray et Vannes. Au fil des années, elle a amplifié ses actions, et a lancé un nouveau projet il y a quelques mois, baptisé « 905 km sans déchets ». Objectif : proposer de nouvelles formes de sensibilisation et toucher un nouveau public, grâce à des ateliers, projections, conférences, interventions dans les écoles... Elle organise également son désormais traditionnel ramassage de déchets sur la Plage Sainte Barbe à Plouharnel, le dimanche 24 mars.

L'association Les Mains dans le Sable est née il y a 10 ans dans le Morbihan. « Début 2014 plus précisément », rembobine Guillaume Durand, chargé de développement. « Cette année là, l'hiver avait été particulièrement agité. Il y avait une quantité impressionnante de déchets sur le littoral. A l'époque, nous étions trois, et nous voulions mobiliser les citoyen.e.s pour mettre en place des actions de ramassage ». De fil en aiguille, l'association grandit, les opérations deviennent régulières. Au total, ce sont plus de 60 tonnes de déchets qui ont été récupérés depuis 2014, sur plus de 400 actions, par 24 000 participant.e.s !

Aujourd'hui, Les Mains dans le Sable est reconnue « d'intérêt général », agréée « protection de l'environnement » et « jeunesse et éducation populaire ». Elle est animée par un collectif d'une vingtaine de bénévoles. Le champ d'action s'est aussi quelque peu élargi. « Le nettoyage des plages nous a vite conduit à mener une réflexion plus large sur les habitudes de consommation », souligne Guillaume. « On se

reconnaît dans les déchets qu'on trouve dans la nature ! ». Depuis plusieurs années, les opérations de ramassage, qui ont lieu une fois par mois dans le secteur d'Auray, celui de Lorient, et celui de Vannes, sont ainsi l'occasion de transmettre les bons gestes à appliquer au quotidien, pour avoir une consommation avec moins d'impact sur l'environnement et la production de déchets. Un stand permet de s'informer sur des solutions pratiques comme par exemple le recours au vrac ou encore aux cosmétiques solides.

Car ce qui est ramassé sur les plages du Morbihan, qui provient « au trois quart d'activités professionnelles », vient aussi du quotidien. « Les déchets viennent du continent », rappelle Guillaume, « Ils échouent sur les côtes, parce qu'ils s'envolent aussi dans les poubelles, les déchetteries ». Ce qui est « abandonné » sur le littoral reste finalement assez rare.

Depuis quelques mois, l'association a lancé un nouveau projet, baptisé « 905 km sans déchet ». 905, pour le nombre de kilomètres linéaires côtiers dans le Morbihan. « Le but, c'est de diversifier les animations tout le long du littoral, pour faire connaître les problématiques, et aller à la rencontre d'un nouveau public », développe le chargé de mission. Au programme : des ramassages, mais aussi des ateliers, des conférences, des projections de films, des animations dans les écoles...

Dans ce cadre, des ateliers « Deux tonnes » et « Fresque du Climat » auront lieu le samedi 16 mars à Séné. Et le 24 mars, place à la dixième édition de l'un des événements majeurs de l'association : le nettoyage de la plage Sainte-Barbe à Plouharnel. Les neuf éditions précédentes ont mobilisé plus de 1 500 participants et permis l'évacuation de 4 tonnes de déchets.

Pour celles et ceux qui souhaitent y participer, le rendez-vous est donné à 13h30 à l'entrée de la plage, pour une fin

prévue à 16h30. La participation est gratuite. Ne pas oublier les gants !

Plus d'infos

[Le site de l'association Les Mains Dans le Sable](#)

Ecod'0, un programme régional pour économiser l'eau dans les entreprises

Après avoir été lancé dans le Morbihan par la Chambre de Commerce et d'Industrie du département en 2020, le programme Ecod'0 est passé à la vitesse supérieure, et s'est étendu à la région depuis octobre 2022. L'objectif reste le même : Sensibiliser le monde économique à la préservation de la ressource en eau et aux bonnes pratiques hydro-économes.

« Ecod'0 a démarré en 2020, d'abord uniquement sur le Morbihan, en expérimentation », rappelle Luc Guymare, chef de projet à la CCI du département. (Lire [ici](#) notre précédent article sur le sujet, ndlr). Une première session s'est ainsi déroulée entre janvier 2020 et fin mars 2021, qui a permis à 30 entreprises de se faire diagnostiquer (20 industriels et 10 professionnels du tourisme), du grand groupe à la TPE. Une deuxième session, « Ecod'0 2 », a eu lieu, toujours dans le Morbihan, jusqu'à juin 2022.

Le succès du programme a fait que celui-ci « s'est étendu sur

toute la région Bretagne depuis octobre 2022 », précise Luc Guymare. L'objectif reste le même : « sensibiliser et accompagner les entreprises bretonnes dans la sécurisation de leur alimentation en eau et dans leurs démarches hydro-économiques ». « La crise de la sécheresse à l'été 2022 a aussi donné un nouvel élan à Ecod'0 », souligne le chargé de mission.

Ateliers, webinaires, séminaires, et échanges de bonnes pratiques

Qui dit régionalisation dit davantage de partenaires. Ils sont au nombre de 25 : Huit au niveau Bretagne (Région, Agence de l'Eau Loire-Bretagne, CCI Bretagne...et les trois gros opérateurs privés de distribution de l'eau), et 17 partenaires territoriaux. « Beaucoup d'EPCI ont été intéressés par la démarche et se sont manifestés, notamment pour contribuer financièrement et techniquement au dispositif », précise Luc Guymare.

Pour l'édition Ecod'0 régionale de 2022-2023, ce sont ainsi 145 entreprises qui ont été accompagnées : 100 industriels, 25 professionnels du tourisme, et 20 représentant une autre activité.

Parmi les actions menées, on peut citer l'organisation d'ateliers, de webinaires ou de séminaires, comme par exemple une réunion de partage de bonnes pratiques entre campings bretons, ou encore des rencontres au sujet de la « crise sécheresse » de l'été 2022. Le « Guide des bonnes pratiques » créé par la CCI Morbihan a été mis à jour, passant de 35 à 50 fiches. Sept autres fiches « Petites Gouttes » ont été rédigées, par la CCI des Côtes-d'Armor. « Elles sont destinées aux petits consommateurs, et présentent des démarches hydro-économiques pour les restaurants, les brasseries, les hôtels »

releve Luc Guymare. Depuis janvier, elle sont en téléchargement gratuit sur le site de Bretagne Compétitivité, qui porte la démarche.

L'opportunité de la « Reut »

Autre volet du dispositif Ecod'0, à destination des territoires : la réalisation « d'études d'opportunité » sur la « Reut », la « Réutilisation des Eaux Usées Traitées », qui sont insuffisamment propres pour pouvoir être consommées, mais qui le sont suffisamment pour d'autres usages. Selon le chargé de mission, « L'idée est d'identifier les stations d'épuration où les opportunités de Reut sont les plus intéressantes, afin de créer des « boucles locales », et d'avoir une économie circulaire qui pourrait être mise en place ». Une expérimentation a ainsi été menée dans le Morbihan, sur les territoires de Pontivy Communauté et Lorient Agglomération. En 2024, d'autres communautés de communes et/ou agglomération devraient rejoindre le mouvement, comme celles de Dinan, Vannes, ou Saint-Brieuc.

Le programme Ecod'0 est également utile pour accumuler des données consacrées à l'eau. Chaque année, les entreprises accompagnées l'année précédente sont interrogées sur leurs consommations et sur les actions mises en place pour économiser la ressource. « Sur les entreprises morbihannaises accompagnées en 2020 et 2021, nous avons eu 46 réponses. Elles font état d'un volume d'eau consommé de 7 millions de m³ en 2019. En 2022, elles sont passées à 5 900 000 m³, soit une économie de plus d'un million de mètres cubes. Certaines ont été pérennes, d'autres plus circonstanciées, liées aux arrêtés préfectoraux pris en raison de la sécheresse ». Parmi les mesures mises en place et qui reviennent le plus souvent, on peut citer l'installation de matériel « hydro-économes » et

la sensibilisation des salarié.e.s aux économies d'eau dans l'industrie, et la récupération d'eau de pluie chez les acteurs du secteur du tourisme.

Une nouvelle édition régionale d'Ecod'0 est d'ores et déjà lancée pour cette année. Objectif : continuer « l'essaimage » sur le territoire breton, et « accompagner plus d'entreprises, réaliser davantage de sensibilisation collective grâce à des ateliers. Sans oublier de développer les « boucles locales » autour de la Reut », conclut Camille Fraslin, qui va prendre le relais de Luc Guymare d'ici quelques jours sur le programme régional.

Plus d'infos :

www.bretagne-competitivite.fr/ecodo

A Pontivy, un tiers-lieu idé'halles !

Au centre-ville de Pontivy, un nouvel espace a vu le jour depuis l'été dernier, géré par l'association Tilihal : la Cantine des Halles. Ce « tiers-lieu » veut favoriser le lien social et la rencontre, propose des ateliers, temps d'échange et expositions, bien souvent autour des transitions écologiques, ainsi qu'une restauration à base de produits locaux et bios.

On peut venir pour y papoter, voir une expo, boire un café ou un thé, participer à un atelier ou à une discussion, manger un

morceau....bienvenue à la Cantine des Halles ! Ce tiers-lieu est installé, comme son nom l'indique, dans les anciennes halles réhabilitées de Pontivy. Il a ouvert ses portes au début de l'été 2023, à l'initiative de Julie Gacquière. La dynamique jeune femme y songeait depuis le retour d'un voyage il y a vingt ans. Son projet a été retenu par la ville dans le cadre d'un Appel à Manifestation d'Intérêt pour occuper les anciennes halles. La voilà donc, avec l'association qui s'est créée, installée dans ce lieu emblématique du centre ville, en compagnie d'autres structures : une boutique de créatrices, un espace de coworking, et le théâtre.

A l'intérieur de la Cantine, l'ambiance est cosy et chaleureuse. Un comptoir permet de passer commande, une grande étagère propose des produits locaux à acheter (bocaux, tisanes, bières...), utilisés aussi pour la restauration et les boissons du lieu. Des tables et des chaises sont disposés, et un coin pour les enfants est installé.

En ce mardi d'automne, la commission « animation » se réunit. C'est l'un des « six groupes, ou cercles, qui composent l'association », explique Julie, qui s'affaire entre le comptoir et les bénévoles. « Il y a cinq autres commissions : aménagement, gestion, cuisine, communication, et gouvernance ». Chaque bénévole (et il y en a 25) fait partie d'un groupe.

Sophie, Marie-Ange, Julien, Aziliz et Colette sont installés.e.s ainsi autour d'une grande table. « Les réunions se déroulent une fois par mois, pour planifier les animations pour les 45 jours à venir », précise Julie. Toutes et tous du secteur de Pontivy, ils et elles avaient envie de s'engager dans un projet collectif. Aziliz, animatrice environnement à Pontivy Communauté, voit la Cantine comme « une plate-forme où convergent les énergies, les transitions, et le bien-vivre à Pontivy ». Marie-Ange, qui est aussi bénévole au sein de l'association Adelphes, pense le tiers-lieu comme « un endroit sympa, où l'on peut faire des choses ensemble ». Julien, quant

à lui, fait partie du collectif Kreiz Breizh Transition. Pour lui, la Cantine est un « pilier du réseau » et permet de faire le lien entre différentes associations du coin. Sophie, qui est responsable d'une boutique ludo-éducative et responsable en ville, a connu le projet...en voulant s'installer avec le sien dans les halles. Et Colette est la cheville ouvrière de « l'atelier couture ». Ce soir, il faudra décider de la programmation de novembre à la mi-décembre. Et des animations, la Cantine en propose d'ailleurs de nombreuses : des ateliers sur le zéro-déchet, l'éco-parentalité, les transitions...mais aussi sur la cuisine, ou l'écriture...Des concerts, des temps d'échanges, sont aussi organisés. Le lieu vit également au gré des grands événements : semaine du développement durable, mois de l'économie sociale et solidaire...Le mois de novembre promet d'ailleurs d'être animé ! Entre l'expo « upcycling » de Colette, qui sera visible tout le mois, une lecture-arpentage d'un ouvrage de Rob Hopkins, et deux ateliers « Ma fourchette change d'assiette » avec la Mutualité Française, la Cantine des Halles va bouillonner !

Pour en savoir plus : <https://www.lacantinedeshalles.bzh>

Pour connaître l'agenda des événements et réserver une place pour y participer : <https://www.helloasso.com/associations/tilihal-tiers-lieu-des-halles>

L'idée sortie. La bio en fête à Muzillac (56) ce week-end

Samedi 23 et dimanche 24 septembre, Muzillac accueille sa foire bio. Marché de producteurs locaux, ateliers, conférences, concerts: les visiteurs sont invités à découvrir toutes les initiatives locales en faveur de la transition écologique et solidaire. Seul.e ou à plusieurs, venez découvrir ou redécouvrir cet événement convivial et festif!

Ce week-end, l'association Terre en vie organise la 28e édition de la foire bio de Muzillac. L! Pendant deux jours, petits et grands sont invités à participer à de nombreuses animations sur les thèmes de l'alimentation, de l'habitat, de l'énergie ou encore du bien-être. De 10h à 18h, près de 110 exposants seront présent pour un marché en plein air face à la médiathèque de Muzillac.

Lancé à l'initiative de quelques jeunes muzillacais engagés et désireux de faire connaître une agriculture respectueuse de l'homme et de son environnement, l'association Terre en Vie œuvre pour le développement d'une planète plus responsable et plus solidaire. L'événement, qui a pris de l'ampleur au fil du temps, s'apprête à accueillir près de 6000 visiteurs ce week-end.

Curieux ou averti, chacun pourra trouver l'activité qui lui convient: conférences, animations, concerts...ou tour des stands pour faire des emplettes ou prendre des informations auprès des exposants et associations présentes.

Du côté des conférences, on retrouvera par exemple le samedi Juliette Duquesne, journaliste indépendante, pour une intervention sur « un numérique moins envahissant et plus sobre », ainsi que Julia Baudry, épidémiologiste à l'Inrae et

Joël Labbé, sénateur, pour un temps d'échanges sur les pesticides et l'alimentation et les impacts sur la santé. Le dimanche, place à Nicolas Debray, directeur d'Enercoop Bretagne, pour parler du marché de l'énergie d'hier à aujourd'hui, et Yann Laurans, directeur du pôle biodiversité au WWF France, qui viendra évoquer la perte de biodiversité et ses conséquences pour l'avenir.

Le samedi et dimanche soir, cinq concerts sont au programme (rock, musique du monde...4 le samedi et un le dimanche). Durant les deux jours, on pourra aussi participer à des balades contées « Au fil de l'eau », une mini-ferme avec le Théâtre des Utopies, des jeux en bois et escape game. Le dimanche à 16h30, Phlippe Miko et la Compagnie Fil à Io proposeront un spectacle baptisé « C'est Beau c'est Bio ».

Marché bio de 10h à 18h
avec plus de **110 exposants !**

Conférences

Samedi 23 sept.

Juliette DUQUESNE 11h

Journaliste indépendante

Pour un numérique moins envahissant
et plus sobre.

Julia BAUDRY & Joël LABBÉ 15h

épidémiologiste à l'INRAE / Sénateur

Pesticides, alimentation quels impacts sur
notre santé ?

Dimanche 24 sept.

Nicolas DEBRAY 11h

Directeur d'Enercoop Bretagne

Le marché de l'énergie d'hier
à aujourd'hui.

Yann LAURANS 15h

Directeur du pôle biodiversité à WWF France

Perte de la biodiversité : quelles
conséquences pour notre avenir ?

Concerts

Samedi 23 sept.

C'est qui Paulette? 13h

Orchestre de musique du monde
de La Famille Walili

Tart'a gueules 18h

Chorale à petits pois gratinée de 20 gambettes

Le Plan B 19h30

Benoît MOREL (ex chanteur de La Tordue)

& Arnel TALARMAIN

Groupe de chanson rock

SKANKAYA 21h

Reggae et du ska éclectique et électrique

Dimanche 24 sept.

Barbara LUNA 13h

Chanteuse argentine, chansons engagées



Visiteurs, exposants et bénévoles,
pensez à venir avec votre gobelet,
vos bords et vos sacs !

Animations

Balade contée
«Au fil de l'eau...»

Christine LERAY
& **Angelina AUBRY**

Samedi & dimanche 11h et 14h30

Spectacle
«C'est beau c'est BIO»

Philippe MIKO
et la compagnie Fil à io

Dimanche 16h30

Mini ferme

Théâtre des Utopies

Jeux en bois
& **Escape game**

Adrien Mounier

et plein d'autres activités
à découvrir sur place !

Ne pas jeter sur la voie publique.
2023 © Terre en Vie - Tous droits de reproductions réservés
Création bénévole par Com d'Happy

Pratique:

Tarif : 3euros, (ou 3 Ourse, la monnaie locale,

complémentaire, citoyenne et solidaire du territoire d'Arc Sud Bretagne et de Questembert Communauté), gratuit pour les moins de 16 ans.

Plus d'infos

www.terreenvie.com

Festival La P'Art Belle : Quand la musique s'accorde avec la transition écologique

Le festival La P'Art Belle revient vendredi 8 et samedi 9 septembre pour une quatrième édition, cette fois-ci au Théâtre de Verdure de Séné (56), sur les bords du Golfe du Morbihan. Petite jauge, réduction de l'empreinte carbone, artistes « découvertes », ateliers, tables-rondes... tout est fait pour faire de l'événement un moment convivial et familial à taille humaine, durant lequel on se divertit et on réfléchit sur les transitions écologiques.

Vous en avez marre des festivals mastodontes, avec des dizaines de milliers de personnes réunies dans une prairie ? Vous souhaitez pouvoir vous retrouver plus près des artistes ? Vous vous posez des questions sur l'impact environnemental de ces événements géants ? L'alternative à ce modèle qui semble avoir trouvé ces limites se trouve dans le Morbihan : le festival la P'Art Belle.

Depuis août 2019, ce « micro-festival », dont la jauge est limitée à 1000 personnes par jour, vise à sensibiliser le public de façon ludique et artistique aux enjeux environnementaux. D'abord organisé sur la presqu'île de Rhuys, à Sarzeau, au domaine de Kerlevenan, il déménage pour cette édition 2023 dans un autre écrin végétal, celui du Théâtre de Verduze de Séné, sur les bords du Golfe du Morbihan. L'événement, avec sa petite jauge, est engagé depuis le début dans une démarche environnementale : utilisation d'un système solaire, restauration en circuit court, signature de la charte « Drastic on plastic », opération « ramène tes couverts », utilisation du réemploi...

Au programme encore cette année, de la musique, des tables-rondes, des rencontres, des ateliers...

On pourra ainsi retrouver vendredi une table-ronde « Dialogue intergénérationnel enthousiasmant et engagé en faveur de l'océan » avec les associations La P'Art Belle et BioDiverTissons, et Laurent Labeyrie, Professeur invité Université Bretagne Sud-LGO, Ancien membre du GIEC, Professeur honoraire Institut Universitaire de France et Institut Pierre Simon Laplace – *Membre du Haut Conseil Breton pour le Climat et des conseils scientifique des PNR Golfe du Morbihan et Projet de Parc Rance-Emeraude*, Mia Lemeau-Ly-Cuong : Lycéenne au sein de l'établissement Alain René Lesage en option sciences de la mer / ancienne éco-déléguée du Collège Gilles-Gahinet à Arradon., Sullian Masse : Étudiant BPJEPS « Education à l'Environnement et au Développement Durable » au sein de l'association Les Glénans, Charlotte Nirma : Astrolabe Expeditions, Coordinatrice de projets de recherches, et Annaïg Le Port : Directrice de la Maison de la Mer / Médiatrice scientifique. Le même jour, des « Ateliers de l'imaginaire » seront aussi proposés, avec la Fresque de la Renaissance Ecologique, la Fresque de la Biodiversité, et un Bar à Eau.

Côté musique, on retrouvera les concerts de Sandra Nkaké,

Victor Solf, et Macadam Crocodile.

Le Samedi, une table-ronde sera consacrée aux Aventurier.e.s de l'écologie, avec Anaëlle MAROT, aventurière projet AZUR, Nicolas VANDENELSKEN, aventurier Rand'eau Raid GR® 34, Lili SEBESI, Olympienne, finaliste en 49erFX au Jeux de Tokyo 2021 et membre du collectif La Vague, et Paul METAILLER, aventurier de Pogui Surf un voyage à vélo engagé de la Bretagne au Portugal.

Au menu aussi, les « Ateliers de l'imaginaire », avec au programme une balade contée familiale, des ateliers sérigraphie, jouets buissonniers, céramique, textile et eau, bar à eau, une animation « Bienvenue en 2100 sur l'île de Séné », une balade découverte de Séné animée par les bénévoles de la Coop des Vénètes (supermarché coopératif de Vannes), le vélo-smoothie des Cuisiniers Solidaires et le camion-laboratoire des Petits Débrouillards. Le « Cabaret Cyclette », manège entraîné par un vélo, sera aussi présent. On pourra également assister au spectacle de « musique verte » de Jean-Yves Bardoul « Normalement, ça marche », et à une dégustation de vin nature animée.

Concernant les concerts, sont programmés ce samedi Mychelle, « Résistances Poétiques » de Cyril Dion et Sébastien Hoog, et « Le RDV du Tout Le Monde ».

Tout le week-end, le Capitaine Stuppyd, alias Anthony Serazin de la Compagnie Orange Givrée, sera présent et ira à la rencontre du public. Et le café-librairie « Marée-Pages » proposera une « librairie éphémère », avec rencontres et dédicaces, là aussi sur les deux jours.

Le programme détaillé et la billetterie sont ici : <https://www.lapartbelle.bzh/>

A lire aussi, notre portrait de Louise Robert, fondatrice de la P'Art Belle : <http://www.eco-bretons.info/portrait-de-femme-n8-louise-robert-lexploratrice-de-la-transition/>

Reportage vidéo à la Ferme de Trévero (56), avec Les Joies Sauvages

Les Joies Sauvages est une association qui porte la réalisation de reportages vidéo sur la transition agricole, disponibles [en accès libre sur YouTube](#), ainsi que des événements : projections des reportages et débats dans des cinémas, tiers-lieux, fermes ou encore écoles !

Nous – Kern et Mélanie – partons en immersion dans des fermes, et tentons avec légèreté (pour ne pas dire : avec un humour parfois gênant !) d'aborder différents aspects des métiers liés à l'agriculture, pour que les consommateurs et consommatrices puissent mieux comprendre les enjeux qui se cachent derrière leur alimentation. Nous abordons les stéréotypes, mais aussi les sujets qui fâchent, en toute transparence. Et bien sûr la passion et la joie qu'il peut y avoir derrière ces métiers clés de la transition écologique.

Dans notre dernier reportage, tourné à la [ferme de Trevero](#), nous nous intéressons à l'élevage et à la place qu'il pourrait

avoir dans la transition agricole.

Pendant 20 minutes, nous tentons d'embarquer les spectateurs et spectatrices dans le quotidien de deux têtes-brûlées qui se sont mises au défi de montrer que l'élevage peut-être fait de façon écologique et éthique, en développant une ferme à l'opposé du système intensif, en plein territoire agro-industriel breton...

Loin du paquet de lardons qui traîne au fond de notre frigo, la ferme de Régis et Benjamin nous invite à repenser totalement notre alimentation, avec un élevage qui deviendrait la cerise sur un gros gâteau végétal et où l'animal ne serait pas qu'une vulgaire unité de production...

—

Les Joies Sauvages

[Facebook](#) – [YouTube](#) – [Insta](#)

lesjoiessauvages.fr