

En balade à la découverte de la biodiversité au Domaine de la Roche Jagu à Ploëzal (22)

Depuis le 8 mai et jusqu'au 6 octobre, une nouvelle exposition, baptisée « Impact – la biodiversité en question » est présentée au Domaine de la Roche Jagu. L'occasion d'en apprendre plus sur les actions humaines et leurs conséquences sur la faune et la flore, et aussi de découvrir le parc du domaine, qui présente une mosaïque de milieux et une grande diversité d'espèces.

La nature et le vivant sous le regard de la science. Voilà le mot d'ordre de la nouvelle exposition baptisée « Impact – La biodiversité en question », présentée depuis le 8 mai et jusqu'au 6 octobre, dans le château du Domaine Départemental de la Roche Jagu, situé non loin de l'estuaire du Trieux, à Ploëzal dans le Trégor.

Cette expo itinérante a été conçue par le Muséum d'Histoire Naturelle de Toulouse, et réalisée à partir de mobiliers issus d'une exposition du Muséum d'Histoire Naturelle de Londres.



D'où venons-nous ? Quelle est notre place dans l'évolution ? Avons-nous la capacité de maîtriser la nature ? Y-a-t-il une hiérarchie dans le vivant et sommes-nous une espèce supérieure ? Quel impact l'Homme a-t-il vraiment sur terre ? Autant de questions auxquelles cette exposition tente de répondre, à travers trois volets : « Le monde d'hier », qui évoque notamment les cinq grandes extinctions de masse, « Le monde d'aujourd'hui », qui retrace l'impact de l'Homme et de son mode de vie sur la biodiversité, et « le monde de demain », sur la résilience de la nature et les solutions imaginées par l'humanité pour restaurer la biodiversité. L'exposition se veut interactive : maquettes, manipulations, vidéos, moulages, photos...

Un parc classé « jardin remarquable » et « écojardin »

Un volet spécifique est aussi dédié à la biodiversité du domaine de la Roche Jagu : on peut y découvrir grâce à des jeux, animations ludiques, et manipulations, plusieurs espèces et écosystèmes présentes sur le site: les papillons, les pics, les chauve-souris, les milieux de vie et différents habitats, les mammifères. En parallèle, dans la tourelle du château, un espace interactif « Birdy Memory » permet aux plus petits (mais aussi aux grands) de s'initier à la reconnaissance des chants d'oiseaux.

Le public est invité aussi à découvrir in situ la très grande richesse de la biodiversité du parc : un circuit en six étapes est proposé pour découvrir les aménagements réalisés en parallèle de l'expo au château : le jardin des terrasses, qui donne à voir trois types de jardin, de « l'aseptisé » au « naturel », le champ des moissons avec ses céréales anciennes, le potager, les bassins de rouissage, la palmeraie et les prés salés...



On n'oubliera pas non plus d'en profiter pour découvrir les autres espaces du parc, classé « jardin remarquable » depuis 2005 et « écojardin » depuis 2017 : l'allée des camélias, le potager médiéval, la saulaie, le verger... De nombreuses animations et visites en lien avec la biodiversité sont organisées ce printemps et cet été. Tout le programme est disponible sur le [site du Domaine de la Roche Jagu](#).

Challenge « Tout à vélo », le retour !

Et si on allait au travail ou en courses en pédalant ? C'est l'objectif du challenge « Tout à vélo » qui va démarrer sa

nouvelle édition aujourd'hui le 6 mai jusqu'au 7 juin dans 12 villes de Bretagne. Objectif : faire découvrir les avantages du vélo pour les trajets de la vie quotidienne.

Créé à Lannion en 2015 avant d'essaimer sur Brest et Quimper en 2018, et 5 autres villes en 2021, le challenge « Tout à vélo » (Marc'h Houarn en Breton) veut encourager les habitant.es à développer la pratique du vélo au quotidien. Il est organisé par des associations locales de promotion des déplacements doux et de la mobilité active, comme [Bapav \(Brest à Pied ou à Vélo\)](#), [Trégor Bicyclette](#), [Kern'A Vélo](#), [Véломotive](#), [Apav Morlaix](#)... avec le soutien de l'Ademe et de collectivités.

Cette année, 12 villes y participent : Brest, Carhaix, Lannion, Lorient, Morlaix, Quimper, Redon-Ponchâteau, Vannes, et quatre nouvelles : Plabennec, Saint-Malo, Rennes et Paimpol.

Le fonctionnement du challenge, qui dure cinq semaines, est simple : il faut s'inscrire sur le site internet dédié à la ville qui nous intéresse (par exemple <https://brest.challenge-velo.bzh/>, <https://lannion.challenge-velo.bzh/>, <https://quimper.challenge-velo.bzh/>). On peut alors rejoindre une équipe existante, ou en créer une nouvelle. Une fois inscrit.e, il faut alors s'identifier sur le site pour pouvoir déclarer ses kilomètres utilitaires effectués dans la journée (trajets domicile-travail, mais aussi les déplacements pour faire les courses etc.). Tous les trajets « utilitaires » peuvent être comptabilisés. On ne compte donc pas la balade loisirs.

Il y a également trois types de défis : un défi collectif, qui comptabilise le nombre de kilomètres réalisés par tous les participant.es sur la ville, un défi par équipes, et un défi individuel. De quoi se motiver pour dérouiller les guiboles !

L'an dernier, c'est Lannion qui s'est hissé sur la première marche du podium, devant Lorient, et Morlaix. Alors quelles seront les villes heureuses élues cette année ?

Pour retrouver toutes les pages d'inscription aux challenges, dirigez-vous vers le site <https://challenge-velo.bzh/>

Le Printemps de l'éco-construction s'épanouit en Bretagne

La cinquième édition du Printemps de l'Eco-construction vient de démarrer le 2 mai, et va se poursuivre jusqu'au 15 juin, en Bretagne. Organisé par la Fédération Bretonne des Filières Biosourcées, ses adhérents et ses partenaires, l'événement propose au grand public, professionnels et collectivités, des temps d'échanges, des visites de chantiers, des portes-ouvertes...

« Démocratiser la connaissance et l'utilisation des principes constructifs bois, biosourcés et terre crue, à mettre en lumière les projets qui fleurissent en Bretagne et à encourager les rencontres pour favoriser les échanges entre les professionnels, la maîtrise d'ouvrage (publique ou privée), et le grand public. ». Tels sont les objectifs du Printemps de l'Eco-Construction, dont la cinquième édition est organisée dans les quatre départements de la Bretagne administrative, depuis le 2 mai et jusqu'au 15 juin.

Au menu de cette grande opération, organisée par la Fédération

Bretagne des Filières Biosourcées : des visites de chantiers et de bâtiments, des conférences, des portes-ouvertes...et un grand final à Rennes du 13 au 15 juin, avec une journée spéciale « collectivités » le jeudi 13 sur le campus Beaulieu, une journée dédiée aux professionnels le vendredi 14 toujours à Beaulieu, et une journée spéciale ouverte au grand public le samedi 15, au Halles en Commun.

En Ille-Et-Vilaine, on pourra ainsi découvrir samedi 4 mai de 14h30 à 16h30 une maison conçue en bois, terre et paille à Laillé, avec l'association Empreinte. Le mardi 28 mai à 10h, direction Epignac pour visiter une ancienne grange en rénovation avec la Scic Eclis. Et le 1er juin, le pôle de l'éco-construction Ecobatys ouvrira ses portes à Maen-Roch, à côté de Fougères.

Dans les Côtes-d'Armor, Tiez Breizh, association pour la connaissance, la sauvegarde et la mise en valeur de l'architecture en Bretagne organise une visite de la scierie Jamet (bois pour construction et rénovation), à Trémoré, le mardi 14 mai. Le 23 mai Saint-Brieuc Armor Agglomération organise une journée de conférences autour du thème « le bâtiment, une possible filière économe en ressources ? ». Le mardi 28 mai de 13h30 à 15h30, on pourra assister à un « test d'étanchéité à l'air » sur une maison en rénovation, à Coatascorn avec Echobat, réseau de l'écoconstruction solidaire. Et le 11 juin, on pourra participer à une journée « road trip des biosourcés », avec des visites de chantiers et d'entreprises.

Dans le Morbihan, on pourra visiter le jeudi 23 mai à 18h un chantier de rénovation d'un bâti ancien avec des blocs isolants écologiques, à Locmiquélic, avec Echobat et Kellig Emren. Le mardi 4 juin, Batylab organise une visite du pôle petite enfance de Baud en matériaux bois et biosourcés. Et le jeudi 6 juin, place à la construction en paille avec Batylab, la Scop Echopaille et le réseau Bruded, à Pluherlin.

Dans le Finistère, le mercredi 15 mai à 9h, le Collectif Paille Armoricaïn, en collaboration avec la commune de Plouigneau, propose une visite de la crèche multi-accueil, en cours de construction. Non loin de là, le 24 mai, on pourra découvrir l'extension et la rénovation de l'Ehpad de Pleyber-Christ, avec isolation paille et ouate de cellulose pour la toiture, avec le réseau Bruded et le Collectif Paille Armoricaïn. Et le 25 mai à Quimper, le 7 juin à Concarneau, et le 8 juin à Brest, les professionnels du réseau Approche Eco-Habitat proposent des rendez-vous conseils pour les projets de construction ou de rénovation avec des éco-matériaux.

Plus d'infos : <https://printemps-ecoconstruction.fr>

Recettes. Le vin de pissenlit

Direction le jardin et plus précisément les pissenlits, grâce à ces deux recettes qui vous permettront de réaliser du « vin » de pissenlit. Cette plante, communément perçue comme une « mauvaise herbe », est en réalité une plante aux bénéfices multiples : riche en fer, calcium, manganèse, vitamine C et D et antioxydants, on l'utilise pour ses vertus dépuratives, diurétiques, et cholagogues (facilite l'évacuation de la bile vers l'intestin).

Comment préparer du « vin de pissenlit » ?

1ère recette

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 4 litres) :

- 3 litres de fleurs de pissenlit
- 4 litres d'eau bouillante
- 3 oranges
- 3 citrons non traités coupés en rondelles (avec l'écorce)
- 500 g de raisins secs
- 1,750 kg de sucre

Préparation

Ebouillanter les fleurs de pissenlit. Laisser reposer 24 h, puis filtrer.

Ajouter les autres ingrédients et laisser macérer 25 jours en remuant tous les jours.

Filtrer au bout de ce temps et mettre en bouteille sans bouchon pendant 2 mois.

Filtrer à nouveau et mettre en bouteille avec bouchon.

Laisser vieillir : plus il aura vieilli, meilleur il sera (il est excellent au bout d'un an).

2ème recette

Ingrédients

400 g de fleurs de pissenlit

- 4 oranges non traitées
- 4 citrons non traités
- 2 kg de sucre
- 500 g de raisins secs (blancs) ou figues ou abricots secs
- Gingembre, vanille, clou de girofle

Préparation

1 Cueillir 400 g de fleurs de pissenlit (uniquement la fleur), les rincer sous l'eau froide et les égoutter.

2 Mettre les fleurs dans une cocotte et ajouter 4 litres d'eau. Mettre à bouillir pendant 10 minutes et laisser infuser

pendant 24 heures.

3 Après 24 heures, filtrer dans un tamis chinois puis dans un linge afin de récupérer le jus. Ajouter au jus les oranges et les citrons coupés en 4, les raisins coupés en 2 et le sucre.

4 Laisser fermenter dans une cocotte pendant 3 semaines en remuant tous les jours.

5 Filtrer de nouveau le jus. Mettre en bouteille sans les boucher. Laisser reposer 5 semaines à l'abri de la poussière, de la lumière et de la chaleur.

Filtrer de nouveau le jus et boucher les bouteilles.

Kub'Tivez vous ! Sélection d'Avril

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 : une conversion en bio !

180 hectares, 60 vaches, 600 000 litres de lait par an. Voilà quelques chiffres qui illustrent la production de David et Xavier, deux agriculteurs basés à Sainte-Pazanne en Loire-Atlantique. Tous deux en conventionnel, ils sont « fiers de l'être et admirés par leurs pairs ». Pour eux, tout se passe bien, c'est une réussite. Pourtant, ils décident de passer en bio. Un choix qui peut paraître étonnant, vu de l'extérieur. Mais David et Xavier s'interrogent sur leur métier. « On s'est rendus compte qu'au niveau de la charge de travail, on était à fond. On avait la possibilité de faire encore plus de lait, mais on s'est dit, si on continue sur ce rythme là, comment on

va faire ? », confie ainsi à la caméra Xavier. David, quand à lui, reconnaît que l'utilisation de produits phytosanitaires « lui pesait ». De bonnes raisons donc pour changer les pratiques...

Patrice Gérard, le réalisateur du documentaire « les apprentis en herbe », a ainsi suivi durant deux ans David et Xavier dans leur passage au bio. « La conversion, ce n'est pas seulement une affaire de technique agronomique. C'est un bouleversement psychologique et moral, une refonte en profondeur de leur manière d'être, de penser et d'agir, que vont vivre pendant deux ans ces nouveaux convertis et leur troupeau », précise-t-il en voix off. On embarque alors avec les deux éleveurs dans leur périple : passage à l'herbe en alimentation principale, identification des vaches par des noms plutôt que des numéros, apprentissage de « l'écoute » de la terre...les pratiques sont nouvelles, les deux éleveurs expérimentent, c'est une « refonte en profondeur de leur manière d'être, de penser et d'agir ».

On prend plaisir à suivre les deux éleveurs laitiers dans l'aventure de leur convention bio grâce à ce documentaire qui insiste sur les bouleversements que les changements de pratiques engendrent. Instructif, inspirant, et même revigorant !

« Les apprentis en herbe »

52 minutes

Disponible jusqu'au 16/04/2025

A voir en accès libre sur
<https://www.kubweb.media/page/les-apprentis-en-herbe-agriculture-bio-reconversion-patrice-gerard/>

L'idée sortie. Les 40 ans de l'Ubapar se fêtent samedi à Rostrenen

Encore un anniversaire à fêter dans le paysage associatif breton. C'est celui de l'Ubapar, l'Union Bretonne pour l'Animation des Pays Ruraux. Au programme : animations, ateliers, balade, jeux, spectacles, et un grand fest noz en soirée.

« L'UBAPAR, Union Bretonne pour l'Animation des Pays Ruraux, a comme ambition de développer l'animation en milieu rural en Bretagne. C'est une tête de réseau d'éducation populaire qui rassemble une quarantaine d'associations. Elle est structurée autour de ces principales thématiques : éducation à l'environnement, loisirs breton-gallo, informatique et logiciels libres, enfance-jeunesse. », peut-on lire sur le site internet de l'association, qui fête cette année ses 40 ans d'existence.

Cet anniversaire donne lieu à une grande journée spéciale samedi 20 avril à Rostrenen.

Au programme : animations, spectacles, ateliers...

Dès 14h, une scène ouverte, espace d'expression ouvert aux amateurs, sera disponible. En parallèle, on pourra assister à une pièce de théâtre « Batiss et Paolin », participer à une balade découverte des plantes sauvages, ou à un jeu de l'oie et un jeu sur les noms de familles en breton. Atelier en

gallo, sur les encres végétales, récup' et bétisologie, grimpe d'arbres, fresque dessinée, et jeux en bois et géants seront aussi au programme.

L'Ubapar proposera aussi ses « portes ouvertes », avec des espaces dédiés à ses activités : Bafa/BAFD, formation professionnelle, loisirs breton-gallo, éducation à l'environnement, et numérique éthique avec quatre temps d'échanges autour du logiciel libre, du reconditionnement du matériel informatique, enjeux éthiques et sociétaux du milieu de la transition écologique et sociale actuels, et témoignage d'un fonctionnement linux dans une association avec salariés.

On pourra également visionner des vidéos réalisées sur les séjours vacances en breton pour les enfants, et sur le Bafa en breton et français, et écouter des émissions de radio réalisées par Radio Kreiz Breizh sur l'Ubapar.

A 17h, place avec un spectacle tout public avec le célèbre Jean-Yves Bardoul et son « Normalement, ça marche ! », suivi à 18h30 d'une animation musicale avec le chœur d'hommes La Ribotte.

A 20h, rendez-vous pour un grand fest-noz, avec à l'affiche Llym, Planchée, Segal, Quéré/Le Menn, Jaffré/Guégan et Breudeur Ar Braz.

Pratique

Samedi 20 avril, à partir de 14h à la Salle des Fêtes de Rostrenen (22)

Animations gratuites

Fest Noz : 9 euros tarif plein, 7 euros tarif réduit (12-18 ans, étudiants, adhérents Tamm Kreiz), gratuit pour les moins

de 12 ans.

Plus d'infos :

ubapar.bzh