



NOVEMBRE/DÉCEMBRE 2020 N°51

Les Nouvelles

LE MAGAZINE DE LORIENT AGGLOMÉRATION

Produits locaux

Osez la gourmandise!

- 10 | ALIMENTATION**
→ Le bon goût des produits locaux
- 13 | RESTAURATION COLLECTIVE**
→ Du local à la cantine
- 14 | À TABLE**
→ Notre galerie de produits locaux
- 18 | CONSOMMATEURS**
→ Où acheter local ?

- 20 | TRANSPORTS COLLECTIFS**
→ Le transade à l'heure du transport vert

- 22 | TRANSITION ÉCOLOGIQUE**
→ Deux projets éoliens soumis au débat public
- 24 | VENDÉE GLOBE**
→ Les Lorientais sur la ligne de départ

- 26 | MILIEUX AQUATIQUES**
→ Au chevet des rivières
→ « On a remis le cours d'eau dans son lit »
- 30 | PORTRAIT**
→ Romain Troublé



DISTRIBUTION DU MAGAZINE

Vous ne recevez pas *Les Nouvelles* régulièrement ? Prévenez-nous par mail à lesnouvelles@agglo-orient.fr

VOTRE PROCHAINE ÉDITION DES NOUVELLES SERA DISTRIBUÉE À PARTIR DU 25 JANVIER 2021.

L'illustration figurant en couverture du numéro 50 du magazine "Les Nouvelles" a été inspirée par le travail de l'artiste française Malika Favre.

Directeur de la publication : Fabrice Loher
Directeur de la rédaction : Pascal Poitevin
Rédacteur en chef : Éric Burthey
Coordination photo : Gwenaëlle Pichard-Leroy
Rédacteurs : Anne-Laure Parmelan-Jaouën, direction de la communication
Photographes : Hervé Cohonner, Stéphane Cuisset, Fanch Galivel, Sonia Lorec
Photo couverture : Sonia Lorec
Conception graphique et mise en page : dynamo+
Impression : Lenglet Imprimeurs
Dépôt légal : 1^{er} trimestre 2020 n°ISSN : 1760-4222



25
COMMUNES

3^e
AGGLOMÉRATION
DE LA RÉGION
BRETAGNE

208 000
HABITANTS



Sonia Lorec



Yvan Zedda



Fanch Gallvel

Ur vennantez nevez evit ar mor hag ar porzhoù-mor

Merket-bras eo identelezh hor c'hornad-bro get ar mor : e istoer, e obererezhioù ekonomikel, modoù beviñ ha deverriñ e annezidi.

Get kresk ar c'hevezerezh etre an tiriadoù e rank An Oriant Tolpad gwelet ar mor evel ur chañs wirion da zesachiñ muioc'h a dud.

An enkadenn yec'hedel abalamour da epidemiezh ar c'hCovid-19 hag an enkadenn ekonomikel da-heul zo é vonet da gas fonnaploc'h àr-raok an treuzkemm ekonomikel, niverel hag ekologel a oa krog en hor c'hornad-bro a-c'houde un nebeud blezadoù zo dija.

Adal bremañ e jaoj doc'himp talvoudekaat hag adkempenn hon obererezhioù kustum àr-dro ar porzhoù-mor (pesketaerezh, chanterioù bagoù, kenwerzh...) tamm-ha-tamm evit diskoulmiñ ar c'hudennoù niverus a zo dirakomp, ha dreist-holl ar re a sell doc'h ar postoù-labour hag an treuzkemm ekologel.

Emdroadur hon obererezhioù porzh zo ul lodenn a bouez ag hor strategiezh evit an diorren ekonomikel trema an ekonomiezh c'hlas.

Harpiñ an energiezhioù mor nevezadus, talvoudekaat kenbroduoù mor, pesked en o mesk, an treuzdougen mor digarbon, diorren ur pol gwellentez evit stummiñ an dud àr razh ar micherioù ag ar filierenn vor : gouiet a reer pegen pouezus eo ha stank a labour zo da gavout.

Dre ledanaat dibab hon obererezhioù mor get an neveziañ, dre wellaat mererezh hor porzhvaoù ha dre vodernaat an danframmoù e vo degaset lañs ekonomikel nevez en-dro da dolpad-kêrioù an Oriant àr dachenn ar mor.

Dav eo dimp ivez bout ur sell hollek àr derkadur ar vorlenn ha, pelloc'h, àr ar mor hag hor porzhoù-mor. Ar mor eo hon amzer-da-zonet ! Kemeromp preder getoñ.

Une nouvelle ambition maritime et portuaire

L'identité de notre territoire est fortement liée à sa maritimité : son histoire, ses activités économiques, les modes de vie et de loisirs de ses habitants.

Face à une concurrence accrue entre territoires, Lorient Agglomération doit faire de sa maritimité une authentique opportunité pour son attractivité. La crise sanitaire liée à l'épidémie de la Covid-19, et la crise économique qui s'en suit, vont profondément accélérer les transitions économique, numérique et écologique que notre territoire connaît déjà depuis plusieurs années.

Tout en valorisant nos activités traditionnelles portuaires (pêche, chantiers navals, commerce...), il convient dès à présent de les adapter progressivement pour relever les nombreux défis qui sont devant nous, en particulier ceux de l'emploi et de la transition écologique.

L'évolution de nos activités portuaires est donc un axe incontournable de notre stratégie de développement économique tournée vers l'économie bleue.

Promotion des énergies marines renouvelables, valorisation des coproduits de la mer et notamment du poisson, transports maritimes décarbonés, développement d'un pôle de formation d'excellence sur l'ensemble des métiers de la filière maritime : les enjeux sont fixés et les opportunités d'emploi abondantes.

C'est en élargissant le panel de nos activités maritimes par l'innovation, en optimisant la gestion de nos espaces portuaires et en modernisant les infrastructures que Lorient Agglomération construira sa nouvelle prospérité économique à partir du maritime.

Nous devons enfin porter une vision globale d'aménagement de la rade et, au-delà, de notre domaine maritime et portuaire. La mer est notre avenir ! Prenons-en soin.



Fabrice LOHER
Président de Lorient Agglomération
Maire de Lorient

↘ ARRÊT SUR IMAGE



LORIENT

3 OCTOBRE

À Hydrophone, la salle de musiques actuelles de Lorient La Base, le roman de Joseph Ponthus, *A la ligne*, est mis en musique par Michel Cloup Duo et Pascal Bouaziz.



LORIENT

13 SEPTEMBRE

Les skippers de la classe Imoca s'affrontent lors du Défi Azimut, dernier rendez-vous avant le départ du Vendée Globe.

Ivan Zedda



Guillaume Kerjean



DR



RIANTEC
20 SEPTEMBRE

À l'occasion des journées du patrimoine, les promeneurs ont eu le droit à une découverte originale de la presqu'île de Kerner.



LORIENT
19 ET 20 SEPTEMBRE

Le sous-marin Flore, l'un des espaces muséographiques de Lorient Agglomération, fête ses dix ans.



Sellor



Ville d'Hennebont

L'INSTANTANÉ



HENNEBONT
23 OCTOBRE

Pour le lancement de son compte Instagram, la Ville d'Hennebont, publie une photo de l'Artothèque, un équipement presque unique en Bretagne.

 @villehennebont

Communes présentes sur Instagram :
Inguiniel, Inzinzac-Lochrist, Larmor-Plage, Lorient, Port-Louis, Quéven



Sonia Lorec

Port du masque obligatoire en déchèterie

En raison du contexte sanitaire et pour assurer au mieux la protection de tous, Lorient Agglomération rappelle aux usagers que le port du masque est obligatoire dans les déchèteries du territoire. Le non-respect de cette consigne, sauf avis médical contraire pour les personnes en situation de handicap, entraînera l'interdiction d'accéder aux sites.

D'autre part, dans un esprit de responsabilité et de civisme, les gestes barrières doivent être strictement respectés : se laver régulièrement les mains ou utiliser du gel hydroalcoolique, respecter une distance d'au moins un mètre avec les autres, saluer sans serrer la main, éviter de se toucher le visage, tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir, se moucher dans un mouchoir à usage unique puis le jeter. ■

Une réunion logement spécial copropriété

L'Espace Info Habitat (EIH) propose un atelier sur le thème de la loi ELAN, une loi portant sur l'évolution du logement votée en novembre 2018. Cette réunion s'adresse aux copropriétaires et syndicats afin de leur apporter des informations techniques et juridiques, d'échanger sur l'actualité du logement et de répondre aux questions des participants. Elle se tiendra le 26 novembre prochain à partir de 17h30 à la Maison de l'Agglomération, quartier du Péristyle à Lorient. Inscription obligatoire par mail accueil-eih@agglo-lorient.fr ou au 0 800 100 601. Compte tenu du contexte sanitaire, le nombre de participants est limité. Port du masque obligatoire. ■

Les premiers dragages sont lancés



Yvan Zedda

Lorient Agglomération conduit depuis la mi-octobre et jusqu'au début du mois de février des travaux de dragage d'entretien dans les trois ports de Kernével (Larmor-Plage), Lorient La Base et Lorient centre. Il s'agit des premières opérations menées par l'Agglomération dans le cadre du plan de gestion opérationnelle des dragages (PGOD), un document qui détermine à l'échelle de la rade la gestion de ces opérations par les différents maîtres d'ouvrages portuaires (Lorient Agglomération, Naval Group, Région, Compagnie des ports du Morbihan). Comme prévu dans le PGOD, validé par les services de l'Etat, ces dragages ne concernent que des sédiments qui ne présentent pas de risque majeur pour l'environnement et qui peuvent donc être immergés dans le site ad hoc au large de Groix. 70 000 mètres cubes de sédiments seront extraits des fonds marins par deux dragueuses afin d'assurer une profondeur d'eau suffisante pour l'accès des bateaux à ces ports. ■

La Breizhbox fête Noël

En 2009, l'office de tourisme de Lorient a imaginé un coffret-cadeau pour assurer la promotion du territoire et proposer aux partenaires locaux une solution innovante en matière de commercialisation : la Breizhbox était née. Douze ans plus tard, ce sont 1600 de ces coffrets-cadeaux qui sont vendus chaque année. Dans la version 2021, plus de 270 courts séjours sont proposés, à vivre en duo ou en famille : détente, gastronomie, loisirs, croisières, hébergements insolites, week-end sur l'île de Groix... Il y en a pour tous les goûts ! Une fois le séjour choisi, Lorient Bretagne Sud Tourisme se charge d'effectuer toutes les réservations. ■

À partir de 39,50 euros par personne.

Frais de port offert en commandant sur

www.breizh-box.fr grâce au code promo : AGGLO

Contact : 02 97 847 800.

Alerte aux canettes dans les champs



La chambre d'agriculture du Morbihan alerte sur les dangers des canettes en aluminium de bière ou de soda, et de tous les déchets en général, qu'on retrouve de plus en plus souvent dans les champs. Jetées par les vitres des voitures, ces canettes sont hachées dans l'ensilage ou sont ingérées directement par les vaches pour les plus petits morceaux. Les ruminants peuvent alors être intoxiqués jusqu'à l'agonie. Pour les éleveurs, le préjudice est financier mais aussi moral.

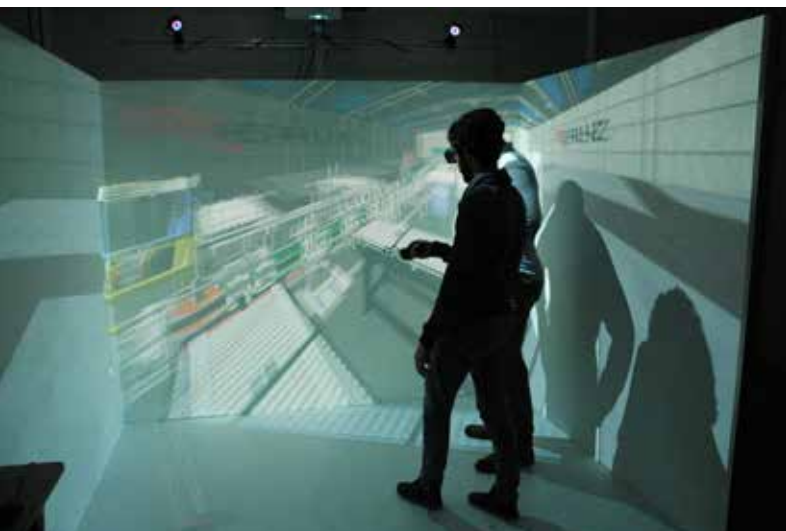
Rappelons que la durée de décomposition d'une canette en aluminium est d'environ 200 ans, et celle d'une bouteille en plastique de plus de 400 ans. Il est pourtant facile de les rapporter chez soi et de les jeter dans la poubelle jaune pour qu'elles soient recyclées. Rappelons également que l'abandon de déchets dans la nature est strictement interdit et sanctionné par une amende pouvant aller jusqu'à 1 500 euros. ■



Une nouvelle série d'aides économiques

Lorient Agglomération poursuit la mise en œuvre de mesures de soutien au tissu économique local avec trois nouveaux dispositifs :

- une aide forfaitaire de 500 euros pour les restaurants et les traiteurs qui s'approvisionnent en produits locaux, que ce soit auprès de producteurs (fruits, légumes, viandes...) ou de transformateurs (brasseries, fromageries, biscuiteries...). Une telle mesure présente le double avantage de constituer une aide à un secteur qui a beaucoup souffert du confinement et d'initier de nouvelles collaborations entre les professionnels du territoire. Cette aide est de 200 euros pour les autres bénéficiaires, cafetiers et hôtels.
- la création d'une cellule conseil regroupant la chambre de commerce et d'industrie, la chambre de métiers et de l'artisanat, Audélor (agence de développement économique) et Lorient Agglomération. Elle se réunira une fois par semaine afin de faire le point sur les problématiques rencontrées par les entreprises. Par ailleurs, ces acteurs ont choisi de s'appuyer sur le numéro vert de la CCI (0 800 005 056) afin de répondre aux multiples demandes des entreprises, commerçants, artisans...
- une participation à hauteur de 200 000 euros au fonds Initiatives Pays de Lorient, un dispositif qui permet de proposer aux entreprises des prêts d'honneur à taux zéro et ainsi participer à leur financement sans peser sur leur endettement. ■



3D virtuelle au Fablab

Le Fablab du Pays de Lorient, un équipement proposé par Audélor (agence de développement économique), est désormais doté d'un cube de réalité virtuelle. Il permet de projeter un environnement en 3D sur quatre écrans (fond, côtés, sol). Cet environnement étant projeté à l'échelle 1, l'utilisateur voit donc les objets devant lui à la taille réelle, et peut prendre des mesures. Il peut être utilisé par trois personnes simultanément, ce qui permet des échanges plus riches qu'autour d'un plan ou d'une simple vue 3D. Dans un cadre industriel, il permet d'aborder des questions d'ergonomie, de points de vue, d'accessibilité pour maintenance. Le cube supporte n'importe quel type de modèles 3D natifs utilisés par les architectes et les designers, pour pouvoir les projeter dans le cube. Le traitement et la simplification du modèle sont compris dans la prestation de projection. ■

Pour une démonstration, prenez rendez-vous : contact@fablab-lorient.bzh

Des ateliers DIY

Pour progresser dans la réduction de nos déchets, quelques solutions simples existent : fabriquer soi-même certains objets ou produits en est une. C'est l'enjeu des nouveaux ateliers, proposés mi-novembre par Lorient Agglomération, dans le cadre de la Semaine européenne de réduction des déchets. Des ateliers conçus sur le mode DIY (Do It Yourself), pour apprendre à « faire soi-même ». Fabriquer ses produits ménagers ou ses cosmétiques, transformer des objets, utiliser des techniques naturelles au jardin : les thématiques sont variées et s'appliquent au quotidien. Des professionnels passionnés viendront animer ces ateliers organisés par petits groupes à Caudan. C'est le cas par exemple de Masae Robo, qui propose un atelier pour réaliser des *tawashi* (éponges et gants lavables) et du *furoshiki* (technique de pliage de tissu pour emballer des cadeaux). ■

Semaine européenne de réduction des déchets du 21 au 29 novembre. Programmation complète et inscription sur www.lorient-agglo.bzh



Un tarif étudiant pour le bus

Afin d'inciter les étudiants à se déplacer en bus plutôt qu'en voiture, Lorient Agglomération met en place à leur intention, à compter du 1^{er} janvier 2021, un titre de transport spécial : l'abonnement mensuel ne dépasse pas 10 euros, l'abonnement annuel ne dépasse pas 100 euros. Un tarif qui tient compte de la situation particulière des étudiants dont certains ont de très faibles revenus et ne peuvent pas toujours être aidés par leurs parents. Rappelons que depuis juillet 2016, le prix de l'abonnement des transports collectifs (bus et bateau) est calculé en fonction des ressources en se basant sur le quotient familial. Les usagers peuvent bénéficier de tarifs préférentiels avec des avantages allant de 25, 50 à 75 % de réduction suivant leurs revenus, et l'abonnement annuel peut varier de 400 à 35 euros par an pour les plus démunis. ■

Plus d'infos sur www.ctrl.fr ou sur l'appli CTRL

L'innovation au service du handicap

Si l'impression 3D a commencé à changer le mode de production industrielle dans de nombreux secteurs, elle commence tout juste à s'intégrer dans des pratiques professionnelles plus courantes. Cette nouvelle technologie recèle pourtant de nombreux atouts, comme le souligne Willy Allègre, le responsable du nouveau diplôme universitaire "impression 3D santé/handicap", lancée conjointement par l'université de Bretagne Sud et le centre de rééducation de Kerpape. « Pour des pièces courantes, cela permet de les fabriquer localement plutôt que de les importer, on peut aussi facilement partager le fichier, comme on le fait avec un document, pour qu'une autre personne l'imprime chez elle ou dans son atelier », note Willy Allègre, qui est également ingénieur au centre mutualiste de Kerpape. Et les applications dans le domaine du handicap sont nombreuses : impression 3D de prothèses, d'orthèses (appareillage qui stabilise un segment corporel pendant une phase de réadaptation), d'aides techniques à la préhension (faculté de saisir des objets)...

Lancée officiellement le 14 octobre dernier, cette nouvelle formation diplômante, une première en France, s'inscrit dans le cadre du projet HIT (Handicap Innovation Territoire) pour lequel Lorient Agglomération est lauréate suite à l'appel à projets « Territoires d'innovation » lancé par le Gouvernement. Elaboré en partenariat avec Kerpape et le centre d'innova-



tion breton Biotech Santé Bretagne, ce projet a pour objectif de faire du handicap un levier d'innovation sociale et technologique au service des citoyens, tout en favorisant l'attractivité économique du territoire. Il réunit 87 structures, publiques ou privées, dont 37 engagées dans des projets de recherche et développement. Ces structures (collectivités, entreprises, associations, établissements de santé) bénéficieront pour leurs projets d'un financement de l'Etat et de la Région Bretagne qui se monte à 8 millions d'euros sur huit ans. Sur les 61 projets identifiés dans le territoire, une vingtaine ont déjà été lancés cette année et une majorité le sera en 2021. ■

Plus d'infos sur www.lorient-agglo.bzh et hit-lorient.bzh



Profiter du plan de relance européen

Lorient Agglomération a créé une cellule dédiée, chargée d'identifier dans le territoire les projets susceptibles d'être financés par l'Etat et l'Union européenne, sur les thématiques de compétitivité, d'écologie et de cohésion. Cette démarche s'inscrit dans le cadre du plan de relance européen, constitué d'une enveloppe de 750 milliards d'euros, dont 40 milliards pour alimenter le plan de relance français, et la mobilisation par le Gouvernement de 100 milliards d'euros pour le plan de relance intitulé « France Relance ».

« Nous pouvons raisonnablement décrocher une enveloppe de 100 millions d'euros pour le territoire, souligne le Président de Lorient Agglomération Fabrice Loher. C'est une opportunité formidable à ne pas manquer. » Cette cellule sera également chargée de suivre les appels à projets auxquels l'Agglomération pourra répondre en matière de transition écologique avec notamment la mise en service de transports collectifs à l'hydrogène. ■

Anne-Lise Bonnet, chargée de mission. albonnet@agglo-lorient.fr

Le bon goût des produits locaux



ALIMENTATION

Les consommateurs se tournent de plus en plus vers les produits locaux. Les initiatives pour satisfaire cette nouvelle demande se multiplient à travers le territoire.

Le Pays de Lorient est riche d'une centaine de produits locaux, frais ou transformés de tous types : boissons, produits laitiers, légumes, fruits, viandes, biscuits... Cent cinquante-cinq exploitations agricoles, soit un petit tiers, vendent en circuit court, c'est-à-dire avec au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Il y a aussi les AMAP*, les magasins de producteurs, les plateformes de vente en ligne, les épiceries... Aucun doute, l'intérêt ne cesse de progresser pour cette production locale qui a montré ses atouts, notamment lors de la période de confinement. Gagner en autonomie, savoir ce que l'on consomme, respecter le terroir et les saisons, valoriser le travail des producteurs : manger local (re) devient un réflexe de bon sens.

« On voit nettement la progression des circuits courts dans les installations de producteurs, les nouveaux agriculteurs sont souvent plus de la moitié à y recourir », souligne Caroline de Néchaud conseillère à la Chambre d'agriculture du Morbihan depuis quinze ans. Elle note une dynamique forte, propre au territoire. « Les surfaces sont assez réduites du fait du littoral et de l'urbanisation, explique-t-elle. Les agriculteurs doivent donc valoriser leur production autrement. Ensuite, il y a le potentiel commercial : la demande a évolué. Même si les gens se rendent toujours en grandes surfaces, ils achètent aussi du local. » Par ailleurs, les profils des agriculteurs changent. « Il y a de plus en plus de reconversions professionnelles de citoyens, qui affirment un choix de vie différent, un retour à la terre, une autre approche des pratiques agricoles. »

Garder la maîtrise du prix de vente

Lassés des effets de la mondialisation des marchés, les producteurs cherchent aussi à renouer le contact avec les consommateurs, à échanger et

*AMAP: association pour le maintien d'une agriculture paysanne



Franck Gaubert

transmettre. « La vente directe permet ce contact, mais elle demande aussi du temps et de l'investissement. Certains passent plutôt par un intermédiaire : coopérative, épicerie, grande surface... Les deux stratégies sont différentes, mais complémentaires. »

L'essentiel pour ces producteurs est de garder la maîtrise du prix de vente. Côté consommateur, le besoin de transparence et de traçabilité, l'envie de revenir à une consommation raisonnée, favorisent l'intérêt pour les produits locaux de qualité.

Le mouvement est accompagné par d'autres évolutions dans la distribution : les regroupements de producteurs en magasins, comme la ferme de Beg-Runio à Quéven, les épiceries de vrac qui ont progressé de 40 % en un an en France, la douzaine d'AMAP du Pays de Lorient, l'arrivée des produits locaux dans les grandes enseignes. À la Biocoop

La ferme de Beg Runio, à Quéven, un exemple de circuit court pour les produits locaux.

de Lorient, Aude Philippe le confirme. « Nous travaillons avec 190 producteurs locaux en 2020, contre 150 l'année dernière. Avec le Groupement des agriculteurs bio du Morbihan, nous venons de créer une plateforme d'approvisionnement locale. L'objectif est de limiter les transports, mais aussi d'accompagner l'économie du territoire. Et nos clients y sont très attachés. »

Regrouper les producteurs

Au Carrefour du centre commercial K2 à Lorient, on cherche aussi à travailler avec des producteurs locaux. « Les conserves de Groix, des salades de Plouhinec, des betteraves de Plœmeur... Nous sommes en train de faire évoluer nos systèmes d'approvisionnement pour faciliter le travail avec les producteurs locaux », confirme Gilles Vermersch, directeur du magasin.

Alors que la demande existe pour une production locale, il reste à organiser les circuits et les moyens pour y répondre. Lorient Agglomération collabore avec tous les acteurs afin de structurer les filières de production et de vente des produits locaux, l'un des objectifs de la Charte de l'agriculture et du Plan alimentaire territorial. « Une plateforme logistique qui regrouperait les producteurs : c'est un projet qui nous intéresserait beaucoup, confirme Gilles Vermersch. Aujourd'hui, le poisson que l'on vend passe par Rungis avec de revenir à Lorient, alors qu'il provient de la criée de Keroman ! On recherche la simplicité, moins de transports et plus de contacts avec nos fournisseurs. » ■

✦ N'eo ket aes sevel ur roll klok a broduoù ar vro, mes gelliñ a reer istimiñ ec'h eus ur c'hant bennak anezhe, ma konter ar produoù kriz (legumaj, kig, pesked...) hag ar produoù artizanel treuzfurmet evel ar rilhet, ar sistr, ar formaj-laezh, ar yaourtoù peotramant ar gwispid hag ar c'hatev. En Doareioù hon eus choazet kinnig dek produ deoc'h evit o ferzhioù dibar, o saour pe o liamm strizh get ar c'hornad-bro evel ar grillhed-traezh evel-rezon. Razh an titouroù pleustrek a-ziar ar sujed-se a gavehet er bajenn 19. Ne vern ar pezh a gavit gwell keginiñ, implijit estroc'h evit ar produoù kinniget er peder fajennad-mañ ha grit bourrapl !



Un lait du Pays de Lorient

Quarante-cinq exploitants participent à cette première expérience d'une filière locale pour la production et la distribution de lait du Pays de Lorient. C'est la laiterie Lorco de Pont-Scorff qui s'occupe de transformer et conditionner ce lait local (moins de 50 kilomètres de transport) en briques. Si le produit n'est pas vendu directement aux particuliers, on peut le retrouver dans certains restaurants, en restauration collective, dans des campings, etc.

Une initiative qui permet de mettre en valeur le territoire et la filière lait local, grâce à l'engagement de tous les acteurs, des producteurs aux distributeurs. Les producteurs aimeraient aller plus loin : être distribués dans les cantines du territoire, dans les grandes surfaces, dans d'autres régions...

Du local à la cantine

RESTAURATION COLLECTIVE

De nombreuses cuisines collectives du territoire sont déjà engagées dans la recherche d'une alimentation de qualité et en grande partie locale.

Pommes bio du Verger du Plessis à Inguiniel, yaourts et laitages de Kerdestan à Inzinzac-Lochrist, poisson frais de Keroman : à la cuisine centrale de Plœmeur, la moitié du budget alimentaire profite à des producteurs locaux. « *Mon objectif est de faire travailler au maximum les agriculteurs, producteurs et transformateurs du terri-*

toire », explique le responsable Philippe Ronceray. Même chose à la cuisine centrale de Kerletu à Lorient, où « *70 % des achats proviennent de filières qualité, et*

près de 40 % sont en bio, rappelle Carole Vasseur. *Engagée depuis plusieurs années, la démarche "qualité globale" initiée par la Ville implique autant les apports nutritionnels que le goût ou la qualité sanitaire des produits.* »

La cuisine centrale de Lorient achète de la viande de bœuf bio

« Si les tomates ont du retard, on s'adapte avec le producteur. »

du Faouët, du porc de Kervignac, des légumes de Pontivy, des pommes et des kiwis d'Inguiniel. À Plœmeur, les trois quarts de la viande proviennent de la bou-

cherie Christien, installée dans la commune. Pour les fruits et les légumes, c'est l'ESAT de Larmor-Plage qui s'occupe de les préparer. « *L'avantage de travailler en proximité, c'est la capacité de réaction : s'il manque quelque chose, les fournisseurs sont juste à côté. Et puis ça fait marcher l'économie locale et l'emploi* », souligne Philippe Ronceray.

La cuisine centrale de Plœmeur sert ainsi 380 000 repas par an, celle de Lorient monte à 680 000,

essentiellement aux scolaires, mais aussi aux personnes âgées dans les structures d'accueil ou via le portage de repas à domicile. « *Nous élaborons nos repas selon les saisons, mais nous sommes parfois tenus d'ajuster nos menus*, explique Carole Vasseur. *Si les tomates ont du retard, on s'adapte avec le producteur. C'est un vrai partenariat avec nos fournisseurs, un ancrage local.* » Comment passer au 100 % local ? Pour Philippe Ronceray, « *c'est difficile en l'état. Il faudrait que les producteurs puissent se structurer ou se réunir en coopérative pour alimenter toutes les restaurations collectives, assurer les quantités sur la durée* ». Car les besoins de ces cuisines représentent de gros volumes : « *120 à 130 kg de fruits pour un service ! Ce n'est pas simple à assurer sur une année pour un fournisseur. On pourrait accompagner les producteurs pour les aider à répondre aux marchés publics et à organiser la logistique*, propose Carole Vasseur. *Mais il faudra du temps pour aboutir.* » ■

La cuisine centrale de Plœmeur sert 380 000 repas par an.



Franck Gallivel

A TABLE

Les Nouvelles vous présentent douze produits locaux, choisis pour leur caractère original, leur saveur particulière ou leur lien spécifique avec le territoire.

Notre galerie de produits locaux

S'il est difficile d'établir une liste exhaustive des produits locaux, on peut estimer leur nombre à environ une centaine. Cela concerne aussi bien les produits bruts (légumes, viandes, poissons...) que les produits artisanaux, transformés, comme les rillettes, le cidre, les fromages et yaourts ou encore les biscuits et gâteaux. Si certains de ces produits sont disponibles en

grandes surfaces ou sur les marchés, d'autres sont vendus dans les magasins de producteurs ou directement sur l'exploitation. Ce peut donc être l'occasion de découvrir le travail de ces producteurs locaux. Vous trouverez page 19 toutes les informations pratiques à ce sujet. Quelles que soient vos préférences culinaires, ne vous limitez pas aux produits présentés dans ces quatre pages et faites-vous plaisir ! ■

Langoustine du port

Lorient est le premier port langoustinier de France. Le savoureux crustacé de printemps sort de son terrier à partir du mois d'avril. Celle qu'on surnomme en Bretagne la « demoiselle » fait alors l'objet de toutes les attentions.

Points de vente : dans toutes les poissonneries et rayons poisson de la grande distribution.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Bière de Groix

La Bière de Groix est une jeune brasserie bretonne qui produit une bière cultivée, brassée et embouteillée sur Groix, issue de la richesse minérale naturelle de l'île.

Points de vente : à la brasserie, en ligne, dans une quinzaine de magasins spécialisés ou supermarchés locaux et une vingtaine de bars ou de restaurants.

www.bieresdegroix.com



Pâtes de Languidic

Spécialités culinaires originales, à la fois novatrices et authentiques, à base de blé tendre cultivé sur l'exploitation familiale. Caractérisées par une belle couleur ambrée, les pâtes Le Ruyet ont déjà été adoptées par de grands chefs.

Points de vente : sur place dans la boutique, magasins de producteurs et épiceries fines.



Chou de Lorient

Le chou de Lorient est une ancienne variété locale redécouverte depuis peu. Il est issu de semences paysannes, c'est-à-dire de variétés fermières (populations locales) multipliées dans les fermes.

Points de vente : marchés et vente directe chez les producteurs (une dizaine) www.choudelorient.org



Fromage de chèvre de Lanvaudan

Les chèvres sont nourries principalement avec du foin de prairies et un mélange de céréales (élevage en agriculture biologique). Les fromages sont moulés à louches.

Points de vente : dans les magasins de produits fermiers, les magasins bio, les commerces de proximité, quelques grandes surfaces, en panier AMAP, drive fermier...

www.facebook.com (tapez ferme du pont de l'angle dans la barre de recherche)



Chips de Calan

Un biscuit apéritif original et régional, la chips de blé noir, coupée au couteau en losange pour rappeler la découpe traditionnelle du gâteau breton. Retrouvez le goût du blé noir, la finesse de la crêpe et la douce saveur du beurre.

Points de vente : vente en direct, nombreuses supérettes, fromagerie Martineau aux halles de Merville et quelques boulangeries.

Rillettes d'autruche de Guidel

La maîtrise de l'élevage, depuis la ponte des œufs jusqu'à l'abattage, puis la transformation permettent à l'exploitation de proposer des produits de qualité. La viande d'autruche se cuisine à la manière de la viande bovine, rosée ou saignante!

Points de vente : boutique de la ferme, en ligne

www.latypique-epicerie.com

et sur certains marchés ou foires

www.ferme-autruches.com



Ormeaux de Groix

Ormeaux nourris sur place, dans une eau de mer de très grande qualité, avec des algues fraîches récoltées à Groix et avec un aliment biologique fabriqué en Bretagne à base d'algue (garanti sans OGM).

Points de vente : en ligne, marchés de Groix, boutique sur le port de Groix

Le gâteau breton

Il s'est appelé au milieu du XIX^e siècle « gâteau lorientais » bien qu'il semble avoir été créé à Port-Louis. Il existe des dizaines de recettes différentes mais les ingrédients, eux, demeurent invariables : farine, sucre, jaune d'œufs et beurre, au moins demi-sel, qualité organoleptique indispensable à la réussite de la mystérieuse alchimie du salé et du sucré au cœur de la pâte. A noter : le concours mondial amateur du meilleur gâteau breton, dimanche 15 novembre à 17h à la salle Océanis à Plœmeur. Renseignements : **dominique.olivin@orange.fr**



Glaces de Caudan

Crèmes glacées à base du lait frais des vaches de la ferme et un maximum de fruits frais produits localement, ainsi que des sorbets délicieusement fruités. Une vingtaine de goûts sont proposés.

Points de vente : sur place ou sur commande (par tél), Carrefour contact Caudan, épicerie Kelan Calan.

www.facebook/kastellglace



Thé de Languidic

Le théier, proche parent des camélias à fleur, est cultivé sans ajout d'engrais ni de pesticide, et il puise ce qu'il lui faut dans le sol granitique acide de la vallée du Blavet. Suivant la méthode de transformation, le thé produit à Languidic est décliné en deux couleurs, vert ou noir. Il est certifié bio.

Points de vente : uniquement en ligne sur le site filleule-des-fees.fr et à l'occasion d'événements

Poulet fermier de Plouay

Ferme d'élevage de volailles bio en plein air : poulets fermiers, pintades, découpe (filet, cuisses, ailerons, abats) œufs et bocaux de rillettes, terrines, gésiers confits...

Points de vente : à la ferme, dans les AMAP du Pays de Lorient, les magasins Biocoop, en ligne sur des sites de vente de produits locaux

www.facebook.com/pg/lapoulemouillee



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Cidre de Kermabo à Guidel

Les Vergers de Kermabo élaborent un cidre à partir des pommes provenant de leur propres vergers à Guidel et dont ils assurent eux-mêmes la transformation sur place.

Points de vente : sur place à la cidrerie, dans les Biocoop de Guidel, Lorient, Lanester, et dans de nombreuses crêperies

www.cidre-fermier-morbihan.com



Hervé Cohennet

Où acheter **local** ?

CONSOMMATEURS

Les produits locaux ne sont plus cantonnés aux magasins spécialisés ou aux marchés. Vous en trouverez dans la quasi-totalité des grandes surfaces.

Grande distribution

Toutes les grandes surfaces, de l'hypermarché à la supérette, proposent des produits locaux. C'est un formidable débouché pour les professionnels puisque ces grandes surfaces représentent 80% des achats alimentaires. Vous pouvez voir à l'entrée de certains de ces magasins le portrait des producteurs locaux partenaires, et il existe très souvent un rayon dédié, même s'il s'agit souvent de produits régionaux.

Les marchés

De nombreux producteurs locaux sont présents sur les marchés, bien qu'il soit parfois difficile de les distinguer des revendeurs locaux. Ces derniers peuvent avoir une adresse dans le territoire, l'afficher sur leur stand, et pour autant vendre des produits venus de plus loin. En général, l'origine locale d'un produit est valorisée. À défaut, mieux vaut poser la question.

Il existe par ailleurs une petite dizaine de marchés

de producteurs locaux qui se tiennent souvent en fin d'après-midi (voir encadré en haut page suivante).

Magasins de producteurs locaux

Magasin de Beg Runio dans la zone du même nom à Quéven, dont la permanence est assurée par les professionnels eux-mêmes ([facebook.com/magasindeproducteurqueven](https://www.facebook.com/magasindeproducteurqueven)).

Magasins de producteurs de Kerhervy à Lanester : produits fermiers, frais et de saison, épicerie sucrée, épicerie salée, vins et boissons (www.facebook.com - tapez marché de Kerhervy dans la barre de recherche).

Les sites internet locaux

www.timiam.bzh : une plateforme qui recense à la fois les producteurs locaux et leurs points de vente, et propose des conseils pour favoriser l'alimentation durable. Elle se présente sous la forme d'une cartographie qui localise les producteurs, magasins, marchés, avec la possibilité de recherche par produits (légumes, fruits, viande), par label (bio, label rouge) et bien entendu par géolocalisation.

<https://paysdelorient.viaterroirs.fr> : cette plateforme, réservée aux professionnels tels que les restaurateurs ou les cuisines collectives, fonctionne comme un marché de territoire sur lequel acheteurs et vendeurs se retrouvent.



Les marchés de producteurs locaux

- **Bubry**, vendredi à 18 h30, La Madeleine
- **Caudan**, vendredi de 16 h à 19 h, place Le-Léannec
- **Hennebont**, vendredi de 17 h à 20 h devant la mairie
- **Inzinzac-Lochrist**, samedi de 9 h à 12 h30, place François-Mitterrand à Lochrist
- **Lorient**, mardi de 16 h à 19 h, place de l'Hôtel de ville
- **Plouay**, jeudi de 18 h à 20 h, place de la Mairie
- **Pont-Scorff**, mercredi de 17 h à 19 h place de la Maison-des-Princes
- **Quéven**, jeudi de 16 h à 19 h, place de la Ville-de-Toulouse

Sonia LORIC

À côté de ces deux plateformes, il existe des sites qui fédèrent plusieurs producteurs, comme par exemple Le Comptoir d'ici (www.lecomptoirdici.fr) qui en a sélectionné 35, éleveurs et transformateurs, dont vous pouvez commander les produits. Vous pouvez les récupérer ensuite dans sept commerces relais de l'agglomération ou vous les faire livrer à domicile si vous habitez Lorient, Lanester, Plœmeur ou Larmor Plage. Un autre site, le Drive fermier de Languidic (www.drive-langducteurs.com), permet de commander en ligne et de récupérer les produits au local du drive situé dans le bourg ou encore à Pont-Scorff (lespaniersduscorff.panierlocal.org) et sur le site www.optim-ism.fr (panier de produits bio).

Plusieurs producteurs proposent de la vente en ligne via leur propre site. C'est le cas par exemple du thé de Languidic, des rillettes d'autruche de Guidel, des ormeaux de Groix.

Un site régional

www.produits-locaux.bzh recense les producteurs de toute la Bretagne (plus de 1 500 inscrits), même si une recherche par géolocalisation est possible. Chaque fiche détaille les produits et le mode de vente. ■



40 recettes pour cuisiner les produits locaux

Spécialiste des traditions populaires locales, Lucien Gourong a déniché 40 recettes réalisées avec des produits locaux. Du traditionnel gâteau breton aux merlans à la lorientaise, en passant par la langoustine au kari gosse (épice locale) ou la volaille de Gestel

rôtie, cet amateur de bonne chère, féru d'histoire, nous emmène dans une belle balade gourmande, complétée par des reportages et des portraits de chefs, qui vous fera découvrir l'incroyable richesse gastronomique bretonne. Plus qu'un simple livre de cuisine, il s'agit d'un véritable voyage culinaire auquel nous invite l'auteur qui ne se lasse pas du friko koal, le cassoulet breton, à base de lard, choux et patates.

Après avoir parcouru ces fiches recettes, pénétré dans les cuisines des grands chefs, rencontré des producteurs passionnés, découvert l'origine de la cotriade, vous n'aurez plus qu'une idée en tête : vous mettre « À table ! »

À table, balade culinaire en Bretagne, par Lucien Gourong. Editions La Nouvelle Bleue



Le transrade à l'heure du transport vert

TRANSPORTS COLLECTIFS

Victimes de leur succès, les liaisons maritimes devront s'adapter à une fréquentation de plus en plus importante dans les années à venir tout en respectant la transition écologique dans laquelle s'inscrit notre territoire.

De plus en plus d'habitants de la rive gauche de la rade choisissent le transrade pour effectuer leurs trajets domicile travail. En reliant les deux rives de la rade en seulement sept minutes, ce dernier concurrence de loin tout autre mode de transport. Aujourd'hui, il contribue considérablement à la réduction de l'empreinte carbone des usagers qui l'utilisent. Chaque bateau-bus peut

transporter près de 150 personnes. Ce sont autant d'automobiles en moins sur

Un bateau à énergie propre

les routes aux heures de pointes. « Le transrade doit impérativement répondre à son succès croissant, en proposant un meilleur niveau de service pour ses usagers tout en s'inscrivant dans la nécessaire transition écologique de notre territoire, souligne Maria Colas,

vice-présidente en charge des mobilités. Il convient alors de nous interroger sur la capacité et la motorisation des futurs bateaux à passagers qui continueront d'assurer les liaisons maritimes. »

Aujourd'hui, la liaison Locmiquélic/Pen Mané – Lorient/Quai des Indes connaît quelques difficultés. La première est née de la panne survenue, il y a plus d'un an, sur le bateau électrique mis en service en 2013. Pour des raisons techniques, ce bateau ne peut plus effectuer la liaison transrade dans les conditions de sécurité requises. « Le fabricant n'est plus capable d'assurer la maintenance des batteries, explique Maria Colas. Elles ne se chargent qu'à 70 % et peuvent lâcher au beau milieu de la rade. Nous sommes à la recherche d'une solution pour ne pas le laisser à quai, y compris en changeant de motorisation. » En attendant, et afin de pallier cette panne, Lorient Agglomération a mis en service deux nouveaux bateaux, l'un acheté, l'autre loué.

Cette situation provisoire permet de disposer de quatre navires, un nombre indispensable aux heures de pointe, et d'un cinquième de réserve en cas de panne.

Désormais, Lorient Agglomération doit réfléchir à une solution plus pérenne, économiquement moins onéreuse et écologiquement plus vertueuse. *« La solution, ce n'est pas forcément d'augmenter la fréquence, mais la capacité des bateaux, poursuit Maria Colas. L'enjeu, c'est de choisir le prochain bateau en essayant d'anticiper l'augmentation du trafic, d'autant que l'est du territoire gagne des habitants. Le bateau électrique ne peut accueillir que 140 passagers. Au regard de la prospective démographique, c'est sûrement insuffisant. Nous allons donc constituer un groupe de réflexion qui associera les usagers du transrade, les élus des trois communes de Port-Louis, Locmiquélic et Riantec et les marins. L'objectif est de rédiger ensemble le cahier des charges du prochain bateau. Ce qui est sûr c'est que nous resterons sur une énergie propre, non fossile. »*

Autre problème à résoudre : embarquer davantage de vélos sur les bateaux-bus. De plus en plus d'usa-

gers montent à bord avec leurs deux-roues afin de poursuivre leur trajet une fois à terre. On est ainsi passé de quelques vélos par trajet en 2013 à plus de cinquante par jour, avec des pointes de l'ordre de 8 à 10 vélos sur certains départs. Il est même arrivé que certains cyclistes/passagers se voient refuser l'embarquement et doivent prendre le bateau suivant. *« Bien évidemment, privilégier les modes de*

Une concertation avec les maires et les usagers

déplacements actifs est une priorité. L'aménagement de nos futurs bateaux doit faciliter l'embarquement des deux-roues en leur attribuant plus d'espace à bord. À ce titre il faudra que l'on mette en place une véritable concertation avec les cyclistes, souligne Marie Colas. Même si le prochain bateau devra sûrement proposer plus de place pour les deux-roues, il faut définir ce qu'est un vélo. Si vous embarquez un vélo cargo, il prend la place deux ou trois vélos classiques. Il y a 14 places de vélo dans le bateau électrique. Si vous acceptez un vélo cargo, il n'y en a plus que 12. » ■

Une étude sur l'énergie hydrogène



Lorient Agglomération s'associe à une étude départementale pour le développement d'une filière hydrogène. Cette énergie, encore peu courante, pourrait être utilisée pour les transports publics (bus, bateaux) mais également privés, par exemple pour des flottes d'entreprises. Une enquête va donc être lancée auprès des entreprises locales, utilisatrices potentielles ou futures d'hydrogène durable.

Il est également prévu, lors de ces investigations, d'interroger les besoins et les attentes de Lorient Agglomération, des 25 communes et

des établissements publics du territoire. Dès 2021, les données de cette étude permettront à Lorient Agglomération et Morbihan Énergies de se prononcer sur un plan d'actions (création d'une unité de distribution ou de production, acquisition de bus et de bateaux...) au regard des potentialités du territoire.

« Notre volonté est d'aboutir à une production d'hydrogène décarboné, dont l'impact est négligeable sur l'environnement », souligne Bruno Paris, vice-président chargé de la transition écologique. En effet si l'hydrogène peut être produit à partir d'hydrocarbures, avec un fort rejet de CO₂ dans l'atmosphère, Lorient Agglomération veut se tourner vers une production par électrolyse de l'eau. Le procédé consiste à séparer les deux atomes formant l'eau (hydrogène et oxygène) grâce à un courant électrique. « Cette électricité devra elle aussi être verte, précise Bruno Paris. Elle peut venir des éoliennes flottantes ou de panneaux photovoltaïques. »

EN CHIFFRES

L'ÉLECTRICITÉ RENOUVELABLE
EN FRANCE, C'EST :

56 %
hydraulique

30,7 %
éolien

10,1 %
solaire photovoltaïque

Source : RTE

ÉOLIENNES FLOTTANTES

Les Nouvelles vous présentent les principaux enjeux du débat public en cours qui porte sur le principe d'implantation d'une soixantaine d'éoliennes flottantes, dont la mise en service pourrait intervenir entre 2026 et 2028.

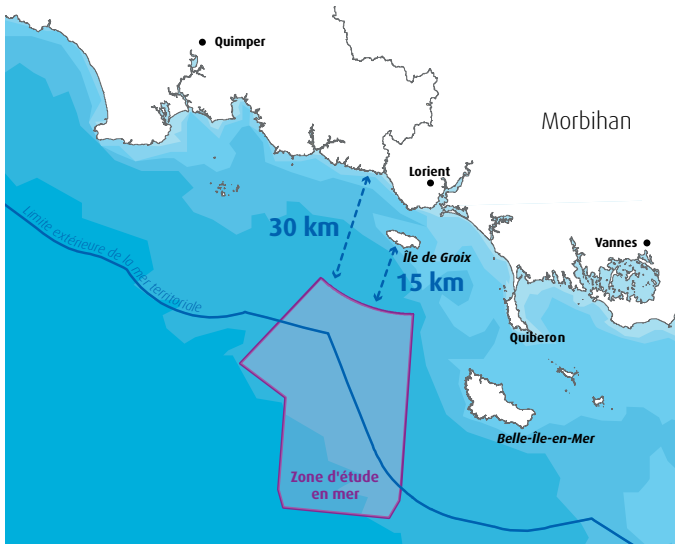
Hélène Vauche

Deux projets éoliens soumis au débat public

La transition énergétique

Afin de diminuer les émissions de gaz à effet de serre, la part des énergies renouvelables en France doit être portée de 16 % en 2016 à 33 % en 2030. L'éolien en mer est une composante capitale de cette production d'énergies renouvelables : le vent est plus fort et plus régulier qu'à terre, les espaces

en mer permettent d'installer un plus grand nombre d'éoliennes et de plus grande taille, il s'agit également d'une filière jugée compétitive à terme. Par ailleurs, le bilan carbone d'un parc éolien en mer est largement inférieur au bilan carbone d'autres modes de production d'électricité (éolien terrestre, photovoltaïque, centrale à gaz, centrale à charbon...).



L'impact sur l'environnement marin

Si la zone d'étude en mer ne comporte aucune aire marine protégée (il y a 15 espaces de protection de ce type en France aujourd'hui), elle est entourée de plusieurs zones remarquables : zone Natura 2000 autour de l'île de Groix, zones spéciales de conservation ou encore ZICO (Zone importante pour la conservation des oiseaux). Concernant les poissons, les crustacés et les mollusques, la zone d'étude est un secteur de reproduction et de nurseries pour de nombreuses espèces dont certaines sont importantes pour la pêche, comme la langoustine et le merlu.

La zone d'implantation des éoliennes sera réduite à l'issue du débat

La localisation

La quantité de vent disponible conditionne très directement la quantité d'électricité produite par une éolienne en mer, et donc la rentabilité économique du projet. L'État a défini une zone d'étude de 1 330 km² à l'intérieur de laquelle une zone plus précise d'implantation de 600 km² sera déterminée plus tard. À l'issue du débat public, des études seront lancées pour mesurer le vent, la houle et l'impact sur les fonds sous-marins. Ces études permettront d'avoir une connaissance fine de la, ou des zones qui auront émergé du débat public.

Le raccordement à terre

RTE, le gestionnaire du réseau de transport d'électricité, recherche pour l'implantation de ses postes un emplacement qui évite des terrassements importants, présente un intérêt écologique limité et dans un lieu favorable à son insertion paysagère : une façon de limiter les nuisances sonores et visuelles, ainsi que l'impact écologique du chantier de construction.

La cohabitation avec les autres activités

La zone d'étude en mer accueille une activité de pêche, notamment celle de la langoustine, dont le poids économique est important pour le territoire. Compte tenu des conditions actuelles d'exercice de la pêche maritime et des enjeux de gestion durable des ressources, les professionnels sont très sensibles à la multiplication des contraintes liées à la coexistence avec de nouveaux usages, dont l'éolien en mer. En termes de trafic, l'implantation d'un parc éolien en mer peut avoir des effets sur d'autres activités présentes dans la rade comme le port de commerce, la course au large, la base aéronavale de Lann-Bihoué, la plaisance, le tourisme, le nautisme... ■

Calendrier du débat :

30 janvier 2021 : Publication du compte-rendu du débat par la CPDP et du bilan par la CNDP.

Au plus tard le 30 avril 2021 : Annonce de la décision concernant les suites du projet par le maître d'ouvrage.

En cas de poursuite du projet, mai 2021 : Désignation par la CNDP d'un garant chargé de veiller à la bonne information et à la participation du public jusqu'à sa consultation prévue avant la délivrance des autorisations administratives.

Juin 2021 : Début des études techniques et environnementales. Début de la procédure d'appel d'offres pour l'attribution du projet (appel public à la concurrence précédant le dialogue concurrentiel).

Source : Commission nationale du débat public

Site internet du débat public :

eolbretsud.debatpublic.fr

Réunion de fin de débat vendredi 27 novembre à 18 h au Palais des congrès à Lorient

Et la ferme expérimentale de Groix ?

Courant 2022, une ferme de trois éoliennes flottantes sera installée au sud de l'île de Groix, à 15 kilomètres des côtes. Les enseignements tirés de cette expérimentation permettront d'améliorer les conditions de réalisation des deux parcs commerciaux d'éoliennes flottantes envisagés. En effet, le choix des technologies (notamment le type de flotteur) et les travaux de construction du premier parc débiteront après la mise en service de ce parc pilote. L'objectif est d'expérimenter cette technologie afin de l'optimiser mais aussi de valider le modèle économique de fermes éoliennes.

Vendée Globe : les Lorientais sur la ligne de départ

IMOCA

Plus d'un tiers des skippers qui ont pris le départ du tour du monde en solitaire sont basés ou s'entraînent au pôle course au large de Lorient La Base. Revue d'effectifs.

À voir aussi

L'exposition à la Cité de la Voile Éric Tabarly avec les portraits des 33 skippers du Vendée Globe et la coupe d'un IMOCA, type de bateau de 60 pieds sur lequel les skippers disputent le Vendée Globe.

Jusqu'au 3 janvier
Accès libre



Jérémie BEYOU

44 ans **CHARAL**
4^e participation au Vendée Globe : 2016 (3^e), 2012 (abandon) et 2008 (abandon)
Palmarès : 1^{er} Rolex Fastnet Race 2019, 3^e Transat Jacques-Vabre 2019 et 2013, 1^{er} Volvo Ocean Race 2018, 1^{er} Route du Rhum 2014, 2 fois vainqueur de la Solitaire du Figaro,
Team installé à Lorient



Clarisse CREMER

30 ans **BANQUE POPULAIRE X**
1^{re} participation au Vendée Globe
Palmarès : 3^e Fastnet Race 2019, 6^e Transat Jacques-Vabre 2019, 2^e championnat de France espoir course au large 2017
*Team installé à Lorient et adhérent à Lorient Grand Large **



Samantha DAVIES

46 ans **INITIATIVES CŒUR**
3^e participation au Vendée Globe : 2008 (4^e), 2012 (abandon)
Palmarès : 5^e Fastnet Race 2019, 1^{re} Armen race 2019, 4^e Bermudes 1000 race 2019, 6^e Transat Jacques-Vabre 2017,
Team installé à Lorient et adhérent à Lorient Grand Large



Boris HERRMANN

39 ans **SEAEXPLORER**
1^{re} participation au Vendée Globe
Palmarès : 7^e Vendée Arctique Les Sables d'Olonne 2020, 7^e Fastnet Race 2019, 5^e Route du Rhum 2018, 3^e meilleur temps du Trophée Jules-Verne (tour du monde en équipage)
Bateau amarré à Lorient et adhérent à Lorient Grand Large



Isabelle JOSCHKE

43 ans **MACSF**
1^{re} participation au Vendée Globe
Palmarès : 5^e Fastnet Race 2017, 3^e Défi Azimut 2017, 2^e transat Québec Saint-Malo classe 40 2016,
Team installé à Lorient et adhérent à Lorient Grand Large



Stéphane LE DIRAISON

44 ans **TIME FOR OCEANS**
2^e participation au Vendée Globe : 2016 (abandon)
Palmarès : 12^e Fastnet Race 2019, 8^e Route du rhum 2018, 2^e Armen Race 2014
Team installé à Lorient et adhérent à Lorient Grand Large



Giancarlo PEDOTE

44 ans **PRYSMIAN GROUP**
1^{re} participation au Vendée Globe
Palmarès : 8^e Vendée Arctique Les Sables-d'Olonne 2020, 9^e Fastnet Race 2019, marin de l'année 2016 en Italie, 1^{er} Multi 50 transat Jacques-Vabre 2015,
Team installé à Lorient et adhérent à Lorient Grand Large



Alan ROURA

27 ans **LA FABRIQUE**
2^e participation au Vendée Globe : 2016 (127^{me})
Palmarès : record de l'Atlantique nord en solitaire 2019, 7^e Route du rhum 2018, 9^e Transat Jacques-Vabre 2017
Team installé à Lorient

Un mythe toujours intact

C'est la neuvième édition du Vendée Globe et le mythe est toujours intact. Aux yeux du grand public ce tour du monde en solitaire sans escale et sans assistance est l'Everest des mers. Pour les marins c'est une sorte de Graal. Cette année ils sont 33 dont six femmes au rendez-vous, qui nous embarquent par procuration dans cette régates planétaire. Si au fil des éditions la technologie s'est invitée en force à bord de ces surpuissants monocoques, le Vendée Globe reste une authentique aventure. Après la sortie du chenal de Port Olona, moment de communion unique et magique avec le public, les skippers entrent dans leur histoire en solo.

Parmi ces 33 marins, 12 sont ancrés à Lorient La Base. Parmi eux, plusieurs peuvent nourrir des espoirs de victoire, à commencer par Jérémie Beyou, l'un des grands favoris avec le Gallois Alex Thomson, ou Thomas Ruyant qui fait figure de sérieux outsider.

Par le passé, des marins lorientais ont brillé dans le Vendée et inscrit leur nom au palmarès. Alain Gautier et Jean Luc Van den Heede (VDH) faisaient partie des pionniers en 1989. VDH était monté sur le podium aux côtés de Titouan Lamazou et Loïck Peyron. Alain Gautier, benjamin de

cette première édition, avait terminé 6^e avant de remporter avec brio l'édition suivante en 1993 devant un certain VDH. En 1997, un autre Lorientais, Hervé Laurent, aussi discret que tenace, s'était aussi hissé sur le podium (3^e).

Dans le sillage de leurs glorieux aînés, ces marins vont écrire avec passion de nouvelles pages de cette saga du tour du monde. Il y a quatre ans, le vainqueur Armel Le Cléac'h a placé la barre très haut avec un chrono de 74 jours et 3 heures pour faire le tour de la planète bleue. Avec ou sans le record dans la poche de son ciré, un marin de talent entrera dans la légende du Vendée au début 2021. Et pour tous, rallier les Sables-d'Olonne sera déjà une victoire. ■

Gilbert Dréan



Journaliste spécialiste de la voile, animateur de l'émission *Le Café de la Marine*.

À retrouver dans l'émission *Le Café de la Marine* durant le Vendée Globe. Enregistrement à la Cité de la Voile Eric Tabarly le jeudi à 18H. Diffusion sur *Tébésud* le vendredi à 18h30, le samedi à 13h et le dimanche à 12h.

Yvan Zedda



Thomas RUYANT

39 ans **LINKEDOUT**
2^e participation au Vendée Globe : 2016 (abandon)
Palmarès : 1^{er} Transat AG2R 2018, 1^{er} Route du Rhum 2010,
Team installé à Lorient et adhérent à Lorient Grand Large

Jean-Marie Liot



Maxime SOREL

34 ans **V&B MAYENNE**
1^{re} participation au Vendée Globe
Palmarès : 5^e Bermudes 1000 race 2019, 1^{er} Transat Jacques-Vabre class 40 2017, 1^{er} Fastnet Race 2017
Bateau amarré à Lorient La Base et adhérent à Lorient Grand Large



Kojiro SHIRAISHI

53 ans **DMG MORI**
2^e participation au Vendée Globe : 2016 (abandon)
Palmarès : 10^e Vendée Arctique Les Sables-d'Olonne 2020, 7^e Transat New-York Vendée 2016, record du Pacifique 2008,
Team installé à Lorient La Base

Tom Goussard



Nicolas TROUSSEL

46 ans **CORUM L'ÉPARGNE**
1^{re} participation au Vendée Globe
Palmarès : 3^e Tour de France à la voile 2012, 2013 et 2016, 1^{er} Solitaire du Figaro 2006 et 2008, 1^{er} Transat AG2R 2004
Team installé à Lorient

Pierre Bouras

Au chevet des rivières

MILIEUX AQUATIQUES

À Lorient Agglomération, plusieurs agents mènent des actions pour améliorer la qualité des milieux aquatiques et favoriser la biodiversité. Témoignages.

« Des cours d'eau plus naturels »

« Je supervise des travaux dans toute la vallée du Scorff pour redonner à la rivière et à ses affluents un cours plus proche du naturel. Les modifications apportées aux cours d'eau par l'urbanisation, les activités industrielles, l'agriculture, leur ont fait perdre leur fonction d'épuration naturelle. Le lit est moins sinueux, parfois creusé et élargi et l'eau s'écoule très vite, comme dans une gouttière, alors qu'à l'origine, les méandres et les zones humides laissaient le temps à la végétation et au sol de filtrer les polluants. C'est important pour la qualité de l'eau. Cela permet aussi d'atténuer les crues et de maintenir un débit suffisant en période sèche. Je rencontre les propriétaires des parcelles pour voir avec eux comment réaliser ces travaux qui sont pris en charge par Lorient Agglomération. Des travaux qui permettent aussi de supprimer tous les obstacles à la circulation des poissons. C'est vital pour le saumon dont on sait qu'il revient en rivière pour se reproduire. » ■



Dylan Le Mouée,
technicien rivières

Hervé Cohonner



Marine Joguet,
technicienne écologie
urbaine

« Aller vers le
zéro pesticide »

« La loi interdit déjà depuis plusieurs années l'utilisation des pesticides pour les particuliers et les collectivités afin de ne pas polluer les milieux aquatiques (ruisseaux, étangs, nappes phréatiques...). Mais Lorient Agglomération veut convaincre les communes d'aller plus loin, car il existe encore quelques exceptions à cette interdiction, notamment les stades et les cimetières. Cela peut avoir un impact sur le milieu naturel car ce sont des espaces où l'eau peut s'écouler très vite vers un fossé, une rivière. Nous proposons donc des formations ou des rencontres pour les agents des espaces verts et aux élus pour qu'ils apprennent à gérer ces sites autrement qu'en utilisant des pesticides. Les pratiques évoluent dans le bon sens. Aujourd'hui, 14 communes de l'Agglomération sont zéro phyto et elles sont de plus en plus nombreuses à s'inscrire dans cette démarche. Nous organisons aussi des démonstrations de travaux ou de désherbage avec des méthodes naturelles, voir même accepter de la végétation spontanée. » ■

« Des haies contre le ruissellement »

« Nous sensibilisons les agriculteurs à la nécessité de créer des talus et de planter des haies bocagères dans leurs parcelles afin d'éviter le ruissellement des eaux vers les milieux aquatiques. Ce ruissellement entraîne, en effet, un risque de pollution des milieux aquatiques par des pesticides, des nitrates, du phosphore... Nous identifions les parcelles les plus à risque, là où l'érosion est la plus forte, pour y intervenir. Il existe un programme Breizh Bocage qui permet de financer à 100% ces travaux. On replante 8 à 10 kilomètres de haies par an, parfois sur de très grandes parcelles. Nous réalisons aussi des diagnostics agricoles individuels dans les territoires prioritaires. Dans les prochains mois, nous allons travailler sur le bassin versant de la Saudraye, un ruisseau littoral qui se jette dans la mer à Guidel, pour identifier les parcelles les plus en pente, proches de l'eau. Elles sont les plus susceptibles de générer des transferts de polluants vers le ruisseau ou les zones humides. » ■



Coralie Vautier,
technicienne agricole
et bocage

Hervé Cohonner



Gwenvaël Le Guisquet,
gestionnaire de données
milieux aquatiques et littoral

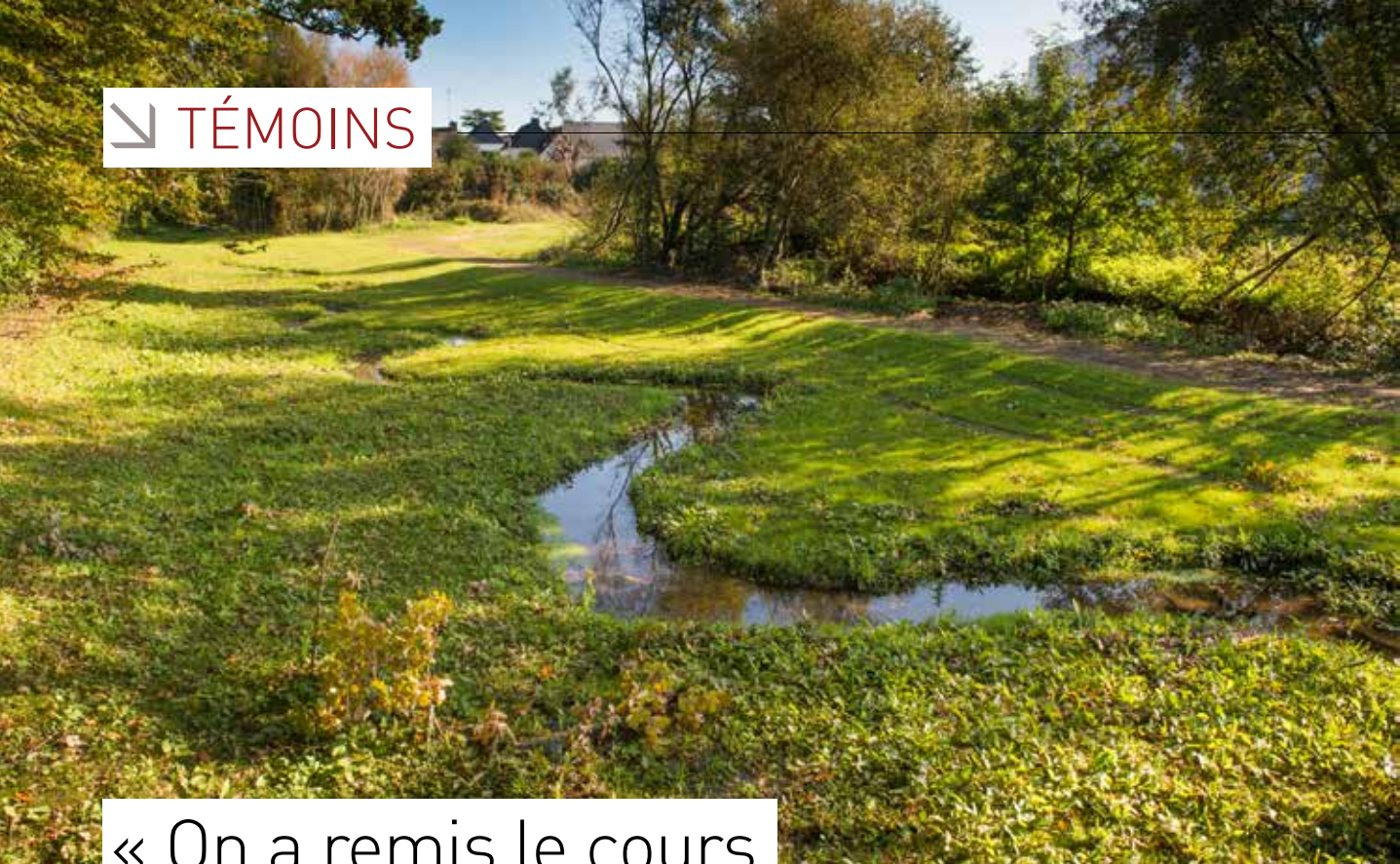
Hervé Cohonner

« Des contrôles ont lieu tous les mois »

« Je suis chargé du suivi de la qualité de l'eau des milieux aquatiques par le biais d'une batterie d'indicateurs. L'objectif est de mesurer la présence d'éléments physico-chimiques comme le nitrate, le phosphore, les pesticides, mais aussi de suivre des indicateurs biologiques pour évaluer l'état de santé des milieux étudiés. Selon les paramètres analysés, des prélèvements ont lieu tous les mois ou en présence de fortes pluies car celles-ci favorisent l'érosion des parcelles et donc les transferts de polluants vers les rivières. Nous sommes par exemple particulièrement vigilants sur les étangs du Ter (Lorient/Plœmeur/Larmor-Plage) et de Lannec (Guidel) pour contrôler la teneur en cyanobactéries car, selon les espèces, elles peuvent être source de toxines et présenter des risques pour la santé. L'ensemble des données collectées permet le suivi des évolutions des concentrations au cours du temps. Finalement, l'objectif est d'orienter les actions à mener pour diminuer la source de ces polluants, qu'elle soit d'origine agricole et/ou urbaine. » ■

❖ E karg An Oriant Tolpad emañ mererezh ar meteier dour e daou ziazad doureier ar Skorf hag ar Blavez, à un tachad zo ennañ adwazhioù an div stêr-se ha razh ar gorreadoù (lennoù, riolennoù, parkoù...) ma c'hell red an dour kas da unan ag an div stêr. Ar pal zo bihanaat razh ar saotradurioù – diàr al labour-douar pe ar c'hêrioù – hag a noaz da galite an dour, ken evit e eviñ ken evit ar vevliesseurted. A-hed ar blez e vez kinniget abadennoù d'al labourizion-douar evit deskiñ dezho gober hep ar produoù saotrus (nitrat, fosfor, diastuzerioù...) hag o lakat da gompren emañ rekis mirout doc'h an dour a ziruilhañ àr o farkeier.

À suivre ►



Hervé Cohonner

« On a remis le cours d'eau dans son lit »

MILIEUX AQUATIQUES

À Hennebont, le Merdy a retrouvé un cours naturel et peut de nouveau jouer pleinement son rôle d'épurateur, essentiel à la qualité des eaux dans le territoire.



Hervé Cohonner

Fabien Carré
technicien
rivières à
Lorient
Agglomération

Sur 250 mètres, juste à côté de la future salle de tennis de table d'Hennebont, à l'entrée de la ville, le ruisseau du Merdy a refait surface. L'expression est à prendre au sens propre puisque ce petit cours d'eau, qui alimente le Blavet, passait auparavant sous la friche Jubin, un ancien site industriel. « On a remis le Merdy à ciel ouvert », se félicite Fabien Carré, technicien rivières à Lorient Agglomération. Deux mois seulement après la fin des travaux, des herbiers aquatiques ont fait leur apparition, preuve de la « bonne santé » du ruisseau, qui jouera son rôle d'épurateur naturel pour ces eaux qui terminent leur course dans la rade. Les travaux entrepris par Lorient Agglomération ont même permis de reconstituer des zones humides qui sont, elles aussi, « les meilleurs systèmes d'épuration qu'on connaisse », confirme Fabien Carré. « Cela permet aussi d'assu-

rer la continuité écologique pour des poissons comme l'anguille ou la truite fario. Quand on remet un cours d'eau dans son lit, c'est très favorable à la vie biologique », ajoute-t-il.

L'objectif de ce chantier, comme toutes les actions menées par le service, est d'atteindre le bon état écologique des masses d'eaux, principalement le Blavet et le Scorff, deux rivières dans lesquelles est puisée l'eau potable et dont les bassins-versants abritent une riche biodiversité, mais aussi des petits fleuves côtiers, comme la Saudraye, le ruisseau du Fort Bloqué, le Ter ou le Riant. « Nous menons un travail de fond afin d'améliorer la qualité des milieux aquatiques dans tout le territoire, explique Stéphanie Harrault, responsable gestion des milieux aquatiques à Lorient Agglomération. Outre les travaux sur les milieux aquatiques, nous luttons également contre les pollutions diffuses, d'origine urbaine et agricole. On retrouve moins de nitrates dans les eaux qu'avant, cependant ces taux restent trop élevés au regard de la prolifération des algues vertes dans la rade. Aujourd'hui, les produits phytosanitaires constituent une problématique importante dont les désherbants. »

« Des efforts à poursuivre »

L'Agglomération finance le diagnostic des exploitations agricoles afin d'évaluer les risques de pollution et proposer des actions. « Nous nous intéres-

sous aux parcelles les plus proches du cours d'eau, explique Stéphanie Harrault. Les pratiques agricoles ont beaucoup évolué ces dernières années. Lorient Agglomération accompagne les agriculteurs qui souhaitent aller plus loin en faveur de l'environnement. » Lorient Agglomération finance aussi leur certification au label bio durant les trois premières années de conversion, et un travail est également mené sur le foncier afin de favoriser le développement des surfaces en herbe, plus favorable à la qualité de l'eau que le maïs.

Pour contrôler la qualité de l'eau, et donc évaluer les actions menées, des prélèvements sont réalisés tous les mois dans les principaux cours d'eau et envoyés au Laboratoire départemental d'analyses du Morbihan... « *Aujourd'hui, nous sommes arrivés au bon état écologique du Scorff, mais la feuille de route vise le très bon état biologique des eaux. Pour les cours d'eau côtiers et le Blavet, il faut encore progresser.* » ■

De quoi parle-t-on ?

Lorient Agglomération a la charge de la gestion des milieux aquatiques dans les deux bassins versants du Scorff et du Blavet, un territoire qui comprend les affluents de ces deux fleuves mais aussi toutes les surfaces (étangs, ruisseaux, champs...) dont l'eau est susceptible de finir sa course dans l'un des deux fleuves. L'objectif est de limiter toutes les pollutions – agricole ou urbaine – qui nuisent à la qualité de l'eau, tant pour sa consommation que pour la biodiversité. Des actions sont menées tout au long de l'année auprès des agriculteurs afin de les sensibiliser à des alternatives aux produits polluants (nitrate, phosphate, pesticides...) et à la nécessité de lutter contre le ruissellement d'eau sur leurs champs. Les communes, professionnels et jardiniers amateurs sont également encouragés à entretenir jardins et espaces verts sans utiliser de produits phytosanitaires. Par ailleurs, des travaux sont entrepris pour redonner à certains cours d'eau leur fonction naturelle d'épuration et pour créer, ou recréer, des zones humides, propices à la biodiversité.





Romain Troublé

« Je ne suis bien qu'en mer »

ENVIRONNEMENT

Alors que la goélette scientifique *Tara*, basée à Lorient, s'apprête à repartir pour une nouvelle mission, le directeur de la fondation Tara Océan nous raconte ses multiples vies.

1975

Naissance

2000 et 2003

Coupe de l'America

2003

Intègre le projet Tara

2004

Directeur opérationnel des expéditions Tara

2009

Directeur général de Fondation Tara Océan

2017

Président de Plateforme Océan Climat, réunissant plus de 70 organisations autour de la place de l'océan dans le climat et la biodiversité

Fin 2020 à 2022

Mission de la Fondation Tara Océan sur le microbiome marin. Départ prévu de Lorient le 12 décembre

« En 1999, nous étions les premiers sur l'ancienne base des sous-marins de Lorient pour préparer la Coupe de l'America. Nous avions une tente, une grue et les goélands... Ça a bien changé ! » Romain Troublé se souvient : de sa première rencontre avec Lorient, de sa carrière de régatier professionnel, de sa quête de mammouths en Sibérie, de la création du projet Tara. Cheveux bouclés, barbe taillée, sourire en coin, le jeune quadragénaire est depuis une dizaine d'années le directeur général de la Fondation Tara Océan, dont le bateau scientifique est amarré à Lorient La Base. Fils de Bruno Troublé, skipper et fondateur d'une des coupes les plus prestigieuses du monde de la voile, Romain Troublé est né pour naviguer : « Je suis tombé dans la mer lorsque j'étais petit, avec mon père qui faisait de la voile olympique. » Une voie maritime toute tracée pour le jeune homme qui intègre l'équipe de France, puis à son tour la Coupe de l'America. « C'était après mon master en biologie moléculaire. À l'époque, je pensais faire de la recherche sur le vieillissement et ses mécanismes. » Plutôt que de préparer sa thèse, Romain Troublé décide de se lancer dans la voile de haut niveau. Au bout d'un an, il revient sur les bancs de l'école. « On était en 2000, en plein dans l'essor d'Internet et du digital. » Il passe cette fois un master à HEC - Telecom Paris et choisit d'intégrer une PME, spécialisée en logistique polaire en Arctique, Antarctique et Sibérie pour des expéditions sportives ou scientifiques.

Romain Troublé organise les missions : « Tout est différent aux pôles : la navigation, la logistique, l'aviation. On touche aux enjeux du changement climatique, la fonte du permafrost. » Il devient chasseur de mammouths en Sibérie : « On a vu apparaître des mammouths vieux de 20 000 ans sur les bords des rivières. C'était incroyable : un pied entier avec les ongles, la peau, une tête préservée avec cils, poils, défenses... Et ça sentait le fauve ! » Infatigable, il repart en 2003 pour une nouvelle Coupe de l'America, et revient assurer le transport d'un mammouth entre la Sibérie et le Japon,

« On touche aux enjeux du changement climatique, la fonte du permafrost »

pour l'Exposition universelle. « J'étais seul en Sibérie pour embarquer l'animal par -23°C, quand 45 personnes nous attendaient au Japon, avec escorte de police. » En parallèle, il est approché par son cousin Étienne Bourgois et sa tante Agnès b., qui viennent de racheter la goélette *Tara*. Là encore, il assure la logistique pour faire venir le navire en France, le préparer à sa nouvelle vie et à sa première mission au Groenland. « Jusqu'en 2003, j'ai continué à naviguer deux mois par an. Puis j'ai rencontré ma femme, nous avons eu des enfants. On a tous plusieurs vies... » ■

GROUPE « LORIENT BRETAGNE SUD AGGLOMÉRATION » **COVID-19 : FAISONS DE CETTE CRISE UNE OPPORTUNITÉ POUR NOTRE TERRITOIRE**

Depuis plusieurs décennies, l'économie de notre territoire endure une reconversion qu'elle peine à achever. La crise économique qui suit la crise sanitaire liée à l'épidémie de la Covid-19 ne doit pas être un point d'arrêt à cette reconversion. Au contraire, il nous appartient aujourd'hui de transformer cette crise en opportunité pour nos acteurs économiques.

Depuis le printemps dernier, la sauvegarde des emplois est notre priorité. Lorient Agglomération injecte des moyens sans précédent dans son plan d'urgence en faveur de la relance économique. Ces mesures d'urgence ont pour objectif de répondre aux besoins en trésorerie des acteurs économiques du territoire. À celles-ci succède un plan de relance pour aider les entreprises à passer le cap de cette crise et, dès maintenant, leur proposer l'accès à des expertises pour leurs modèles économique et productifs.

Cette crise nous invite à définir une nouvelle politique innovante d'attractivité et de développement économique. Tirant profit de son cadre de vie, de ses atouts et de ses savoir-faire, Lorient Agglomération doit tout mettre en œuvre pour favoriser l'accueil de nouvelles entreprises et faciliter leur développement. Elle doit clairement afficher sa volonté de devenir une terre d'opportunités. Ses entreprises, ses laboratoires de recherche, ses jeunes diplômés favorisent l'émergence d'écosystèmes (maritime, services, numérique...) autour d'un « hub de la mer ». Sans tourner le dos à ses activités traditionnelles industrielles et portuaires, notre territoire réussira sa reconversion en misant sur son capital humain, en accompagnant au cas par cas ses entreprises et en renforçant ses capacités d'innovation. Un nouvel esprit entrepreneurial doit souffler au Pays de Lorient.

Le groupe « Lorient Bretagne Sud Agglomération »

GROUPE « L'AGGLOMÉRATION AVEC VOUS » **QUAND ON PARLE DE MOBILITÉS, DE QUOI PARLONS-NOUS ?**

Nous avons la conviction que la fluidité des déplacements ne sera obtenue qu'en traitant, de façon distincte et aussi coordonnée, l'ensemble des « mobilités ». Deux actifs sur trois travaillent hors de leur commune de résidence.

Prenons les transports routiers. La réalisation d'échangeurs complets, accessibles dans les deux sens, est une nécessité, exemple le Touldouar à Lanester-Caudan-Hennebont, qui permettrait de baisser, pour partie, la fréquentation du pont Jehanne La Flamme à Hennebont. La création et l'extension des aires de covoiturage, accompagnées par la mise en place d'une application numérique locale, sont indispensables.

En ce qui concerne, les transports en commun, le réseau de bus nécessite des adaptations permanentes, il doit pouvoir répondre au mieux aux besoins des habitants de l'agglomération. De même, les bateaux-bus qui mobilisent, à juste titre, les habitants de la rade de Lorient sont à repenser.

Quant au TER, les gares et les haltes ferroviaires sur l'axe Gestel-Brandérion sont essentielles.

Il nous faut encourager la pratique du vélo, par une meilleure

connection des pistes cyclables, en proposant des stationnements sécurisés et en accompagnant le cofinancement des vélos.

Comme vous pouvez le constater, la question des mobilités ne se résume pas à l'adaptation des horaires et des circuits de bus. Ce n'est pas seulement un problème de flux à maîtriser, son enjeu est central, c'est celui de l'aménagement équilibré de tout notre territoire.

Contact groupe « L'Agglomération Avec Vous »

Tél. 02 90 74 75 79

Mail : lagglomerationavecvous@agglo-lorient.fr

Le Groupe LAAV : Bruno Blanchard (Lorient)- Jean-Yves Carrio (Brandérion)-Marie-Françoise Cérez (Hennebont)- André Hartreau (Hennebont)- Maurice Léchard (Inzinzac-Lochrist)-Pascal Le Liboux (Hennebont)-Laure Le Maréchal (Hennebont)-Karine Mollo (Lorient)-Armelle Nicolas (Inzinzac-Lochrist)-Laurent Tonnerre (Lorient)-Dominique Yvon (Groix)

GRUPE COOPÉRATION TERRE-MER CIRCUITS COURTS : UN LEVIER ÉCONOMIQUE PUISSANT À CONSIDÉRER

La crise sanitaire puis économique et sociale que nous traversons révèle plusieurs éléments à la fois alarmants et porteurs d'espoir. Nous découvrons la fragilité de notre système économique et la déconnexion entre les consommateurs et les lieux de production. C'est particulièrement vrai dans le domaine agricole. Néanmoins, la transition s'est amorcée. D'ailleurs, localement, les habitants s'organisent, via les circuits courts. À travers les AMAPs, les épiceries associatives ou les boutiques de producteurs, ils consomment local et pensent global. Dès lors, la transition alimentaire viendra de nos territoires. Grâce à la coopération étroite entre les acteurs économiques, les collectivités locales et les initiatives citoyennes, l'autonomie alimentaire, la préservation de notre environnement et la création d'emplois non délocalisables sont des objectifs atteignables et des ambitions attendues.

L'Agglomération, dotée de services compétents et d'outils opérationnels, doit se mettre à disposition des 25 communes qui la composent et des porteurs de projets, en attente d'un soutien clair : accompagner les initiatives et l'installation de producteurs, mettre en réseau les professionnels, préserver les terres agricoles... Par manque de réalisme sur l'ampleur de la crise actuelle, l'Agglomération ne peut pas laisser passer cette opportunité d'engager la transition alimentaire. En nous appuyant sur un projet de territoire, construit à 25 communes, avec les habitants et les acteurs économiques, nous avons une chance unique de nous engager dans un cercle vertueux, à la fois solide économiquement, écologique et vecteur de bien vivre. Notre groupe politique, entre terre et mer, sera porteur d'idées et d'actions concrètes en faveur d'une Agglomération citoyenne, écologique et solidaire, à la hauteur des enjeux de notre époque.

GRUPE MAJORITAIRE LORIENT BRETAGNE SUD AGGLOMÉRATION **Calan** : Pascal LE DOUSSAL • **Caudan** : Fabrice VELY, Martine DI GUGLIELMO • **Cléguer** : Alain NICOLAZO • **Gestel** : Michel DAGORNE • **Guidel** : Jo DANIEL, Françoise BALLESTER, Patrice JACQUEMINOT • **Inguiniel** : Jean-Louis LE MASLE • **Lanester** : Claudine DE BRASSIER • **Languidic** : Laurent DUVAL, Véronique GARIDO • **Larmor-Plage** : Patrice VALTON, Patricia JAFFRE, Brigitte MELIN • **Locmiquélic** : Philippe BERTHAULT • **Lorient** : Fabrice LOHER, Aurélie MARTORELL, Freddie FOLLEZOU, Sophie PALANT-LE HEGARAT, Bruno PARIS, Maryvonne LE GREVES, Gaël LE FUR, Fanny GRALL, Guy GASAN, Cécile BESNARD, Christian LE DU, Maria COLAS, Michel TOULMINET, Lydie LE PABIC, Armel TONNERRE • **Plœmeur** : Ronan LOAS, Anne-Valérie RODRIGUES, Jean-Guillaume GOURLAIN, Marianne POULAIN, Antoine GOYER, Patricia QUERO-RUEN • **Plouay** : Gwenn LE NAY, Annick GUILLET • **Pont-Scorff** : Pierrik NEVANNEN • **Quéven** : Marc BOUTRUCHE, Céline OLIVIER,

Jean-Pierre ALLAIN • **Quistinic** : Antoine PICHON • **Riantec** : Jean-Michel BONHOMME, Nathalie PERRIN.

GRUPE L'AGGLOMÉRATION AVEC VOUS **Brandérion** : Jean-Yves CARRIO • **Groix** : Dominique YVON • **Hennebont** : André HARTEREAU, Marie-Françoise CEREZ, Pascal LE LIBOUX, Laure LE MARÉCHAL • **Inzinzac-Lochrist** : Armelle NICOLAS, Maurice LECHARD • **Lorient** : Bruno BLANCHARD, Karine MOLLO, Laurent TONNERRE.

GRUPE COOPÉRATION TERRE ET MER **Bubry** : Roger THOMAZO • **Gâvres** : Dominique LE VOUEDÉC • **Hennebont** : Fabrice LEBRETON • **Lanester** : Gilles CARRERIC, Rose MORELLEC, Maurice PERON, Annaïg LE MOEL-RAFLIK, Philippe JESTIN, Florence LOPEZ-LE GOFF, Steven LE MAGUER • **Lanvaudan** : Dominique BEGHIN • **Lorient** : Damien GIRARD, Gaëlle LE STRADIC, Edouard BOUIN • **Port-Louis** : Daniel MARTIN. **NON AFFILIÉS À UN GROUPE POLITIQUE DE L'ASSEMBLÉE COMMUNAUTAIRE** **Guidel** : Anne-Maud GOUJON.



SUIVEZ LE CONSEIL COMMUNAUTAIRE EN DIRECT SUR YOUTUBE

Date du conseil : mardi 8 décembre à 18h

Suivez la séance en direct sur la chaîne YouTube de Lorient Agglo



BUBRY

Le bourg de Saint-Yves a fait peau neuve

Le bourg de Saint-Yves a fait l'objet d'un aménagement complet destiné à revitaliser ce secteur, le rendre plus sûr et plus attractif pour les habitants et les commerces. La place de l'église est ainsi mise en valeur, un nouveau parking concentre les véhicules, vélos et piétons circulent plus aisément, les abords de l'école Teir Dervenn sont sécurisés. Des aménagements paysagers (clôtures, plantations) contribuent également à mettre en valeur le patrimoine bâti. Le coût total de l'opération, 1,36 million d'euros, a été financé par l'État, le Département, Lorient Agglomération et Morbihan Énergies. ■

QUÉVEN

Tout en un clic avec le portail Familles

Depuis la rentrée, la ville de Quéven a mis en place un nouvel outil qui remplace les systèmes de badges pour les garderies et l'accueil de loisirs, et la carte Coccinelle pour la cantine. L'objectif est de simplifier le quotidien des parents. Le portail Familles permet de dématérialiser et de centraliser toutes les démarches périscolaires et extrascolaires. Il suffit de se connecter depuis n'importe quel ordinateur, tablette ou smartphone pour gérer 7j/7 et 24h/24 les réservations pour les repas des enfants à la cantine, la garderie du matin et du soir (pour les écoles publiques), l'accueil de loisirs du mercredi et l'accueil de loisirs 3-12 ans pour les périodes de vacances scolaires. Le portail Familles est accessible depuis la page d'accueil du site www.queven.com. Un identifiant et un mot de passe permettent d'accéder à un espace sécurisé. Si vous ne disposez pas encore de code d'accès, prenez contact avec le service périscolaire. Pour les familles ne disposant pas d'outil informatique, un accueil pourra s'effectuer sur rendez-vous au bureau Service périscolaire du Ronquédo. ■

Service périscolaire – Tél. 06 88 37 75 27
elenezet@mairie-queven.fr

CAUDAN

Un marché de producteurs locaux

Les habitants de la commune peuvent désormais faire leurs courses au marché hebdomadaire qui rassemble un large choix d'exposants proposant une grande variété de produits de qualité. Ce marché est une véritable opportunité pour l'ensemble des producteurs de la ville de Caudan et des communes voisines qui bénéficient ainsi d'un lieu pour commercialiser en circuits courts leurs productions. Ils s'adressera aussi, à plus long terme, à tout exploitant agricole de la commune qui souhaiterait vendre sa propre production. Des animations, en fonction des saisons, seront régulièrement organisées. ■

Marché tous les vendredis de 16h à 19h,
place Louis-Le-Léanne

PORT-LOUIS

Un véhicule électrique pour la commune



Depuis début septembre, Port-Louis met un véhicule électrique à la disposition des services de la commune, des associations et des élus. C'est grâce aux financements de nombreux annonceurs - vingt-deux en tout - que le véhicule (très reconnaissable) a pu être acheté. Les questions de l'énergie et de l'environnement, chères à la municipalité, ont bien évidemment eu une grande importance dans l'élaboration de ce projet. ■

LORIENT

Une couveuse dédiée au commerce

Dans le cadre des programmes Action cœur de ville et dynamisation des centres villes de Bretagne, la ville de Lorient a lancé un appel à candidats pour la création d'un commerce soutenu par « une couveuse ». L'objectif est de proposer à un porteur de projet commercial une période de test, jusqu'à 12 mois, avant qu'il ne se lance définitivement. Il occupera durant ce laps de temps un local de 50 à 70 m² payé par la Ville et sera accompagné par des experts et des professionnels (comptabilité, marketing...). Cette période de test permettra au porteur de projet d'avoir le recul nécessaire pour vérifier si son activité est viable. Le candidat retenu devrait s'installer fin novembre avant une ouverture officielle du commerce courant décembre. ■

Breizh Couverte

Guillaume Le Niliot - Tél. 06 70 85 17 45

guillaume.leniliot@uniondescouveuses.com

RIANTEC

Un refuge pour les hirondelles

Des hirondelles rustiques avaient trouvé refuge dans un ancien bâtiment de ferme délabré dans le secteur de Kerner. Propriétaire de ce bâti, la commune prévoit de le démolir pour faire place à un lotissement comprenant quatre lots d'habitations. Le diagnostic effectué par la LPO Bretagne (Ligue de protection des oiseaux) en août 2019 a relevé 13 nids d'hirondelles rustiques à l'intérieur du bâtiment, or le volatile compte parmi les espèces protégées.

Avant de commencer les travaux, la commune a donc été dans l'obligation de mettre en œuvre des mesures compensatoires. Les agents municipaux ont ainsi procédé à la construction d'un abri à proximité immédiate du bâtiment en ruine. Cet abri permet aussi d'accueillir d'autres espèces (chauves-souris, lézards, amphibiens, insectes...) grâce, notamment, aux murets en pierres sèches et en bois cordés intégrés à la construction. ■



LA VIE DES COMMUNES

CALAN

Un nouveau commerce de proximité



Un nouveau commerce, l'épicerie Kelan, s'est ouvert au cœur du bourg, rue du Kreis Ker. Après avoir travaillé quinze ans dans la grande distribution, Solenn Mary souhaitait ouvrir une enseigne où le contact avec le client soit différent. Elle a franchi le pas en s'installant dans un local de 100 m² construit par la commune qui l'a accompagnée dans ses démarches. L'épicerie propose des produits locaux et de saison, mais aussi de la charcuterie, des vins, des produits d'entretien... Elle fait aussi dépôt de pain et de journaux. Enfin, la responsable effectue des livraisons à domicile à la demande et un site internet sera bientôt mis en place pour les commandes en ligne. ■

GUIDEL

Octobre Rose pour le lancement du compte Instagram

La ville de Guidel est désormais présente sur Instagram, un réseau social qui touche une très large communauté et majoritairement plus jeune. « Le réseau ayant pour entrée la photographie, il est un bon vecteur de valorisation de la beauté et de la richesse des paysages et du patrimoine », souligne-t-on à la mairie.

Guidel invite ainsi habitants, visiteurs et touristes à partager leurs photos prises sur le territoire de la commune.

Instagram vient en complément de Facebook et de l'application Imagina, conseiller virtuel qui informe sur les événements de la ville, permet d'explorer et de visiter. ■

#terreetmerguidel #destinationguidel



LANESTER

La crèche engagée dans une démarche durable

Labellisée « écolo crèche », la Maison de la petite enfance (MPE) a engagé une réflexion globale concernant son impact sur l'environnement. Les actions mises en place portent leurs fruits auprès des petits et des grands. Ainsi, le projet pédagogique accorde une place importante au jeu libre permettant à l'enfant de développer son imaginaire. Les activités dirigées sont de plus en plus réalisées à partir de matériel de récupération (bouchons, cartons, coquillages, bouteilles de shampoing, boîtes...). La MPE a également opté pour des produits d'hygiène naturels ou éco certifiés et des couches achetées auprès d'un fournisseur de la région. Elle se montre également très vigilante quant au tri des déchets et au gaspillage alimentaire. Enfin, les repas, préparés par la cuisine centrale municipale qui privilégie les circuits courts, font la part belle aux produits de saison et limitent les produits transformés. La part des produits bio a considérablement augmenté et les goûters sont désormais composés de pain bio avec du beurre, du fromage ou du chocolat. ■

CLÉGUER

Nouvelle garderie et nouveau centre de loisirs

La ville de Cléguer a réalisé d'importants travaux afin de réaliser l'extension et la rénovation du bâtiment qui reçoit les enfants en garderie ou en centre de loisirs. Ils sont 160 à être accueillis chaque année, issus de Cléguer et de sept autres communes (Calan, Guidel, Hennebont, Lanester Plœmeur, Plouay et Pont-Scorff). Le projet a permis une redistribution complète des locaux, l'agrandissement des espaces d'activités, des sanitaires, la création d'une salle de sieste, d'un coin réservé au change des enfants ou encore d'espaces de stockage de jeux d'extérieur. L'objectif était de gagner en confort global, d'améliorer la fluidité des espaces, de faciliter l'encadrement des enfants ou encore limiter certains déplacements.

Le centre de loisirs est ainsi confirmé en plein cœur de bourg. Il jouxte le restaurant scolaire et est à proximité immédiate de l'école maternelle publique, de l'école privée Saint-Gérard et à 100 mètres seulement de l'école élémentaire publique. ■

PLŒMEUR

Cassiopée, une résidence pour tous

La résidence Cassiopée, qui est en cours de construction rue de Larmor comprendra en plein cœur de ville un institut médico-éducatif (IME) géré par l'Adapei, douze logements et trois maisons individuelles. Cet IME hébergera sur deux niveaux trente-six jeunes adultes en situation de déficience intellectuelle qui seront répartis dans onze chambres et quatre studios afin de les accompagner progressivement vers plus d'autonomie. Douze logements locatifs sociaux de Bretagne Sud Habitat seront répartis sur les deuxième et troisième étages, et trois pavillons locatifs sociaux de Bretagne Sud Habitat seront construits à côté de la résidence Cassiopée. ■



HENNEBONT

Une étude pour redynamiser le centre-ville



La ville d'Hennebont lance pour 18 mois une vaste étude sur la redynamisation du centre-ville dans laquelle seront abordées de multiples thématiques : cadre de vie, vie commerciale, mobilité, habitat, animation culturelle et sportive, devenir du site de l'ancien hôpital, patrimoine, tourisme.... Accompagnée par le cabinet d'études Particules, la Ville a décidé d'engager cette démarche en concertation avec les habitants.

Des réunions ont eu lieu avec les acteurs locaux : professionnels de santé, représentants du secteur éducatif, acteurs du port, commerçants... Un panel citoyen, composé d'une douzaine d'habitants et d'usagers aux profils différents, a également été constitué. Ils se retrouveront régulièrement pour partager leur regard sur le centre-ville d'Hennebont : ses lacunes, ses atouts, les moyens de le rendre plus attractif, plus fonctionnel et plus vivant. Un stand a également pris place devant l'office de tourisme le samedi des Fêtes d'Hennebont, afin de recueillir l'avis des passants. D'autres temps de concertation seront proposés dans les mois à venir. ■

LES RENDEZ-VOUS DE NOËL

Durant près d'un mois, la ville-centre se veut ville de lumière.

À Lorient, patinoire et marché de Noël

Les rues de Lorient s'illumineront à partir du 5 décembre afin de marquer les fêtes de fin d'année. La touche de décoration apportée par les services municipaux donnera aux rues de la ville centre un air « merveilleux et scintillant ». Le lancement de ces illuminations sera marqué par un défilé organisé par l'association Idées détournées, auquel le public est invité à se joindre dans une joyeuse sarabande.

Le week-end suivant, la compagnie Remue Ménage proposera un spectacle de rue accompagné d'un char musical. Ce spectacle, « L'envol », fait se mouvoir des machines, des danseuses sur échasses ou des comédiens manipulateurs de marionnettes hérons comme autant d'oiseaux géants lumineux. (dimanche 20 décembre à 17h30 dans les rues du centre-ville).

La nouvelle configuration du parc Jules-Ferry, qui donne une large place aux piétons et à la déambulation, sera l'occasion de proposer deux nouveautés cette année avec une patinoire et un marché de Noël quai des Indes. Ce dernier réunira une trentaine de stands et proposera des produits artisanaux tournés vers la qualité. Ces deux animations seront complétées par la traditionnelle fête foraine qui déploiera ses manèges dans le parc et place de l'Hôtel de ville.



L'envol, un spectacle dans les rues de Lorient le 20 décembre



Les écuries du Haras d'Hennebont accueilleront un marché de Noël les 19 et 20 décembre



La patinoire : du 12 décembre au 10 janvier, tous les jours de 14h à 20h - Place Glotin (Tarifs : 1€/enfant - 2€/adulte).

Le marché de Noël : du 12 décembre au 3 janvier, tous les jours, de 10h à 20h - La Rambla.

Concert rétro french jazz le 12 décembre en fin d'après-midi près de la patinoire.

Les marchés de Noël

Inzinzac-Lochrist

Samedi 5 décembre de 14 h à 19 h et
dimanche 6 décembre de 10 h à 17 h 30
Halle de Locastel

Quistinic

Dimanche 6 décembre – Centre-Ville

Quéven

Vendredi 4 décembre de 17 h à 21 h,
samedi 5 et dimanche 6 décembre
de 10 h à 19 h – Centre-ville
*Un marché artisanal pour trouver des
cadeaux originaux pour les fêtes : épicerie
fine, vins, bijoux, décorations, tableaux...*

Plœmeur

Château du Ter
Samedi 5 décembre de 12 h à 21 h
Dimanche 6 décembre de 10 h à 19 h
Exposant – Animations – Illuminations.

Pont-Scorff

**Vendredi 11, samedi 12 et dimanche
13 décembre** sous chapiteau au stade.
150 artisans et producteurs.

Hennebont

Samedi 19 décembre de 11 h à 19 h et
dimanche 20 décembre de 10 h à 18 h
Écuries du haras national
*Navette bus depuis la gare routière boulevard
François-Mitterrand. Entrée et animations
gratuites. 80 artisans, créateurs et petits
producteurs.*

Lanester

Vendredi 18 déc 16h-22h.
Marché de Noël et animations à Quai 9.

Un grand spectacle au haras d'Hennebont

À Hennebont, le haras propose son traditionnel spectacle de Noël. Cette année, c'est la compagnie Jehol, ses chevaux et ses artistes équestres qui vous invitent à un spectacle fantastique, poétique et drôle, plongeant petits et grands dans un monde où tout semble léger... La compagnie évolue dans de nombreux domaines, alliant les prouesses équestres à la danse, l'acrobatie au sol, la musique live, mais aussi le tissu aérien et autres techniques circassiennes !

Les spectateurs sont invités à fouiller dans leur grenier, celui dans lequel on n'a jamais eu le droit d'aller, un magnifique piège à rêves... Lieu réservé de notre grand-père, rempli d'objets qui évoquent une époque passée, qui nous arrache un sourire, une pensée, qui nous rappelle notre enfance, le temps qui passe... Partons à la recherche de nos origines perdues !

Du 19 décembre au 3 janvier 2021 (excepté les 21 et 25 décembre et le 1^{er} janvier)

Représentations à 14 h 30 et 17 h ; durée : 1 h 15.

Tarifs : -6 ans : 5€ / 6 à 14 ans : 10€ / + 15 ans : 16€

Forfait famille (4 pers.) : 44€

Infos et billetterie sur www.haras-hennebont.fr



Antoine Bassaler



Laura Gili

Il a beaucoup de spectacles d'humour cet automne, est-ce un choix ?

Thierry Cappoen : C'est plutôt le hasard et surtout les changements successifs de programmation. Nous devons avoir six événements sur l'automne, mais avec le Covid et les évolutions des préconisations, de nombreuses dates ont été reportées (Deluxe et Pomme, en avril) ou annulées (Izia). Après ce jeu de décalages, il ne reste que trois spectacles : tous des humoristes, dont deux déjà eux-mêmes reportés...

Est-ce que ces nouvelles consignes – à savoir : spectacles assis, distanciation et port du masque – favorisent certaines propositions plus que d'autres ?

C'est sûr que l'on privilégie, au moins jusqu'à la fin de l'hiver, les spectacles assis, et ceux en configuration mixte (assis et debout) pour la suite. C'est un casse-tête : le concert de Deluxe, déjà reporté deux fois, est presque complet, 1 300 billets ont été vendus ! Il sera impossible à proposer uniquement en public assis. Cependant, certains artistes commencent à imaginer de nouvelles propositions. La Brésilienne Flavia Coelho travaille un set plus

Sortie de crise (de rire)

HUMOUR

Compatibles avec les restrictions liées au Covid, les spectacles d'humour squattent les planches cette saison. Les explications de Thierry Cappoen, directeur des Arcs à Quéven.

Programme

Kyan Khojandi

Mercredi 25 novembre à 20 h 30 / Les Arcs – Quéven
www.queven.com

Jarry

Vendredi 27 novembre (report du 16 mai) / Palais des congrès – Lorient
www.expo-congres.com

Elie Semoun

Jeudi 10 décembre à 20 h 30
Les Arcs – Quéven
www.queven.com

Guillaume Meurice dans The Disruptives

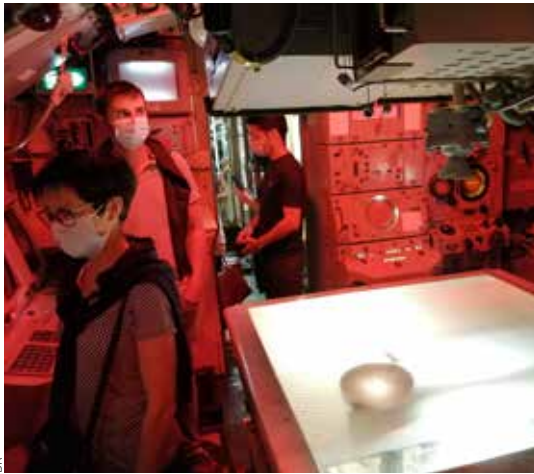
Samedi 16 janvier à 20 h
Quai 9 – Lanester
www.quai9.bzh

Kyan Khojandi, connu grâce à la série Bref, sera aux Arcs à Quéven le 25 novembre

cocooning, moins dansant. Quant aux one-man shows, ils ont la configuration idéale pour passer les contraintes du Covid, enfin pour l'instant.

Quatre humoristes sur la saison. Pourquoi autant ?

C'est un choix des élus qui remonte à 2014 : la volonté d'ouvrir notre scène à d'autres formes artistiques que la musique. Nous ne sommes pas équipés pour accueillir du théâtre, mais c'est possible pour des humoristes seuls sur scène. Et il y a une bulle depuis quelques années : on voit émerger beaucoup d'humoristes, comme on a eu les musiques du monde à une époque. Des artistes issus de la télévision, de la radio et de Youtube. Enfin, il y a bien sûr l'attente du public : on a envie de rire, de prendre du recul avec la crise, le quotidien, le Covid. On l'a vu pendant le confinement : les humoristes ont posté des vidéos courtes qui ont cartonné. Le public en redemande.



Dans les coulisses du sous-marin *Flore*

Pour fêter ses 10 ans, le sous-marin *Flore* ouvre ses coulisses le temps de deux visites commentées les 15 novembre et 6 décembre. « On pourra entrer dans la cambuse du sous-marin, sous les cuisines, voir une partie du moteur ou la chambre du commandant, confie Mylène Hugué, responsable du site. Côté musée, on entrera dans les réserves, situées dans l'ancien local de climatisation du K2, et on descendra dans le sous-sol voir les rails du plateau transbordeur qui portait les sous-marins dans l'alvéole... » À noter également, la troisième édition de la Murder Party le 21 novembre. « Comme dans un Cluedo géant, le public participera à une enquête policière. »

Informations et réservations sur www.la-flore.fr

EXPOSITION

À l'occasion des 10 ans de la biennale dédiées aux arts graphiques, la Maison de l'Agglomération accueille des toiles où l'enfance rencontre le merveilleux.

Marie-Pierre Brunel peint la culture populaire

Comment définissez-vous votre travail ?

Marie-Pierre Brunel : Ma peinture a un côté théâtral, onirique, fantastique, dans des ambiances bleutées. J'aime exploiter des nuances, des tons proches, faire vibrer les possibilités du bleu et du vert, qui sont des couleurs très riches en gammes. Je travaille sur des formats assez grands, comme cette toile *Les Batailles nocturnes* de 4 mètres sur 2,5 mètres, qui n'a pas été montrée depuis deux ans. D'ailleurs, c'est la première fois que je vais montrer autant de pièces sur une période de création aussi large. Je vais voir mes toiles confrontées les unes aux autres, ce sera inédit pour moi !

On retrouve des références aux contes, au chamanisme

dans vos peintures.

Qu'est-ce qui vous inspire ?

J'aime tout ce qui relève des mythologies, du folklore, des croyances populaires, des rituels religieux ou païens. Je me documente beaucoup sur la culture populaire, les contes traditionnels. Par exemple *Les Batailles Nocturnes* tire son titre de l'ouvrage éponyme de Carlo Ginzburg, sur la sorcellerie et les rituels agraires des XVI^e et XVII^e siècles. Il évoque notamment des bergers qui déclaraient faire des voyages extracorporels pour combattre ce qui pouvait menacer leurs troupeaux...

Il y a aussi souvent des enfants ou des adolescents dans vos peintures.

C'est un travail très personnel, lié à mon histoire. J'ai grandi en



lisière d'une forêt de Franche-Comté : tout mon imaginaire d'enfant est attaché à la nature, sauvage et un peu inquiétante, à la fois terrain de jeu et d'exploration. Pour moi, ces lieux appellent l'enfance. J'y place mes jeunes personnages, aux prises avec des cauchemars, des inquiétudes, des hybridations ou des chimères, des masques, comme s'ils se transformaient.

Itinéraires Graphiques, du 10 octobre au 13 décembre
Marie-Pierre Brunel – Maison de l'Agglomération, quai du Pérystyle Lorient
itinerairesgraphiques.com



« Pauvres poulets »

FESTIVAL

Le festival Alimenterre programme trois films autour des enjeux agricoles et alimentaires en France et dans le monde.

Autour d'une sélection de plusieurs films documentaires, le festival Alimenterre amène les citoyens à s'informer et comprendre les enjeux de l'alimentation. Cette année, dans le Pays de Lorient, un collectif d'une douzaine de personnes s'est constitué afin d'organiser plusieurs projections-débats. Toutes les entrées sont gratuites.

Jeudi 12 novembre - 20 h
Amphithéâtre du lycée
Dupuy de Lôme - Lorient
Pauvres poulets : une géopolitique de l'œuf

Ce documentaire nous plonge dans le système agraire européen, où lobbies influents et grands groupes multiplient les bénéfices, au détriment de l'animal, de l'être humain et de l'environnement, mais aussi de l'économie africaine. C'est un reportage complet qui met en évidence les ravages d'un système industriel dont les rendements légitiment les critères les plus bas en termes de bien-être animal, de chaîne alimentaire, de commerce international. Projection suivie d'un échange.

Samedi 21 novembre - 20 h
Salle Artimon - Locmiquélic
Femmes de la Terre

Ce film dresse le portrait d'une agriculture qui a considérablement changé, dans laquelle les femmes jouent un rôle essentiel pour vivre et produire en respectant les êtres et la terre qui les portent. Il rend compte des conditions de travail à la ferme et de la place des femmes dans les exploitations. Projection suivie d'une table-ronde avec des agricultrices du territoire.

Dimanche 28 novembre
Recettes pour un monde meilleur

Aux quatre coins du monde, le journaliste d'investigation Benoît Bringer part à la rencontre de femmes et d'hommes qui inventent un nouveau modèle alimentaire respectueux des personnes et de la nature. Ce documentaire militant présente des solutions réalistes à grande échelle pour changer nos habitudes de consommation. Événement organisé en partenariat avec la Maison Glaz.

NB : le lieu sera dévoilé courant novembre sur le site du festival.

www.alimenterre.org

Mois du doc : le plein de films

À l'occasion de la 21^e édition de l'opération nationale du Mois du film documentaire en novembre, l'association J'ai vu un documentaire propose des projections dans le Pays de Lorient. Migration, autisme, cité utopique, fil barbelés et même Bébel sont au programme...

• **Vendredi 13 :** *Les Copains du dimanche*, une fiction de 1957 d'Henri Aisner avec le jeune Jean-Paul Belmondo, et sur une commande de la CGT ! Dans le cadre d'Itinéraires Graphiques. La Balise - Lorient / 20h / gratuit

• **Samedi 14 :** *Eldorado*, de Markus Imhoof (2018), sur la migration en mer Méditerranée vers l'Italie et la Suisse. 20h / La Balise - Lorient / 6 euros & 4 euros

• **Dimanche 15 :** *La terre de Gevar*, de Qutaiba Barhamji (2020), sur l'intégration d'un Syrien dans son jardin de la banlieue de Reims. 14h / La Balise - Lorient / 6 euros & 4 euros

• **Mardi 24 :** *Quelle folie*, de Diego Governatori (2018), sur le témoignage d'un homme atteint du syndrome autistique d'Asperger. 20h30 / La Balise - Lorient / 6 euros & 4 euros

• **Mardi 24 :** *Le corps du diable*, de Sophie Bruneau (2014), essai métonymique autour du fil barbelé, « le mur transparent » 20h30 / CSC Jean-Ferrat - Hennebont / gratuit (dans le cadre d'Itinéraires graphiques)

• **Vendredi 27 :** *Les grands voisins, la Cité Rêvée* de Bastien Simon (2019), sur l'expérience collective d'un village solidaire dans Paris. 20h30 / Centre culturel Artimon - Locmiquélic / 6 euros & 4 euros



SALON

Le fantastique est le thème à l'honneur de la 19^e édition du Salon du livre jeunesse du Pays de Lorient.

C'est fantastique !

Attention, c'est une version délocalisée du Salon du livre jeunesse du Pays de Lorient qui est proposée cette année. Pour cause de COVID, le salon vient à la rencontre de son public : avec des auteurs, des illustrateurs, des spectacles et des temps de lecture dans les écoles du territoire pour les scolaires, mais aussi dans des médiathèques, des librairies. Le fantastique reste le thème à l'honneur de cette 19^{ème} édition : un genre très populaire notamment auprès des ados, qui recèle de nombreux mondes et univers, comme l'explique Nathalie Mainguy, de la librairie jeunesse Comme dans les Livres à Lorient.

Qu'est-ce que le fantastique ?

C'est un genre qui regroupe plusieurs thèmes, mais il est surtout caractérisé par son ancrage dans l'imaginaire, depuis les contes traditionnels jusqu'aux romans actuels.

Le genre est d'ailleurs souvent marqué par sa densité : on y trouve un monde imaginaire entier, très riche et foisonnant, fréquemment développé en séries, sur plusieurs livres. Cette densité permet de s'immerger, de véritablement plonger dans un univers original.

Cette richesse explique-t-elle le succès du genre depuis quelques années ?

Il est sûr que les mondes fantastiques imaginés par les auteurs jouent un rôle dans le succès de ces livres : on aime à s'y retrouver, avec des créatures magiques ou féériques, des personnages qui se croisent et évoluent. Ces personnages sont souvent des ado ou de jeunes adultes, ils pourraient être des copains ou des copines... Les lecteurs deviennent très vite addicts ! Et puis le fantastique puise parfois dans l'histoire : des références au Moyen-Âge ou à d'autres époques créent un ancrage avec le réel. Comme tout bon roman, les bons romans fantastiques sont très bien construits.

Quelles sont les références, les incontournables de la littérature jeunesse fantastique ?

Le plus connu, c'est bien sûr le cycle *Harry Potter* de J.K. Rowling, qui suit le rite de passage d'un jeune sorcier dans le monde magique. Il y a aussi *Divergente* de Veronica Roth, *Le Labyrinthe* de James Dashner, *À la Croisée des Mondes* de Philip Pullman... On peut citer pour les plus jeunes *La Guerre des Clans*, d'Erin Hunter : une quinzaine de volumes autour d'histoires de guerres, de relations, de groupe, de trahisons... mais avec des chats ! Les enfants démarrent la série vers 9-10 ans et la poursuivent jusqu'à 13-14 ans. Et puis un beau succès français : *La Passe-Miroir* de Christelle Dabos, une vraie saga en quatre volumes, très prenante.

Salon du livre jeunesse du Pays de Lorient

Du 20 au 22 novembre
www.lorient.bzh

Comme sur des roulettes...

La 4^e édition du festival Surf & Skate Culture se tiendra bien du 27 au 29 novembre à l'Estran à Guidel. Il s'agit d'une édition forcément différente cette année, resserrée « autour de projections et d'expositions », confie Xavier Le Jeune, programmateur. Dans cette version « adaptée », il n'y aura ni concert, ni skatepark, ni rencontres, ni tables-rondes, mais « des films forts, très forts, peut-être des avant-premières, et un tournage de documentaire de Mégane Murgia qui mènera des entretiens avec des festivaliers volontaires sur l'après-confinement. »

Programme : www.lestran.net

Tous en scène

CONCERTS/SPECTACLES

Théâtre, musique ou cirque, les spectacles reprennent le chemin des planches. Des grands classiques aux nouvelles créations, les scènes du territoire continuent d'alimenter notre curiosité.

Théâtre : les grands auteurs

Jean-Baptiste Poquelin, dit Molière, se fait (mal) traiter par le collectif flamand Tg STAN. Fins connaisseurs de l'œuvre de Molière, les comédiens proposent une plongée flamboyante dans le texte et l'esprit du *Bourgeois Gentilhomme* et de *L'Avare*, autour de l'obsession de l'argent et du désir de noblesse (Poquelin II, 24 et 25 nov. Théâtre de Lorient). À Lanester, Quai 9 reçoit à nouveau les Tréteaux de France pour quatre spectacles : *Bérénice* (les 23 et 24 nov.) et *Britannicus* (25 nov.) de Racine, *L'enfance à l'œuvre* de Robin Renucci (le 26 nov.), un récital poétique et musical à travers l'enfance de Marcel Proust, Romain Gary, Arthur Rimbaud et Paul Valéry, et enfin *Ping Pong* (de la vocation) (le 26 nov.) pour évoquer nos choix et nos chemins de vie.

Musique classique : Beethoven à l'honneur

Cette saison, Beethoven est partout : en novembre sous les doigts agiles de la pianiste Anne Quéfelec pour « Vive Beethoven » autour de trois sonates (le 20 nov. à Quai 9) ; en décembre (le 17) au Théâtre de Lorient avec les deux concerts de l'orchestre national de Bretagne : « Conversation avec Ludwig », un dialogue entre les solistes et le public, avec des histoires, des lettres de Beethoven et « Happy Birthday Beethoven » avec une symphonie et un concerto.

Cirque : la poésie sur piste

Un homme qui cherche à échapper à la gravité, une jeune fille qui danse avec une branche, un chant sur le fil de la voix : deux spectacles minimalistes réinventent un cirque contemporain, musical et poétique, avec « L'homme canon » et « Hêtre », le 4 décembre au Trios Théâtre du Blavet. À suivre, la compagnie Cirquons Flexe venue de la Réunion pour un conte circassien sur la question du couple. « Appuie-toi sur moi » est une ode au duo et à la confiance, celle qui permet aux deux acrobates de s'affranchir, eux-aussi, de la gravité et des obstacles (8 et 9 jan. Théâtre du Blavet).

Arnaque, crimes et... contes gastronomiques

Gourmandise et poison, grand gueuleton et dernier soupir : à la table des empoisonneuses, Hélène Jégado tient une place de choix. La célèbre cuisinière tueuse en série morbihannaise du XIX^e siècle est l'objet du spectacle conté « Intron Arsenik » (le 19 nov. au Strapontin). Autre régalade effrayante, « Le dernier banquet » par le collectif OS'O : un théâtre à table et hors les murs, une enquête à huis clos, qui mettent les petits plats dans les grands... (le 16 déc., Salle polyvalente de Pont-Scorff).

Infos et billetterie : www.theatredelorient.fr
www.lestrapontin.fr / www.triotheatre.com
www.quai9.bzh

La bonne idée pour les fêtes de fin d'année

JEUX DE PLATEAU

Jouer ensemble autour d'une table reste un incontournable des soirées en famille ou entre amis.

On connaissait le Monopoly, le Trivial Pursuit et le Scrabble. Place maintenant à Carcassonne, Citadelles et Dixit. Ces noms ne vous disent rien ? Ce sont pourtant les best-sellers des jeux de plateau nouvelle génération. Petite mise au point avec Mickaël et Magali, du magasin Les Balivernes à Lorient.

Qui peut jouer ?

Tout le monde ! Il n'y a aucune restriction, il suffit de réunir quelques bonnes conditions : avoir du temps devant soi, 30 minutes à 1 heure, et l'envie de partager un moment en famille ou entre amis. Souvent, les nouveaux joueurs sont initiés par des joueurs expérimentés : on a vu des couples de personnes âgées venir au magasin après avoir testé un jeu avec leurs petits-enfants. Il n'y a pas de limite d'âge.

Quels sont les incontournables ?

Parmi les classiques, on peut citer les Aventuriers du Rail, dans lequel il faut relier des villes par différents chemins. Il y a aussi Carcassonne : il s'agit de créer un royaume en commun, en contrôlant des zones pour marquer des points. Chez les plus jeunes, Le Loup Garou de Thiercelieu, qui a près de vingt ans, un jeu de rôles cachés bien connu des cours d'école et des centres de loisirs... On peut encore citer Les colons de Catan, sur la gestion de ressources comme le bois, la pierre, le blé, ou encore Pandemic, qui a provoqué des réactions assez polarisées depuis la crise du Covid... C'est l'un des plus vieux jeux de coopération, où les joueurs sont ensemble contre le plateau.

Justement, est-ce que le Covid et le confinement ont provoqué un regain d'intérêt pour ces jeux ?

Au moment du déconfinement, beaucoup de gens

Magali et Mickaël
du magasin
Les Balivernes
à Lorient



sont venus refaire leurs stocks de jeux : ils avaient bien utilisé les leurs... Sinon, il y a toujours eu un public pour les jeux de plateau, et ces derniers ne subissent pas vraiment la concurrence des jeux vidéo. Les jeux de plateau permettent l'échange en direct et la manipulation de pions, de cartes, avec souvent de très belles illustrations.

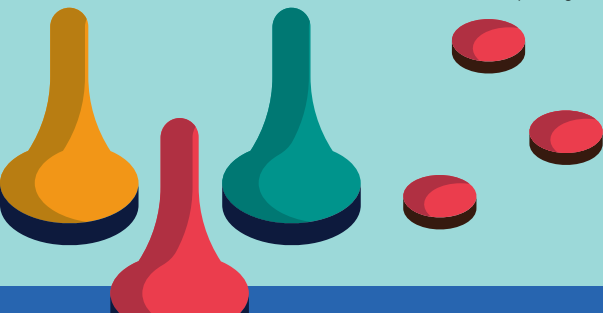
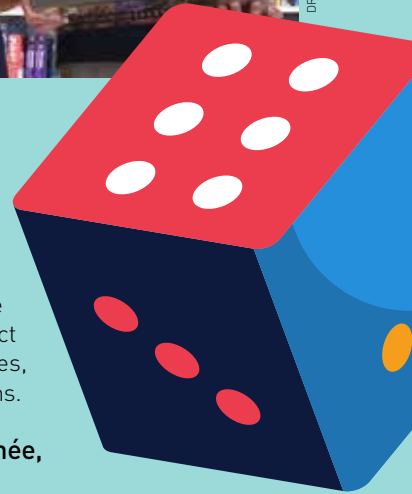
Quels sont les succès de cette année, ceux à mettre au pied du sapin ?

Small World of Warcraft qui combine deux jeux, un jeu de conquête de territoire et un jeu vidéo. Il y a beaucoup d'adaptations de jeux vidéo en jeux de plateau : Minecraft, Overcooked, Kitchen rush, Civilisation... Ou encore des jeux dans les univers étendus comme Star Wars, le Seigneur des Anneaux, le Trône de Fer, etc. Les jeux de rôle fonctionnent toujours bien. Le plus connu reste Donjons et Dragons. D'ici Noël, on attend la sortie du prochain Unlock, un escape game dans lequel il faut résoudre des énigmes.

Quels sont vos coups de cœur ?

Pour les joueurs experts, nous recommandons Tzolk'in, un jeu de gestion sur fond de calendrier Maya qui peut durer plus de 2 h 30. Pour jouer en famille, nous aimons 7 wonders, un jeu de gestion où tout le monde joue en même temps, ce qui est plus rapide. Dans les jeux d'ambiance, il y a Top Ten, un jeu coopératif, comme Dixit ou Time Bomb. Et puis on craque aussi pour Gloomhaven : entre jeu de plateau et jeu de rôle, une boîte de 11 kg avec un donjon à monter en tuiles, dans lequel on déplace ses figurines...

Les Balivernes - 57, cours de Chazelles - Lorient
Tél. 02 97 84 34 47 - www.lesbalivernes.fr





Hervé Cotonner



Lucien GOURONG

Après avoir exploré en partie les imaginaires qui ont forgé l'identité du Pays de Lorient, Lucien Gourong, globe-conteur et écrivain, poursuit sa quête des originalités de cette terre d'entre ciel et mer en partant à la découverte de ses gens, ces hommes et femmes d'ici, passionnés de sa grande et de ses petites histoires.

Des paysans-charcutiers heureux à Fontanio en Bubry

Ils viennent juste de passer la trentaine. Elle est née à Melrand. Lui à Bubry, au village de Fontanio où il a passé toute son enfance et adolescence. C'est ici qu'ils vivent tous les deux. Ils ne sont ni mariés ni pacsés. Ça ne les a pas empêchés de faire deux enfants (6 et 4 ans aujourd'hui) associés aussi à leur aventure devenue une affaire de famille. Il y a plus d'amour entre ces deux-là que dans certains couples qui ont légitimé leur union à la mairie pour faire comme... Il y a surtout et par-dessus tout une passion commune, une complicité affective, l'envie de vivre harmonieusement dans cette ferme exploitée pendant plus d'un demi-siècle par la grand-mère d'Anthony, une exploitation à l'ancienne, avec cinq ou six vaches pie-

noires, un ou deux cochons, des poules, des légumes, quelques céréales. Pas de quoi bâtir une fortune à décrocher la lune. Anthony Le Guennec et Enora Gaumé n'ignoraient rien en devenant paysans des aléas et contraintes du travail de la terre. Ils ont été tous deux salariés agricoles, lui dans le maraîchage, les travaux pépiniéristes, l'élevage de vaches et de brebis, elle, d'abord passionnée par le cheval, a fabriqué et vendu des fromages pour plusieurs exploitants de la région. Ils savent donc ce que recouvre un statut d'ouvrier agricole. Ce qu'ils voulaient, c'est avoir leur exploitation à eux. Leur propre ferme. C'est l'irrésistible envie de vivre dans un cadre préservé des intrusions dévastatrices d'une modernité parfois étouffante qui les décide à s'installer sur ces terres

familiales au village de Fontanio en Bubry qui, selon le vœu du grand-père, n'avaient pas trop subi les outrages du remembrement. C'était aussi un souhait de trouver la bonne adéquation entre ce lieu, un peu magique pour eux, et ce qu'on pouvait y envisager comme production.

Le cochon, animal emblématique

Ils feront de l'élevage. Oui, mais quoi ? Des cochons. D'abord c'est l'animal emblématique de Bretagne. Et c'est une bête qu'élevait avec amour la mémé d'Anthony. Bien sûr les engraisser, dans ce rapport à la bête quasi affectueux qu'avaient autrefois les anciens-je pense à ma meumée Mariange à Groix- mais aussi les transformer en produits charcutiers dont raffolent les fines gueules :

Fest an hoc'h

A-benn dilun e vo graet e stal d'ar pemoc'h en doa lâret Meme. Lazhet e vo hag àr-lerc'h e vo graet bourraplted get madelezhioù an Aotrou, evel ma vez lesanvet get Yann-Vreton. Fest an **hoc'h** a vo. Diwadet e vo ar **pemoc'h** ha **fest** a vo. Arsa Meme ! Dilun em bo gwir da chom hep monet d'ar **skol** neuze. Gwelet e vo. Da c'hortoz, kae da lâret d'ar paotr Fornour hon eus afer anezhoñ. Ar paotr Fornour eo al lazher anavet get hor familh, ar **bourev** a lakay fin da deizioù hor pemoc'h kare a lârer e vez pep tra mat da gaout ennoñ ha pa vez diskaret n'eus namet un dra a ra diouer, e glevet é toc'hal. Ur wezh toulet ar pemoc'h e vo dastumet e **wad**, laket e gorf er based (kef koad bras), strimpet dour toemm àrnoñ, e gignet hag e hiñset àr ar c'hravazh, e dreid a-dreñv staget hag erenet, e benn en diaz. Tennet e vo e stripoù, e bironennoù, adtapet e vo e **vouzelloù** d'ober anduilh ha **silzig**. Razh an diskaroù a vo tapet d'ober freskajoù (ragoud an traoù fresk) da noz. Ar **c'hwezigell** a vo c'hwezhet ha laket da sec'hiñ d'ober ur vell evidomp-ni, pologed. Mont a ray ar maouezed da walc'hiñ ar bouzelloù. An deiz àr-lerc'h e vo troc'het ar c'hig hoc'h hag e vo alejet ar charkuterezh. Hep damant e vez aberzhet ar moc'h desavet get kalon ha maget mat get pasteaz laezh-bihan, avaloù-douar kozh, brenn ha kaol, kar er **gouiañv** ne vez ket namet kig-moc'h, àr-lerc'h bout sallet er charnell, d'ober friko kaol, kasouled Breizh, peotramant kaoteriad kig-sall. Ha pegen druz ! 10 cm gwenn etre div dailhenn 1 mm bevin. Tri en unan, a lâre Pepe, evel mister an Drinded Santel. Fest an hoc'h, ar seizh ard d'ober lard ! Ha n'eo ket c'hoari e benn pa c'heller gober fourmaj getoñ.

Vous trouverez la traduction de cet article sur le site www.lorient-agglo.bzh

- **Hoc'h** : Porc, cochon
- **Ur pemoc'h** : Un cochon
- **Fest** : Fête
- **Skol** : Ecole
- **Bourev** : Bourreau
- **Gwad** : Sang
- **Bouzellenn** : Boyau
- **C'hwezigell** : Vessie
- **Silzig** : Saucisses
- **Gouiañv**, **Goañv** : Hiver
- **Kig-sall** : Lard

saucisses, pâté, l'andouille, du saucisson, museau, rillettes, etc. Sans oublier de proposer aussi à la vente, depuis leur petite fourgonnette sur les marchés (Plouay et Lochrist en alternance le jeudi et samedi, Bubry toutes les semaines le vendredi en soirée), une viande, persillée, moelleuse et ferme, une viande comme on n'a plus sinon rarement la possibilité de savourer, côtes filet mignon, rôtis, lard, poitrine fumée. Quand on a dégusté cette viande-là, sucé ces os-là, s'est délecté de cette charcuterie-là, on est prêt à vendre son âme pour en retrouver. Du bon, du vrai, du goûteux, du goûté qu'ils souhaiteraient encore vendre plus aux



Tuerie du cochon dans la campagne de Lanester au début du XX^e siècle, avec plein de monde sur le pont.

organisateurs locaux d'événements culturels comme au festival d'André le Moustarder. Comme autrefois, Enora et Anthony valorisent tout dans leur cochon. Par exemple les pieds et les oreilles. Bien sûr, ils ne s'en cachent pas, ils n'ont pas le label bio. Ils n'en veulent même pas. Ils achètent des porcelets qui ne le sont pas mais une fois chez eux, ceux-là sont élevés d'une façon naturelle, pas raisonnée non, naturelle, c'est-à-dire naturellement respectueuse avec leurs céréales et des minéraux bio. « Notre viande, disent-ils, c'est pas de la cochonnerie sous vide et sous plastique. C'est la viande de nos cochons, qu'on nourrit, chouchoute, bichonne et qu'on mène quand même au final à la mort. Ce n'est pas rien. » Alors, respect à ce monseigneur de nos soues. ■

ON A TOUS *(une bonne)* RAISON D'APPRENDRE LE BRETON



Ma zadig
karet*

* Mon Papa chéri

COURS DE BRETON POUR ADULTES

02 97 21 37 05

EMGLEV BRO AN ORIENT emglev@ebo.bzh

