

N° 11 NOV.
DÉC. 2020

LE MAGAZINE DE VOTRE AGGLOMÉRATION

ACTUALITÉS / P.6

Un inventaire
participatif en vue du
label Pays d'art
et d'histoire

EN IMAGES / P.18

Mys'terre du Golfe :
un jeu d'enquête
grandeur nature

DOSSIER / P.12

Manger local



À la Une

Pierre, de La Trinité-Surzur, met en avant des fruits et légumes locaux, provenant de la ferme maraîchère Rebom ainsi que du jardin de papy et mamie !

Les photos du shooting photo sur le 360 en ligne.

03 > LA BD

04 > ACTUALITÉS

10 > DÉCRYPTAGE

L'intercommunalité : comment ça marche ?

12 > DOSSIER

Manger local

18 > EN IMAGES

Mys'terre du Golfe : un jeu d'enquête grandeur nature

20 > ENTREPRENDRE

L'alternance : une formation d'avenir

22 > NOS COMMUNES

25 > À L'AFFICHE

Golfe du Morbihan - Vannes agglomération : P.I.B.S. II - 30 rue Alfred Kastler - CS 70206 - 56006 Vannes Cedex Tél. : 02 97 68 14 24 - www.golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh - **Directeur de la publication** : David Robo - **Directeur de la rédaction** : Pierre Le Denmat - **Rédacteurs** : direction communication, Anne Laure Parmelan-Jaouën - **Dépôt légal** : novembre 2020, ISSN 2265-6804 - **Photographes** : direction communication, Gilles Garancher, Alexandre Lamoureux, C. Favreau, droits gérés par les organisateurs, Jean-François Guillon (couverture) - **Conception** : Scoop communication / 11990-INF **Diffusion numérique**.



À un dro get an eil prantad kogniñ a ver é adveñiñ ec'h embannomp an niverenn nevez-mañ ag ar magazin 360. Er blegenn dibar-mañ emañ servijoù ar gumuniezh tolpad-kêrioù é labourat a-zevri evit kas o c'hefridioù a servij publik da benn. Àr an dachenn pe dre bellabour e kendalc'h ar wazourion get o obererezh : dastum al lastez, meriñ an dour hag ar yac'husaat, imbourc'hiñ àr an aotreoù kêraoziñ, kelaouiñ an dud...

Harpiñ oberiantiz ekonomikel an tiriad eo an dra gentañ hon eus d'ober. Muioc'h evit bis-koazh emañ ar gumuniezh tolpad-kêrioù é striviñ evit skoazelliñ an embregerezhioù ha dreist ar re arall ar stalioù-kenwerzh hag an artizanad tost a zo eilpenet o obererezhioù, laket en arvar mem, get ar c'hogniñ nevez-mañ. Beveziñ produoù ag ar vro a za da vout un dalc'h hollbouezus evit hon tiriad get an enkadenn yec'hedel, sokial hag ekonomikel a zo bremañ. Treboulet eo hor modoù beviñ mes un dro eo an enkadenn ivez da chañch hor c'hustumañsoù beveziñ, a-fet ar boued da gomañs. Aesoc'h-aesañ eo debriñ produoù ag ar vro, e prizioù dereat. Un dra a bouez eo evit hon ekonomiezh ivez. Se zo kaoz e skoazell ar gumuniezh tolpad-kêrioù an taolioù-intrudu evit diorren ar rouedadoù berr.

Beveziñ produoù ag ar vro a dalv kement ha harpiñ buhez ekonomikel hon tolpad.

David ROBO, Prezidant Mor Bihan Gwened tolpad

La famille Tolpad teste Vélocéo.



Par l'atelierbibles | Storyboard : Noé - Dessin & Couleurs : Romain Garoute.

Plus d'infos : www.veloceo.kiceo.fr



Retrouvez la rubrique actualités en breton sur le 360 en ligne.

Achat d'un vélo cargo : le coup de pouce de l'agglo

Qu'il soit biporteur, triporteur ou rallongé, le vélo cargo permet de transporter des charges ou des personnes à l'arrière ou à l'avant. Il représente une des solutions alternatives à la voiture individuelle mais nécessite un investissement moyen de 2 000 € (le double en électrique). C'est pourquoi l'agglomération, qui s'est engagée à favoriser l'usage du vélo sur son territoire, étend son dispositif d'aide à l'achat de vélo à assistance électrique (VAE) à l'ensemble des vélos cargos, électriques ou non.

Cette subvention s'adresse à tous les habitants des 34 communes de l'agglomération, sans conditions de ressources, ainsi qu'aux personnes travaillant dans une entreprise du territoire engagée dans un plan de déplacement entreprise (PDE). Les entreprises ou autoentrepreneurs qui en feraient un usage professionnel peuvent aussi bénéficier de cette aide.

Comme pour l'achat de VAE, cette aide s'élève à 25 % du prix d'achat (neuf ou d'occasion chez un professionnel). Pour les vélos cargos, elle est plafonnée à 400 € pour un vélo non électrique et 800 € pour un modèle électrique. En revanche, les remorques adaptables ou les kits d'électrification ne sont pas concernés par ce dispositif. ♦

Plus d'informations sur : <https://www.golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh/achat-velo-cargo>



L'agglo subventionne 25 % du prix d'achat d'un vélo cargo (montant plafonné).

Candidatez pour Innov' Campus

Étudiants, enseignants : le troisième appel à projets Innov' Campus est ouvert. Les candidatures peuvent être déposées jusqu'au 11 décembre. Les projets doivent s'adresser à la population, avec une approche novatrice ou amplificatrice et engendrer des retombées pour le territoire. Portés par un groupe d'étudiants ou une équipe d'enseignants, les dossiers sélectionnés bénéficieront d'une aide de 400 € à 2 000 €. En 2020, 7 projets ont ainsi été accompagnés pour un montant global de près de 7 000 €.

Règlement et dossier de candidature sur www.golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh.

Des ateliers vidéo pour apprendre à réduire ses déchets

Du 21 au 29 novembre, à l'occasion de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets, le Sysem propose une série d'ateliers filmés. Au programme, un tuto par jour : récup' et réemploi, cuisine anti-gaspi, recettes naturelles, ressources du jardin... Disponibles sur le site internet et les réseaux sociaux du Sysem, ces vidéos permettent à la fois de s'adapter au contexte sanitaire tout en donnant la possibilité à un plus grand nombre de s'initier à la réduction des déchets.

Plus d'informations : <http://www.sysem.fr> et sur <http://www.facebook.com/SYSEM56/>

Rénovation de la pépinière Créalis : la convivialité renforcée

L'agglomération a lancé début 2020 la rénovation des espaces communs de la pépinière Créalis, située à Pentaparc. Le hall, espace d'échanges et de convivialité entre locataires, a entièrement été réhabilité en changeant le mobilier, les peintures murales, le sol et l'éclairage afin d'offrir une atmosphère plus chaleureuse et propice aux discussions entre les locataires. Dans cette dynamique, d'autres travaux sont prévus, comme la réalisation d'un graffiti par un artiste de l'association « L'art prend la rue », initiatrice du projet Dédale.

Il s'agit pour l'agglomération de favoriser l'accueil des jeunes entre-

prises avec des locaux attractifs. En plus de Créalis, l'agglomération dispose d'une seconde pépinière, Le Prisme, située au PIBS à Vannes. Ces deux équipements, gérés par Vipe Services, permettent d'héberger de jeunes entreprises avec des loyers préférentiels, de leur proposer des services mutualisés et de leur faire bénéficier d'un accompagnement individualisé. ♦

Pépinières Créalis – 02 97 68 91 91 – Pépinière Le Prisme 02 97 68 14 00
Site Internet accueil@vipe-vannes.com
Service accompagnement des entreprises : 02 97 68 70 69 – economie@gmvagglo.bzh



Le hall de la pépinière Créalis relooké invite à la convivialité entre locataires.

Les quatre opérateurs nationaux sur la fibre de l'agglomération



REV@, le réseau Très Haut Débit de l'agglomération, compte désormais les quatre opérateurs nationaux (Bouygues Télécom, Free, SFR et Orange). Une offre de services qui s'ajoute à celle proposée par la dizaine d'opérateurs déjà en place depuis plusieurs années, tandis que le déploiement sur le territoire se poursuit par les différents acteurs (Mégalis Bretagne Très Haut Débit, Orange et l'agglomération).

Initié en 2013 par l'agglomération, le réseau REV@ dessert actuellement plus de 40 zones d'activités en fibre optique et rend éligible plus de 11 000 foyers, entreprises et sites publics. Il compte aujourd'hui plus de 4 000 abonnés.

Plus d'informations : www.golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh/amenagement-numerique

Un inventaire participatif en vue du label Pays d'art et d'histoire

Candidate au label Pays d'art et d'histoire, l'agglomération réalise un inventaire de son patrimoine bâti grâce à la participation de bénévoles. Un atout dans le cadre de sa candidature d'ici fin 2022.

En collaboration avec la Ville de Vannes, l'agglomération porte le projet d'extension du périmètre du label de Vannes « Ville d'art et d'histoire » vers un label « Pays d'art et d'histoire » à l'échelle des 34 communes de Golfe du Morbihan-Vannes agglomération. Dans ce cadre, elle organise un inventaire du patrimoine bâti sur son territoire, en partenariat avec la Région Bretagne.

Ce recensement vient de débiter sur 33 communes (celui sur Vannes étant déjà en cours de finalisation). Pour le mener à bien, des habitants bénévoles connaissant bien le patrimoine local, arcourent leur commune en vue de répertorier sites mégalithiques, chapelles, maisons, fermes, fontaines...

A travers cette démarche participative, il s'agit de mieux identifier les spécificités patrimoniales et culturelles du territoire et d'impliquer collectivement les habitants. Pour faire connaître et valoriser ce patrimoine, l'agglomération accompagne les initiatives associatives et bénévoles, avec l'idée de soutenir et coordonner les dynamiques déjà existantes, en partenariat avec les communes.

REGARD(S) SUR LE PATRIMOINE

Pour mobiliser autour de la candidature Pays d'art et d'histoire, un concours photo a été organisé cet été, à destination des habitants et visiteurs. Les participants ont photographié ce qu'ils considèrent être une richesse, une spécificité patrimoniale à préserver et à transmettre. Chaque participant

pouvait mettre en avant le patrimoine de son choix : un lieu, un paysage, une architecture, une pratique artistique ou culturelle, un savoir-faire, etc. L'objectif de cette proposition : construire collectivement un regard sur ce qui constitue le patrimoine du territoire.

Les trois photos gagnantes sont celles de Mathilde Ollivier « Les Sinagots à l'île Boëdic », Alexandra Marta « Couleurs, place Henri IV à Vannes » et Franz-Renan Joly « Château de Suscinio : la merveille de la presqu'île de Rhuys ».

Ces initiatives font partie des premières actions qui animent la candidature de l'agglomération, afin d'identifier le

patrimoine spécifique au territoire et d'établir un projet commun, avec pour objectif d'améliorer la connaissance, la préservation et la valorisation des patrimoines sous ses différentes formes (bâti, naturel, archéologique...) en sensibilisant les habitants et les visiteurs à ce qui les entoure. ♦

Le réseau national compte 119 villes et 71 pays d'art et d'histoire labellisés par le ministère de la Culture.



Patrimoines bâtis, naturels, culturels... ont inspiré la centaine de participants du concours photo. Regard(s) sur le territoire, comme Mathilde Ollivier qui a remporté le premier prix avec cette photo.

Travaux : vigilance face au démarchage frauduleux !

Les habitants sont invités à être vigilants vis-à-vis des entreprises de travaux d'isolation, de pompes à chaleur et de panneaux photovoltaïques pour lesquels les démarchages frauduleux se multiplient. Souvent démarchées à domicile ou par téléphone, de nombreuses personnes ont été victimes des discours de vente de sociétés peu soucieuses du cadre légal. Certaines se revendiquent frauduleusement comme affiliées à la fonction publique, d'un ministère ou partenaires d'EDF ou de l'ADEME et n'hésitent pas à utiliser une appellation officielle (institut national, centre de, agence française de). D'autres encore proposent des offres de travaux « autofinancées ». Il s'agit en fait, de prêts à la consommation, avec des taux parfois exorbitants. Ces sociétés font apparaître un coût final nul, assuré par l'autoconsommation de l'électricité produite et/ou par sa vente. Un effet d'annonce basé sur une forte surestimation de l'autoconsommation.

COMMENT SE PRÉMUNIR ?

En cas de propositions commerciales, il est conseillé de ne rien signer ni payer le jour même. À noter, qu'en cas de signature, le propriétaire bénéficie d'un délai de rétractation de 14 jours (sauf en foire, salon...).

Il est indispensable d'exiger un devis précis mentionnant les coûts des installations, les



En cas de proposition commerciale, ne rien signer, ni payer le jour même.

services inclus et les coûts du crédit à la consommation. Il est préférable de passer par des entreprises locales et de vérifier les qualifications et les assurances.

L'agglomération dispose d'un conseiller énergie qui peut étudier le devis et proposer un regard objectif et neutre sur la faisabilité de l'installation avant toute décision d'engagement auprès d'un professionnel. Il est également possible de consulter les associations de consommateurs et des centres de ressources qui apportent

de nombreuses réponses pratiques sur le prix des installations, les tarifs de rachat d'électricité, la réglementation, les arnaques, les assurances... ♦

📞 **Contact : conseiller énergie de l'agglomération : 02 97 68 28 11 ou infoenergie@gmvagglo.bzh**

Permanence téléphonique durant le confinement : lundi, mardi, jeudi et vendredi de 10h à 12h et de 13h30 à 17h30.

Déchèteries : changement des horaires d'ouverture

À partir du 2 novembre et jusqu'à fin mars, les 12 déchèteries du territoire prennent leurs horaires d'hiver.

📍 **À retrouver sur le site internet de l'agglomération / Tel. : 02 97 68 33 81 dechets@gmvagglo.bzh**

45

C'est le nombre de places supplémentaires disponibles sur l'aire de covoiturage Chapeau rouge (Vannes) pour répondre à une demande de plus en plus importante des usagers. Des travaux réalisés pour un montant de 70 000 €.

Fluidifier et sécuriser la circulation à l'entrée de Vannes

L'échangeur du Liziec est l'un des quatre échangeurs de la RN165. En vue de fluidifier le trafic sur ce point d'entrée de Vannes, une concertation publique est menée jusqu'à mi-décembre pour choisir parmi trois scénarios d'aménagement.



Trois variantes d'aménagement de l'échangeur du Liziec sont soumises à la concertation du public du 16 novembre au 18 décembre.

Situé sur les communes de Vannes et Saint-Avé, l'échangeur du Liziec supporte à la fois le trafic des liaisons nationales, locales et d'accès aux zones d'activités entre la RN165 et la RN166. Cette mixité d'échanges entraîne régulièrement des saturations, provoquant des difficultés de circulation et des risques d'accident potentiels. C'est pourquoi il est prévu de réaménager en profondeur ce système d'échanges pour fluidifier et sécuriser la circulation quotidienne de milliers de véhicules. L'occasion de repenser

également les différentes mobilités en réfléchissant à l'intégration des transports collectifs ou encore du vélo au cœur de ces échanges routiers.

TROIS SOLUTIONS EN CONCERTATION

Trois variantes d'aménagement sont envisagées. Elles prennent en compte l'ensemble des enjeux liés au territoire, avec une influence différente sur l'environnement et l'amélioration des conditions de trafic.

Ces trois solutions sont soumises à la concertation du public du 16 novembre au 18 décembre. L'occasion pour les habitants et utilisateurs de l'échangeur de prendre la mesure des enjeux de cette opération. Ce temps d'information est utile pour connaître le projet et pouvoir évaluer les différentes propositions avancées par l'État (représenté par la Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement (DREAL) de Bretagne). Chacun peut apporter sa contribution par courrier, mail, sur les registres en mairies (selon les modalités d'ouverture au public sur cette période de confinement). À l'issue de la concertation, une synthèse des avis et des observations sera rendue publique début 2021. Le projet retenu fera ensuite l'objet d'études techniques approfondies soumises à enquête publique (2021-2023). Puis viendront les acquisitions foncières, les études de détail et les procédures archéologiques. Ceci permettra, sous toutes réserves, le démarrage des travaux à l'horizon 2026 pour plusieurs années de chantier.

Documents consultables en mairies, et sur : www.bretagne.developpement-durable.gouv.fr

Magazine 360 : donnez votre avis !

La rédaction du magazine 360 réalise une enquête auprès de ses lecteurs afin de mieux répondre aux besoins d'informations des habitants. Pourquoi lisez-vous ce support ? Quels articles vous intéressent le plus, le moins ? Cette étude permettra d'évaluer les points forts et les faiblesses du magazine pour le faire évoluer vers une nouvelle formule courant 2021. Pour participer à cette enquête, un questionnaire numérique est disponible sur le site internet de l'agglomération. Vous pouvez également envoyer votre avis à : magazine360@gmvagglo.bzh.

Accès au questionnaire : www.golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh



Ensemble, continuons à nous mobiliser,

RESPECTONS LES GESTES BARRIERES

golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh



INTERCOMMUNALITE : COMMENT CA MARCHE ?

Lors des élections municipales, les habitants des 34 communes de Golfe du Morbihan-Vannes agglomération ont aussi désigné leurs représentants communaux au sein de l'intercommunalité. Décryptage de son organisation pour mieux comprendre le rôle des élus communautaires.

1 PRÉSIDENT : DAVID ROBO, ÉLU PAR LE CONSEIL COMMUNAUTAIRE

- prépare et exécute les délibérations du conseil
- ordonne les dépenses
- est le chef des services
- représente l'agglomération en justice

15 VICE-PRÉSIDENTS, ÉLUS PAR LE CONSEIL COMMUNAUTAIRE

- assistent le président, en exerçant une partie de ses fonctions par délégation
- portent les projets dans les instances, selon leur domaine d'intervention
- travaillent en lien avec les services

47 AUTRES ÉLUS

+ 25 MAIRES

41 MEMBRES RÉUNIS EN BUREAU

- orientent le travail des commissions
- préparent les sujets à délibérer en conseil
- prennent des décisions par délégation du conseil

88 CONSEILLERS COMMUNAUTAIRES

- débattent et votent le budget
- prennent des décisions par délibérations
- participent aux commissions thématiques

5 COMMISSIONS DE TRAVAIL THÉMATIQUES

Instance de préparation et d'échanges sur les projets liés aux compétences de l'agglomération :

- | | |
|-----------------|--------------------------|
| 🗑️ DÉCHETS | ⚽ SPORTS |
| 🏠 HABITAT | 💧 EAU |
| 🏙️ URBANISME | ✈️ TOURISME |
| 💰 ÉCONOMIE | 🎓 ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR |
| 🏛️ CULTURE | 💻 AMÉNAGEMENT NUMÉRIQUE |
| 🌿 ENVIRONNEMENT | 🚗 MOBILITÉ |
| | ... |

PARTICIPENT

🌐 [Liste des élus communautaires sur le 360 en ligne.](#)

📺 [Le dernier conseil communautaire en vidéo sur le 360 en ligne.](#)

34 COMMUNES

Manger local

Lait frais, carottes fondantes, huîtres iodées, pommes acidulées ou viandes à mijoter : le territoire regorge de produits locaux, souvent bio et de saison. Une chance pour tous les habitants qui trouvent près de chez eux des produits savoureux et des initiatives innovantes pour mieux les faire connaître.



Consommer local : c'est bon pour tout le monde

Manger sainement tout en faisant tourner l'économie et en préservant l'environnement : les enjeux d'une consommation locale sont multiples et profitent à tout le territoire et tous les acteurs.

Rupture des approvisionnements, problèmes de logistique ou blocage des échanges : la crise de Covid-19, a mis à mal de façon spectaculaire la mondialisation des échanges et des marchés. Les consommateurs ont (re)découvert les produits français et locaux. « Pendant le [premier] confinement, on est monté à 100 paniers par semaine », note Nathalie Delor, responsable de Rebom, chantier de réinsertion par le maraîchage bio à Sarzeau. « En temps normal, on en prépare une quarantaine, pour des clients qui nous suivent depuis des années. Les gens reviennent nous voir car ils trouvent un goût, un produit nouveau, un lien avec le producteur. » Profiter d'un terroir, de produits de qualité, traçables, frais et de saison, renouer le dialogue avec les agriculteurs : les consommateurs retrouvent de l'intérêt pour ce qu'ils mangent. « Même les restaurateurs travaillent davantage selon les saisons », constate Nathalie Delor.

C'est le cas de Maëlle Raoult, propriétaire du restaurant Terr'Inn à Vannes : « Ça me tient à cœur de proposer à mes clients une nourriture bonne, saine et équilibrée avec des produits de saison. » Filet de lieu jaune à la coriandre, salade de légumes croquants, taboulé... Maëlle propose ses plats dans des bocaux en verre, qu'elle propose durant ce confinement à emporter ou en livraison : « Je crée mes recettes en fonction des produits, je m'adapte à ce que la nature me propose ! Manger local, c'est valoriser notre patrimoine. Pourquoi aller chercher des tomates en Espagne alors qu'on en trouve ici, avec moins d'empreinte carbone ? Les maraîchers locaux font de belles choses : il faut le partager et valoriser le tissu économique local. »

© A. Lamoureux - Golfe du Morbihan - Vannes Tourisme

MANGER LOCAL, AGIR GLOBAL

Du producteur au consommateur, la chaîne locale fait intervenir des intermédiaires et des prestataires du territoire qui participent à l'économie. Manger local, c'est favoriser une agriculture durable, limiter les transports, préserver les ressources et gagner en autonomie. De nombreux acteurs ou initiatives œuvrent sur le territoire pour faciliter la consommation de produits locaux. À commencer par les marchés, lieux de vie et de rencontre avec les producteurs, mais aussi les magasins de producteurs, les épiceries vrac, les Amap, des enseignes spécialisées ou plus généralistes qui proposent des produits locaux et de saison.

Afin d'accompagner toutes ces initiatives, d'aider à leur développement et de permettre la rencontre entre la demande et l'offre locales, l'agglomération agit sur plusieurs plans, à travers ses documents stratégiques de planification pour : favoriser le foncier économique dédié aux circuits courts, sanctuariser les terres agricoles, accompagner la diversification des exploitations, aider le développement d'une économie circulaire, soutenir l'installation des jeunes agriculteurs et des commerçants, limiter le gaspillage alimentaire. Elle accompagne les cantines à réorganiser leurs approvisionnements et à éviter les déchets. Elle organise également le Défi famille à alimentation positive afin de sensibiliser des groupes d'habitants volontaires. « J'ai appris à changer mes habitudes de consommation : maintenant que j'ai goûté au bio et au local, je n'ai plus envie de revenir en arrière ! » confie Lucie, participante installée à La Trinité-Surzur. « Je découvre des légumes que je ne connais pas, comme le patidou ou d'étonnantes variétés de



Marchés, vente directe, magasins, Amap... : de nombreux acteurs ou initiatives œuvrent sur le territoire pour faciliter la consommation de produits locaux.

tomates, d'autres que je ne pensais pas possible de produire ici, comme les patates douces. J'apprends à utiliser davantage les céréales... Je m'adapte aux saisons et aux produits. » Une démarche volontariste qui trouve de plus en plus d'écho dans la population, sensibilisée aux problématiques d'une alimentation saine et aux enjeux de développement durable. ♦



Lors du défi à alimentation positive de l'agglomération, les familles ont visité des fermes de producteurs. Ici la ferme d'Ozon, à Séné.

Être locavore, c'est facile

Comment être locavore ? Trouver des produits locaux ? Vente directe ou circuits courts, les occasions ne manquent pas de croiser des spécialités du territoire.

Pour être locavore, autrement dit, pour manger local, les habitants de l'agglomération disposent de diverses possibilités. Vente à la ferme, marchés de plein air... De nombreux producteurs proposent leurs produits en vente directe. D'autres formes de vente se développent également sur le territoire. Afin de mutualiser leurs moyens et de se donner davantage de visibilité, de plus en plus de producteurs se regroupent, comme dans les Amap (association pour le maintien d'une agriculture paysanne) du territoire. Ces associations permettent de s'abonner à une offre régulière composée d'un panier de fruits et légumes, mais parfois aussi de pain, viande, œufs, laitages, etc.

MAGASINS DE PRODUCTEURS : LE MARCHÉ PERMANENT

Autre modèle de regroupement, le magasin de producteurs. On en compte déjà cinq sur l'agglomération : « Nous sommes 55 producteurs réunis dans *Court circuit* à Sarzeau », explique Aurélie Chaumette qui élève avec son mari des volailles et vend des œufs. « Le principe, c'est de nous faciliter la vente. » En partageant un point de vente et des outils, en se relayant au magasin, les producteurs se libèrent du temps et se rapprochent : « On se soutient en cas de difficultés, on cherche des solutions ensemble. Et puis, les besoins des clients évoluent : un seul producteur ne peut pas répondre à tout. » Les magasins de producteurs permettent ainsi de proposer des produits diversifiés, comme des fruits et des légumes, des œufs, du fromage, de la viande, des fruits de mer, des boissons... « Nos clients sont sensibles à la production

locale, ils viennent aussi pour être informés sur ce qu'ils achètent. Pour eux, consommer ici n'est pas neutre, c'est un acte responsable avec un impact sur l'économie locale, la qualité de vie. »

LES NOUVEAUX COMMERCE DE PROXIMITÉ

Ouverte depuis quelques semaines seulement, la *coop des Vénètes* à Séné propose principalement des produits locaux. « Nous avons démarché les 48 producteurs du coin, confie Agnès de Beauce, avec du 100 % bio pour les fruits et légumes. » Une centaine de coopérateurs se sont associés pour créer ce magasin d'un nouveau genre, dans lequel chacun s'engage à travailler 3h toutes les quatre semaines. « Notre objectif est de vendre des produits de qualité et de rémunérer les producteurs correctement. »

Autre tendance forte de ces dernières années, l'émergence des épiceries dites « vrac » : on y vend des produits souvent locaux et/ou bio, sans contenant jetable, ni emballage. « Tous nos silos sont en verre, précise Krisztian Raj, du *Bocal à malices* à Grand-Champ. Les clients viennent avec leurs propres contenants, sinon nous vendons des sacs en tissu ou en papier. » Céréales, farines, huiles, miel, produits laitiers, fruits et légumes : le magasin met la priorité sur la production locale et cherche à élargir son offre. « Nous n'avons rien inventé, mais ça séduit les clients qui se mettent progressivement à venir avec leur bocal. »



En plus de proposer des produits locaux, certains magasins (ici Le Bocal à malices) développent en même temps le vrac.

MODES DE DISTRIBUTION SUR LE TERRITOIRE :

6 AMAP : www.reseau-amap.org

5 épiceries vrac <https://cartovrac.fr>

Magasins et vente directe : www.produits-locaux.bzh (plateforme régionale)

Plus d'adresses sur le 360 en ligne

C'est de saison...

Prunes gorgées de soleil en été, cucurbitacées orangées à l'automne, poireaux d'hiver, primeurs de printemps... À chaque saison ses représentants : petit guide pour les identifier et les déguster.



© AdobeStock

Automne

Carottes, panais, courges variées (butternut, potimarron, potiron, patidou, pâtisson, spaghetti, citrouille...), champignons, châtaignes, kiwis, noisettes, pommes, poires, raisin, coings

Les courges et citrouilles se conservent des semaines dans un endroit frais, sec et aéré. Râpées, gratinées, en soupe, grillées au four, en tarte ou en purée, elles se prêtent à toutes vos envies. Vous pouvez même en déguster les graines, légèrement grillées et salées.

Hiver

Betteraves, radis noirs, choux (vert, rouge, blanc, fleur, kalé), endives, mâche, oignons, pommes de terre, poireaux, salsifis, kiwis, poires, pommes

Soupe de poireaux ou poireaux vinaigrette ? Il existe des dizaines de façons de déguster ce légume d'hiver qui entre dans la préparation de plats traditionnels, comme le pot au feu, mais aussi dans des accords plus originaux. Avez-vous testé la tarte aux poireaux et au saumon ? En fondue avec un poisson blanc ? Ou encore gratinés aux pommes de terre et Reblochon ?...

Printemps

Asperges, épinards, laitues, fèves, navets, pommes de terre primeur, radis, fraises, framboises, rhubarbe

La fraise est le fruit star du printemps, celui qui redonne des couleurs. La fraise se déguste crue en tarte, à la chantilly ou mariée aux framboises et fruits rouges et noirs. Elle se laisse aussi cuisiner en charlotte, en soupe, en sorbet, en mousse ou en fraisier. Mais la fraise peut aussi entrer dans la confection de plats salés : elle se marie bien avec la tomate, dans les salades, ou en accompagnement de viandes grillées...

Été

Artichauts, ail, aubergines, bettes, brocolis, concombres, courgettes, haricots, petits pois, poivrons, tomates, pommes, poires, prunes, raisin

La tomate est incontournable des étals et des bonnes tables. Jaune, noire, rouge, allongée, grappe ou charnue, la tomate est multiple pour mieux accommoder toutes les envies de l'été. Délicieuse en salade, elle se grille, se snacke, se pèle ou s'épépine, on la retrouve dans les soupes fraîches, dans les sauces, en tarte, en accompagnement ou farcies. La tomate, généreuse, se prête également bien aux préparations de conserves : confites, à l'huile ou en sauces ; et se congèle facilement. De quoi prolonger le plaisir toute l'année.

Cantines : à l'école du bien manger

Apprendre à mieux manger, cela passe aussi par l'école et la cantine. Sur le territoire, de plus en plus d'enfants bénéficient de produits locaux et/ou bio, sans attendre l'obligation réglementaire.

50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques d'ici 2022 : la loi Egalim impose une alimentation variée et de qualité dans la restauration collective. Entrée en vigueur fin 2019, c'est cette même loi qui prévoit de proposer au moins un menu végétarien par semaine aux élèves. Mais les communes du territoire se sont déjà saisies de ces questions liées à l'alimentation et à la sensibilisation des enfants. À Vannes, la Ville a créé sa propre régie de maraîchage bio qui alimente les crèches de la ville : petits pois, haricots verts, salades, courgettes, concombres, tomates, poivrons, oignons et autres choux, betteraves, melons et fruits rouges passent ainsi directement du champ à l'assiette ! Produits à moins de 6 km des crèches, les fruits et légumes alimentent les cuisines, sans aucun intermédiaire. Un projet innovant, inédit en Bretagne, qui permet de répondre aux besoins d'approvisionnement en produits frais, bio et locaux, participant ainsi à la santé des tout-petits et à leur éveil gustatif.

FAIRE ÉVOLUER LES PRATIQUES

À Theix-Noyalo, une cuisine centrale mutualisée permet de fournir les repas de trois communes, avec Séné et La Trinité-Surzur. Là encore, la cuisine centrale cherche à anticiper la loi et se fixe plusieurs objectifs : mieux respecter la saisonnalité des fruits et des légumes, développer les légumineuses et les plats végétariens, et aller au-delà des 50 % des produits bio ou locaux imposés par la loi dès 2022. Les trois collectivités se sont donc mobilisées avec le groupement des agriculteurs bio du Morbihan (Gab56), aidées par l'agglomération : le programme européen Leader a



À Vannes, la Ville a créé sa propre régie de maraîchage bio pour alimenter les crèches de la commune.

financé le remplacement de matériels ; le défi Cantine les accompagne dans l'amélioration de leurs pratiques. Intitulé « De la fourche à l'assiette », ce défi, proposé par l'agglomération, intervient auprès de cantines volontaires sur un an minimum pour éviter le gaspillage alimentaire, proposer des aliments bio, locaux et de saison, favoriser les circuits courts, composter sur place, sensibiliser les enfants... L'opération comprend plusieurs actions : des investissements pour améliorer le traitement et le recyclage des déchets ; la construction de trois pavillons de compostage dans lesquels les enfants iront eux-mêmes trier et jeter leurs restes ; l'achat d'un bar à salades, de vaisselle et de matériels afin de permettre aux enfants de choisir le plat et la quantité qui leur convient. Des formations du personnel et des élus sont aussi prévues. Un vaste projet qui devrait donner des couleurs et du goût aux 69 000 repas que sert la cuisine centrale de Theix-Noyalo chaque année et qui fait des émules... En effet, quatre communes ont rejoint le défi « De la fourche à l'assiette » : Elven et Saint-Avé en 2020, Arradon et Sarzeau pour 2021.

Mys'terre du Golfe : un jeu d'enquête grandeur nature

Jeu immersif et ludique, Mys'terre du Golfe propose une enquête grandeur nature à la découverte de lieux historiques et patrimoniaux de l'agglomération. En attendant de le tester à la sortie du confinement, découvrez un aperçu de ce premier épisode au cœur des Landes de Lanvaux.



Livret de jeu gratuit disponible dans les bureaux d'informations touristiques de l'office de tourisme ou chez les partenaires dépositaires.

<https://www.golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh/mysterre-du-golfe-une-enquete-grandeur-nature>

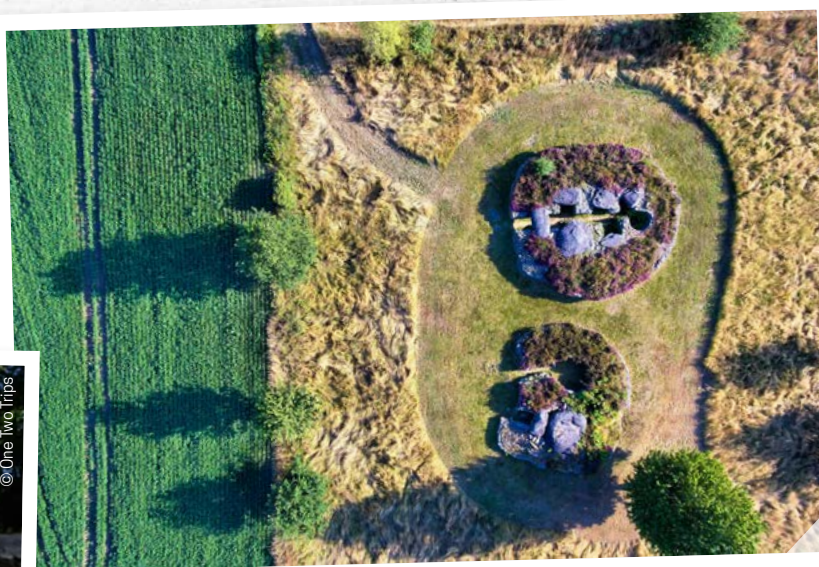
Plus de photos et teaser vidéo du jeu sur le 360 en ligne

Retour d'expérience en images par One Two Trips



Le livret de jeu, outil indispensable pour ce voyage !

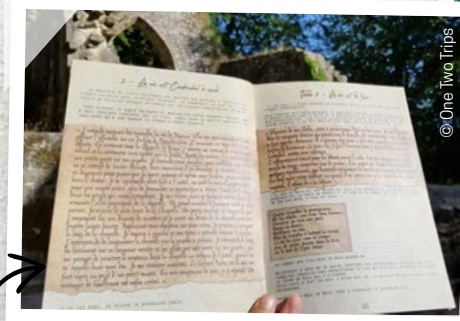
Avant de commencer toute quête, il faudra récupérer un livret de jeu.



© A. Lamoureux - Golfe du Morbihan Tourisme

Résolvez le mystère des pierres levées autour de Plaudren !

Le cairn de Larcuste à Colpo, première étape de cette énigme, constitue un site mégalithique exceptionnel.



Découverte patrimoniale dans un écrin de verdure

Indices et mots codes guident les enquêteurs vers des sites méconnus des Landes de Lanvaux, comme ici à Grand-Champ.



Alliez énigmes, randonnées et loisirs à Brandivy !

Cinq tables d'enquête autour du site de l'étang de la forêt, base de loisirs (aire de jeux, mur d'escalade...) et point de départ de plusieurs promenades.

Entre casse-têtes et promenades : un moment ludique en famille !

Sandrine, Héloïse et Faustine du blog One Two Trips ont testé l'ensemble de l'enquête Mys'terre du Golfe. À découvrir sur leur blog : www.onetwotrips.com



© One Two Trips



© One Two Trips

Une princesse et un village plein de mystères

Parcourez le centre-bourg de Colpo et son histoire de table en table. L'occasion de profiter du parcours d'interprétation du patrimoine, autour de la princesse qui créa ce village.



En mission secrète au maquis de Monterblanc

Plongez-vous dans l'époque de la Seconde Guerre mondiale, sur les traces du maquisard de l'aéroport.

En plus d'un parcours d'énigmes, de nombreuses balades sont possibles à pied ou à vélo.

Accès aux circuits vélo : <https://www.golfedumorbihan.bzh/explorer-vannes/activites-vannes/randonnee-velo/?geol>

Accès aux circuits pédestres : <https://www.golfedumorbihan.bzh/explorer-vannes/activites-vannes/randonnee-pedestre/randonnees-vannes-alentours/>

L'alternance : une formation d'avenir

Former un jeune à un métier et aux méthodes d'une entreprise, le rendre immédiatement opérationnel : l'alternance est un véritable atout pour l'économie, encouragée par le plan de relance de l'apprentissage.

Quelques jours en classe à apprendre les théories et la technique, quelques jours en entreprise à mettre en pratique et se familiariser avec le terrain. La formule de l'alternance, qu'elle soit en apprentissage ou en contrat de professionnalisation, présente de nombreux avantages aussi bien pour les entreprises que pour les étudiants. Alors que la crise de Covid-19 ralentit l'économie, certains apprentis peinent à trouver une entreprise partenaire sur le territoire et certaines entreprises un apprenti, notamment dans les secteurs de la vente, du commerce, des métiers de bouche, du management et de la gestion d'entreprise.

LES ÉTUDES AUTREMENT

Des ateliers de l'artisanat aux bancs de l'université, les formations en alter-

nance concernent tous niveaux de qualification, du CAP au Master (bac + 5). Souvent plus stimulantes, ces formations permettent aux apprentis de se former ou de se convertir à un métier, de cumuler de l'expérience, de goûter à la vie professionnelle, d'être rémunérés et de s'évader de la salle de cours. C'est une véritable passerelle vers l'emploi et un atout de poids sur un CV.

UNE FORMATION SUR MESURE

Pour les employeurs, recruter un alternant permet de participer à former de véritables professionnels : leur apprendre un métier, une culture d'entreprise, des méthodes et des process. Pour certains, il s'agit de former un futur salarié, opérationnel dès sa sortie. L'alternant, le temps de sa formation, devient un collaborateur à coût maîtrisé, et apporte des compétences nou-

velles, issues de son expérience et de sa formation, comme par exemple l'usage des outils numériques ou des réseaux sociaux.

ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT DE L'ALTERNANCE

Alors que l'État a déployé un plan de relance de l'apprentissage, avec primes à l'embauche (voir encadré), le territoire s'investit également pour favoriser l'alternance : l'agglomération organise l'Alternance Meeting (au printemps) et Objectif Alternance (en octobre) pour promouvoir le dispositif aussi bien auprès des entreprises que des jeunes. Elle travaille aussi en lien avec les établissements de formations et les acteurs de l'emploi sur la valorisation de l'alternance. ♦

PLAN DE RELANCE APPRENTISSAGE : L'ÉTAT ACCORDE UNE AIDE EXCEPTIONNELLE AU RECRUTEMENT DES APPRENTIS JUSQU'AU 28 FÉVRIER 2021. SON MONTANT VA DE 5 000 À 8 000 €. GRÂCE À CETTE MESURE, LE COÛT DU RECRUTEMENT D'UN SALARIÉ EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE REPRÉSENTE UN FAIBLE RESTE À CHARGE - VOIRE QUASI NUL - POUR LA PREMIÈRE ANNÉE DE CONTRAT.

En savoir + : travail-emploi.gouv.fr



Les formations en alternance concernent de nombreux secteurs d'activité et tous niveaux de qualification, du CAP au Master (bac + 5).

Ils font le territoire

« L'alternance donne une vraie plus-value »

À l'issue de sa licence professionnelle Gestion et administration des biens immobiliers en alternance, Jérémy Pichon a intégré le cabinet immobilier de David Denoual, dont il est devenu l'un des associés.

Comment et pourquoi avez-vous choisi l'alternance ?

Jérémy Pichon : J'ai été opticien pendant sept ans, mais j'avais envie d'un nouveau challenge. J'ai rencontré David Denoual et nous voulions monter un projet autour de l'immobilier ensemble. Pour travailler dans ce secteur, il me fallait des certifications, mais l'idée de reprendre des études ne me disait rien. Alors cette possibilité d'alternance était idéale : je pouvais travailler dans l'entreprise pour la développer, et approfondir mes connaissances techniques en droit, fiscalité, etc.

David Denoual : Je voulais recruter Jérémy, mais il avait besoin d'un diplôme pour devenir associé gérant. Je connais bien le principe de l'alternance, je l'ai expérimenté en master, et je sais que le diplôme doit être solide et apporter de vraies connaissances pour que ce soit efficace. L'UBS et l'IUT ont une bonne réputation, et nous avons choisi cette licence qui présentait une bonne approche professionnelle.

Comment s'est passée la période de formation ?

JP : On fait beaucoup de pratique, on rentre dans le vif du sujet sur tous les domaines : droit, urbanisme, fiscalité... et pas seulement en vente. Les enseignants viennent de l'université et certains sont des professionnels en exercice, comme des notaires, des huissiers, des agents immobiliers. C'est plus intéressant, on est davantage dans un univers professionnel que scolaire, ce qui est très stimulant.

DD : Pendant sa formation, Jérémy a travaillé sur des projets qui intéressaient l'entreprise, et il a



Denoual Immobilier compte trois associés : David Denoual (à droite), Morgan Denoual et Jérémy Pichon (à gauche).

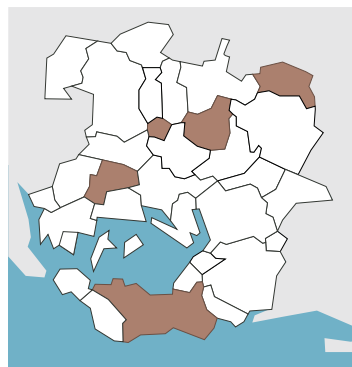
vraiment progressé sur la partie purement technique, fiscale et immobilière. Le résultat est visible : en consolidant ses connaissances, il a gagné en aisance avec la clientèle, il est de bon conseil. Et il était important qu'il participe concrètement à la vie de l'entreprise. Jérémy a d'ailleurs réalisé des ventes sur cette période.

Êtes-vous satisfaits de cette expérience ?

JP : Alors que j'appréhendais de reprendre des études, la forme de l'alternance a été plus facile pour moi : je travaillais en même temps, ce qui m'a rendu plus serein. Le rythme était régulier, environ 2 semaines en cours et 2 à 3 semaines en entreprise. Je me sens aujourd'hui plus solide dans mes connaissances, plus confiant face au client.

DD : Adossée à une solide formation, la formule de l'alternance est un bon tremplin vers l'embauche, y compris dans le cas d'une reconversion professionnelle. L'avantage pour l'employeur, c'est que nous formons un salarié à nos méthodes, nos métiers. Il faut aussi jouer le jeu d'accompagner l'apprenti du côté de l'entreprise. Je suis très satisfait du résultat et je recommande l'alternance ! ♦

En savoir + : www.iutvannes.fr et www.denoualimmobilier.fr



Les communes à la une

Arradon
Arzon
Baden
Brandivy
Colpo
Elven
Grand-Champ
L'Île d'Arz
L'Île-aux-Moines
La Trinité-Surzur
Larmor-Baden
Le Bono
Le Hézo
Le Tour-du-Parc
Locmaria-Grand-Champ
Locqueltas
Meucon
Monterblanc
Plaudren
Plescop
Ploeren
Plougoumelen
Saint-Armel
Saint-Avé
Saint-Gildas-de-Rhuys
Saint-Nolff
Sarzeau
Séné
Sulniac
Surzur
Theix-Noyal
Trédion
Treffiéan
Vannes

PLOEREN

La ruche qui dit oui à Ploeren



Le point de distribution, qui a lieu habituellement au Triskell, est délocalisé devant le Kreisker durant le confinement.

En l'absence de son événement le « printemps alternatif », du fait de la crise sanitaire, c'est directement un partenariat qui est né entre la commune et le réseau national *La Ruche qui dit Oui !* pour proposer des produits locaux aux habitants.

Ce réseau de communauté d'achats directs permet aux producteurs locaux de se faire connaître auprès des habitants et de vivre de leur activité. Des produits bio sont proposés en circuit court via le site internet : viande, laitage, épicerie fine, cidre, jus de pommes, bière, fruits, confitures... Côté consommateurs, les points de distribution facilitent le retrait

de leur commande, locale, mais faite sur la toile.

À Ploeren, une permanence est habituellement organisée chaque semaine au Triskell. Avec le confinement, elle se déroule devant le Kreisker, place Jules Gillet. Une offre qui complète celle du marché alimentaire, sans le concurrencer pour autant en s'adressant à un autre public, avec d'autres modes de vie (adeptes des courses en ligne, du drive...) permettant ainsi à un plus grand nombre de consommateurs d'accéder aux produits locaux. ♦

Plus d'infos : <https://laruchequiditoui.fr/>
06 88 34 21 89.

SARZEAU

Les vignes renaissent à Sarzeau

Méconnu, le passé viticole du Golfe du Morbihan a pourtant connu un « âge d'or » : en 1891, le département comptabilisait plus de 2 000 hectares de vignes. En quelques décennies, à partir des années 1950, elles ont totalement disparu du territoire. Les dernières vendanges ont été enregistrées en 1993 à Sarzeau et le Morbihan a perdu son statut viticole en 2001.

Sur le territoire, plusieurs projets d'implantation de vignes voient le jour : sur l'île d'Arz, l'association In Vino Verit' Arz a planté 550 pieds de vignes il y a trois ans et mis sa première cuvée de vin en bouteilles en début d'année. À Sarzeau, la commune œuvre en partenariat avec le Parc naturel régional pour la renaissance de l'activité vitivinicole sur son territoire.

Ce sont Guillaume Hagnier et Marie Devigne, arrivés sur la presqu'île avec leurs deux enfants en janvier 2018, qui portent ce projet sur la commune. Employé viticole dans deux maisons de champagne situées sur la Côte des Blancs pendant près de douze ans, Guillaume Hagnier connaît la vigne et le vin, de la plantation à la mise en bouteille.

27 500 pieds de vigne ont ainsi été plantés sur 6 hectares en mai dernier au Poulhors. Les plantations sont composées de trois cépages différents (Chardonnay, Chenin et Cabernet franc)

choisis en fonction de la nature du sol, du climat et de la Méridienne. Labellisée Agriculture biologique, la première vendange devrait avoir lieu en 2023 pour une mise en bouteille en 2024. Au total, 35 000 bouteilles seront produites et vendues en circuit court dont deux tiers de vins blancs et un tiers de vin rosé et rouge. ♦



MEUCON

DES ATELIERS POUR PARTAGER DES SAVOIRS

La commune souhaite développer des ateliers « partage de savoir » avec les habitants. L'initiative devait débuter ce mois de novembre avec des ateliers de couture parents-enfants, avec la participation de couturières bénévoles, qui avaient aussi contribué à la fabrication de masques et blouses pendant le premier confine-

ment. En attendant leur mise en place, la Commune réfléchit déjà à la création de nouveaux ateliers, comme des initiations autour des usages numériques, pour aider les Meuconais à se familiariser avec les outils informatiques et réduire la fracture numérique. Communiquer via skype, (recherche internet, création d'une boîte mail), sécurisation

sur les réseaux sociaux font partie des premières orientations. Les habitants ont également la possibilité de faire part de leurs idées en mairie. ♦

www.meucon.fr
mairie@meucon.fr - 02 97 60 74 31.

TRÉDION

Découverte d’un dépôt funéraire intact de plus de 6 000 ans



Depuis trois ans, des fouilles archéologiques sont menées sur deux dolmens de la commune, dans la forêt de Coëby. Cet été, lors des trois semaines de chantier, l’archéologue Philippe Gouezin et son équipe, composée d’une dizaine de bénévoles, ont découvert un dépôt funéraire intact. Il comportait deux poteries remplies très bien conservées.

Ces vases datent du milieu du V^e millénaire avant J.-C. Découverts sous une stèle anthropomorphe cassée et tombée à l’intérieur de l’espace sépulcral, cette dernière est également une découverte majeure pour la com-

préhension du mégalithisme de la façade atlantique. D’autres vases brisés et quelques morceaux de silex complètent l’ensemble des découvertes.

Les fouilles ont débuté en 2018, avec l’identification de deux cairns arasés, proches de tumuli allongés. Un site mégalithique qui figure parmi la centaine de sites du genre sur le territoire de Trédion jusqu’aux Landes de Lanvaux. Les poteries ont été dégagées avec toutes les précautions requises pour être envoyées à Nice dans un laboratoire du CNRS et être analysées par différents experts et scientifiques. ♦

MONTERBLANC

BUNKER ARCHÉO 56 : VALORISER LE PATRIMOINE DE LA SECONDE GUERRE MONDIALE



Née officiellement fin septembre, l’association Bunker Archéo 56 souhaite préserver et valoriser le patrimoine de la Seconde Guerre mondiale construit dans le département. En réalité, cela fait trois ans que plusieurs passionnés d’histoire travaillent sur le recensement et l’identification d’une quarantaine de bunkers présents sur la commune, avec pour objectif de faire connaître l’histoire locale aux habitants du territoire. Ces années de travail ont porté leurs fruits lors des Journées du Patrimoine : la toute jeune association organisait sa première visite à l’ancien bunker de commandement de l’armée de l’air allemande, situé en face des pistes de

l’aérodrome Vannes-Golfe du Morbihan. Près de 70 personnes sont venues par petits groupes pour en savoir davantage sur ce « monument » inscrit dans leur paysage communal, sans en connaître l’histoire.

Les membres de Bunker Archéo 56 ont ainsi pu faire partager leur savoir sur ce bâtiment construit en 1941, et notamment sur le rôle de la tour de contrôle de d’époque, les portes blindées et le système de ventilation conçus pour résister aux attaques de gaz, les tuyaux sur la façade extérieure qui faisaient office de chasse-grenades... Ils ont également reconstitué une vue 3D du bunker, à partir du plan du bâtiment retrouvé aux archives de Nantes. ♦

VOUS AVEZ LES CARTES EN MAIN POUR VOTRE JARDIN

PAILLAGE MAISON

BROYAGE À DOMICILE

COMPOSTEUR MIS À DISPO

Des solutions pour limiter vos déplacements en déchèterie

+ D'INFOS SUR LE SITE DE L'AGGLO

GOLFE DU MORBIHAN VANNES AGGLOMERATION

golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh

<https://www.golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh/reduisons>



EAU!

LA QUALITÉ !

~~~~~

**100% locale  
et contrôlée,  
l'eau du robinet  
a tout pour plaire !**

~~~~~