

#22

janv.
fév.
mars 2024

LE MAGAZINE
DE VOTRE
AGGLOMÉRATION

DOSSIER

P.9

La perle du Golfe

GOLFE DU
MORBIHAN
VANNES AGGLOMERATION

golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh



DEUX QUESTIONS À DAVID ROBO, PRÉSIDENT DE GOLFE DU MORBIHAN VANNES AGGLOMÉRATION

L'année 2024 démarre avec l'ouverture prochaine d'Ostréapolis. Pourquoi dédier un centre d'interprétation à l'ostréiculture ?

L'agglomération, avec près de 127 entreprises conchylicoles, est l'un des principaux bassins de production d'huîtres en France. Parce que l'ostréiculture fait partie de nos murs, qu'elle témoigne de la bonne santé de notre mer, qu'elle façonne nos paysages, remplit nos assiettes et les étals, parce qu'elle se bat contre des éléments pas toujours cléments, l'agglomération avait à cœur de proposer un centre d'interprétation dédié à cette activité. Ostréapolis rend hommage à la profession, en espérant susciter des vocations, mais aussi à cet être vivant, source de goût et d'innovation. Cet équipement sera la vitrine, sur et au-delà du territoire, d'un savoir-faire dont nous pouvons être fiers.

Comment l'agglomération entend-elle pallier les effets du dérèglement climatique sur son territoire ?

La compétence « gestion des milieux aquatiques et prévention des inondations » exercée depuis 2018 par notre communauté d'agglomération constitue l'un des leviers d'adaptation du territoire au changement climatique. Cette « Gemapi » vise en effet à préserver et restaurer des milieux naturels fragiles mais aussi à prévenir les risques afin de protéger la population, les biens et l'environnement. La taxe Gemapi, mise en place en 2022, est le bras armé de cette compétence puisqu'elle permet de financer un programme d'investissement ambitieux avec, par exemple, la restauration de cours d'eau (Theix-Noyalo, Ploeren, Vannes... en 2023), des interventions d'urgence sur certaines digues telle que la digue Saint-Jacques à Sarzeau fin 2023 ou la réalisation de diagnostics d'adaptation des habitations aux inondations.

DAOU C'HOULENN GET DAVID ROBO,
PREZIDANT MOR BIHAN – GWENED TOLPAD

Digoret e vo Ostreapolis kent pell, e deroù ar blez 2024.
Perak sevel ur greizenn-displegiñ ar an istr ?

Get 127 embregerezh sevel-kregin ec'h eo an tolpad-kêrioù unan ag an tachadoù pennañ evit ar sevel-istr e Frañs. Faotet ec'h eus dezhoñ digoriñ ur greizenn-displegiñ a-zivout an istrerezh a-gaoz m'eo stag doc'h personelezh ar vro-mañ : diskouez a ra emañ yac'h hor mor, stummiñ a ra hon arvor, kargiñ a ra hon asiedoù hag ar stalioù, ha poaniñ a ra edan ar seizh amzer, enep nerzh an natur a-wezhioù. Ostreapolis a zoug bri d'an istrerion, ha d'ar boudoù bev-se a zegas goust ha nevezentioù. Er c'hornad ha pelloc'h e lako troioù-micher ar wel hag a c'hell bout stad ennomp gete. Ha pechañs e vroudo tud arall da vonet ar ar vicher-se.

Penaos e soursio an tolpad-kêrioù doc'h efedoù direizhamant an hin ?

Meriñ ar metoù dour ha dizarbenniñ an dic'hlannoù, setu div gefridi a zo fiziet en hor c'humuniezh tolpad-kêrioù a-c'houde 2018. Gellet a reomp o implijiñ o-div evit lakat ar c'hornad d'em ober doc'h ar cheñchamant hin, e-mesk ostilhoù arall. Rak get ar c'hefridioù-se, a vez graet « Gemapi » anezhe e galleg, e c'heller gwareziñ ha reneveziñ metoù naturel bresk, ha dizarbenniñ ar riskloù evit gwareziñ an dud, ar madoù hag an endro. Sevenet e vez ar gefridi-se dre an taos Gemepi, dastumet a-c'houde 2022 evit gellat argantiñ ur programm postiñ uhel e balioù : da skouer, reneveziñ gwazhioù-dour (Teiz-Noaloù, Ploveren, Gwened... e 2023), kreñvat chaoserioù pa vez mall bras (hani Sant-Jak e Sarzhav e fin 2023) pe sevel diagnostikoù ar ar feson da gempenn an tier doc'h an dic'hlannoù.

04

TOUR D'HORIZON

- 04 | À Limur, une expo pour découvrir l'architecture
- 06 | Quartier gare : vent de fraîcheur annoncé
- 08 | Déchèteries de nouveaux gestes à valoriser

DOSSIER

La perle du Golfe

09



© A. Lamoureux - Office de tourisme Golfe du Morbihan Vannes Tourisme

16

EN IMAGES

Les Mégalithes des rives du Morbihan visent l'Unesco



18

NOS COMMUNES

- 18 | 8 choses à savoir sur...
- 20 | Des podcasts pour ouvrir la malle aux souvenirs
- 22 | L'entrepreneur des anneaux
- 23 | Circuit des Rah Coëd à Plaudren

SUIVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX

@gmvaggllo

**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 • golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh
♦ **Directeur de la publication** : David Robo
♦ **Directeur de la rédaction** : Pierre Le Denmat ♦ **Rédacteurs** : direction communication ♦ **Dépôt légal** : déc. 2023, ISSN 2265-6804 ♦ **Photographes** : F. Le Divenah, sauf mention contraire droits gérés par les organisateurs
Photo de couverture : Alexandre Lamoureux
♦ **Conception** : duneideelaautre.com
♦ **Impression** : Agir Graphic
♦ **Distribution** : Mediapost
♦ **Pour tout contact** : magazine360@gmvaggllo.bzh
Imprimé en 100 000 exemplaires sur du papier issu de forêts gérées durablement



RETROUVER LA FORME à l'Aquagolfe Vanocéa

Depuis la rentrée, l'Aquagolfe Vanocéa à Vannes, l'un des 5 centres aquatiques de l'agglomération, propose deux nouvelles activités physiques spécialement conçues pour les personnes atteintes de maladies chroniques (respiratoires, cardio-vasculaires, neurodégénératives, rhumatismales, cancers...). L'une en bassin, l'autre en salle de sport fitness.

Nage, vélo, tapis, step... sont mobilisés au profit du travail de la respiration, du souffle, du cardio et du renforcement musculaire des participants, mais aussi de leur moral et de leur motivation.

Ces deux activités bénéficient, bien entendu, d'un suivi personnalisé par un éducateur sportif labellisé sport-santé. Un excellent moyen de récupérer des capacités, du tonus et surtout une belle estime de soi.



Pour retrouver confiance en son corps, malgré certaines pathologies, les créneaux sport-santé proposent des exercices adaptés.

+ D'INFOS

Séances dans l'eau le lundi de 10 h à 10 h 45 et en salle de fitness le jeudi de 11 h à 11 h 45.
Renseignements et inscriptions : 02 97 62 68 00
golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh/aquagolfe-vanoccea



CIAP DE LIMUR

31 RUE THIERS, VANNES.
ENTRÉE GRATUITE (EXPOSITIONS PERMANENTE ET TEMPORAIRE).
DES SÉANCES AVEC MÉDIATION SONT PROPOSÉES DURANT LES VACANCES SCOLAIRES.



A Limur,

UNE EXPO POUR DÉCOUVRIR L'ARCHITECTURE

Jusqu'à mi-mars, le CIAP de Limur à Vannes accueille les enfants pour une plongée immersive dans le monde de l'architecture.

Gilet sur le dos, crayon en main, les bambins se gratent le menton dans les salons de l'hôtel de Limur, centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine de l'agglomération. Et pour cause, la commande que l'on vient de leur faire est aussi extravagante que surprenante... Chic ! Une grande maison, créée par la Cité de l'Architecture, invite chaque enfant à se mettre dans la peau d'un architecte et à concevoir un hôtel particulier pour un commanditaire avec son petit caractère... Quand l'écrivain voudra une pièce calme pour se consacrer à la rédaction, l'aristocrate réclamera, elle, un salon de réception avec vue sur la rue et le monde : sa passion !

ÉVEIL À L'ARCHITECTURE

C'est à travers le jeu et la mise en situation que cette exposition-atelier pensée pour les 7/12 ans invite à s'éveiller à l'architecture en visitant Limur mais aussi en manipulant tous les supports d'un professionnel du bâtiment : maquette, élévation, plan... Une immersion mêlant savamment l'expérience à l'apprentissage, ouverte aux familles et aux classes.

Pour permettre aux plus petits d'explorer l'architecture singulière de Limur, les médiateurs ont conçu un dispositif scolaire (maternelles et CP) autour des cinq sens. Des matières d'ameublement des salons à effleurer aux odeurs de la cuisine à renifler en passant par les drôles de bruits du couloir... la visite se veut comme une invitation à participer à la vie quotidienne du 18^e siècle. ♦

+ D'INFOS

ciap-limur.bzh/exposition-temporaire
02 97 44 52 02
ciap-limur@gmvagglo.bzh

Vannes Echos Jazz,

UNE PARTITION EN QUATRE MOUVEMENTS

Peut-être est-ce le fait d'avoir goûté, chaque été, à la douceur de concerts nocturnes de « Jazz en ville » ? Ou d'avoir savouré des sessions acoustiques en toute intimité dans l'une des communes accueillant « les Hivernales du jazz ». Quoi qu'il en soit, l'empreinte de ce style musical est sur notre territoire depuis 1980 et ne cesse de grandir.

DÉCOUVRIR LE JAZZ AUTREMENT

Le lancement de « Vannes Echos Jazz » scelle cet ancrage avec un programme aux multiples visages tout au long des saisons. Musique évolutive, de métissage, le jazz commence d'abord les présentations. Durant les prochains mois, une tournée de médiation proposera aux habitants

de venir échanger, jouer, danser, créer autour du jazz. Alors à vos vinyles, vos instruments ou simplement vos oreilles, il y a forcément un rendez-vous tout près de chez vous !

La journée internationale du jazz, au printemps, offrira l'occasion de dévoiler au public le travail des scolaires réalisé pendant l'année autour de cette musique des libertés. Leurs podcasts seront présentés le 18 avril dans le cadre de cette journée portée par l'Unesco.

La première édition estivale du festival « Vannes Echos Jazz » aura lieu du 15 au 20 juillet avec ses concerts gratuits en plein air pour faire le plein de belles découvertes et de moments suspendus. Prenant son manteau d'hiver, le jazz reviendra en décembre prochain lors des « Christmas Deiz » pour une tournée aux tonalités variées dans différentes communes du territoire. Comme le style musical qu'il incarne, ce nouveau dispositif laissera une grande place à la spontanéité : « Vannes Echos jazz » est voué à grandir et se métamorphoser au gré des propositions et des opportunités artistiques du territoire. Sonorités électro, afro, rock ou bebop, le jazz n'a pas fini de nous épater. ♦

+ D'INFOS

Suivez toute l'actu de Vannes Echos Jazz sur vannesechosjazz.bzh



Compostage

UN GESTE DE PLUS EN PLUS NATUREL

Près de 30 % de nos ordures ménagères sont composées de déchets organiques. Des déchets qui pourraient, pourtant, être valorisés. En effet, nos épluchures, restes, café, petits végétaux... ont la fascinante capacité de se décomposer et de devenir le meilleur allié du jardinier : du compost. Trier ses biodéchets offre donc l'opportunité de baisser le poids de nos poubelles d'un tiers et ainsi d'éviter un traitement inutilement énergivore et émetteur de gaz à effets de serre. En phase avec la loi antigaspillage qui vise à généraliser le tri des biodéchets à la source, l'agglomération accompagne depuis plus de quinze ans les habitants du territoire. Plus de 30 000 composteurs ont déjà été distribués gratuitement pour les logements individuels avec jardin. Et le compostage collectif se développe avec l'installation d'une centaine de composteurs à partager au pied des immeubles.

Aujourd'hui, la dynamique s'intensifie pour pouvoir proposer des solutions de compostage à chacun, y compris en milieu urbain. L'agglomération a, pour cela, mis en place cet automne une expérimentation sur la commune pilote de Saint-Avé pour tester les différents modes de gestion et de collecte adaptés à chaque type d'habitat, y compris en hyper-centre. Dès le premier semestre 2024, l'agglomération va intensifier la mise en œuvre de ces solutions. Bien entendu, les bacs d'ordures ménagères contenant des biodéchets continueront à être collectés. En parallèle, les formations au compostage, distributions de composteurs et suivis réguliers des sites de compostage par l'agglomération se multiplient. L'histoire d'un geste qui devient réflexe... ♦

+ D'INFOS

golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh/compostage ➤



COMMENT RÉUSSIR SON COMPOST ?

Découvrez notre vidéo sur [f](#) [i](#) [@gmvagglo](#)



La démarche vertueuse engagée sur le chantier du PEM a permis au projet de bénéficier d'une subvention de plus d'un million d'Euros de la part de l'agence de l'eau Loire Bretagne dans le cadre du Fonds vert.

© YLG Prod

QUARTIER GARE : vent de fraîcheur annoncé

Les travaux de la gare de Vannes battent leur plein et la métamorphose du quartier est engagée. En 2025, le Pôle d'échanges multimodal (PEM) offrira une fluidité d'utilisation et de combinaison entre le train, le vélo et le bus. Il renforcera la place du piéton et améliorera la qualité de vie du quartier en pacifiant la circulation et en « renaturant » les espaces.

Le projet porté par l'agglomération, s'est, à ce titre, orienté vers une démarche résiliente. Les espaces seront fortement végétalisés : de nombreux arbres à fleurs seront plantés aux abords de la gare sur un parvis et une gare routière réaménagés afin d'offrir un cadre paysager plus respirable. Les essences adaptées, choisies avec soin, évoqueront une ambiance champêtre.

ÉVITER LES COUPS DE CHAUD

Sur le parvis, un mélange de granit breton et de bétons clairs évitera d'emmagasinier la chaleur. Le réemploi aura aussi sa place avec la réutilisation de pavés et de rails dans le mobilier urbain. La quasi-totalité des espaces non circulés permettra d'infiltrer les eaux pluviales directement sur site. Des systèmes de noues végétales viendront aussi favoriser le captage et l'infiltration de l'eau tout en évitant, dans les espaces plantés, le recours au système d'arrosage. Ce parti pris favorise le cycle naturel de l'eau et contribue à la lutte contre les inondations et îlots de chaleur. D'après les prévisions*, cette démarche permettrait de réduire de 8,2°C la température sur le parvis en plein été. Un coup de neuf anti coup de chaud. ♦

*Source : Groupe de conseil EGIS

+ D'INFOS

pem-gare-vannes.bzh ➤

Découvrir la vidéo immersive du quartier gare de demain



FUTUR CAMPUS DATASCIENCE ET CYBERSÉCURITÉ : un chantier exemplaire

Le secteur de la data (science des données) et de l'intelligence artificielle est en pleine expansion et nécessite donc une protection accrue des données. Par ses fulgurants progrès comme par les menaces de cyber-attaques que la data génère, ce domaine aussi puissant que sensible, va nécessiter un nombre croissant d'experts dans les années à venir.

L'ouverture programmée, en 2025, du campus universitaire Datascience et Cybersécurité à Vannes vise à renforcer l'excellence de notre territoire et l'attractivité des entreprises sur ce créneau. Cet établissement, qui réunira plus de 1000 étudiants sur le PIBS 1, contribuera à alimenter les synergies entre universitaires, laboratoires et entreprises.

REPENSER LA VISION DU CHANTIER

S'agissant d'un secteur d'avenir, ce chantier se devait, pour l'agglomération, de se montrer le plus vertueux possible. C'est donc l'ancien bâtiment hébergeant la CCI, situé au cœur de la vie économique et étudiante, qui a été choisi pour être réhabilité. Mais, le réemploi ne se limite pas au bâti puisque l'ensemble du mobilier a été cédé lors d'une grande vente organisée par l'agglomération avec l'association Économie circulaire 56 en septembre dernier.

L'objectif, dans ce chantier pilote, est aussi de réemployer le maximum de matériaux. Ainsi, ardoises, vitrages, chemins de câbles, faux plafonds... serviront en partie à la réhabilitation. Une économie de ressources considérable puisque ce réemploi évitera l'extraction de nouvelles matières premières, leur transport ainsi que l'impact du traitement des déchets. Ce qui ne sera pas retenu pour le chantier sera cédé localement ou via des plateformes internet de vente de matériaux d'occasion. Une économie circulaire qui pèse dans la balance puisque près de 70 tonnes de matériaux trouveront une seconde vie. ♦

+ D'INFOS

golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh/campus-datascience-cybersecurite ➤



© Matthieu Barrabe

VERS UN SYSTÈME D'ASSAINISSEMENT plus performant

Près de 1328 kilomètres de tuyaux collecteurs invisibles maillent le sous-sol du territoire de l'agglomération pour récupérer nos eaux usées afin de les traiter en station d'épuration. Ce réseau public qui assure la collecte des eaux usées auprès de 109 000 foyers n'est pas configuré pour recevoir des eaux parasites. Lors d'importants épisodes de pluie ou de montée du niveau des nappes phréatiques, il arrive en effet que le réseau d'assainissement, parfois endommagé ou vieillissant, soit perméable, entraînant des débordements et des saturations en station d'épuration.

Pour éviter l'intrusion d'eaux claires dans ce réseau, l'agglomération procède,

chaque année, au renouvellement et à la réhabilitation de 20 km de ces tuyaux collecteurs afin de les étanchéifier.

L'autre levier d'action se situe du côté des particuliers. Selon la configuration des communes, on estime que le réseau situé sous le domaine privé est presque aussi long que celui situé sur le domaine public, d'où la nécessité de veiller à sa bonne réalisation et à son entretien pour garantir qu'il ne collecte pas, non plus, les eaux de pluie ou de nappe. L'agglomération s'est engagée à contrôler systématiquement le raccordement des habitations aux réseaux publics lors de toute cession immobilière sur le territoire. ♦



Chaque année, l'agglomération procède au renouvellement de collecteurs comme ici entre Sarzeau et Le Tour du Parc.



VANNES-PLESCOP : la voie cyclable se dessine

Pour généraliser l'usage du vélo sur le territoire, l'agglomération travaille à sécuriser et faciliter sa circulation. L'aménagement de la voie cyclable entre Vannes et Plescop du rond-point de Saint-Anne à celui de Kerluherne, avec ses trois giratoires à priorité cycles et ses deux passerelles, y participera grandement. La première phase de travaux qui s'achève a permis d'aménager le giratoire de Kerchopine ainsi que la section menant jusqu'au giratoire du Boizy (Décathlon), qui sera lui aussi modifié. Au premier trimestre 2024, la nouvelle étape de chantier concernera l'aménagement de la voie cyclable jusqu'au giratoire de Laroiseau. Durant cette phase, une déviation sera mise en place. ♦

+ D'INFOS

golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh/itineraire-cyclable-vannes-plescop

Déchèteries DE NOUVEAUX GESTES À VALORISER

Lorsque l'on parle déchets, il y a deux façons de voir la situation : la plus pessimiste se focalisera sur le fait que nous en produisons de plus en plus (+ 10% de déchets, soit 4000 tonnes entre 2022 et 2023) en raison de nos habitudes de consommation et de l'obsolescence programmée. La version optimiste capitalisera, en revanche, sur la progression de leur valorisation. En effet, de plus en plus d'objets jetés ne terminent plus leur course en site d'enfouissement mais sont revalorisés.

TRI PAR USAGE

Nos efforts de tri payent et doivent se poursuivre ! Pour cela, les déchèteries du territoire évoluent et s'adaptent aux nouvelles normes. Directement gérées par les distributeurs et financés par l'éco-taxé à l'achat des produits neufs, les éco-organismes se multiplient et permettent de valoriser des matériaux mais aussi de remployer de plus en plus d'objets tels quels, comme les vélos, grâce à leurs partenariats avec les asso-

ciations qui les réparent. Ainsi, après l'électrique et l'électronique, se développent peu à peu dans les déchèteries du territoire, des zones de dépôt destinées à la menuiserie, aux mobiliers, aux jouets, au jardinage et aux articles de sport. Pour que ces derniers soient bien pris en charge, ils devront désormais être triés par usage et non plus par matériaux. Les tabourets métalliques avec les chaises en plastique ? De quoi chambouler les habitudes... mais, rassurez-vous, sur place les agents sont là pour vous aiguiller et une réorganisation progressive des déchèteries permettra de faciliter le cheminement des usagers. ♦

+ DU WEB

Un bon geste de tri, c'est une économie pour la planète et une optimisation des coûts pour la collectivité. Préparez votre visite en vous rendant sur la page de votre déchèterie : golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh/decheteries



Des zones de dépôt de menuiserie comme celle-ci à Theix-Noyalo se développent dans les déchèteries du territoire.

LA PERLE DU GOLFE

Et si cet hiver, on faisait un crochet par la mer ? Grimpez dans la barge et découvrez l'huître et ses multiples visages : gourmande, créative, bâtitrice... On vous emmène faire un tour aux parcs.



© A. Lamoureux - Office de tourisme Golfe du Morbihan Vannes Tourisme

Chiffres clés



10 %

de la production ostréicole française provient du Morbihan



1 150

hectares de concessions existent sur l'agglomération



475

emplois sont générés par l'ostréiculture à l'échelle de l'agglomération



3

ans sont nécessaires pour passer de la larve à l'huître consommable



Près de 10

litres d'eau sont filtrés chaque heure par l'huître, lui permettant de se nourrir des phytoplanctons présents dans l'eau



17 000

tonnes d'huîtres sont produites chaque année en Bretagne-Sud



Iode à l'amour

Elle a l'apparence rugueuse et minérale mais révèle bien des richesses alors qu'elle s'ouvre et se dévoile... L'huître, de ses débuts connus vers 1850 en rivière de Pénerf à la grande époque du captage de l'huître plate au Bono jusqu'aux nombreuses concessions actuelles, est l'un des pans de notre histoire. Élevée et choyée par des femmes et des hommes pendant près de trois ans, par tous les temps, l'huître nous le rend. Véritable baiser de la mer, elle active nos papilles et fait vibrer les palais par sa saveur iodée.

Sentinelle de la qualité de l'eau, elle est la garante d'une mer en bonne santé mais sait aussi se transformer pour soigner, bâtir, cultiver... De la visite, en avant-première d'Ostréapolis, aux concessions ostréicoles en passant par la cuisine de terroir, plongez dans l'univers discret et nacré de la perle du Morbihan. ♦

OSTRÉAPOLIS, LA PERLE DU GOLFE SE RÉVÈLE

Patrimoine naturel inconditionnel du territoire, l'huître a bientôt son autel. Ostréapolis, le centre d'interprétation dédié à l'ostréiculture porté par l'agglomération ouvrira ses portes le 17 février prochain au public. Ce week-end événement sera propice à la découverte avec un programme spécial d'animations et l'entrée gratuite pour les moins de 18 ans.

Installé sur la commune du Tour-du-Parc, berceau historique de l'ostréiculture, l'équipement lui-même porte fièrement l'empreinte iodée de ce qui constitue l'une des grandes richesses du territoire. Le bâtiment, totalement passif en termes énergétiques, intègre une façade en tuiles chaulées, clin d'œil à une technique ancestrale de captage de naissain et un parvis en béton coquillé.

PLONGÉE IMMERSIVE

Mais le cœur du projet Ostréapolis se situe bien en son sein, sous la coquille. Pensée littéralement

comme une plongée dans l'océan, l'expérience du visiteur, qu'il soit touriste, habitant du secteur ou simple amateur, sera totale. L'exposition permanente, conçue avec un comité scientifique, explore les multiples facettes du bivalve : son attache territoriale, son côté animal, ses surprises gustatives et ses qualités nutritionnelles mais également ses potentiels d'innovation, entre écoproduit et oncologie.



L'exposition permanente se vit comme une immersion en milieu marin.

PARVIS COQUILLÉ : UN PROJET BÉTON

Sous les pieds des visiteurs qui fouleront bientôt le parvis d'Ostréapolis, un sol peu ordinaire. En effet, les 720 m² de béton ont été conçus à partir, notamment, de fragments de coquilles d'huîtres du Golfe du Morbihan. Ce matériau totalement innovant est le fruit du projet transfrontalier européen Interreg Circle. Cette expérimentation menée par l'école supérieure d'ingénieurs des travaux de la construction Builders de Caen et d'acteurs publics français et anglais aura permis de tester des formulations de bétons riches en coquillages locaux (bulots, coquilles Saint-Jacques et huîtres) et donc allégées en sable ou gravier. Au-delà du rendu esthétique de ce béton hors norme, l'innovation technique a de



C'est l'usine de Kervellerin, près de Lorient, qui a transformé les coquilles d'huîtres en broyat pour le béton coquillé.

nombreux atouts écologiques puisqu'elle mise sur le coquillage, un gisement local en réduisant la part de matériaux en tension comme le sable. Enfin, ce sol a un fort pouvoir drainant, laissant la possibilité à l'eau de s'infiltrer dans les sols et donc de lutter contre les inondations. Dans le Golfe, cette expérimentation aura aussi permis d'entamer un travail de structuration de la filière de récupération des coquilles d'huîtres.

Bien entendu, l'exposition donne aussi la part belle aux femmes et aux hommes qui, par leurs savoir-faire, font vivre chaque jour une économie, un patrimoine vivant et une gastronomie. « *Ce savoir-faire, fait partie de notre histoire, approuve Anita Allain Leport, conseillère déléguée à l'agglomération, ces paysans de la mer ont façonné le Golfe, toutes les communes du littoral ont un lien avec l'ostréiculture.* » L'exposition temporaire viendra, régulièrement ajouter son grain de sel et creuser des thématiques bien spécifiques. Mettre les mains dans l'eau, goûter, cuisiner, étudier, jouer... C'est ce que proposera

aussi Ostréapolis à travers ses nombreux espaces : un atelier pour sublimer et explorer le potentiel de l'huître avec l'approche des recettes du monde, un laboratoire scientifique dédié aux chercheurs, un espace pédagogique réservé aux scolaires et au jeune public... Ces lieux de vie et d'expérimentation prendront vie au gré des saisons grâce aux animations proposées par la structure. Un programme aux petites échelotes, sur le littoral comme au centre d'interprétation, pour s'émerveiller autour de ce petit être aux si grands pouvoirs. ♦

✚ D'INFOS

Ostréapolis : rond-point du Bois de la salle, Le Tour-du-Parc, ostreapolis.bzh

Yvonnick Jegat, Arradon

« J'ai grandi à côté de l'entreprise familiale. Pour me faire de l'argent de poche, j'allais draguer les huîtres avec mon père. Pour moi, l'huître est un diamant brut que l'on façonne, j'aime penser que l'on participe à sa beauté en retournant les poches inlassablement. Il faut trois ans pour obtenir des produits de qualité. Alors, quand les gens me questionnent sur le prix, je les invite à venir passer une semaine de vacances chez nous pour comprendre notre travail ! Mais, nous avons cette chance de travailler avec la mer, il n'y a pas d'intrants, ça a un côté pur. Et puis, il y a ces paysages du Golfe à couper le souffle. Quand, à marée, vous apercevez un rayon de soleil percer à travers les nuages, vous avez la sensation d'être un privilégié... »



TÉMOIGNAGES

Élever du vivant, aidé (ou pas) par la mer fait du métier d'ostréiculteur une activité hors normes.



Marine Bougio, Sarzeau

« Mon arrière-grand-mère, employée ostréicole, a appris le métier et a monté sa petite production avec son mari en 1936. Pour moi, les femmes qui exerçaient ce métier étaient des forces de la nature, jamais je ne m'en serais sentie capable. Il n'y avait ni tables, ni poches, ni tracteurs ! Je me destinais à un tout autre parcours et tout m'a ramenée ici : le Golfe, la vie dehors et le travail en famille. Aujourd'hui, nous sommes trois avec ma belle-mère et mon conjoint. Notre métier est rude, incertain, il se passe toujours la même chose sans que le résultat ne soit jamais le même ! Mais nous avons cette chance de travailler avec du vivant, c'est un beau challenge et c'est extrêmement valorisant. Nous avons aussi le plus incroyable des bureaux : le Golfe. Les couleurs changent tout le temps. Tout le monde le dit, on le vit ! »

PLONGEZ DANS L'UNIVERS OSTRÉICOLE

Découvrez notre reportage vidéo chez « Les filles des marées » sur golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh rubrique 360



Pierre Martin, Île aux Moines

« Dans ma famille, on a connu bien des déboires avec la fin de l'huître plate et celle de la palourde. Malgré tout, j'ai lancé la production de l'huître creuse sur l'Île. Le métier d'ostréiculteur permet d'approcher le sauvage, j'ai déjà travaillé au beau milieu d'un groupe de cygnes ou de congres ! L'ostréiculture offre aussi cette particularité de travailler avec la saisonnalité, passant des migrations d'oies bernaches à celle des touristes. Et, il n'y a aucune routine, chaque année, la météo nous impose de revoir notre façon de travailler. Pour tenir face aux difficultés économiques, aux intempéries, au travail sans vacances... il faut s'accrocher et savoir faire des réserves quand il y a des hauts ! »

L'huître aventurière de Romain Le Cordroch

Entrer au Bvañ, face aux remparts de Vannes, c'est pénétrer en forêt d'Armorique. Un univers feutré, entre nénuphars et nuages, ici la nature est un phare. Après avoir écumé de grandes brigades Romain Le Cordroch, « paysan marin » originaire de Larmor-Baden a rejeté l'ancre en Morbihan, il y a un an. Sa cuisine et son engagement sont guidés par un élan : sublimer le vivant. Du végétal qui pousse au plus près, à l'animal cuisiné jusqu'aux écaïlles... Romain Le Cordroch voue un grand respect à son terroir. Ce qui lui vaut les trois macarons Écotable.

L'huître ? Il en a fait son premier

job. « Mes voisins étaient ostréiculteurs, ado, j'ai participé à des chantiers ! » Sa connaissance du métier lui impose désormais une grande humilité à l'heure de travailler les huîtres qu'il aime acheter chez Crénéguy (Larmor-Baden) et Jégat (Arradon). Sa recette fétiche, cuisinée lors de l'ouverture du Bvañ a fait parler d'elle dans la presse, il la garde alors comme une amulette. À déguster en amuse-bouche, son huître pochée dans son eau salée est escalopée puis recouverte d'un sabayon de sarrasin torréfié. Une balade en campagne pour la reine des mers. « En cuisant légèrement, l'huître révèle son goût de



L'huître pochée de Romain Le Cordroch est l'un de ses plats signatures.

noisette, voire de châtaigne... », décrit le chef qui dépose un vinaigre d'échalottes aux fraises de Plougastel sur sa composition, pour le peps. Graines toastées et pousses d'amaranthe viennent apporter croquant et couleurs à cette création terre-mer. ♦

Quand l'huître rend ses lettres de noblesse au plastique



Les huîtres concassées selon une granulométrie spécifique sont fournies par l'usine de Kervellerin qui travaille avec les coquilles d'huîtres collectées dans le Golfe du Morbihan.

Bruno Legentil, créateur de l'entreprise Elixance, née en 2003 à Elven, est intarissable sur le plastique : il y croit, dur comme du polymère. « Il a souvent mauvaise presse, pourtant c'est un matériau très performant, léger, facile à mettre en forme qui nécessite beaucoup moins de chaleur à produire que le verre. » Mais surtout, le plastique a la capacité de se réinventer. C'est sur ce créneau que joue l'entreprise réputée pour ses colorants pour plastique. « Notre labo est capable de produire des polymères aux caractéristiques bien particulières : aspects, matières, couleurs, parfums... », égraine le directeur. Face à une législation imposant aux industriels de produire avec le plus

faible impact carbone possible, Elixance s'est positionnée sur la fabrication de composites biodégradables et durables en intégrant dans ses matériaux des déchets tels que le chanvre, les coquilles d'œufs et même... des billets de banque ! Pour une entreprise située dans le Golfe, la coquille d'huître broyée s'est naturellement invitée dans la composition de certains plastiques. « La poudre d'huître peut être comparée à de la craie, elle est neutre et peut rigidifier ou opacifier certaines pièces. Elle permet de baisser la part de plastique classique et son prix. » Ne soyez donc pas étonné de trouver un aspect nacré aux pièces du tableau de bord de votre voiture... ♦

La naissance d'un métier

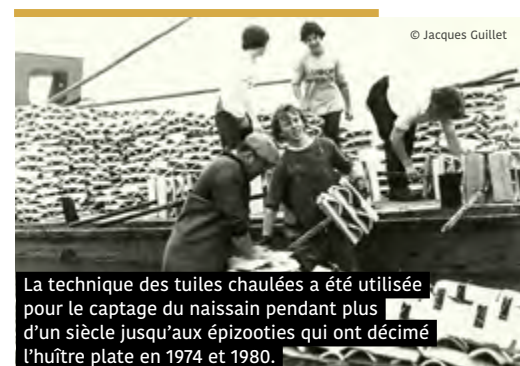
Le Bonoviste Alain Brulé, féru d'histoire, s'est penché sur l'ostreiculture et ses débuts. Il a étudié de près les éléments qui ont permis le passage de la pêche à l'élevage des huîtres. Nous sommes en 1850, alors que les femmes et les hommes se contentaient jusque-là de pêcher l'huître, l'intérêt pour l'élevage grandit à mesure que les gisements sauvages se tarissent. « C'est à ce moment-là que l'on s'intéresse au captage du naissain », relate Alain Brulé. « Au début on utilise des fagots qu'on leste avec des cailloux. Puis des planches, des gros cailloux, des coquillages et des tuiles. Très vite on s'aperçoit que la tuile permet une bonne accroche de la larve. En revanche, le décollage du naissain reste très compliqué,

car les jeunes huîtres cassent. » Se posent aussi les problèmes de prédation et du risque d'enfouissement. C'est grâce aux découvertes d'un médecin de l'île de Ré et d'un maçon d'Arcachon que la technique s'améliore grâce au chaulage des tuiles. « Ils constatent que la couche de chaux, friable est à la fois un bon support pour l'huître mais qu'elle permet de la décoller sans dégâts et de réutiliser la tuile ! » En parallèle, un certain M. Chaumel, fait une autre découverte indispensable au développement de l'élevage : après des tests en rivières d'Auray et de Peneuf, il parvient à déterminer la période optimale de mise à l'eau des collecteurs. « Elle correspond aux grandes marées, fin juin début juillet », précise Alain Brulé.

Quelques années plus tard, Eugène Leroux de l'île Cuhan à Crac'h peaufine la méthode du captage en perçant les tuiles et en les associant en bouquets placés sur des piquets pour éviter la prédation et l'enlèvement. En 1870, la profession avait trouvé les deux ingrédients nécessaires à son essor. ♦

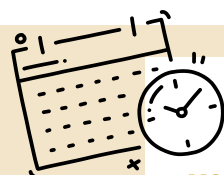
+ D'INFOS

Découvrez la vidéo de la technique du chaulage des tuiles sur notre page Facebook 



La technique des tuiles chaulées a été utilisée pour le captage du naissain pendant plus d'un siècle jusqu'aux épizooties qui ont décimé l'huître plate en 1974 et 1980.

LE SUJET qui fâche



POURQUOI LA VENTE D'HUITRES N'EST-ELLE PAS AUTORISÉE À CERTAINS MOMENTS DE L'ANNÉE ?

Tout au long de l'année, des prélèvements et analyses de l'eau et des coquillages sont réalisés pour protéger la santé des consommateurs. Parfois, une contamination est détectée. Les services de l'État demandent alors une fermeture administrative ou un déclassement provisoire des zones concernées. Pendant ces périodes, les ostréiculteurs ne peuvent pas vendre leur production ou doivent adapter leurs pratiques pour mettre leurs coquillages sur le marché. Les mesures s'appliquent aussi, bien entendu, à la pêche à pied. L'origine de ces pollutions est souvent difficile à détecter, cela peut être en lien avec l'activité humaine ou d'origine animale.

Sur les réseaux, à l'accueil, par téléphone ou sur le terrain, certains sujets qui froissent reviennent souvent lors de nos échanges. Nous y répondons.

Pleinement conscients des risques sanitaires en cas d'alerte, et au-delà de l'application des règles de fermeture de zones, les ostréiculteurs ont développé de nouvelles pratiques qui permettent de purifier les coquillages. De quoi apporter une garantie supplémentaire sur la qualité des produits mis en vente. En complément, l'agglomération a mis en place, l'année dernière, un système d'alerte SMS. Objectif : prévenir au plus vite la profession d'un éventuel incident sur le réseau d'assainissement qui pourrait contaminer certaines zones de production conchylicole.

POUR ALLER + LOIN

L'agglomération, en partenariat avec le comité national de la conchyliculture, participe à un projet de recherche sur le Norovirus (responsable de la gastro-entérite). Cette étude vise à développer un outil de suivi en temps réel de la pollution virale dans le milieu. Une avancée très attendue puisqu'elle offrirait aux producteurs une capacité d'anticipation et d'aide à la prise de décision en cas de contamination du milieu.



L'huître, un trésor nutritionnel

L'huître, derrière ses particularités gustatives, recèle d'excellentes caractéristiques nutritionnelles.

Décryptage avec Anna Guillaumont Lefeuve, diététicienne à Baden.

EN QUOI L'HUITRE EST-ELLE BÉNÉFIQUE À NOTRE SANTÉ ?

Elle contient du fer, indispensable au bon fonctionnement du système immunitaire ainsi qu'à la fabrication de l'énergie. Son iode est le composant principal des hormones thyroïdiennes, qui jouent un rôle dans la régulation de la température corporelle, la fréquence cardiaque, la fertilité et la digestion. Enfin, c'est l'un des aliments les plus riches en zinc, jouant un rôle sur l'endormissement et la qualité du sommeil.

CET ALIMENT CONTIENT AUSSI DES VITAMINES...

Oui, les B12 qui jouent un rôle dans la production des globules rouges, le fonctionnement du système nerveux et luttent contre la fatigue. Les B2 et B3 qui contribuent à la croissance des tissus et qui participent à la régulation du cholestérol. Et les A, antioxydantes qui jouent un rôle dans le maintien de l'intégrité de nos cellules et participent au bon fonctionnement de notre système immunitaire et de notre vision. ♦

+ D'INFOS

Anna Guillaumont Lefeuve
13 chemin du Vrancial à Baden

LES CHANTIERS ÉCOLOGIQUES DU CRC*

« L'élevage des coquillages n'utilise aucun intrant, aucun médicament. C'est une activité naturellement respectueuse de son milieu, d'autant que leur bonne santé dépend directement de la qualité de l'eau. »

Pour Philippe Le Gal, président du comité régional de la conchyliculture de Bretagne-Sud, la profession d'ostreiculteur s'inscrit, par essence, dans une démarche durable. D'où sa volonté d'aller encore plus loin dans ses pratiques du quotidien. Le CRC se positionne donc en soutien de nombreuses démarches pour accompagner les ostréiculteurs dans leur recherche de sobriété. Depuis 2015, grand public et professionnels sont, par exemple, invités chaque année à des opérations de nettoyage des plages pour récolter du matériel échoué suite aux tempêtes. Ces actions collectives, sources d'échanges et de sensibilisation, les ostréiculteurs en redemandent !

RÉVOLUTION SILENCIEUSE

Depuis trois ans, des filières de collecte et de recyclage du matériel de production usagé se mettent en place pour ne plus laisser partir des poches ostréicoles ni des mannes plastiques à la poubelle sans leur assurer un avenir dans une filière de plasturgie bretonne. De même, en partenariat avec l'association Perlistrenn et l'usine de Kervellerin, un service de ramassage des coquilles est assuré gratuitement auprès des producteurs du territoire. D'autres expérimentations en lien avec les producteurs permettent, dans les années à venir, de travailler avec un matériel encore plus durable. En effet, sur l'agglomération, des poches compostables, des seaux pour la vente de coquillages et une barge électrique sont à l'essai. Pour cette dernière, les ostréiculteurs sont formels : l'engin est très facile à manœuvrer et ne fait aucun bruit. Une révolution silencieuse ! ♦

Le CRC porte un projet de prototype de barge électrique, financé par le plan de Relance.



LES MÉGALITHES VISENT L'UNESCO

Les rives du Morbihan représentent une zone exceptionnelle et unique au monde par leur concentration et leur diversité mégalithique. C'est pourquoi l'association Paysages de mégalithes travaille depuis 2012 à la candidature des Mégalithes de Carnac et des Rives du Morbihan au Patrimoine mondial de l'Unesco. Le dossier entre aujourd'hui dans sa dernière ligne droite puisqu'il sera déposé dans les prochains jours devant l'instance décisionnelle de l'Unesco pour une période d'expertise internationale de plusieurs mois.



© A. Lamoureux. Office de tourisme Golfe du Morbihan Vannes Tourisme

UN TERRITOIRE À LA RICHESSE PRODIGIEUSE

L'agglomération compte 12 des 28 communes du périmètre concerné par le projet de candidature Unesco. Cette aire se situe à l'embouchure des trois rivières d'Auray, Vannes et Noyal. Les pointes et les îles du Golfe sont ponctuées de monuments mégalithiques parmi les plus prodigieux, comme le cairn de Gavrinis (en second plan sur la photo). Certains, deviennent même des symboles de la remontée des eaux, comme l'enceinte d'Er Lannic ici sur la photo, en partie immergée.

TUMIAC LE MAGNIFIQUE

En direction de la presqu'île de Rhuys, à Arzon, se dresse l'impressionnant tumulus de Tumiach, un immense tombeau datant du V^e millénaire avant notre ère, qui culmine à près de 18 mètres de haut. Outre ses dimensions démesurées, ce mégalithe est remarquable par la richesse du mobilier retrouvé dans sa chambre funéraire : parures, pendeloques et haches polies, dans des matériaux d'origine lointaine, démontrant le pôle d'influence du sud Morbihan.



LE "ROCHER" DU BONO

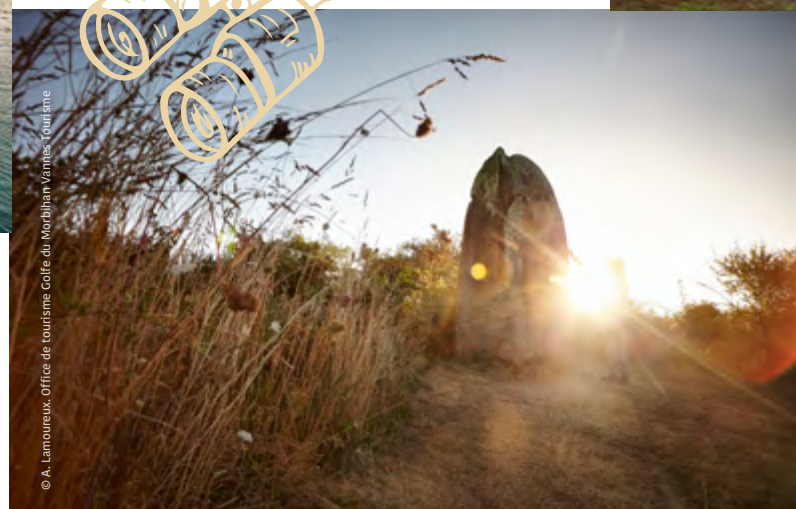
Du côté de la confluence des rivières du Bono et d'Auray se trouve un ensemble de mégalithes. À cet interstice, sur la crête rocheuse du Bono, on peut d'ailleurs contempler le tumulus de Kernours, recouvrant un grand dolmen coudé dont la chambre et le couloir dessinent une équerre. Cette architecture mégalithique typique du Morbihan est extrêmement rare.



© F. Gaillet

UNE SENSIBILITÉ À PARTAGER

Pour valoriser ce patrimoine unique, renforcer son appropriation auprès des habitants et sensibiliser le jeune public, Paysages de mégalithes mène des actions d'éducation artistique et culturelle depuis plus de deux ans. Ces projets sont organisés avec les écoles du territoire autour de la pratique d'une activité culturelle et artistique, pour faire découvrir aux enfants leur patrimoine de proximité, comme ici, le menhir Kermaillard à Sarzeau.



© A. Lamoureux. Office de tourisme Golfe du Morbihan Vannes Tourisme

✚ D'INFOS

Retrouvez, chaque mois, un monument phare de l'ensemble mégalithique du territoire dans notre saga sur nos réseaux sociaux  



© Christian Fontaine

UNE NOUVELLE ESPÈCE D'ORCHIDÉE

Si ça sent la vanille sur l'Île-aux-Moines, n'allez pas croire que l'ambiance y est tropicale... Une nouvelle espèce d'orchidée au subtil parfum vanillé vient d'être récemment découverte. La Spiranthe spiralée, ou Spiranthe d'automne, c'est son nom officiel, fleur discrète d'une vingtaine de centimètres va rejoindre l'Atlas de la biodiversité communal élaboré avec le Parc naturel régional du Golfe du Morbihan.

LE SECRET DES ÉCAILLERS

Ouvrir une huître est une discipline périlleuse. Peut-être parce que nous n'avons pas la bonne méthode... Le champion du monde des écaillers, avec 2064 huîtres ouvertes à l'heure a, lui, en tout cas, bien pris le coup de main : c'est l'huître qui va au couteau, non l'inverse.

LES POUVOIRS DE L'HUÎTRE

En lendemain de fête, l'huître ferait des miracles... La vitamine B12 permet en effet de lutter contre la fatigue et l'épuisement et le fer participe à la fabrication de l'énergie. Les huîtres très riches en eau aident aussi à la réhydratation !



LES 8 CHOSSES

À SAVOIR SUR

L'OCTOGÉNAIRE DES MERS

L'entretien des bateaux et le partage des navigations sont les piliers de l'association des Amis du Sinagot qui œuvre à rendre vivant ce patrimoine du Golfe. Alors que les voiles ocre de « Joli Vent » et « Mab er Guip » mènent en croisière les amateurs de voiles traditionnelles, « Les trois Frères », monument historique, marque une pause sur l'Île aux Moines au chantier du Guip. Cette restauration permettra à l'octogénaire de retrouver une nouvelle jeunesse, avec notamment, une quille neuve.

Vous pouvez soutenir le projet via la Fondation du Patrimoine :
fondation-patrimoine.org/les-projets/sinagot-les-trois-freres-a-sene



L'AGGLO SOUS LES PROJECTEURS

Si le siège de l'agglo est habillé de moquettes rouges, ce n'est peut-être pas un hasard... Le voilà bientôt star du prochain film de la réalisatrice Anne Le Ny : Histoire d'un mariage. Pour découvrir ce décor et les célébrités venues tourner, rendez-vous dans les salles obscures en fin d'année.



© A. Lempereur, Office de tourisme Golfe du Morbihan Vannes Tourisme

LA CHÈVRE DE GAVRINIS

Une chèvre... Voilà l'indice qui a permis aux archéologues de faire le lien entre la dalle de la chambre funéraire de Gavrinis (près de 20 tonnes) et celle de la Table des marchands, située à Locmariaquer, à 4 km. En effet, une partie de la dalle arbore un cervidé quand l'autre est dotée... de cornes.

LE PROCHAIN CHALLENGE D'IDEC SPORT

Si le maxi-trimaran « Idec sport » se refait une beauté chez Multiplast à Vannes, c'est qu'il s'apprête à reprendre la mer pour tenter un nouveau record du monde avec une équipe 100 % féminine. C'est à bord de ce bateau de légende triple vainqueur de la Route du Rhum qu'Alexia Barrier et son équipage se lanceront sur le trophée Jules Verne avec un challenge de 40 jours, 2 heures et 30 minutes.



UN VIVIER DE JOBS SAISONNIERS SUR LA PRESQU'ÎLE

La destination touristique Bretagne Sud-Golfe du Morbihan compte le plus grand nombre d'emplois liés au tourisme en Bretagne : 17 000 selon l'Insee 2019. C'est pour favoriser les bonnes rencontres que le forum d'emploi saisonnier réunira une quarantaine d'entreprises et de partenaires de l'emploi le 17 février prochain au Rhys info service de Sarzeau. À vos CV !



LE HÉZO QUAND L'AMOUR DONNE DES FRUITS

Il est de coutume, pour une mairie, d'offrir un présent aux amoureux qui se disent oui... Si la commune du Hézo ne déroge pas à la tradition, elle a décidé, il y a trois ans, d'offrir un présent un peu particulier aux mariés. Finis le bibelot qui prend la poussière, le bouquet qui fane trop vite ou le livre qu'on ne lit pas... la mairie a décidé de joindre l'utile au durable en plantant, pour chaque union, un arbre fruitier sur un terrain situé derrière l'école. La dizaine d'arbres qui a déjà pris racine sur le terrain municipal réglera très prochainement les petits écoliers de ses bons fruits sucrés. Alors, vive les mariés ! ♦



C'est à un peintre local, Bruno Allieux, qu'a été confiée la mission de réaliser le panneau du verger des amoureux.



SÉNÉ

Au micro, la collectrice Martine interview Blanche et sa fille Jacqueline.

DES PODCASTS POUR OUVRIR LA MALLE AUX SOUVENIRS

« **D**is papy, c'était comment quand tu étais petit ? » Il faut s'y prendre au bon moment pour récolter les précieux pans de son histoire familiale avant qu'ils ne s'effacent pour toujours. C'est la démarche que Séné a décidé d'engager à l'échelle de sa commune. Depuis 2021, Maude Loquais, chargée du patrimoine à la Ville et son équipe de six bénévoles investis dans le collectif patrimoine, investiguent, de foyer en foyer, pour récolter de beaux morceaux de mémoire collective. Micro et carnets en main, les enquêteurs sinagots ont déjà passé à la questionnette une vingtaine d'aînés, de la presqu'île au Poulfanc en passant par le bourg. Transport, pêche, guerre, école, alimentation... les thématiques d'interview sont variées et laissent libre cours à l'évocation des souvenirs des participants,

dont la doyenne a 97 ans. « La seule règle du jeu, précise Maude Loquais, c'est de ne pas évoquer de souvenirs trop personnels, mais de rester sur la mémoire collective. » De cette pêche miraculeuse, nos collecteurs ont voulu faire quelque chose... « Pour ne pas que ces témoignages restent sur un disque dur à la mairie, nous avons décidé d'en faire des podcasts ! » Une façon habile et moderne, aussi, de perpétuer la tradition orale. Vibrants et plein d'humour, les deux premiers épisodes de « Mémoires sinagotes » sur l'Occupation et l'école sont à découvrir sur le site de la municipalité et à savourer au-delà de Séné car ils touchent par leur universalité. ♦

+ D'INFOS

Podcast disponible sur toutes les plateformes d'écoute

MEUCON

L'ÉCOLE, SOURCE D'INNOVATION

Imaginez : deux personnes concentrées sur l'impression d'une machine 3D, une équipe qui s'attèle à une minutieuse découpe numérique et une autre appliquée à réaliser un texte gravé sur un support en PVC. Vous n'êtes ni dans un espace de coworking ni à l'étage R&D d'une entreprise, mais bien à l'école primaire ! L'école des sources de Meucon, en partenariat avec le réseau Canopé (formation professionnelle des enseignants)

dispose désormais de son propre Fab lab, un atelier d'expérimentation et de fabrication destiné aux élèves. Dans ce labo du futur, on teste, on s'exprime, on bricole, on invente grâce à une multitude d'outils, numériques ou non allant de l'imprimante 3D à la machine à coudre. Cette nouvelle façon d'apprendre n'a pas laissé la municipalité insensible qui s'est associée au projet et propose désormais des activités périscolaires au labo. ♦



Les élèves apprennent à utiliser l'imprimante 3D.



La fondatrice de « Bouge ta salle » dans l'un des espaces proposés sur la plateforme dans le centre-ville de Vannes.

Dans son ancienne vie, en région parisienne, Margaux Chiquet, a souvent recherché, pour son entreprise, de grandes salles de réunion pour organiser des formations. La gestion de l'espace en entreprise... tout un sujet. De quoi faire germer en elle des perspectives entrepreneuriales. C'est au printemps dernier à Saint-Avé, où elle est désormais installée, que la jeune femme a lancé sa plateforme web « Bouge ta salle ». Son concept ? Proposer aux entreprises qui ont des salles sous-utilisées de les optimiser en les mettant à disposition d'autres entreprises. « On constate, surtout

depuis le Covid, que de nombreuses entreprises ont des pièces vides, qui ne servent pas en raison de la multiplication du télétravail, des visio-conférences... Cette solution permet d'apporter une réponse positive au problème », indique Margaux qui revendique « une économie de la fonctionnalité ». Plutôt que de recréer des espaces, « Bouge ta salle » invite à les mutualiser. Si le service peut apporter un petit revenu et de la visibilité à l'entreprise hôte, il a surtout bien d'autres avantages aux yeux de l'entrepreneuse. « Proposer une réunion ou une formation

SAINT-AVÉ

BEAU TEMPS POUR LES SALLES

en extérieur permet de casser le quotidien, d'offrir une nouvelle dynamique intéressante aux équipes qui sont plus détendues, plus ouvertes. Pour les managers, c'est aussi un moyen de sortir du cadre du bureau pour se consacrer uniquement à sa journée en évitant les sollicitations du quotidien. » La plateforme capitalise déjà près de 70 entreprises, majoritairement à Vannes, dans d'autres villes bretonnes et normandes. ♦

+ D'INFOS

bougetasalle.com ➤

THEIX-NOYALO

L'ENTREPRENEUR
DES ANNEAUX

Lorsqu'on lui demande d'où il vient, Laurent Le Pen s'approprie facilement le Mont Saint-Michel pour expliquer ses origines bretonnes. Question d'échelle vu de Chine. C'est pourtant bien de la presqu'île de Rhuy que cet entrepreneur installé à Shenzen depuis seize ans est originaire. De son enfance entre terre et mer à Noyal, Laurent Le Pen garde un souvenir doux et intact. C'est sa soif d'entreprendre qui le pousse à poursuivre son épopée près de Hong-Kong. La Silicon-Valey, il a essayé, mais ce petit-fils d'un matelot parti combattre en Extrême-Orient a un penchant pour l'Asie... Cet attachement lui sourit. Omate, son entreprise spécialisée dans les objets connectés a réussi à s'imposer dans un monde hyper concurrentiel depuis dix ans. Si l'entreprise revendique l'invention de la montre connectée au réseau télécom, elle a rapidement su s'adapter à l'arrivée des géants du numérique sur le marché en se spécialisant sur des secteurs de niche. C'est la sortie d'une bague connectée qui tient aujourd'hui Laurent et son équipe en haleine. Plus léger et discret qu'une montre, l'anneau offre les mêmes possibilités (analyse du sommeil, calcul des pas, du pouls...) l'élégance en plus. « *Un produit qui va cartonner*, assure l'entrepreneur, *il y a 10 ans peu de gens croyaient au développement des montres connectées, aujourd'hui c'est un marché annuel de 45 milliards de dollars.* » Rendez-vous pris dans dix ans... dans le Golfe évidemment ! ♦

+ D'INFOS

omate.com



La bague connectée, c'est la dernière innovation d'Omate, l'entreprise créée par Laurent Le Pen il y a près de 10 ans.

Le CFA Scotto Di Cesare bénéficie de la certification Qualité Qualiopi depuis 2021.

© Ecole Scotto Di Cesare



VANNES

IL Y A 20 ANS,
L'ÉCOLE SCOTTO DI CESARE
FAISAIT SON NID SUR
LA ZONE LAROSEAU

Ici on s'exerce à l'art du massage balinais, là on reçoit dans le salon de coiffure d'application, ailleurs on peaufine son geste en onglerie. C'est un lundi classique à l'école Scotto Di Cesare où la beauté foisonne sous de nombreuses formes. Si l'école, qui va du CAP au BTS, compte aujourd'hui près de 230 élèves, elle a, à sa création à Plescop en 1989 commencé « à douze », se souvient Jean-Yves Scotto Di Cesare, directeur et propriétaire de l'école depuis 2015. L'art de coiffer ? Un talent transmis sur quatre générations. C'est en famille, avec son épouse Karine, que Jean-Yves Scotto Di Cesare poursuit le développement de l'établissement avec un goût certain pour l'effort et une volonté d'offrir des formations les plus proches possibles du métier. Pour former davantage de doigts de fée, l'école a déménagé en 2004 sur la zone d'activités de Laroseau : la première des 140 entreprises installées aujourd'hui. Un déménagement puis un agrandissement de 400 m² qui ont permis à l'établissement de développer l'offre de formations et de devenir CFA. Retour des salons masculins, technologie des spas, coloration végétale... dans ce monde exigeant et mouvant de l'esthétique, l'école a su s'adapter et projette de s'agrandir pour proposer des formations post-bac... Avec une élève médaillée au concours des Meilleurs apprentis de France en 2023, c'est ce qui s'appelle avoir la fibre. ♦

+ D'INFOS

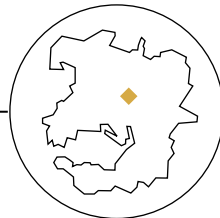
groupe-scottodicesare.com

PLAUDREN

CIRCUIT
DES RAH COËD

- 1
- Au stop, tourner à droite rue de la Fontaine. Tourner à gauche dans l'impasse de Cornevec. Suivre le chemin sur 600 m. Obliquer à gauche par le « Chemin du Moulin à vent ».
- 2
- À la route, tourner à droite puis à la patte d'oie à gauche jusqu'à la Croix du Hayo. Un chemin ombragé traverse un bois privé. À la sortie, longer à droite et rejoindre le chemin d'exploitation.
- 3
- Tourner à gauche puis à 200 m, à droite. Continuer jusqu'à la route.
- 4
- Prendre le chemin à droite puis traverser le bois et longer un petit ruisseau. Contourner l'ancienne ferme et rejoindre la route au village de Toul Douar. Traverser la route et emprunter le chemin. Balisage commun au GR de Pays.

- 5
- À droite, passer près d'un étang en bordure de champ puis près des mégalithes avant d'entrer dans un chemin creux à gauche. Au carrefour des chemins, continuer le chemin qui serpente dans le bois du Goluth.
- 6
- À la route de Saint-Jean-Brévelay, traverser pour entrer dans le bois en face. Au village du Vieux Pré, longer la route à droite puis rapidement à gauche. Entrer dans le sous-bois. Continuer jusqu'au village de la Croix Peinte.
- 7
- À la route de Plumelec, la RD126, prendre à droite sur environ 400 m. Attention, prudence ! Près d'un puits, tourner à droite en empruntant un chemin. Au fond, se dessine le menhir de la Quenouille de Gargantua. Suivre le chemin creux en limite de maisons jusqu'au chemin d'exploitation dit du Guennec.
- 8
- L'emprunter sur 800 m pour arriver sur la RD 182. Prendre à gauche la rue de la Fontaine puis encore à gauche la rue de Kerambourg pour retrouver la salle Ty An Holl.



DURÉE 3 h

DISTANCE

12 km



DÉPART

Salle Ty An Holl -
Plaudren

NIVEAU

Difficile

en 2024,
ensemble
poursuivons
notre chemin!



BADEN
LARMOR-BADEN
SAINT-GILDAS-DE-RHUYS
ARZON L'ÎLE-AUX-MOINES
LE BOND ELVEN TRÉFLEA
PLOEREN PLOUGUETLEN
VANNES LE TOUR DU PARC
SÉNÉ COLPO PLAUDREN SULNIAC
SURZUR LE HÉZO SAINT ARMEL
PLESCOP MEUCON LOCQUETAS
GRAND-CHAMP L'ÎLE D'ARZ
BRANDIVY TRÉDION
MONTERBLANC
SAINT-AVÉ SAINT NOLEFF
LA TRINITÉ-SURZUR
OCHARIA-GRAND CHAMP
ARRADON
THEIX NOYALO
SARZEAU

GOLFE DU
MORBIHAN
VANNES AGGLOMÉRATION

