De gauche à droite : Lucille Le Dref (responsable du développement durable), Magali Renard (la Konk créative), Corinne Brachet-Thuillier (Chemins de faire), Manon Dercle (Bretagne vivante), Mathilde Gaillard (Chemins de faire), Marc Bigot (maire de Concarneau et vice-président de CCA).

Pour la semaine zéro déchet l'agglo se met au vert

La semaine européenne de la réduction des déchets aura lieu du 20 au 27 novembre dans l'agglomération concarnoise. Au programme, des ateliers pratiques pour sensibiliser au tri et à la revalorisation de nos déchets.

Julie Creignou

Le programme de la semaine européenne de la réduction des déchets a été dévoilé, lundi 8 novembre, au centre technique de Concarneau Cornouaille agglomération. Axée sur la transition écologique et l'économie des ressources, cette semaine s'organisera autour d'ateliers variés sur le zéro déchet. Un chiffre est à retenir : plus de 700 kg de déchets jetés par an et par habitant dans le Finistère. « C'est énorme », insiste Marc Bigot, maire de Concarneau et vice-président de CCA à l'environnement.

Il constate néanmoins que « les déchets appelés à être triés (poubelle jaune) sont en progression constante, même s'ils sont plus faibles en été car le public estival répond moins à ces consignes ». Autre bonne nouvelle, les déchets incinérés (poubelle noire) sont en baisse malgré l'augmentation de la population concarnoise.

« Se détacher de l'emballage et du consumérisme »

Parmi les partenaires de la semaine zéro déchet, la Konk créative organisera deux animations sur la réutilisation des tissus : un atelier « tawashi » le 20 novembre à Concarneau, où l'on fabrique des éponges avec le tissu des chaussettes, et la réalisation de porte-monnaie avec des chutes de ciré Guy Cotten le 24 novembre à Trégunc. À Rosporden, le centre social Chemins de faire proposera une série d'ateliers samedi 20 novembre avec le café-bidouille, pour réparer les objets du quotidien et les vélos, une initiation au furoshiki (méthode d'emballage cadeau en tissu japonais) et au bee wrap (emballage alimentaire écologique) ainsi que la fabrication de déodorant biologique.

Côté art, l'exposition «#365, Unpacked » du photographe Antoine Repessé à l'Ecopôle proposera un autre regard sur la consommation du plastique, une façon de « montrer comment se détacher de l'emballage et du consumérisme », résume Lucille Le Dref, responsable du développement durable.

La valorisation, point noir des déchets verts

Autre chiffre soulevé, celui des 420 composteurs individuels vendus cette année à Concarneau, avec le souhait d'élargir l'offre des composteurs partagés dans les écoles et les quartiers. L'association Bretagne vivante organisera à Névez et Elliant, le 24 novembre, des animations autour du compostage. Mais il reste un point noir à éclaircir, celui de la valorisation des déchets verts : 200 kg de végétaux sont amassés chaque année par les Concarnois, beaucoup finissant à la déchetterie sans être valorisés alors que « les végétaux ne sont pas des déchets, mais une ressource », rappelle Lucille Le Dref.

Quid d'un broyeur dans chaque quartier ? « Pour l'instant, c'est un peu compliqué », reconnaît Marc Bigot. En 2022, Concarneau Cornouaille agglomération travaillera sur des solutions pour le broyage des déchets et leur utilisation future dans les jardins, le compostage ou encore l'agriculture.

Pratique

Le programme complet de la semaine zéro déchet est à retrouver sur le site www.cca.bzh. Tél. 02 98 50 50 17.

Un marché artisanal samedi devant les halles

La Galerie des créateurs organise, ce samedi, la première édition d'un marché artisanal, devant les halles, de 10 h à 18 h.

Au total, 36 exposants proposeront au public des créations variées et de qualité : décorations, sculptures, peintures, luminaires, vêtements… « Il y aura aussi deux ou trois stands de produits gourmands », souligne Anthony Inizan, coorganisateur de l'événement qui pourrait être pérennisé.

S'ils interviennent pour la première fois à Concarneau, les responsables de la Galerie des créateurs sont déjà bien implantés à Quimper.

Depuis 2015, ils programment en effet un marché artisanal dans les Jardins de l'évêché qui avait comptabilisé, en 2019, pas moins de 3 000 visiteurs.

Antony Inizan est l'un des deux organisateurs du marché artisanal.

Pratique

Marché de l'artisanat, samedi 13 novembre, de 10 h à 18 h, devant les halles.
Entrée gratuite.
Toutes les infos sur https://www.lagaleriedescreateurs.fr

La cheffe Michelle Chang en dédicace ce vendredi

Ce vendredi, de 10 h à 12 h 30, Michelle Chang, la cheffe du restaurant « La 5e saveur », situé Pont-Aven, dédicacera au Livre et la Plume son ouvrage « Ma cuisine fermentée », son premier livre avec des recettes, consacré tout particulièrement au koji. Elle y expose les bienfaits de la fermentation en cuisine, pour ses qualités gustatives comme pour la santé. Michelle Chang est bien connue dans son pays d'origine, Taïwan. La cheffe revisite la cuisine fermentée à travers différents pays.

En 2018, elle a été finaliste du concours « Talents gourmands du Finistère ». Institutrice à Taïwan pendant vingt-cinq ans, elle a la chance d'avoir le talent de sa maman cuisinière et de son papa artiste, ce qui est le trésor de sa cuisine. Elle cuisine à l'intuition, lit beaucoup de livres de cuisine, également des livres scientifiques sur le rôle des aliments sur l'intestin. En 2014, elle expérimente la lacto-fermentation, la fermentation alcoolique puis, à partir de 2015, se spécialise dans la fermentation du koji, tempeh, miso, natto, kombucha, kéfir, kvass et crée ses propres recettes en utilisant les ingrédients du terroir et les épices.

On découvre dans ce livre des recettes de plats succulents rendus plus sains et plus digestes par la fermentation.

SPA de Cornouaille : voulez-vous les adopter ?

Yvette et Chaussette

Ces souricettes ont un an et demi. Elles sont gentilles et calmes. Elles sont à adopter ensemble.

Nassau

Ce croisé berger de 6 ans est dynamique, joyeux et obéissant. Il ne s'entend ni avec les autres chiens, ni avec les chats. Il a besoin d'un foyer bien structuré.

Minou

Ce chat roux est âgé de dix mois. Très affectueux, doux et attachant, il s'entend bien avec ses congénères et il aime les enfants.

Contact

Refuge SPA de Cornouaille, chemin de Coat-Conq, à Concarneau.
Sur rendez-vous. Tél. 02 98 97 26 95 ; mél. refugeconcarneau@gmail.com ; site : spa-privee-de-cornouaille-concarneau.e-monsite.com ;
Facebook : SPA privée de Cornouaille Concarneau.

pressreader PRINTED AND DISTRIBUTED BY PRESSREADER PressReader.com +1 604 278 4604 COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW