

Tour de Belle-Ile. Si circulaire

Mathieu Pélcart

La onzième édition du Tour de Belle-Ile, ce week-end, sera plus que jamais placée sous le signe de l'économie circulaire. Sous l'impulsion de son organisatrice Aurélie Pilliard, l'épreuve ne cesse de réduire son impact sur l'environnement. Avec l'ambition de sensibiliser par l'exemple.

Aurélie Pilliard, organisatrice du Tour de Belle-Ile, n'hésite pas à choisir ses fournisseurs pour limiter au maximum l'impact de la manifestation sur l'environnement.



Pour ses organisateurs, cette circumnavigation autour de Belle-Ile ne pouvait pas s'inscrire autrement que dans l'économie circulaire (on recycle, on réutilise), « en opposition à l'économie linéaire (on consomme, on jette, on rachète) qui régit aujourd'hui notre système ». « Depuis la première édition, en 2008, on fait en sorte de réduire toujours un peu plus notre impact sur l'environnement », rappelle Aurélie Pilliard, qui, avec son skipper de mari Romain Pilliard, a fait du Tour de Belle-Ile « la première course de voile habitable en nombre de participants » (500 bateaux sur la même ligne de départ).

L'organisation a banni dès 2010, au profit de pavillons en tissu, les grands

autocollants que les participants doivent apposer sur la coque. « On les retrouve sur toutes les courses, puis sur toutes les plages. C'est ce genre de petites choses qui nous choquent dans le milieu de l'événementiel, et pour lesquelles on essaye de trouver des solutions à notre niveau ». À la faveur de ses nombreux voyages, le couple a été sensibilisé très tôt à l'impact de l'homme sur l'environnement. « Cela ne se voit pas encore trop en Bretagne, mais certaines mers du globe sont devenues de véritables décharges de plastique ».

Après avoir mis l'année dernière la Route du Rhum au profit de la cause (Romain Pilliard a terminé quatrième en catégorie Ultime sur « Remade-Use

it again », un trimaran entièrement recyclé sur la base du mytique « Castorama » d'Ellen MacArthur), le couple a décidé de « passer à la vitesse supérieure » pour cette onzième édition du Tour de Belle-Ile. « Parce qu'il est urgent de changer nos habitudes de consommation. Et parce qu'on pense qu'il est plus facile de sensibiliser les gens sur leur temps de loisirs », explique Aurélie Pilliard.

Finis les chapiteaux

L'idée est donc de « mettre les participants en situation de polluer le moins possible ». Finis les chapiteaux livrés de l'autre bout de la Bretagne et montés sur le port à la va-vite, avec la moquette à usage unique qui va avec. L'événement s'installe au Zing Café, où seront

accueillis les participants avant et après la course. Les tickets boisson de l'organisation seront aussi acceptés dans d'autres bars et cafés du port de La Trinité-sur-Mer, « ce qui permet aussi de faire tourner le commerce ». L'affiche 2019 a été imprimée en priorité au verso des exemplaires restant des années précédentes. « Il a fallu convaincre notre imprimeur. De même, nous réutilisons la signalétique d'une année sur l'autre et nous sommes de plus en plus exigeants auprès de nos fournisseurs, afin qu'ils bannissent les emballages individuels en plastique ».

L'organisation mettait déjà des fontaines à eau à disposition des partici-

pants, et leur distribue gourdes réutilisables, sacs de tri des déchets et cendriers de poche. Cette année, les mégots collectés sur le site seront aussi recyclés dans le cadre d'un partenariat avec l'entreprise finistérienne MéGo. Et un grand nettoyage de plage est aussi proposé aux familles des participants avec l'association Les Mains dans le sable. « Il y a beaucoup de décideurs dans le milieu de la voile, et on espère que nos efforts leur donneront quelques idées ».

▼ Pratique

Tour de Belle-Ile. samedi 18 mai, à La Trinité-sur-Mer. Départ à 10 h en baie de Quiberon. Site Internet : www.tourdebelleile.com

Un spécialiste de l'ikéjime à la criée de Quiberon



Malo Kergosien élève au lycée maritime d'Étel s'est testé à la méthode.

Mardi matin, à la criée de Quiberon, un spécialiste de l'ikéjime, Tsurutani Masanori donnait une démonstration de cette technique japonaise ancestrale pour tuer le poisson, qui signifie littéralement « tuer vivant ». Grâce à cette technique, le poisson se conserve mieux, sa chair est plus ferme et plus fondante et son goût est incomparable. Pour cette démonstration, des poissons plats, rougets, un bar, ou un homard ont été présentés. « Chez les bouddhistes on ne doit pas faire souffrir un poisson, on le tue avec des points de saignée pour éviter les bactéries, il y a moins de toxines car le poisson n'a pas eu le temps de

stresser. Une fois détruites les terminaisons nerveuses, si le poisson est bien travaillé, cela retardera sa décomposition et sa rigidité cadavérique, un gros avantage lorsqu'on mange le poisson cru », a-t-il expliqué. « Nous utilisons un genre de poinçon plat qui permet d'écraser le cervelet. Le poisson meurt instantanément, et non par asphyxie. Minutieusement, Tsurutani Masanori introduit une fine tige d'acier dans la moelle épinière, ce qui permet de couper connexions entre les muscles et le cerveau. Le poisson est ensuite plongé dans un bassin pendant cinq à dix minutes pour qu'il se vide de son sang.

Lycée maritime d'Étel: portes ouvertes le 18 mai

Séance de rattrapage pour ceux qui n'ont pas pu se rendre aux portes ouvertes du lycée maritime d'Étel en mars dernier : l'établissement présentera ses projets samedi, de 9 h à 13 h. L'occasion aussi d'exposer le projet d'aquaponie, porté par Louna Garnier. Le lycée professionnel maritime et aquacole d'Étel ouvre ses portes samedi 18 mai de 9 h à 13 h. L'établissement accueille chaque année 170 élèves, répartis dans quatre filières : pêche, commerce, machine maritime, et culture marine. Yannick Perron, la directrice, espère convaincre des jeunes femmes de rejoindre l'établissement. Seulement 17 sont scolarisées dans le lycée : « Ce ne sont pas des métiers faciles physiquement, mais aujourd'hui les choses évoluent. Les femmes ont davantage d'intimité sur les bateaux par exemple ». Le lycée forme donc les élèves, mais accueille aussi des stagiaires, comme Louna Garnier, de l'UBS Vannes. En troisième année de biologie, elle a mis en place avec Benoît Houseaux et Isabelle Cancre, professeurs, un projet d'aquaponie.

De l'engrais produit par les poissons

C'est un circuit fermé : Les déjections des poissons, rouges pour cette phase expérimentale, flottent à la surface et sont pompées pour irriguer les végétaux (ici des tomates et des courgettes). « Ces déjections sont concen-



Benoît Houseaux et Isabelle Cancre, professeurs, accompagnés de Louna Garnier, étudiante en biologie à l'UBS. Elle porte ce projet d'aquaponie qui sera présentée durant les portes ouvertes.

trées en ammoniac, qui est détruit et transformé en nitrates par les bactéries des plantes. Ça devient un engrais, dont les végétaux se nourrissent, puis l'eau est purifiée et retourne dans le bac à poissons », explique Louna Garnier. « On va tendre de plus

en plus vers ce genre d'exploitation terrestre pour l'élevage de poissons, c'est plus écologique. Mais nous n'avons pas encore de recette miracle pour faire pousser des tomates avec de l'eau salée ! », conclut Yannick Perron.