

Maëlig Georgelin. Le petit prince de la pâtisserie à la télévision

Page 14

MÉMENTO

URGENCES

Médecine de garde : de 20 h à 8 h, contacter le Samu Centre 15, tél. 15.
Pharmacies de garde dans le pays d'Auray : tél. 32 37 (0,35€ la minute).
Hôpital du Pratel : de 9 h à 20 h du lundi au samedi ; dimanche et jours fériés de 10 h à 18 h.

SÉCURITÉ

Pompiers : tél. 18.
Police-gendarmerie : tél. 17 ou 112 (numéro d'urgence européen).

LOISIRS

Centre aquatique Alré'O : ouvert de 10 h à 19 h.
 Contact : tél. 02.97.37.44.92 ; alreo@auray-quiberon.fr
Bibliothèques : médiathèque et espace multimédia : ouverts de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30. Contact :

tél. 02 97 56 18 01. En dehors de ces heures, boîtes de retour à disposition à l'extérieur du bâtiment.

Ludothèque : tél. 02 97 24 16 63. Ouverte de 10 h à 12 h 30 et de 15 h 30 à 18 h 30.

LE TÉLÉGRAMME

Rédaction : 17, rue de Pontorson, tél. 09 69 36 05 29 ; fax 02 97 50 76 54 ; e-mail : auray@letelegramme.fr

Publicité : tél. 02 97 84 46 09.

Portage à domicile : tél. 09 69 36 05 29 (numéro cristal, appel non surtaxé).

Avis d'obsèques : tél. 0 800 112 229 (appel gratuit) ; fax 0 820 200 538 (0,09€ TTC la minute).

Petites annonces : tél. 0 800 879 925 (appel gratuit).

ÉTAT-CIVIL

NAISSANCES

CHBA : Anna Davoine, Auray ; Louis

Mothiron, Brec'h ; Matéo Tognon, Pluvigner.

Athéna.

Grimaud Co questionnent les réseaux



Il fallait la notoriété d'un Achille Grimaud pour rameuter plus de 200 spectateurs un mardi soir à l'espace Athéna, à Auray. Il est vrai qu'avec un titre aussi prometteur que « Western, associé au nom du conteur breton et de son complice québécois François Lavallée, il y avait peu de risques d'être déçu. Le public s'est donc laissé embarquer dans ce délire verbal et gestuel où, en voulant rompre avec le numérique, les réseaux et les portables, les deux soiffards se retrouvent à l'époque de la construction des premières lignes télégraphiques. La ville utopique Stella doit-elle et peut-elle échapper à la connectivité universelle ? Peut-on se soustraire à la surveillance et aux exigences du « shérif » ? Les questions restent ouvertes à l'issue de cette fable sous-tendue par une vraie réflexion philosophique et morale.

Grippe. Une soirée de vaccination pour les professionnels

La Communauté professionnelle de santé du pays d'Auray (CPTS d'Alré), en partenariat avec l'ARS et la CPAM du Morbihan, invite tous les acteurs du soin, du médico-social et du social à venir se faire vacciner contre la grippe, le mardi 30 octobre, à partir de 20 h chez Domitys, 10, rue des chênes, à Auray. « C'est en donnant l'exemple d'une vaccination massive réussie des acteurs de la santé que nous impliquerons la population dans la vaccination antigrippale, qui est parfois la cause

de milliers de décès chez les personnes les plus fragiles », souligne le communiqué. Les professionnels de santé sont conviés à se faire vacciner « et à partager leurs expériences en toute convivialité, autour d'une dégustation œnologique mémorable ». Ou comment joindre l'utile à l'agréable.

▼ Pratique

Inscriptions auprès de Stéphane Lefort, tél. 06 68 73 14 89 ou courriel stephane.lefort@domitys.fr

À SAVOIR

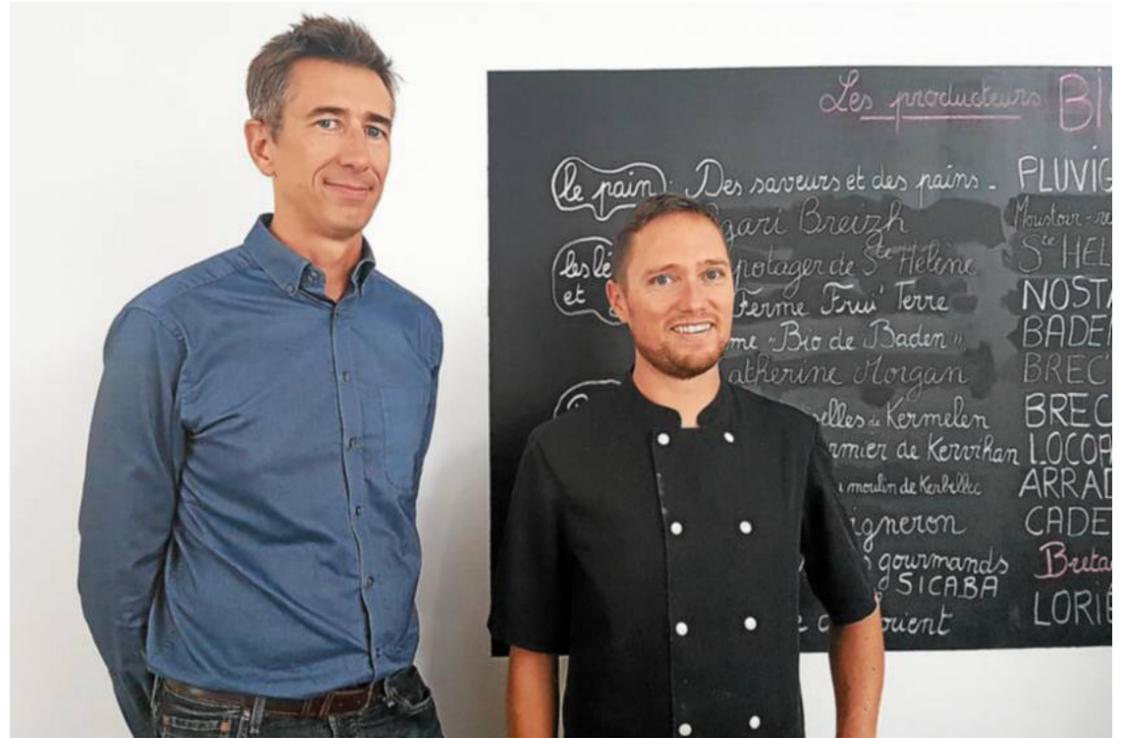
Sortie nature : « Observons les oiseaux ». Ce mercredi 24 octobre, de 14 h à 16 h. C'est l'occasion d'observer les oiseaux hivernants de la presqu'île de Quiberon dans un site exceptionnel avec un animateur nature. Sortie pour adultes et enfants de plus de 12 ans accompagnés. Prévoir des bottes. Le lieu de rendez-vous sera communiqué au moment de l'inscription. Tarif : 3,50 €. Contact : tél. 02 97 24 26 79.

Raconteries. Ce mercredi 24 octobre, de 17 h à 18 h 30, à la médiathèque, espace

Athéna, place du Gohlérez. Lectures d'histoires pour les enfants de 4 à 8 ans. Gratuit.

Vie libre pays de Vannes, antenne d'Auray : permanence. Ce mercredi 24 octobre, de 18 h à 19 h, place Maréchal-Leclerc (à proximité du groupe scolaire du Loch). Accueil et écoute des personnes en difficulté avec l'alcool ou autres drogues. Accueil également de la famille et de l'entourage du malade. Sur rendez-vous. Gratuit. Contact : tél. 06 67 46 62 26.

Déchets. Valorisation et recyclage pour les pros



L'exemple de Ronan Guesdon au restaurant Alregal (à droite) nourrira l'atelier proposé par Philippe Zilliox et l'équipe du service déchets d'Aqta, le 8 novembre.

Industrie, BTP et restauration : afin d'inciter les professionnels de ces secteurs à valoriser leurs déchets, l'intercommunalité leur propose trois ateliers thématiques les 6 et 8 novembre. L'occasion de réfléchir ensemble à des solutions pratiques et envisager la création potentielle de filières de valorisation.

« Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas ». Partant de ce principe, les services de la communauté de communes ont conçu un programme d'ateliers thématiques autour de la valorisation des déchets, spécifiquement destinés aux professionnels. Ce programme débute le 6 novembre pour les industriels et se poursuit le 8 novembre pour le secteur du BTP,

d'une part, et les professionnels de la restauration, d'autre part. « Ces rendez-vous s'inscrivent dans la continuité de l'appel à projet lancé par l'Ademe Bretagne et relatif aux territoires économes en ressources », fixe Philippe Zilliox, responsable du service déchets et valorisation des ressources chez Auray Quiberon Terre Atlantique.

Le déchet, une ressource

Chaque atelier a été pensé pour donner des exemples concrets. Les industriels seront ainsi réunis à Pluvigner, sur le site de l'entreprise de matériel médical Hill-Rom. L'occasion de comprendre comment celle-ci valorise ses chutes de production. Les professionnels de la restauration et des métiers de bouche pourront, eux, s'inspirer des pratiques de Naell et Ronan Guesdon. À la tête du restaurant Alregal, engagés dans une démarche « zéro déchet » et de lutte contre le gaspillage alimentaire, ils confient « ne plus envisager les déchets comme une contrainte ». Ils ont, par exemple, développé leurs propres filières pour valoriser épluchures de légumes et restes d'assiettes. Lieu d'échange de bonnes pratiques, les ateliers veulent susciter les échanges pour amener les participants à envisager, ensemble, des solu-

tions vertueuses.

Création d'emplois

« Le recyclage et le réemploi font du déchet une ressource et donc une opportunité économique, juge Philippe Zilliox. Le transport de déchets, tels que le verre ou les gravats, peut s'avérer coûteux pour une entreprise. Les valoriser au plus proche de leur site de production est donc source d'économies ». Tri, recyclage et réemploi permettent, en outre, d'allonger la durée de vie des produits et des matières : une réponse à l'obsolescence programmée. Enfin, insiste le responsable du service déchets, « la valorisation est génératrice d'emplois ancrés dans l'écosystème local ». En mettant en réseau les acteurs économiques de son territoire, l'intercommunalité espère donc, via ses ateliers, favoriser l'émergence de filières locales de valorisation et que le programme Ademe Bretagne permettrait de soutenir financièrement.

▼ Pratique

Ateliers « Valorisation des déchets », les 6 et 8 novembre, ouverts aux acteurs économiques et entreprises, sur inscription préalable (places limitées) : tél. 02 97 52 39 39.

Jus de pomme. La Pressi-Mobile au Super U

Venez avec vos pommes, repartez avec votre jus ! C'est le concept de la Pressi-Mobile, qui renoue avec la tradition des pressoirs qui arpenaient jadis les routes de nos campagnes. Comme un trait d'union entre tradition et modernité, l'entreprise fait étape à Auray, ce jeudi 25 octobre, de 9 h à 18 h, sur le parking du Super U. Pour les petites quantités il est conseillé de prendre rendez-vous en ligne (www.pressi-mobile.fr) ou par téléphone au 02 98 43 54 54. L'opération prend quinze minutes pour 100 kg de pommes qui fourniront 60 et 75 litres de jus. Pour les grandes quantités (au minimum quatre tonnes), la Pressi-Mobile se déplace directement sur les exploitations (il faut compter une journée pour quinze tonnes). Une fois les pommes pressées, le jus est immédiatement conditionné en poches souples ou en cubi, qui permettent de conserver pendant deux ans les qualités gustatives des jus, et de les consommer jusqu'à deux mois après ouverture.



Une fois les pommes pressées, le jus est immédiatement conditionné en poches souples ou en cubi.