

La salle Jean-Tanguy a connu une belle affluence, ce dimanche, à l'occasion de l'opération « Ça coûte pas un radis ». Les tables de vêtements n'ont pas désempilé de la journée.



PLUGUERNEAU

« Ça coûte pas un radis » a attiré 1 000 personnes

« Ça coûte pas un radis », la journée pour donner, prendre et recycler à Plouguerneau a connu un franc succès, ce dimanche. Mille visiteurs ont joué le jeu !

● Franc succès pour la quatrième édition de l'opération « Ça coûte pas un radis » organisée sur son territoire par le pôle déchets de la Communauté de communes du pays des

Abers (CCPA), ce dimanche. Le concept de cette journée d'action en faveur du recyclage se résume en trois mots : « donner », des objets dont on n'a plus l'usage, « prendre » d'autres gratuitement et donc « recycler », sans que cela ne coûte un radis !

3,4 tonnes d'objets ont changé de main en quelques heures

Mille personnes venues des quatre coins du pays des Abers, et même de plus loin, ont ainsi déposé et repris vêtements, livres, jouets, vaisselle, etc. Au total, 3,4 tonnes d'objets ont changé de main en quelques heures. « C'est la meilleure édition », se réjouit Michèle Hénot, chargée de la prévention des déchets à la CCPA, « car en plus

d'offrir une nouvelle vie à tant d'objets et de réaliser une économie de ressources, une opération où tout est gratuit redonne le sourire ! ».

En fin de journée, les objets qui n'avaient pas trouvé preneurs ont été répartis entre des partenaires de l'opération : la recyclerie Adimplij de Plouguerneau, la recyclerie « Un peu d'R » de Brest, Brest en jouets, la librairie Sapristi de la cité du Ponant et Abi29.

À noter

Pour continuer à recycler, il est possible de se rapprocher de la recyclerie Adimplij, à Kergratias, à Plouguerneau. Elle est ouverte les mercredi, vendredi et samedi de 14 h à 18 h. Contact : tél. 06 01 73 43 02.

Salon gourmand « Entre terre et mer » : 400 visiteurs sur deux jours

● Samedi et dimanche, le salon gourmand « Entre terre et mer », installé pour la deuxième fois dans les locaux de France Haliotis, a attiré un public d'amateurs et connaisseurs venus nombreux à Plouguerneau : ils étaient 400 au total (150 le samedi et 250 le dimanche). Créé il y a quinze ans, ce salon s'est d'abord tenu dans plusieurs endroits du Nord-Finistère, puis chez Legris à Plouguerneau et enfin à France Haliotis, qui dispose de davantage de place pour les exposants, au nombre de six cette année. Venus de la vallée du Rhône, de Bourgogne, d'Alsace, de Corbières et d'Anjou pour faire découvrir leurs crus et leur mariage raffiné avec les ormeaux et les huîtres locales, les vignerons accueillent, cette année, des nouveaux viticulteurs venus du Morbihan voisin. Marina et Loïc Fourure, jeunes exploitants du domaine « La vigne et l'abeille », qu'ils ont entièrement créé à Theix-Noyal (56), présentaient leur pre-

mière cuvée issue de la vendange des vignes plantées en 2021 et 2022, enrichissant ainsi l'éventail des terroirs exposés. « Un salon con-

vivial, où l'on fait de belles rencontres et qui sort du quotidien », a conclu Sylvain Huchette, organisateur et responsable de France Haliotis.



Des nouveaux viticulteurs bretons, Marina et Loïc Fourure, de Theix (56), ont participé pour la première fois au salon gourmand « Entre terre et mer », à France Haliotis, à Plouguerneau.

LANNILIS

Le duo d'harmonies a enchanté l'église Saint-Pierre-et-Saint-Paul

● Samedi, une soixantaine de personnes a assisté au concert de la Sainte-Cécile, à l'église Saint-Pierre-et-Saint-Paul de Lannilis, avec l'Orchestre d'harmonie de Lannilis et l'Harmonie de l'Elorn, de Landerneau, sous la direction du nouveau chef d'orchestre Frédéric Ravily ; un concert proposé par l'école de musi-

que du pays des Abers-Lesneven Côte des Légendes. En ce jour de la sainte patronne des musiciens, le public a apprécié un programme ouvert de musiques de film, de variété, classiques, traditionnelles, contemporaines et de composition, qui ont montré le niveau de qualité de l'ensemble.



Le chef Frédéric Ravily et les orchestres lannilisien et landernéen ont ravi le public.

D'anciens troisièmes du collège Pays des Abers reçoivent leur Bimer

● En 2023, le collège Pays des Abers de Lannilis avait été le premier établissement français à proposer le Bimer, le Brevet d'initiation à la mer, dans le cadre d'une option « Mer et métiers ». L'environnement proche est propice puisque l'association des Amis du jeudi dimanche et l'usine d'algues Algaia, en complément d'autres structures et entreprises brestoises, enrichissent la formation en montrant l'étendue des possibilités de carrières. La cérémonie de remise du Bimer aux élèves de troisième s'est tenue vendredi, parallèlement à la remise du diplôme du brevet. Une centaine de personnes étaient ainsi réunies

dans l'établissement en présence des anciens élèves de troisième, de leurs familles et du personnel enseignant. L'occasion pour l'équipe de la classe « Mer et métiers » du collège de remercier les différents acteurs qui ont contribué par leur participation aux diverses activités et à la réussite des élèves dans l'obtention de leur diplôme.

Le capitaine de corvette Duvignac était également présent pour l'occasion. Son intervention, à la fin de l'année scolaire dernière, sur la géopolitique dans les espaces marins, basée sur sa propre expérience professionnelle, avait particulièrement séduit les élèves.



Les élèves et leur famille lors de la remise des diplômes par Nathalie Bourgeois, la principale du collège Pays des Abers.

LANDÉDA

Une pause musicale très appréciée à la salle Tariéc

● Samedi matin, huit élèves de 7 à 57 ans de l'école de musique du pays des Abers - Côte des Légendes ont participé à la pause musicale, salle Tariéc, à Landéda. Une occasion de se produire d'une manière légère pour présenter leur travail au public, soit seul, soit avec leur enseignant ou un parent. Fred Aballa et Isabelle Bellot, coordinateurs pédagogiques, étaient aux côtés de Daniel Impiéri, le directeur. « C'est un moment de partage musical qui permet à certains de découvrir aussi le secteur », a souligné ce dernier.



Corentine Le Gad a partagé son talent à la harpe.