

# La Plume d'Hirondelle

Dimanche 13 octobre

**Les 10 ans de la Fête  
des Jardins Naturels !**



**Astuces  
d'automne**



**Philippe Desbrosses  
à Pornic Jeudi 24 octobre**

## Le sommaire de l'automne 2013

<b>Edito</b>	<b>2</b>
<b>La feuille d'automne</b>	<b>3</b>
Manifestations, sorties & co	
<b>Nature et territoire</b>	<b>4</b>
<b>Naturalistes en herbe</b>	<b>5</b>
<b>P'tites bêtes &amp; co</b>	<b>6</b>
La Bernache cravant Les champignons	
<b>Côté jardin</b>	<b>8</b>
Les feuilles mortes	
<b>A petits pas</b>	<b>9</b>
Des actes et des initiatives pour un territoire durable	

### Comité de rédaction :

Claire Cavalié, Marcel Gaudin, Laurence Gourdel, Chantal Guichaoua, Frédéric Le Peltier, Thierry Martin, Eva Rochard et Pauline Trouillard - Loirat

Infographie et mise en page :  
Joëlle Menuet et Eric Mouton

### Crédit photo :

Claire Cavalié, Marcel Gaudin, Laurence Gourdel, Chantal Guichaoua, Michel Pourny et Pierre Trotreau

# Une nouvelle Plume, dans le sens du poil ?

Paradoxal ce mot « sens ». Recherchant sa (ses) définition(s) dans le dictionnaire, je n'en trouve pas moins de dix. Le moins que l'on puisse dire c'est que ça va dans tous les sens, suffit-il juste de prendre le bon ?

Si bêtes à plumes, à poils, ou sans, ne semblent apparemment guère s'en soucier, il faut reconnaître que la nature est tout sauf insensée. Cela se fait si naturellement, car c'est inscrit dans les gènes et développé en fonction de la diversité des situations, des milieux et des capacités d'adaptation de chaque espèce, qu'elle soit végétale ou animale. En y regardant de plus près c'est même une question de survie pour la plupart d'entre elles. Il faut voir comment les « cinq sens » appris de notre enfance, connaissent des développements parfois extraordinaires dans le monde vivant. De l'ouïe en écho-radar chez la chauve-souris, au flair longue-distance du requin, en passant par l'œil du lynx, sans parler du sens de l'orientation d'une civelle (jeune anguille) née dans la mer des Sargasses qui, après une traversée de l'Atlantique, vient se développer dans la rivière de ses parents, ou d'une sterne arctique qui va parcourir 10 000 km pour retrouver ses quartiers d'hiver.

A côté, notre société de surabondance ne nous vend que le « plaisir des sens », dans un monde déboussolé qui, de plus en plus, perd son « bon » sens. De deux fois 10 000 km en avion pour le plaisir d'une semaine exotique sous les cocotiers, aux 10 000 références de produits de consommation à moins de 10mn en 4x4, voilà le nouveau bon sens qui voudrait nous être s'imposé! A l'opposé, souvent tout près des cocotiers, d'autres marchent depuis des temps immémoriaux quelques longs kilomètres sur la terre battue pour une jarre d'eau, et de retour à la case, s'alimentent d'une unique référence alimentaire, le riz. Au bout du compte les uns auront compté les kilomètres et les autres n'auront peut-être pas encore appris à compter. Mais au final il n'est pas sûr que les derniers soient plus en manque de sens que les premiers. Ces derniers (les premiers) ont certainement beaucoup plus à recevoir de ces derniers, souvent très proches de la nature, que l'on appelle aussi les peuples premiers. Car le sens n'est pas dans l'accumulation de l'avoir, du faire ou des connaissances. Il part d'où je viens et va vers... Vers quoi? Vers qui? Pour quoi? Pour qui? Je me pose, les sens en éveil, je me mets à l'écoute, j'accueille... passe alors une Plume... dans le sens du poil, ou qui donne sens ?

Gageons qu'au cœur du site magique des jardins de l'Auberge de la Fontaine aux Bretons, où est accueillie cette année notre 10<sup>e</sup> Fête des Jardins Naturels, nous saurons plus encore partager le sens de notre engagement envers la nature. Gageons aussi que les enfants de nos clubs Nature à qui nous donnons à goûter, écouter, voir, sentir, toucher la Nature, en saisissent tout le sens et le garde toute leur vie.

Et enfin, parcourant les pages de cette nouvelle Plume d'Hirondelle, gageons qu'insensés que nous sommes trop souvent dans nos modes de vie à la mode ; avec modestie et simplicité, nous retrouverons le sens d'une vie plus nature.

Bel automne.

Frédéric Le Peltier  
Président



La feuille d'automne

Arts de rue au Birdfair

## Birdfair : le festival unique en France

A l'instar de ce qui existe au Royaume-Uni, aux Pays-Bas, en Italie ou en Espagne, la LPO (Ligue pour la Protection des Oiseaux) a élaboré en partenariat avec les collectivités et de nombreuses structures de Nature, le **Festival "Birdfair"** : 3 jours dédiés à l'oiseau et au tourisme de nature !

Ce festival est destiné à un large public (professionnels, particuliers, jeunes, adultes, amateurs, débutants ou simplement curieux...) et s'articule autour de plusieurs

pôles : le salon du tourisme de Nature, l'espace des conférences et débats, le pôle découverte de la Nature (avec sorties, ateliers, balades en mer...), le tout ponctué de rencontres artistiques et de moments festifs.

Hirondelle, partenaire de cet événement, sera présente sur un stand et proposera des ateliers ludiques aux enfants.  
**RDV les 20, 21 et 22 septembre 2013 à Paimboeuf !**

Programme et détails sur [www.birdfair.fr](http://www.birdfair.fr)

## Un automne d'exception à Pornic

Cette année Hirondelle vous invite à une **Fête des Jardins Naturels exceptionnelle** ! Pour son 10<sup>e</sup> anniversaire, la célèbre manifestation qui prône le jardinage sans pesticides et l'accueil de la biodiversité, se déplace à **L'Auberge de la Fontaine aux Bretons**. Il y aura encore plus d'exposants et d'activités (vente de plantes, de déco de jardin, librairie spécialisée, animations enfants, concert...). Une autre nouveauté 2013 : un marché bio avec des producteurs locaux !

A ne pas oublier !  
**10<sup>e</sup> Fête des Jardins Naturels**  
**Dimanche 13 octobre**  
**10h à 18h**  
**Auberge de la Fontaine aux Bretons**  
**à Pornic**  
Entrée libre et gratuite

Et quelques jours plus tard Hirondelle a le plaisir d'accueillir **Philippe Desbrosses**, le **jeudi 24 octobre 2013 à 20h** à l'amphithéâtre de Pornic. Cet agriculteur, docteur en sciences de l'environnement, écrivain et pionnier du bio nous présentera sa conférence "Guérir la terre".

Pour avoir un avant-goût de ce qu'il présentera, rdv sur :  
[www.associationhirondelle.fr](http://www.associationhirondelle.fr)  
ou contactez le 02 51 74 02 62

# Le Pays de Retz'eaux

Acheneau, Tenu, Lac de Grand-Lieu, Canal de la Martinière, Marais Bretons... Vous les connaissez probablement tous, mais ignorez peut-être leur rôle primordial dans tout le système hydraulique de notre territoire. Un ensemble complexe d'écluses et de vannes, géré et entretenu par le SAH (Syndicat d'Aménagement Hydraulique du Sud Loire), permet à chaque milieu de communiquer entre eux, afin de réaliser des régulations des eaux sur le Pays de Retz.

Ce réseau de canaux irrigue des terres agricoles en été et évacue les eaux excédentaires en cas de fortes pluies l'automne. Des zones humides se forment ainsi le long de son parcours. En plus d'avoir des fonctions physiques et hydrologiques importantes (épuration de l'eau, zone tampon...), elles présentent un intérêt important pour la faune et la flore et plus particulièrement pour les oiseaux

migrateurs. Parmi elles, on dénombre la réserve naturelle du Massereau et du Migron à Frossay, la réserve du Lac de Grand-Lieu à St Philbert de Grandlieu, les marais de Vue... Vous voulez en savoir plus... je vous invite à consulter mes sources sur Wikhydro !

- [http://wikhydro.developpement-durable.gouv.fr/index.php/Marais\\_du\\_sud-Loire](http://wikhydro.developpement-durable.gouv.fr/index.php/Marais_du_sud-Loire)

- [http://wikhydro.developpement-durable.gouv.fr/index.php/Campagne\\_Pays-de-Retz](http://wikhydro.developpement-durable.gouv.fr/index.php/Campagne_Pays-de-Retz)

Cette plateforme de partage des connaissances entre les acteurs de l'eau propose même des vidéos de gestionnaires d'espaces naturels d'ici et d'ailleurs.

↳ *Et pour découvrir nos zones humides, RDV le 2 novembre à Vue*

## Profil environnemental des Pays de la Loire

La région des Pays de la Loire dispose d'un patrimoine environnemental varié : la Loire et son estuaire, sa façade maritime, ses marais, etc. Ce sont des richesses qu'il faut préserver face aux phénomènes d'intensification du développement humain.

Des outils et informations pour une meilleure prise en compte de cette problématique environnementale dans les politiques publiques et les différents projets ligériens sont maintenant accessibles à tous sur le site :

[www.profil-environnemental.pays-de-la-loire.developpement-durable.gouv.fr](http://www.profil-environnemental.pays-de-la-loire.developpement-durable.gouv.fr)

Chacun d'entre vous peut ainsi profiter de cette plateforme de

partage des connaissances et avoir des informations sur les milieux naturels et leur biodiversité, les paysages, la ressource en eau, les risques naturels, les risques technologiques, l'énergie et l'effet de serre, l'air, les déchets, le sol et le sous-sol, le bruit. Ces données sont complétées par des problématiques transversales sur le changement climatique, la consommation de l'espace, la santé et la gouvernance environnementale. Des indicateurs permettent même de suivre l'évolution de ces enjeux.

Ainsi, vous apprendrez par exemple que notre région a une responsabilité majeure pour la migration des grands poissons tels que le saumon, la

lamproie ou l'anguille. Vous découvrirez aussi quels sont les sites stratégiques pour l'alimentation en énergie sur le territoire ; et que le niveau d'émissions de gaz à effet de serre par habitant en Pays de la Loire est supérieur à la moyenne nationale. Globalement, ces analyses sont un moyen d'avoir une meilleure compréhension et une vision élargie de notre patrimoine local et de ses particularités, ainsi qu'une meilleure prise en compte des enjeux environnementaux sur notre territoire.

Je vous invite à surfer sur ce site riche en documentation.

Thierry

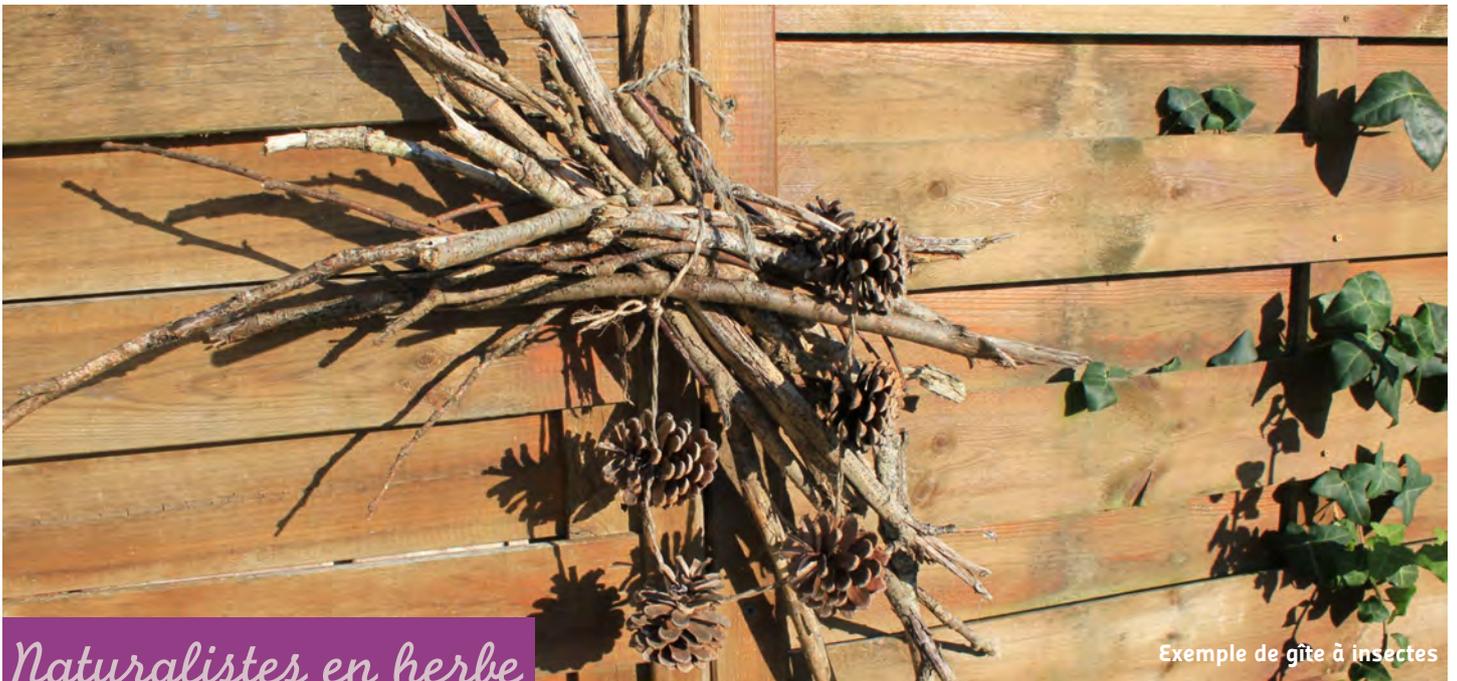
### Zoom sur...

Hirondelle est abonnée à la revue Espaces Naturels. Ce magazine, destiné prioritairement aux professionnels, est aussi accessible au grand public. Il permet de se plonger dans des articles aux sujets variés : protection de la faune et de la flore sauvages, gestion de milieux naturels, infos sur la réglementation... Cette revue est une porte d'entrée dans l'univers (parfois un peu fermé) des gestionnaires d'espaces naturels.

**N'oubliez pas que tous les adhérents de l'association peuvent emprunter les bouquins, guides d'identification et revues gratuitement.** Venez visiter la bibliothèque\* !

\*Ouverture au public le lundi toute la journée et les mardi, jeudi et vendredi matins.





Naturalistes en herbe

Exemple de gîte à insectes

## La rentrée des aventuriers !

Tu as entre 6 et 12 ans, c'est le moment de s'inscrire (ou de se réinscrire) au **club nature** près de chez toi ! On se retrouve une fois par mois pour explorer l'univers mystérieux de la faune (les animaux) et de la flore (les plantes) que tu croises tous les jours. Equipés de bottes, loupes, jumelles et carnet en main, tu apprendras à écouter, toucher, sentir et observer la nature. Dès la

rentrée, Julie et Antoine animeront 8 clubs CPN ([Connaître et Protéger la Nature](#)) sur le Pays de Retz. Et en bonus cette année, des nouveautés comme des sorties nocturnes, des balades familiales et des rencontres entre clubs ! Pour connaître les lieux et horaires, contacte Julie au 02.51.74.02.62 ou clique sur [www.associationhirondelle.fr](http://www.associationhirondelle.fr)



→ Ces activités CPN ne sont pas réservées qu'aux enfants. En famille, entre amis, grands ou petits, explorez les milieux naturels près de chez vous et apprenez à protéger la biodiversité !  
Ci-dessous, quelques idées d'activités Nature à faire en groupe cet automne.

### Les p'tits gourmands

C'est le moment de profiter des baies sauvages en faisant des gelées et confitures qui agrémenteront tartines et crêpes. **Allons ramasser les mûres et baies de sureau noir !** Quelques précautions cependant : prend des bottes (il y a parfois des vipères à se reposer au bas des haies), des vêtements pas fragiles, cueille les mûres bien noires et évite les ronces et sureaux le long des routes assez fréquentées (pollution). On peut faire 100% mûres ou moitié mûre et moitié sureau (égrapper à l'aide d'une fourchette). Les proportions : pour la confiture, 1 kg de baies, 2 verres d'eau, le jus d'1 citron et 750 g de sucre. Pour la gelée : 1 kg de sucre pour 1 litre de jus. Bon appétit !

**Attention** à ne pas confondre le sureau noir, comestible, avec son cousin le petit sureau, qui est toxique ! Heureusement ils sont faciles à différencier :

- Le **sureau noir** : arbuste de 3 à 7m de haut dont les grappes noires se tournent vers le sol.
- Le **petit sureau** : plante herbacée de 2m de haut maximum dont les grappes noires montent vers le ciel.

### Les p'tits bricoleurs

C'est la saison de **ramasser des pommes de pin ainsi que du bois mort** dans les parcs publics ou dans ton jardin. Tu pourras ensuite fabriquer un hôtel à insectes (il y en a dans les magasins pour piquer les idées ou sur internet mais c'est tellement plus sympa de le faire soi-même).

### Les p'tits jardiniers

Dans le jardin, il y a de plus en plus de fleurs fanées (œillet d'inde, tournesol, zinnia, pois de senteur...). Mais les plantes ont l'instinct de survie et si tu les regardes de près, tu verras que les fleurs fanées laissent place à des graines. Ramasses-les soigneusement, étales-les sur un journal pour qu'elles finissent de sécher. Tu peux ensuite les ranger dans un sachet en papier que tu auras confectionné toi-même (n'oublies pas de noter la date et le nom de la fleur). Tu peux aussi récupérer à la cuisine les graines de melons et de tomates. Comme ça, au printemps prochain, tu pourras semer TES graines.

Pauline



P'tites bêtes & Co

Pour en savoir plus sur la Bernache cravant, lisez l'article complet sur le site internet de l'association

## La Bernache cravant

La Bernache cravant (*Branta bernicla*) est un anatidé comme les cygnes, les canards ou les harles. Elle ressemble à une petite oie, mais est plutôt « maritime » et de la taille du Canard colvert. Le plumage présente au premier abord une couleur noire, exception faite du croupion, de la moitié arrière du ventre et de la queue (d'un blanc « pur »). Sa tête apparaît très noire avec une « cravate » blanche au niveau du cou (sauf pour les jeunes à leur arrivée à l'automne). C'est un oiseau qui ne peut pas être confondu avec un autre. Le plumage est le même pour les deux sexes.

Elle hiverne sur nos côtes (du Cotentin au bassin d'Arcachon) de fin septembre jusqu'à mars-avril. La bernache parcourt les baies et vasières en hiver et les toundras de Sibérie en été où elle niche. La femelle pond de 3 à 5 œufs, dans un nid à même le sol, couvés en moyenne 25 jours. Les oisillons désertent le nid dès qu'ils sont capables de se mouvoir de façon autonome. Une bernache peut vivre jusqu'à 15 ans !

C'est une espèce grégaire, dont les groupes peuvent compter des milliers d'individus. C'est une stratégie qui leur assure une meilleure survie. On peut les voir pâturer dans les baies, les estuaires et les bords de mer ou nager en groupe à la recherche d'herbes marines, leurs mets de prédilection. Elles sont assez bruyantes et peu farouches. Buffon cite une correspondance qui signale l'apparition de la Bernache cravant de manière remarquable en France à

partir de 1740 et qu'elle devenait présente massivement à partir des années 1760. Il y avait 15 000 individus en 1955 (taux faible certainement dû à la chasse). La Bernache cravant est protégée en France depuis 1962, et dans tous les pays de son aire de répartition, excepté en Russie. Aujourd'hui, elles sont plus de 10 000 chaque hiver.

La répartition des oiseaux révèle l'importance de 10 sites d'intérêt international pour l'espèce, qui accueillent chacun au minimum 2000 individus dont le golfe du Morbihan, la presqu'île guérandaise et la baie de Bourgneuf.

### Une évolution croissante dans notre secteur

Sur nos côtes on peut observer facilement des groupes de 200 à 300 individus, de décembre à février. Entre la Pointe St Gildas à Préfaïlles et la Tara à La Plaine sur Mer, les compteurs bénévoles de l'association ont constaté une progression importante depuis 3 ans (541 individus observés en moyenne sur 10 ans, dont les deux dernières années de comptages allant jusqu'à 839 et 879 individus). Entre la Joselière à Pornic et Port Royal à la Bernerie en Retz, les comptages d'hiver 2012/2013 ont dénombré plus de 1 100 individus !

De temps à autre, la Bernache cravant à ventre pâle ou « Bernache cravant hrota » (qui vient du Groenland) et la Bernache nonnette peuvent être aussi observées sur nos côtes.

Marcel

## Reprise des inventaires ornithologiques

Avis aux adhérents, le groupe comptage des oiseaux (constitué d'amateurs ou de confirmés) reprend les inventaires des oiseaux hivernants en octobre ! Ceci représente 3 sorties

par mois le long de la Côte de Jade. Marcel vous invite à une soirée d'information et de formation : RDV le **vendredi 4 octobre** à 20h15 au local de l'association.

↪ Et pour le grand public, initiation à l'observation des oiseaux hivernants, **le 16 novembre aux Moutiers en Retz et le 15 décembre à La Plaine sur Mer**



P'tites bêtes &amp; Co

Girolles

## Les champignons

On les ramasse dans les bois comme on cueillerait des fleurs. Ils sont immobiles, fixés sur le sol. Pas de doute, les champignons sont des plantes. Des plantes vraiment ? Pourtant ils n'ont ni racine, ni tige, ni feuille, ni chlorophylle (vous savez ce pigment qui permet aux végétaux de produire de l'énergie à partir de la lumière, phénomène appelé "photosynthèse"). Encore mieux, les champignons ont une paroi cellulaire chitineuse (comme chez les insectes) et se nourrissent de manière animale. En réalité, les champignons ne sont ni animal, ni végétal mais ils constituent **un règne à part**. Le règne fongique est immense. Les champignons se trouvent dans tous les types d'habitats. Leurs tailles varient entre celles des levures microscopiques et celles des grands champignons (ceux que nous mangeons par exemple). Certains peuvent poser quelques soucis pour l'homme (problème de santé, intoxication) mais beaucoup sont très utiles (fromage, saucisson, bière, pain... sans oublier la médecine).

Leurs modes de vie sont complexes et différents selon les groupes. Certains dégradent la matière morte (ce sont les **saprophytes**), d'autres vivent au dépens de plantes ou animaux (ce sont les **parasites**), mais beaucoup ont choisi la **symbiose**, en formant une association à bénéfice mutuel avec un partenaire vivant (cela permet même de créer des êtres nouveaux, comme les lichens, qui sont en réalité des associations entre champignons et algues ou comme les mycorhizes, associations entre les champignons et les racines d'arbres, qui permettent à la plante d'améliorer sa croissance). Mais le plus intéressant chez les champignons, ce sont ceux qui arrivent dans l'assiette !

→ **RDV le 5 octobre à Chéméré pour une sortie champignon guidée par un mycologue !**

### Mais où se ramassent les champignons comestibles ?

Par terre, voyons ! vous répondront tous les mycologues gourmets, car il vous sera impossible de leur faire avouer leurs coins favoris. C'est comme pour la pêche à pied, les bons coins ça ne se dit pas.

Pour vous éclairer un peu, je vous dirai juste qu'on trouve de bons champignons à déguster dans la **forêt de Princé** (la partie où le public est toléré) et dans tous les **petits taillis de châtaigniers** non clôturés du Pays de Retz à partir du mois de septembre. Tous valent le coup d'œil s'il a plu et qu'il a fait doux ensuite... et que la lune est montante. D'abord les cèpes (*Boletus eludis*) sortiront, puis les golmottes ou amanites vineuses (*Amanita rubescens*). Un petit coup de froid plus tard, sortiront les pieds de mouton (*Idgnum repandum*), les trompettes des maures (*Craterellus cornucopioides*) et les girolles en tube (*Cantarellus tubaeformis*).

### Quelques recommandations :

Ne mélangez pas dans votre panier les différentes espèces récoltées.

Si vous avez des doutes, montrez vos récoltes à un spécialiste qui vérifiera chacun de vos champignons. Une liste de vérificateurs locaux est disponible à l'Association Mycologique de l'Ouest sur [amo-nantes.fr](http://amo-nantes.fr)

Préparez chacun des champignons comme il le faut. Par exemple pour la golmotte, il faut retirer la petite peau qui couvre le chapeau, couper ensuite le champignon en morceaux et les faire bouilloter dans leur jus avec un couvercle (cru, elle est toxique), avant de la cuisiner. Voilà, vous savez -presque- tout. Bonnes cueillettes !

Laurence et Claire



Côté jardin

Le jardin naturel d'Hirondelle à Pornic

## Les feuilles mortes

Réjouissez-vous de la présence de ces feuilles qui s'amoncellent autour de vous : au jardin, c'est un trésor pour trois usages possibles. Si vous ne pouvez ni les laisser sur place, ni les utiliser immédiatement, mettez-les en réserve. Un grillage à poule et quatre piquets suffiront à confectionner la réserve. Si le tas est modeste, vous pouvez même vous passer des piquets et donner une forme plus libre ou plus inspirée au grillage.

Il est conseillé, quelque soit l'usage que vous en ferez, de broyer les feuilles coriaces, au broyeur ou à la tondeuse après les avoir étalées.

**Comme paillis** : préférez les feuilles tendres pour le paillis de légumes et les petites feuilles pour les petites plantes.

**Comme isolant sur des plantes gélives** : disposez des branchages dessus pour éviter l'envol des feuilles. Entassées dans le grillage à poule enroulé autour d'un arbre à protéger, elles feront un emballage plus esthétique qu'un voile d'hivernage. Un jardin peut être également beau l'hiver. Par contre, il faut vérifier la cohésion de cette

↪ *Pour échanger avec d'autres jardiniers amateurs, RDV tous les jeudis matins de 10h à 12h au jardin naturel à Pornic (parking de Verdun) Entrée libre et gratuite*

couverture en cours de saison : les feuilles se tassent et peuvent laisser apparaître une fenêtre facilitant le gel. Vous pouvez réorganiser les feuilles par les trous du grillage et en remettre si besoin. Je parle d'expérience.

**Pour le compost** : Quand vous avez besoin d'équilibrer votre compost et y ajouter du carbone, puisez dans la réserve de feuilles. Un compost équilibré nécessite 1/3 d'azote seulement pour 2/3 de carbone. Les composts (surtout lorsqu'ils sont principalement alimentés en épluchures) sont trop riches en azote, ce qui peut stimuler le développement des feuilles au détriment de la floraison, donc de la fructification et ce qui peut favoriser en retour les indésirables amateurs de sève comme les pucerons.

Chantal

### Pour réaliser un compost de feuilles

Procédez comme pour la réserve de feuilles (réserve qui se transformera d'ailleurs en compost si vous ne l'utilisez pas). Si vous voulez un compostage plus rapide, il faut introduire de l'air : c'est aussi ce qui fait la différence entre de la pourriture et du compost. Pour cela, mélangez les feuilles à des branchages hachés. Vous pouvez même ajouter du compost de l'année précédente ce qui apportera tout de suite les micro-organismes et

les petites bestioles utiles. Vous pouvez aussi ajouter de l'azote sous forme de purin d'ortie ou de fumier et de l'argile pour neutraliser les tanins. Si vous récoltez vos feuilles en passant une tondeuse équipée d'un bac vous apporterez aussi l'azote manquant – la tonte de l'herbe dessous – et aurez du terreau plus rapidement. Procédez comme pour tout compost en le retournant plus tard, au printemps. La durée du compostage est de six mois à

deux ans. Il faut savoir que le terreau de feuilles est acide et qu'il est bien adapté aux plantes de terre de bruyère. Pour plus de détails sur le compostage de feuilles et surtout le paillis, consultez les ouvrages et articles de Claude Aubert "le jardin potager biologique" et Denis Pépin "compost et paillage au jardin". Ces derniers sont consultables au Jardin Naturel d'Hirondelle (parking de Verdun à Pornic).

*A petits pas*

# Un petit pas chez soi : je recycle mes ampoules (sans me tromper)

Les processus de tri et recyclage de nos déchets sont parfois complexes et changent selon les communes et dans le temps... pas simple de s'y retrouver ! Alors voici un petit mémo concernant les ampoules.

**A savoir :**

- Toutes les ampoules ne se recyclent pas.
- Les débris de verres issus de lampes cassées ne doivent jamais être jetés dans la poubelle de collecte du verre.

Au total, 93% du poids des ampoules est recyclé, dont 88% de verre (pour former de nouveaux tubes fluorescents, isolants ou abrasifs) et 5% de métaux (fer, aluminium, cuivre, qui sont réintégrés dans les filières de fabrication de produits neufs comme les canettes). Les plastiques, eux, sont incinérés et les poudres fluorescentes enfouies dans des installations de stockage des déchets ultimes et stabilisés.

Les points de collecte des ampoules à recycler se trouvent dans les **grandes surfaces** et les **magasins de bricolage**. Vous pouvez également les déposer dans les déchetteries qui disposent d'un service de **collecte des déchets DEEE** (Déchets d'Équipements Électriques et Electroniques).

**NE SE RECYCLENT PAS**

**Ampoules à incandescence "classiques"** (interdites sur le marché depuis septembre 2012) et **halogènes**. Ces ampoules contiennent peu de déchets dangereux et au vu des quantités consommées, le coût de transport nécessaire pour leur collecte ne serait pas rentable.

→ Elles sont à jeter dans la poubelle classique.

**SE RECYCLENT**

**Lampes à décharge** (tubes fluorescents, néons, lampes fluo-compactes) et à **Led** (diodes lumineuses). Ces ampoules contiennent des déchets dangereux. Pour les reconnaître facilement, elles portent le symbole :



→ Elles sont à recycler dans des points de collectes spéciaux et non dans le bac de tri sélectif du verre.

→ Retrouvez les adresses des déchetteries et les acteurs du recyclage sur le Pays de Retz, dans les pages 40 à 47 du [guide Retz'Actif !](#)

## La nuit se lève, éteignez la lumière !

Avez-vous déjà remarqué les enseignes ou vitrines qui restent allumées toute la nuit, pour on ne sait qui, ni pourquoi ? Outre le gaspillage énergétique et la privation de l'observation du ciel étoilé, l'excès de lumière artificielle perturbe la faune, la flore, les écosystèmes et même notre santé. Effectivement, le halo créé par les millions de points lumineux modifie les rythmes biologiques, les migrations ou encore les cycles de reproduction d'un grand nombre d'espèces. Ces conséquences ont été reconnues par le gouvernement dès 2007 (loi Grenelle 1), mais il aura fallu attendre le **1<sup>er</sup> juillet** dernier pour qu'une réglementation se mette en place. Ce nouvel arrêté (du 25 janvier 2013) s'applique à l'éclairage intérieur émis vers l'extérieur et à l'éclairage des façades, pour les commerces, bureaux, bâtiments non résidentiels comme les mairies ou préfectures...

Voici les principales règles d'extinction et de rallumage :

- **Les éclairages intérieurs** doivent être éteints une heure après la fin d'occupation des locaux.
- **les éclairages des façades des bâtiments** ne doivent pas être allumés avant le coucher du soleil et sont éteints au plus tard à 1h du matin.
- **les éclairages des vitrines** doivent être éteints entre 1h et 7h du matin.

Selon l'ADEME (Agence De l'Environnement et de la Maitrise de l'Energie), les économies d'énergie attendues représentent 2 TWh par an, soit l'équivalent de la consommation électrique annuelle

(hors chauffage et eau chaude) d'environ 750 000 ménages. Ceci représente une économie annuelle d'environ 200 millions d'euros (en période de crise, ce n'est pas négligeable) et évitera le rejet de 250 000 tonnes de CO<sub>2</sub>.

Mais toutes ces économies ne seront visibles que si la disposition est vraiment appliquée par tous ! Alors que la réglementation prévoit des dérogations (illuminations de Noël, événements exceptionnels, lieux présentant un intérêt touristique exceptionnel...), les contrôles seront-ils vraiment réalisés ? Les commerçants et bureaux sont-ils tous informés ? La nouvelle mesure est déjà effective. Et chez vous, combien comptez-vous encore de lumières parasites ?

Eva



*A petits pas*

Sébastien devant son ancien four

## Quand les banques ne veulent pas financer, la solidarité prend le relais

Installé depuis 2008 sur la commune de Chauvé en tant que paysan boulanger bio, **Sébastien Prou** livre du pain sur le Pays de Retz notamment par le biais des AMAPs (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), vous savez les fameux « paniers de légumes ».

Au lancement de son entreprise « **Les pains fleuris** », Sébastien s'est équipé d'un four à bois. Mais 5 ans après, l'investissement dans un appareil de meilleure performance est nécessaire. Cette acquisition a pour but non pas d'augmenter les quantités de pains produites, mais de réduire le temps consacré à la cuisson. Le nouveau four lui permettra de gagner 5h en temps de cuisson, temps qu'il pourra consacrer à ses cultures de blé pour viser l'autosuffisance. Et oui, parce que c'est lui aussi qui produit le blé de ses pains !

Il y a un an, Sébastien contacte sa banque coopérative ainsi que plusieurs autres afin d'obtenir un prêt pour son projet. Mais l'entreprise est jugée trop fragile par ces dernières, alors même que le four représente l'outil indispensable de son activité boulangère.

Motivé depuis le départ par l'aspect social et solidaire de son entreprise (souhaitant que son fournil soit un lieu d'échange et de convivialité comme l'étaient les anciens fours de village), il réfléchit à d'autres manières de financer son projet. Impliqué dans le réseau des AMAPs locales depuis le début, en particulier celles de La Montagne et de

Pornic, il émet l'idée de s'appuyer sur la solidarité de ses clients et de son entourage pour convaincre les banques. Il lance ainsi l'**opération « Partenaires four »** visant à obtenir un premier apport financier. Au total, 125 familles répondront favorablement, lui permettant d'acquiescer au total 16 000€ dont 3 000€ de dons. Cet apport fut un levier des plus efficace face aux banques, car Sébastien a ainsi pu obtenir la totalité du prêt demandé, environ 32 000€.

Les personnes qui ont participé à cette opération seront remboursées en 3 ristournes sur chaque contrat pour les amapiens ou en 3 chèques pour les personnes ne disposant pas de contrat.

Le nouveau four permettra à Sébastien de cuire 60 kg de pain contre 12 kg avec l'ancien. Ayant besoin de très peu de bois pour monter en température et pouvant rester chaud pendant 2 jours, ce nouveau four représentera une économie considérable d'énergie et de temps. Le four est une réplique de four à l'ancienne avec une touche de modernité technique. Sébastien peut donc continuer à développer son activité dans une logique de durabilité aussi bien économique, qu'humaine et dans une volonté de transmission future (entreprise à taille humaine autosuffisante). Pour en savoir plus, jetez un coup d'œil à son blog : [lespainsfleuris.eklablog.com](http://lespainsfleuris.eklablog.com)

Eva

### Retrouvez d'autres alternatives sur le territoire

Pour faire le tri facilement, Hirondelle a créé le **guide Retz'Actif**, un annuaire des bonnes adresses du développement durable sur le Pays de Retz. Vous y retrouverez des acteurs alternatifs comme Sébastien (page 11) et d'autres. Plus de 150 contacts pour privilégier le durable, le local, le social et la préservation de notre environnement. Disponible en téléchargement sur le [site d'Hirondelle](http://site.d'Hirondelle) ou en papier au local de l'association au Clion sur Mer. Soyons réactifs !

