

Groupe régional Bretagne



par Jean Jaujay

5 Juillet 2012 - 9h15. Le jour de la réunion régionale Bretagne est arrivé et tout le monde – à l'invitation de **Jean-Paul Vellaud** et de **Jean Jaujay** (voir la liste des 15 participants ci-dessous) est ponctuel au rendez-vous, y compris le crachin local.

Après un café d'accueil agrémenté de bonnes choses (*Traou Mad* en vernaculaire) permettant de faire connaissance, **Richard Cabeza**, directeur du Centre Exploitation Ouest Bretagne de la SAUR nous présente les activités de sa délégation, les raisons des choix technologiques (membranaire compact) et d'implantation de la nouvelle station d'épuration (aire d'activité de Kermorvan). Le responsable de la gestion nous en explique dans le détail le fonctionnement grâce à un schéma animé sur ordinateur puis lors d'une visite des installations. Les eaux traitées et filtrées sont rejetées dans le milieu naturel ; les boues sont centrifugées, la partie liquide épandue sur sauleraie et la partie solide exportée dans un centre de compostage. **Marcel Jambou**, vice-président en charge de l'environnement de la communauté du pays de Quimperlé, confirme que la problématique des bassins Aven-Bélon-Merrien est la qualité bactériologique des eaux pour l'activité conchylicole et que la pollution non humaine (agriculture, animaux domestiques et sauvages) est plus difficilement maîtrisable que l'humaine (1 vache équivaut à 10 personnes et 5 goélands !).



Nous rejoignons à pied sec la mairie où nous attend monsieur le Maire **Sébastien Miossec** (co-président du groupe de travail « littoral » de l'association des Maires de France) pour une présentation rapide de la commune puis de la loi « littoral » et de ses impacts sur la collectivité de Riec. L'exposé brillant, documenté et illustré d'exemples concrets a - bien sûr - donné lieu à questions et échanges de l'assistance limités par le temps imparti.

12h45. Le ciel reste menaçant et nous procédons à la dégustation des huitres plates de Belon, arrosée de muscadet, poursuivie par les explications de l'aventure des pionniers de l'ostréiculture bretonne, et de celle plus prosaïque des huitres, avant d'aller regarder les parcs qui s'étendent autour du port de Bélon. La clémence du ciel nous décida à maintenir le pique-nique prévu après un quart d'heure de sentier des douaniers au fort du Bélon à l'embouchure de l'Aven et du Bélon où nous accueillait un franc soleil. Brouhaha de bouchons qui sautent, de sandwiches qui se mâchent et d'échanges de mets et de recettes, d'informations et de nouvelles. La promenade se poursuit dans la lande de bruyères et d'ajoncs le long de l'Aven. Les voitures nous conduisent ensuite à l'orée de Pont Aven à la biscuiterie **Isidore Penven**, la plus ancienne, fabricant de galettes suivant la tradition ancestrale.

17h00. La guide de l'Office du tourisme nous accueille pour une grande promenade commentée le long des 15 moulins, des chenaux fleuris, des chaos, des marchands d'art et de biscuits. Après un temps libre, retrouvailles sous le chaud soleil vespéral et la tonnelle d'**Odile** et de **Jean** pour partager autour d'une grande table les autres produits locaux dont les andouilles de Baye et des colins de Concarneau, ainsi que des gâteaux du Pouldu de **Patricia Lucas** ; le tout arrosé de vin d'Anjou. A la brune, chacun repart aux 4 coins de sa Bretagne, en espérant se revoir l'an prochain, *Yac'h Mad !*



Participaient à cette journée

Marie-Louise et Dominique Danguy des Déserts, Jacqueline et André Detaille, Maurice de Vault, Jean-Jacques Faure, Marcel Jambou, Odile et Jean Jaujay, Patricia et Louis Lucas, Claire et Hervé Morice, Lucienne et Jean-Paul Vellaud.