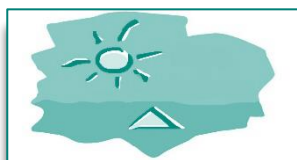




TRANSITIONS N° 5



Qui dit camping, dit nature !

Notre camping municipal des dunes est particulièrement apprécié des visiteurs en quête d'un tourisme vert. D'importants travaux ont été entrepris ces dernières années pour tendre, encore plus, vers un **tourisme éco-responsable**.

Ainsi, la rénovation du bâtiment d'accueil a été conduite avec un souci constant d'économie des ressources :

L'énergie nécessaire à la **production d'eau chaude** est fournie par des pompes à chaleur et pour un rendement énergétique optimum, les calories « grises » issues de l'eau des douches sont récupérées dans un circuit de préchauffage.

Pour **l'éclairage**, les locaux sont dotés de détecteurs de mouvements et tous les luminaires sont équipés en LED. Le camping est également équipé avec des appareils électroménagers peu gourmands en énergie de **classe A+++**

L'eau est devenue une ressource précieuse ! Les robinets sont équipés d'une temporisation et d'un limiteur de débit. Seules quelques-unes des bornes de tirage d'eau implantées sur le terrain ont été conservées.

Nous favorisons **la 2de vie et le réemploi** : Des livres usagés donnés par la bibliothèque communale, sont mis à disposition des campeurs. Charge à eux de les remettre à disposition une fois lus ou d'en remettre d'autres !

Bien entendu, **le classement en zone naturelle du terrain est préservé** et le service technique n'utilise **aucun pesticide**. Pour la préservation de la faune et flore locale, le terrain est laissé « en repos » jusqu'à l'ouverture du camping où il est uniquement tondu au niveau des emplacements.

Une attention particulière est portée à la gestion des déchets avec des **containers de tri** et, depuis cette année, des **composteurs** à l'usage des résidents. Des seaux à compost sont également disponibles.

Ainsi, notre camping reste au cœur d'un environnement préservé, prêt à accueillir, chaque année, des hôtes soucieux de vivre leurs vacances au plus près de la nature !



Les insectes sont nos précieux auxiliaires

Nous les traitons souvent de sales petites bêtes et de ravageurs, mais savez-vous que **si nous mangeons à notre faim, c'est aussi en grande partie grâce à eux ?**

Les insectes pollinisateurs, tels que les abeilles, les papillons, les bourdons et les mouches, sont essentiels pour la reproduction des plantes. En pollinisant les fleurs, ils permettent la production de fruits et légumes. Environ 75% des cultures alimentaires dépendent de la pollinisation par les insectes.

Certains insectes sont **des agents de lutte biologique**. Par exemple, les coccinelles consomment des pucerons, et les guêpes parasites pondent leurs œufs dans les larves de ravageurs, réduisant ainsi la population de ces nuisibles.

Les insectes décomposeurs, tels que les coléoptères et les termites, contribuent à la dégradation de la matière organique, comme les feuilles mortes et les excréments. Ce processus enrichit le sol en nutriments, améliorant la fertilité et la structure du sol.

Enfin, la diversité et l'abondance des insectes peuvent servir **d'indicateurs de la santé des écosystèmes agricoles**. Une présence variée et équilibrée d'insectes indique généralement un environnement agricole sain.

Enfin si vous êtes curieux, **les insectes sont riches en protéine** de haute qualité. Leur élevage nécessite moins de ressources que l'élevage traditionnel. **Ces plats sont réputés dans certaines cultures !**

Tacos aux sauterelles (Mexique)

Les sauterelles sont rôties et assaisonnées avec des épices comme le chili, l'ail et le citron, puis servies dans des tacos avec de l'avocat, de la tomate et de la salsa.



S'y retrouver dans la jungle des labels BIO

Il est souvent difficile de s'y retrouver dans la jungle des labels BIO. Pour y voir un peu plus clair, voici une [liste non exhaustive des principaux labels et de leurs spécificités](#).

Label Bio Européen (Eurofeuille): Ce label est obligatoire pour tous les produits biologiques commercialisés dans l'UE. Il garantit que les produits respectent les normes de production biologique de l'UE. Au moins 95% des ingrédients doivent être issus de l'agriculture biologique. Les OGM sont interdits, et les produits doivent respecter des normes strictes en matière de bien-être animal et de protection de l'environnement.

Demeter: Ce label certifie les produits issus de l'agriculture biodynamique. Les pratiques biodynamiques incluent l'utilisation de préparations naturelles pour stimuler le sol et les plantes, ainsi qu'une attention particulière aux rythmes naturels.

AB (Agriculture Biologique): Ce label est spécifique à la France et est souvent associé au label européen. Ses critères sont similaires à ceux du label européen, il garantit que les produits respectent les normes françaises de production biologique.

Nature & Progrès: C'est un label français qui va au-delà des exigences du label AB. Les produits doivent respecter des normes strictes en matière de durabilité, d'équité sociale et d'absence de produits chimiques de synthèse.

Bio Cohérence: Un label français privé créé par des producteurs biologiques. Il respecte des normes plus strictes que celles du label AB, notamment en matière de localisation des ingrédients (produits en France) et de traitement des animaux.

Ecocert: C'est un label de certification biologique utilisé dans de nombreux pays. Il garantit que les produits respectent des normes spécifiques de production biologique, souvent alignées sur les standards européens.

Comment les reconnaître ?

- **Logo:** Chaque label a son propre logo, ce qui permet de les identifier facilement sur les produits.

- **Applications mobiles:** Il existe des applications qui scannent les codes-barres des produits pour vérifier leurs certifications bio. (Exemple YUKA)

- **Sites web:** Des sites comme ceux d'Ecocert ou du Ministère de l'Agriculture permettent de vérifier les labels et d'obtenir des informations supplémentaires.



Entre tradition et modernité

La récolte du goémon (ou varech) dans le Finistère est une tradition séculaire mais toujours dynamique. Les "goémoniers" récoltent différentes espèces d'algues marines pour diverses utilisations :

Les algues brunes comme le **laminaires** (*Laminaria digitata* et *Laminaria hyperborea*) sont parmi les plus récoltées. D'autres espèces d'algues, comme le nori (*Porphyra*) et l'ulve (*Ulva lactuca*), sont également récoltées. ([Lien: Plus d'information pour les reconnaître](#))

Historiquement, le goémon était ramassé à la main ou à l'aide de râteaux et de barques. Aujourd'hui, des méthodes plus mécanisées sont également utilisées, y compris des bateaux équipés de dispositifs de récolte.

La récolte des algues est réglementée pour assurer la durabilité des ressources marines.

Des quotas de récolte et des périodes de repos sont instaurés pour protéger les populations d'algues.

- ✓ Les algues sont utilisées comme **ingrédients dans les produits alimentaires**, notamment dans les compléments alimentaires et les produits diététiques.
- ✓ Les propriétés hydratantes et nutritives des algues sont exploitées dans **les produits de soin de la peau et des cheveux**.
- ✓ Les algues contiennent des composés bioactifs utilisés dans **divers produits pharmaceutiques**.
- ✓ Les algues sont utilisées comme **engrais naturel** en raison de leur richesse en nutriments.
- ✓ Les algues servent aussi dans la **production de biocarburants et de biomatériaux**.

Aujourd'hui, les changements environnementaux et climatiques ainsi que la pollution peuvent affecter les populations d'algues et leur qualité.

Néanmoins, l'innovation dans les techniques de culture et de transformation des algues offre toujours des opportunités de croissance et de diversification de cette économie.

CONTACTS

Des remarques, suggestions, demandes ?

N'hésitez pas à envoyer un courriel à travaux@lampaul-ploudalmezeau.bzh ou à contacter la mairie qui transmettra.