

...tive, l'opération « On jour, un ma-
ron » va se dérouler, ce week-end
dans sept boutiques morbihannaises
à l'enseigne Relais et Desserts : à
Vannes, Lorient, Etel, Auray et Baud.
Faire un don et déguster un macaron
sont les principes de cette opération
destinée à faire avancer la recherche
contre la mucoviscidose. L'an der-
nier, 739,10 € avaient été collectés
dans le département et 50.000 € au
niveau national. Délégué territorial
du Morbihan de Vaincre la mucovisci-
dose, Jean-Yves Le Porho a visité les
magasins morbihannais qui sont par-
tenaires de cette opération.

Aviation. Seven Reizh milite pour un retour de l'Albatros à Brest



Collection Thierry Le Roy

Seven Reizh et l'association « La barque ailée, Jean-Marie Le Bris » se battent depuis dix ans pour faire revenir en Bretagne L'Albatros. Tout droit sortie des romans de Jules Verne, cette machine volante est l'œuvre de Jean-Marie Le Bris, marin breton pionnier de l'aviation, qui serait le premier homme à s'être envolé avec un engin plus lourd que l'air. C'était en 1856. Son rêve était de sauver les naufragés en allant les recueillir par les airs, tel un albatros, et de les déposer sains et saufs sur le rivage. Cette année, à l'occasion des Fêtes maritimes internationales de Brest 2016, les pouvoirs publics sont prêts à exposer L'Albatros et ses 18 m d'envergure dans l'aérogare de Brest Bretagne. Seven Reizh a lancé une campagne participative sur kengo.bzh pour financer son rapatriement depuis le musée du Bourget où il est entreposé. Voir la vidéo sur letelegamme.fr

...faire travailler tout le monde », explique-t-il.
En mars 2013, des jeunes en TIG (travaux d'intérêt général), d'autres en souffrance sociale, des SDF, des chômeurs, des handicapés, des lycéens en réorientation secondés par des « co-constructeurs » chevronnés se mettent au travail dans un hangar d'une zone artisanale.
« L'embarcation est tout électrique car nous voulons qu'elle soit silencieuse pour s'approcher le plus possible des berges afin d'observer la nature. Le moteur est alimenté par deux paires de batteries au lithium. Elles pourront être rechargées grâce à des panneaux solaires ou des prises à quai », précise l'architecte. Un

Une péniche à... voiles

Dès lors, l'association La péniche de Saint-Malo (35) va fédérer des partenaires privés, des bénévoles et des associations, tous séduits par le projet qui se chiffre autour de 360.000 €. Ils font appel à un architecte naval de Saint-Nazaire (44), Frédéric Neuman, pour dessiner les plans du prototype, une péniche fluvio-maritime.

de couteur lie de vin qui rappellent celles des voiliers des bords de Rance.

26 semaines de navigation par an

Au total, près d'une centaine de personnes ont aidé à la construction de la péniche de 13,50 m de long et 4 m de large, en bois contreplaqué époxy. L'embarcation de 9 tonnes et de moins d'un mètre de tirant d'eau possède à son bord onze couchages, deux douches, deux WC et un lave-vaisselle. « Beaucoup d'équipements nous ont été offerts, se réjouit Georges Frinault, le président de l'association, ancien directeur de chantier naval malouin. Dix particuliers ont acheté onze

disposition une semaine dans l'année. Le temps restant, deux pilotes confirmés feront découvrir les joies de la navigation à des jeunes. Pour cela, des conventions ont été passées avec différents organismes comme l'Adapei, Habitat et Humanisme et le Secours catholique. Ce dernier a apporté une précieuse aide financière tout au long de la construction du navire. « Jusqu'à la dernière minute », relève le président prêt à signer d'autres conventions.

L'embarcation naviguera 26 semaines, de mai à octobre, sur les canaux bretons et ligériens de Sarthe et Mayenne. Puis passera sa saison hivernale sur les quais malouins.

Hôpital. Des ingénieurs en restauration

Des ingénieurs en restauration hospitalière planchent pendant deux jours à Vannes sur leur métier. Ces ingénieurs dirigent des grosses unités de production de repas : de 7.000 à 23.000 par jour, selon la taille des hôpitaux. D'autres établissements comme des maisons de retraite peuvent aussi faire partie de la boucle de ces distributions quotidiennes qui nécessitent la mise en place de services de transport sécurisé.

Écoles et universités forment à présent ces ingénieurs qui doivent aussi être de bons gestionnaires, compte tenu du contexte économique de la santé. Certains de ces établissements ont plusieurs centaines de salariés et mettent en œuvre des matériels coûteux dans des conditions d'hygiène optimales.

La texture des aliments

« La qualité doit être la plus proche possible de la restauration classique », soulignent Sylvain Zercher, président de l'Union des ingénieurs hospitaliers en restauration et Patrick



Photo Gabriel Simon

Sylvain Zercher, président de l'Union des ingénieurs hospitaliers en restauration (à gauche) et Patrick Le Ray, directeur adjoint du Syndicat interhospitalier du golfe du Morbihan.

Le Ray, directeur adjoint du Silgom de Vannes (*). La difficulté est ici de prévoir six à sept menus classiques et de 20 à 25 menus de régime. « De l'oncologie à la maternité, nous avons une

population multiple », indiquent les deux responsables. Il faut aussi tenir compte de la texture des aliments pour des malades ou des personnes âgées confrontés à des difficultés de

mastication ou de déglutition. La nourriture est présentée dans ce cas sous forme mélangée avec nécessité de trouver une présentation qui donne de l'appétit.

« Dans le cas de personnes âgées qui ont une grande aversion pour les assiettes trop pleines, nous devons enrichir les plats », ajoutent les deux ingénieurs. « Notre difficulté est que nous servons des repas dans un contexte qui ne donne pas envie de consommer. Et nous sommes tout de suite dans le viseur car le patient fait la comparaison avec ce qu'il mange à la maison ».

Le travail de ces ingénieurs porte aussi sur l'aspect sanitaire des préparations culinaires : contrôles de laboratoires et analyses microbiologiques. L'approvisionnement en circuits courts et produits locaux, tout comme la lutte contre le gaspillage font également partie des sujets évoqués au cours de ces rencontres.

* Syndicat interhospitalier du golfe du Morbihan.