

FLORENCE JOUBERT

Les innovateurs

Bout er penn a-raok Innovators



Nous vivons une époque de rupture ! Cette année inédite, brutale, marquée par une crise sanitaire mondiale sans précédent, porte en elle les germes de changements radicaux dans notre appréhension du monde moderne et nos habitudes de consommation. Notre économie sera soumise désormais à de nouvelles contraintes, à de nouveaux espoirs aussi. Prendre soin de notre terre, chercher de nouvelles énergies propres, privilégier les circuits courts, faire confiance au collectif, avancer ensemble, mieux comprendre les outils offerts par la révolution numérique et technologique, en un mot sortir du confinement pour trouver un nouvel avenir : il est urgent de se réinventer pour ré-enchanter nos vies.

De nombreux acteurs économiques ou de personnalités de la société civile refusent de baisser les bras, bravent les obstacles les uns après les autres, et anticipent nos besoins futurs : innover est leur maître-mot et le moteur de leur inspiration. Dans cet univers d'entrepreneurs, notre département du Morbihan regarde de près et d'intimité. Des femmes et des hommes qui ont en commun le goût de la performance, le sens de l'innovation, la tradition du savoir-faire, le souci de préserver le monde du vivant et l'audace de la conquête de nouveaux marchés.

Photographe basée à Brest et formée à l'ENSAD (École nationale supérieure des arts décoratifs de Paris), Florence Joubert aime explorer en images l'univers des métiers, dans les domaines de l'architecture, du patrimoine, de la science ou des environnements extrêmes. Aussi à l'aise dans l'art du portrait que dans les paysages, avec une lumière et une couleur qui n'appartiennent qu'à elle, créant une douce intimité avec les sujets qu'elle photographie, elle a sillonné ces derniers mois les routes du Morbihan à la rencontre de ces innovateurs, soucieux d'une société durable. Qu'il s'agisse d'une crèche avant son projet d'éducation sur la naturalité, d'une ancienne visiteuse médicale reconverte dans l'aidé à la production locale, d'une entreprise agroalimentaire privilégiant qualité et vente directe, d'une créatrice puisant son inspiration à partir des algues marines, ces témoins de l'excellence morbihannaise sont les meilleurs ambassadeurs d'une terre tournée vers le monde de demain.



Ech omp e vevif ur mare a cheñchamantoù bras ! Er bloaz-mañ, digustum ha kriz, merket get un enkadenn yec'hedel evel na oa bet biskoaz, ec'h eus darnvez da cheñch penn d'ar vach evit hor mod da vev e-leher ar bed a-venezh hag evit hor mod da zereññ traoù. Diar-venezh e ranko hon ekonomiezh em ober doc'h redioù nevez, doc'h esperantoù nevez ivez. Diwall hor planedenn, klask energiezhioù mat nevez, gobei get rouedadoù res da gemat, kasat fiziael e labour a-stroll, monei ar-raok asamb, kompren gwelloc'h ar c'hall degaset get, ar cheñchamantoù bras er bed nivelei ha teknologie, berri-haberi, monei e-maez ar maread kogriñ evit kavout un amzer-da-zont nevez : mall eo ijiniñ hor bed ar-veit degas joa er hor buhez arne.

Ur bochad obererion ar an dachenn ekonomikel ha tud ag ar gevredigezh keodedel ne faot ket dezhe dilezel an afer, monei a reont a-benn d'ar skolioù an eil ar-lerc'h eglei ha priediñ an traoù a vo d'ober anezhe an amzer-da-zont : empenioù traoù nevez, setu aze o ger-stur hag an pezh a vroad o jin. Nend eo ket ar perlezennoù hag ar c'havadennoù a vank e Mor-Bihan e bed an embregereion.

Mouzezed ha gwazed hag a vour gobei berzh, ijiniñ traoù nevez, doujiñ ar skolioù gremet, gweziñ ar vuzhoù ha kerediñ maread da c'houñt, marc'hadoù nevez, Luc'hskeudennerezh eo Florence Joubert, bet stummet e SBLAM (Skoù vroadel uhel an arzoù-kiriekal e Paris). Skallet eo e Brest. Douriñ a ra monei dre ar skeudennoù a-barzh bed ar micherioù, ar dachenn an disavouriezh, ar glad, ar skiant pe ar meitei diars-ire. En he baten e vez evit tennañ ar potredoù tud koulz : ha potredoù techieù, get he mod dezhi hec'h-unan d'ober get ar gouloù hag al livioù a ziskouez emañ tost doc'h ar sudeoù potredet get. Er mistoù diwezhañ e oa bet e feteriñ bro ar hentoù ar Mor-Bihan evit kejal doc'h an nevezerezh-se a glask staliiñ ur gevredigezh padus. Pe e vev ur vagour hag a zo troid he dekadurezh ar an natur, ur vourz bet beagonez kenwezh zozeget ha cheñchet micher get evit sikour ar produñ techei, ur stal en industriezh ar boued hag a laka ar pouez ar ar galite hag ar werzh ar-veur pe ur grouezh hag a vez avertet get ar bechei, e laker aze bezañsoù ag an dud dononet, ar gwellañ er Mor-Bihan, ar gannaded wellañ evit ur bliandenn troid tremo ur "bed da-c'houde".



We live in an age of disruption! This extraordinary, brutal year, marked by an unprecedented global health crisis, has sown the seeds of radical change in the way we understand the modern world and in our consumer habits. Our economy will now be subject to new constraints, and new hopes too. Taking care of our planet, looking for new clean sources of energy, buying locally produced goods, placing our trust in collective action, moving forwards together, and better understanding the benefits that the digital and technological revolution brings in a world that is emerging from lockdown to establish a new future: change is imperative if we want to bring joy back into our lives.

Many economic stakeholders and representatives of civil society refuse to give up and continue to defy obstacles one after the other to anticipate our future needs: innovation is both their watchword and their source of inspiration. In this world of entrepreneurs, the Morbihan department has its fair share of precious gems and ingenious inventors. Women and men who share a taste for excellence, a sense of innovation, traditional know-how, a desire to preserve the living world and the boldness to conquer new markets.

Based in Brest and a graduate of the ENSAD art school in Paris, Florence Joubert is a photographer who likes to explore working environments in her images. She covers a range of professional fields, including architecture, heritage, science and extreme environments. She is equally at ease with the art of portraiture as she is with landscapes. Her distinctive use of light and colour creates a soft intimacy with the subjects she captures. In recent months, she has criss-crossed the roads of the Morbihan region to meet these innovators concerned about a sustainable society. These pioneers include a nursery with an educational project focused on the natural world, a former medical representative now working to support local production, an agri-food company promoting quality and direct sales, and a designer inspired by seaweed. All testify to the excellence on offer in Morbihan and all are perfect ambassadors of a territory that is looking to the world of tomorrow.

LES P'TITES ABEILLES / RIANTEC

LÀ OÙ IL FAIT BON GRANDIR

Imaginée par Valérie Guéhéneç, cette crèche d'un nouveau genre porte un projet d'éducation basé sur la naturalité, et l'« itinérance ludique », une pédagogie qui place la liberté de jeu et d'exploration de l'enfant en priorité.

Les petits, de 2 mois et demi à 5 ans, évoluent ainsi dans « un environnement pensé pour éviter d'avoir à dire non », et ont un accès permanent au grand jardin. Toutes les semaines, ils y découvrent le monde végétal et animal, grâce notamment au potager pédagogique dans lequel ils expérimentent les plantations, les récoltes et les semis.

Conçue dans une démarche entièrement écoresponsable, la crèche est installée dans un bâtiment en bois privilégiant la végétalisation et les revêtements naturels, peu de jouets en plastique et une politique alimentaire bio et anti-gaspillage.

WHERE GROWING UP FEELS GOOD!

Designed by Valérie Guéhéneç, this new kind of nursery advocates an educational project based on the natural world and on 'fun roaming', where children are encouraged to play and explore freely.

The children, aged from 2.5 months to 5 years old, are thus cared for in 'an environment designed to avoid having to say "no"' and have permanent access to a large garden, where they can discover plants and animals, and an educational vegetable patch, where they can experiment with sowing, planting and harvesting.

Featuring a 100% ecologically responsible design, the nursery is housed in a wooden building where plants and natural surfaces take precedence, where plastic toys are limited and where an organic and anti-waste food policy is in place.

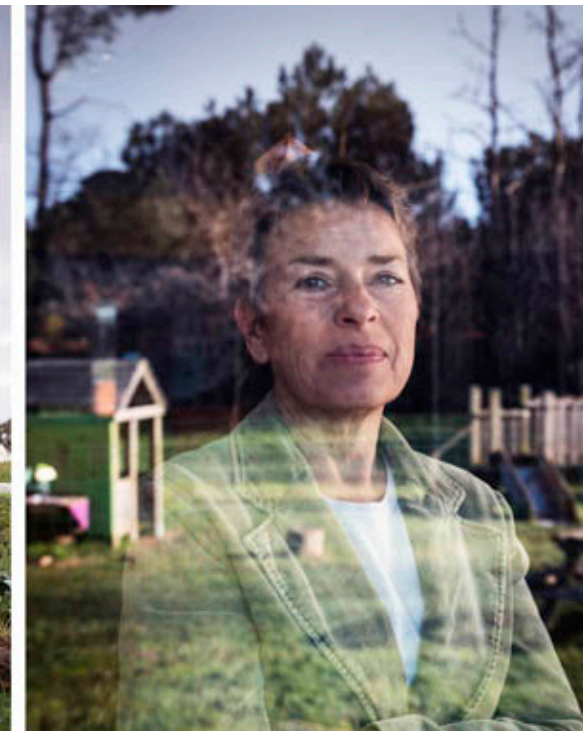
45 x 40 cm



180 x 160 cm



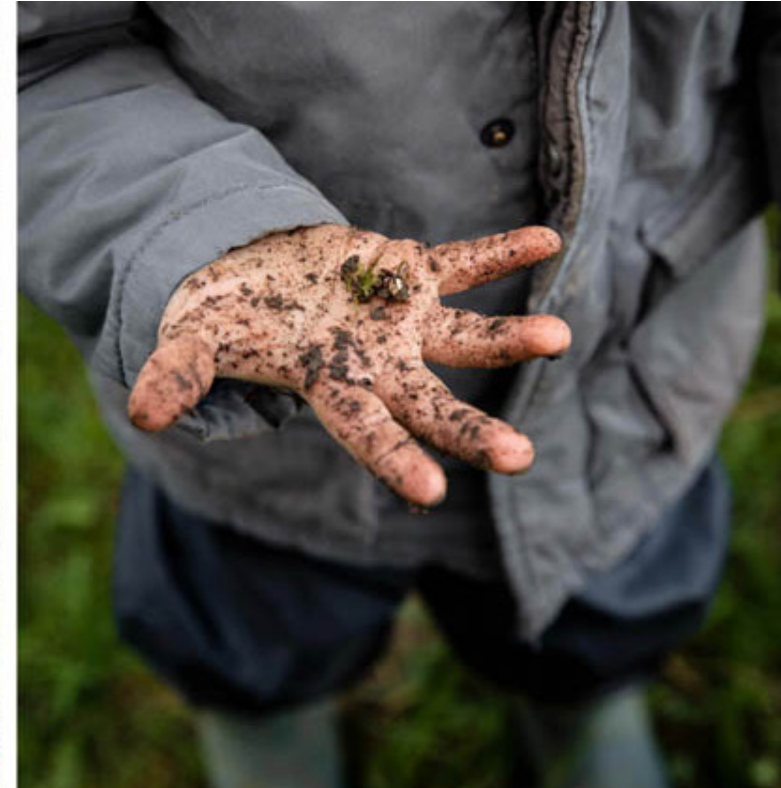
@ingacillyphoto
#ingacillyphoto
festivalphoto-lagacilly.com



247 x 90 cm



191 x 90 cm



CORIOLIS / QUÉVEN

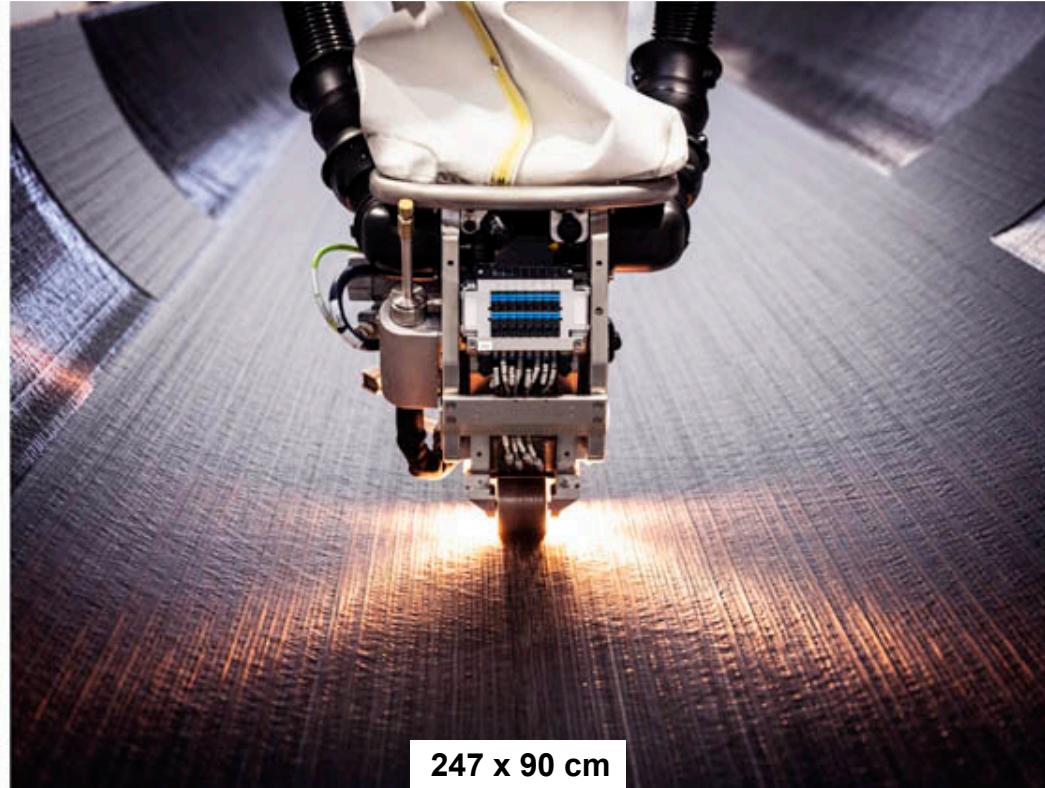
UNE PÉPITE QUI S'EXPORTE

Fondé par Clémentine Gallet et son mari en 2001, Coriolis développe et fournit des machines-outils robotisées et des logiciels pour la fabrication de pièces en matériaux composites. Ce qui n'était au départ qu'une start-up familiale, d'abord tournée vers le nautisme, connaît très vite une croissance fulgurante grâce à une percée dans le secteur de l'aéronautique, et exporte désormais son savoir-faire jusqu'au Canada et en Chine. Pour cette PME, qui réinvestit 14% de son chiffre d'affaires dans la recherche, l'innovation est une nécessité. Aujourd'hui, l'entreprise s'attaque au secteur automobile et vise la diversification pour se pérenniser. Si la crise de la Covid-19 a durement touché l'aéronautique, l'infatigable Clémentine n'a pas baissé les bras, mise sur de nouveaux programmes de développement, et les carnets de commande se remplissent à nouveau. L'aventure continue...

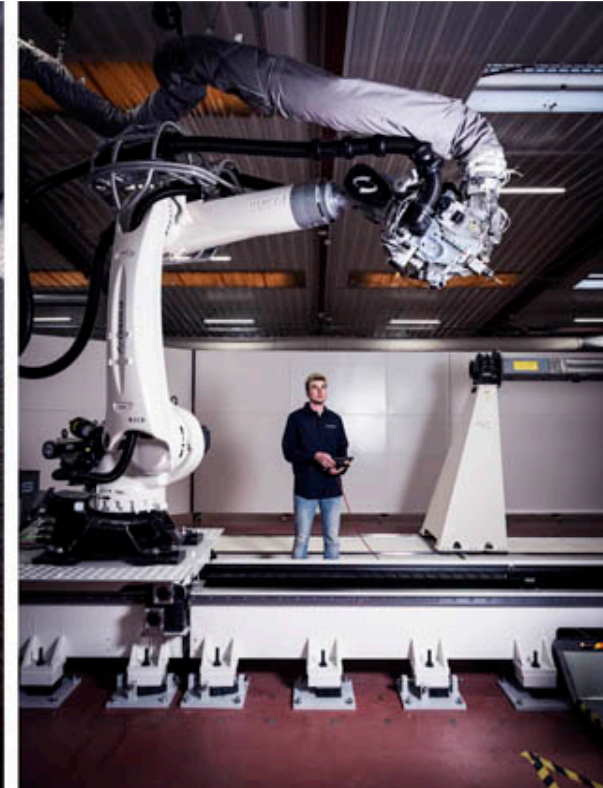
45 x 40 cm

A LITTLE GEM ENJOYING INTERNATIONAL SUCCESS

Founded by Clémentine Gallet and her husband in 2001, Coriolis develops and supplies robotic machine tools and software for the manufacture of composite parts. What began as a family start-up initially focused on sailing quickly experienced exponential growth thanks to a breakthrough in aeronautics. Today, it exports its expertise all the way to Canada and China. Innovation is essential for this SME, which reinvests 14% of its turnover in research. Today, the company is focusing on the car industry to diversify its business activities and safeguard its future. Despite the aeronautical industry being badly affected by the COVID-19 pandemic, Clémentine has channelled her positive energy into new development programmes. As a result, the order books are filling up once again and the adventure is set to continue!



247 x 90 cm



LA MANUFACTURE DES ALGUES / AURAY

LA TISSEUSE DE LA MER

Violaine Buet cultive un savoir-faire inédit : elle travaille les algues brutes pour en faire des étoffes et des objets. Après 7 années passées en Inde où elle développe son goût pour la création textile, elle revient en Bretagne pour y monter son studio de recherche et développement, accompagnée d'un réseau d'experts, de chercheurs et d'artisans avec qui elle collabore selon les besoins des projets.

Dans son petit atelier aux allures féériques, les plantes aquatiques qu'elle récolte elle-même prennent sous ses mains des formes et des couleurs nouvelles, s'entremêlent à d'autres fibres et donnent naissance à d'incroyables matières. Les algues ainsi ennoblies s'offrent à de nombreux champs d'application, artistiques et industriels, pour être utilisées dans les arts-vivants, la scénographie, la haute-couture, la décoration ou le *visual merchandising*.

45 x 40 cm

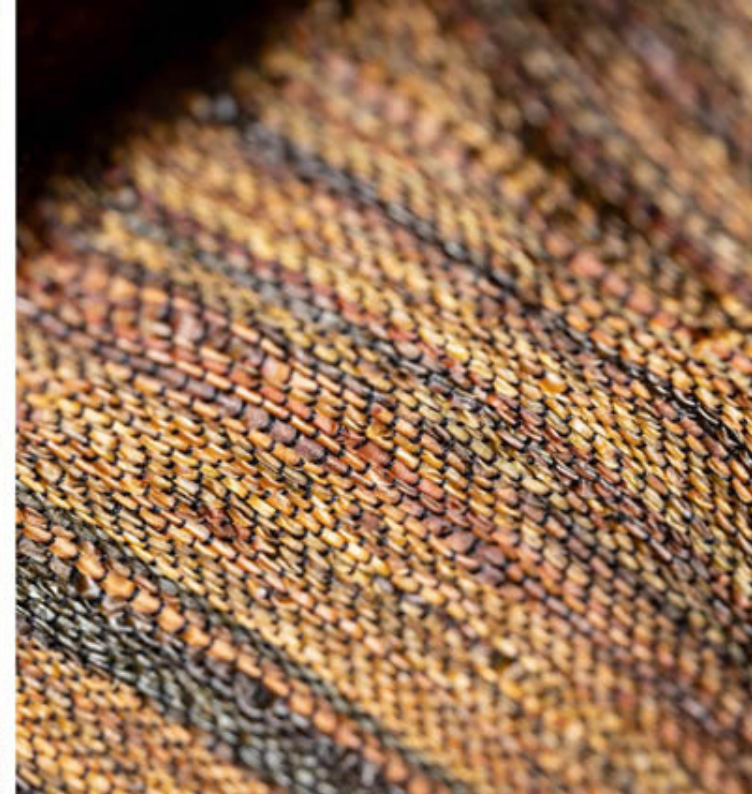
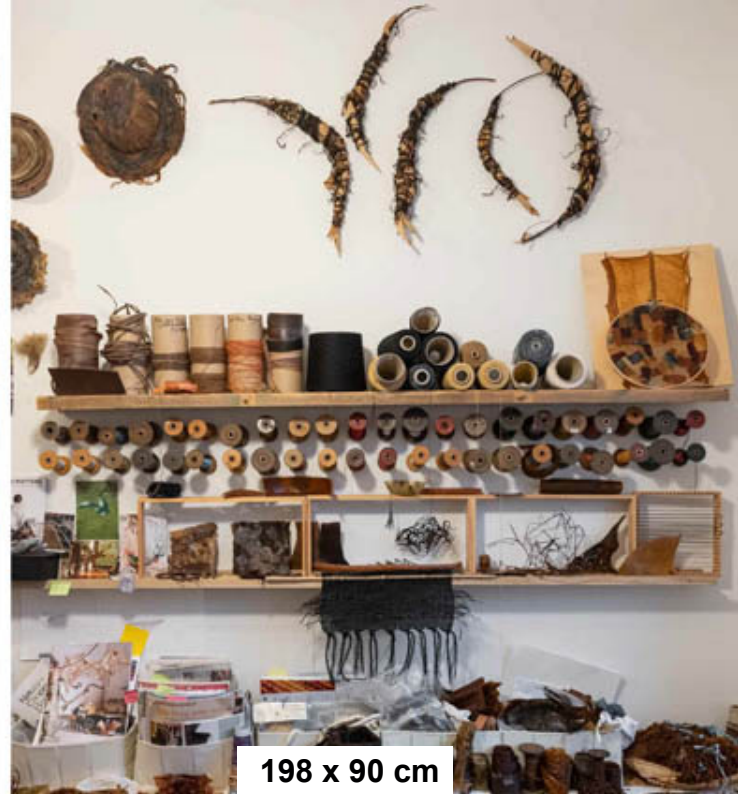
THE WEAVER OF THE SEA

Violaine Buet fosters some rather unique expertise, using raw seaweed to make fabrics and objects. After spending 7 years in India, where she developed a taste for textile creation, she returned to Brittany to set up a research and development studio, supported by a network of experts, researchers and artisans with whom she collaborates to meet the various requirements of her projects.

In her small, otherworldly workshop, the aquatic plants she harvests herself take on new shapes and colours, blending with other fibres to create incredible new materials. These incredible seaweed materials created by Violaine have a number of possible artistic and industrial applications that include the performing arts, scenography, haute couture, decoration and visual merchandising.



178 x 135 cm



LA FERME DE PORT COUSTIC / ILE DE GROIX

DU VIN BRETON BIENTÔT SUR NOS TABLES

De la vigne bretonne, et insulaire, c'est un projet rendu possible par la levée d'une interdiction administrative en 2015 et dans lequel Mathieu et Noémie, installés depuis quelques années sur la pointe Sud de l'île de Groix se sont lancés. Un pari fou, mais bien étudié par Mathieu, vigneron expérimenté. Le climat de Groix est en effet assez ensoleillé pour y planter des cépages résistants à la pluie, tels que le Chenin, un vin blanc de la vallée de la Loire. Dans quelques années, réchauffement climatique oblige, la Bretagne pourrait même accueillir des cépages plus méridionaux.

Le couple a commencé à planter 5 hectares de vignes qui donneront bientôt environ 15 000 bouteilles de vin naturel par an. Une initiative qui s'inscrit dans un modèle de polyculture. Dans leur ferme surplombant la mer où cohabitent gaiement poules, cochons, chevaux de trait, et copains de tous horizons, Mathieu et Noémie entendent mener un projet agricole global à dimension humaine, dans le respect de la terre et du temps. Un travail de titans, mais surtout une belle philosophie de vie.

BRETON WINE COMING SOON!

When an administrative ban was lifted in 2015, the cultivation of vines on a Breton island became an appealing possibility for Mathieu and Noémie, who have been running a farm on the southern tip of the island of Groix for the last few years. Experienced winemaker Mathieu examined this seemingly crazy dream carefully, as Groix's climate offers enough sunshine for rain-resistant grape varieties, such as Chenin (a white wine variety from the Loire Valley) to thrive. In the future, global warming means that Brittany might even be able to host to more southern vine varieties, too.

The couple initially planted 5 hectares of vines, which will soon enable them to produce 15,000 bottles of natural wine per year. This initiative reflects their polyculture farming model. On their farm overlooking the sea, hens, pigs, workhorses and friends from all walks of life coexist in perfect harmony, with Mathieu and Noémie intent on implementing an overarching agricultural project on a human scale that respects the land and time. A titanic project, but also a beautiful philosophy for life.

45 x 40 cm



247 x 90 cm



LES CUISINIERS SOLIDAIRES / VANNES

LE PARTAGE EST LEUR RAISON D'ÊTRE

Avec son association créée en 2015, Akim entend « être l'étincelle qui rallume la flamme du lien ». Les Cuisiniers solidaires, menés par Akim et Hélène, salariée depuis 2020, et soutenus par une solide équipe de bénévoles, portent un projet de cuisine participative visant à restaurer le lien social et à développer la solidarité et la convivialité à travers les échanges de savoirs et les rencontres. Pédagogie, sensibilisation au « mieux manger », lutte contre le gaspillage alimentaire (par la récupération des invendus en local) sont les objectifs que l'association met en pratique tant en milieu scolaire que lors d'événements culturels et citoyens, ou encore en entreprise. Lors des confinements de 2020 et 2021, l'association s'est mobilisée pour organiser des collectes et distributions massives de produits de première nécessité dans les quartiers en difficulté, puis pour les étudiants gravement touchés par la crise.

MOTIVATED BY SHARING

With the association he founded in 2015, Akim hopes 'to be the spark that reignites the flame of social connection'. Les Cuisiniers Solidaires project is led by Akim and Hélène, an employee since 2020, and is supported by a strong team of volunteers who believe in a participatory cooking project that aims to restore social connections and foster solidarity and friendship through knowledge sharing and encounters. Educating, raising awareness about better eating habits and reducing food waste (by recovering unsold food locally) are the objectives pursued by this association in schools and companies, and at cultural and community events. During the 2020 and 2021 lockdowns in France, the association organised the mass collection and distribution of staple items for underprivileged communities and students who have been severely affected by the pandemic.

45 x 40 cm

DEMAIN
je me lève de
BONHEUR



247 x 90 cm



DÉDALE / VANNES

LES AVENTURIERS DE L'ART ÉPHÉMÈRE

C'est dans un ancien bâtiment administratif que l'association « *L'Art Prend la Rue* » a créé ce tiers-lieu culturel et éphémère en juillet 2018. Le projet, orchestré par des bénévoles mais dont l'originalité est d'être « 100% mécénat », a pour but de faire rayonner l'art urbain et les cultures de la rue dans toutes leurs diversités. Guidés par Agnieszka, Max et Dom, les visiteurs plongent dans un parcours immersif d'expositions et de performances in-situ.

Dédale, c'est aussi un lieu de création qui accueille des artistes en résidence et des graffeurs de passage dans la « free zone ». Et c'est enfin, et surtout, un lieu de vie, d'échanges et de partage pour un public intergénérationnel qui se rencontre au Dédale Café, géré par la SAS Coeur de Vannes et la fédération des commerçants.

Le bâtiment devait palpiter jusqu'à fin 2021, date de sa destruction. Mais comme tous les lieux culturels, Dédale a souffert de la fermeture prolongée imposée par la crise sanitaire.

(crédits des œuvres : le Module de Zeer et école d'architecture Ifat).

THE ADVENTURERS OF EPHEMERAL ART

A disused administrative building provided art association '*L'Art Prend la Rue*' with the perfect location for setting up a temporary third place devoted to culture in July 2018. The originality of this volunteer-led project is that it is fully financed by patrons, and its aim is to promote the rich diversity of urban art and street cultures. Guided by Agnieszka, Max and Dom, visitors are led on an immersive tour of exhibitions and in-situ performances.

Dédale is also a creative space that hosts artists in residence and graffiti artists passing through the 'free zone'. Finally, and above all, it is a welcoming space that fosters discussion and sharing among an intergenerational audience, who can meet up and mingle at the Dédale Café, managed by Coeur de Vannes and the city's retailers association.

The building was due to continue hosting Dédale until the end of 2021, when it is scheduled for demolition. But like all cultural venues, Dédale has suffered from a prolonged closure imposed by the pandemic.

(art credits: Le Module de Zeer and the IFAT school of interior design).



178 x 135 cm

45 x 40 cm



LES MOUTONS DE L'OUEST / LORIENT

LA NATURE EN VILLE

Si l'éco-pâturage, solution écologique et naturelle d'entretien du paysage, existe depuis longtemps, Quentin, gérant des Moutons de l'Ouest, mise sur un modèle économique nouveau. Créée en 2016, l'entreprise fonctionne comme un paysagiste en proposant un service clé-en-main, et un coût annuel fixe pour entretenir un espace défini. Ainsi, les clients peuvent remplacer les tondeuses et débroussaillieuses par les animaux, et améliorer de façon durable leur cadre de vie.

Depuis 2019, les Moutons essaient dans les grandes villes de l'Ouest, répondant à des demandes de tous horizons. L'EHPAD La maison des Tamaris à Lorient, premier client morbihannais, a installé trois moutons d'Ouessant dans son parc, sur lesquels veilleront Thibault, le berger, et son chien Onyx.

NATURE IN THE CITY

While conservation grazing – an ecological and natural solution for landscape maintenance – is nothing new, the manager of Les Moutons de l'Ouest Quentin has come up with a new economic model. Founded in 2016, the company functions as a landscape gardening firm that offers a turnkey service and a fixed annual rate for maintaining pre-defined areas of land. This enables customers to replace lawnmowers and strimmers with animals to sustainably improve their living environments.

Since 2019, Les Moutons has been springing up in the major cities of Western France to meet demand from all kinds of customers. The company's first Morbihan customer was the Maison des Tamaris retirement home in Lorient, where it introduced three Ouessant sheep to graze in the park, carefully watched over by shepherd Thibault and his trusty dog Onyx.

45 x 40 cm



296 x 90 cm



TEAM BANQUE POPULAIRE / LORIENT

GÉANT DES MERS, FLEURON TECHNOLOGIQUE

Sponsorisée par le groupe Banque Populaire, cette équipe de course au large à la voile a été l'une des premières dont l'organisation est inspirée par celle des écuries de formule 1. En un peu plus de 10 ans, les Ultimes, ces maxi trimarans, ont connu une révolution et le Team Banque Populaire y a pris toute sa part. En 2012, le Maxi Banque Populaire V, à dérive, s'offre le Trophée Jules Verne en 45 jours avec 14 personnes à bord. Puis, cette classe de voiliers connaît un développement spectaculaire : grâce aux foils, la plateforme peut se soulever et donc « voler » au-dessus des eaux. L'équipe a pris part à cette révolution en 2017 en mettant à l'eau Banque Populaire IX. Quatre ans plus tard, place à Banque Populaire XI, avec à sa barre, le skipper breton Armel Le Cléac'h. Cet Ultime est un nouveau bijou de technologie qui ne fait pas que voler : il parvient à s'y maintenir, l'idéal pour défier à nouveau les chronos sur tous les océans. Premier objectif de ce multicoque révolutionnaire : la transat Jacques Vabre en Novembre 2021.

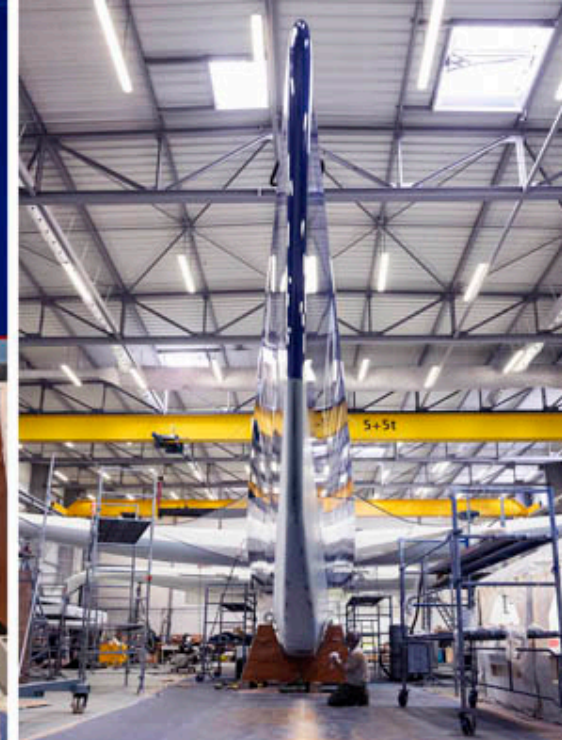
A GIANT OF THE SEAS AND A TECHNOLOGICAL GEM

Sponsored by the Banque Populaire group, this sailing crew was one of the first to base its organisation on that of Formula 1 teams. In just over 10 years, Ultimate maxi trimarans have undergone a revolution and Team Banque Populaire has benefited hugely from this. In 2012, the Maxi Banque Populaire V boat with centreboard won the Jules Verne Trophy in 45 days with 14 people on board. This class of sailing boats then saw a spectacular development with the introduction of foils, which enabled the platform to rise out of the water and 'fly' above the surface of the sea. The team participated in this revolution in 2017 by launching its Banque Populaire IX vessel. Four years later, Banque Populaire XI was launched with Breton skipper Armel Le Cléac'h at its helm. This Ultimate is a new technological gem that doesn't simply fly: it manages to stay there too, making it the perfect vessel for breaking speed records on any of the earth's seas. The first goal of this revolutionary multihull is to participate in the Transat Jacques Vabre yachting race in November 2021.

45 x 40 cm



178 x 135 cm



262 x 90 cm

CONSERVERIE LA BELLE-ILOISE / QUIBERON

ICI, C'EST LE POISSON QUI COMMANDE

Animée par les valeurs des gens de mer, la Conserverie La Belle-Iloise, familiale et historique, fait figure d'emblème dans le paysage économique morbihannais. Installée à Quiberon depuis 85 ans, dirigée par Caroline Le Branchu, petite-fille du fondateur, l'entreprise affirme sa volonté de proposer uniquement en vente directe des produits haut de gamme fabriqués de façon traditionnelle et artisanale. Chaque sardine est ainsi minutieusement placée dans un souci d'« *équilibre de la boîte* » car on commence à manger avec les yeux. Aujourd'hui, dans un contexte de plus en plus concurrentiel, un pôle de Recherche et développement s'attèle à expérimenter de nouvelles recettes qu'une équipe, réunie deux fois par semaine, est chargée de goûter.

45 x 40 cm

HERE, THE FISH PLAY THE LEADING ROLE

Driven by the values of seafarers, the historic, family-owned Conserverie La Belle-Iloise cannery is an emblem of the economic landscape in Morbihan. Operating out of Quiberon for 85 years and directed by the founder's granddaughter Caroline Le Branchu, the company is committed to offering high-end products made using traditional, artisanal methods that it sells exclusively and directly to its customers. Each sardine is carefully positioned with an eye to '*balancing out the tin*', because enjoyable eating starts with perfect presentation. Today, in an increasingly competitive environment, a Research and Development hub has been tasked with creating original new recipes that are tasted twice a week by a separate team.



178 x 135 cm



SUR LES ROUTES DU MORBIHAN

AU SERVICE DES CIRCUITS COURTS

Les routes du Morbihan, Gwenola Gomet les connaissait déjà pour les avoir sillonnées pendant 30 ans. Ancienne visiteuse médicale, elle a un déclic qui influe sur sa reconversion : « *En parcourant la région pour mon travail, je voyais beaucoup de panneaux « Vente à la ferme » mais je n'avais jamais le temps de m'arrêter. J'ai eu l'idée d'un service de livraison de ces produits sur le lieu de travail.* ». Elle a donc investi dans un camion isotherme et réuni, depuis 2018, une soixantaine de producteurs locaux autour de Lorient pour faciliter la vie de ceux qui veulent « *mieux manger* ». Avec la crise sanitaire, sa plateforme de distribution en ligne proposant des produits frais du terroir (légumes de Melrand, pâtes de Languidic, fromage de chèvre de Bubry...) a connu un joli succès pour une noble cause.

SERVING SHORT FOOD SUPPLY CHAINS

Having criss-crossed the region for 30 years, Gwénola Gomet knows the Morbihan roads like the back of her hand. This former medical visitor had a lightbulb moment that prompted her to change careers: “*When I was travelling around the region for work, I saw lots of ‘Direct from the farm’ sales signs but never had time to stop. My idea was to set up a workplace delivery service for these products.*” She therefore invested in an insulated van and, since 2018, has been collecting produce from about 60 local farmers in and around Lorient to make it easier for people to source better quality food. The pandemic has given her online distribution platform (offering fresh local produce, such as Melrand vegetables, Languidic pasta and Bubry goat’s cheese) a real boost, and has thus helped further a noble cause.

45 x 40 cm



296 x 90 cm



SPIRU'MARINE / SARZEAU

UNE BIOTECH POUR VOIR LA VIE EN VERT

Marie-Gabrielle Capodano est la seule productrice au monde de spiruline marine 100% eau de mer. Cette micro-algue (plus précisément, une cyanobactérie), vieille de 3,5 milliards d'années, se développe dans de l'eau saumâtre. Elle avait toujours été cultivée dans de l'eau douce ressalée, jusqu'à ce que Marie-Gabrielle, forte de plusieurs années d'expérience dans le domaine aquacole, obtienne une souche adaptée à l'eau de mer du Golfe du Morbihan et lance une production écoresponsable. La spiruline est un « *super-aliment* », booster du système immunitaire, qui s'invite dans des cosmétiques « *vivants* » et, consommée fraîche, apporte de nombreux nutriments dans les produits proposés par Spiru'Marine : chocolats, caviar vert, huîtres affinées... Un véritable « *or vert* », qui en cache un second, l'« *or bleu* », la phycocyanine, une protéine complexe présente dans la spiruline, et qui constitue à ce jour la seule alternative aux colorants alimentaires chimiques.

GIVING LIFE A GREEN TINGE THROUGH BIOTECH

Marie-Gabrielle Capodano is the world's sole producer of 100% seawater marine spirulina. This micro-algae (in reality, a cyanobacteria) is 3.5 billion years old and typically grows in brackish water. Until Marie-Gabrielle came along, it had always been cultivated in re-salted freshwater. But drawing on several years of experience in aquaculture, Marie-Gabrielle obtained a strain that was adapted to the seawater of the Gulf of Morbihan and launched an environmentally friendly production facility. Spirulina is a superfood that boosts the immune system. It is incorporated into cosmetics that feature living organisms, and provides many nutrients when eaten fresh in the products sold by Spiru'Marine (chocolates, green caviar, refined oysters, etc.). This bona fide '*green gold*' also offers its very own '*blue gold*' bonus: phycocyanin, a complex protein present in spirulina and the only alternative to chemical food dyes currently available.

45 x 40 cm



198 x 90 cm



MULTIPLAST / VANNES

DES MULTICOQUES AUX AVIONS ÉLECTRIQUES

Plus besoin de présenter l'entreprise, véritable institution dans le domaine des matériaux composites haute performance, et qui s'est imposée sur le marché de la construction navale, avec la conception et la fabrication de voiliers de compétition au superbe palmarès qui s'élancent sur les courses mythiques de la Route du Rhum ou du Vendée Globe.

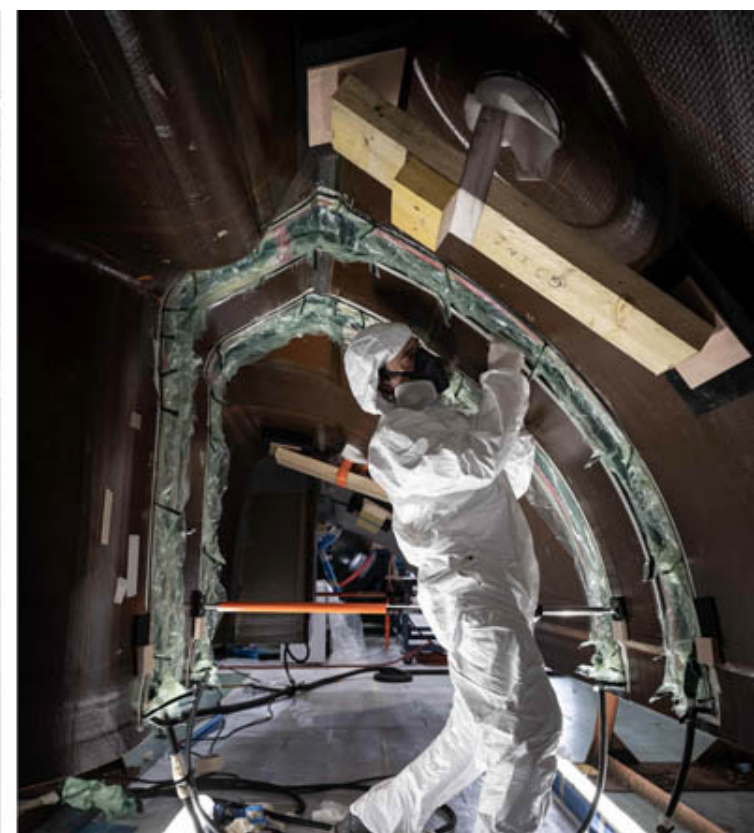
Fondée en 1981, Multiplast voit arriver à sa tête Dominique Dubois en 2009, qui poursuit une démarche de diversification des activités. L'entreprise œuvre aujourd'hui dans les domaines du nautisme, de l'industrie et la défense, des énergies renouvelables et de l'aéronautique, avec notamment un projet innovant d'avion à passagers électrique pour la société israélienne Eviation Aircraft.

FROM MULTIHULLS TO ELECTRIC AIRCRAFT

This company needs no introduction. Multiplast is a true institution in the production of high-performance composite materials and is a leading name in the shipbuilding industry, designing and manufacturing competition sailboats with a superb track record in legendary races, such as the Route du Rhum or the Vendée Globe.

Founded in 1981, Multiplast placed Dominique Dubois at its helm in 2009, who has been concentrating his efforts on diversifying the business. Multiplast currently operates in the nautical, industrial, defence, renewable energies and aeronautics sectors, and has notably designed an innovative electric passenger aircraft for Israeli company Eviation Aircraft.

45 x 40 cm



ILIIENS / PLOUHARNEL

BELLE-ÎLE À LA VOILE

En juillet 2020, 134 857 passagers empruntaient les navettes maritimes pour se rendre à Belle-Île-en-Mer, un chiffre historique et une fréquentation croissante aux conséquences écologiques néfastes pour l'environnement marin local, impacté par les passages répétés des navires à moteur.

Après quelques tours du monde en voilier et des années en tant que capitaine sur divers navires, Léon Passuello a l'idée de proposer une alternative à ces transports de passagers, et fonde, avec deux associés, la compagnie maritime Iliens, sponsorisée par la Conserverie la Belle-Iloise. Iliens propose des rotations entre Port Maria, à Quiberon, et Belle-Île, sur un grand catamaran de 20 mètres que l'équipe est allée chercher en Méditerranée. Ce bateau, qui peut accueillir 69 passagers, met 1h30 pour rallier le port du Palais, et également le plus petit port de Sauzon. A bord, les trois membres d'équipage, dont Jonas, associé et ancien chef d'entreprise, et Maeva, future skipper, se chargent d'assurer l'ambiance de cette traversée contemplative et pédagogique qui se déroule sous le doux bruit des vagues ou en musique, mais toujours dans le respect maximum de la faune et la flore côtoyant le bateau.

SAILING TO BELLE-ÎLE

In July 2020, 134,857 passengers used the ferry shuttle service to Belle-Île-en-Mer. This historic figure points to the island's increasing popularity with visitors and to the devastating ecological consequences suffered by the local marine environment as a result of the repeated passage of motorboats.

Having sailed around the world several times and captained numerous ships, Léon Passuello came up with an alternative way of transporting these passengers and co-founded, with two partners, the Iliens shipping company, sponsored by the Conserverie La Belle-Iloise. The route proposed by Iliens links Port Maria in Quiberon to Belle-Île aboard a large 20-metre, second-hand catamaran, which the team collected from the Mediterranean. This boat, which can accommodate 69 passengers, takes 1 hour 30 minutes to reach the Port du Palais as well as the smaller Port de Sauzon. Three crew members – including Jonas, a partner and former company director, and Maeva, a future skipper – welcome passengers on board and ensure the crossing is both educational and contemplative. Whether accompanied by the gentle lapping of the waves or some music, each crossing is conducted with the utmost respect for the surrounding fauna and flora.

45 x 40 cm



296 x 90 cm

