

B

Le magazine des Bretonnes et des Bretons

Magazin ar Breizhadezed hag ar Vreizhiz

La gazette des Bertones e des Bertons

LE DOSSIER
Le meilleur pour
toutes les assiettes

EN IMMERSION
Changer les portes
d'écluses : un chantier XXL

INSTANTANÉS
Se former aux
métiers du soin

SOMMAIRE



4

LA TRIBUNE
« L'Europe est une chance pour la Bretagne »



6

VU D'ICI
L'Europe, partout dans votre quotidien



8

LE DOSSIER
Le meilleur pour toutes les assiettes



29

L'EXPÉRIENCE
L'art breton court les rues



32

LE BAZAR BRETON
Tout en algues !



34

TELLEMENT CLICHÉ !
Les Bretons sont-ils têtus ?

B Le magazine des Bretonnes et des Bretons, publication de la Région Bretagne, 283 avenue du Général Patton, CS 21101, 35711 Rennes cedex 7 Bmagazine@bretagne.bzh. Directeur de la publication : Loïg Chesnais-Girard. Direction éditoriale : Rachel Vaillot, Christelle Bayon, Elsa Gueguen. Rédactrice en chef : Anne Cacquevel. Conception-réalisation : Citizen Press. Rédaction : Gaël Bocandé, Stéphane Boumendil, Olivier Constant, Hortense Lasbleis, Benjamin Monnet, Anna Quéré, Aurore Toulon, Séverine Vallat. Direction artistique : David Corvaisier. Secrétariat de rédaction : Marie Roos. Cheffe de fabrication : Sylvie Esquer. Traduction bretonne : Office public de la langue bretonne. Traduction gallo : Institut de la langue gallèse. Dépôt légal : juillet 2023. ISSN : 2999-8913. Imprimeur : Agir Graphic - 96 boulevard Henri Becquerel, 53000 Laval. Tirage : 1758125 exemplaires. Photo de couverture : Le bien-manger dans les lycées est une priorité de la Région © Dimitri Lamour

Vous n'avez pas reçu votre B ?

Pour le signaler, merci de contacter les services de La Poste au 02 98 11 79 41 du lundi au vendredi, de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h ou par mail : lpsb-deploiement.dve-bretagne@laposte.fr

Retrouvez le B sur bretagne.bzh/Bmagazine

ainsi que toute l'actualité de la Région



Ce magazine a fait l'objet d'une attention particulière en matière d'écoconception.

Pour en savoir + : bretagne.bzh/Bmagazine

Aidez-nous à limiter l'impact de cet exemplaire sur l'environnement, jetez-le dans un bac de tri dédié au papier.





15

EN IMMERSION
**Changer les portes d'écluses :
 un chantier XXL**



19

PASSIONNÉ
Jean-Jacques Rault
*« Il n'y a pas de liberté sans
 prise de risque »*



23

INSTANTANÉS
Se former aux métiers du soin



36

LE DESSIN
**Les mégalithes du Morbihan,
 sur la voie de la reconnaissance**



38

LA BRETAGNE DE...
Hervé



42

LA NOUVELLE VAGUE
**Hemarina, une révolution
 médicale venue du sable**

à bord



© Martin Boudier

GILLES MARÉCHAL – p. 14
Économiste. Travaillant sur les circuits courts depuis les années 1980, il est notamment le fondateur, en 2015, de Terralim, un bureau coopératif sur les stratégies alimentaires locales.



© Florence Chéret


CAROLINE ABLAIN – p. 23
Photographe. Du portrait à l'architecture en passant par le reportage et le spectacle vivant, elle fait preuve d'une curiosité sans limite.




© Rozenn Brécard

ROZENN BRÉCARD – p. 36
Illustratrice. Installée dans le Finistère depuis 2018, elle travaille notamment pour la presse et l'édition jeunesse. Son premier album en tant qu'auteur et illustratrice, *Le Détour*, est paru en 2022 (éd. La Partie).

La Région s'engage pour valoriser, transmettre et développer le breton et le gallo, reconnus comme langues de Bretagne depuis 2004. Dans ce numéro, vous trouverez plusieurs articles trilingues. Un code couleur vous aidera dans leur lecture.

 Texte en breton

 Texte en gallo

La triboune

LOÏG CHESNAIS-GIRARD,
PRÉSIDENT DE LA RÉGION BRETAGNE

© Juliette Pavv



“
***L'Europe est une chance
pour la Bretagne***
”

Lors des récentes manifestations agricoles, l'Europe a une nouvelle fois été accusée de compliquer la vie de ses citoyens.

Ce sentiment est-il fondé ?

La complexité du monde dans lequel nous vivons est le fruit de son histoire. La France a pris une part très active dans la construction européenne. Il s'agissait, au sortir de la guerre, d'assurer la paix et la prospérité économique. Ces deux objectifs ont jusque-là été atteints. Un troisième est en train de s'imposer : la préservation de l'environnement. Les événements climatiques extrêmes n'épargnent plus notre continent. Bien sûr, cela impose des changements pour tous nos secteurs d'activité. Je pense notamment à nos agriculteurs sachant que cela ne se fera pas d'un claquement de doigts. Pour cela, l'Europe répond en posant un cadre qui vise à protéger et sécuriser l'avenir, auquel s'ajoutent parfois des règles nationales qui peuvent être encore plus strictes et d'une extrême complexité. Si je repars de mon exemple sur les agriculteurs, j'aimerais qu'on se dise collectivement qu'il ne faut pas leur demander trop, trop vite, et surtout sans contrepartie. Le véritable enjeu est de constamment améliorer nos manières de produire, sans revenir en arrière. Car la priorité des priorités reste de nourrir la population européenne et mondiale.

“Au-delà de la paix, nous, citoyennes et citoyens de l’Union européenne, partageons un héritage unique : la démocratie”

Justement, que peut faire l’Europe pour l’agriculture bretonne ?

Les mesures du gouvernement annoncées en soutien à l’agriculture ne peuvent avoir de sens que dans une stratégie globale d’adaptation. Car il ne faut pas se voiler la face : intégrer les limites planétaires dans nos pratiques agricoles va rendre notre alimentation plus chère. Dans ce cas, qui va payer ? Ça ne peut pas être les milliers d’agriculteurs et pas davantage les millions de ménages modestes qui, avec le retour de l’inflation, se sont mis à sauter des repas. En revoyant nos priorités, il va falloir inventer de nouvelles manières d’agir pour protéger les agriculteurs qui veulent vivre de leur métier, et les consommateurs contraints par leur pouvoir d’achat. Dans cette optique, l’Europe n’est pas un handicap mais une chance. N’oublions pas qu’elle consacre un tiers de son budget à l’agriculture et lui donne accès à 450 millions de consommateurs. Puissante région agricole, la Bretagne en est largement bénéficiaire. C’est à ce niveau-là que cela se joue. Mais l’Europe va aussi devoir revoir sa politique commerciale. On ne peut pas demander plus d’efforts aux agriculteurs en autorisant les importations sans contraintes.

Pourtant, l’Europe semble parfois bien loin des préoccupations des Bretonnes et des Bretons...

Parce qu’on ne sait pas toujours que la salle des fêtes, la salle de sport ou l’école ont été construites ou rénovées avec de l’argent de l’Europe ! Si l’on y ajoute les aides à la pêche, à l’agriculture, à l’emploi, à la formation, à l’inclusion, à l’innovation sociale ou au déploiement de la fibre, l’Union européenne soutient dix projets par jour en Bretagne. Cela représente près d’un milliard d’euros sur six ans. Et tous ces dossiers sont instruits par des fonctionnaires de la Région partout sur le territoire. Aucune Bretonne ni aucun Breton n’habite à plus



de 50 kilomètres du lieu où se décide l’attribution des aides européennes qui les concernent. L’Europe nous rembourse même le temps de travail consacré à ces tâches. Les élus locaux devraient le rappeler plus souvent. Enfin, les choses pourraient être encore plus simples si notre collectivité pouvait ensuite verser ces aides elle-même, sans passer par l’État mais sous le contrôle de l’Europe évidemment et en disant qu’elle le fait pour elle ! Je garantis que ce serait plus rapide, visible et efficace.

Et, à Bruxelles, comment voit-on la Bretagne ?

D’abord on nous repère parfaitement parmi les quelques 200 régions recensées dans l’Union ! C’est une chance que nous devons à notre géographie puisque notre péninsule donne à l’Europe un « nez » et donc un visage. Plus sérieusement, notre sol et nos eaux, douces comme salées, sont de plus en plus regardés comme une richesse précieuse, alors que le sud du continent s’assèche.

Que souhaitez-vous dire des élections européennes de juin ?

Nous, citoyennes et citoyens de l’Union européenne, partageons un héritage unique : la démocratie. Il nous revient de la faire vivre en allant voter. Pas sous le coup de la colère ou du découragement mais par conviction pour un projet dans lequel on se reconnaît, pour soi et pour ceux qui viendront après nous. L’Europe, c’est nous ! À nous de dire ce que nous voulons en faire.



© Serge Bloch

vu d'ici

L'EUROPE, PARTOUT DANS VOTRE QUOTIDIEN

—
Elle peut sembler lointaine, et pourtant ! L'Union européenne a un impact concret sur la vie des Bretonnes et des Bretons, en allouant des aides qui sont gérées et attribuées par la Région. Transport, emploi, alimentation... De nombreux secteurs sont concernés.



europe.bzh/dans-votre-quotidien

Pour une mobilité plus durable, accessible à toutes et à tous

Saviez-vous que l'Union européenne a participé, entre autres, à la transformation de la gare de Guingamp ? Une partie des fonds européens est consacrée au financement de projets visant à développer des transports plus respectueux de l'environnement. Concrètement, cela revient à soutenir des initiatives comme la création de pistes cyclables, de parkings à vélo, ou à rendre accessible un site de covoiturage, un arrêt de bus ou une gare, y compris pour les habitants de petites communes.



Un accès facilité à la formation et à l'emploi

Depuis 2014, grâce aux fonds européens, 20 000 Bretonnes et Bretons en recherche d'emploi ont bénéficié d'une formation dans des secteurs qui recrutent, comme le bâtiment, le tourisme, l'agroalimentaire... Plusieurs chantiers d'insertion, dédiés au patrimoine, à l'aménagement ou encore au maraîchage, ont également été soutenus. Le projet B'Mouve permet quant à lui aux élèves du secteur sanitaire et social d'étudier et de réaliser des stages en Europe.



Le numérique pour toutes et tous

Son nom, le Feder, ne vous dit peut-être rien. Pourtant, le Fonds européen de développement régional permet de financer de nombreux projets d'infrastructure en Bretagne au service des habitants et des habitantes. Le déploiement de la fibre est sans doute l'un des plus importants. En 2026, la totalité du territoire, y compris les zones les moins densément peuplées, aura accès à une connexion Internet très haut débit. Le Feder soutient aussi des projets plus locaux, comme, par exemple, l'installation d'un « espace cyber » en médiathèque à Plonévez-du-Faou ou le développement d'une plateforme de formation en réalité virtuelle pour les pompiers du Finistère.



Au service d'une alimentation locale

L'Europe est présente jusque dans nos assiettes. Comment ? En soutenant le développement des exploitations, la vente directe et le développement de circuits courts, en aidant, par exemple, l'achat d'un navire de pêche, en participant à l'achat d'une machine à glace par une créée... De quoi encourager une alimentation de qualité. Entre 2014 et 2020, environ 45 000 projets ont été soutenus dans le secteur agricole. Cinq mille aides ont été fléchées pour des jeunes agriculteurs et agricultrices, et une cinquantaine de jeunes pêcheurs ont bénéficié d'un soutien à l'installation.

LE MEILLEUR POUR TOUTES LES ASSIETTES

Des fermes aux cuisines des lycées en passant par les entreprises de l'agroalimentaire, des milliers de personnes s'engagent pour faire du bien-manger pour tous et toutes en Bretagne une réalité durable.

La Région est à leurs côtés, à chaque maillon d'une grande chaîne du goût et de l'enthousiasme.



© Alban Tanguy

La bergerie d'Alban Tanguy vend en circuit court à des magasins, mais également directement à des établissements, comme un Ehpad ou un collège.

Du seuil de sa fromagerie, Alban Tanguy regarde ses prairies et leurs jeunes haies, récemment replantées. Celles-ci nourrissent 270 brebis, dont le lait est transformé sur place, à Plouasne (Côtes d'Armor). Avec ses deux salariés et l'aide du réseau Invitation à la ferme, l'agriculteur est allé au bout de son rêve : fabriquer son fromage et le vendre en circuit court.

« Quand vous fixez votre prix et que vous l'inscrivez en bas de votre facture, vous réalisez – dans les deux sens du mot – la valeur de votre travail. C'est concret et encourageant. »

Coup de pouce pour toutes les agricultures

La Bergerie Tanguy coche toutes les cases de la feuille de route « Bien-manger pour tous en Bretagne », qui guide depuis 2019 l'action de la Région dans le domaine de l'alimentation. Celle-ci repose sur une idée simple : pour que les Bretonnes et les Bretons puissent accéder, aujourd'hui et pour longtemps, à une nourriture saine et de qualité, la Bretagne doit conserver une agriculture diversifiée, être une terre de polycultures-élevage, créatrice d'emplois, innovante et engagée sur la voie des transitions agroécologiques. C'est pourquoi la Région soutient toutes les productions alimentaires, dont celles issues de la pêche et la conchyliculture. La collectivité ajoute un coup de pouce aux investissements visant à préserver l'environnement, ainsi qu'à la filière bio qui souffre aujourd'hui de la perte de pouvoir d'achat des consommateurs. « Heureusement pour le bio, la vente directe décolle dans les cantines grâce à l'engagement des collectivités, souligne Alban Tanguy. Cela porte à l'optimisme, car c'est là que se forme le goût des générations futures. »



PAROLES D'ÉLU

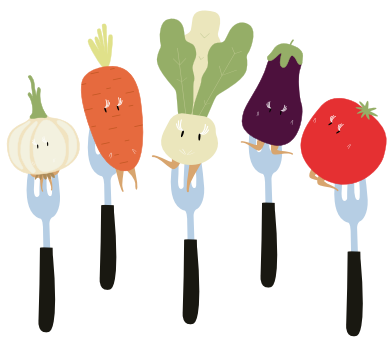
« En Bretagne, région au cœur de la souveraineté alimentaire européenne, nous le savons : il faut produire pour nourrir. Produire en tenant compte des limites des ressources planétaires. Pour cela, nous travaillons à l'installation de nouvelles générations, à faire comprendre la façon dont nos aliments sont produits. Dans un monde où les crises alimentaires guettent, nous sommes fiers, à la Région, de nous engager pour une alimentation de qualité, accessible à tous les consommateurs, à des prix qui rémunèrent justement le travail des producteurs. »



© EP Images

Arnaud Lécuyer
Vice-président de la Région – Agriculture, agroalimentaire et alimentation

LE DOSSIER



**+ 26 %
en un an**

C'est l'augmentation des produits bio, sous signe de qualité ou certifiés, dans les 50 premiers lycées accompagnés par la Région entre 2020 et 2022.

Innover pour mieux manger

Tout au long du chemin qui mène nos aliments à nos assiettes s'ouvrent de nombreuses pistes pour produire mieux. Valorial, le réseau dédié à l'innovation agri-alimentaire en Bretagne, aide les différents acteurs du secteur à explorer ces axes de recherche pour offrir une alimentation sûre, saine et durable, avec l'objectif de minimiser les impacts sur le changement climatique. « *Innover, c'est compliqué et c'est risqué*, explique Jean-Luc Perrot, son directeur. *Même les grands industriels ne disposent pas de toutes les compétences nécessaires, et on n'est jamais sûr qu'à la fin un produit, ou un procédé, va marcher. Nous travaillons donc à susciter les bons partenariats et à mobiliser les bons financeurs, dont la Région fait partie.* » Les résultats sont variés, allant de la recherche pour valoriser le babeurre (issu de la fabrication du beurre), afin d'éviter le gaspillage, au développement de produits alimentaires particulièrement adaptés aux seniors.

Retour aux sources

Au bout de toute cette chaîne de production se trouvent les consommateurs, y compris les plus jeunes. Au self du lycée Rabelais, à Saint-Brieuc, les élèves se pressent autour du « salad bar ». Crudités, charcuterie... toutes les entrées sont en libre-service, à volonté. Pourtant, le gaspillage ne cesse de reculer. Il faut dire qu'ici tout est cuisiné sur place, avec 95 % de légumes frais, plus de 46 % de produits de qualité et durables et plus de 30 % de produits bio*. « *C'est un retour aux sources, à ce qu'on faisait avant la vague du "livré-tout-fait"* », se réjouit Nicolas Morel, chef depuis 2018. Tout l'établissement – direction, parents, profs, élèves – soutient le projet, et ça marche. Les jeunes préfèrent les produits qui ont du goût et deviennent sensibles



© Aux Goûts du Jour

**“Il faut autant de rigueur
que d'imagination pour servir
des repas de qualité”**

à leur impact sur leur santé et sur la planète. « *Nous arrivons à compenser le temps de pluche en ne dressant plus des centaines d'assiettes d'entrées qui finissaient souvent à la poubelle* », précise Nicolas Morel. Une autre façon de s'organiser et d'acheter qui bénéficie aussi aux producteurs.

2,70 euros le repas de chef

Avec neuf millions de repas servis chaque année dans ses 116 lycées publics, la Région est l'un des principaux acteurs de la restauration collective bretonne. Et si les secrétaires généraux et les chefs des lycées ont une large autonomie, ils et elles peuvent compter sur le soutien de la Région pour re-

L'association Aux Goûts du Jour propose différents types d'interventions (stands, ateliers, accompagnements...) pour des publics divers : scolaires, grand public, entreprises...

donner tout son sens à leur métier. Fin 2024, tous auront ainsi bénéficié d'un « accompagnement rapproché » d'un an pour bousculer les habitudes, en cuisine comme en salle. Certains relèvent même des challenges tels que le Défi des chef-fes** ou décrochent le label Établissement Bio Engagé, comme le lycée Rabelais. « Ces coups de projecteur sont importants, car ils changent les regards sur notre travail, souligne Caroline Hainglaise, la secrétaire générale de l'établissement. Il faut autant de rigueur que d'imagination pour servir des repas de cette qualité, qui sont facturés seulement 2,70 euros aux familles les plus modestes, suivant la nouvelle tarification sociale et solidaire bretonne [NDLR : le prix coûtant pour la Région est de près de 9 euros]. Cela mérite d'être reconnu. »

Le goût pour toutes et tous

S'il est important d'éduquer les plus jeunes, l'accès à une alimentation de qualité doit être possible pour tout le monde. Depuis dix-huit ans, l'association Aux Goûts du Jour, soutenue par la Région, va à la rencontre de tous les publics, avec une attention particulière pour les plus précaires. Elle promène notamment une Maison de l'alimentation itinérante sur différents territoires bretons depuis 2021 pour redonner à toutes tous le goût et les

→
10 lycées bretons sont labellisés Établissement Bio Engagé.





LABEL BREIZHMER, NOUVELLE « MARQUE » POUR LA PÊCHE BRETONNE

Spécialité traditionnelle garantie « moules de bouchot », appellation d'origine protégée « oignon de Roscoff », label rouge « lapin fermier de l'Argoat »... Sans compter le bio, 77 productions alimentaires bretonnes bénéficient d'un signe d'identification d'une distinction qui permet au consommateur d'être assuré de leur qualité. Une nouvelle marque va prochainement voir le jour : le label Breizhmer. Il signalera des crustacés, poissons, algues, coquillages... pêchés ou élevés par des professionnels bretons offrant toutes les garanties de respect de la ressource et des règles environnementales et sociales. Il devrait également faire « émerger » quelques espèces peu consommées, comme la cardine, la roussette ou le tacaud, mais qui méritent le coup de fourchette.



PAROLES D'ÉLUE

« Quand un bateau breton disparaît, il est remplacé par un bateau lointain et par une pêche aux conditions environnementales et sociables contestables. Or, la France importe déjà plus de 70 % du poisson qu'elle consomme. La Bretagne a l'une des pêches les plus durables du monde, et notre objectif est de conserver et développer chez nous une capacité à pêcher. La pêche bretonne est une pêche de proximité qui doit résister à la pêche mondialisée. Elle est essentielle à nos territoires. Notre soutien pour l'avenir de la filière halieutique bretonne est donc indispensable car il en va aussi de notre autonomie alimentaire. »



Gaël Le Meur
Conseillère régionale, déléguée à la filière halieutique



© Jérôme Sevrette

Les moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel bénéficient d'une AOP (appellation d'origine contrôlée), qui garantit l'origine, la traçabilité et le savoir-faire des récoltants et récoltantes.

« clés » d'une alimentation qui fait du bien.
« Toutes les études montrent que mieux manger fait aller mieux, dans son corps mais aussi dans sa tête : cela fait même reculer l'anxiété et la dépression, explique Emmeline Verriest, cofondatrice de l'association. Pour autant, faire la leçon aux gens ne marche pas. Il faut d'abord comprendre où ça bloque pour tendre les bonnes perches. En alimentation, il n'y a pas de recette miracle ! » C'est pourquoi l'association participe régulièrement à des programmes de recherche pluridisciplinaire. Le dernier vient de démarrer, avec le LEGO, un laboratoire de l'université de Brest. Il vise à trouver des actions pouvant être mises en place par les entreprises pour améliorer les comportements alimentaires des personnes à bas salaires. L'objectif ? Publier un guide de bonnes pratiques « testées et approuvées », faciles à mettre en œuvre. Au-delà des enjeux alimentaires, bien manger est aussi une question de justice sociale et d'égalité.

* Au sens de la loi EGalim. Chiffres 2023.

** Le Défi des chef-fes est un concours culinaire organisé par la Région entre les équipes de restauration scolaire.



20 km

LES PRODUITS ALIMENTAIRES DE QUALITÉ ET DU TERROIR BRETON



Signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits (SIQO) :



2 spécialités traditionnelles garanties (STG)

Une référence au caractère traditionnel du produit



2 appellations d'origine contrôlée (AOC)

Un gage d'authenticité, lié à l'origine géographique du produit



6 appellations d'origine protégée (AOP)



11 indications géographiques protégées (IGP)

Une reconnaissance liée à l'aire géographique



60 « Label Rouge »

Un signe de qualité supérieure, lié au goût du produit



Produits issus de 4 050 exploitations en agriculture biologique

Une garantie de pratiques agricoles respectueuses

Autre distinction liée au terroir



11 races locales élevées en Bretagne

Une distinction liée au patrimoine génétique et au territoire



Gilles Maréchal

Économiste, fondateur du bureau d'études Terralim sur les stratégies alimentaires locales, chercheur associé au CNRS, ancien membre du Conseil économique, social et environnemental régional

TÉMOIN ENGAGÉ DE NOS PRATIQUES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES, QUELLES ÉVOLUTIONS MAJEURES AVEZ-VOUS OBSERVÉ CES DERNIÈRES ANNÉES ?

Du Covid-19 à l'inflation en passant par les aléas climatiques, les événements récents ont battu en brèche certaines de nos certitudes concernant notre alimentation. Ils ont montré que la justice alimentaire était loin d'être acquise en France. Au-delà de la piètre qualité des produits qu'ils consomment parfois, beaucoup de nos concitoyens limitent en priorité leur alimentation pour joindre les deux bouts. Tout cela nous a aussi montré que nous n'avons pas de garantie sur la continuité de notre approvisionnement et que nous sommes dépendants de certains pays lointains ou du bon fonctionnement de la logistique. Nous devons donc corriger notre système. Imaginer les différents modèles alimentaires de demain nous donne des pistes pour cela.

“Il faut corriger notre système alimentaire”

JUSTEMENT, VOUS AVEZ CONTRIBUÉ AU TRAVAIL PROSPECTIF DU CONSEIL ÉCONOMIQUE, SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL RÉGIONAL SUR L'ALIMENTATION À L'HORIZON 2050 EN BRETAGNE. QUE RETENEZ-VOUS DE CETTE ÉTUDE ?

Ce travail mené par la section prospective du CESER a permis de formaliser plusieurs évolutions possibles du système alimentaire breton. Dans certains de ces scénarios, l'alimentation est principalement basée sur la fonctionnalité et la technologie : on produit pour répondre à la nécessité de se nourrir, et les autres dimensions liées à l'alimentation sont secondaires. Selon moi, cette vision n'est pas souhaitable, car elle occulte la question de la préservation de nos ressources que sont la terre et l'eau, sans parler du recul très probable du plaisir de manger. D'autres scénarios ont pour conséquences d'accroître la fracture alimentaire, notamment en réservant les produits à forte valeur gustative, nutritive et environnementale à une petite élite favorisée. Un modèle d'autant plus injuste que les ménages modestes, en proportion de leurs revenus, consentent un effort bien plus important pour se nourrir. C'est pourquoi je milite avec bien d'autres en faveur d'une Sécurité sociale pour l'alimentation. En instaurant une sorte de bourse mensuelle pour accéder à de bons produits, elle assurerait du même coup des débouchés à une agriculture de proximité, durable et résiliente, qui pourrait ainsi se trouver dynamisée.

COMMENT ACCOMPAGNER LES ÉVOLUTIONS À VENIR ?

Le changement climatique va rebattre les cartes, et pourrait mener à une diversification de la production. Je pense notamment aux fruits, qui sont pour le moment peu produits en Bretagne. Mais ces changements ne pourront se faire qu'avec un soutien conjoint de la société civile et des collectivités. Aujourd'hui, ces dernières s'engagent en portant par exemple des projets alimentaires de territoire, qui visent à relocaliser l'agriculture et l'alimentation, mais aussi à assurer plus de justice sociale et environnementale. Un premier pas qui en appelle d'autres.

© Carole Wilmet

Changer
les portes d'écluses

UN CHANTIER XXL

UR CHANTER
XXL

ENE MAÇACR
D'OUVRAIJE

bzh Texte en breton

gallo Texte en gallo



311

C'est le nombre d'écluses sur les canaux de Bretagne, par lesquelles ont transité 70 000 embarcations en 2023.

Setu an niver a skluzioù war ganolioù Breizh hag a zo tremenet 70 000 lestr drezo e 2023.

Ét comben qe n-i a d'eclluzes su les chaniaos de Bertègn, 70 000 batiaos les pàssirent en 2023.



© Jérôme Sevrette

Ce mardi de janvier, le thermomètre affiche moins quatre degrés. Patrick Meslet, éclusier sur le canal d'Ille-et-Rance, a de l'eau jusqu'aux tibias. Il est en charge de l'écluse de Villemorin, à Guipel, près de Rennes, dont les portes doivent être changées ce jour. Pour ce chantier hors du commun, l'éclusier reçoit deux collègues charpentiers, eux aussi agents de la Région Bretagne, et un gratier. Voilà une semaine qu'il a commencé à vider cette partie du canal pour rendre l'opération possible. Mais cette dernière a réellement débuté il y a plusieurs mois. « *Nous assurons tout le processus, de la prise des mesures à la pose de la porte, en passant par sa fabrication* », détaille Bertrand Nobilet, chef de l'atelier charpente de Saint-Germain-sur-Ille. Il faut huit semaines pour fabriquer ces portes en chêne français, lourdes de cinq tonnes et hautes de plus de six mètres. Cette journée glaciale marque l'ultime étape du processus.

Au début du chantier, il faut démonter les différents éléments de l'écluse comme, ici, le pont éclusier.

E deroù ar chanter eo ret distaliañ ar pezhioù a ya d'ober ar skluz, evel amañ gant ar pont-skluzioù.

A l'entamâ de l'ouvraije, n-i a de defere les diferents morciaos de l'eclluze, ilê ét le pont eclluzou parême.

Ar Meurzh-se a viz Genver e weler pevar derez dindan ar gwrezverker. E-barzh an dour betek e skinoù emañ Patrick Meslet, skluzier war ganol Il-ha-Renk. Karget eo d'ober war-dro skluz Villemorin e Gwipedel, e-kichen Roazhon, hag an dorioù a rank bezañ cheñchet hiziv. N'eo ket bemdez e vez graet seurt chanterioù hag ar skluzier a zegemer daou genseurt, kalvezerien anezho, gwazourien e Rannvro Breizh eveltañ, hag ur gavrou. Krog e oa ur sizhun zo da c'houlloñ ar rann-mañ eus ar ganol evit gallout kas ar chanter-se betek penn.

Met un toullad mizioù zo eo e oa bet boulc'het al labour evit gwir. « Ober a reomp war-dro an holl bazennoù, eus muzuliañ betek staliañ an nor, anez ankouaat fardañ anezhi » a zispleg Bertrand Nobilet, a zo e penn an atelier kalvezerezh e Sant-Jermen-an-Il. Dav eo kontañ eizh sizhun evit fardañ an dorioù-se, diwar prenn derv eus Frañs, pemp tonenn ha c'hwec'h metr uhelder pep hini. En deiz-se, yen-ki anezhi, e vo graet pazenn diwezhañ-holl al labour-se.



© Jérôme Sevrette

Pour poser les crapaudines permettant la rotation des portes, la force succède à la précision.

Ret eo bezañ resis da gentañ ha kaout nerzh da eil evit staliañ ar siloù a lakañ an dorioù da dreñ.

Pour amarer les crapaudiaos qe les us peuvent tourner otout, c'et d'êtr perciz pès de pouÿsser.

Depuis 2010, la Bretagne est en charge de ses canaux. C'est la seule Région à disposer de cette compétence. Ce sont plus de 500 kilomètres de voies d'eau, de chemins de halage (pour les piétons et vélos) et d'espaces naturels qui sont entretenus toute l'année par plus de 200 agents et agents.

Abao 2010 eo kaget Breizh da verañ he c'hanolioù. Ar Rannvro nemeti eo a zo fiziet ar gefridi-se enni. En tu all da 500 kilometrad hentoù-dour, hentoù halaj (evit an dud war droad hag ar beloioù) ha tachennoù naturel a vez kempennet a-hed ar bloaz gant ouzhpenn 200 a dud eus servijoù ar Rannvro.

Depés 2010, la Rejion mene les chaniaos de Bertègn. Ole ét tout soule de rejion q'a la menace-la. Les chaniaos, ét pus de 500qhm de vaes d'iaos, chemins de halaije (pour marcher a pié e a veloce) e aires naturelles qe pus de 200 ajissantes e ajissants entertienent long l'anée.



canaux.bretagne.bzh



© Jérôme Sevrette

Les pieds dans l'eau, l'éclusier de Villemorin s'assure de la bonne rotation de cette nouvelle porte.

Emañ ar skluzier e Villemorin, e dreid e-barzh an dour, o sellet pizh ha treiñ mat a ra an nor nevez.

Les piès den l'iao, l'éclusier de Villemorin ét a ergarder qe le nouviao us tourne ben.

Le mardi de janvier-la, le temp ét pàs ben chaod, meins de catr degrès. Patrick Meslet, ecluzier su le chané d'Ile-e-Rance, ét den l'iao diq'és bâs-qhettes. Il ét encherjé de l'ecluze de Vilemorin, à Ghipè, perchain de Rene, qe les us ont d'êtr chanjées anet. Pour st'ouvraije q'en ne vaye pouint tous les jous, l'ecluzier acouille deûz consorts cherpentiers, ajissants de la Rejion Bertègn yeûs etout, e un ghindardier d'otout. Vaila ene semene de temp q'il a qemencé a mettr l'iao a coure den le bout-la du chanè-la pour pouair tarvâiller deden.

Meins les travaos ont enrayés vra vraiment n-i puzieurs mæez de temp d'ela. « Je garantissons tout le pourcèsse, depés qe je qemençons a metrer diq'a pôzer les us, e la fezerie d'otout », qe conte Bertrand Nobilet, menou de la charpenterie de Saint-Jermain. N-i a afere de uét semenes de temp pour fére les us de chène françaez, qi pezent cinc tones tout come e qi sont haots de pus de siz metrs de longou. Le jou-la qi fét fret come velin, l'ouvraije ét pour êtr abouté.



Pour finir, l'écluse est remplie pour s'assurer de la bonne étanchéité des portes.

Evit echuiñ e vez laosket an dour da zont er skluz evit bezañ sur ez eo peurstanket gant an dorioù.

A la fin bout, l'écluze ét rempennie pour acertainer qe ça devouille pouint.



© Jérôme Sevrette

Treuil et crapaudines

Bertrand Nobilet et Alain Lesage, les deux agents de l'atelier charpente, s'affairent à démonter les anciennes portes. Celles-ci sont ensuite déplacées à l'aide du treuil de la grue. Vient alors l'une des « opérations les plus importantes », qui consiste à creuser l'extrémité des nouvelles portes pour y poser des crapaudines, des éléments métalliques qui jouent le rôle de gonds. À cette étape, la précision est essentielle pour assurer le bon fonctionnement de l'écluse.

Une fois cette opération terminée, il faut tout remettre en place. Les nouvelles portes, sur lesquelles « 2023 » a été gravé, sont installées, puis c'est le moment de vérité : l'écluse est remplie pour vérifier leur étanchéité. Les trois agents penchent leur tête casquée vers le canal. Le résultat est « très satisfaisant ». Prochain rendez-vous pour ces portes ? Dans trois décennies environ. D'ici là, elles auront permis à des milliers d'embarcations de naviguer.

Traouilh ha siloù

Emañ Bertrand Nobilet hag Alain Lesage, an daou wazour eus an atelier kalvezerezh o tistaliañ an dorioù kozh. Diblaset o deus anezho pelloc'h gant traouilh ar c'havr-houarn. Goude-se e ranker ober unan eus « al labourioù talvoudusañ » : kleuzañ penn an dorioù nevez evit staliañ ar siloù, a zo pezhioù metalek implijet evel mudurunoù. Ret eo ober an traoù-se en ur mod resis-kenañ rak diwar-se ez ay ar skluz en-dro evel zo dleet, pe ne ray ket. Ur wech ma'z eo graet eo dav adlakaat pep tra en e blas. Staliañ a reont an dorioù nevez, engravet « 2023 » warno, ha poent eo amprouiñ : leuskel an dour da zont er skluz ha gwelet hag-eñ eo peurstanket. An tri gwazour a stou o fenn, pep a dokarn warno, da sellet ouzh ar ganol. « Mat-tre » eo an disoc'h. Pegoulz e vo graet war-dro an dorioù-se adarre ? A-benn un tregont vloaz bennak. Ac'hann di e vint bet implijet evit leuskel listri a-vil-vern da dremen.

Virouad e crapaodias

Bertrand Nobilet e Alain Lesage, les deûz ajissants de la charpenterie, sont a ragaler pa'la pour degoncer les vieûs us. Les siens-la sont dezairès o le virouad du ghindard. Dede la ét yeune « des fezeries les pus consequentes » qi va s'ariver : feûssayer le bout des nouviasos us a sour fin d'amarer des crapaodias deden, ét a dire des afutiasos de meta q'aqhitent de bourdons. A ste detour, c'êt d'y'êtr perciz vra perciz pour qe l'ecluze jouraet de faiçon. Cant qe la fezerie-la ét aboutée, c'êt de tout remettre d'amain. Les nouviasos us, q'il ont gravé « 2023 » dessus, sont engoncés e mézè j'alons savoir si qe tout ét brave : l'ecluze ét rempennie pour acertainer qe ça devouille pouint. Les touéz ajissants, o le caxe su la tête, mirent le deden du chanè. C'êt-ti ben de même ? « Vra ben ! ». Perchain rend'ous pour les us-la ? Den touéz dizaines d'anées, de greûs. A y'atendr, il aront tè des milliers de batiasos a les pàsser.



**Jean-Jacques
Rault**

ÉLEVEUR D'IMAGES

© Jean-Jacques Rault

“
*Il n'y a pas de
liberté sans prise
de risque*
”

Paysan pendant quinze ans, Jean-Jacques Rault est devenu réalisateur de documentaires. Ancré depuis l'enfance en centre Bretagne, il y a réalisé plusieurs films sur le quotidien des paysans et créé avec Ty Films les Rencontres du film documentaire de Mellionec.

PARCOURS

1988

Installation comme paysan en centre Bretagne

2001

Départ pour Ouessant

2007

Première édition des Rencontres du film documentaire de Mellionec

2022

Lancement du projet d'école de cinéma à Mellionec



L'équipe de Ty Films prend la pause lors de l'ouverture des Rencontres du film documentaire de Mellionec 2023.



Lorsqu'il évoque son travail à Mellionec, Jean-Jacques Rault ne manque jamais de mettre en avant le collectif Ty Films, sans lequel rien ne serait possible.

“
**Je conçois
 mon métier
 de réalisateur
 de la même
 façon que
 mon métier
 de paysan**
 ”

Jean-Jacques Rault a eu une enfance heureuse : « *J'ai grandi dans la ferme de mes parents, à Glomel [en centre Bretagne, NDLR] et j'ai adoré ça. Pour moi, c'était un immense terrain de jeu.* » L'enchantement prend fin en 1975 lorsque ses parents doivent arrêter leur activité agricole. « *Un déchirement* », se souvient-il, et une première confrontation brutale avec les difficultés du monde paysan. Jean-Jacques donne des coups de main dans les exploitations alentour. Au lycée, il bifurque vers la filière agricole, « *à l'époque ça s'appelait la filière D prime*, se souvient-il en souriant ; *ça en dit long !* » Il n'a pas le bac, travaille encore dans des fermes du centre Bretagne et comme berger en Irlande, puis il reprend ses études jusqu'à l'obtention d'un BTS.

Paysan engagé

À son retour en centre Bretagne, il s'investit dans le syndicat des Travailleurs Paysans, qui deviendra la Confédération paysanne – un engagement hérité de ses parents. Il est bien décidé à transformer le monde agricole. « *J'ai rencontré des gens incroyables, qui avaient une connaissance pointue des enjeux de l'agriculture et capables de tenir tête et d'argumenter face à un ministre.* » En 1988, avec Gisèle, sa compagne de l'époque, il trouve une ferme à louer



© Ty Films



© Céline Dréan

Jean-Jacques Rault est retourné aux sources lors du tournage de *Vingt ans sans ferme* (ici en janvier 2022 avec Nedjma Berder et Edgar Imbault), sur son histoire. Un film coréalisé avec Céline Dréan.

entre Rostrenen et Mellionec, et s'installe comme éleveur de chèvres laitières. « *J'étais bien conscient de rattraper l'histoire familiale, mais j'en avais envie.* » Père de quatre enfants, il souhaite qu'ils grandissent heureux, comme lui. Il défend un rapport au métier lié à la terre et à une certaine idée de l'agriculture : le paysan nourrit le monde, entretient les paysages et crée du lien social.

Des vents contraires

La ferme passe en bio au début des années 1990. « *On n'était pas nombreux à l'époque.* » Les affaires marchent bien, mais bientôt le vent tourne. Le troupeau est décimé par une maladie, le couple s'endette, se lance dans l'élevage de poulets... « *Nous avons dû dépasser les limites que nous nous étions fixées* », raconte Jean-Jacques. À force de travail, il parvient tout de même à sortir la tête de l'eau. Mais en 1999, Gisèle doit arrêter pour raison de santé. La même année, le poulailler brûle. Le couple se retrouve face à ce que Jean-Jacques appelle « *les vents contraires* », un risque intrinsèquement lié à la réalité paysanne. En 2001, Jean-Jacques et Gisèle cessent leur activité et se retrouvent au RMI (aujourd'hui RSA). Toute la famille embarque alors pour Ouessant. Un bout de terre bretonne encore, mais coupé du continent et de ses récentes douleurs. « *Avec Gisèle, on s'est demandé : qu'est-ce que l'on n'a pas fait et que l'on aimerait faire ?* » Optimiste

REPÈRES

Un soutien régional

La Région Bretagne soutient Ty Films depuis sa création en 2007, notamment à travers une subvention annuelle dans le cadre d'une convention d'objectifs sur quatre ans. La Région accompagne également le projet de l'association de créer une école de cinéma par un soutien à l'investissement, à travers deux dispositifs (l'appel à manifestation d'intérêt « Aménagement des bourgs » et le contrat de partenariat Région-Pays).

de nature et convaincu « *qu'il n'y a pas de liberté sans prise de risque* », Jean-Jacques Rault est de ceux qui n'attendent pas de toucher le fond pour rebondir.

Derrière la caméra

À Ouessant, il prend des cours de journalisme par correspondance. Il se rêve en Albert Londres, mais déçante en entrevoyant la réalité qui l'attend. Une rencontre va tout changer. De retour en centre Bretagne, Jean-Jacques croise la route de Manuela Frésil, qui réalise un documentaire sur Mellionec. Le courant passe. « *Je me suis dit : voilà un truc qui me plaît.* »





© Ty Films

Cet échange avec les réalisatrices des portraits d'habitants et d'habitantes pour les Rencontres 2021 se tient dans le jardin de la Maison des Auteur·ices, créée en 2015 par l'association Ty Films.

44

C'est le nombre de portraits d'habitants et d'habitantes de Mellionnec qui ont été réalisés et présentés aux Rencontres du film documentaire depuis leur création en 2007.

À 42 ans, il part à Poitiers faire un DESS d'écriture et de création documentaire. « *Je me levais de très bonne heure. On a fini par me laisser les clés de la fac. J'y allais tous les matins à 7 h pour travailler. Un plaisir énorme.* » Jean-Jacques Rault réalise son film de fin d'études, *Une nuit avec des ramasseurs de volailles*, qui montre la réalité de ce métier. Le documentaire est présenté au festival de cinéma de Douarnenez en 2005 et reçoit un prix qui permet à Jean-Jacques de rencontrer les producteurs Gilles Padovani et Nicole Zeizig, qui le soutiendront pour ses prochains films.

Filmer le réel

« *J'ai découvert qu'être réalisateur de films documentaires, c'était pouvoir montrer les choses à travers mon point de vue, en l'occurrence, celui d'un paysan.* » Jean-Jacques Rault a trouvé sa voie. Il se plonge dans ce nouveau monde, tout en posant de nouveaux valises et sa caméra en centre Bretagne. Il y tourne *Mille et une traites*, le portrait d'un paysan qui doit partir à la retraite et cherche un jeune pour prendre sa suite, ainsi que *Vague à l'âme paysanne*, récit du quotidien de trois agriculteurs. « *Je voulais montrer ce que c'était, être paysan aujourd'hui.* » Le réalisateur s'intéresse aussi à la politique. Avec *C'est beau la politique*, vous savez, il signe le portrait de l'ancien ministre de l'Agriculture Edgard Pisani ; et avec *Au risque d'être soi*, un portrait décalé du sénateur du Morbihan Joël Labbé. « *J'aime filmer le réel, parce que le réel, on ne l'invente pas, explique le réalisateur. On imagine une histoire, et il ne se passe pas forcément ce que l'on attendait.* »

Retour à la ferme

En 2021, il retourne à Scaout Vraz, son ancienne ferme. La nature a repris ses droits sur les vestiges de la vie abandonnée. La réalisatrice Céline Dréan le pousse à être à la fois derrière et devant la caméra. C'est la naissance du film *Vingt ans sans ferme*,

dans lequel Jean-Jacques Rault et sa famille reviennent sur leur parcours de paysans. « *Je me suis rendu compte que j'avais besoin d'incarner cette histoire, à la fois pour raconter, mais aussi pour briser cette angoisse de la transmission de l'échec.* » Car aujourd'hui, c'est son fils qui s'installe comme paysan à Mellionnec.

Partager et transmettre

La transmission est l'une des clés du parcours de Jean-Jacques Rault. En 2007, avec une bande de copains, il crée l'association Ty Films, et lance les Rencontres du film documentaire, à Mellionnec, dont la prochaine édition se tiendra du 27 au 30 juin. L'idée est à la fois d'accueillir et de former des jeunes réalisateurs, mais aussi de partager la passion de l'équipe pour les documentaires et d'apporter quelque chose au village. Les habitantes et habitants sont filmés et leurs portraits servent aussi bien de traits d'union entre voisins que de fragments d'histoire pour la postérité. « *Je conçois mon métier de réalisateur de la même façon que mon métier de paysan : ancré sur un territoire et au service de ses habitants.* » Pour son prochain film, Jean-Jacques Rault, aujourd'hui âgé de 62 ans, va s'intéresser aux paysans reconnus victimes de pesticides. « *Un sujet dur, mais nécessaire.* » Quant à l'association Ty Films, elle a lancé la création d'une école de cinéma à Mellionnec, qui doit ouvrir en septembre 2025. Une façon de continuer à transmettre.

SE FORMER AUX MÉTIERS DU SOIN

DESKIÑ
MICHERIOÙ AR
PREDER

APRENDR LES
MÉTIÈRS DE LA
SOUEGNERIE


—
Chaque année, environ 4 000 personnes peuvent se former aux métiers du secteur sanitaire, grâce aux aides que la Région apporte aux stagiaires et aux structures. Une façon pour la collectivité de soutenir un secteur essentiel, et qui recrute.

Bep bloaz e vez stummet war-dro 4000 den war micherioù ar yec'hed, gant sikour ar skoaziadoù a vez roet gant ar Rannvro d'ar stajidi ha d'ar frammoù. Un doare eo da harpañ ur gennad a bouez hag a vez o tuta.



Tous les ans, n-i a bétôt 4000 de monde a pouvaïr pouër su les métiers du demaine du portement o la Rejion q'aïde és estaijières e és afétûres. Ça q'ët ene meniere pour l'aguerouée de payiz-la d'apouyer un demaine conseqent e q'employe.

Reportage photos : Caroline Ablain

 Texte en breton

 Texte en gallo



1. Au sein du CHU de Rennes, le Pôle de formation des professionnels de santé regroupe dix écoles et instituts de formation. Parmi eux, une école de sages-femmes.

E POS Roazhon eez eus bodet 10 a skolioù hag a ensavadurioù stummañ gant Pol stummañ michereien ar yec'hed. En o zouez, ur skol amiegezed.

A l'Ôpita Haot-ecolier de Rene, diz ecoles e instituts de formézon sont aguerouës o le Rassembl de formézon du monde de métier du portement. En-méle les ecoles-la, i n-n'a yeune q'êt a former les baolenes.





2. Les étudiants manipulateurs en électroradiologie médicale suivent l'une des 14 formations sanitaires soutenues par la Région.

Emañ ar studieren embregerien an elektroradiologiezh vezegel en unan eus ar 14 stummadur war ar yec'hed a vez skoazellet gant ar Rannvro.

Les poussous en meneterie eletro-rayolojiq de medecine sieudent yeune des 14 formézons de portement apouyées par la Rejion.

3. Pendant la formation, les mises en situation sont nombreuses, comme une simulation d'attaque nucléaire, chimique...

E-pad ar stummadur e vezont lakaet e-barzh ar jeu alies, evel gant darvanadennoù tagadennoù nukleel, kimiek...

Durant la pâssée de formézon, n-i a berchôze de minzes en condicion, come ene semblance d'ataqe nuclcyere, chemiqe...

4. Les métiers du soin, particulièrement en tension, sont divers. Ici, la pose d'une transfusion par une étudiante infirmière.

Micherioù a bep seurt zo war dachenn ar preder, met tenn eo an traoù er gennad-se. Amañ e weler ur studierez klañvdiourez oc'h aozañ un treuzskuilhadur.

N-i a ene gêrerie de métiérs den le demaine de la souegnerie, eyou qe le feu ét deden. Ilê, e e poussouere enfermiere ét a pôzer ene terviderie.







5-6-7. Pendant la formation d'infirmier de bloc opératoire ou de puériculture, les étudiants infirmiers utilisent du matériel de pointe, financé par la Région.

Er stummadur klañvdiour er bloc'h-oberata pe gant ar vugaligoù e vez implijet dafar e penn a-raog a-fet teknologiezh, arc'hantaouet gant ar Rannvro.

Durant la formézon d'enfermier en chambr de cirurjerie ou en garçâillerie, les pouñssous enfermiérs emplayent des afutiaos de haot-bout, elijés par la Rejion.

8. Avec plus de 1 800 places en 2024, la filière aide-soignante arrive en tête des formations paramédicales en Bretagne.

Ouzhpenn 1800 plas zo e 2024 e filierenn an adklañvdiourien, gant-se ez eo ar stummadur ledvezegiezh pennañ e Breizh.

La duete d'aide-souegnous a le pàs davant den la rolée des formézons en paramedecinerie en Bertègn o pus de 1800 de pllaces en 2024.



9-10. Les formations en transport sanitaire peuvent être financées par la Région à travers le dispositif QUALIF.

Ar stummadurioù evit an treuzdougen yec'hedel a c'hall bezañ skoazellet gant ar Rannvro gant ar stignad QUALIF.

La Région ét den le cās d'elijer les formézons en chārayaije de portement o le grayement QUALIF.





© Bublegum

L'art breton court les rues

Le street art a pris ses quartiers dans de nombreuses métropoles, comme Melbourne, Berlin ou Buenos Aires. Mais pas besoin de voyager aussi loin pour contempler des œuvres tout en se baladant !

S'il est encore parfois associé à de la dégradation, le street art a su gagner ses lettres de noblesse. Il anime les murs, mettant en valeur l'espace urbain et devenant un véritable atout touristique. Portraits, trompe-l'œil, motifs géométriques... La Bretagne est riche de ces œuvres qui transforment la ville en musée à ciel ouvert.

S'étaler sur les murs briochins

L'un des temps forts de l'art urbain breton se tient au début de l'été, à Saint-Brieuc – du 20 au 23 juin cette année. Il s'agit du Shake Art, consacré au graffiti et au street art. L'événement, soutenu par la Région, est né d'une collaboration entre le TSF crew, collectif de street artistes,





Promouvoir l'art urbain

L'association Teenage Kicks, soutenue par la Région, réunit une cinquantaine d'artistes à Rennes et Saint-Malo. Elle propose depuis 2013 une biennale de l'art urbain. Elle organise également des expositions et mène des actions de médiation, comme des balades commentées, à pied ou à vélo, permettant de découvrir les œuvres des biennales.

et l'association D6 Project. Le festival se veut « un point de rencontre et de fusion des pratiques et des arts issus de la rue » et se décline à Binic.

La première édition, en 2023, a notamment accueilli une quinzaine d'artistes muralistes, dont la spécificité est de créer des œuvres sur de très grandes façades. Parmi eux, des noms emblématiques de la discipline en France, comme Hopare, parrain de l'événement. Un rendez-vous incontournable pour les amateurs d'art urbain, qui peuvent découvrir quelque 1800 m² de fresques.

Faire le tour des graffs

Saint-Brieuc n'est pas la seule ville à mettre le street art à l'honneur. Depuis 2019, le Morlaix Arts Tour se tient dans la cité du Viaduc. Le festival est co-organisé par Takad Grafañ (« Zone à graffer »), qui promeut l'art urbain ainsi que la culture et la langue bretonnes. Deux œuvres présentées lors de cet événement ont remporté un Golden Street Art, récompense française dans cette discipline : *Kit de secours*, de Leon Keer, et *Message in a bottle*, de Wild Drawing. Une consécration pour ce festival qui se veut « *intimiste, convivial et familial* ». Certaines œuvres sont éphémères mais d'autres sont en place pour au moins trois ans. Les organisateurs imaginent l'événement comme un « jeu

de piste » dont le but est de « trouver les œuvres éparses ».

Un art capital

Impossible de parler du street art breton sans évoquer la capitale régionale. Une trentaine de murs ont été mis à disposition des graffeuses et graffeurs par la ville de Rennes. L'office du tourisme propose des visites guidées afin de découvrir les fresques, collages et autres créations au pochoir qui ornent la cité. La galerie à ciel ouvert M.U.R. propose, elle, une « performance d'art urbain » tous les mois ou tous les deux mois. Les passants peuvent alors regarder travailler l'artiste, loin de la clandestinité des débuts de la discipline.



Ce poulpe est l'œuvre de l'artiste portugais Odeith, lors du Morlaix Art Tours 2023.

2000 m²

de fresques ont été peints en direct en 2023 à Paimpol, à l'occasion de l'étape française de l'un des plus importants festivals internationaux de street art, Meeting of Styles. Cet événement est organisé par l'équipe de Shake Art, fin août.



C'est l'artiste SANE2 qui a offert ce cœur au M.U.R. de Rennes, en 2023, à l'occasion de la Saint-Valentin.

5 street artistes bretons à connaître



Jef Graffik

Il se définit comme un « colorieur de murs ». Installé « du côté de Redon », Jef Graffik est un artiste qui s'est formé seul après avoir découvert le street art à 16 ans. Il peint essentiellement des portraits, souvent de face, qui semblent regarder les passants dans les yeux.

📷 @jefgraffik



Karina K. liopé

Installée dans le sud du Morbihan, Karina K. liopé travaille beaucoup sur des fresques réalisées avec de la peinture ou des collages. Mais les œuvres de cette autodidacte ne se limitent pas à la rue. Elle propose des tableaux sur toile... et sur corps, avec une activité tournée vers le « body painting » (peinture corporelle).

📷 @kar.liopé



WAR!

Installé à Rennes en 2009, WAR! est devenu en quelques années une figure incontournable du street art dans la ville. Incontournable, mais masquée. Car l'identité de l'artiste est inconnue. Cet anonymat « est devenu un prolongement de mon travail artistique », écrit-il. Principalement inspiré par la nature, il peint surtout des animaux en (très) grand format.

📷 @warindawest



Erika Raio

Artiste plasticienne, Erika Raio orne les murs de ses collages depuis 2015. Parmi ses sujets de prédilection, les figures féminines, « libres et aventurières ». Installée à La Trinité-sur-Mer, elle profite de ses voyages pour œuvrer en dehors de la Bretagne, et a participé à de nombreux projets artistiques et culturels en France et à l'étranger.

📷 @erikaraio

Averi

Issu du graffiti depuis les années 1990, il développe son art mélangeant représentations figuratives et lettrage, explorant différents supports et thèmes, organisant des performances, des expositions, des ateliers pédagogiques, des rassemblements... Il revient régulièrement au port du Légué, à Saint-Brieuc, quai Surcouf, où il cohabite avec les marins et fait vivre cet espace d'expression.

📷 @averi.1



Tout en algues !

Elles ont des propriétés souvent insoupçonnées ! Véritable richesse de nos littoraux, les algues sont utilisées dans des domaines aussi variés que l'alimentation, les cosmétiques ou la peinture.

Coq en pâte, de la mer au sable

Indispensable pour le simple pâtre de sable ou un château plus élaboré, le set de plage de Coq en pâte a été fabriqué à base d'algues. Une forme de retour aux sources pour le végétal marin ! Pour produire ces pelles, râteaux et autres seaux, l'entreprise, installée au sud de Saint-Malo, a utilisé la solution Algoblend de la société Algotpack, également bretonne.

Set de plage Coq en pâte
coqenpate.com



© Algo Paint



© Algologie

© Coq en pâte



Algo Paint, en voir de toutes les couleurs



Mettre des algues sur les murs, une idée étrange ? Pas si on les transforme en peinture. C'est l'idée d'Algo Paint. L'entreprise, installée près de Rennes, propose une centaine de teintes. Plus respectueuses de la qualité de l'air et de l'environnement que les produits conventionnels, les peintures Algo Paint bénéficient de l'Écolabel européen et de la certification produit biosourcé.

Peinture murale Jaune Superbloom Algo Paint
peinture-algo.fr



© ActivOcean

ActivOcean, cultiver son jardin

Nées dans la mer, les algues peuvent faire le bonheur de la terre. À Lamballe, ActivOcean l'a bien compris et propose des produits pour fertiliser le sol de votre jardin. Ils sont conditionnés dans des sacs en kraft compostables, pour préserver la nature jusque dans l'emballage. ActivOcean propose également des algues comestibles.

Fertilisant bio ActivOcean
activocean.com

Algologie, de vraies crèmes

Contenus dans des emballages recyclables, les cosmétiques d'Algologie reposent notamment sur les actifs de deux algues (algue brune et microalgue rouge) et de deux plantes de bord de mer (chardon bleu et criste marine). L'objectif de l'entreprise costarmoricaine ? Tirer le meilleur de chacun de ces végétaux pour proposer des produits bons pour la peau, à l'image de la Crème des vagues, spécial visage.

Crème des vagues Algologie
algologie.com

Bord à bord, pour des assiettes iodées

Basée à Roscoff, l'entreprise Bord à bord récolte ses algues bio à la main pour réaliser de nombreux produits alimentaires. Parmi eux, des tartares, des salades, ou encore les « GWAK! ».

Ces petits derniers de la marque ressemblent à des guacamoles... mais sans avocat ! Une alternative écolo à cette star de l'apéro.

GWAK! Bord à bord
bord-a-bord.fr/-Nos-produits-aux-algues-.html



© Bord à bord

LES BRETONS SONT-ILS TÊTUS ?

Les Bretonnes et les Bretons ont la réputation d'avoir la tête aussi dure que le granit qui les entoure. Mais d'où vient cette image qui leur colle à la peau ?

© Mikael Le Bihan/BCD



En 1829, dans son roman *Les Chouans*, l'écrivain Honoré de Balzac dépeint les Bretons sans prendre de gants : « Une incroyable férocité, un entêtement brutal, mais aussi la foi du serment [...] s'accordent à rendre les habitants de ces campagnes plus pauvres de combinaisons intellectuelles que ne le sont les Mohicans et les Peaux-Rouges de l'Amérique septentrionale, mais aussi rusés et aussi durs qu'eux. » Un peu plus tard, Gustave Flaubert, qui a sillonné la Bretagne pendant trois mois en 1847, s'amuse de cette réputation dans son *Dictionnaire des idées reçues*. « Bretons : tous braves gens, mais entêtés », écrit-

“ Nulle étude scientifique ne saurait valider ce cliché ”

il, un brin moqueur. Même le célèbre folkloriste Anatole Le Braz, auteur de *La Légende de la mort*, n'y va pas de main morte lorsqu'il reproche aux habitantes et habitants de la région leur obstination légendaire. « *La masse des Bretons continue le rêve celte, hostile aux suggestions du dehors, circonscrit dans les formes trop étroites d'un particularisme local. Ils pensent, de nos jours, avec le cerveau de leurs lointains ancêtres, sans l'avoir enrichi d'une cellule nouvelle* », déplore-t-il.

« Dur au mal et têtu comme un Breton »

Les Bretons seraient-ils donc si « *pennek* » (têtus) ? Nulle étude scientifique ne saurait valider ce cliché, mais celui-ci se distingue par son caractère tenace. Il s'étend notamment au domaine du sport, et du cyclisme en particulier. La Bretagne a en effet la réputation d'être une terre de vélo. De Lucien Mazan à Bernard Hinault, en passant par Louison Bobet, on ne compte plus les rois de la bicyclette dans la région. Le jeune Jean Robic, champion du Tour de France en 1947, apparaît aux yeux des médias de l'époque en coureur « *dur au mal* » et surtout... « *têtu comme un Breton* ». Plus tard, même l'humoriste Pierre Desproges s'amuse de ce trait de caractère. « *On a pu prouver scientifiquement que le Breton était têtu. Les travaux des plus éminents chercheurs du CNRS ont démontré théoriquement que le Breton trempé est encore plus résistant aux fortes pressions que l'acier trempé. Pour passer de la théorie à la pratique, il suffirait de porter un Breton à ébullition. Mais jusqu'à ce jour aucun Breton contacté pour aider la science dans ce domaine n'a voulu prêter son concours. Donc le Breton est têtu. Par sa faute, la recherche française marque le pas* », ironise-t-il.

Têtus ? Persévérants !

S'il est impossible de prouver l'entêtement des Bretonnes et des Bretons, plusieurs événements démontrent une certaine obstination, voire une

REPÈRES

BRETAGNE CULTURE DIVERSITÉ : DES CLÉS POUR MIEUX CONNAÎTRE LA BRETAGNE

Cet article a été réalisé en partenariat avec Bretagne Culture Diversité. Cette association régionale facilite l'accès de toutes et tous aux ressources et aux connaissances sur la Bretagne, et à la diversité de ses cultures. Avec des articles, des podcasts ou des vidéos, le site de ressources Bécédia répond à toutes les questions que vous vous posez sur la Bretagne.



Pour en savoir plus,
rendez-vous sur bcd.bzh/becedia

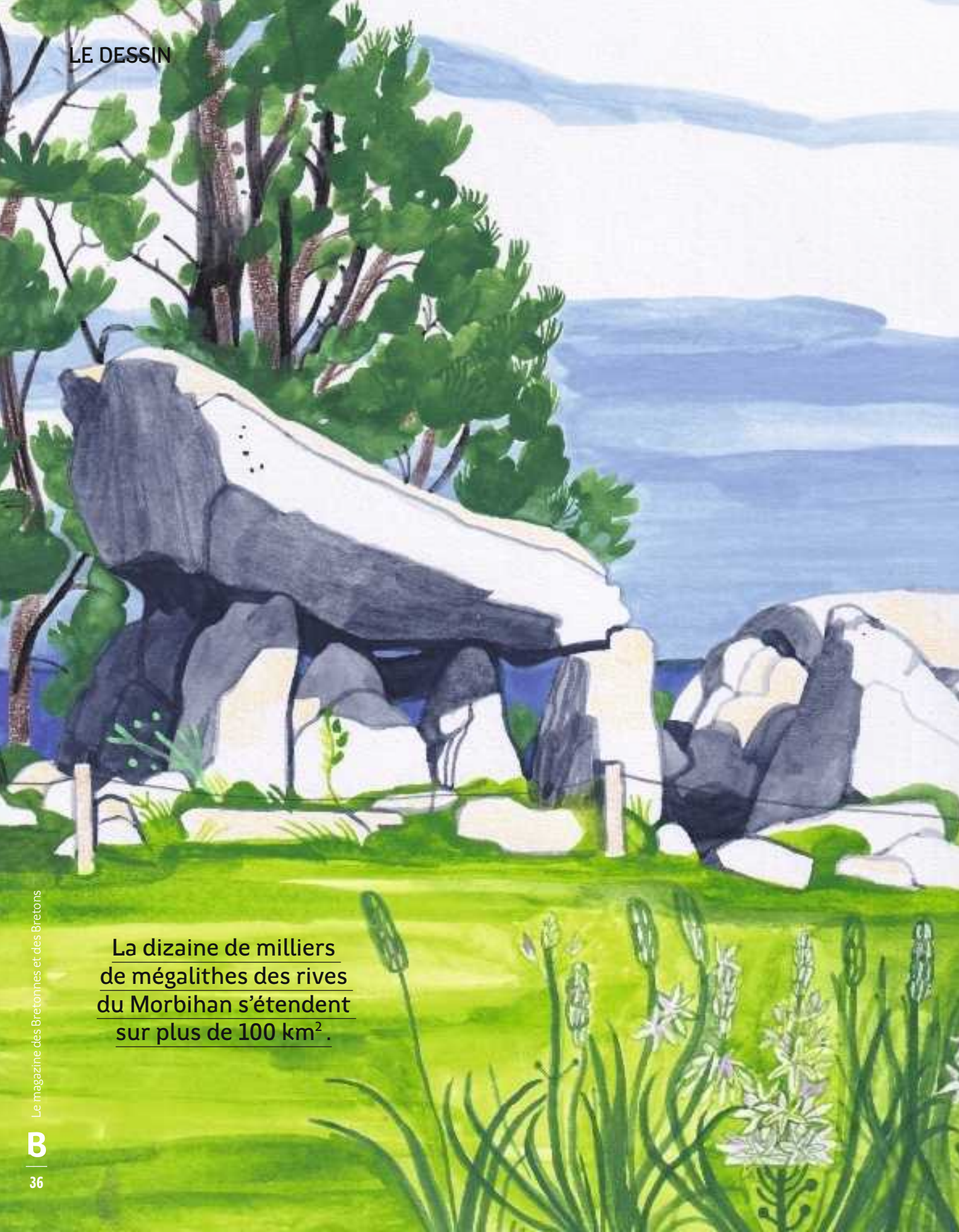


vraie opiniâtreté. Prenons l'exemple des ouvrières des conserveries de Douarnenez qui menèrent une grève de 45 jours pour obtenir une revalorisation de leurs salaires en 1924. La célèbre Joséphine Pencalet, première femme élue conseillère municipale en France et cheffe de file de ce mouvement, portait d'ailleurs un nom prédestiné : *penn-kalet* signifie « tête dure » en breton ! C'est peut-être aussi grâce à la tenacité des manifestants que la centrale nucléaire de Plogoff n'a jamais vu le jour dans les années 1980. Et que dire des quatorze années de procès menées par les élus de petites communes littorales pour obtenir réparation, à la suite de la tragique marée noire de l'*Amoco Cadiz* en 1978 ? Quant à la lutte des habitantes et habitants du centre Bretagne pour maintenir l'hôpital de Carhaix, elle est toujours d'actualité. Aujourd'hui, les intéressés semblent prendre le cliché à rebours. Certaines personnes osent même arborer sur leurs tee-shirts une inscription destinée à faire taire définitivement les plaisantins : « *Je ne suis pas têtu. Je suis juste breton.* »



bcd.bzh/becedia/fr/les-bretons-sont-ils-tetus





La dizaine de milliers
de mégalithes des rives
du Morbihan s'étendent
sur plus de 100 km².

LES MÉGALITHES DU MORBIHAN, sur la voie de la reconnaissance

Illustration : Rozenn Brecard



Aujourd'hui, aucun site breton n'est inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco. Cela pourrait changer avec le dépôt officiel par la France, en janvier 2024, du dossier de candidature des mégalithes de Carnac et des rives du Morbihan. Cette démarche est le fruit de plus de dix ans de travail mené, avec le soutien de la Région, par Paysages de mégalithes. Créée à l'initiative du Conseil départemental du Morbihan et rassemblant 28 communes, cette association se mobilise pour faire reconnaître le caractère exceptionnel de la région de Carnac et du sud Morbihan : ce territoire concentre plus de 550 sites mégalithiques, allant du tumulus au dolmen en passant par le menhir et ses exceptionnels alignements. Une spécificité qui a « *contribué à créer, il y a des milliers d'années, un paysage symbolique tourné vers les littoraux* », précise l'association. Il faut désormais attendre l'été 2025 pour que l'Unesco rende sa décision, après la visite d'experts internationaux.



—
Sacré « révélation masculine » aux Victoires de la musique 2021, Hervé dynamise la chanson française avec son énergie, sa sincérité et la force de son écriture. Avec son deuxième album, *Intérieur vie*, il revient à la source : ses racines familiales bretonnes.



© 2020

HERVÉ

“
**J’ai écrit
 beaucoup
 de chansons
 entre Primel-
 Trégastel et
 Locquirec**
 ”

© A. Lamoureux



Plougasnou

Fièrement ancré sur la rive est de la baie de Morlaix, Plougasnou est une station balnéaire de charme où profiter des plaisirs de la mer. La grande plage de Primel-Trégastel est un incontournable. Et pour se plonger dans le clip *Maelström* d’Hervé, il faut aller au cimetière de bateaux du Diben.

baiedemorlaix.bzh

Pour moi, la Bretagne, c’est avant tout une histoire familiale. Même si je suis né en région parisienne, toute ma famille est d’origine bretonne. Mon père vient de Plougasnou, dans le Finistère, et ma mère, du Morbihan, entre Locminé et Colpo.

Comme je l’ai écrit dans une de mes dernières chansons : « *Je ne sais encore où je vais, mais je sais déjà d’où je viens...* » Mes racines sont dans ces deux coins de Bretagne où je passe du temps depuis que je suis enfant. Du côté de **Plougasnou**, je trouve la côte magnifique entre Primel-Trégastel et Locquirec. C’est encore assez sauvage, et la route côtière est très belle. C’est un endroit vraiment particulier qui a des airs de Cornouailles, d’Irlande. Ce sont des paysages qui m’inspirent : j’ai beaucoup écrit de chansons ici. C’est d’ailleurs dans ce coin que j’ai tourné le clip de mon single *Maelström*. Plus globalement, je trouve la baie de Morlaix incroyable avec le château du Taureau, l’île de Batz... C’est l’un des plus beaux endroits au

monde ! Tout comme j’aime à comparer le coucher de soleil sur les plages de Linès et de La Guérite dans la baie de Quiberon à celui d’une plage californienne. J’y fais beaucoup de surf : il faut dire que c’est un spot bien connu des adeptes de la glisse.

Retour à La Base

Et puis, quand je vais voir ma famille maternelle à Lorient, c’est passage obligé par le stade du Moustoir, car les Merlus restent mon club de cœur. Avec ma famille, on les supporte depuis toujours. Je vais aussi souvent à **La Base**. J’aime la Cité de la voile Éric-Tabarly, voir tous les bateaux, des multicoques, des grands mâts... Lorient est la capitale mondiale de la voile, ça n’est pas un mythe ! Et puis il y a les bunkers, impressionnants, et le port de pêche avec les chaluts. L’atmosphère est très particulière et, là encore, ça me rappelle l’Angleterre, Margate, Liverpool... avec les maisons mitoyennes, les briques rouges en moins. Lorient est une ville que j’aime beaucoup. La côte aussi est incroyable, comme tout le coin de Guidel. Il n’y a pas de doute, pour moi la Bretagne, c’est la côte avant tout. Et culturellement, c’est la musique, elle est partout.

Lorient La Base

L'ancienne base de sous-marins de Lorient est devenue un haut lieu maritime, un site touristique et culturel incontournable.

Il y a de quoi faire : visiter la Cité de la voile Éric-Tabarly, les musées sur les sous-marins, le bunker K3, assister à des spectacles à l'Hydrophone, partir en balade en mer...

lorientlabase.fr



© E. Lemée

Une sorte de folie douce

Quand j'étais enfant, je pratiquais les danses bretonnes. J'ai vadrouillé dans plein de villages pour participer à des fest-noz. Il y en a pour toutes les occasions ! Je conseille particulièrement le fest-noz du Nouvel An à **Saint-Thégonnec**, au profit d'Amnesty International. De nombreux groupes s'y produisent. C'est un bel exemple de ce qu'est la musique bretonne, avec la présence de toutes les générations qui dansent ensemble. Je trouve qu'il y a vraiment une énergie, une sorte de folie douce. C'est propre à la Bretagne où il y a un véritable engouement pour les rassemblements. Je garde aussi un bon souvenir des spectacles de rue des Mercredis de Morlaix quand j'étais enfant. Les Rues en scène existent toujours, à Morlaix et dans des communes voisines.

La musique au cœur

Et que dire des nombreux festivals bretons ? Il y a eu le mythique Elixir dans le Finistère qui



© Jérémy Kergoulay

Saint-Thégonnec

Né à Plouigneau, le traditionnel fest-noz du Nouvel An est accueilli depuis 2000 par la ville de Saint-Thégonnec. Des artistes reconnus et de jeunes talents proposent chaque année une soirée de la Saint-Sylvestre au profit d'Amnesty International : plus de 8 heures de fête non stop.

bloaznevez.fr

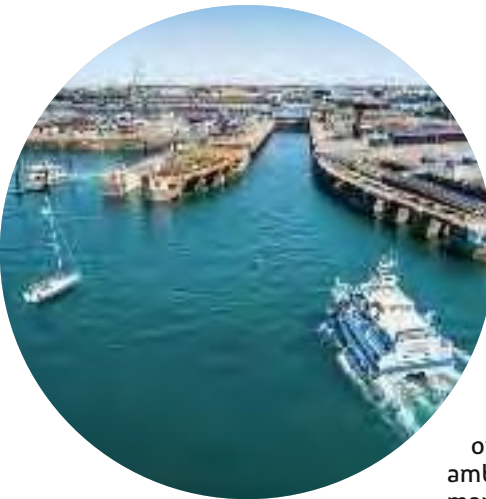
a accueilli de nombreux groupes de rock, des stars comme The Clash. Et bien sûr, les Vieilles Charrues à Carhaix, Au Pont du Rock à Malestroit, Panoramas à Morlaix ou encore le Festival du chant de marin à Paimpol. Ça va du rock à l'électro ou au hip-hop, en passant par la pop et la musique traditionnelle. Les Bretons sont très ouverts, c'est une richesse, une force. Et la région est également bien lotie en matière de salles de spectacle : le Liberté à Rennes, La Nouvelle Vague à Saint-Malo... Je suis très content d'avoir joué dans ces deux salles dans le cadre de ma tournée qui a débuté en 2023 à Morlaix. Et je ne peux pas finir ce rapide tour de Bretagne musical sans parler des bagads, ces formations d'instruments traditionnels. Mon père fait partie de celui de Tréguier, et j'ai fait appel à celui de Vannes-Melinerion pour mon single *D'où je viens*. Cette musique m'a inspiré et c'était d'une certaine façon incontournable pour cet album beaucoup plus personnel, qui parle de mes racines bretonnes.



© 0102

**J'aime
l'atmosphère
particulière
de Lorient**
”

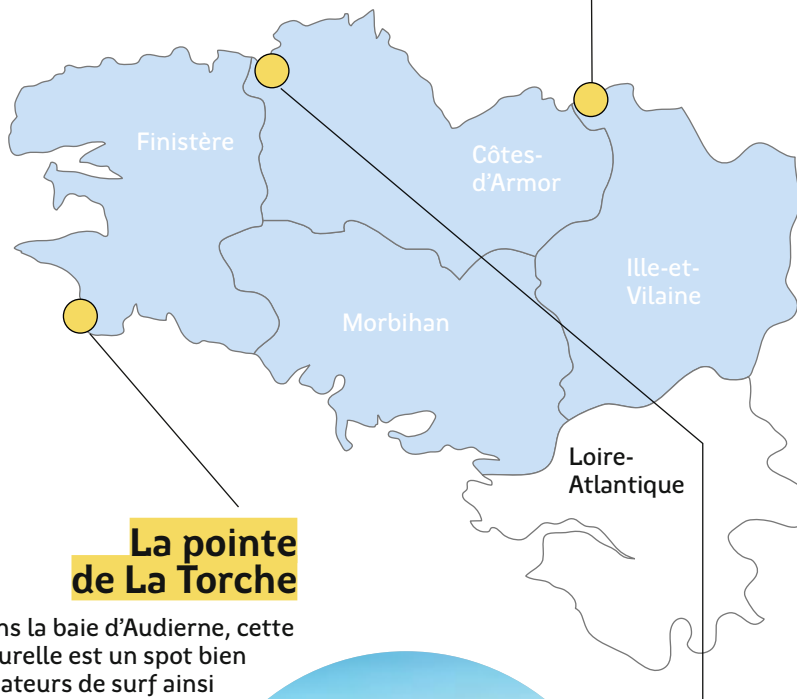
© Jérôme Sevrette



Saint-Malo

Hervé aime bien aller à Saint-Malo pour prendre le ferry, direction Jersey ou Guernesey. Deux belles îles qui offrent un véritable dépaysement : en peu de temps, on se retrouve en Angleterre, ambiance garantie ! La meilleure manière de les découvrir est encore d'emprunter les chemins de randonnée.

jersey.com



La pointe de La Torche

Située dans la baie d'Audierne, cette presqu'île naturelle est un spot bien connu des amateurs de surf ainsi que des randonneurs qui viennent y découvrir les sites mégalithiques et, au printemps, les champs de tulipes. De quoi s'imaginer aux Pays-Bas !

tourismebretagne.com



© Fanny Coisy



© David Paschet

Le Sew

Installé dans l'ancienne manufacture des tabacs à Morlaix, le Sew est un lieu culturel né du regroupement du cinéma art et essai La Salamandre, de l'Entresort/Centre national pour la création adaptée et de Wart, producteur et diffuseur de musiques actuelles. À découvrir : des films, du théâtre, des concerts mais aussi un bar, un restaurant et une librairie.

sew-morlaix.com

HEMARINA, UNE RÉVOLUTION MÉDICALE VENUE DU SABLE

Le ver marin de nos plages est en passe de devenir la star des laboratoires et des hôpitaux du monde entier. Derrière cette notoriété inattendue se cachent la découverte et la persévérance du Breton d'adoption Franck Zal.

Le ver marin *Arenicola marina* fournit l'hémoglobine utilisée dans les produits d'Hemarina. « 450 millions d'années de recherche et développement », résume Franck Zal.



Franck Zal s'anime quand il raconte l'histoire des premiers patients sauvés par ses produits. Greffe de face réussie, patient brûlé à 85 % qui retrouve une peau quasi neuve, jeune femme qui a failli perdre ses doigts... Ces victoires l'inspirent.



© Franck Betermin

L'arénicole, c'est ce ver marin caché dans le sable qui laisse des tortillons sur la plage à marée basse. Les propriétés exceptionnelles de son sang sont à l'origine d'une innovation bretonne, un « *transporteur d'oxygène universel* », qui fait parler de lui partout sur la planète.

Cet animal vit entre la mer du Nord et Biarritz, avec une population concentrée sur le littoral breton. « *Il est endémique des côtes est de l'Atlantique sous nos latitudes* », détaille Franck Zal, qui a sorti le ver de sa galerie de sable pour le propulser dans les laboratoires et les blocs opératoires. Au début de sa carrière de chercheur au CNRS, il travaille sur cet animal et sa respiration à la station biologique de Roscoff dans le Finistère. « *Ce sujet de recherche n'intéressait pas grand monde. C'est toute la beauté de la recherche fondamentale !* » raconte-t-il en souriant.

L'arénicole vit enterrée dans le sable et ne respire que sous l'eau, à marée haute. Chaque jour, elle retient son souffle quand la mer se retire, six heures d'affilée environ. Une vraie championne d'apnée ! Comment réalise-t-elle cet exploit ? Grâce à une molécule de son sang, qui capte 40 fois plus d'oxygène que l'hémoglobine humaine. Elle forme une réserve pour les heures que le ver passe sans respirer : une véritable bouteille d'oxygène embarquée !

De la recherche à la start-up

Cette molécule, Franck Zal l'a d'abord étudiée et isolée. Le chercheur a eu un déclic quand un parterre de médecins lui a affirmé que cette particule dotée de caractéristiques

“
La recherche sur le ver marin n'intéressait pas grand monde
”

FRANCK ZAL, FONDATEUR D'HEMARINA

si exceptionnelles pourrait sauver des vies. Car, non seulement elle apporte de l'oxygène, mais elle le fait sans contrainte de température (contrairement à l'intérieur du corps humain, il ne fait pas toujours 37 °C sur nos plages !) ni de groupe sanguin : l'hémoglobine de l'arénicole est compatible avec tous les groupes, comme un donneur universel. En 2007, Franck Zal quitte le monde de la recherche fondamentale pour lancer Hemarina, sa start-up de biotechnologie à Morlaix, et développer les applications de cette molécule qu'il baptise M101. « *J'aurais pu être le spécialiste mondial de l'arénicole, glisse-t-il. Mais j'avais la volonté d'aller jusqu'au bout du développement,*



de la plage au bloc opératoire. J'ai voulu faire ce chemin. » Un chemin en forme de parcours d'obstacles qu'il raconte dans sa biographie parue en janvier aux éditions Les Arènes, *Un trésor sous le sable*. « Je m'appelle Zal, je suis issu de l'immigration [polonaise et tunisienne, NDLR]. J'étais là pour faire maçon, comme mon père », résume-t-il. Mais son tempérament combatif le pousse à poursuivre des études scientifiques, à s'engager dans des campagnes océanographiques comme son idole, le commandant Cousteau, puis à tout laisser tomber pour créer sa start-up et se battre pour obtenir des financements, des autorisations...

Une innovation de rupture

Quinze ans après, sa molécule M101 est utilisée pour des greffes, dans des pansements cicatrisants ou dans un gel utilisé dans le traitement de maladies des gencives. La molécule prolonge la durée de vie des greffons de manière spectaculaire : finie la course contre la montre lors d'une transplantation. Un poumon qui devait être transplanté en six à huit heures peut survivre jusqu'à 48 heures, des cellules rénales, de 12 heures à une semaine. Franck Zal résume : « Nous avons une vingtaine d'applications en cours et des sollicitations deux ou trois fois par semaine par des pays du monde entier. Cette technologie nous a complètement dépassés. C'est une innovation de rupture [qui a vocation à remplacer la technologie dominante, NDLR], et qui commence à être connue. » Hemarina a d'ailleurs obtenu le prix Galien 2023 du dispositif médical de l'année,

“ Nous recevons des sollicitations du monde entier ”

FRANCK ZAL, FONDATEUR D'HEMARINA



© Fanckc Betermin

L'hémoglobine issue du ver marin est rouge comme celle de notre sang. Mais elle transporte 40 fois plus d'oxygène.

Franck Zal a publié un livre sur son parcours : « Je n'avais pas les codes de l'école. C'est pour ça que je témoigne beaucoup. J'essaie d'aider les jeunes qui n'ont pas encore trouvé leur chemin. » Car pour lui, l'essentiel est de trouver sa voie.



© Fanckc Betermin



© Franck Betermin

Les lots des produits Hemarina passent par les mains de Julie Lesage et d'Océane Douerin au contrôle qualité à Morlaix. Elles testent la pureté et l'efficacité de la molécule M101, récoltée sur les vers marins.

l'équivalent d'un prix Nobel dans le domaine de l'industrie pharmaceutique. Mais d'autres usages sont possibles dans l'agroalimentaire, l'énergie ou l'industrie. « *Je travaille avec un étudiant de Naval Group* qui a développé une innovation majeure et révolutionnaire* », se réjouit Franck Zal, sans en dire davantage.

Rester en Bretagne

Dans sa ferme aquacole de 13 hectares à Noirmoutier, Hemarina aurait la capacité de produire à terme 30 tonnes de vers arénicoles par an. La molécule est extraite dans une usine à Tours puis traitée en Belgique, avant de revenir dans les locaux d'Hemarina à Morlaix pour une ultime vérification. Aujourd'hui, l'entreprise a besoin d'un nouveau site industriel pour être complètement autonome.

S'il a un temps envisagé la délocalisation à l'autre bout du monde, Franck Zal préférerait le bout de la Bretagne, à Morlaix, où il a bâti sa vie. Un terrain de 2,5 hectares est réservé non loin, de l'autre côté de la nationale. « *C'est un territoire hyper attachant. Il y a des réseaux d'entraide* », apprécie celui qui a grandi au pied de la tour Montparnasse à Paris. « *J'ai été élu Breton de l'année en 2018. Cela montre l'ouverture d'esprit des Bretons. Ici, on m'a tendu la main. J'ai envie de rendre à la France, à la Bretagne et à Morlaix ce qu'elles m'ont donné.* »

Un accompagnement régional à chaque étape

La Région est aux côtés d'Hemarina depuis l'origine, à la station biologique de Roscoff. La collectivité a accompagné l'entreprise à chaque étape clé ces dernières années : incubation, amorçage, recherche et développement, collaborations de recherche et investissements, en lien avec l'écosystème breton (Technopole, Bpifrance, Morlaix Communauté, etc.).



Les arénicoles filtrent le sable. Elles avalent la matière issue de la décomposition des algues et rejettent ces tortillons si reconnaissables.

*Groupe industriel spécialisé dans la construction navale de défense.

EXPRESSIONS POLITIQUES

Comme en dispose la loi du 27 février 2002, un espace de libre expression est réservé dans ce magazine aux groupes politiques constitués au sein de l'Assemblée régionale de Bretagne, au prorata du nombre de leurs élus et élus.

GROUPE SOCIAL-DÉMOCRATE DE BRETAGNE – MAJORITÉ RÉGIONALE

Répondre à la crise du logement

La crise du logement frappe de plein fouet la Bretagne. On en connaît les causes : prolifération des résidences secondaires et des locations touristiques de courte durée sur le littoral, augmentation du prix de l'immobilier dans les grandes villes et métropoles, hausse des taux d'intérêt qui rétractent les capacités d'emprunt des ménages, envolée des coûts de construction...

Cette situation pénalise l'ensemble des Bretonnes et Bretons mais d'abord les populations les plus modestes – jeunes, travailleurs précaires, familles monoparentales –, évincés des centres-villes et des communes côtières. Et l'augmentation annoncée de la population bretonne dans les décennies à venir conjuguée à la raréfaction programmée des terrains constructibles ne peut que contribuer à l'aggravation de cette embolisation du parcours résidentiel.

Au vu de la complexité de l'enjeu, la Région Bretagne aurait pu rester en retrait – après tout, elle n'est pas dotée de la compétence logement. Mais parce que cette crise affecte un nombre croissant de nos concitoyens, et qu'elle dispose d'importants leviers dans le champ du foncier, du développement économique ou de la formation professionnelle, elle a au contraire fait le choix de s'engager avec l'ambition de participer à l'élaboration d'un nouveau modèle breton de l'habitat.

La feuille de route dont nous avons débattu lors de la session de décembre dernier s'inscrit dans le temps long de la rénovation et de la construction de logements. Évidemment, nous n'avons pas vocation à empiéter sur l'action des intercommunalités ou des Départements, mais nous voulons œuvrer en complémentarité avec eux par un investissement résolu dans nos champs de compétences, de manière à apporter une réelle valeur ajoutée, notamment à destination des jeunes actifs et des ménages modestes.

Les principes qui conditionnent le succès de cette nouvelle politique régionale sont clairement définis dans la feuille de route : mobilisation sur les sujets sur lesquels l'échelon régional est le plus pertinent, action simultanée sur l'ensemble des maillons de la chaîne opérationnelle de production du logement, recours à tous les leviers à la disposition de la collectivité lui permettant d'intervenir en responsabilité directe... Il s'agit ainsi, entre autres, de travailler à la mise en place de mesures de nature à faciliter la régulation des locations de meublés touristiques de courte durée, d'encourager de nouvelles offres d'hébergement pour actifs, apprenants, saisonniers, d'accompagner la structuration d'une foncière régionale ou encore de mobiliser les fonds européens pour une rénovation ambitieuse du parc social.

La nécessité s'impose, dans cette optique, d'expérimenter et de mettre en œuvre des mesures de différenciation car, à ce stade, trop de leviers restent entre les mains de l'État. Dans ce domaine aussi, le temps est venu de faire confiance aux collectivités territoriales.

elus.socialistes.bretagne@gmail.com

GROUPE HISSENS HAUT LA BRETAGNE – DROITE, CENTRE ET RÉGIONALISTES

Les Tartufferies, ça suffit

Bien s'orienter est la clé pour une insertion professionnelle réussie. L'heure est suffisamment grave pour qu'aujourd'hui chacun tombe le masque lorsqu'il parle d'agriculture. Le président de la Région nous explique qu'il défend les agriculteurs. Mais il soutient « en même temps » Raphaël Glucksmann, qui porte la responsabilité coupable du vote de son groupe à Bruxelles en faveur de contraintes toujours plus fortes, de la décroissance de l'élevage, du gel supplémentaire des surfaces agricoles. Quant au Rassemblement National, toujours à l'affût d'un coup de com', il n'a même pas daigné participer aux négociations. Il faudrait donc que les parlementaires français qui nous représentent à Bruxelles, d'une part y soient physiquement présents et reconnus, et d'autre part aient le courage de leurs positions, à géométrie variable selon qu'ils sont en France ou au Parlement européen. Et il faudrait ici, en Bretagne, que la majorité régionale nous explique ce qu'elle fait pour préserver la souveraineté alimentaire, et qu'elle essaie de surmonter sa composition hétéroclite pour dépasser les soutiens de façade. À force de ménager la chèvre et le chou, la majorité socialo-communisto-écologico-macroniste de la Région pense beaucoup aux prochaines élections mais s'enferme dans ses contradictions. Il n'est pourtant plus l'heure des Tartufferies.

02 99 20 52 45

X : @Hissonshautbzh - Facebook : Hissons Haut La Bretagne

GROUPE NOUS LA BRETAGNE – NI BREIZHIZ – CENTRISTES, DÉMOCRATES, PROGRESSISTES ET EUROPÉENS

Réaffirmer avec force le rôle bénéfique de l'Europe pour notre région

Depuis plus de 60 ans, tout au long des différentes étapes de la construction européenne, les Bretonnes et les Bretons ont toujours montré leur attachement à une Europe unie, solidaire, audacieuse et concrète. Ouverte et dynamique, la Bretagne a su, avec l'aide de l'État, saisir les opportunités offertes par l'Union européenne : modernisation de ses infrastructures, soutien aux collectivités, aux entreprises et aux acteurs de l'agriculture et de la pêche, aides à l'emploi et à la formation, échanges scolaires, universitaires, associatifs, jumelages entre communes, etc. Par exemple, de 2014 à 2020, c'est plus de 1,2 milliard € de fonds européens qui ont été investis en Bretagne. Dans un monde fracturé, les enjeux de souveraineté industrielle, énergétique, alimentaire et numérique ne pourront être relevés, pour la Bretagne comme pour la France, qu'à travers le projet européen.

groupe.nouslabretagne@gmail.com

06 33 82 36 45

X : @NousLaBzh

Facebook : Nous la Bretagne - Ni Breizhiz

GROUPE RASSEMBLEMENT NATIONAL

L'Europe ?

Si l'Union européenne finance des projets en Bretagne, c'est en réalité l'argent des contribuables français. La France verse chaque année 10 à 15 milliards € de plus à l'UE qu'elle n'en reçoit, aides agricoles comprises. L'UE (à ne pas confondre avec l'Europe !) nous rend une partie de l'argent français et y ajoute un enfer normatif qui fait mourir nos agriculteurs et pêcheurs. Elle les met en concurrence avec des produits du bout du monde, leur refuse le droit de vivre de leur travail, nous expose aux dangers de la mondialisation, refuse de protéger nos intérêts, nos producteurs et nos produits, comme le font toutes les grandes puissances. En Bretagne, le président L. Chesnais-Girard est l'un des plus fervents télégraphistes de la Commission européenne qui, avec ses 32 000 fonctionnaires, s'est octroyée des pouvoirs gigantesques.

groupernbretagne@gmail.com

Retrouvez-nous sur X : [@RNBretagne](#)/[@GillesPennelle](#)
et Facebook : Groupe RN Bretagne/Gilles Pennelle

GROUPE BREIZH A-GLEIZ –

AUTONOMIE, ÉCOLOGIE, TERRITOIRES

Toutes les collectivités locales ont un rôle à jouer pour soutenir la relocalisation de notre alimentation et offrir de nouveaux débouchés, porteurs de sens, aux agriculteurs. Quelle plus grande fierté pour des producteurs que d'approvisionner les cantines scolaires du voisinage ? Quel plus beau symbole des coopérations villes-campagnes ? Le groupe Breizh a-gleiz s'est emparé du sujet et œuvre pour que la Région Bretagne rejoigne la mobilisation en cours au niveau européen pour une réforme du cadre juridique de la commande publique de denrées alimentaires. La Bretagne doit être au rendez-vous de la sécurité alimentaire pour tous !

breizhagleiz@bretagne.bzh

X : [@Breizhagleiz](#)

Facebook : Breizh a-gleiz

GROUPE BRETAGNE MA VIE

Le plan Arbres est un pilier essentiel de l'action de la Région Bretagne. Le recours aux essences « exogènes » va se poser avec de possibles bulles spéculatives émergentes avec des arbres à croissance rapide tel le Paulownia. Certains devant les rendements financiers annoncés sont prêts à planter des parcelles qui ont une autre destination. Il sera nécessaire de mobiliser les acteurs sur le label « végétal local » qui garantit la traçabilité et la conservation de la diversité génétique pour la restauration des écosystèmes.

elusdebretagnemavie@gmail.com

Facebook : Bretagne ma vie

GROUPE COMMUNISTES ET PROGRESSISTES

La crise agricole que la France traverse raisonne fortement en Bretagne. Pour compenser au mieux les effets néfastes du libéralisme tout en engageant les transitions nécessaires, nous travaillons à l'accompagnement du monde agricole sur la voie de l'agroécologie. Cela passe par une approche progressive et programmée avec nos aides à l'investissement, la transmission, la formation et l'accompagnement des conversions en bio.

maud.jan@bretagne.bzh - X : [@PC_ProgressBZH](#)

YouTube : [@eluescommunistesetprogress6133](#)

GROUPE AUTONOMIE ET RÉGIONALISME

La Région renforce son budget pour le breton et le gallo. Ce volontarisme contraste avec l'État qui traîne pour appliquer une loi votée et une convention signée dans le domaine. Ainsi, nous créons un accès nouveau aux formations intensives en breton pour les agents des collectivités.

P. Molac, K. Hulaud, Ch. Troadec - paul.molac@bretagne.bzh
02 99 20 52 38

GROUPE LES ÉCOLOGISTES DE BRETAGNE – ÉKOLOGOURIEN BREIZH

Pour suivre toute l'actualité des élu·es Écologistes de Bretagne, vous pouvez nous suivre sur les réseaux sociaux et vous abonner à notre newsletter, le Service Après-Vote. Vous pouvez également nous écrire au 283 avenue du Général Patton, 35000 Rennes.

Claire Desmares, Loïc Le Hir, et Julie Dupuy

ecologistesdebretagne.bzh

elu-lesecologistesdebretagne@avenir.bzh - X : [@EcolosBretagne](#)

/ LinkedIn et Facebook : Les écologistes de Bretagne

GROUPE ÉCOLOGISTES

Bien manger pour toutes et tous

Plusieurs actions à réaliser pour nos paysan·nes :

- Aider la structuration des filières bio et locales pour répondre aux marchés publics
- Approvisionner les cantines des lycées grâce à des paysan·nes partenaires du territoire certifiés bio
- Ne pas financer les filières d'importation.

X : [@Ecologistes_Bzh](#) - LinkedIn et Facebook : [Élu.e.s Écologistes au Conseil Régional de Bretagne](#)

Adresse postale des groupes politiques
du Conseil régional de Bretagne :

283, avenue du Général Patton
CS 21101
35711 Rennes cedex 7

**EN ACHETANT CES CHOUX,
VOUS FAITES UNE FLEUR
AUX PRODUCTEURS
BRETONS.**

En toutes saisons, mangeons breton.



bretagne.bzh/mangeons-breton