Kub'Tivez vous ! Sélection d'Avril

Dans le cadre de notre partenariat avec KuB, le web média breton de la culture, nous vous proposons une nouvelle sélection à découvrir gratuitement sur leur site internet. Au programme ce mois-ci : une conversion en bio !

180 hectares, 60 vaches, 600 000 litres de lait par an. Voilà quelques chiffres qui illustrent la production de David et Xavier, deux agriculteurs basés à Sainte-Pazanne en Loire-Atlantique. Tous deux en conventionnel, ils sont « fiers de l'être et admirés par leurs pairs ». Pour eux, tout se passe bien, c'est une réussite. Pourtant, ils décident de passer en bio. Un choix qui peut paraître étonnant, vu de l'extérieur. Mais David et Xavier s'interrogent sur leur métier. « On s'est rendus compte qu'au niveau de la charge de travail, on était à fond. On avait la possibilité de faire encore plus de lait, mais on s'est dit, si on continue sur ce rythme là, comment on va faire ? », confie ainsi à la caméra Xavier. David, quand à lui, reconnaît que l'utilisation de produits phytosanitaires « lui pesait ». De bonnes raisons donc pour changer les pratiques...

Patrice Gérard, le réalisateur du documentaire « les apprentis en herbe », a ainsi suivi durant deux ans David et Xavier dans leur passage au bio. « La conversion, ce n'est pas seulement une affaire de technique agronomique. C'est un bouleversement psychologique et moral, une refonte en profondeur de leur manière d'être, de penser et d'agir, que vont vivre pendant deux ans ces nouveaux convertis et leur troupeau », précise-t-il en voix off. On embarque alors avec les deux éleveurs dans leur périple : passage à l'herbe en alimentation principale, identification des vaches par des noms plutôt que des numéros,

apprentissage de « l'écoute » de la terre...les pratiques sont nouvelles, les deux éleveurs expérimentent, c'est une « refonte en profondeur de leur manière d'être, de penser et d'agir ».

On prend plaisir à suivre les deux éleveurs laitiers dans l'aventure de leur convention bio grâce à ce documentaire qui insiste sur les bouleversements que les changements de pratiques engendrent. Instructif, inspirant, et même revigorant !

« Les apprentis en herbe »

52 minutes

Disponible jusqu'au 16/04/2025

A voir en accès libre sur
<https://www.kubweb.media/page/les-apprentis-en-herbe-agriculture-bio-reconversion-patrice-gerard/>

« Terre- relier nos forces pour la préserver », un livre à la rencontre des acteurs et

actrices du maraîchage bio breton

22 maraîchers et maraîchères, quatre futur.e.s installé.e.s dont une éleveuse bovine. Toutes et tous ont été interviewé.e.s par Isabelle Deval, pour son ouvrage « Terre – relier nos forces pour la préserver », qui sort en cette fin octobre aux Editions Coop Breizh. Un projet « collectif et collaboratif », mené avec une équipe de photographes, par cette jeune femme de 37 ans, elle-même salariée en maraîchage bio. Elle a souhaité mettre en lumière les témoignages de ces acteur.rice.s du monde agricole, afin de rapprocher les métiers de la terre des « consommateur.rice.s que nous sommes tous et toutes ». Les droits d'auteur du livre seront reversés à l'association Terre de Lien Bretagne, qui œuvre pour l'accès à la terre en agriculture. On pourra découvrir l'ouvrage, préfacé par Jacques Caplat, ce dimanche à la Fête de la Châtaigne au Jardin des Mille Pas à Rennes.

Le projet d'Isabelle a germé suite à l'été 2021. « Il était extrêmement chaud », rappelle-t-elle. « Souvent, en maraîchage, à la fin de l'été, on est fatigués. Là, c'était encore plus intense. En discutant avec un patron, je me suis demandée comment les autres collègues allaient, et si Monsieur et Madame Tout Le Monde pouvait s'imaginer la situation dans laquelle on était ». L'idée lui vient alors de partir à la rencontre d'autres maraîchers et maraîchères, pour « ouvrir les portes de ce monde ».

Le 30 octobre 2022, après un peu plus d'un mois de préparation, Isabelle enfourche son vélo et part pour 1232 kilomètres en itinérance, durant deux mois et demi, à travers les quatre départements de la Bretagne administrative. Accompagnée d'une équipe de photographes composée de Ellie Gibbons, Elliott Smarrito et Le Photographe Ambulant, elle part à la découverte de 22 exploitations, toutes ayant des surfaces de production

en bio de moins de 15 hectares. « J'ai voulu présenter différentes façons de cultiver », précise Isabelle. « Certaines fermes sont en polyculture avec élevage, d'autres en maraichage diversifié, spécialisées en petits fruits, en plantes médicinales ». Trois d'entre elles utilisent la traction animale. Certain.e.s exploitant.e.s sont tout récemment installé.e.s, et d'autres sont sur le point de transmettre après plusieurs décennies d'activité. Une diversité de situations et de parcours, particulièrement riche. « Leurs témoignages méritent d'être écoutés, et d'être lus », selon Isabelle. Le résultat : un ouvrage de textes et de photos, de 192 pages, édité par Coop Breizh.

Avec ce projet, auquel quelques sponsors et des citoyen.ne.s ont participé via un crowdfunding, Isabelle souhaite aussi mettre en lumière l'association Terre de Liens Bretagne. Les droits d'auteur de l'ouvrage lui seront d'ailleurs entièrement reversés.

Cette structure, implantée depuis 2006 dans la région, travaille à préserver les terres agricoles et à faciliter l'accès des paysan.ne.s au foncier. Un sujet qui est très important pour la jeune femme. « Comment accéder à quelques hectares quand on va s'installer ? », s'interroge-t-elle. « Il faut ouvrir la question de l'accès à la terre à la société entière. Est ce que cela doit incomber, de même que l'agriculture, seulement aux paysan.ne.s ? Je souhaite que cet ouvrage puisse rapprocher davantage les métiers de la terre et les consommateur.trice.s que nous sommes tou.te.s. ». Pour en savoir plus, on pourra retrouver la jeune femme dimanche 22 octobre, au Jardin des Mille Pas à Rennes, lors de la Fête de la Châtaigne, pour fêter officiellement la sortie du livre.

Terre – relier nos forces pour la préserver, d'Isabelle Deval, préfacé par Jacques Caplat, 192 pages, éditions Coop Breizh, 25 euros.

Plus

d'infos

:

<https://www.coop-breizh.fr/11551-terre-relier-nos-forces-pour-la-preserver-9782843469695.html>

Samedi et dimanche, rendez-vous dans le Centre Bretagne pour Biozone

*Samedi 09 et dimanche 10 septembre, la [foire régionale biologique Biozone](#) se déroulera à Mûr-de-Bretagne (22). Pour cette édition 2023, 180 exposants seront présents de 10 à 19h, pour ce qui est la plus grande foire bio de Bretagne. Le mot d'ordre cette année : **Lumière sur l'agriculture biologique !***

C'est reparti pour Biozone ! La célèbre foire biologique de Mûr-de-Bretagne, organisée par l'Association Produire et Consommer Biologique (APCB) et ses 150 bénévoles, se déroulera ce week-end. Pour cette édition 2023,, ce sont 180 exposants qui sont attendus : associations militantes, producteurs, paysans transformateurs, viticulteurs, commerçants... « tous ont des produits certifiés 100% bio ou une activité éthique vérifiée et validée par la commission exposants composée de responsables bénévoles », précise l'APCB.

Cette année, retour aux fondamentaux, puisque la thématique choisie par les organisateurs pour servir de fil rouge à la manifestation est « Lumière sur l'agriculture biologique ». Après avoir connu un grand succès durant la crise covid, la bio est actuellement chahutée, avec des ventes en recul. L'inflation, la guerre en Ukraine, la perte du pouvoir d'achat...ne sont pas étrangers à cette situation. La foire de Mûr-de-Bretagne sera l'occasion de parler et débattre du

sujet, et de redéfinir précisément ce qu'est l'agriculture biologique, qui peut être parfois confondue avec d'autres labels apparus sur le marché.

Les visiteurs pourront ainsi retrouver un programme de conférences, table-rondes, ateliers...sur cette thématique. Parmi les temps forts, on peut noter un débat sur les labels avec les radios associatives locales Radio Bro Gwened et Radio Kreiz Breizh, une conférence introductive « L'agriculture biologique, solution incontournable aux crises du climat et de la biodiversité » par Jacques Caplat, ou encore une table-ronde le dimanche avec la MAB 22 (Maison de l'Agriculture Biologique) «De la bio dans ton assiette...oui mais comment ? ».

Des projections de documentaires, films (dont « Algues Vertes » et « Secrets toxiques ») et animations pour les petits et grands sont également au menu du week-end, qui sera aussi placé sous le signe du « zéro déchet ». Laetitia Crnkovic de Zéro Déchet Trégor animera ainsi plusieurs ateliers durant lesquels on pourra apprendre à fabriquer son cake vaisselle, son shampoing solide ou son dentifrice. Biozone est aussi engagée dans un « défi zéro déchet » : le public est invité à apporter sa gamelle, son gobelet, ses couverts, et ses contenants pour les achats en vrac !

Pratique

Samedi 9 et dimanche 10 septembre, de 10h à 19h, bourg de Mur-De-Bretagne (commune de Guerlédan)

Tarif : plein : 4 euros / réduit 2 euros / gratuit pour les -15 ans

Toutes les animations sont gratuites après paiement de l'entrée

Plus d'infos : <https://foire-biozone.org/>

Des artisans bouchers à la découverte d'une ferme de Porcs sur Paille.

(Plume Citoyenne) **Jean-François Viel est à la tête de la ferme du Ty Viel à Illifaut. Quand il reprend la ferme familiale en 2022, il souhaite travailler localement et faire des produits de qualité respectueux du bien-être animal et de l'environnement.**

Située aux confins des Côtes d'Armor, du Morbihan et de l'Ille-et-Vilaine et sur le bassin versant de la Haute-Rance, la ferme du Ty Viel produit des vaches Angus, du jus de pomme bio, du miel, des moutons des landes de Bretagne et du porc sur paille !

Pour l'élevage de porcs sur paille, Jean-François s'est tout de suite rapproché de Cohérence et de Terres de Sources, qui travaillent à la mise en place de filière locale avec des pratiques qui respectent la qualité de l'eau. La filière de porc sur paille Terres de Sources fournit notamment les cantines de la région rennaise. L'approvisionnement en direct des artisans bouchers-charcutiers permet de diversifier les circuits de distribution, très complémentaires avec la restauration collective.

La « ferme ouverte » organisée début juillet a permis aux artisans bouchers-charcutiers de découvrir les pratiques

agroécologiques de la ferme : une production sur paille, plus d'espace pour les porcs, une recherche d'autonomie, une limitation de l'azote produit et de l'utilisation de produits phytosanitaires, une alimentation sans OGM, sans antibiotique et certifiée Bleu-Blanc-Coeur. Ces pratiques sont certifiées par le Cahier des charges Porcs Durables et le label Terres de Sources. Les bouchers déjà partenaires ont également pu témoigner en direct de la qualité de la viande de la ferme. Une viande persillée, gouteuse et juteuse qui ne réduit pas à la cuisson, très appréciée de leur clientèle

Secrets toxiques : une campagne et un film pour alerter sur la sous-évaluation de la toxicité des pesticides autorisés

Le « Tour de France citoyen » de la campagne « Secrets Toxiques », coalition de plus de 70 associations, fait étape dans le Finistère, pour des ciné-débats autour du film du même nom. Objectif : mobiliser l'opinion publique pour exiger une réelle évaluation de la toxicité des pesticides autorisés avant leur mise sur le marché.

Le saviez-vous ? Dès 1949, le journal l'Abeille de France alerte ses lecteurs, des apiculteurs, sur les dangers liés aux pesticides. Un problème qui ne date donc pas d'hier ! Massivement utilisés à partir des années 60 et du développement de l'agriculture intensive, ces produits ont un

impact néfaste sur la santé et l'environnement. Ainsi, dès 2018, Le CNRS alertait sur la disparition des oiseaux dans les campagnes françaises, notamment du fait du nombre d'insectes en chute libre, à cause de l'utilisation des pesticides. Et l'INSERM informait sur les liens entre l'exposition professionnelle à ces produits et la survenue de maladies telles que des cancers, maladie de Parkinson, troubles cognitifs et respiratoires. Il y a là un vrai paradoxe : la loi européenne impose que les produits autorisés soient sans danger pour la santé et l'environnement. Or des études prouvent encore le contraire. L'une d'elle, menée par les chercheurs Gilles-Eric Seralini et Gerald Jungers, montre que sur 14 bouteilles de pesticides « naturels » de « biocontrôle » sans glyphosate, on retrouve de nombreux composés toxiques, tels que du plomb, de l'arsenic, du titane, et des hydrocarbures aromatiques polycycliques, dont le benzo pyrène, l'un des composés relâchés lors de l'incendie de l'usine Lubrizol !

C'est face à ce constat qu'est née la campagne « Secrets Toxiques ». Initiée par Nature et Progrès, Campagne Glyphosate et Générations Futures, elle regroupe plus de 70 organisations adhérentes (Confédération Paysanne, Les Amis de la Terre, Bio Cohérence, CLCV...). Un travail d'enquête a été réalisé pendant un an, qui a permis de mettre en évidence « qu'aucune étude expérimentale sur la formulation complète des pesticides n'est réalisée avant leur mise sur le marché, que les agences de réglementation elles-mêmes ne regardent la toxicité d'un produit que via une modélisation théorique des effets des molécules déclarées de la formulation, et que ces agences, ne disposent que d'informations partielles sur la composition des produits... », explique la coalition dans un communiqué. « L'objectif final de notre campagne est d'obtenir une évolution des pratiques d'analyse de la toxicité des pesticides des agences sanitaires française (ANSES) et européenne (EFSA), afin qu'aucun produit dont la formulation serait toxique à court ou long terme ne puisse être utilisé à

des fins agricoles. Nous nous appuyons sur deux recours judiciaires pour parvenir à cet objectif. Le premier, au niveau national, a été déposé le 2 février. Le second, au niveau européen, est en cours d'élaboration. », poursuit-elle.

En plus de la campagne, un film a également été réalisé. Il est actuellement diffusé dans le cadre d'un « Tour de France citoyen » de Secrets Toxiques. Objectif : alerter l'opinion publique sur la sous-évaluation des pesticides autorisés.

Plusieurs dates sont programmées en Bretagne, notamment dans le Finistère :

- Le mardi 20 juin à Morlaix, au cinéma La Salamandre, à 20h30, projection co-organisée avec l'association Eclairage Public, en présence d'Isabelle Georges, membre du Conseil d'Administration de Secrets Toxiques et de Jill Quillevere de la direction collégiale de PIG BZH (Pisseurs involontaires de glyphosate).
- Le jeudi 22 juin à Quimperlé, à l'association Ty Pouce, à 19h, projection co-organisée avec l'association Ty Pouce, en présence d'Isabelle Georges, membre du Conseil d'Administration de Secrets Toxiques.
- Le vendredi 23 juin à Pont-L'abbé, au Cinéville, à 20h, Projection co-organisée avec les PIG bigoudens. En présence d'Isabelle Georges, membre du Conseil d'Administration de Secrets Toxiques et de Virginie Hervieux (ingénieure agronome), Ilpide Charly (Éleveur et membre du Civam) et Alexis Lapert (Maraîcher bio, Confédération Paysanne)
- Le vendredi 30 juin à Brest au cinéma Les Studios à 20h, En présence d'Isabelle Georges, membre du Conseil d'Administration de Secrets Toxique, et de Jill Quillevere de la direction collégiale de PIG BZH (Pisseurs involontaires de glyphosate). *Projection co-organisée avec Canal Ti ZEF*

A noter également, un colloque, « « Évaluation de la toxicité des produits pesticides : carences, conséquences » le mercredi 28 juin à 14h à Quimper, dans la salle 1 des Halles.

Au programme :

Exposés de 14h à 15h30 puis échange avec la salle

– Andy Battentier, directeur de campagne de Secrets Toxiques –

La non évaluation des

pesticides en tant que produits complets : présentation de l'enquête réalisée par Secrets

Toxiques.

– Annick Le Mentec pour le Collectif de soutien aux victimes des pesticides de l'ouest

– Pierre Mollo biologiste marin spécialiste de l'impact des pesticides sur la biodiversité marine et le plancton

– Gérald Jungers, co-auteur avec le professeur Seralini de l'étude à l'origine de Secrets

Toxiques, chercheur associé au pôle risques de la MRSH de l'université de Normandie.

On retrouvera le Tour de France de Secrets Toxiques dans les Côtes-d'Armor lors de la première quinzaine de septembre.

Plus d'infos : <http://secretstoxiques.fr>

Eco-Bretons vous propose une information gratuite. Pour pouvoir continuer à le faire, nous avons besoin de vos contributions financières ! Chaque don, même tout petit, compte. Et en plus, c'est déductible de vos impôts, Eco-Bretons étant une association

reconnue d'intérêt général ! Nous pouvons vous délivrer un reçu fiscal.

Vous pouvez contribuez directement en ligne :

Ou par voie postale : Eco-Bretons, 52 Route de Garlan- Kerozar-29600 Morlaix

Toute l'équipe vous remercie !

L'idée sortie. Les 48 heures de l'agriculture urbaine

Depuis 2016, l'Association Française des Professionnels de l'Agriculture Urbaine organise le « Festival des 48 heures de l'Agriculture Urbaine ». L'occasion de découvrir durant deux jours de nombreuses initiatives qui ont pris racine dans les villes. Pour cette édition 2023, qui se déroule les 29 et 30 avril, de nombreux événements partout en France. En Bretagne, les villes de Quimper, Rennes et Nantes sont mobilisées.

Produire des légumes, des fruits, des herbes...en ville : voilà comment on peut définir « l'agriculture urbaine ». Cultiver sur les toits, dans des bacs en pleine rues, sur les balcons, dans des jardins potagers partagés...les possibilités sont nombreuses, et le mouvement ne cesse de prendre de l'ampleur. La FAO (Food and Agriculture Organization, une instance de l'ONU) a d'ailleurs mis en place un « agenda alimentaire urbain », dont l'objectif est de « d'améliorer le développement durable, la sécurité alimentaire et la nutrition dans les zones urbaines et périurbaines, ainsi que dans les zones rurales qui leur sont proches ».

En France, depuis 2016, le Festival des 48 heures de l'agriculture urbaine permet de mettre celle-ci en lumière et de la faire découvrir au plus grand nombre.

Pour cette édition 2023, qui se déroule les 29 et 30 avril, de nombreux événements sont organisés un peu partout sur le territoire national. En Bretagne, les villes de Quimper, Nantes et Rennes sont mobilisées.

Au programme : des ateliers de découverte, des séances de dégustation, des visites de ferme, des balades, des marchés...

Sur Quimper, les événements sont proposés par les associations et collectifs Kempermaculture, l'Espace Associatif, Al'Terre Breizh, la Brouette de Kerivoal, la Pépinière Indigène, les Maraichers de la Coudraie, la MPT de Penhars, Fridays For Future, la Ferme du Braden, les Vignes du Braden et le Secours Catholique. On pourra ainsi découvrir les jardins familiaux du Braden, participer à un atelier de fabrication de conserves de légumes en lacto-fermentation, créer des marionnettes à base de matériel recyclé, visiter le jardin solidaire du Secours Catholique...

A Rennes, les 48 heures sont coordonnées par l'association Les Cols Verts. Au menu : un marché » festif de produits locaux à la Basse Cour, une visite de la ferme de Quincé à Beauregard, une transhumance dans le quartier du Blosne, un ciné-débat autour du film « La Belle Ville »...

Du côté de Nantes, ce sont près de 80 événements qui sont organisés sur la métropole. Samedi 29, une « végéparade » sera ainsi mise en place dans la ville, avec des animations dès 14h. Un « village des 48h » se tiendra tout le week end avec l'Agronaute, avec un village des initiatives, des tables-rondes, des ateliers, des ventes de plantes...Et à Vertou, on pourra participer à une « balade botanique » à la découverte des plantes sauvages comestibles.

Tout le programme détaillé des 48 heures de l'agriculture urbaine est disponible sur le site <https://www.les48h.com>