KuB’tivez-vous ! Sélection de décembre

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.

***Avec mes abeilles*, d’Anne Burlot et Glenn Besnard (2016, 52’)**

« Je me suis réveillé un jour et j’ai dit je veux être apiculteur *»*, Richard travaillait alors dans l’informatique à Paris après des études de philosophie. Son histoire s’écrit aujourd’hui à Sauzon (Belle-Île-en-Mer) où il s’est *« trouvé avec les abeilles »*. La journaliste, formée à l’IUT de Lannion, Anne Burlot est allée à sa rencontre et à celles d’Anne-Françoise et de Louis-Joseph.

Son documentaire bourdonne de vie et de plans qui susciteront émerveillement pour les amoureux de la nature et frissons pour les apiphobes. Apiphobe ? Le moine Louis-Joseph a tout pour l’être, étant allergique aux piqûres d’abeilles… mais non, ses ruches sont devenues un *« lieu de méditation »*, de relation avec Dieu pour lui. Illuminé par la série animée *Joë chez les abeilles* (1960), il tient aujourd’hui son élevage dans une admiration totale de ses amies jaunes et noires.

Loin de ce coin de tranquillité, Anne Burlot nous amène avec surprise dans la proche banlieue parisienne, au Pré Saint-Germain (Seine-Saint-Denis) sur la terrasse d’Anne-Françoise, infirmière en hôpital pédiatrique. La rencontre est attendrissante. L’apicultrice amatrice parvient à entretenir ses ruches dans un cadre qui semble pourtant austère et les utilise pour changer le regard que leur portent les enfants en organisant des ateliers éducatifs.

Avec mes abeilles est une belle réussite. Il intrigue et pousse à la réflexion sur notre société en établissant des

parallèles éloquents avec ces petites bêtes qui effraient souvent plus qu'elles n'émerveillent. Tant bien même qu'elles pourraient nous servir d'exemples.

Voir le film : https://www.kubweb.media/page/burlot-besnard-avec-mes-abeilles/.

***Thermostat 6*, de Maya Av-ron, Marion Coudert, Mylène Cominotti et Sytine Dano (2018, 5')**

Ce court métrage animé de quatre élèves de l'école de l'image des Gobelins met en scène un repas (ou plutôt un festin) de famille que tout le monde connaît : la mère et le père, la grande sœur et son petit frère et le grand-père. Le cadre idéal pour dessiner les maux qui tourmentent notre société.

Le couple parental forme un duo de consommateurs déraisonnés n'ayant que faire de l'état de leur maison (la Terre), legs du doyen de la tablé qui ne veut pas qu'on *« touche à ses fondations »*, malgré une fuite d'eau inarrêtable (métaphore du dérèglement climatique) que Diane l'adolescente s'efforce de réparer sans aucun soutien. Le tout sous les yeux d'un petit garçon qui est sur le point de se faire emporter dans *« le flot des conséquences des problèmes non réglés des générations précédentes »*.

Les dessins sont originaux, réussis et très bien animés. Le scénario est bien senti et fait passer son important message avec légèreté et humour. Ce court métrage est à montrer à petits et grands pour une prise de conscience assurée, si ce n'est pas déjà le cas.

Visionner le court métrage : https://www.kubweb.media/page/thermostat-6-animation-gobelins-avron-cominotti-coudert-dano-climat/.

La rentrée de la transition alimentaire – Bio et local (2019)

Nous vous proposons une page que l'équipe de KuB a produite en partenariat avec le Parc naturel régional (PNR) du Golfe du Morbihan sur la journée table ronde et rencontres « Transition alimentaire – Expériences en cours dans le Golfe du Morbihan ». Un événement qui s'est déroulé le 19 septembre 2019 à la scène de musiques actuelles Echonova, à Vannes.

L'objectif de cette journée était de mettre en lumière les acteurs du mouvement sur le territoire pour proposer des solutions aux consommateurs notamment. KuB était présent et en a ressorti un résumé efficace et dynamique.

La première partie est certainement la plus entraînante : une vidéo dans laquelle les invités du PNR témoignent de leur expérience réussie dans le bio et local. On découvre ainsi l'initiative de la mairie de Vannes qui a recruté un agriculteur fonctionnaire pour cultiver les terres communales afin d'offrir des repas 100% bio et locaux aux cantines de la ville. Ou encore, la démarche du transformateur Loïck de Feraudy (La Marmite bretonne) qui mise sur des conserves d'ingrédients bretons uniquement.

Le deuxième acte de cette table ronde est plus technique donc moins aisée à suivre pour le grand public mais offre une *« remise en contexte »* solide de Henri Rouillé d'Orfeuil, ingénieur agronome et pilote « Alimentation » de RESOLIS. Une critique ouverte de la dérive « *mondialisée* » et « *agro-industrialisée* » de notre système alimentaire, conclue par des propositions sensées pour une *« révolution agro-écologique »*.

Nous vous conseillons donc cette page de KuB qui vous apportera des clés et des connaissances sur les enjeux de la transition alimentaire, véritable nerf de la lutte pour le climat.

Consulter la page : https://www.kubweb.media/page/rentree-transition-alimentaire-relocalisation-parc-naturel-regional-golfe-morbihan/.

Notre sélection de novembre : https://www.eco-bretons.info/kub-tivez-vous-selection-de-novembre/.

Plus d'infos :

Kultur Bretagne
www.kubweb.media
le webmédia breton de la culture

Novembre, mois de l'installation en agriculture durable en Bretagne

Découvrir des agricultures respectueuses de l'homme et de l'environnement, c'est possible avec le Mois de l'Installation en Agriculture Durable ! Dès le mardi 3 novembre, et jusqu'au 28, partez à la découverte d'exploitation agricoles, échangez lors de café-installation ou visites de fermes, aux quatre coins de la Bretagne.

Rencontrer des personnes qui vivent et s'épanouissent dans leur métier, découvrir l'agriculture durable dans toute sa

diversité, et savoir comment en tant qu'élu.e ou habitant.e on peut s'impliquer pour la soutenir. Voilà les objectifs du Mois de l'Agriculture Durable, qui se tient durant tout Novembre, en Bretagne. Une initiative du collectif Installation Impact Bretagne, qui est composé de 8 associations : Accueil Paysan 35, Agriculture Paysanne 22, le Cedapa, le Civam 29, Civam Agriculture Durable 56, le Civam 35 Installation-Transmission, le FRCIVAM Bretagne, La Marmite, et Terre de Liens-Liamm An Douar, avec le soutien financier de la Région Bretagne et du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (MAAF) / DRAF Bretagne. Cette année, Civam Adage 35, la Confédération Paysanne et le Collectif Paysan 22 sont associés à l'événement. Toutes ces structures ont à cœur d'œuvrer pour une « agriculture citoyenne ». Elles sont parties du constat, de par leurs activités quotidiennes, que deux agriculteurs sur trois n'ont pas de repreneurs, et que l'image du métier se ternit. Pourtant, selon elles, « une autre agriculture est possible : citoyenne, durable et créatrice d'emplois ».

Au programme de ce mois dédié à « l'installation agricole durable » : des temps d'échange, des visites de ferme, des marchés de producteurs… Le mardi 3 novembre, on pourra ainsi participer à une soirée à Plérin (22), au bar Le Marmousse, autour du thème « S'installer en paysan.ne, pourquoi pas moi ? Des solutions concrètes pour réussir son projet en agriculture », avec des témoignages de jeunes installés. Le jeudi 19, direction Tréflez dans le Finistère pour découvrir un projet de reconversion en couple au maraichage et à la boulangerie paysanne. Le mardi 24, l'association La Marmite propose une soirée à la Ferme de Bobehec à La Vraie-Croix (56) avec des témoignages autour des concurrences et complémentarités sur un territoire. En Ille-Et-Vilaine, un atelier dédié à l'installation-transmission sera proposé le 29 novembre durant le Forum International Alimentation et Territoires qui sera animé à Rennes, et aura des événements décentralisés à Lorient, Saint-Brieuc et Brest.

Tout le programme détaillé est disponible sur le site http://moisdelinstallationdurable.fr

En raison des conditions sanitaires, il est nécessaire de s'inscrire pour participer aux différents événements.

Avec Le Festival Alimenterre, huit films à déguster autour de l'agriculture et de l'alimentation

Le festival Alimenterre revient pour une nouvelle édition, qui vient de débuter. Au programme, des ateliers, des marchés, des apéros…et aussi huit films en projections publiques, autour des thématiques de l'alimentation et de l'agriculture, et des liens qui les unissent.. Des événements sont organisés dans toute la Bretagne, jusqu'au 30 novembre.

Chaque année, le Festival Alimenterre revient en France et dans d'autres pays. Du 15 octobre au 30 novembre, la onzième édition, coordonnée par le CFSI (Comité Français pour la Solidarité Internationale, association reconnue d'utilité publique qui rassemble 23 organisations membres : associations syndicats, collectivités territoriales.) sensibilisera à la compréhension des enjeux agricoles et alimentaires. L'événement vise à faire prendre consciences aux citoyens des causes de la fin dans le monde, proposer des pistes d'actions concrètes pour soutenir un modèle agricole plus équitable, plus respectueux de l'environnement et des écosystèmes, et a pour volonté de provoquer des débats entre tous types d'acteurs sur les questions agricoles et alimentaires.

L’édition 2020 propose ainsi huit films autour de plusieurs thèmes : la place des femmes dans l’agriculture, le rôle des pêcheurs artisans dans la protection des océans, la mobilisation citoyenne et l’engagement des jeunes, la coopération internationale et les projets de développement agricole en Afrique de l’Ouest, les politiques agricoles et commerciales pour permettre aux agriculteurs de France et d’ailleurs de vivre dignement :

- « Semer, récolter, résister », de Marion Dualé et Ousmane Dary, qui emmène le spectateur au Sénégal, à la reconquête de l’autonomie alimentaire, grâce aux céréales et au pain local.
- « Chemin de travers » de Sébastien Majonchi, sur des femmes et des hommes en recherche d’alternatives en milieu rural.
- « Recettes pour un monde meilleur » de Benoît Bringer, autour des systèmes alimentaires plus respectueux de la personne et de la nature.
- « Pauvre poulet, une géopolitique de l’oeuf » de Jens Niehuss et Simone Bogner, sur le fonctionnement du système alimentaire mondialisé et ses conséquences sur les pays du Sud et la santé de la planète.
- « Océans 2, la voix des invisibles » de Mathilde Jounot, suite du premier volet, qui montre ici comment les professionnels de la mer s’organisent pour protéger les océans et les populations qui en dépendent.
- « Femmes de la terre » de Jean-Pierre Vedel, qui évoque la place des femmes dans le milieu agricole.
- « Keka Wongan, notre cacao made in Ebolowa-Cameroun », une co-réalisation du Conseil Régional des Pays de la Loire et du Lycée de Nantes Terre Atlantique.retrace la coopération entre l’établissement public local d’enseignement et de formationprofessionnelle agricole « Nantes Terre Atlantique » et le Collège Régional d’Agriculture (CRA)d’Ebolowa au Cameroun.
- « Le système alimentaire de Fès, Maroc » de Anna

Faucher, Louison Lançon, Alice Deshons, sur le système alimentaire et les initiatives agro-écologiques de la région.

En Bretagne, des projections publiques et pour les scolaires sont programmées dans l'ensemble du département des Côtes-d'Armor, à l'initiative du Resia et du collectif Alimenterre22. Des projections sont également prévues dans le Morbihan et en Ille-Et-Vilaine, ainsi qu'en Loire-Atlantique, et plus tard dans le Finistère.

Toutes les dates et les lieux sont sur le site du festival Alimenterre.

La bande-annonce :

Dans le Finistère, une formation pour des « paysans créatifs »

A partir de novembre, une formation pour s'installer et développer un projet en agriculture dans le Finistère va démarrer. D'une durée d'un an, elle est proposée par l'association Kerlipousse, collectif d'acteurs locaux agricoles et de l'économie sociale et solidaire. Une réunion d'information par visioconférence est proposé le 20 août.

Vous avez un projet agricole en tête ? Vous voudriez vous installer dans le Finistère ? Alors la formation « Paysan Creatif » devrait vous intéresser. D'une durée d'un an, elle doit démarrer en novembre. Son objectif : permettre aux stagiaires qui sont des « porteurs de projet » de « développer

des compétences en entreprenariat agricole et leur réseau local, à travers le soutien de paysan.ne.s, élu.e.s, acteurs divers de leur secteur d'installation. ». Dans les Côtes d'Armor et en Ille-Et-Vilaine, cette formation a déjà permis à près de 50 porteurs de projets de s'installer dans des productions variées telles que le bovin lait, bovin viande, maraichage, arboriculture, apiculture…

Cette formation, dont c'est la première édition dans le Finistère, est mise en place par l'association Kerlipousse, association de préfiguration du projet CIAP (Coopérative d'Installation en Agriculture Paysanne). Elle regroupe des acteurs du monde agricole finistérien (Civam, Gab, Udsa-confédération Paysanne, CFPPA de Kerliver, Parc Naturel Régional d'Armorique) et de l'économie sociale et solidaire (Coopérative d'Activité et d'Emploi Chrysalide). Il y a 3 ans, un espace test en maraîchage a été ainsi mis en place à Kerliver.

Afin d'informer les porteurs de projets potentiels, et ceux qui les soutiennent, Kerlipousse organise une réunion d'information par visioconférence **le 20 août à 20h**. Le lien pour se connecter via la plateforme Zoom est déjà disponible sur le site ciap29.infini.fr

Le dossier de candidature pour accéder à la formation est également disponible sur le site.

Paysâmes : aller à la rencontre des femmes « qui

ont épousé la terre »

Johanne Gicquel est une ancienne paysanne et boulangère bio. Elle est aujourd'hui artiste et photographe. Après des ouvrages de photos autour de l'eau, elle lance aujourd'hui un financement participatif pour un nouveau projet, baptisé « Paysâmes », autour des femmes agricultrices bretonnes.

Mettre en lumière les femmes agricultrices, dans un livre artistique, grâce à des photos et des textes. Tel est l'objectif de Johanne Gicquel avec son projet « Paysâmes ». Un projet qu'elle mûri depuis longtemps, elle qui a été auparavant elle-même paysanne-boulangère bio. « J'avais envie de leur donner la parole », précise-t-elle. De montrer leur quotidien, leur métier, leurs joies, leurs difficultés. Le tout grâce à des photos en noir et blanc, accompagnées de texte. Johanne y ajoutera également des éléments contextuels, afin de permettre de mieux cerner le métier, la filière et les enjeux. Dix portraits seront au total réalisés, de femmes agricultrices, qu'elles soient en bio ou en conventionnel. Un travail qu'elle a amorcé dès 2018, en allant à la rencontre de plusieurs femmes, éleveuse ou maraîchère.

Un financement participatif est d'ores et déjà lancé sur la plateforme Ulule. Objectif : atteindre la somme de 4500 euros. 67 % de la collecte ira à l'impression, 10 % à la correction du livre par une correctrice professionnelle, 9 % aux frais d'infographie, et 8 % pour les frais de la plateforme. Des contreparties sont prévues pour les participants (affiches dédicacées, livre, tote bag, et même atelier photo). Le prix du livre est fixé de façon à être « éthique et rémunérateur » : « Paysanne, je revendiquais de vivre de mon métier. Artiste et auteure : même nécessité. », explique Johanne sur sa page de collecte sur Ulule.

Pour soutenir le projet : https://fr.ulule.com/paysames/

Et pour retrouver le portrait que nous avions consacré à Johanne : http://www.eco-bretons.info/portait-de-femmes-johanne-gicquel/

Communiqué. Début de la récolte de sève de bouleau à l'éco-domaine du Bois du Barde : quand santé et développement économique font bon ménage.

Un environnement préservé où s'épanouit le plus vieux bouleau de France

L'éco-domaine du Bois du Barde développe d'autres activités agricoles, dont celles de pommes à cidre. C'est suite à des difficultés financières que Gilles et Anne-Laure Nicolas se sont lancés dans la récolte de Sève de bouleau. « *Nous avons rencontré des difficultés économiques dû à des calamités agricoles de plus en plus fréquentes. Nous devions trouver une solution, sans quoi nous devrions vendre la ferme. Nous avons en premier lieu cherché autour de nous, dans notre environnement très préservé. L'abandon des zones humides et des petits parkoù dans les années 1970, dû*

à
la mécanisation intensive sur des terrains plus accessibles, a permis à certaines zones de se développer en bois et sous bois. Le
bouleau prend sa place en premier dès qu'un terrain est à l'abandon. C'est ainsi que depuis 40/50 ans il se développe au Bois
du Barde. Nous connaissions les vertus de la sève de bouleau et
avons décidé de nous lancer dans cette nouvelle activité. »

Parmi
les 300 bouleaux de l'éco-domaine du Bois du Barde deux sont classés
« remarquables ». L'un d'entre eux est recensé comme le plus vieux
bouleau de France, avec une circonférence de 3,6m.

Des
vertus reconnues depuis le XIIème siècle

Si les plantes médicinales et la naturopathie ont le vent en poupe depuis quelques années en France, consommer de la sève de bouleau n'est pas un simple effet de mode. En effet, les premiers écrits sur les bénéfices de cette boisson naturelle dateraient du XIIème siècle. Vous avez abusé de raclette, tartiflette et/ou de week-end au chaud dans le canapé sans mettre le nez dehors durant l'hiver ? Détoxifiant, antioxydant et anti-inflammatoire léger, la sève de bouleau vous aidera à nettoyer votre corps et à vous préparer au changement de saison. Elle aiderait également pour les problèmes de peau comme l'acné ou l'eczéma.

Une
cure de 3 semaines suffit

La sève de bouleau se boit fraîche, à jeun chaque matin. Une cure de trois semaines est recommandée. Les produits de l'éco-

domaine du Bois du Barde sont vendus en contenant de 1,5L , 3L et 5L. Vous en trouverez dans la plupart des Biocoop de Basse Bretagne, sur le site www.leboisdubarde.bzh ou www.sevedebouleaubiodebretagne.bzh Et la vente directe à la ferme tous les vendredis et samedis de 14h à 18h.