

# **Les passeurs d'images et de sons, l'association qui fait rimer audiovisuel, expression citoyenne, et territoire**

*Basée à Sérent dans le Morbihan, l'association « Les passeurs d'Images et de Sons » a pour objectif de développer les activités liées à l'audiovisuel en milieu rural, notamment via la projection de documentaires et l'organisation d'ateliers de création ouverts à tous. Le tout avec la volonté d'impliquer les habitants du territoire.*

Fondée en 2005 par des passionnés d'audiovisuel, l'association morbihannaise « Les Passeurs d'Images et de Sons » travaille autour de la création audiovisuelle et de l'expression citoyenne participative. Basée à Sérent, en milieu rural, elle s'appuie notamment sur la diffusion d'œuvres documentaires sur le territoire. « Une vingtaine de projections sont organisées à l'année. Tous les ans, nous choisissons un thème pour un cycle de projections ayant lieu à l'automne. Cette année, c'est « le bonheur en question » », explique Quentin Lejas, salarié de l'association. D'autres types d'événements sont également au programme, comme par exemple des « docu-barbecue » ou « docu-concert », en partenariat avec des associations du territoire, telle que celle qui porte la monnaie locale complémentaire du Pays de Ploërmel, le Galais.

## **Des ateliers de création audiovisuelle pour les habitants du territoire**

Le thème choisi pour les projections est également le fil conducteur des ateliers mis en place par Les Passeurs D'images et de Sons. Car, outre la diffusion de documentaires, l'association organise aussi des ateliers de création

audiovisuelle pour les habitants du territoire. « *Vingt personnes, de tous âges, accompagnés de Françoise Bouard et Régis Blanchard, réalisateurs professionnels, réalisent par binôme 10 à 12 portraits* », précisent Quentin. Des portraits qui font ensuite l'objet de projection dans des cinémas associatifs du secteur, et qui sont ensuite édités en DVD. Lors des projections de la série de portraits, les réalisateurs amateurs sont généralement présents, ce qui permet de créer un temps d'échange avec la salle. C'est ainsi que les habitants ont pu discuter autour de la série de portraits « *L'autre e(s)t moi* » l'année dernière, (sur la notion de différence, de normalité, d'intégration...) « *le travail, pourquoi faire ?* » en 2014 (sur le travail, sa perception et sa signification), « *habiter* » en 2013 (sur le lien au territoire) ou encore « *Vie réelles, vies rêvées* » en 2012 (sur le quotidien des habitants en zone rurale, leurs difficultés, leurs rêves...). « *Nous proposons également un atelier « permanent », destiné à ceux qui sont déjà passés par les ateliers classiques, et qui veulent aller plus loin dans la démarche, tout en étant là aussi accompagnés* », ajoute Quentin. Des films documentaires de courte durée ont ainsi été réalisés sur des acteurs ou événements locaux : les bénévoles du festival Au Pont Du Rock, le déménagement de l'Ehpad de Sérent, une série sur les vieux métiers... Et puisque l'association a pour volonté de faire toujours plus participer les citoyens à la vie du territoire, elle propose en octobre une nouvelle aventure : un atelier théâtre, avec le metteur en scène Oscar Castro, du «Théâtre Aleph ». Il s'agira de jouer la pièce « *Vous prendrez bien un cocktail Molotov ?* », après trois jours de répétition ! L'expérience est ouverte à tous et à toutes les générations.

Les inscriptions pour la prochaine sessions d'ateliers « portraits » auront lieu début 2017.

Plus d'infos et contact : <http://www.lespasseurs.fr>

---

# **Idée sortie. La foire bio de Muzillac**

*Samedi 24 et dimanche 25 septembre, Muzillac accueille sa foire bio. Tout au long de la journée, les visiteurs pourront participer à des ateliers, voir des films, découvrir le marché et assister à des concerts.*



Ce week-end, [l'association Terre en vie](#) organise la 21e édition de la [foire bio de Muzillac](#). Pendant deux jours, petits et grands pourront participer à de nombreuses animations.

Une foire, c'est tout d'abord un marché. Cette année, 120 exposants seront présent pour un marché en plein air, devant la médiathèque de Muzillac. « *Au fil des étals, on trouvera de l'alimentation bien sûr, mais aussi des vêtements et du commerce équitable, le point sur les énergies renouvelables, la façon de faire son jardin vert* », explique le site de la foire.

Une dizaine d'ateliers, à destination des enfants et des adultes, est organisée tout au long du week-end. Apprendre des techniques de paillage, de compostage ou des traitements bio, faire de la sculpture sur fruits et légumes, fabriquer un nichoir à insectes, fabriquer des pinceaux et des pigments à partir de produits trouvés dans la nature... Vous pourrez aussi participer à une chasse aux trésors ou jouer avec des jeux et des manèges en bois. Voilà, entre autres choses, ce qui sera possible de faire à la foire bio de Muzillac !

Des conférences permettront également d'échanger autour des logiciels libres, des monnaies locales, de la pollution ou de l'agriculture. Nouveauté de cette édition, un défilé de mode éthique et équitable est organisé dimanche après-midi, à la salle du vieux couvent. Enfin, pour finir en musique, il y aura des concerts en fin de journées.

**Plus d'infos :**

Foire Bio de Muzillac, samedi 24 et dimanche 25 septembre, à partir de 10h. Tarifs : 2 € – gratuit pour les moins de 10 ans.

[www.terreenvie.com](http://www.terreenvie.com)

---

## **La marmite bretonne, la conserverie des produits bio et locaux**

*Des recettes savoureuses créées à partir de légumes bios et bretons, c'est ce que propose La marmite bretonne. La marque est commercialisée par la conserverie familiale Er Vro, qui a ouvert ses portes à Plougoumen depuis le printemps.*

Il y a quelques mois, Elisabeth Plassard et Loïk de Feraudy ont ouvert, à l'entrée du bourg de Plougoumen (56), [la conserverie familiale Er Vro](#) (local en breton). À travers la marque La marmite bretonne, ils commercialisent des bocaux de légumes bio et locaux.

Le couple ne s'était pas destinés à transformer des légumes frais en conserves. Ils travaillaient dans la comptabilité-gestion et en tant que commercial avant de décider de changer

de vie. « *Nous voulions donner du sens à notre vie. Être plus proche de ce qui nous tient à cœur* », expliquent-ils.

Il y a cinq ans, ils s'installent en Bretagne avec leurs deux enfants et s'interrogent sur ce qu'ils peuvent faire pour être acteur de leur territoire. Eux qui consomment des produits bio et locaux, ne trouvent pas toujours les produits qui leur convient : « *On s'est rendu compte qu'il n'y avait pas de conserverie qui transformait des légumes locaux et bio !* »

Le couple se lance alors un défi : créer des recettes avec des produits issus uniquement de l'agriculture biologique bretonne. Ils proposent 17 produits différents, des soupes, des compotes et des tartinables. « *Pourquoi faire venir de loin ce qu'on produit ici ? Pour faire de la ratatouille, nous utilisons de l'huile de colza bretonne. Pour nos tartinables, nous utilisons des graines de sarrasins, bretonnes également* », détaille Loïk de Feraudy.

### **Travail en amont avec les maraîchers**

Chacune des six compotes est composée d'une variété différente de pommes – « *pour apprendre à connaître les différentes variétés* ». Dans les soupes, il n'y a que des légumes, pas d'eau – « *pour valoriser le produit* ». Dans leurs recettes, il n'y a pas non plus de sucre rajouté, d'additif ou de correcteur de goût. « *Tous nos ingrédients peuvent se trouver dans les placards de n'importe quelle cuisine* », se félicitent Élisabeth Plassard.

La conserverie s'adapte au saison et travaille en amont avec les maraîchers : « *On peut absorber leurs pics de production. Cet été, par exemple, un des maraîchers avec qui on travaille avait beaucoup de basilic. Du coup, on a fait du pesto breton !* »

Comme ils sont fiers de l'origine de leur produit, Élisabeth et Loïk ont mis en place un système de traçabilité de chacun de leurs ingrédients. Grâce à un flash-code ou avec le numéro

de série, le consommateur peut retrouver les producteurs dont les produits sont dans le bocal.

En six mois, ils ont pu créer deux emplois. Les produits de La marmite bretonne sont en vente directement à la conserverie, à Plougoumelen mais aussi dans les biocoop' de la région. Une boutique en ligne sera bientôt accessible sur leur site Internet.

**Pour aller plus loin**

[La page Facebook de La marmite bretonne](#)

[www.lamarmitebretonne.bzh](http://www.lamarmitebretonne.bzh)

---

## **Apiculture : de la transhumance aussi pour les abeilles !**

*Installé à Saint-Jean-Brévelay (56) sous le nom de « l'abeille de Lanvaux », Mathieu Audo est apiculteur, métier qu'il exerce après avoir pris un nouveau virage professionnel. L'une des particularités de son activité est la transhumance de ses ruches. Ses abeilles voyagent dans plusieurs régions de France !*

Depuis janvier 2014, Mathieu Audo est installé en tant qu'apiculteur. Une nouvelle aventure professionnelle, après avoir été notamment animateur en centre social. « Mes parents connaissaient un apiculteur amateur. J'ai eu un coup de foudre pour le métier dès 2008 », explique le jeune homme. Il

décide alors de passer un BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole) à Laval. Après avoir obtenu son diplôme, il effectue une saison chez un professionnel de l'apiculture, afin d'acquérir davantage d'expérience. Il pose ensuite ses ruches et met en place sa miellerie à Saint-Jean-Brévelay, au lieu-dit où résidait ses grands-parents. Le tout dans une démarche respectueuse de l'environnement. Il a aujourd'hui 200 colonies (soit 200 ruches), installées dans un rayon de 15-20 km autour de chez lui, dans des champs, forêts, landes, vergers... « *Une colonie représente entre 50 et 70 000 abeilles, au plus fort de la saison* », explique Mathieu. Avec le miel qu'il récolte, il produit notamment du pain d'épices, avec des ingrédients exclusivement bio, et en utilisant le four d'un des boulangers de la commune.

## **La transhumance des ruches, pratique peu répandue en Bretagne**

L'une des particularités de l'activité de Mathieu est la transhumance. En effet, il déplace ses ruches dans d'autres régions de France, notamment en Indre-Et-Loire, dans le Périgord Vert et dans les Landes. La transhumance s'effectue de nuit, car les butineuses ne sont alors pas de sortie. « *La transhumance, ça a été un choix dès le départ* », commente l'apiculteur. « *Cela me permet de proposer plus de miels à la vente, sept en tout* ». Les abeilles de Mathieu peuvent ainsi profiter des acacias en Indre-et-Loire, des châtaigniers dans le Périgord Vert, avant de se poser sur les tournesols ou les bruyères dans les landes. Un système qui se pratique peu en Bretagne, mais beaucoup plus en montagne par exemple. « *Cela permet notamment de faire face aux aléas climatique* », précise Mathieu.

## Les abeilles menacées par les pesticides

Les aléas climatiques, une contrainte pour l'apiculture, tout comme les néonicotinoïdes. Si l'on parle beaucoup du frelon asiatique et des dégâts qu'il peut causer sur les colonies, ce sont surtout ces pesticides employés en agriculture conventionnelle en tant qu'insecticides qui sont responsables de la mortalité des abeilles, pour l'apiculteur brévelais. Ils auraient également une influence sur leur fécondité. « *Une reine va se faire féconder par plusieurs mâles. Mais certains sont désormais stériles, vraisemblablement à cause des pesticides, même si les études ont encore du mal à le montrer* », souligne l'apiculteur, particulièrement préoccupé par ces problématiques environnementales. La loi sur la biodiversité adoptée en juillet prévoit de les interdire en 2018, avec de possibles dérogations jusqu'en 2020.

Malgré ces contraintes qui influent sur la production de miel, Mathieu Audo continue de se passionner pour son métier, et d'arpenter les marchés locaux avec ses produits, que le consommateur, lorsqu'il se trouve sur le secteur de Ploermel-Josselin, peut payer en Galais, la monnaie locale du secteur ! Une autre manière pour l'apiculteur de s'engager sur son territoire !

Plus d'infos

<http://www.abeilledelanvaux.fr/>

---



# Avelenn, de la plante à l'huile essentielle

*À Saint-Jacut-les-Pins (56), Alice et Olivier se sont installés comme paysans-distillateurs en début d'année. Les deux associés font de la vente directe d'huiles essentielles et aimeraient ouvrir leurs terres à d'autres paysans, via un groupement foncier participatif et citoyen.*

Depuis janvier dernier, Saint-Jacut-les-Pins (56) héberge deux paysans-distillateurs, sous l'appellation Avelenn. Alice Lesteven et Olivier Guilleux viennent d'acheter 20 hectares pour faire pousser leurs plantes aromatiques. « *On travaillait depuis deux ans, chacun de notre côté, sur des terres qu'on louait. On a décidé de s'associer et de rassembler nos activités* », explique Alice.

Les deux jeunes gens ont acheté leurs terres en groupement foncier agricole (GFA). Ils aimeraient, d'ici deux ans, en faire un GFA participatif : « *On fait appel à l'épargne citoyenne pour racheter notre emprunt. La terre appartient ainsi aux citoyens* ». L'objectif est aussi d'inciter d'autres personnes à s'installer sur leurs terres : « *On a de la place pour installer un paysan-boulangier ou un maraîcher, par exemple. Grâce au GFA, ils pourraient s'installer en étant locataires* ».

Pour l'instant, Olivier et Alice proposent une quinzaine d'huiles essentielles et une vingtaine d'eaux florales, cultivées en Bio. « *Notre objectif est d'avoir une quarantaine d'huiles essentielles et autant d'eaux florales d'ici quatre ou cinq ans* », espère Alice qui est originaire de Saint-Jacut-les-Pins.

## **Un magasin à la ferme**

Les deux associés sont diplômés de l'enseignement agricole.

Olivier a passé un BTS Acse (Analyse et conduite de systèmes d'exploitation) avant de faire un certificat de spécialisation plantes aromatiques. Alice a un BTS production horticole et un diplôme de conseiller en herboristerie. Ils ont découvert l'activité de paysans-distillateurs lors de différents stages. *« J'ai commencé par faire des récoltes sauvages de lavande, dans les Alpes de Haute Provence. Elle était distillée sur place et je remontais l'huile essentielle en Bretagne »*, se souvient Alice. À l'heure actuelle, la lavande est toujours récoltée dans le Sud de la France, en attendant que les lavandes plantées par Olivier et Alice poussent.

Pour l'instant, ils vendent leurs huiles essentielles et leurs eaux florales sur les marchés et les foires bio de la région : *« Nous voulons ouvrir un magasin à la ferme d'ici deux ans »*. On peut aussi les trouver dans une dizaine de magasins bio, autour de Saint-Jacut-les-Pins mais aussi à Vannes et jusqu'à Laval. Quelques laboratoires de cosmétiques bretons font également des essais avec des eaux florales. *« Nous commençons à travailler avec des vétérinaires et avec l'Adage, une association qui veut vulgariser l'utilisation d'huile essentielle dans l'élevage »*, se réjouit Alice.

Les deux associés organisent également des journées portes-ouvertes pour faire connaître le lieu et leur activité. La dernière a eu lieu le 27 août et a attiré les foules.

**Pour aller plus loin**

[Page Facebook d'Avelenn](#)

<http://www.avelenn.com/>