

JOURNAL DU PARC NATUREL
RÉGIONAL DU GOLFE DU MORBIHAN



AUTOUR DU GOLFE

N°16 - Automne-Hiver 2023

Le Parc au cœur
de la transition
agroécologique et alimentaire

Une autre vie s'invente ici

www.parc-golfe-morbihan.bzh



Parc
naturel
régional
du Golfe
du Morbihan
Park ar Mor Bihan

ÉDITO



Ronan LE DÉLÉZIR

Président du
Parc naturel régional



Pennad-stur

Le Parc au cœur de la transition agroécologique et alimentaire

Je tiens en premier lieu à remercier David Lappartient pour son engagement sans faille pour la création du Parc naturel régional du Golfe du Morbihan et pour avoir présidé avec un grand discernement le syndicat mixte. Nous continuerons avec l'ensemble des membres du bureau, du comité syndical et de l'équipe du Parc à mettre en œuvre avec détermination les ambitions de la charte d'un aménagement et d'un développement équilibré de ce territoire d'exception.

Exceptionnel par ses patrimoines naturels et culturels, le Parc est un territoire où s'exercent de nombreuses activités primaires dépendant de ses ressources naturelles. Les défis auxquels doivent répondre l'agriculture, la pêche et la conchyliculture sont multiples : nourrir les humains et les animaux, préserver la biodiversité, s'adapter aux changements climatiques, produire des matériaux, de l'énergie, créer du lien social... Pour y parvenir, notre alimentation doit opérer une transition forte vers l'agroécologie et vers une consommation plus responsable des produits de la terre et de la mer, ancrée dans notre territoire.

Partout, des initiatives de transition agricole et alimentaire se mettent en place. Souvent pionnières, elles préfigurent une évolution des pratiques qui concilient développement économique, préservation de la nature et réponse aux attentes des habitants, afin de garantir au plus grand nombre l'accès à une nourriture de qualité.

Inscrire largement le territoire dans cette nécessaire transition est un objectif fort du Parc. Avec ses partenaires locaux, il accompagne les changements vers une production et une consommation responsables. Ces évolutions ne pourront se faire que dans la concertation et l'implication, d'un côté, de celles et ceux qui nous nourrissent, et de l'autre côté celles des consommateurs. Entre les deux, les collectivités locales et les entreprises de transformation et de distribution ont un rôle essentiel à jouer. Cette concertation prend particulièrement forme au sein des Projets alimentaires territoriaux portés par les collectivités* en partenariat avec le Parc.

Les exemples présentés dans ce magazine témoignent du foisonnement, de l'imagination et de l'audace déjà à l'œuvre sur notre territoire pour envisager un avenir alimentaire durable.

* Auray Quiberon Terre Atlantique, Golfe du Morbihan Vannes Agglomération

Ar Park e-kreiz ar chañchamant a-fet agroekologiezh ha bevañs

Da-gentañ-razh e faot din trugarekaat David Lappartient evit e engouestl divrall evit krouiñ ar Park hag evit bout prezidet ar sindikad kemmesk get poell. Get razh izili ar burev, ar poellgor sindikad ha pare ar Park e talc'himp, get ivoul, da lakat mennantezioù ar garta e pleustr evit terkiñ ha diorren an tachad dibar-mañ a gempovez. Ar Park zo un tachad get ur glad naturel ha sevenadurel dibar, ma vez paot mat e obererezhioù kentañ-renk hag a zo e dalc'h e zanvezioù naturel. Da zaeoù lies e ranker respont e bed al labour-douar, ar pesketaerezh hag ar c'hreginerezh : magiñ an dud hag al loened, gouarniñ ar vevliesseurted, monet doc'h ar chañchamant hin, produiñ dafar, energiezh, krouiñ liammoù sokial... Evit donet da benn e ranker chañch penn d'an traoù a-fet ar bevañs, ha monet trema an agroekologiezh ha bout furoc'h é veveziñ gounidoù an douar hag ar mor, gwriziennet en hor c'hornad. E pep lec'h e vez taolioù intrudu evit kemm al labour-douar hag ar bevañs. Lies-mat e tigoront an hent da bleustroù nevez hag a lak an diorren ekonomikel, diwall an natur hag ar respont da c'hoantoù an annezidi da vonet an eil re get ar re arall, evit ma vo boued a galite get ar pep brasañ ag an dud. Lakat an tachad da bleidiñ get ar c'hemm rekis-se zo ur pal povez evit ar Park. Get e gevelerion lec'hel e vez é harpiñ ar chañchamantoù evit produiñ ha beveziñ get furnezh. Ne vo ket ag an emdroadurioù-se keneve ar c'hendiviz hag engouestl hor magerion, doc'h un tu, hag ar vevezerion doc'h an tu arall. Etre an daou du, ar strollegezhioù lec'hel hag an embregerezhioù treuzfurmiñ ha dasparzhiñ o deus ur roll hollbouezus da c'hoari. Ar c'hendiviz-se a za da wir a-barzh ar Raktresoù boued tiriadel douget get ar strollegezhioù dreist-holl, e kenlabour get ar Park. Get ar skouerioù kinniget er magazinañ e weler splann ar builhantez, an ijin hag an hardizhegezh a vez en hon tachad dija evit gelliñ soñjal en un amzer-da-zonet padus a-fet ar bevañs.

Journal du Parc naturel régional du Golfe du Morbihan n°16 Automne-Hiver 2023
8, boulevard des Îles
CS 50213
56 006 VANNES cedex
Site internet : www.parc-golfe-morbihan.bzh
Courriel : contact@golfe-morbihan.bzh
Directeur de publication : Ronan Le Délézir
Rédaction : Tud-presse (Raphaël Baldos), équipe du Parc
Comité de rédaction :
Commission communication, équipe du Parc
Ont contribué à ce numéro :
Morgane Dolic, Juliette Herry, Sophie Giraud, Fabrice Jaulin, David Lédan, Maden Le Crom, Benjamin Le Mel, Julien Noblanc, Zarah Simard.
Relecture : Muriel Hascoët, Morgane Dolic, Fabrice Jaulin, Maden Le Crom, Julien Noblanc
Traduction en breton :
Office public de la langue bretonne
Photographies et illustrations :
PNRGM (sauf mentions contraires) / David Lédan / Fabrice Jaulin / Maden Le Crom
P3 : François Miteault
P5 : Philippe Dupont ; Jean-Eudes Beuret
P6 (P'tite Mamm) : Stéphane Pedrono ; (Seal) : Saint-Louis Vision ; (Brume) : Léo Bedere
P9 : Gaëlle Lucas
P10 : Maurice Le Bot
P11 : Laurent Thomas
P12 : Ville de Meucon
P13 : Maurice Le Bot
P12 (Lombric) : Pascal Dunoguez-Office français de la Biodiversité ; (Succise) : Bastien Moisan/PNRGM
P14 (Sarrazin) : Maxime Vaugeois ; (défi famille) : Ville de Vannes
P16 : Brigitte Rimassa
Conception et réalisation : Benjamin DÉAL / www.benjamindeal.fr
Impression : Calligraphy
Imprim'Vert - Imprimé sur papier issu de forêts gérées durablement
Tirage : 75 000 exemplaires
Parution : semestrielle
Dépôt légal : 2^e semestre 2023
Distribution : les communes du Parc
ISSN : 1760-107X



SOMMAIRE

4
Le Parc
en actions

7
Agir avec
le Parc

15
Ça s'est passé /
à venir

16
La page des
jeunes !

Le magazine fait aussi sa transition !
Nouvelle maquette, nouvelle police, nouvelle ambition
pour captiver le plus grand nombre !



Interview



“ L’agroécologie, c’est la voie du vivant ”

François Mitteault, agronome, président du conseil d’orientation, recherche et prospective de la Fédération des Parcs naturels régionaux de France, revient sur la tribune du 6 juin 2023 parue dans *Le Monde*, signée par plus de 150 membres des conseils scientifiques des Parcs.

Dans votre tribune, vous plaidez pour une conversion massive vers l’agroécologie.

Pourquoi ?

Face aux tenants d’une agriculture conventionnelle « techno-solutionniste » toujours plus consommatrice d’intrants et d’eau, nous défendons une autre voie, celle du basculement agroécologique. L’agroécologie, c’est la voie du vivant. C’est la meilleure façon de s’adapter au changement climatique. La majorité des agriculteurs qui s’y sont engagés ne veulent plus revenir en arrière : ils sont moins sur leur tracteur, ont beaucoup plus de temps, moins de charges, économiquement ils s’y retrouvent. C’est une agriculture qui redonne du sens au métier. Aujourd’hui, face à une agriculture qui demande plus d’eau pour s’adapter, rappelons qu’il n’y a que 5% des surfaces agricoles irriguées : comment peut-on imaginer irriguer les 95% restant ? La solution passe par des politiques publiques ambitieuses de changement de pratique. À commencer par la Politique Agricole Commune, qui peut impulser ce changement d’échelle vers l’agroécologie.

Qu’est-ce qui est au cœur de ce basculement ?

Dans l’agriculture conventionnelle, on a peu à peu considéré le sol comme un élément inerte, un socle

dans lequel il faut apporter tout ce dont la plante a besoin : les intrants, les pesticides, les herbicides... L’agroécologie mise sur un autre mécanisme, celui d’un sol vivant. En réactivant la vie des sols, on génère des co-bénéfices : une meilleure capacité à nourrir les plantes et à les protéger de la maladie - donc moins d’intrants -, une meilleure capacité à infiltrer l’eau pluviale et à la stocker, l’un des gros défis à venir avec les aléas climatiques liés au changement climatique. La meilleure bassine est gratuite, c’est le sol ! Les changements de pratique sont aussi les leviers les plus efficaces pour restaurer la biodiversité locale.

Quel peut être le rôle des Parcs ?

Ils peuvent être des laboratoires de cette transition. Il n’y a pas une solution unique. Chaque territoire doit trouver la voie de son agroécologie, selon son système de sols et son climat, etc. Les Parcs peuvent avoir un rôle précurseur, initier les nouvelles filières et nouer des partenariats avec des acteurs de l’agroécologie. Le Parc du Golfe du Morbihan fait d’ailleurs partie des parcs qui s’investissent le plus dans la conversion agroécologique.





LE PARC EN ACTIONS

Ar Park é labourat

Transition agricole — — et alimentaire

Quels accompagnements du Parc ?

L'agriculture couvre 42% du territoire du Parc et emploie près de 900 personnes dans 500 fermes. L'agroécologie est une forme d'agriculture qui s'appuie sur les interactions biologiques. Pour les fermes, cela signifie plus d'autonomie et moins de dépenses. Pour l'environnement, elle permet de préserver les ressources naturelles et d'agir contre les changements climatiques et leurs effets. L'agroécologie s'appréhende également à l'échelle du territoire, où une mosaïque paysagère diversifiée permet une plus grande biodiversité favorable aux milieux naturels et agricoles.

Le Parc accompagne les agriculteurs dans ces pratiques, en particulier celles qui concernent la gestion des prairies naturelles, l'intégration de l'arbre dans les systèmes agricoles (on parle alors d'agroforesterie), le maintien des mares, la vie des sols. Il s'agit de mobiliser des financements, proposer des formations, animer des échanges, mettre en valeur les meilleures pratiques.

La mer nous nourrit également. Le Parc abrite de nombreux habitats marins (herbiers de zostères, vasières, fonds sableux...) recherchés par les espèces marines qui s'y alimentent,

s'y reproduisent et y grandissent (morgates, bars, dorades, anguilles...). Plusieurs professionnels travaillent dans la petite mer : 46 pêcheurs embarqués pêchent à la journée, une pêche artisanale et polyvalente, tandis que 112 pêcheurs à pied professionnels recherchent notamment la palourde et la coque. A cela s'ajoutent 215 chantiers conchylicoles qui parsèment la côte où sont élevées en majorité des huîtres creuses, qui grandissent au rythme des marées. Pour faire connaître ces métiers essentiels au territoire, souvent trop peu connus, et valoriser les connaissances

liées à l'expérience, le Parc mène des études (socio-économiques, ethnologiques) et anime des conférences et ateliers avec les habitants.

Les enjeux agricoles et alimentaires concernant l'ensemble de la population, il est important d'aborder ces sujets au-delà des acteurs du secteur primaire. Avec ses partenaires, le Parc contribue ainsi à l'émergence d'un projet agricole et alimentaire durable et concerté pour le territoire. Les projets alimentaires territoriaux (PAT) portés par les collectivités sont des lieux privilégiés de cette concertation.

Agroforesterie



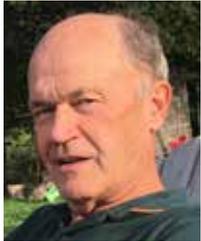
L'agroforesterie est l'association d'arbres et de cultures ou d'animaux sur une même parcelle.

Le Parc a accompagné 4 fermes dans la plantation de près de 1 400 arbres sur plus de 40 hectares, principalement en prairies. Ces systèmes agroforestiers permettront de lutter contre la sécheresse et les fortes chaleurs estivales, amélioreront le stockage de l'eau dans le sol, accueilleront la biodiversité... Ils pourront même nourrir les ruminants, grâce à des arbres fourragers comme le tilleul ou le mûrier blanc.



Conseil des associations

“ L'arbre fruitier coche toutes les cases de la transition écologique ”



Philippe Dupont, ingénieur agronome à la retraite et ancien directeur de recherche à l'Office Français de la Biodiversité, est l'un des bénévoles des « Vergers du climat » de l'association Clim'actions Bretagne. Ce programme à l'échelle de la Bretagne vise la création de vergers citoyens.

Quel est l'objectif des « Vergers du climat » ?

Il s'agit de renouer avec la culture fruitière arboricole locale, grâce à la création de vergers citoyens. Ces projets sont issus de la rencontre entre des collectifs de citoyens motivés et des collectivités intéressées également par le support de sensibilisation que représente le verger. La collectivité met ainsi à disposition une parcelle et les bénévoles prennent en charge la conception, la plantation et la gestion du verger. L'arbre fruitier coche toutes les cases en matière de transition écologique : séquestration de carbone, biodiversité, production locale, circuit court, espace pédagogique... Notre motivation vient aussi du fait que la grande majorité des fruits consommés en Bretagne est importée d'autres régions.

Comment fonctionne le partenariat avec le Parc ?

Sur le territoire du Parc, nous nous sommes un peu répartis le travail. Grâce à un financement de Golfe du Morbihan Vannes Agglomération dans le cadre du Projet alimentaire territorial, nous ciblons plus spécifiquement les particuliers pour les accompagner, tandis que le Parc accompagne un réseau d'agriculteurs et de collectivités engagés dans l'agroforesterie. Nos équipes s'enrichissent mutuellement, grâce aux échanges nourris autour de la question des vergers.

Quels sont les résultats ?

Nous avons écrit un guide pour l'implantation et la gestion d'un verger, qui évolue au fil du temps, à destination des particuliers. Nous avons aussi lancé à leur intention des formations pratiques et théoriques avec un professionnel de l'arboriculture, ouvertes à d'autres partenaires. Les premiers projets de vergers devaient se mettre en place cet automne, comme à Saint-Avé avec environ une dizaine d'habitants motivés par projet. D'autres communes comme Elven, Baden et Arradon seraient intéressées pour la saison 2024/2025. Cela nous laisse du temps pour mobiliser les citoyens et trouver des financements.



Un guide pour éco-consommer local

Afin d'identifier les initiatives en faveur du climat portées par des habitants, des associations, des écoles, des collectivités et entreprises, Clim'Actions Bretagne a publié en 2021 le guide « l'écolocal » : un condensé de bonnes adresses pour accompagner les transitions. Le 1^{er} chapitre concerne l'agriculture et l'alimentation.



Interview

“ Il faut s'adresser aux marges de chaque monde agricole ”

Jean-Eudes Beuret, président du Conseil scientifique du Parc

Un Parc naturel régional a-t-il un rôle à jouer en matière de transition alimentaire et énergétique ?

Un Parc a une fonction d'innovation sur l'ensemble des transitions, qu'elles soient énergétiques, agricoles, alimentaires. Il ne se substitue pas aux organisations professionnelles agricoles, il joue un rôle d'interface. L'important pour un Parc est de dépasser les visions binaires et d'organiser le dialogue entre les acteurs des systèmes alimentaires. Les transitions alimentaires se caractérisent par l'implication de toute une filière. Les cantines scolaires, par exemple, sont des acteurs de l'alimentation qui peuvent susciter d'autres types de consommation. Un Parc peut identifier les innovations, les diffuser et rassembler l'ensemble des acteurs.

Quelle est la place de la concertation ?

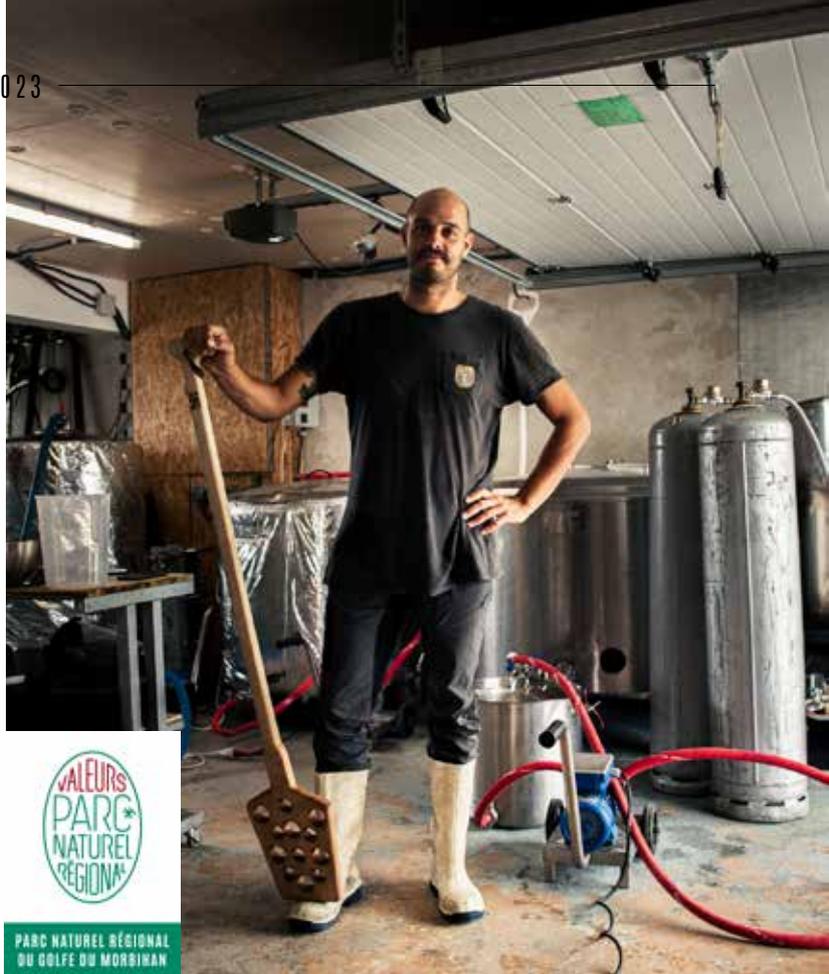
Il y a plein de solutions locales mais le passage une échelle territoriale, voire plus large, est plus difficile. On s'adresse souvent à des gens déjà convaincus. Or pour réussir la diffusion d'une innovation agricole, il faut convaincre ceux qui ont envie de changement, mais qui ne se l'autorisent pas forcément. Il faut s'adresser aux marges de chaque monde agricole, c'est là que les choses se jouent.

Qu'apportent les conseils scientifiques ?

Les conseils scientifiques doivent relayer les résultats de la recherche auprès des décideurs, pour éclairer les politiques publiques sur ce qui peut changer et de quelle manière. L'un des objectifs de la COP15 sur la biodiversité, par exemple, est de réduire les subventions néfastes à la biodiversité, nombreuses dans le domaine agricole. Pour les faire évoluer, il faut accompagner le changement, en aidant les agriculteurs à s'adapter à cette évolution du cadre économique.

La marque « Valeurs Parc »

au service de la relocalisation de la filière brassicole



Sur le territoire du Parc, comme ailleurs en France, la création de brasseries artisanales et de microbrasseries est en forte progression. Le Parc recense une malterie et dix brasseries. Neuf de ces dernières sont considérées comme des « microbrasseries », avec une production inférieure à 1 000 hectolitres par an. Trois d'entre-elles (Brasserie de Rhuy's P'tite Mamm, à Surzur, Brume, à Theix-Noyalot et Seal, à Pluneret) – qui travaillent avec la malterie Yec'hed malt, certifiée en agriculture biologique – bénéficient de la marque Valeurs Parc naturel régional.

« L'idée de Valeurs Parc est de récompenser des acteurs économiques du territoire qui s'engagent dans une dynamique de développement durable, tout en visant, par le marquage en chaîne, l'accompagnement de l'ensemble de la filière, et la relocalisation de la production d'orge brassicole bio sur le territoire », explique Julien Noblanc, chargé de mission valorisation économique et tourisme durable au Parc. L'objectif est d'atteindre une production durable de la bière, basée sur des approvisionnements de proximité, une maîtrise de la ressource en eau et une rotation des cultures. Le Parc s'appuie sur le travail de l'association De la Terre à la Bière, qui depuis quinze ans œuvre à la structuration de la filière brassicole bretonne, en rapprochant les paysans des brasseurs.

Réussir à produire localement de l'orge brassicole bio permettrait de la valoriser

avec la marque, tout comme les produits transformés qui en sont issus (malt, farine...). « La marque Valeurs Parc est un outil d'animation et de développement local. Notre travail consiste à valoriser puis faciliter les bonnes pratiques, et à contribuer par le dialogue à lever les freins éventuels à la structuration de cette filière », ajoute Julien Noblanc.

Les brasseurs déjà marqués, comme Stéphane Pédrone de la Brasserie de Rhuy's P'tite Mamm, jouent le rôle d'ambassadeurs du Parc naturel régional au sein de leur filière. « Pour mettre en place un approvisionnement en orge de bonne qualité et de proximité, il faut nouer des partenariats avec des agriculteurs et viser des volumes conséquents » souligne-t-il. Sa brasserie produit actuellement 300 hectolitres par an dans des bouteilles consignées, avec de l'orge breton bio malté à Saint-Avé et du houblon bio de Bignan.





AGIR AVEC LE PARC

Ober evit ar park



Transition agricole — — et alimentaire

Le territoire du Parc est riche d'initiatives portées par différents types d'acteurs - associations, collectivités ou structures privées - qui participent à la transition agricole et alimentaire. Un certain nombre de ces actions sont mises en œuvre dans le cadre du Projet alimentaire territorial, porté par Golfe du Morbihan Vannes agglomération et sont identifiées par le logo





Les légumineuses en expérimentation

Les légumineuses, comme les lentilles, le soja ou les pois cassés, sont aujourd'hui largement importées. Leur développement est donc l'une des priorités pour l'agriculture française. Il s'agit de reconquérir de la souveraineté alimentaire, d'améliorer l'autonomie alimentaire des élevages et de renforcer l'offre de légumes secs.

« Aujourd'hui, 60% des lentilles consommées en France viennent de Turquie et du Canada », explique Christèle Burel, conseillère à la Chambre régionale d'agriculture. Pour réduire la dépendance aux importations, un réseau de plateformes-test de production et de valorisation, appelées « démonstrateurs », a été lancé avec l'association Leggo (Légumineuses du Grand Ouest).

« Il s'agit d'une expérimentation menée par un collectif de producteurs et d'acteurs de l'aval de la filière pour réussir à maîtriser toutes les étapes de la production, du tri et de la valorisation en produit fini. Des tests technologiques sont aujourd'hui réalisés en industrie agroalimentaire », ajoute Christèle Burel, qui assure la coordination des démonstrateurs.

Parmi les difficultés rencontrées, figurent les conditions météorologiques bretonnes, pas toujours favorables à certaines plantes. « Lors d'un été très humide, je n'ai pas pu récolter les haricots rouges, car ils n'avaient pas terminé leur croissance », se souvient Jean-Yves Couëdel. Pendant quatre ans, ce céréalier de Sarzeau a expérimenté différentes cultures de lentilles corail, haricots rouges, pois cassés et pois chiches.

Il a été confronté aussi aux obstacles logistiques : collecte, triage, séchage des grains... « Le tri doit être parfait pour des légumineuses destinées à l'alimentation humaine. Or ici, dans le Morbihan, nous n'avons pas toujours les outils adaptés... Certaines légumineuses réclament l'utilisation de matériels spécifiques qu'il faut parfois aller chercher très loin », observe-t-il.

En 2023, sept démonstrateurs ont mobilisé 14 exploitations, bio ou conventionnelles. Avec la demande croissante de protéines végétales pour l'alimentation humaine, ces expériences ont vocation à se poursuivre.



Un concours pour valoriser des pratiques agroécologiques



Fourrage, qualité de l'eau, biodiversité, stockage de carbone, les prairies naturelles offrent de nombreux services. Pour les valoriser, le Parc organise depuis 2016 le concours général agricole des pratiques agroécologiques Prairies et Parcours. Cette année, il a été remporté par deux éleveurs ex-aequo, installés à Ploeren et à Plescop.

Stéphane Guézay, 49 ans, élève 25 vaches limousines sur 26 hectares. « Je suis dans un système tout herbe qui assure l'autonomie alimentaire à mon troupeau, explique ce paysan. J'optimise la croissance de l'herbe grâce à un système de rotation des prairies : je déplace mes vaches tous les trois jours sur une nouvelle parcelle d'environ 1,5 hectare. »

Certaines d'entre elles sont en zones humides. Stéphane Guézay s'est engagé à conserver leur biodiversité, dans le cadre d'une mesure agro-environnementale et climatique (MAEC) de la Politique agricole commune. « J'évite le surpâturage qui abîme l'herbe, je fauche le plus tard possible pour favoriser la floraison et la biodiversité », décrit-il. « Cette pratique agricole montre que l'on peut faire de l'élevage dans des zones humides souvent délaissées, tout en contribuant à leur équilibre écologique », souligne Jean-Louis Le Normand, président du jury. Chez Stéphane Guézay, celui-ci a recensé 50 espèces végétales différentes, dont plusieurs essences d'Orchidée sauvage.

Les raisins de la Presqu'île

En septembre 2022 ont eu lieu les premières vendanges de la vigne du Poulhors à Sarzeau. 6 000 bouteilles ont été produites par Marie Devigne et Guillaume Hagnier, sur le domaine communal de 5,5 hectares. 25 000 pieds de vigne avaient été plantés par la commune en 2020. Ce projet s'inscrit dans une vague de réimplantations de vignes sur notre territoire et la création d'une formation professionnelle au lycée Kerplouz d'Auray.

David Lappartient, président du Département du Morbihan, auparavant maire de Sarzeau et président du Parc, nous livre ses réflexions.

« Dès 2014, Sarzeau et le Parc ont coopéré autour de ce que nous pressentions être une culture d'avenir et qui correspondait également à l'histoire viticole de la commune. Deux études menées avec l'ESA¹ d'Angers ont confirmé les potentiels agronomiques, économiques et juridiques du Golfe pour le renouvellement de la vigne.

Nous avons sélectionné des terres et des candidats à l'installation en pratique biologique. La commune a pris en charge les

plantations et la création d'un chai, dont elle reste propriétaire. Les fermes communales sont des outils de développement local. Cela nous a permis la maîtrise du projet et le lancement d'une activité dont les retombées financières n'arrivent qu'après trois ans pour les exploitants.

Ce signal fort de faisabilité économique et d'accueil de potentiels projets, couplé au besoin de nouvelles terres propices à la vigne quand d'autres ne le sont plus à cause du changement climatique, a attiré plusieurs vigneronnes autour du Golfe. Notre démarche pionnière a ouvert la voie et montré que c'était possible. »

¹Ecole Supérieure d'Agriculture

Reportage

Derrière l'abondance des Jardins du petit verger, la maîtrise des maraîchers

La petite exploitation de Monterblanc participe à un groupe d'échange créé par le GAB 56 dans lequel des microfermes morbihannaises partagent leurs expériences.



« Il existe de multiples modèles de microfermes », affirme Juliette Dérian, conseillère technique au GAB 56, le Groupement des Agriculteurs Bio du Morbihan. Celle des Jardins du petit verger, à Monterblanc, fonctionne, depuis dix ans, selon les valeurs de ses maraîchers : la protection de l'environnement et de la biodiversité. « La ferme nous ressemble et tient ses objectifs », sourit Rosélène Pierrefixe, l'exploitante. Avec son conjoint, elle a, petit à petit, façonné un havre de biodiversité : entre les serres et les cultures de plein champ, des buttes colorées d'anémones du Japon, d'honorables vieux arbres, des poules qui travaillent et alimentent le sol de leurs déjections. Au loin, des moutons paissent et quelques parcelles en jachère se régénèrent doucement. Deux hectares de bois et de zone humide entourent les zones cultivées. Cet hiver, une haie bocagère viendra compléter ce tableau.

Petite surface et abondance

La famille vit de la production de la ferme : les légumes, les œufs et les quelques fruits cultivés sur 0,5 des 5

hectares de l'exploitation sont vendus sur les marchés de Saint-Avé et Plescop, à un restaurateur et à un distributeur bio.

« Ça montre qu'on peut cultiver beaucoup sur de petites surfaces. C'est intéressant vu les problématiques foncières et d'urbanisation », analyse Rosélène Pierrefixe.

Pourtant, tout n'a pas été simple, rappelle-t-elle : « Quand on s'est installés, il y a dix ans, le terme microferme n'existait même pas ». Le couple s'est heurté à l'absence de références pour monter une exploitation de cette dimension. La maraîchère aurait alors aimé bénéficier de l'expérience de ses pairs. Aujourd'hui, c'est le cas, avec la création par le GAB 56 il y a trois ans, d'un groupe d'une dizaine de microfermes morbihannaises. « On échange sur nos problématiques et sur leurs solutions », se réjouit-elle.

Expérience et maîtrise technique

« Beaucoup de porteurs de projet s'orientent vers la microferme en pensant que, comme c'est petit, ça sera plus facile. Or ça reste un métier très exigeant qui

demande des connaissances poussées », avertit Juliette Dérian, du GAB 56. De fait, dans les Jardins du petit verger, derrière l'impression d'abondance, il y a la maîtrise et l'expérience des maraîchers. Faute de place, les cultures y sont rapprochées et plusieurs variétés de légumes peuvent se côtoyer. « On est dans le soin. On doit réussir chacune de nos planches », explique Rosélène Pierrefixe, qui a opté pour la traction animale pour certaines cultures de plein champ. L'agricultrice désigne les roues sous une serre qui protège ses derniers plants de tomates. « Les tunnels mobiles, qu'on peut pousser le long de rails en fonction des besoins, permettent d'optimiser l'espace ».

Une étrange chenille a trouvé refuge sur une pomme du verger. Rosélène Pierrefixe l'observe sans inquiétude : « La plupart des animaux ne sont pas des ravageurs ». Juliette Dérian envoie néanmoins une photo à une technicienne du GAB 56 qui connaîtra peut-être l'identité de l'invertébré. « Ça aussi, c'est une façon, pour le GAB, de nous accompagner ».



À Saint-Gildas-de-Rhuys, la mairie destine des terres à la culture bio

La commune de la Presqu'île de Rhuys a favorisé l'installation de l'éleveur de poulets Antoine Chaumette, dans la ferme de Botpenal, en rachetant des terres pour les lui louer.

Pour se rendre à la ferme de Botpenal sur la Presqu'île de Rhuys, il faut emprunter un chemin bordé de chênes qui forment un couloir verdoyant jusqu'au hangar de l'exploitation. Deux chiens amicaux viennent saluer les visiteurs. Derrière le chant des passereaux, de l'autre côté du bâtiment, on perçoit des caquètements lointains. Et pour cause, depuis 2018, Antoine Chaumette y élève des volailles. Poulets et pintades à l'année, chapons et poulardes pour les fêtes. Depuis janvier 2023, il a, en outre, 250 poules pondeuses.

L'éleveur recherchait un terrain quand la mairie de Saint-Gildas-de-Rhuys a lancé un appel à projet pour les terres qu'il occupe aujourd'hui. « La commune a eu l'opportunité d'acheter ces terres et le hangar grâce à un projet porté par l'Établissement Public Foncier de Bretagne », explique Frédéric Pinel*, adjoint au maire. « Auparavant, ces 6 hectares appartenaient à des dizaines de propriétaires. Il a fallu des années pour les racheter, sillon par sillon ». Une tâche colossale qui a permis l'installation

d'Antoine Chaumette.

L'éleveur travaille en bio et en circuit court. Il élève et vend 7 000 volailles par an sur les marchés locaux et dans des magasins de producteurs. La crise du bio ne l'a pas trop affecté : « Les gens restent sensibles au bien-être animal et au bio », estime-t-il. Seule ombre au tableau, la grippe aviaire menace partout en France et il doit se plier à de strictes mesures sanitaires.

Derrière le hangar, sur un vaste terrain à découvert, on aperçoit trois poulaillers de 60m², distants de quelques dizaines de mètres les uns des autres. Leur particularité : ils sont mobiles ! « Les poulets grattent le sol. Déplacer les poulaillers permet de laisser les terres se régénérer », explique Antoine Chaumette. Ce n'est donc pas un hasard si, autour d'un des bâtiments, où les poulets sont rentrés chaque nuit pour échapper aux renards, martres et autres prédateurs, la terre est à nu. Des dizaines de poulets cou-nu et pintades y déambulent. Certains se sont fauflés hors de leur terrain de jeu et s'aventurent d'un pas prudent sur le

chemin central de l'exploitation. « Quand ils partiront à l'abattage, je déplacerai le poulailler avec un tracteur sur une parcelle herbeuse et j'y mettrai de nouveaux poussins », détaille l'exploitant.

Lié à la mairie par un bail rural, Antoine Chaumette dispose du terrain et du hangar refait à neuf par la commune, ainsi que des réseaux et de la voie d'accès qui raccordent l'exploitation. À terme, l'éleveur pourrait tout racheter. Il envisage de cultiver des céréales pour nourrir ses volailles et, ainsi, être autonome. Ancien restaurateur, il rêve aussi de renouer avec la cuisine en aménageant un atelier dans lequel il pourrait confectionner terrines et plats cuisinés.

Avant son installation, le territoire de Saint-Gildas-de-Rhuys ne comptait aucun agriculteur. Aujourd'hui, ils sont trois. Frédéric Pinel espère que d'autres viendront. « Il y a beaucoup de demandes, pour des installations en plantes aromatiques, fruits rouges et vigne », se réjouit-il, avant de rappeler : « Tout sera bio, évidemment ».

*Adjoint au maire en charge de l'environnement, l'agriculture et la vie associative



Les légumes bio ont leur filière

À l'échelle du département, plusieurs maraîchers se sont associés pour créer, la Filière légumes bio, un circuit de distribution intermédiaire à destination des magasins bio. « Cette filière crée une dynamique collective. Elle permet de valoriser la production maraîchère biologique locale, en facilitant la mise en marché de la production, la mutualisation des frais de fonctionnement et en proposant aux distributeurs une solution pour relocaliser leur ap-

visionnement », souligne Corentin Le Droguen, maraîcher de la ferme Coët-Navalen à Sulniac. Les produits de cette filière, mise en place grâce à l'accompagnement du GAB 56, bénéficient d'une signalétique spécifique. Une salariée livre 25 magasins et une dizaine de cantines scolaires. L'association, qui vise particulièrement la restauration collective, deviendra une Société coopérative d'intérêt collectif le 1^{er} janvier 2024.



Le point de vue des organisations professionnelles

Chambre d'agriculture du Morbihan

Transition agricole et alimentaire : une nécessité, pour tous.

« Le maître mot en agriculture est l'adaptation. Ceux qui perdurent sont ceux qui s'adaptent. En agriculture, les cycles sont longs, la transition nécessite du temps.

Dès aujourd'hui, les agriculteurs doivent prendre en compte le changement climatique en produisant différemment, ou autre chose. Avec les stations de la Chambre d'agriculture à Auray et Bignan, nous testons des nouvelles cultures comme l'arachide, la pastèque, les légumineuses.

Un autre enjeu de transition pour l'agriculture est de s'accorder avec le consommateur et la restauration collective. Pour l'instant, les métiers de l'agriculture sont interrogatifs sur les attentes et la volonté du consommateur. Une agriculture avec moins d'intrants, des pratiques plus durables, est plus compliquée à piloter, notamment en main d'œuvre, et donc peut être plus chère. Le consommateur est-il prêt à suivre financièrement l'évolution de l'agriculture ? Pour une transition sereine, plus que jamais, les professionnels de l'agriculture devront s'appuyer sur un lien social fort, entre producteurs et société. »

Philippe Le Dressay,
Élu référent de la Chambre d'agriculture,
pour le territoire de Vannes – Auray.

Groupement des agrobiologistes du Morbihan (GAB 56)

Plus qu'un label, la BIO au service d'une société plus humaine et plus juste.

« Nous, agrobiologistes du Morbihan, avons la volonté de faire du développement de l'agriculture biologique un projet de société en nous appuyant sur nos valeurs fondatrices : coopération, innovation, durabilité et solidarité.

Nous avons pour objectifs de changer le modèle agricole, d'innover dans les modes de vente, de rendre la bio accessible à tous ; tout en préservant l'environnement et en créant de l'emploi.

Pour cela, nous invitons les élu.es, et toutes les organisations citoyennes et économiques, à soutenir le développement de la bio pour opérer une transition agricole et alimentaire indispensable. Venez nous rencontrer sur nos événements, et suivez nos actualités sur notre page Facebook ! »

Dominique Dubreuil, président GAB 56,
agriculteur bio à Ploërmel, Alexandre
Guillemot, Fabien Tigeot, responsables du
Pôle territoires et promotion de la Bio GAB
56, agriculteurs bio à Ploeren et Bohal.

Pêcheurs et conchyliculteurs, les sentinelles du milieu

Les professionnels de la pêche et de la conchyliculture sont des sentinelles du milieu. Leurs activités dépendent de la qualité de l'écosystème marin dans lequel ils évoluent.

La pêche et la conchyliculture, activités ancestrales dans le Golfe du Morbihan, ont contribué à dessiner le littoral, avec les ports et les parcs conchylicoles. 46 pêcheurs évoluent aujourd'hui sur le territoire maritime du Parc. Parmi eux, Rémi Jacob¹, de Séné. À bord du « Bugale ar mor », un navire de 9,50 m, il pêche selon la saison la crevette, la morgate (appellation locale bretonne de la seiche) et le rouget.

« Je suis l'un des deux derniers dans le Golfe à pêcher la morgate au casier », explique Rémi, qui utilise aussi le filet tré-mail. Il pratique, selon ses captures, la vente à la criée et celle en circuit court. « Les clients m'envoient leur commande par texto. En rentrant de mer, je prépare mes sacs à bord, puis je les vends à mon arrivée à Port Anna », raconte-t-il.

Au Comité départemental des pêches, Thierry Jacob rappelle les efforts réalisés par la profession pour améliorer les stocks depuis plusieurs années. « 70% des

espèces sous quotas européens du golfe de Gascogne sont au rendement maximal durable² », rappelle-t-il. Il souligne que le réchauffement climatique entraîne le déplacement de certaines espèces et rappelle aussi le sous-dimensionnement des stations d'épuration : en cas de pluies importantes, la pollution issue des activités humaines se déverse dans les rivières et la mer.

À une vingtaine de kilomètres, au Tour du Parc, Laurent Thomas et Sylvie Leray élèvent, dans un parc de 7,5 hectares, des huîtres creuses nées en mer. « Nous sommes ostréiculteurs traditionnels, nos huîtres ne proviennent pas d'une écloserie mais du captage de naissain en mer », expliquent-ils. La commercialisation s'effectue essentiellement en vente directe, sur le chantier, sur les marchés et les salons. « Notre terrasse de dégustation est l'endroit idéal pour expliquer notre démarche. »



Le Comité régional de la conchyliculture, l'organisation des professionnels

Le Comité régional de la conchyliculture de Bretagne sud (CRCBS) représente les éleveurs auprès des pouvoirs publics. « Les ostréiculteurs sont des sentinelles du milieu, dont dépend leur production, souligne Charlotte Badouel, chargée de mission au CRCBS. Il n'y a dans nos élevages ni intrant ni alimentation ajoutée, l'alimentation des coquillages est naturelle. »

Si la vente en gros représente l'essentiel des ventes de coquillages, la commercialisation en circuit court concerne un grand nombre de producteurs : vente au chantier, dégustations, marchés, restaurateurs et magasins locaux.

« L'ostréiculture apporte aussi des services au milieu, rappelle Charlotte Badouel. Par leur filtration, les huîtres éclaircissent la colonne d'eau. Les parcs ostréicoles constituent aussi des récifs de biodiversité et des zones de nurserie pour les poissons ».

¹ Son épouse, Frédérique, raconte son métier en photo et en texte sur son compte Instagram #baladesurlegolfedumorbihan

²Quantité maximum d'un stock de poisson que l'on peut théoriquement prélever, sans porter atteinte à sa capacité reproduction.

Les collectivités membres du Parc s'engagent pour la transition agricole et alimentaire. Quelques exemples !



Meucon



Un potager pédagogique

En 2022, la commune de Meucon a créé un potager pédagogique, où six bénévoles organisent des ateliers, en lien avec le centre de loisirs ou le restaurant scolaire. Ils ont par exemple organisé un atelier de récupération de graines et de semis dans des godets, ou fabriqué des éléments décoratifs en bois. Le potager s'ajoute à l'ouverture d'un verger de 35 arbres fruitiers sur 2700 m², dans le cadre du Projet alimentaire territorial (PAT) de Golfe du Morbihan Vannes agglomération.

Auray Quiberon Terre Atlantique

Une enquête pour l'approvisionnement local des restaurateurs

Dans le cadre de son PAT, Auray Quiberon Terre Atlantique a initié une réflexion pour favoriser l'approvisionnement local de ses restaurateurs. Ces derniers ont été sollicités, lors d'une enquête en ligne, réalisée avec la Chambre de commerce et d'industrie et le GAB 56 au printemps 2023. Résultat : le souhait d'un approvisionnement en circuit court, avec des produits de qualité, en soutien à l'économie locale. Parmi les freins identifiés : la méconnaissance de l'offre existante à proximité et le manque de disponibilité de certains produits. Pour aller plus loin, des restaurateurs volontaires ont participé à un atelier. Parmi les solutions envisagées : un plan d'action en faveur de l'approvisionnement local dans la restauration.

Auray

Un projet alimentaire

La Ville d'Auray a lancé un projet alimentaire. L'achat d'une ferme en est la première pierre. Elle a pour vocation d'alimenter en légumes bio les cantines scolaires et les autres repas distribués par les services de la ville, en complément des produits des agriculteurs locaux. Le projet sera complété par la construction d'une cuisine communale et la création d'une épicerie sociale et solidaire.

Séné

De l'éco-pâturage dans la réserve naturelle

Pour entretenir ou renforcer un réseau d'îlots favorables à la nidification des oiseaux, et maintenir un paysage ouvert, la Réserve naturelle nationale des marais de Séné a signé une convention avec trois éleveurs. Ces derniers viennent faire paître, de manière saisonnière, leurs moutons et leurs vaches sur les marais et les digues. Près de 70% des digues sont ainsi entretenues grâce à l'éco-pâturage.

Berric

Des maraîchers locaux pour le restaurant scolaire

La cantine scolaire privilégie les circuits courts depuis plusieurs années. Elle vient de nouer un partenariat avec deux maraîchers récemment installés à Berric. Les élèves en ont été informés et ont pu les rencontrer, lors de visites pédagogiques.

Alouette je te protégerai !

L'Alouette des champs est un petit passereau discret, typique du bocage. Dès le mois de février, c'est le chant caractéristique des mâles qui permet d'identifier son territoire. Depuis dix ans, le Parc suit cet oiseau qui est notamment présent le long du littoral, même si la modification des pratiques agricoles et les fauches précoces ne favorisent pas sa nidification. L'Alouette des champs, désormais classée "quasi menacée", a vu ses effectifs fortement chuter ces dernières décennies. De nouvelles pratiques agricoles plus respectueuses pourraient permettre localement d'inverser cette tendance.



Les jardins reprennent vie avec les Mains vertes

Depuis 2019, l'association les Mains vertes du Pays d'Auray met en relation des propriétaires de jardins et des jardiniers à la recherche d'une parcelle. « Nous sommes partis du constat que des jardins de particuliers n'étaient plus exploités, tandis que des personnes étaient à la recherche de terrains pour jardiner », explique Maurice Le Bot, président de l'association.

Une douzaine de propriétaires ont accepté de s'engager en signant avec les jardiniers bénéficiaires une convention où sont précisées les conditions d'accès, l'utilisation des points d'eau, les horaires, etc. « Les jardiniers s'engagent de leur côté à donner une partie de leur récolte au propriétaire. Tout se fait dans la convivialité. L'objectif, c'est aussi de créer du lien social. Certains propriétaires, seuls et âgés, sont intéressés par ces contacts », ajoute Maurice Le Bot.

Les plus petites parcelles accueillent un jardinier, la plus grande, huit. Elles se

répartissent entre Auray, Pluneret, Brec'h, et Crac'h. Les jardiniers échangent leurs savoirs et leurs graines, et cultivent des légumes et des petits fruits pour leur alimentation. Certains sèment aussi des fleurs, pour embellir les potagers.

L'association compte une trentaine d'adhérents, jardiniers et propriétaires (la cotisation est de 10€). Elle souhaite augmenter leur nombre, afin qu'ils ne soient pas seuls sur une parcelle. L'objectif ? Faire perdurer le lien social intergénérationnel et l'échange de bonnes pratiques.

Contact : mainsvertes.pa@gmail.com



Trouvez vos produits agricoles en vente directe

www.fraisetlocal.fr

Les paysages du Parc à l'horizon 2050

C'est un immense dessin. Il représente les paysages du territoire du Golfe du Morbihan à l'horizon 2050, une fois la transition agricole et alimentaire achevée. L'agriculture et les pratiques de consommation alimentaire ont évolué en faveur du climat, de la biodiversité, de l'eau et de la santé. L'image montre une mosaïque de prairies, ponctuées par des cultures maraîchères, céréalières et arboricoles. Les pratiques agroécologiques se sont généralisées.

Cette fresque s'inscrit dans le cadre du projet « Campagne des paysages Afferres2050 » lancé en 2020 par le Parc, en partenariat avec le GAB 56. Elle a été dessinée à l'issue du travail réalisé par un groupe de dialogue constitué

d'une quarantaine de volontaires. « Ces personnes ont été informées, notamment lors de sorties, des enjeux de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation, explique Maden Le Crom, chargé de mission transition agricole et alimentaire au Parc. Elles se sont ensuite retrouvées en atelier, pour proposer différentes façons de parvenir à la transition agricole et alimentaire. »

Sur la base de ce travail, des paysagistes ont réalisé le poster. Conçu comme un outil de concertation et non comme une vision stratégique du Parc, il peut être mobilisé pour initier les échanges lors de futures consultations, être exposé dans les communes du Parc, et servir de support à l'expression de différents publics.



Découvrir en vidéo

Disponible sur la chaîne Youtube du Parc

Lombric : il pèse lourd dans la vie des sols

La masse des lombrics dépasse celle de tous les animaux terrestres. On en trouve en moyenne 1 tonne par hectare, et 3 à 4 fois plus dans une prairie naturelle ! Sur un ha, 250 000 vers ingèrent et digèrent 300 à 600 tonnes de terre par an, améliorant la structure des sols. Ils creusent des galeries jusqu'à 2 mètres de profondeur et jouent un rôle fondamental dans la biologie des sols en participant à leur aération et au brassage de la matière organique. Ils offrent aux plantes agricoles un meilleur accès à l'eau et aux éléments nutritifs. Aidez l'Université de Rennes 1 à suivre les lombrics :

<https://www.vigienature-ecole.fr/vat>



Succise des prés : l'effet papillon

Appelée aussi herbe-du-diable, la Succise des prés est une plante des chemins, lisières forestières, landes et prés. Elle est relativement commune mais souffre de l'enfrichement des parcelles ou de leur fertilisation. Sa présence indique un bon état de conservation des habitats. Elle est l'hôte privilégié de la chenille du Damier de la Succise, un papillon marron à damiers oranges, en forte régression, qui figure sur la liste des espèces protégées. Préserver les prairies, c'est préserver la Succise et donc le Damier de la Succise !

Le taco 100% végétarien, bio, local, de saison et pas cher !

La recette de Sarra Sain

Cette recette a été proposée lors de l'événement « Danse avec les goûts »*, le 27 mai 2023. Elle était servie avec un crumble sarrasin pomme fenouil. Tous les ingrédients étaient bio et produits dans un rayon de 50 km autour de Vannes. Le coût des ingrédients ? 3,10€ par personne, pour le plat et le dessert !

*voir p.15 « ça s'est passé »



Ingrédients

- 250 g de farine de millet¹ • 500 g de lait
- 3 œufs • 10 g d'huile de colza
- 1 pincée de sel • Légumes de saison

La pâte se prépare comme une pâte à crêpe : mélanger la farine avec les œufs, l'huile et le sel, puis ajouter progressivement le lait en mélangeant pour éviter les grumeaux.

Pour la garniture, des légumes de saison (carottes, courgettes, champignons, oignons rouges et ail, en fonction de la saison et de vos envies) sont rôtis au four à 200°C, pendant 15 minutes.

Le taco est réchauffé et garni dans une poêle, avec un peu de beurre.

Il est bien sûr possible de faire évoluer la recette, avec de la feta ou un autre fromage frais. Et pour voyager, un peu de coriandre et de piment !

¹ Remplacer 100g de farine de millet par de la farine de riz ou de la féculé de maïs peut aider à la tenue du taco, il ne sera alors pas 100% local.



PARC NATUREL RÉGIONAL DE BRETAGNE

Sarra Sain, une cuisine locale et créative

Après avoir tenu un restaurant au Mexique, Maxime et Mariana Vaugeois ont ouvert dans les halles de Vannes « Sarra Sain », un restaurant-traiteur mêlant gastronomie bretonne et mexicaine. « Nous avons la volonté de travailler des produits locaux et de saison, en circuit court, explique Maxime. La saisonnalité nous oblige à être

créatifs et la proximité des producteurs réduit les coûts : nous achetons la quasi-totalité de nos produits sur le marché ! » Le sarrasin issu de la ferme de Trévéro, à Sérent, est par exemple utilisé pour faire des galettes, des empanadas ou des gâteaux. Bon appétit !



Les familles mises au défi

Au cours de l'année 2021, le Parc a animé le défi familles pour la biodiversité. Parmi les défis proposés à 12 familles volontaires du Pays d'Auray : réaliser au moins un repas végétarien par semaine.

Toute l'épopée de ce défi à retrouver en vidéo et sur une exposition du Parc : www.parc-golfe-morbihan.bzh/lecole-du-parc-en-son-et-en-image/

Et si vous faisiez pousser des fermes ?

L'accès au foncier est une contrainte majeure pour l'installation d'agriculteurs, en particulier dans un territoire attractif comme celui du Parc. Le mouvement Terre de Liens aide les paysans à s'installer et mobilise les citoyens :

terredeliens.org

ÇA S'EST PASSÉ

Degouezhet eo



Danse avec les goûts

27 mai 2023

Avec le Groupement des Agriculteurs Biologiques du Morbihan, le Parc a organisé une soirée festive, gourmande et musicale, à l'espace Henri Matisse à Vannes dans le quartier de Ménimur : « Danse avec les goûts ». Au programme : ateliers cuisine avec les Cuisiniers solidaires, jeux, apéro-concert, repas et rencontres de paysans. Sans oublier la partie musicale avec l'Echonova. La soirée a attiré 100 personnes.



Fête des Aires éducatives

29 et 30 juin 2023

Afin de clôturer une année très riche en animations dans les Aires éducatives, l'Éducation nationale et le Parc ont organisé deux journées de rencontre et d'animations pour les enfants :

- le 29 juin à Plougoumelen (merci au camping de La Fontaine du Halatte).
- le 30 juin à Saint Armel.

Les écoles ont été félicitées par l'inspectrice d'Académie et le Parc a récompensé les élèves en offrant aux écoles des livres sur la biodiversité, tout en remettant des diplômes aux écoliers et aux animateurs.



Conférence annuelle du Parc

3 juillet 2023

Une centaine de personnes y ont participé.

Élus, associations, acteurs socioprofessionnels se sont retrouvés au sein de l'hémicycle du Département, pour la présentation du bilan d'activité de 2022 et des perspectives pour 2023 du Parc.

Philippe Gamen, vice-président de la Fédération nationale des Parcs naturels régionaux, a apporté des éclairages sur le rôle des Parcs au sein des territoires.



Un nouveau Président et un nouveau Bureau pour le Parc

11 septembre 2023

Suite à la démission de David Lappartient, Ronan Le Délézir a été élu à l'unanimité président du Parc. Adjoint au maire de Crac'h et président de la Commission locale de l'eau, il est enseignant-chercheur en aménagement du territoire et urbanisme à l'Université de Bretagne Sud. 4 vice-présidents l'accompagnent : Anne Gallo, vice-présidente de la Région Bretagne et maire de Saint-Avé, Marie-José Le Breton, vice-présidente du Département du Morbihan, Luc Le Trionnaire, adjoint au maire d'Elven et Patrick Camus, conseiller municipal à Plougoumelen. Pascal Barret, Muriel Cléry, Frédérique Gauvain, Thierry Eveno, Gaëlle Favennec, Sylvie Sculo et Simon Uzenat complètent le Bureau.



Animations à Ilur

Juillet à août 2023

Tonte des moutons, fabrication du pain, observation des insectes, découverte des patrimoines naturel et culturel de l'île... Les animations gratuites ont attiré un large public. Des navettes (payantes) y ont contribué.

3 chantiers de jeunes (franco-allemands ou bénéficiant de l'aide sociale à l'enfance) ont œuvré pour les patrimoines, avec le soutien de la Région. Le Parc est très fier de leur investissement 😊 !

Journées européennes du patrimoine

16, 17 et 18

septembre 2023

Balade commentée sur le patrimoine maritime bâti, découverte de l'île d'Ilur, des métiers de la mer, chantier de restauration d'un muret en pierre sèche, il y en a eu pour tous les goûts.

Toutes les animations du Parc étaient labellisées « Coup de cœur » de la Région Bretagne.



Agir pour le climat

14 octobre 2023

GMVA et Clim'actions Bretagne ont proposé un événement grand public en faveur du climat. Un village des solutions réparti en plusieurs espaces a permis de montrer des actions concrètes de transitions sur l'énergie, l'habitat, la mobilité, le climat, la biodiversité, la solidarité, l'alimentation.

Un jeu grandeur nature de type « escape game » a permis aux participants de trouver des solutions pour décarboner nos modes de vie.

À VENIR

Concours scolaire du Petit Journal du Patrimoine

Décembre 2023

Chaque année, la Fédération Patrimoine-Environnement, reconnue d'utilité publique, organise le Concours scolaire du Petit Journal du Patrimoine, agréé par le ministère de l'Éducation nationale.

Pour l'année scolaire 2023-2024, la 19^e édition du concours portera sur le patrimoine au bord de l'eau. Toutes les infos :

<http://www.patrimoine-environnement.fr/concours-scolaire-du-meilleur-petit-journal-du-patrimoine/>

Enquête dans le Golfe*, un livre co-écrit avec des collégiens

Mai 2024

Tout au long de l'année scolaire 2023/2024, dans le cadre d'une démarche d'éducation artistique et culturelle, les collègues St-Exupéry de Vannes et Gilles Gahinet d'Arradon vont élaborer un ouvrage policier valorisant les richesses naturelles et culturelles du Golfe. Cette mise en récit des aires marines éducatives portées par les collèges est encadrée par Guillaume Le Cornec, auteur jeunesse et directeur de collection aux éditions du Rocher - Plein Vent.

*Titre provisoire

En 2024 : le Parc fêtera ses 10 ans !

Automne 2024

Le Parc a officiellement été créé le 14 octobre 2014, sur décret du Premier ministre.

30 communes en étaient membres à sa création. Elles sont 35 depuis fin 2022, auxquelles s'ajoutent 4 intercommunalités, le Département du Morbihan et la Région Bretagne. Tous se mobiliseront en 2024 pour fêter cette décennie d'actions et de partenariats en faveur de la préservation et de la valorisation des richesses naturelles et culturelles du territoire. Une fête qui sera à la fois ludique, festive et ouverte à tous. Prenez date !

LA PAGE DES JEUNES !



Interview

« Bien consommer, ça s'apprend aussi ! »

Brigitte Rimassa, coordinatrice de l'association des Apprentis nature.

»



Qui sont les Apprentis nature ?

Depuis 30 ans, notre association fait de l'éducation à l'environnement pour tous, grâce à un jardin pédagogique qui permet d'appliquer différentes expérimentations, sensibles, sensorielles et créatives.

Quels sont vos publics ?

Nous accueillons des adultes et des enfants en situation de handicap, notamment de l'Institut Médico-éducatif de Séné, des élèves du SESSAD¹ de Vannes, et des enfants le mercredi. Le but est d'acquérir des savoir-faire et des savoir-être avec la nature. La mixité sociale est un pilier de

l'association. Deux fois par mois, nous organisons aussi avec la classe ULIS² du collège Cousteau, à Séné, des ateliers dans et autour de leur jardin, selon les saisons.

Comment abordez-vous la transition alimentaire ?

Dans nos formations civiques et citoyennes, nous avons choisi la thématique de la « consomm'action ». Pendant deux jours, les jeunes en service civique sont amenés à réfléchir, par l'échange, à leur rapport à la consommation. L'idée est de tendre vers plus de sobriété dans notre quotidien. Il s'agit d'apprendre à s'alimenter avec ce que nous cultivons et cueillons dans la nature.

¹ Services d'Éducation Spéciale et de Soins à Domicile

² Unité localisée pour l'inclusion scolaire



AMBON
ARRADON
ARZON
AURAY
BADEN
BERRIC

CRACH
DAMGAN
ELVEN
ILE D'ARZ
LAUZACH
LA TRINITÉ-SURZUR

LE BONO
LE HEZO
LE TOUR DU PARC
LOCMARIAQUER
MEUCON
MONTERBLANC

PLESCOP
PLOEREN
PLOUGOUMELLEN
PLUNERET
SAINT-ARME
SAINT-AVE

SAINTE-ANNE-D'AURAY
SAINT-GILDAS-DE-RHUYS
SAINT-NOLFF
SAINT-PHILIBERT
SARZEAU
SENE

SULNIAC
SURZUR
THEIX-NOYALO
TREFFLÉAN
VANNES