2022 // 4 AVRIL // N°1

KAZETENN PENANROZ

NUMÉRO SPÉCIAL « LE PATRIMOINE QUI BOUGE »

Michel, ostréiculteur à Névez

Quelles sont les études à faire pour devenir ostréiculteur ?
Il faut passer un CAP conchyliculture, puis un BAC PRO cultures marines est possible. Pour les études supérieures, on peut faire un BTSA aquaculture ou DEUST Technicien de la mer et du littoral.

Est-ce que le système est automatisé ?:
Non, presque tout le travail est fait manuellement.

Quelles sont les qualités et quels sont les défauts de ce métier ?
J'apprécie de travailler dehors, de profiter de l'air marin mais l'hiver, quand il fait froid, on travaille dans le gel et c'est difficile.

À quelles périodes de l'année les huîtres se vendent mieux ?
Les périodes de l'année où les huîtres se vendent mieux sont les périodes de fêtes de Noël et l'été.

Combien de temps met une huître pour atteindre sa taille adulte ?
Une huître met environ deux ans pour atteindre sa maturité.

Quelles catégories d'huîtres se vendent le mieux ?
Ce sont les N°3 qui se vendent le mieux. D'où le nom de la salle N°3 à la mairie de Riec Sur Belon.

L'Aven ou le patrimoine au fil de l'eau

Immortalisé sur de nombreuses cartes postales du Finistère, l'Aven que l'on considère trop souvent à tort comme une rivière est bel et bien un fleuve. Il s'est creusé au fil des âges un passage vers l'océan aboutissant à une ria bien connue des amoureux des loisirs nautiques. D'apparence calme, l'Aven sait se faire attendre et envahir les rues étroites de Pont-Aven quand le ciel vient lui prêter main forte. Mais l'Aven n'est pas que caprices. Elle est depuis des siècles l'amie des Hommes qui ont su faire usage de ses courants.

Dès le XV^{ème} siècle, l'Homme a su éviter la famine en utilisant la force de l'Aven grâce au moulin à marée pour moudre ses grains et faire de la farine.

Le temps passe et la population augmentant, les agriculteurs ont dû faire appel aux tailleurs de pierres déjà présents sur l'Aven pour dégager leurs champs des blocs de granit.

Ces tailleurs de pierre avaient déjà bien à faire avec la carrière à ciel ouvert de Kerochet. Le granit, utilisé comme soubassement des maisons modestes (Mein Zao), était charrié via l'Aven vers Pont-Aven pour être ensuite transporté par bateau vers d'autres horizons. On trouve encore aujourd'hui du granit de cette époque à Nantes, Bordeaux et d'autres villes.

Au fil des siècles, les Hommes s'adaptent et utilisent l'Aven différemment. D'outil de transport de marchandises, elle devient attraction touristique.

Modèle de paysage pour les peintres, les plaisanciers toujours plus nombreux affluent de toutes parts pour profiter des plaisirs que procure l'Aven.

<u>Source</u> : Valérie Tonal – Assistante de direction de l'Office du Tourisme de Concarneau à Pont-Aven et du bureau d'informations de Névez.

2022 / / 04 AVRIL / / N°1

KAZETENN PENANROZ

ARCHÉOLOGIE

Découverte d'un site archéologique à Concarneau

A Concarneau lors de travaux effectués pour la construction de logements responsables, des restes de bâtiments dâtant de plus de -4000 avant J.C (période de transition du Néolithique à L'Age de Bronze) ont été découverts.

Dès lors, des fouilles en amont ont été réalisées à partir d'été 2020. Nous en apprenons plus lors de la deuxième fouille réalisée le premier mars 2021 par Valérie le Gall. En effet, on nous rapporte qu'il y a deux paires de bâtiments donc 4 bâtiments en forme d'amande. « C'est la première fois qu'on en découvre autant, explique Valérie Le Gall. Leur préservation remarquable nous permettra de reconstituer leur architecture inconnue à ce jour. »

Surtout la découverte d'un foyer domestique dans l'un des bâtiments, semble suggérer qu'ils servaient d'habitat pour les locaux. Il y a également des vestiges en céramique de leur vie quotidienne et un puits.

La deuxième occupation importante repérée à l'endroit de la fouille correspond à une ferme gauloise. Plusieurs enclos pour les animaux délimitent des zones de bâtiments de stockage de type grenier surélevé. Ce fonctionnement reflète la vie d'une ferme familiale. Des fouilles ont permis de constater la présence probable d'un puits. Des petits objets comme une bague en verre bleu ont également été découverts.

JUMELAGE

L'ouverture par l'échange

Michel Quémener, membre du jumelage de Glomel nous parle de leur échange culturel.

Où a lieu le jumelage ?
C'est un jumelage entre Glomel (Côtes d'Armor) et Camp en Irlande dans la province de Kerry. Le jumelage a été créé en 1995. Il a lieu tous les ans.

Quelle est la durée de l'échange ?
La durée de l'échange est d'environ une semaine par jumelage.

Combien y a-t-il d'adhérents ?
Environ une trentaine de familles.

A quoi sert le jumelage ?
A promouvoir la culture bretonne : la danse, la musique, la gastronomie avec nos amis irlandais, ce sont des échanges chaleureux.

Comment s'effectue le transport ?
La majorité des transports sont effectuées avec le Brittany Ferry en faisant la traversée de la Bretagne à l'Irlande.

Comment se passe la semaine jumelage ?
Durant l'échange, un programme de visites est élaboré pour faire connaître aux visiteurs les coutumes, les traditions, le village, etc.

AGRICULTURE

Le sarrasin, une excellente ressource pour la santé

Le sarrasin est souvent appelé blé noir. C'est une plante à fleurs, originaire d'Asie. Il est cultivé en Bretagne à partir du XVème siècle.

Caractéristique du sarrasin
-Excellente source de fibres alimentaires
-Riche en protéines végétales
-Naturellement sans gluten
-Favorise la santé cardiovasculaire
-Pouvoir antioxydant

Culture du sarrasin
En présence de gel, le sarrasin flétrira et se desséchera les jours suivants. Une fois la plante desséchée, on peut récolter à l'aide d'une moissonneuse batteuse.

Localisation du sarrasin
Le sarrasin est surtout cultivé en Centre-Bretagne et en Ille-et-Vilaine .

Réhabilitation du sarrasin en Bretagne
Plus de 70% du blé noir (ou sarrasin) consommé en Bretagne vient aujourd'hui de l'étranger. Face à ce constat, plusieurs agriculteurs des Côtes-d'Armor, se sont mobilisés pour relancer la culture du blé noir en Bretagne.

Cuisiner le sarrasin
On peut le cuisiner sous différentes formes :

- galette de sarrasin
- graine de sarrasin cuite, comme pour plat traditionnel le Kig Ha Farz
- farine pour les gâteaux

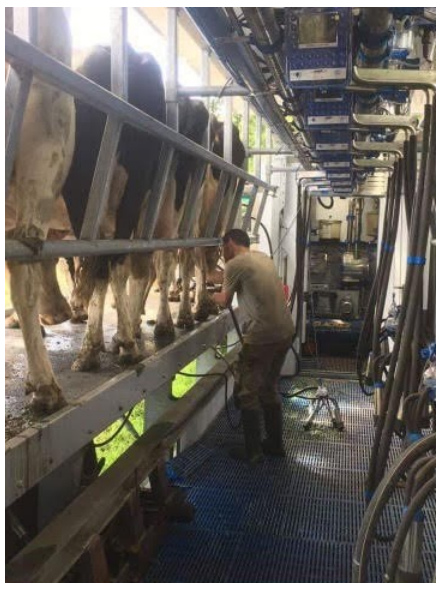
CUISINE

Le gâteau breton

Le gâteau breton est rond et moelleux. Il aurait vu le jour à l'exposition universelle de Paris de 1863. Il a été créé par le suisse Cruscer qui était marié à une Lorientaise, d'où son premier nom de gâteau lorientais. Un concours de gâteau breton a vu le jour en 2013 à Ploërmel récompensant le meilleur gâteau en fonction de son aspect, de sa saveur mais aussi de sa taille.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Une agriculture d’avenir en Bretagne : témoignage



Daniel Sellin, 44 ans, éleveur laitier en agriculture biologique sur la commune de Névez.

Pouvez-vous présenter rapidement votre exploitation et mode d'élevage ?

Mon système se veut le plus simple possible en respectant les besoins physiologiques des animaux. Les animaux, 90 vaches laitières de races Kiwi, les 5 taureaux et leurs descendances sont conduits en plein air intégral, c'est-à-dire qu'ils sont exclusivement nourris à l'herbe et ne rentrent jamais en bâtiment, d’ailleurs je n'ai pas de bâtiment à vocation d'élevage, seulement une laiterie pour conserver le lait durant le délai de tournée du laitier et un local de nurseries/ infirmerie. La traite est effectuée aux champs afin d’éviter les déplacements du troupeau. "Quand l'homme va à la vache plutôt que la vache à l'homme".

Pour vous, quels sont les freins au développement de l'agriculture sur le littoral ?

Les freins sont assez nombreux.

Pour commencer le littoral n'offre pas de conditions de climat propices aux cultures du fait du caractère séchant des sols. Le vent et le manque de précipitation durant le printemps et l'été limitent les rendements des céréales et cultures fourragères.

Ensuite il y a la "spéculation foncière", les terres passent de génération en génération et chacun espère que son terrain deviendra constructible. Ils hésitent donc à proposer la location ou l'entretien à un agriculteur de peur de rendre durable l’intérêt agricole aux dépens d'un changement de destination. Ces terrains finissent donc en friches. Les sites agricoles sont eux aussi très prisés par les acheteurs et sont donc hors de prix pour un porteur de projet agricole.

Enfin le frein principal reste les nuisances que peuvent créer une activité agricole et de surcroît dans un territoire dédié au tourisme et aux loisirs de plein air. L'épandage de matière organique est interdite à 500 m du rivage

Comment vous êtes-vous adapté à ces contraintes ?

Le projet a été réfléchi de façon à contenir au maximum les nuisances de l'activité d'élevage, s'adapter aux contraintes et valoriser les atouts du territoire. je voulais un système durable et résilient

.

Le site est isolé des réseaux, il est donc 100% autonome en énergie renouvelable et eau. La salle de traite mobile permet d'éviter les déplacements du troupeau à travers les sentiers et chemins qui ont plus vocation à la randonnée qu'à l'agriculture aujourd'hui. La cohabitation se passe très bien avec les autres usagés de l'espace rural. Le fait de traire aux champs permet de s'affranchir de la distance à parcourir entre les prairies et le lieu de traite ; cela me permet de rayonner à travers tout le triangle sud de la commune allant de la plage de Tahiti au bourg jusqu’à Rospico.

Mes animaux étant conduits en pâturage tournant dynamique, c'est à dire qu'ils changent de parcelles à chaque repas, me permet de valoriser les plaines du littoral en pratiquant de l'éco-pâturage. Cela permet de limiter le défrichement et donc les risques d’incendie, développer la biodiversité et contenir les risques sanitaires comme la prolifération de tiques, rongeurs ou autres organisme nuisibles.

Quelles évolutions voyez-vous dans l'avenir de l'agriculture sur le territoire ?

L'agriculture se réinvente chaque jour mais il faut des personnes pour porter ces projets. Les acteurs locaux sont sources d'accompagnement à l'installation mais sur le littoral il faut forcément réinventer les systèmes agricoles pour qu'ils s’intègrent et s'harmonisent dans un territoire avec un maillage important de routes et habitations.

L'application des zones de non traitement va impacter de manière importante les exploitations conventionnelles du littoral, chacun de leurs champs est bordé par une maison.

Enfin sur notre commune il reste environ la moitié de la surface agricole qui est enfrichée, cette surface est composée essentiellement de vallons, zone boisée ou humide et plaines du littoral. Le potentiel d'installation en pratique d'élevage de plein air est donc important.

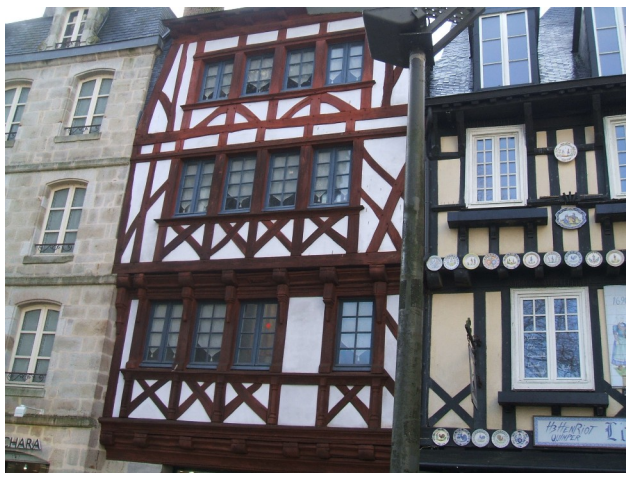
Pour le moment je défriche 30 hectares sur la plaine de Tahiti, une fois effectuée cette surface pourrait à elle seule porter un élevage de chèvres et assurer l'installation d'un nouvel éleveur sur la commune.

LOISIRS

Balade en Finistère

Voici des lieux à visiter dans le Finistère. Ils sont surprenants et incontournables et même exceptionnels. Dans le Finistère nous avons comme villes: Quimper, Roscoff, les Glénan et Pont-Aven.

Quimper
Préfecture du Finistère, célèbre pour sa cathédrale de Quimper, les quais, la faïencerie, c'est une ville d'art et histoire.



Penmarc'h
Petit port de pêche, à l'extrême sud-ouest du Finistère connu pour la culture bretonne, les nombreuses vieilles femmes avec des coiffes, il y en reste 2 ou 3 actuellement et notamment on les voyait dans les publicités TIPIAK, on y trouve également le phare Eckmühl.

Roscoff
Dans le Nord Finistère, très connue pour les oignons mais aussi pas très loin de Saint-Paul de Léon avec une grande cathédrale. Aussi l'un des principaux ports pour aller en Grande-Bretagne notamment avec les compagnies maritimes Brittany Ferry.

Sein
L'île de Sein, est une petite île située à l'extrême Ouest du Finistère en face de la pointe du Raz ou il y a des courants très violents, où il y a de grands tempêtes, de grands phares très connus, c'est un lieu très touristique surtout en été. C'est également un village de marins avec des maisons pittoresques.

La Presque-île de Crozon
Dans le Finistère dont fait partie de la Cornouaille, entre Brest et Quimper, la Presque-île de Crozon est connue sur le plan militaire stratégique pour accueillir la base sous marine avec les sous-marins nucléaires. C'est aussi connu pour les jolis paysages, comme le Cap de la Chèvre, la pointe des Espagnols, la pointe du Pen-Hir, le port de pêche Camaret et de jolies plages et des spots pour faire du surf.

JEUX

Quiz des crêpes

Les crêpes sont une spécialité culinaire bretonne très renommée. En Bretagne, il y a de nombreuses crêperies.

Il existe deux sortes de crêpes:
- à la farine de froment sous forme de crêpe sucrée
- à la farine de blé noir sous forme de crêpe salée.

Sur les cartes des crêperies, les crêpes au blé noir sont souvent appelées galettes. Cependant, la galette et la crêpe n'utilisent pas les mêmes produits et sont faites avec des ingrédients différents.
La galette de blé noir est exclusivement salée et préparée à base d'eau, de farine, de sarrasin et de sel. Alors que la crêpe de froment est préparée à base de lait, d'œufs et de farine de froment.

1-Quand la crêpe est-elle apparue ?
a-Au XIIIème siècle
b-Au XVème siècle
c-Au XIXème siècle

2-Comment fait-on cuire des crêpes ?
a- Au micro-onde
b-Au four
c-A la billig

3-A quelle date est célébrée la chandeleur ?
a-31 janvier
b-2 février
c-14 février

4-Quel ingrédient est indispensable pour une pâte à crêpes ?
a- huile de tournesol
b- œufs
c- crème fraîche

5-Quelle farine est utilisée pour des crêpes salées ?
a- la farine de blé noir
b- la farine de châtaigne
c- la farine de mais

6-Combien y a-t-il de crêperie en Bretagne ?
a-5 000
b-1 600
c-200

7-Quelle est la boisson traditionnelle en mangeant des crêpes ?
a- cidre
b- Coca-Cola
c- vin blanc

8-Comment dit-on crêpe en breton ?
a- pancake
b- crêpe
c- krampouz

Réponses : 1a/2c/3b/4b/5a/6b/7a/8c

PATRIMOINE Environnement

Petit Journal du Patrimoine réalisé par :
Equipe rédactionnelle : 5A
Rédacteur en chef : M. Muairon
Etablissement : Collège Penanroz
Académie : Rennes
Adresse : Route de Rosporden 29930 Pont-Aven
Tél : 02-98-06-10-44 Email : ce.0290060h@ac-rennes.fr