L'écrit des mouettes

n° 9 - automne 2015

Le journal des Bretons de Lyon

www.bretons-de-lyon.org

Sommaire

2 - 3 La Bretagne entre faux Saints et Dieux celtes

3 Le coin du poète - Interventions musicales dans les services du Vinatier

4 Vie de l'association

5 Patrimoine vivant de Bretagne : l'Abeille noire

6 - 7 Le conservatoire de l'abeille noire bretonne d'Ouessant

8 Au gré du vent

Le mot du Président

Les vacances sont déjà terminées depuis quelques semaines et la rentrée des Bretons de Lyon s'est effectuée sur « les chapeaux de roues ».

En effet, les 12-13 septembre nous nous sommes retrouvés à une vingtaine de personnes pour un Week-end au Plan de la Vache avec un temps superbe, quelques descentes et beaucoup de montées et nous avons réalisé une première avec la découverte d'un chemin de randonnée qui sera prochainement ouvert au public avec un guide passionné par sa région : Bravo à Aimée qui nous a organisé ce séjour avec l'aide de Pierre.

Puis le samedi 19 nous avons accueilli le Chœur d'hommes de Bretagne qui a interprété 20 chansons en breton dans l'Eglise du Saint Nom de Jésus, ce fut magnifique ; le dimanche nous avons reçu, au CCA6, 72 personnes (Chanteurs et accompagnants) pour un repas convivial : Merci à Alan et à Farida qui nous ont organisé ce week-end et aussi aux adhérents qui sont venus, malheureusement trop peu nombreux le dimanche.

Dans la vie de l'association : Claude DERRIEN reprend l'animation de l'atelier de langue bretonne après quelques années de « bons et loyaux » services d'Alan.

Nous allons augmenter la fréquence des cours de danse avec 2 soirées par semaine. Tous les lundis à La Ferme du Vinatier, Bernard nous prodiguera ses conseils et les jeudis, à la salle de l'Eveil, alternativement Pierre-Yves (le 1er jeudi) et Pierre PERON (le 3ème jeudi) nous aideront à progresser. Les 2ème et 4ème jeudis, ce sera mini-festnoz sous la houlette de Bernard ou d'une autre personne. Ainsi, nous serons tous de bons danseurs pour notre Fest-Noz du 28 novembre.
Et ce numéro de rentrée me permet de souhaiter la bienvenue aux nouveaux adhérents et une bonne continuation aux anciens.

Jean Michel MOLEY

Le mot du rédacteur

« Le bonheur pour une abeille ou un dauphin est d'exister. Pour l'homme, c'est de le savoir et de s'en émerveiller. »
Jacques Yves Cousteau

Il m'a semblé intéressant de développer cet aspect dans ce numéro, pour mettre en valeur le travail et la passion de tous ceux qui, en Bretagne, mettent toute leur énergie à la sauvegarde de l'abeille noire et la valorisation de ce miel d'exception.

Guy SCHAHL

La Bretagne, entre faux Saints et Dieux celtes *suite & fin*

Ronan, corps de pierre

C'est l'exemple de syncrétisme le plus édifiant qui est sans nul doute offert par Saint-Ronan, que l'on vénère encore aujourd'hui à Locronan. Un personnage venu de cette Irlande qui, pour les anciens, était « un lambeau détaché du paradis ». Arrivé en Armorique, il s'installa

d'abord dans la forêt de Nevet (dont le nom viendrait du vieux celtique nemeton, sanctuaire forestier où était récolté le gui sacré), dans le sud de la Cornouaille. Mi-druide, mi-moine. La légende raconte que l'auge sur laquelle il avait traversé l'océan, s'était transformée en jument de pierre qui l'avait déposé au pied d'une colline. Ronan, comme le dieu irlandais Dagda était réputé l'avoir fait avec sa massue, traça le périmètre se son nouveau lieu de vie avec un bâton en déambulant en cercle. L'enceinte concrétisant ce territoire était faite de houx, plante sacrée chez les druides … Dans ce refuge, Ronan communiquait avec les bêtes sauvages, dont il allait jusqu'à endosser la forme, selon le folkloriste du début du XXe siècle, Anatole Le Braz.

Un jour, une femme l'accusa de s'être transformé en loup et d'avoir emporté sa fille – qu'elle avait en réalité enfermée dans un coffre. Le roi Gradlon, informé de l'affaire, confronta Ronan à deux molosses que celui-ci dompta aussitôt. La petite fille fut retrouvée – morte d'asphyxie – dans la malle. Ronan lui rendit la vie, et Gradlon s'agenouilla devant lui, le traitant désormais comme un saint. A la mort de Ronan, le chariot funéraire conduit par deux bœufs s'arrêta de lui-même en plein cœur de la forêt de Nevet. En une nuit, son corps devint pierre et les arbres s'unir au-dessus de lui pour former une voûte d'ogive. C'est là que fut bâtie l'église de Locronan.

Saint-Ronan est sans doute l'un des plus païens des saints bretons. Son culte donne lieu tous les six ans, le troisième dimanche de juillet, à une grande troménie (du breton tro-minihi, tour d'un espace monastique). Il s'agit d'une procession giratoire sur un circuit de douze kilomètres. Bannières, croix et statues sont sorties pour l'occasion. En réalité, les pèlerins – qui affluent en nombre – suivent les traces d'une antique pérégrination celtique. Qui elle-même reprenait peut être des rites plus anciens encore. La troménie de Locronan emprunte en effet un tronçon de voie préromaine et rencontre sur son chemin des mégalithes qui sont l'objet de gestes de dévotion … Elle passe à côté du « cheval de pierre » de Saint-Ronan, un bloc rocheux qui affleure au-dessus des herbes. La croyance populaire lui accorde des vertus de fécondité, et nombre de femmes vinrent, par le passé, s'y coucher trois nuits durant.

La domestication des mégalithes

Les premiers moines chrétiens, dans leurs tentatives d'intégrer tous les usages païens armoricains, ont dû également composer avec ces monuments du néolithique que sont les pierres levées (menhir) qui ponctuent les landes bretonnes. Leurs successeurs eurent l'idée simple de les christianiser d'une manière ou d'une autre. Ce qui a fait dire à Anatole Le Braz ou Ernest Renan, certes peu cléricaux, que le christianisme s'était contenté de recouvrir d'une mince couche de respectabilité, un fond persistant de paganisme breton. Dans la petite commune finistérienne de Trégunc s'élève ainsi un menhir haut d'une dizaine de mètres, couronné d'une croix de pierre sommairement taillée. Ailleurs, ce sont des menhirs surmontés de statues, creusés d'une niche pour recevoir une figure chrétienne (menhir de La Vierge à Hoëdic), sculpté d'une croix directement dans la roche, associés à des croix qui les entourent … Reste que si les apparences étaient sauves, les pratiques tinrent bon. Et jusqu'au

début du XXe siècle, ces monolithes phalliques sont restés des symboles de fertilité, contre lesquels les femmes stériles venaient frotter leur ventre dans l'espoir d'une maternité. Le clergé a également tenté de domestiquer ces mystérieux et menaçants mégalithes en les intégrant au légendaire catholique. Ainsi les trois lourdes pierres des Champs-Morgan, en forêt de Brocéliande, y auraient été apportées par la vierge elle-même. Les trois menhirs de Squiffiec (Côtes d'Armor), lancés par Saint-Hervé, qui voulait démontrer sa force au diable. Et, toujours dans les Côtes d'Armor, à Kerien, le menhir de Cozker-Jannien aurait poussé là, comme une plante … mais sa croissance se serait arrêtée brutalement à la mort de Jésus. Enfin, les alignements de Carnac (Morbihan) seraient l'œuvre de Saint-Corneille, qui aurait pétrifié une armée de païens !

H.S. - Sc. & Av. - Art. de Sylvie Rouat

Bibliographie

***Anatole LE BRAZ** : La légende des Saints bretons*
Terre de Brume 1997
***Daniel GIRAUDON** : Sur les chemins de l'Ankou*
Yoran Embanner 2012
***Thierry JIGOUREL** : Les Mystères du Finistère*
De Borée 2012
***Joël CORNETTE** : Histoire de Bretagne et des Bretons*
Le Seuil 2005
***Jean ROHOU** : Catholique et Breton toujours ?*
Dialogues 2012

Le coin du poète

Il est des saisons

Il est des saisons
où les fenêtres cognent au rivage
quand les yeux sont rentrés.

Il est des heures
entre chien et loup
entre cœur et corps
où la mer et le ciel se confondent

comme le soleil, un moment, avec la lune
les étoiles, souvent, avec les étoiles.

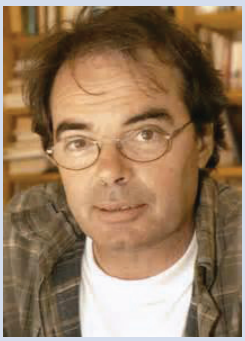
Il est des secondes
où le paysage monte au ciel
avant de plonger dans la mer

qui ne s'éteint plus.

Ce serait
comme si les îles s'éloignaient
vers le large du ciel

comme si nos yeux étaient à la montagne.

Locoal, ria d'Etel, hiver.



Yvon Le Men, né en 1953 à Tréguier, est un poète breton d'expression française. Il vit actuellement à Lannion. Son œuvre poétique comporte plus d'une trentaine d'ouvrages. Il est lauréat en 2012 du Prix Théophile Gautier de l'Académie Française pour son recueil « À louer chambre vide pour personne seule ».

Poème extrait de "Presqu'une île - sentiers douaniers en Bretagne" ©2004, Editions Ouest France

Interventions musicales dans les services du Vinatier

En contrepartie de la mise à disposition tous les lundis de la salle de la Ferme pour les cours de danse, les Bretons de Lyon ont :

- assurés 5 interventions dans les services du Vinatier au cours des mois d'avril et mai, où, soignants et malades sont venus apprendre des danses bretonnes. Certains nous ont accueillis avec du cidre d'autres avec des crêpes, le tout dans la bonne humeur.
- participés le 12 juin 2015 au festival « Scènes de rencontre – au cœur de tes oreilles». Après une prestation en costumes du Cercle, fort appréciée, nous avons pu danser avec les spectateurs présents dont quelques résidents du Vinatier. Dommage que le temps n'était pas de la partie, limitant le nombre de participants.

Mouezh Paotred Breizh (Chœur d'Hommes de Bretagne) à Lyon les 19 et 20 septembre 2015

Superbe rentrée avec la chorale « Mouezh Paotred Breizh » qui a non seulement empli l'église mais aussi nos oreilles de ses voix sensationnelles. Pour ceux de l'atelier de langue bretonne, ce fut aussi l'occasion d'entendre les présentations de chants faites directement en breton et de découvrir chants religieux et traditionnels du patrimoine brittophone. Quant à l'accueil réservé aux quelques 74 choristes dès le lendemain, ce fut une réussite et un instant de partage avec les participants des Bretons de Lyon.

Claude Derrien (derrien92@orange.fr)
Responsable du Stal Labour Brezhoneg

Week-End au Plan de la Vache

Nous étions 20 à participer au week-end issu de la « boite à idées » et organisé par Aimée et les Bretons de Lyon.
Les craintes sur le temps, ne furent pas fondées. Nous eûmes le soleil le samedi jusqu'à 18h et le dimanche à partir de 10h.
Cela nous permis le samedi d'aller pique-niquer, après une bonne grimpette, au « Chalet du Bout » puis d'admirer des sapins plantés sous Henri IV. Quelques courageux poursuivirent jusqu'au « Lac du Léat ». Le soir, une plantureuse raclette nous redonna les forces nécessaires pour le festnoz du soir.
Le dimanche, Bernard GIRAUDY, membre de l'association du Haut Breda et des Sept Laux , nous faisait découvrir lors d'une randonnée de 3h, un aspect méconnu de ces montagnes, très peuplées au XIXeme et début du XXeme siècle (ruines de maisons, de granges, de murs, de chemin d'accès).

Activités du *Stal Labour Brezhoneg* (Atelier de Langue Bretonne)

Le forum des langues du 27 septembre place Sathonay s'est déroulé dans d'excellentes conditions ; journée fructueuse, puisque nous avons eu dix personnes à laisser leurs coordonnées pour l'atelier de langue, une participation de six personnes au stand d'initiation, ainsi que plusieurs autres à noter les coordonnées en vue du fest-noz du 28 novembre.

Cette année Claude Derrien relaiera Alain Le Floc'h pour représenter l'atelier de langue ; ce dernier reste bien sûr intervenant pour les séances du vendredi et autres actions dans ce cadre. Petite innovation, nous entrons dans une phase active pour le groupe avancé avec présentations de contes, histoires ou autres en breton. L'atelier de langue bretonne assure son activité tous les vendredis soir entre 18h et 21h30 à la salle Fonlupt, 13 rue Antoine Fonlupt 69008 Lyon.

Claude Derrien (derrien92@orange.fr)
Responsable du Stal Labour Brezhoneg

Patrimoine vivant de Bretagne : l'abeille noire

Le patrimoine breton, ce sont bien des monuments et des aspects culturels et gastronomiques reconnus. Après la vache « Froment du Léon », il m'a semblé important de vous présenter l'abeille noire.

Carte d'identité de la race

Berceau de race : Bretagne et Pays de Loire
Abeille Noire d'Ouessant : Race pure d'un écotype local de l'Abeille Noire d'Europe occidentale (Apis mellifera mellifera)
Provenance des souches initiales : Monts d'Arrée, région des Abers et la Roche Maurice.
Grande taille, abdomen large et volumineux, poils nombreux et longs (transport du pollen facilité dans les intempéries). Pigmentation sombre pour une meilleure absorption solaire, ailes et muscles thoraciques puissants pour travailler dans le vent.
Ses atouts
Capacités d'adaptation et rusticité : grande taille et accumulation importante de provision de graisse permettant de gérer la rigueur hivernale. Capacités de prospection de nourriture : jusqu'à 3 km de rayon.
Grande stabilité sur le cadre. Comportement doux et serein sur les îles, s'opposant à un caractère plus agressif sur le continent.
Lignée de race pure, indemne du varroa et de la loque américaine et de toutes viroses.

L'Association conservatoire

Abeille Noire bretonne
« Kevredigezh Gwenan Du Breizh »

Elle existe depuis 1987. Elle assure la gestion des ruchers conservatoires d'Ouessant et assure la diffusion des reines et essaims élevés sur l'île pour alimenter les élevages du continent. Elle a pour objet de maintenir et renforcer la protection sanitaire tout en préservant la diversité génétique du patrimoine actuel de l'abeille noire écotype breton. L'association participe à des actions spécifiques : "abeille sentinelle de l'environnement" initié par l'UNAF, "Plan de sélection régional".

RACES DE BRETAGNE

Réalisé avec le concours de Clémence Morinière
Animatrice de la Fédération des Races de Bretagne

Son histoire en quelques dates clés...

1978 : Un apiculteur amateur passionné, Georges Hellequin, réintroduit les deux premières ruches sur Ouessant qui avaient disparu pour une raison indéterminée.

1987 : Quelques pionniers, craignant l'arrivée imminente du varroa sur le continent, placent l'écotype local breton hors d'atteinte à Ouessant. L'océan séparant l'île des côtes finistériennes de plus de 20 km, il constitue une barrière infranchissable pour le prédateur et le seul isolat géographique possible. En l'absence de cultures sur l'île, le rucher est aussi indemne de tout produit pesticide.

1989 : L'Association conservatoire Abeille Noire bretonne "Kevredigezh Gwenan Du Breizh" est créée.

1991 : L'Association obtient un arrêté municipal interdisant l'introduction de colonies, reines ou essaims du continent sans accord préalable, pour éviter toute hybridation. Des mesures d'hygiène sont prises : tout matériel entrant sur l'île doit être neuf.

1995 : Une carte d'identité de l'écotype local est établie par un protocole de mesures biométriques et tests sur plus de 100 souches durant 4 ans.

2005 : Installation d'un rucher au Parc Naturel Régional d'Armorique, au domaine de Menez meur.

2006 : Une équipe du CNRS, menée par L.Garnery, démontre par des tests que l'abeille noire d'Ouessant constitue la race pure de la lignée d'Apis mellifera mellifera.

2008 à 2010 : Embauche d'un technicien apicole à temps partiel pendant la saison. Passage à temps plein en 2011.

2011 : Signature d'une convention de mécénat environnemental « Développement Durable » avec la fondation Guerlain.

2013 : Distinction de la collaboration avec Guerlain par le Ministère du Développement durable : prix spécial « coup de cœur du jury » des trophées du mécénat d'entreprise.

Le conservatoire de l'abeille noire bretonne d'Ouessant

Situation géographique

Nous sommes en l'an 2013 après Jésus Christ : quelques irréductibles abeilles noires bretonnes résistent encore à l'invasion du terrible « varroa destructor » et à ses escadrons de virus. L'histoire se déroule dans un site naturel d'une grande beauté. L'Ile d'Ouessant...

Rôles et missions du Conservatoire

La mission essentielle du Conservatoire de l'île d'Ouessant est la protection, la sauvegarde et le développement d'une abeille dont les particularités sont :
Une race pure d'un écotype breton.
Une abeille exceptionnelle et unique en Europe : absence de contamination par le varroa - officiellement reconnu en novembre 2014; présente un caractère sanitaire remarquable (exempte de virose).
Une abeille qui vit sur un site naturel, l'île d'Ouessant, ou elle dispose d'une alimentation (pollen) diversifiée, sans contact avec les produits phytosanitaires (absence de culture intensive sur l'île).

Un peu d'histoire...

En 1978 les colonies d'abeilles qui peuplaient l'île d'Ouessant ont disparus depuis longtemps sans que la mémoire collective n'en ait gardé la raison. C'est au cours de cette année qu'un Ouessantin, amateur passionné, Mr Georges HELLEQUIN, réintroduisit deux colonies d'abeilles de l'écotype régional.
En 1987 ce précurseur est rejoint par quelques apiculteurs du continent qui devant l'invasion fulgurante du varroa, sur l'ensemble du territoire français décidèrent de mettre à l'abri l'écotype breton de l'Apis mellifera mellifera. Des colonies furent sélectionnées dans les monts d'Arrée, dans la région des abers et de la Roche Maurice puis tous naturellement installées sur l'ile d'Ouessant. Eloignée d'une vingtaine de kilomètres des côtes finistériennes, l'océan constituait dès lors un obstacle infranchissable pour l'envahisseur. L'équipe fondatrice s'organise, le rucher conservatoire prend forme et en 1989 l'association de l'abeille noire bretonne « Kevredigezh Gwenan du Breizh » est crée.

Petit à petit les souches qui ne correspondent pas aux critères stricts de l'écotype régional sont éliminées. En 1991, un arrêté municipal vient reconnaitre ce travail de sélection et renforcer la protection de ce patrimoine en interdisant l'introduction de tout patrimoine génétique exogène et ainsi éviter toutes hybridations. Des mesures drastiques complémentaires sont mises en place pour éviter l'importation accidentelle de virus ou de l'acarien tant redouté. Tout matériel entrant est neuf et les équipements de protection individuels sont fournis aux intervenants et restent sur l'ile. L'entrée de matériels ou d'équipements usagés n'est désormais plus tolérée.

En 1995, en collaboration avec le monde scientifique, un protocole de mesure est établi afin de dresser la carte d'identité de l'écotype breton de l'abeille noire. Durant quatre années, plusieurs centaines de souches sont testées, leurs mesures biométriques analysées.
En 2005, en partenariat avec le Parc Régional d'Armorique et dans le cadre de la protection des races à faibles effectifs, l'association créé un rucher à Menez Meur sur la commune d'Hanvec (29).
En 2006, Une équipe de scientifique du CNRS précise que l'abeille noire d'Ouessant serait la seule race pure de la lignée en France. Le conservatoire est constitué alors de 150 colonies.
Depuis le conservatoire s'emploie à conserver et à multiplier ce patrimoine génétique exceptionnel afin de le mettre à disposition des apiculteurs amateurs ou professionnels du continent. A collaborer avec le monde scientifique où cette abeille sert de témoin blanc dans de multiples expérimentations.

En 2008, le conservatoire de l'abeille noire intègre les locaux du phare du Stiff mis a disposition par le Conservatoire du Littoral. Un bâtiment est alloué à la miellerie et aux pièces d'intendance pour différents intervenants de l'association et un second aux expositions « Ouessant de A à Z » et « abeille noire ». Tenues, à tour de rôle par les membres de l'association, elles sont visitables durant l'été.

Kevredigezh gwenan du Breizh

L'Association Conservatoire de l'Abeille Noire Bretonne

fête ses 25 ans

Les 26 et 27 septembre 2015

Au Phare du Stiff à Ouessant

Le cycle de la naissance d'une abeille, coupe réalisée par le Moulin d'Eschviller 57-Volmunster

Spécialité

Darnes de Saumon au Miel toutes Fleurs de Bretagne

Difficulté : Facile
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Nb de personnes : 4

Ingrédients
- 4 darnes de saumon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe d'aneth fraîche ciselée

Marinade
- 2 cuillères à soupe de miel toutes fleurs de Bretagne
- le jus d'1 citron
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel & poivre

Instructions
- Préparez la marinade : versez le miel toutes fleurs de Bretagne, le jus de citron, l'huile d'olive et la moutarde dans un plat creux. Salez et poivrez. Mélangez bien.
- Rincez les darnes de saumon et essuyez-les. Placez-les dans la marinade et retournez-les pour qu'ils s'imprègnent bien de la marinade. Réservez au frais durant une heure. Pensez à les retourner de temps à autre.
- Préchauffez le four 200°C / therm.6-7.
- Répartissez les darnes égouttées dans un plat huilé. Réservez la marinade.
- Enfournez durant 25 mn. Arrosez régulièrement avec la marinade.

Commentaire : Décorez avec de l'aneth fraîche ciselée.

Dicton

Digant mignoun eo gwell kaout dour, evit gwin digant eun treitour.

Mieux vaut boire l'eau d'un ami, que boire le vin d'un traitre

Qui saura dire ?

Voici un exemplaire unique de sabot pour enfant originaire de « quelque part » en Bretagne. Il est exposé dans le Musée du sabot à 57-SOUCHT.
La semelle est en bois, le dessus est en roseau tressé en boudins liés par un fil de métal.
Mais voilà : personne ne peut dire d'où vient ce sabot…
Vous le savez peut-être ?

Cette année encore, de nombreux membres de l'association n'ont pas pu se résoudre à affronter les 40°C à Lyon, et ont donc trouvé un prétexte pour aller faire la tournée des Festivals et des Fest-Noz en Bretagne

Tous nos remerciements à Maïwenn pour la mise en page, et à tous ceux qui ont participé à la rédaction des articles.