

# Blé noir

LE FIL ROUGE BRETON

## FÉDÉRER POUR VALORISER LE TERRITOIRE

- 2 • La force du collectif
- 3 • Une culture emblématique
- 6 • Des services à la carte
- 10 • L'équipe projet

## À PARTIR DE 2020

La Bretagne retourne  
sa crêpe !

EDGAR "Ensemble Du Geste Au Regard" - collectif d'entrepreneurs engagés dans l'économie sociale et solidaire - propose une action commune de **valorisation des patrimoines et des savoir-faire d'aujourd'hui en Bretagne.**

Pour :

- ✓ une complémentarité des acteurs économiques, touristiques et culturels,
- ✓ un respect des territoires dans leurs spécificités,
- ✓ une pérennité des actions hors saison,
- ✓ une prise en compte du développement durable et solidaire.

# UNE ÉQUIPE MULTI COMPÉTENCES



## LA FORCE DU COLLECTIF

### Les porteurs de projet - qui sommes nous ?

Nous sommes un collectif de professionnels regroupés au sein de la SCIC Chrysalide, une coopérative d'entrepreneurs du Finistère, engagée dans l'ESS (économie sociale et solidaire) et créée en 2002.


**EDGAR** "Ensemble Du Geste Au Regard" est né en janvier 2020 d'une volonté de répondre aux besoins du marché de la culture, en créant une offre de services adaptés. La nouveauté de la démarche de notre collectif consiste en la fédération de compétences diverses et complémentaires, de nature à satisfaire les besoins de la filière culturelle. Nous réunissons ainsi les métiers de guide-conférencière et traductrice (italien > français), écrivains biographes (économiste ou historien de formation), comédien, auteur et metteur en scène, organisatrices d'événements éco-responsables mais aussi graphistes, concepteurs web ou encore vidéastes, pilotes de drones, cuisiniers, crêpiers, tailleur de pierre... EDGAR ou Du Geste Au Regard, c'est-à-dire de la conception d'un projet au regard du spectateur, s'adresse tout particulièrement au marché du tourisme en Bretagne, en proposant une offre de services pour les offices de tourisme, les communautés de communes et les organismes de valorisation du patrimoine.

Ayant éclos au sein d'une coopérative du territoire, la démarche et les centres d'intérêt d'EDGAR sont naturellement tournés vers le développement durable (avec, par exemple, un premier projet portant sur une plante particulièrement vertueuse, le blé noir) et solidaire (avec, par exemple, une attention à tous les publics).



✓ Liste des métiers et des entrepreneurs de Chrysalide : [ici](#)

**Un des atouts de Chrysalide tient dans  
l'efficacité du fonctionnement de son réseau depuis bientôt 20 ans.**



# BLÉ NOIR, PATRIMOINE DE LA TERRE

## UNE CULTURE EMBLÉMATIQUE

**Présent dans la région depuis le XVe siècle**

| Une culture peu exigeante et vertueuse

La plante pousse sur des terres pas trop riches, sur un sous-sol granitique, ne nécessitant ni engrais, ni pesticides.

| Des bienfaits nutritionnels

Le blé noir est riche en glucides avec un indice glycémique bas qui le rend très intéressant. Riche en minéraux et en vitamines, il contient des protéines de très bonne qualité et est dépourvu de gluten.

| Une diversité d'utilisation

Il apparaît de plus en plus en gastronomie, mais aussi dans les boissons et en cosmétique.

| un axe de développement économique

La Bretagne consomme 12.000 tonnes de blé noir par an mais n'en produit que le quart, le reste étant importé, principalement de Chine et des pays de l'Est. Le développement de l'agriculture biologique ces dernières années lui fait cependant une place non négligeable.



# LA PROPOSITION EDGAR

## 1 - Réunir les dimensions culturelles - touristiques - économiques

À partir de ce marqueur majeur de la Bretagne et qui fédère l'ensemble des Bretons, nous nous proposons de concevoir une offre touristique et d'animation des territoires visant à valoriser un patrimoine naturel, matériel et immatériel ainsi qu'une économie qui sait innover à partir d'un produit traditionnel.

Cette valorisation devra mettre en lumière :

- ✓ l'inscription du blé noir dans l'histoire longue, le patrimoine et la culture contemporaine de la Bretagne,
- ✓ les atouts du blé noir au plan environnemental et au plan nutritionnel,
- ✓ le capital humain et les différents métiers et activités économiques qui se rapportent au blé noir dans les territoires de Bretagne.

---

Cette offre sera conçue pour se décliner toute l'année, 12 mois sur 12.

Il s'agira de permettre aux différents publics (touristes de passage ou de proximité mais aussi résidents) de vivre des expériences nouvelles en découvrant et partageant des savoir-faire et des savoir-être spécifiques qui, à travers les siècles et jusqu'à nos jours, racontent une histoire : celle d'un territoire et de ses habitants. Les maîtres-mots seront l'échange et la proximité. Privilégier la rencontre au plus près des métiers : agriculteurs, apiculteurs, meuniers, boulangers, crêpiers, restaurateurs, brasseurs, distillateurs... Offrir des moments plus ludiques et surprenants au cours desquels pourront intervenir des guides, des conférenciers, des artistes.

Ce sera aussi une opportunité de proposer une activité complémentaire à des professionnels locaux qui n'ont pas encore investi le domaine du tourisme et de l'accueil du public ou qui souhaiteraient développer leur activité dans ce domaine.

Il s'agira enfin d'apporter aux professionnels de l'accueil et de l'hébergement comme aux professionnels du voyage des produits touristiques qui seront de nature à augmenter leur clientèle et à développer une fréquentation touristique qualitative et plus étalée sur l'année.



## 2 - Fédérer des acteurs complémentaires

### Pour qui ?

#### | Touristes et autres visiteurs

Touristes français ou étrangers primo-visiteurs en Bretagne ou qui ont déjà séjourné en Bretagne et souhaitent en découvrir de nouvelles facettes. Touristes bretons ou de l'ouest de la France pratiquant un tourisme de proximité. Populations locales (individuels, associations, écoles,...).

### Avec qui ?

#### | Structures professionnelles possiblement associées au projet

- Professionnels du voyage : autocaristes proposant des circuits de plusieurs jours à une semaine en Bretagne, agences de voyages proposant des formules d'autotour.
- Professionnels régionaux et locaux du tourisme : Comité régional du tourisme, Comités départementaux du tourisme ou structures intégrant les compétences d'un CDT (ex Finistère 360°), offices du tourisme, fédérations départementales de l'UMIH (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie), hôtels, campings, gîtes, chambres d'hôtes, thalassos.
- Acteurs économiques travaillant le blé noir : agriculteurs-producteurs, apiculteurs produisant du miel de blé noir, meuniers et entreprises de stockage de farine de blé noir, restaurateurs, crêpiers, boulangers, pâtisseries, glaciers, brasseries produisant de la bière au blé noir, distilleries produisant du whisky au blé noir, entreprises agro-alimentaires transformant le blé noir, entreprises fabricant du matériel (ex : Krampouz).

#### | Acteurs de la valorisation du patrimoine naturel, matériel ou immatériel qui sont concernés par le blé noir

Parcs naturels régionaux, Région, départements, intercommunalités (EPCI), communes, écomusées, musées, associations patrimoniales locales.

#### | Centres de ressources

Centre de recherche bretonne et celtique (CRBC), association Bretagne Culture Diversité, association Dastum, Maisons de pays de la culture bretonne (Ti ar Vro / L'Ôté), médiathèques, l'INRA (équipe Biodiversité cultivée et recherche participative de l'INRA SAD Paysages), les chambres d'agriculture, la FRAB (fédération régionale des agrobiologistes de Bretagne), l'association Blé noir tradition Bretagne, Breizh Creative, gestionnaire de KUB (web media de la culture)...

✓ Liste non exhaustive.

# DES SERVICES À LA CARTE

Produits - pour individuels et groupes

Visites  
guidées

Rencontres  
avec les  
producteurs

Expositions

Conduite et  
suivi de projet

Supports  
audios,  
podcasts

Théâtre, mise  
en scène

Route  
touristique

Carnet  
d'adresses  
de personnes  
ressources

Visites  
d'entreprises

Fêtes  
thématiques

Publications

Construction  
de  
partenariats

Vidéos

Expériences  
culinaires

Collectage

Rencontres de  
filière

Inventaires du  
patrimoine

Conférences

Biographies,  
récits

Coordination  
des acteurs

Supports  
ludiques et  
pédagogiques

Communication

Methodologie

✓ Liste non exhaustive



A photograph of a traditional stone millstone mounted on a wooden frame. The millstone is large and circular, with a central hole. It is positioned outdoors in a rural setting with trees and a building in the background. A green diagonal banner in the top left corner contains the text 'Exemple de service'.

Exemple de service

## LA ROUTE DU BLÉ NOIR

De type « circuit », associant découverte du patrimoine naturel, matériel et immatériel, visite de sites de production ou de transformation et dégustations de produits. La « route du blé noir » pourra être conçue, de façon complémentaire, à différentes échelles géographiques :

Bretagne toute entière, Bretagne gallese (pays de la galette de blé noir) ou Bretagne occidentale (pays de la crêpe de blé noir). Ces échelles géographiques, relativement vastes, répondront aux attentes des voyageurs souhaitant proposer à des touristes non bretons des formules du type « découverte de la Bretagne en une semaine ». Le public concerné : des groupes de touristes se déplaçant en autocar mais aussi des individuels, couples, familles ou amis préférant la formule de l'autotour (hébergement + véhicule de location).

---

À une échelle plus locale : les 10 « destinations touristiques » (telles que définies par le Comité Régional du Tourisme de Bretagne et ses partenaires), les territoires des parcs naturels régionaux ou les intercommunalités. À ces échelles de proximité, les circuits seront adaptés aux spécificités de chaque territoire, en étroite concertation avec ses différents acteurs touristiques, économiques et culturels. Le blé noir constituant un fil rouge, ces circuits locaux permettront une ouverture à la découverte d'autres atouts du « pays » concerné. Par exemple, au plan gastronomique, « blé noir et cuisine aux algues » ici, « blé noir et agneau labellisé » là, mais aussi, plus classiquement, des visites de lieux ou de monuments emblématiques ou des activités sportives ou de détente.

## FÊTE DU BLÉ NOIR

De type événementiel, se déroulant sur une ou deux journées dans un lieu patrimonial ou de production étroitement lié au blé noir. On peut imaginer ces événements indifféremment sur les quatre saisons, à raison d'une à trois manifestations par an dans chacun des départements bretons et en recherchant un équilibre géographique. Par exemple dans le Finistère : un événement en Cornouaille, un événement dans le Léon, un événement sur le territoire du Parc naturel régional d'Armorique.

---

Ces deux types de produits touristiques (circuits et événements festifs) donneront un prolongement pérenne à des manifestations ponctuelles existantes où le blé noir est mis à l'honneur comme, par exemple, l'opération « 2021 : l'année de la crêpe » qui associe notamment 4 musées du Finistère et 1 musée des Côtes d'Armor autour d'expositions temporaires.





Exemple de service

## EXPOSITION ITINÉRANTE

- un bref panorama historique et géographique du blé noir dans le monde et à travers le temps,
- l'histoire de la culture du blé noir et de ses usages à travers les siècles sur le territoire,
- le patrimoine matériel (immobilier et mobilier, profane et religieux) et le patrimoine immatériel (contes, chants, etc) se rapportant au blé noir sur le territoire,
- l'économie du blé noir aujourd'hui : paysans producteurs, meuniers, artisans, transformateurs (crêpiers, restaurateurs...), entreprises agro-alimentaires. L'exposition mettra aussi en lumière les associations existantes entre le blé noir et d'autres productions alimentaires du territoire,
- les atouts du blé noir au plan environnemental et au plan nutrition-santé.

**SUPPORTS :** panneaux et éléments légers de mobilier créés pour l'occasion, faciles à déplacer et associant images et textes (bilingues français-breton ou multilingues à la demande) • archives audios (par exemple chants et contes collectés par l'association Dastum) • archives vidéos (Cinémathèque de Bretagne) • vidéos contemporaines tournées pour l'occasion sur le territoire et auprès d'habitants (portraits et rencontres) y compris des prises de vue aériennes par drone (champs cultivés, patrimoine bâti) • jeu de connaissance/découverte du blé noir : caractéristiques de la plante, histoire générale et en rapport avec la Bretagne, usages, atouts au plan environnemental et au plan nutrition-santé, inscription du blé noir dans le territoire, l'histoire et la vie contemporaine de la population • lien vers un site internet dédié, dynamique qui pourra s'actualiser et s'enrichir de matériaux supplémentaires au fil du temps. **DIFFUSION :** dans toute commune souhaitant recevoir l'exposition; à la demande d'organismes territoriaux ou professionnels lors d'actions événementielles ou promotionnelles.



# Edgar

ENSEMBLE DU GESTE AU REGARD

Les référent.e.s de l'équipe-projet :

Christian Guyonvarc'h,  
écrivain-biographe, historien de formation

Anne Le Gall,  
organisatrice d'événements éco-responsables (Taïndem Événementiel)

Paul Madec,  
comédien, auteur et metteur en scène

Karen Mérienne,  
organisatrice d'événements éco-responsables (Taïndem Événementiel)

Monique Nicolas,  
écrivaine-biographe, économiste de formation

Aurélie Stéphan,  
guide-conférencière et traductrice (italien-français)



# CHRISTIAN GUYONVARCH

Biographies de Bretagne  
Guipavas

□ Auteur-biographe, j'écris des récits de vie se rapportant à la mémoire populaire de la Bretagne. Par ailleurs, j'anime avec un associé illustrateur la marque graphique Le Chat loup-phoque, où l'image et l'écrit se répondent dans un univers poétique et humoristique.

## Quelques mots sur mon parcours :

Historien de formation, j'ai un parcours professionnel diversifié : enseignant dans le secondaire, administrateur au Parlement européen, conseil d'entreprise. Impliqué dans la vie publique, j'ai exercé des mandats électifs qui m'ont amené à explorer d'autres domaines : santé , circuits alimentaires de proximité, relations internationales, finances publiques, urbanisme.

## Ce que je propose ?

À partir d'entretiens ou de l'exploitation d'archives privées ou publiques, j'écris des récits biographiques, qui peuvent être individuels, familiaux ou collectifs. Il peut s'agir de particuliers mais aussi d'entreprises dont le centre de décision se trouve en Bretagne, ou encore d'organisations qui structurent et animent la société (associations, clubs sportifs, écoles et centres de formation, établissements de soins, coopératives, syndicats professionnels ou de salariés, etc). Mon travail s'adresse aussi aux communes souhaitant assurer la transmission intergénérationnelle de leur patrimoine immatériel et de leur mémoire collective et les mettre en valeur, tant auprès de leurs habitants, en particulier les plus jeunes ou ceux récemment installés, qu'auprès de leurs partenaires institutionnels (département, région, ministère de la culture...) ou autres.

## Valeur ajoutée dans le collectif :

Mettre en résonance l'Histoire et notre époque à travers des parcours de vie qui peuvent parler au plus grand nombre. Réaliser des portraits de personnages d'aujourd'hui.

## Pourquoi le projet blé noir ?

Le blé noir, c'est un condensé de Bretagne, un fil rouge qui fédère les Bretonnes et les Bretons, le mariage de la tradition et de l'innovation, le support d'une agriculture durable adaptée au territoire et porteuse de valeurs. C'est tout un récit à partager avec le grand public.



## Services :

- ✓ La préparation et la tenue d'entretiens, individuels ou collectifs, pour l'écriture de portraits. L'exploitation d'archives privées ou publiques.
- ✓ La mise en récit par l'inscription du parcours des personnes dans le contexte géographique, historique, socio-économique et culturel qui leur correspond.
- ✓ La correction et la mise en forme littéraire d'écrits existants.
- ✓ Tous travaux de rédaction en général.

J'aime :

les jongleurs de mots (d'Alphonse Allais à Gustave Parking en passant par Raymond Devos), les expressions populaires imagées.

Lieu préféré :

les méandres de l'Aulne maritime à Tregarvan.

Une expression :

Un diskroger-anduilh eo. En breton, « c'est un décrocheur d'andouilles » ; se dit d'une personne particulièrement grande.

contact@biographiesdebretagne.bzh - 06 68 73 54 96  
biographiesdebretagne.bzh





# ANNE LE GALL - KAREN MÉRIENNE

Tañdem - Événementiel responsable  
Brest

□ Tañdem, c'est une histoire de duo. Attirées par l'événementiel et au travers de notre expérience dans le tourisme, nous nous sommes formées à l'entrepreneuriat solidaire et du développement durable. Notre ambition ? Donner du sens à nos actions, travailler de manière collaborative et participative, sans imposer un format d'événement, et avec la volonté de soutenir l'économie locale, de renforcer l'attractivité de la pointe bretonne, sa dynamique culturelle et le made in Bzh.

## Quelques mots sur notre parcours :

Nous avons une expérience commune et de plusieurs années dans le tourisme : montage de produits groupes, animation de réseau, promotion des territoires, commercialisation, communication.

## Que proposons-nous ?

L'organisation d'événements clé en main (coordination totale de projet) ou à la carte, selon les besoins. Nous appuyant sur un réseau de prestataires de confiance, nous valorisons les partenariats locaux et apportons une dimension éco-responsable (lutte contre toute forme de gaspillage) à chaque étape de l'organisation. Nous nous adressons aux collectivités, associations et entreprises pour leurs événements professionnels : séminaires au vert ou déconnectés, team building "Complètement à l'ouest - 100% Bzh", conférences, inaugurations, fêtes de l'économie locale, projets culturels, projets solidaires... les possibilités sont nombreuses et notre carnet d'adresses rempli de bonnes idées pour proposer un lieu ressourçant et inspirant, un programme original, une rencontre passionnante...

## Valeur ajoutée dans le collectif :

La valorisation des actions culturelles au travers d'un événement, la coordination et l'animation de réseau.

## Pourquoi le projet blé noir ?

Il s'inscrit dans nos valeurs, c'est tout ce que l'on aime : une ambition portée par un groupe de passionnés, la valorisation des territoires et des savoir-faire, la Bretagne d'hier, d'aujourd'hui... La curiosité aussi : c'est l'occasion d'en apprendre plus sur le blé noir, sur les gens qui le travaillent. Enfin, la gourmandise ! On adore...



## Services :

- ✓ Organisation d'événements à la carte ou clé en main.
- ✓ Location de matériel événementiel issu du recyclage.
- ✓ Accompagnement et conseil pour une gestion éco-responsable de l'événement.
- ✓ Communication autour de l'événement.
- ✓ Bilan de l'événement.

## On aime :

les sports nature, les jeux de société, le bricolage, le coworking convivial, les "to do list".

## Lieu préféré :

les abords de la chapelle St Samson à Landunvez : brut, sauvage, fun (spot de surf), qui sent bon l'air marin / Karen. Le Phare de Pontusval à Brignogan : magique de beauté et chargé d'histoire / Anne.

## Une expression :

prendre le temps de prendre le temps.

organisation@tandem.bzh - 06 79 21 32 43 - 07 86 87 23 92

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



# PAUL MADEC

Comédien - Auteur - Metteur en scène - Musicien  
Lannilis

□ J'interviens en direction de différents publics dans le cadre professionnel mais aussi amateur et scolaire. Je suis également formateur en technique d'expression auprès de structures socio-professionnelles. Mon parcours et mes rencontres m'ont amené à travailler également sur différents scénarii de médiation culturelle liés au patrimoine.

## Mon parcours - mes rencontres

Après quelques années en tant qu'infirmier libéral, je passe le pas pour emprunter les chemins aventureux d'une vie artistique. Ces années au contact de l'intimité des personnes resteront le socle de mon rapport au monde. Chanteur tout d'abord, je représente le Bretagne au Printemps de Bourges 1992 en entamant en parallèle une formation de comédien. Je crée une compagnie, « Nuit de Noces », avec laquelle nous montons plusieurs spectacles dont une adaptation d'un auteur irlandais Flann o'Brien que j'interprète en monologue. Avec la compagnie Gwengolo, nous créons une pièce de Paol Keineg, « Anna Zéro » qui traite, à la façon très particulière à cet auteur, de l'histoire d'Anne de Bretagne. Plus tard ce sera la création, avec la compagnie Mat ar Jeu, d'« Alanig al louarn », une pièce en langue bretonne dont je suis co-auteur mais aussi librettiste, compositeur et acteur. Mais si la Bretagne est le fil rouge de mes activités, je milite pour qu'elle reste ouverte à tous les vents du monde. J'ai animé pendant deux ans les visites des dernières carrières de Kersantite encore à ciel ouvert à l'Hôpital-Camfrout. Je travaille actuellement sur un projet de médiation culturelle et de développement artistique au sein de l'association Cézon qui réhabilite un fort Vauban sur l'île Cézon dans l'Aber-Wrac'h, dans le Nord-Finistère.

## Ce que je propose ?

Toute interaction avec autrui, dans un cadre social, propose un récit. Il faut, en tant qu'auteur de pièces de théâtre, dénicher la sincérité des personnages et veiller au sens de ce récit. Du traitement de ce dernier dépendra l'intérêt et l'attachement du public ; en tant que metteur en scène, évaluer les moyens à mettre en œuvre, la cohérence de la proposition ; en tant que musicien, insuffler du swing.

## Valeur ajoutée dans le collectif :

Expérimenter différents modes d'expressions, réaliser des bandes sonores, des podcasts.

## Pourquoi le projet blé noir ?

Le plat du pauvre prend sa revanche. Des initiatives sont prises aux quatre coins des territoires à son sujet et ses qualités sont reconnues comme adaptées à un monde qui évolue, qui doit évoluer dans le bon sens.

pol@paulmadec.net - www.paulmadec.net



## Services :

- ✓ Metteur en scène et auteur
- ✓ Formation en technique d'expression
- ✓ Collectage de mémoires et mise en forme audio

Podcast démo :



J'aime :  
Chet Baker,  
Ariane Mnouchkine,  
l'andouillette AAA,  
l'odeur des fumées dans les  
Monts d'Arrée.

Lieu préféré :  
la plage de Porz ar vilin vraz  
à Portsall.

Une expression :  
C'est pas dire qui faut faire,  
c'est faire qui faut dire  
(avec l'accent du Poher).

# MONIQUE NICOLAS

Trait d'union  
Tréffiagat

□ Ce qui m'intéresse, c'est l'humain ! Ancrée dans le Pays bigouden et la Cornouaille, il me tient à cœur de mettre en valeur les personnes, les entreprises, les associations et toutes les institutions faisant la vivacité et la singularité du territoire finistérien. En recueillant la parole des particuliers, je veux la transmettre et créer du lien. Trait d'union contribue aussi au rapprochement des entreprises et de leurs partenaires économiques.

## Quelques mots sur mon parcours :

Rompue à l'écriture après plus de dix ans d'expérience comme rédactrice pour la presse quotidienne régionale (ce partenariat est toujours en cours), j'ai d'abord exercé comme professeure pendant vingt ans, j'ai ainsi eu le plaisir de transmettre ma passion pour les sciences économiques et sociales aux lycéens de la série ES. Ajoutée à ces expériences professionnelles, ma solide formation en sciences sociales est un précieux atout pour « sentir » le terrain, pratiquer une écoute bienveillante, conduire des entretiens, assurer la cohérence d'un récit ou encore effectuer un travail de synthèse et de rédaction.

## Ce que je propose :

Pour les particuliers : récits de vie et portraits. Pour les entreprises, les collectivités et les associations : biographies, portraits, reportages et rédaction de tout type de texte. Depuis deux ans, j'ai aidé quatre personnes (ou familles) à recueillir et organiser leur récit de vie. L'une d'entre elle a publié son récit. En partenariat avec une institution accueillant des personnes âgées, j'ai réalisé les portraits d'anciens du Pays bigouden : ce projet intitulé « Empreintes de vie » et ayant débuté en septembre 2019 est toujours en cours pour sa partie valorisation (exposition, lectures et rencontres intergénérationnelles en préparation). Je suis sur le point de débiter un nouveau projet de biographie d'une entreprise du secteur culturel du territoire. Engagée au sein d'un réseau féminin, je contribue à l'animation et au développement économique de la Cornouaille et à la promotion des carrières des femmes ou autres.

## Valeur ajoutée dans le collectif :

Ma plume bien déliée, mon goût des rencontres et du terrain, mon expérience en matière de recherche documentaire et ma formation en économie et sciences sociales.

## Pourquoi le projet blé noir ?

Pour faire connaître les vertus de cette plante peu exigeante et questionner le modèle agroalimentaire breton. Et parce que blé noir rime avec EDGAR !



## Services :

- ✓ Portraits
- ✓ Biographies
- ✓ Reportages
- ✓ Rédaction de tout type de texte : panneaux pour une expo ou contenu d'un site internet par exemple.

Portrait démo :



J'aime :  
pédaler sur la route du vent  
solaire entre Penmarc'h et  
Audierne ; et regarder la  
mer comme dans la  
chanson de  
Souchon et Voulzy ;  
découvrir de nouveaux  
itinéraires et emprunter des  
chemins de traverse.

Lieu préféré :  
l'estran.

monique.nicolas@laposte.net - 06 70 72 02 48





# AURÉLIE STÉPHAN

Guide conférencière  
Lanildut

□ J'aime faire découvrir notre territoire, les hommes et les femmes qui le composent et ses innombrables richesses, auprès des visiteurs Français et Etrangers.

## Quelques mots sur mon parcours :

Forte d'une expérience professionnelle développée depuis une quinzaine d'années en France et en Italie dans le domaine culturel et de la valorisation du patrimoine, je mets mes compétences à disposition du public dans le souhait de partager ma passion, le patrimoine mais aussi l'Italie. Ainsi, j'ai repris des études, en 2014, afin de valider mes compétences linguistiques. Aujourd'hui, je prends plaisir à faire visiter la Bretagne aux Italiens et à accompagner les entreprises et les particuliers dans l'apprentissage et la découverte de la langue italienne.

## Ce que je propose :

Après plusieurs années d'expériences acquises dans divers sites culturels et patrimoniaux du Finistère, aujourd'hui, j'accompagne le public à la découverte du département mais également des sites majeurs de l'histoire bretonne.

## Valeur ajoutée dans le collectif :

Les recherches documentaires, la rédaction et la création de documents pédagogiques, la connaissance et l'expérience du milieu patrimonial, l'organisation et l'animation d'événements (ateliers, visites, rencontres...), la maîtrise de deux langues étrangères : italien et anglais.

## Pourquoi le projet blé noir ?

Ce projet est l'occasion de travailler avec d'autres membres de la coopérative, de créer une synergie autour d'une passion commune pour le patrimoine et de casser les clichés sur la Bretagne. Le Blé noir ce n'est pas seulement les crêpes ou les galettes mais de nombreux savoir-faire et savoir-être liés à ce territoire d'autrefois et d'aujourd'hui !



## Services :

- ✓ Visites guidées en français, italien et anglais (carte de guide-conférencière professionnelle) auprès des adultes et des groupes scolaires.
- ✓ Conférences sur l'histoire et l'histoire de l'art.
- ✓ Traductions/relecture italien > français.
- ✓ Cours d'italien pour les entreprises et particuliers.

J'aime :  
le vélo,  
le travail en réseau  
et le kig ha farz.

Lieu préféré :  
le port de Mazou à Porspoder :  
calme, vrai, niché entre la  
Manche et l'Atlantique.

Aurelie.stephan1@gmail.com

06 60 37 37 34

