

STÉPHANE LAVOUÉ

La production alimentaire en Bretagne

Ar produñ boued e Breizh
Food production in Brittany

Le département du Morbihan, partenaire du Festival Photo La Gacilly, souhaite à travers le soutien à la création photographique mettre en valeur ses territoires et sensibiliser aux enjeux environnementaux et sociétaux. Découvrez ici le travail de Stéphane LAVOUÉ exposé au Festival Photo La Gacilly lors de l'édition 2015.



L'exposition de Stéphane Lavoué est une commande du Conseil départemental du Morbihan dont le thème était "la Bretagne nourrit la planète". Pour illustrer ce thème il a rencontré des producteurs bretons engagés ou défendant la qualité et leur identité.

En matière d'agriculture, la Bretagne est sur tous les podiums: première région agricole de France, première région Française de production animale (elle fournit 55% de la production nationale de porc) et première région légumière (elle assure 85% du tonnage en chou fleur, artichauts et echalotes). Pourtant, à la fin de la guerre, elle n'était qu'un territoire parsemé de petites exploitations aux productions diverses. Les années 50 ont révolutionné les paysages pour installer des usines agroalimentaires dans une France en pleine reconstruction, dont le défi est d'alimenter la population. Pour passer d'un mode de production familial à un schéma plus industriel, la région a adopté techniques et méthodes modernes: taille industrielle, des exploitations, élevage intensif et utilisation massive de pesticides et d'herbicides.

La terre et l'environnement en ont été les premières victimes, comme en témoignent la prolifération des algues vertes et la dégradation de la qualité de l'air et du sol. Aujourd'hui, la Bretagne, consciente qu'elle doit changer de modèle, organise le développement de ses filières bio, c'est un chemin long et difficile car il faut bien nourrir le monde et que les enjeux économiques sont colossaux. En attendant, ils ont déjà nombreux à retrouver le chemin du goût et de la terre. Éleveur, maraîcher, pêcheur, restaurateur ou ostéopathe, ils veulent hisser haut les couleurs de la Bretagne, du terroir et des produits locaux et retrouver ainsi leur fierté d'être breton.



Diskouezadeg Stéphan Lavoué zo bet goulet get Kuzul-departamant ar Mor-Bihan: "Get Breizh e vez maget ar blanedenn" e oa an tem anezhi. Evit skeudennaout an tem-se an dañs klet get produerion engevat e zherm ar Chalve hag o dieredelech.

chemi al labour-douar emañ Breizh ar ruzh ar podomio; ar rannvro gentañ e Frañs evl al labour-douar, ar rannvro gentañ e Frañs evl ar produñ loened (55 % ag ar mozh) a vez produet e Frañs a vez savet ar rannvro hag ar rannvro gentañ evl al legumio (85 % ag ar C'hermen-tadoù kabl-fleur, artichoad ha chalozez produet). E dibenn ar brezel, neoc'h, ne oa anezhi nemet ur vro ma oa strewet tae-feurm bihan a brodue traou a bep-seurt. E brezeloù 50 oa bet renevellet an dremmoroù evl: dleac'h labour-douar labour-douar evl ur frañs a oad ech adsevel ha ma oa magañ an dud an dalc'h pennañ. Evl t'remm a c'hrouidigezh ar familioù douar-industrielle. Ur rannvro hedda gant get teknikoù ha teknikoù modern, mern industrial ar labour-douar, sevel loened skordik hag implijout dleac'horoù ha dleac'horoù arvioù.

An douar hag an endro zo bet diot get an dia-ae, ewel men diskoeluz ar beehin glas peot-mat ha kalle fall an aer hag an douar. En dlezh hizv emañ Breizh, a ar evl evl er ruzh cherkh patrom, ech ruzh dioroadur ha fliereour bio. Un hent he ha diae eo ar re-mat eo magñ ruzh an dud ha bras diot eo an dalc'hou ekonomiek. Da c'hortoz, stank eo an dud dia ech adsevel hent ar bial hag an douar. De e vebent saverien loened, legumarioer, pesketerioer, prestourion pe magnerion idr, c'hortoz deus da sevel livioù Breizh, an teureur hag ar produerion lec'hel, hag abalout ar stad a zo enna e vob Breizonek, a retrouver ainsi leur fierté d'être breton.



Stéphane Lavoué's exhibition has been commissioned by Morbihan departmental Council, centred this year on the theme of "Brittany feeds the planet". To illustrate the theme, he met with committed Breton farmers who staunchly defend the quality of their produce and their regional identity.

In terms of farming, Brittany is at the forefront: it is the foremost agricultural region in France, the leading French region for animal production (supplying 55% of the national production of pork) and is sales leader in terms of vegetable production (providing 85% of total tonnage of cauliflower, artichokes and shallots). Yet by the end of the war, the region had only a scattering of small farms with various productions. In the 1950s the Breton landscape was revolutionised, food processing plants were constructed in a France that was being rapidly rebuilt and whose main objective was to feed the population. In order to evolve from small family production methods to a more industrial plan the region adopted modern methods and techniques, such as industrial sized farms and intensive breeding, resorting to a massive use of pesticides and herbicides.

The land and the environment were the first victims of these changes, as can be seen from the proliferation of green algae on sea beaches and deterioration of air and soil quality. Today, Brittany, conscious that things must change, is organising the development of the organic food sector. It is a long and difficult path: people still need to be fed and the economic stakes are colossal. In the meantime, numerous people have stood in defiance of industry dictates and continued to endeavour to recapture the taste of the land. Livestock farmers, market gardeners, fishermen, restaurant owners and oyster farmers want to promote Brittany, its local produce and to rediscover their pride of being Breton.

LA GACILLY PHOTO

MORBIHAN

180 x 160 cm

180 x 100 cm

180 x 100 cm

La Gacilly
Le festival de la photographie
du Morbihan

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly

Le Département du Morbihan
Partenaire du Festival Photo La Gacilly



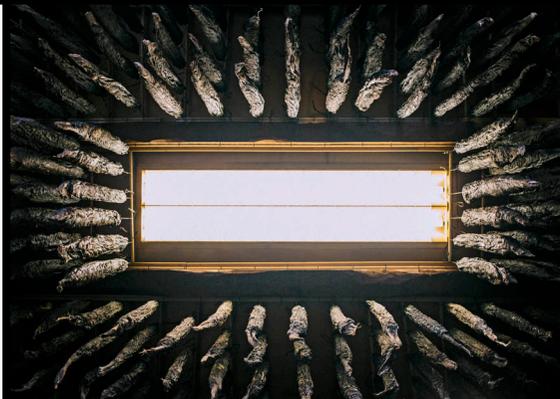
60 x 90 cm



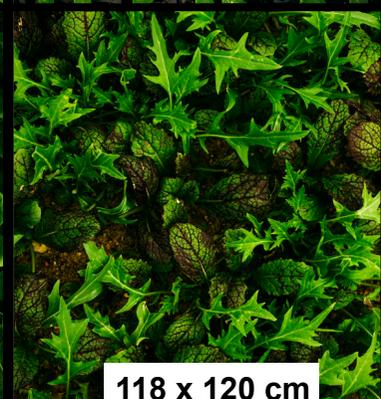
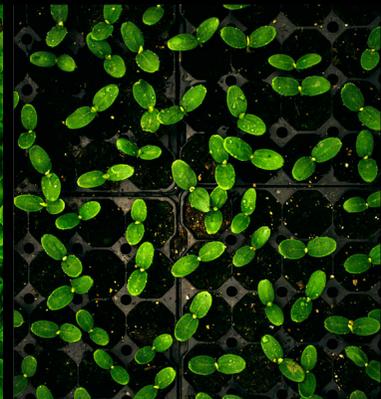
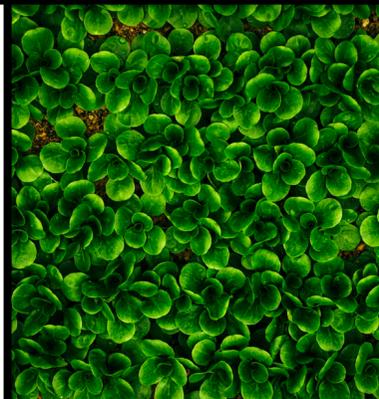
60 x 90 cm



80 x 120 cm



90 x 120 cm



118 x 120 cm

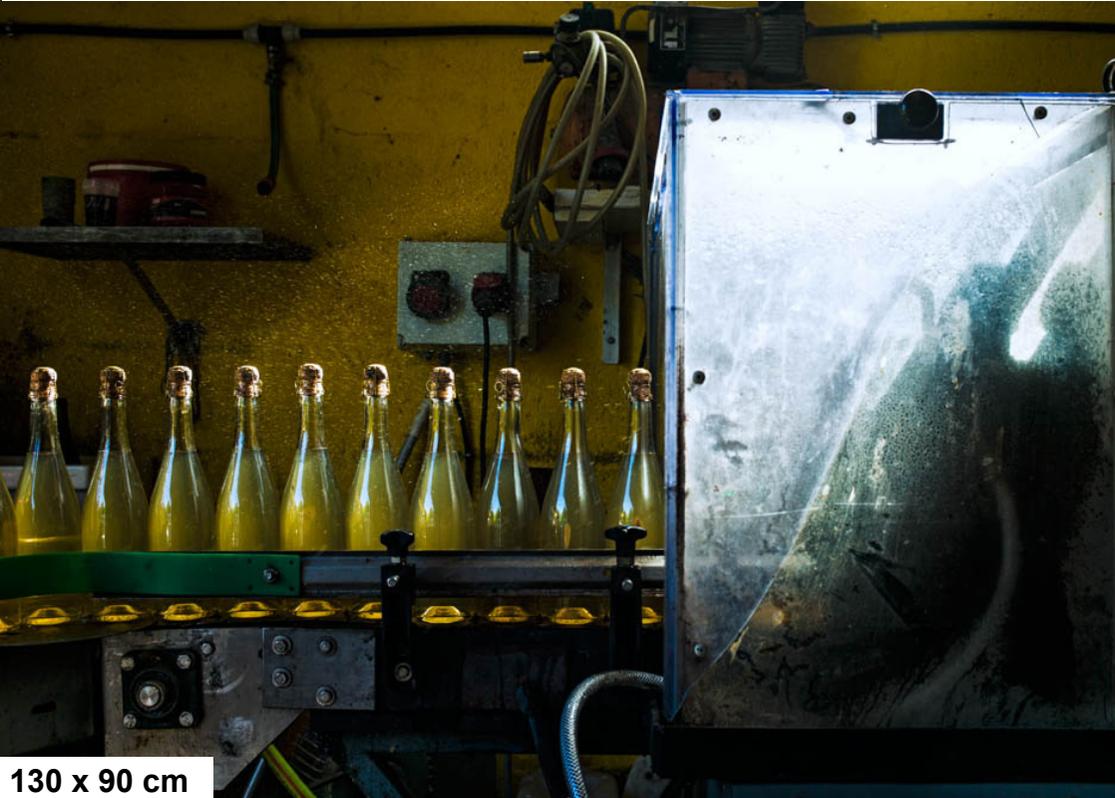




130 x 90 cm



130 x 90 cm



130 x 90 cm



130 x 100 cm



130 x 100 cm



130 x 100 cm



130 x 100 cm



130 x 100 cm





130 x 100 cm



156 x 121 cm



150 x 100 cm



150 x 100 cm





193 x 100 cm

193 x 101 cm



190 x 100 cm

193 x 100 cm



193 x 100 cm



200 x 300 cm



Carrozzeria Nibbi, Pinerolo - La sicurezza è La Compagnia Italiana



210 x 100 cm

