



FORMULAIRE DE CANDIDATURE

Date de limite de candidature : 15 octobre 2021

Nom du projet	<i>Et vous ? Etes-vous plutôt crêpe ou galette ?</i> Programme de coopération entre 5 musées bretons
Nom du Porteur de projet	Chef de file : GIP Musées des territoires finistériens : musée de l'Ancienne abbaye de Landévennec, écomusée des Monts d'Arrée (Commana- Saint Rivoal) Partenaires : musée Bigouden (Pont l'Abbé), musée départemental Breton et le musée de Dinan
Structure Juridique du Porteur de projet	GIP
Nom du GAL	Pays de Morlaix, Pays Centre Ouest Bretagne, Pays de Brest, Dinan Agglomération et Quimper Cornouaille Développement

THEMATIQUES DU PROJET

Faire des territoires ruraux des créateurs de nouvelles formes de services aux publics (<i>thèmes des projets : maintien / création services de bases à la population, revitalisation des centre-bourgs</i>)	<input type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des territoires ouverts (<i>thèmes des projets : coopération transnationale, interterritoriale</i>)	<input checked="" type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des vitrines d'une ruralité dynamique et attractive (<i>thèmes des projets : marketing territorial, valorisation du patrimoine, culture, tourisme</i>)	<input type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des moteurs de développement économique (<i>thèmes des projets : développement économique, commerce et artisanat, numérique</i>)	<input type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des espaces d'excellence en matière écologique, agricole et énergétique (<i>thèmes des projets : patrimoine naturel, transition écologique, agri-écologie</i>)	<input type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des vitrines des produits locaux (<i>thèmes des projets : circuits courts, valorisation d'un produit local</i>)	<input type="checkbox"/>

ELEMENTS BUDGETAIRES

Montant total du projet	294 000 €
Montant FEADER	177 000 €
Nom des cofinanceurs	Région Bretagne, DRAC

INTRODUCTION DU PROJET

Présenter en quelques mots et de manière communicante le projet (ce paragraphe sera utilisé comme sous-titre). (150 mots maximum)

Cinq musées de Bretagne se sont fédérés en 2020 pour valoriser les traditions liées à la crêpe dites « bretonne » à travers cinq expositions complémentaires organisées par chacun d'entre eux. Cette initiative inédite va permettre de découvrir les traditions, danses, langues et modes de vie ruraux autour de ce sujet emblématique de la gastronomie et de l'identité bretonne.

L'histoire des crêpes-galettes est partagée par tous les Bretons. Le projet fait précisément le lien entre la mémoire de la population, le patrimoine matériel lié à la fabrication, l'actualité et l'innovation autour de cette tradition sous deux aspects : la gastronomie, à travers la réinvention permanente de la crêpe et de la galette depuis le Moyen-Âge, et l'économie, répartie sur tout le territoire depuis les moulins à farine jusqu'aux 1600 établissements qui proposent des crêpes en Bretagne (crêperies, pâtisseries, stands sur les marchés, biscuiteries artisanales...).

PRESENTATION RESUMEE DU PROJET

Localisation

Landevennec, Dinan, Pont L'Abbé, Quimper, Saint Rivoal, Commana

Contexte du projet

En observant que les recettes, l'épaisseur de la préparation, les ingrédients, la nature même de la farine varient d'un village ou d'une famille à l'autre et que la galette de sarrasin existe aussi dans d'autres régions que la Bretagne, cinq musées des territoires finistériens ont constaté que l'immense diversité des pratiques, anciennes et actuelles, qui se rapportent à la crêpe en Bretagne en fait un sujet d'étude pluridisciplinaire qui dépasse la simple tradition culinaire. Que faut-il alors entendre par crêpe « bretonne » ? C'est la question que pose et à laquelle tente de répondre le projet « Et vous ? Etes-vous plutôt crêpe ou galette ? » et ses cinq expositions thématiques.

Objectifs du projet

- Expliquer ce que sont la crêpe et la galette bretonnes du Moyen-âge à nos jours à travers une exploration des spécificités des territoires de Bretagne
- Faire découvrir les différentes facettes de la crêpe bretonne à travers des approches scientifiques mêlant ethnologie, économie, archéologie, histoire biophysique, sciences de l'ingénieur et l'anthropologie.
- Promouvoir la filière économique que représente la crêpe bretonne et ses professionnels en incitant le public à prolonger la visite des expositions par un goûter de crêpes, des ateliers de cuisine ou des achats de produits régionaux.

Actions mises en place

- **Création de cinq expositions ouvertes au public**

Le musée de l'ancienne abbaye de Landevennec, l'écomusée des Monts d'Arrée (Commana-Saint Rivoal), le musée Bigouden (Pont-l'Abbé), le musée départemental Breton (Quimper) et le musée de Dinan (abbaye de Léhon) ont organisé chacun une exposition avec un thème spécifique relatif à la crêpe bretonne.

- **Mise en place d'une campagne de presse et de communication confiée à une agence spécialisée :**

Vidéo de promotion : <https://www.youtube.com/watch?v=eUaTaxd83Xc>

- **Création d'une charte graphique commune et d'affiches pour le programme de communication « Et vous ? Etes-vous plutôt crêpe ou galette ? »**

- **Conception et élaboration d'un guide régional « Et vous ? Etes-vous plutôt crêpe ou galette ? »**

Cet ouvrage présente le parcours régional d'expositions, un répertoire des bonnes adresses et des idées de visite de professionnels de la filière économique de la crêpe. Sorti le 9 juillet et diffusé à 40 000 exemplaires.

- **Réalisation d'un film commun intitulé « Les Bretons témoignent ».**

- **Implication d'une diversité d'acteurs :**

- Population et des associations locales :
- Université et des instituts de recherche scientifiques
- Filière économique
- Collectivités locales

Rôle de LEADER

- Développement d'un projet ambitieux au vu du taux de financement (80%)
- Accompagnement dans le montage du dossier de coopération : animation de réunions de travail entre les partenaires par les GALS
- Participation aux rencontres de coopération LEADER (Ateliers organisés par le réseau régional)
- Visibilité du projet via les réseaux LEADER/DEADER

Citation :

Bernard Hulin, directeur du musée de l'ancienne abbaye de Landévennec : « S'il y a bien à mon sens une donnée transposable, c'est le lien entre patrimoine (notamment immatériel) et économie, à travers la diversité culinaire dont les territoires français sont les héritiers : au moment où la COVID risque de provoquer la disparition de nombre de restaurants, une des clés du rebond, n'est-il pas le renouvellement de l'offre gastronomique en allant puiser dans les recettes des terroirs ? Les musées et écomusées ont assurément là un rôle à jouer en mettant en valeur la mémoire et la richesse du patrimoine lié aux traditions culinaires. »

LE CARACTERE EXEMPLAIRE / INNOVANT DU PROJET

- Jamais ce sujet n'a été jusqu'à présent abordé dans sa diversité, ni n'a fait l'objet d'aucune exposition en Bretagne.
- InSCRIPTION dans les Priorités LEADER de 5 GAL :
 - Ce projet contribue à une meilleure connaissance de ce patrimoine régional, très peu étudié jusqu'à aujourd'hui, à travers des actions de promotion collectives et mutualisées
 - Valorisation des circuits courts et des filières économiques locales. La démarche partagée autour d'un même sujet entre des musées et des acteurs de l'économie dépasse la démarche traditionnelle du mécénat. Les professionnels ne sont pas ici d'abord sollicités pour les financements qu'ils pourraient apporter mais pour leur contribution aux contenus. C'est en ce sens un montage original et innovant entre culture et économie qui vise à valoriser des savoir-faire et des produits.

PHOTOS / ILLUSTRATIONS DE VOTRE PROJET



Association LEADER France

C/o Mairie de Ploec-l'Hermitage Place Louis Morel – Ploec-sur-Lié 22150 Ploec-l'Hermitage

