



富嶽三十六景
東海道品川
御殿山不二

景行年

Berc'hediz

Sainte-Brigitte - Novembre 2025 - N° 8





Première de couverture de *Gôkan livre de Ryûtei Tanehiko*, Ère Tempô, an IV (1833), réalisée par Katsushika Hokusai.

Les œuvres présentées dans ce huitième numéro rendent hommage à Katsushika Hokusai, peintre, dessinateur et graveur japonais de l'époque Edo (1603-1868).

Conception graphique, mise en page et impression : Cha Le Verdier, charlotte.leverdier@sainte-brigitte.bzh
Coordination : anne.leborgnedavid@sainte-brigitte.bzh

S
O
M
M
A
I
R
E

I. Autrefois, Sainte-Brigitte

Notre commune dans la presse locale et nationale, par Anne Le Borgne-David, p. 2

Sainte-Brigitte au début du XX^e siècle, par Pierre Jézéquel et Marie-Claude Garrin, p. 15

II. Hommage à nos chers disparus

Lionel Bouffaut, par son neveu Gwendal Guillouzic, p. 22

Stéphane Aupied, par Marcel Le Berre, p. 24

III. Partages brigittois

Que dit le vent au coquelicot ? de Soizig Germain, p. 26

Qui suis-je ? par Claude Michel, p. 27

À vendre, 5 € symboliques, par Claude Michel, p. 27

Gâteau moelleux "façon Kiki", par Kiki, p. 28

La Camargue vue du ciel, par Kiki, p. 29

IV. Le coin du numérique

Filtrer l'information à l'ère numérique 1/2, par Alexandre Serres, p. 31

V. Katsushika Hokusai

par Cha Le Verdier, p. 37



Hyakunin Isshu Uba-ga Etoki Sarumaru Dayû, Ère Tempô, 1835

Autrefois, Sainte-Brigitte

Ce village breton qui ne peut plus se passer de Tonton

Par Odile Grand

Notre commune dans la presse locale et nationale,

Par Anne
Le Borgne-David

L'Événement du jeudi,
1988

Depuis des semaines, chacun y va de son petit compliment, depuis le « *Tonton, laisse pas béton* » du courageux révolutionnaire Renaud jusqu'au très nuancé: « *Il nous gonfle* » de l'*Edj*.

Douloureux appels médiatiques. La question est: est-ce qu'ils passent sous les yeux mi-clos du sphinx? Allez savoir. Si ça se trouve, en ce moment, il ne lit même pas les journaux... Surtout; ne pas se laisser influencer.

Une bien meilleure idée: celle du village de Sainte-Brigitte dans le Morbihan, pas loin de Brocéliande et de Paimpont, région jolie pleine de sortilèges et de djinns très toniques. Cent cinquante ou cent quatre-vingts habitants, c'est selon les sources. Le maire, Guillaume Le Goff, et un adjoint, Robert Récic, ont eu l'illumination, un jour où l'attente semblait intenable; envoyer directement à Mitterrand cette petite lettre ingénue: « *Monsieur le Président, nous habitons une petite commune rurale de Bretagne centrale, nous connaissons de nombreux problèmes... le vieillissement de la population, l'exode des jeunes, les quotas. A Sainte-Brigitte, nous sommes décidés à renverser la tendance... Vous avez, ces dernières années, démontré à votre échelle une même détermination, toujours dans un esprit de justice. Comme nous, vous croyez à la vie locale. C'est la raison pour laquelle la grande majorité des habitants de Sainte-Brigitte souhaite vous voir à nouveau candidat aux prochaines élections présidentielles.* » C'est court, ça file au but, les Saint-Brigittois l'ont lue, quatre-vingt-trois d'entre eux l'ont signée, et hop! à la boîte, destination l'Elysée. Plus efficace que les gros pavés hors de prix qui finissent par ressembler à des placebos, et le tout pour 2,20 F... « *Ah! non! 3,70 F... Surcharge. Ça pèse, quatre-vingt-trois signatures.* » Pas seulement sur le papier. Si Mitterrand fait rebelle, c'est peut-être que la petite bafouille aura eu plus d'impact que les grandes vocifé-

« A Sainte-Brigitte, nous sommes décidés à renverser la tendance... C'est la raison pour laquelle la grande majorité des habitants souhaite vous voir à nouveau candidat... »

rations, il est comme ça, Tonton, paradoxalement nôtre.

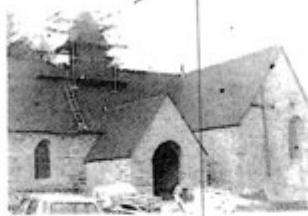
A Sainte-Brigitte (ni vierge, ni martyre, reine de Suède selon certains, d'Irlande selon d'autres, bien brave selon tous), une de ceux qui n'ont pas signé me dit: « *Il avait dit, le président, qu'un septennat, ça suffit. Je ne vais pas être plus mitterrandiste que lui... Il n'aurait fait qu'un quinquennat, je ne dis pas...* » Pour ceux qui ont signé, pas tous de gauche: « *Mitterrand est un bon président, comme l'a été de Gaulle.* » Un autre, sans étiquette (ou ça dépend des jours), a chipoté parce que: « *Bon, on signe. On passe pour une zone rose, déjà qu'on est marqué au crayon rouge, et mettons que la droite passe. Les élus locaux s'en souviendront et alors, attention les yeux!...* », ça va pleuvoir des quotas. Les quotas? Un ouvrage de Rocard, d'accord, « *mais appliqués serré par la droite* », me dit le producteur de porcs et lait du coin, Louis Le Borgne, syndicaliste-poète qui connaît toutes les légendes régionales et me prie de transmettre cette simplification des quotas laitiers: « *Il y a ceux qui n'ont droit qu'à 50 000 litres et sont condamnés à rester en l'état et ceux qui ont droit à 500 000 litres et ont le droit de progresser. Il faut arriver à un système de régulation, ne pas s'en tenir à la rigidité stupide qui favorise les gros producteurs.* » « *La lettre à l'Elysée* », le maire et son adjoint y ont pensé parce que: « *On s'est dit: pourquoi toujours des stars qui s'expriment et pas la base?* »

A Sainte-Brigitte, avec sa mignonne petite église XVIII^e, rétable et lambris peints ciel et classés (mais les murs sont gercés), la tendance est schiste, ardoise et plutôt de gauche: « *Avec quelques autres communes du coin, nous formons une enclave rose au milieu du blanc breton, mais avec nos cent cinquante (ou cent quatre-vingts) habitants dont quarante-six ont plus de 65 ans et dont une est morte ce matin, il faut faire quelque chose, y a pas.* » Le maire veut des gîtes ruraux, une classe verte dans l'ancienne école fermée (mais le rectoat fait des chichis) et, à sa région envoûtante, il faut du tourisme. Le maire est habitué d'une foi à grimper aux rideaux: « *Il y a tout, ici, la forêt, le lac de Guerlédan, le golf international qu'on ne va pas tarder à faire, avec des greens qui feront rougir les Anglais de honte, une abbaye cistercienne du XI^e. Il faut que les cyclotouristes pédalent jusqu'ici, nous les hébergerons dans du classé; il faut que la RN 164 passe à quatre voies au lieu de deux, il faut, il faut...* » Il parle en surmultiplié, sans sourire pour ne pas perdre de temps.

Quand le maire a tartiné sa petite missive, il s'est dit qu'on en parlerait localement, à *Ouest-France* et peut-être à *FR3-Bretagne*. Voilà qu'*Antenne 2* et *l'Edj* s'y sont mis aussi. De nos jours il n'y a que ça qui paie: le courrier. O.G.

D 15 A

STE BRIGITTE



Sainte Brigitte à la loupe

"Sainte-Brigitte, petit bourg, quatre maisons et un four". La description ne date pas d'aujourd'hui. Elle est en quelque sorte la devise de la commune. Depuis des lustres, le bourg n'a guère changé. La seule évolution notable, en fait, depuis des années, est la baisse de la population, la disparition des emplois, la fermeture des commerces. Autour de son café-boulangerie, seul point de vie

du bourg depuis la fermeture de l'école, il y a dix ans, Sainte-Brigitte semble s'endormir pour un long sommeil. Mais la population, elle demeure bien dynamique. Et sous les apparences trompeuses, la flamme couve. Les Brigittois n'ont pas l'intention de laisser leur commune s'éteindre.

Pascal MAZÉ

ETIENNE PINSIVY, MAIRE

"Un nouveau départ"

Revenu en retraite au pays natal en 1985, Etienne Pinsivy est maire depuis 1989. Et malgré certains handicaps, mais aussi certaines apparences, il affirme sa conviction que la commune a encore un avenir.



"Né à Sainte Brigitte, j'ai fait toute ma carrière professionnelle à l'extérieur, mais je n'ai jamais perdu le contact, je revenais à de nombreuses occasions et quand l'heure de la retraite a sonné, j'y suis revenu définitivement et je m'y plais. C'est une commune qui a du charme. Il est vrai qu'il n'y a pas beaucoup de monde, mais les habitants s'y plaignent et y restent. Et puis, si par le passé elle a beaucoup perdu d'habitants, actuellement, la population augmente. Au dernier recensement, nous étions 145. Mais depuis, il y a eu trois naissances l'an dernier et des arrivées. Aujourd'hui, je pense que nous avons dépassé les 150 habitants".

Etienne Pinsivy n'est donc pas

enclin au pessimisme. "Certes, nous avons une population qui vieillit, mais il y a aussi des personnes qui arrivent d'ailleurs. La reprise du café-boulangerie nous a fait énormément plaisir. Ce fut un soulagement. S'il avait fermé, c'était la fin du bourg et l'on aurait certainement connu des difficultés. Mais l'arrivée d'un jeune couple constitue, à mon avis, un pont de départ pour un renouveau".

Ce renouveau passe, selon lui, en partie par le tourisme. "Il y a du monde à passer ici l'été. Il va falloir réfléchir aux différentes manières de le retenir". Déjà, pour l'été, la municipalité va aménager un petit terrain de camping (six emplacements) derrière la mairie.

"Notre problème est que nous ne possédons pas beaucoup de terrain. Le bourg n'est pas grand et autour, la plus grande partie des terres appartient au comté du Pontavice".

Les gîtes aménagés dans l'ancien presbytère constituent une infrastructure intéressante, également. "Et nous allons démarrer le programme d'aménagement foncier qui nous permettra de restaurer les chemins, qui plaisent tant à l'heure actuelle".

Absence d'emploi

Maire d'une commune rurale, Etienne Pinsivy se montre bien sûr préoccupé par l'avenir de l'agriculture. "C'est ma grande peur. Il ne reste plus que cinq exploitations sur la commune. Mais force est de constater que si les exploitations n'ont pas été reprises, il ne reste pas de terres incultes. Elles sont toutes travaillées. Et bientôt, il y aura un élevage de dinde".

Tourisme et agriculture constituent quasiment les seules activités de la commune. "Le gros point noir est le manque d'emplois pour retenir les jeunes ou les attirer. Mais ça ne date pas d'aujourd'hui. A la fin de la guerre et dans les années 50, nous sommes partis par dizaines chercher du travail dans la région parisienne. C'est ce qui a fait tant de mal à la

commune, d'autant que tous ne sont pas revenus, après avoir pris leur retraite. En fait, la commune a végété longtemps. Pendant des dizaines d'années, elle a vécu sur ce qu'elle avait et puis, à l'époque, la population était encore nombreuse. Aujourd'hui, on peut toujours avoir des projets, ce n'est pas ça qui attire le travail, d'autant que nous sommes loin de la ville et que nous n'avons pas de routes".

Modestes moyens

Et puis, les projets, pour les réaliser, il faut des moyens. Or ceux de la commune sont fort modestes et les investissements, en conséquence. La réalisation importante des dernières années est le monument aux morts.

"La commune n'en avait pas. On nous le demandait. Nous l'avons donc fait assez rapidement. Nous y ferons graver les noms, par la suite, mais ça coûte cher. Actuellement, l'église est en réparation. Mais la commune n'a pas trop de dépenses à consentir pour ce chantier. Nous avons obtenu des subventions de l'Etat, de la Région, du Département et de l'Europe".

"En fait, compte tenu de notre situation et de nos moyens, jusqu'à présent, on s'en sort bien".



Sur fond d'ancienne école, l'emplacement du futur camping



Le monument au mort réalisé récemment



L'ancienne quincaillerie, mercerie, aujourd'hui fermée, a été rachetée par des Italiens de Milan

Jacques Hameury

“Séduit et adopté”

“C'est une commune où l'on est bien. Pour ma part, je m'y plais beaucoup”. Jacques Hameury n'est pas Brigittois d'origine, mais il l'est devenu, de cœur. Et la commune le lui rend bien.



“Mon épouse était native d'ici. Et depuis les années 50 j'y venais avec elle aux vacances”.

En 1987, il est venu en retraite, avec sa femme. Celle-ci a disparu, il y a deux ans, il y est quand même demeuré. “Je suis comme beaucoup de personnes, qui viennent à Sainte-Brigitte. J'ai été séduit et j'y reste”.

Plusieurs facteurs ont joué, dans cet enchantement.

“J'adore la nature, je suis un peu artiste à mes heures et ici, le paysage, la forêt sont magnifiques. Elle était encore plus belle avant l'ouragan de 87.

Et puis les gens sont sympathiques, accueillants. Après le décès de mon épouse, ils ont été formidables. Ils m'ont adopté”.

Il faut dire que Jacques y a mis aussi du sien.

“C'est l'artiste des associations. C'est lui qui dessine les affiches pour les manifestations. Il est un

moteur de l'animation. Et puis, à n'importe quel moment qu'on vienne, on sait qu'on sera toujours bien accueilli” dit son ami Joël Le Borgne.

Ancien VRP, Jacques, par son contact facile, sa gentillesse, a également séduit les Brigittois, bien que n'étant pas du pays.

“Le seul lien de rendez-vous, ici, c'est le café. Et il est important qu'il soit encore là. Mais on ne peut pas dire que la commune soit morte. Bien au contraire. Il y a pas mal de fêtes dans l'année. Chaque association organise la sienne et tout le monde donne un coup de main, le semi-marathon, la plus grande manifestation, rassemble une bonne centaine de bénévoles.

Le nouveau comité des fêtes semble également bien dynamique. A Noël, il a innové avec la tournée du Père Noël et le repas pour les personnes seules.

Malheureusement, l'avenir me semble incertain, car que peuvent faire les jeunes ici ? Il n'y a pas de travail pour les retenir. Je crains que Sainte-Brigitte devienne une commune de vieux. D'ailleurs, ceux qui reviennent au pays sont pour la plupart des retraités”.

La mise en page originale de ces reportages du *Pontivy Journal* datant du printemps 1992 a été adaptée pour les besoins du *Berc'chediz*.

JOËL LE BORGNE

Le continual retour aux origines

A Pontivy, à la ville, on le connaît comme employé municipal, militant de la CGT ou coureur à pied. Mais lorsqu'il revient dans sa commune natale de Sainte-Brigitte, Joël Le Borgne devient un autre homme. Par goût autant que par nécessité, il retrouve les habitudes et les gestes de ses origines rurales. "Je me sens plus paysan qu'ouvrier" reconnaît-il. "Mon travail à Pontivy me plait. J'ai des amis là-bas. Mais je ne me sens vraiment chez moi que lorsque j'ai dépassé Cléguérec".

"Je suis né ici. Et à part mes années d'études, j'y ai toujours vécu. On aime bien revenir à ses sources. Pendant vingt ans, j'ai eu une chambre à Pontivy, mais je revenais quand même ici le soir, les week-end".

Depuis, il est définitivement revenu habiter la ferme paternelle de Guernanter, auprès de sa mère.

"Mes frères s'étant mariés, c'est moi qui suis toujours resté là. Je me suis attaché à conserver le site en état, en entretenant les abords du village, en gardant des bêtes et en les soignant. Notre père était un bon agriculteur. Il nous a appris à bien faire le travail car il aimait les choses bien faites. Il aimait beaucoup les chevaux et, en ce domaine, j'ai pris la suite". Il faut voir avec quel plaisir et quelle affection, Joël soigne sa pouliche et son poulain, mais aussi moutons et poules. Paysan, il l'est vraiment au plus profond de lui-même. C'est ce qui le pousse à entretenir tout ce patrimoine : char à banc, harnais, vieux outils et machines qu'il a connus au travail, dans son enfance.

Il y reste attaché tout autant qu'à sa commune.

"C'est sans doute moi qui, de tous mes frères, ait voyagé le plus. J'ai fait des études en Belgique. J'ai ensuite passé quatre ans au Brésil où j'étais parti comme animateur rural. J'aurais dû y rester plus longtemps d'ailleurs, mais j'ai senti qu'il valait mieux partir car j'étais surtout considéré par les autorités comme un agitateur rural. Nous faisions du syndicalisme de base".

Il a donc pas mal "bourlingué" dans sa jeunesse. *"Mais depuis que je suis revenu, je n'ai jamais envisagé de quitter Sainte-Brigitte. La commune, la forêt, c'est là que je me trouve vraiment à l'aise".*

Les Sangliers

Cet attachement à son pays l'a tout naturellement conduit à s'impliquer dans la vie locale.

Avec mon frère Jean-Claude qui, à l'époque collectionnait les titres sous les couleurs de la Garde Saint-Ivy, ils ont popularisé le cross et la course à pied dans la région. C'est ainsi que d'autres, autour d'eux, s'y sont intéressés. Ainsi allait naître le semi-marathon de Sainte-Brigitte qui est devenu la plus grande manifestation de la commune et aussi le groupe des Sangliers de Quénécan.



"On m'appelait déjà le sanglier. Et puis, avec les copains, tous ceux qui venaient courir avec moi en forêt, on nous a appelé les Sangliers de Quénécan. Aujourd'hui, les Sangliers ce ne sont plus seulement les coureurs à pied, mais tous ceux qui s'occupent de la fête du semi-marathon".

Et c'est un groupe nombreux, puisqu'il représente les membres des trois associations de la commune (l'interclubs brigittois) qui travaillent pour l'occasion en collaboration avec Sport et Culture de Cléguérec. *"Nous unissons ainsi jeunes et anciens de Sainte-Brigitte".*

Les Sangliers entretiennent et restaurent aussi le patrimoine naturel. *"On nettoie les vieux lavoirs. On entretient les sentiers de la forêt et on dégage de nouveaux circuits tous les ans. On le fait pour le semi-marathon et les foulées, mais aussi pour nous-mêmes. Car si la forêt appartient au comte, on la considère un peu comme nôtre. On s'y sent chez nous".*

Joël voit d'autres motifs de satisfaction dans l'évolution de la commune. *"Il est vrai que depuis le début, la commune a perdu de la population".*

Les forges et même après la seconde guerre mondiale jusque dans les années 60, la forêt employait du monde : bûcherons, charbonniers... De nombreuses personnes étaient locataires de lopin de terre appartenant au comte. Bûcherons et charbonniers ont disparu. Le développement de l'agriculture, du machinisme ont fait que les locataires des terres, qui n'avaient pas de possibilité de se développer, ont eux aussi cessé leurs activités. Tout cela a provoqué une hémorragie démographique. Mais depuis quelques années, il y a pas mal de jeunes qui viennent s'installer sur la commune tout en travaillant à l'extérieur. Il arrive aussi des étrangers et ce n'est pas si mal, même si parfois, on pourrait souhaiter une meilleure intégration".



Une partie de l'équipe des Sangliers avant un entraînement en forêt



Refus du déclin

Pour lui s'écarte le spectre de la désertification. "Dans la commune, il y a pas mal d'activités, d'animations. C'est une commune vivante. Et ce qu'il y a de remarquable, c'est que, de tradition, Sainte-Brigitte est une commune de gauche, ce fut longtemps un bastion communiste. Mais il n'y a pas de clivage lorsqu'il s'agit de l'animer. Quelque soit la fête, tout le monde aide et participe sans prêter attention à l'étiquette. Peu importe l'organisation. Qu'il s'agisse de la kermesse paroissiale ou d'une autre, tout le monde considère avant tout que c'est sa fête.

Il y a un aspect familial sympathique. Les gens de Sainte-Brigitte sont avant tout fiers de leurs commune et ont à cœur de l'animer. Il n'y a pas, ici, de sentiment de défaillance".

Joël croit en les Brigittois et donc en l'avenir de Sainte-Brigitte. "On sent ici, un refus du déclin. On connaît nos atouts. Il est vrai qu'il existe un potentiel qui n'a pas été utilisé, mais jeunes et anciens ont pris conscience que ce n'est pas irréversible. Je pense donc que l'évolution ne peut que se faire positivement".

Le royaume de la forêt

Sainte-Brigitte, ancienne trève de Cléguérec, est bornée au Nord par le Blavet, à l'Ouest par Perret et Silliac, au Sud par Cléguérec et à l'Est par Saint-Aignan.

Sa superficie est de 1774 hectares, dont 1025 sont occupés par la forêt de Quénécan, qui se prolonge dans les communes voisines. Le reste est sous culture, landes et prairies (1890). Les schistes siluriens et macilières y abondent. Ils sont en général à fleur de terre, et la végétation, peu riche en cette localité, est encore contrariée par une pente générale du terrain vers le nord. Le long du Blavet règnent deux chaînes de montagnes très abruptes, présentant ça et là des gorges presque impénétrables et d'énormes rochers de quartzite, qui semblent prêts à se détacher, tant ils sont minés par leur base. Au sud de la commune, s'élève une autre chaîne, plus imposante encore par sa masse et par sa hauteur, qui atteint 286 mètres.

En 1890, la population était de 640 habitants.

On n'a encore signalé dans ce pays aucun monument de l'époque celtique ou de l'époque gallo-romaine.

Au VI^e siècle, les Bretons s'étendent graduellement dans les environs et attaquent bientôt la forêt de Quénécan.

Au IX^e siècle, on voit le tyern Alfrit et le roi Salomon exercer leur autorité à Perret, tout près de Sainte-Brigitte.

Au XI^e siècle, les vicomtes de Porhoët possédaient le château des Salles, dit aussi le Penret, au bord de l'étang de ce nom. L'étang est aujourd'hui en Perret, et les ruines du château (qui appartient par la suite aux Rohan) en Sainte-Brigitte. A proximité, on ramasse une grande quantité de pierres ayant la forme de macles, qui sont à l'origine des armes de la grande famille.

Ce château, avec toutes ses dépendances, passa dans le lot d'Alain 1^{er}, tige des vicomtes de Rohan vers 1116, et ses descendants l'ont gardé jusqu'à la Révolution Française.

Il constituait le centre féodal de la Châtellenie de Gouarec, qui comprend à l'origine treize paroisses.

On trouve aussi une grande quantité de minerai de fer et c'est pour l'exploiter et pour utiliser en même temps le bois de la forêt, que les sires de Rohan avaient, dès 1566, un haut fourneau en Sainte-Brigitte. Le village du Gouvello, ou des Forges, pourrait bien avoir été le siège de cette exploitation primitive. Aujourd'hui, la fonderie est plus près du Blavet et sur le territoire de Perret (1890).

L'église tréviale, et aujourd'hui paroissiale est dédiée à Sainte-Brigitte

André Rio, menuisier

"La bonne époque révolue"

Hormis le boulanger, il reste le dernier artisan de la commune. André Rio est menuisier à Sainte-Brigitte depuis 25 ans. Natif de Cléguérec, il est venu y construire et s'y installer en 1967.



"A Cléguérec, il y avait déjà sept menuisiers. J'ai préféré m'installer où il n'y avait personne dans la profession". Alors les artisans étaient plus nombreux "Il y avait aussi le maire, Jean Guillo, qui avait une entreprise de maçonnerie et M. Le Néchet, plombier.

A l'époque, c'était bien. Il y avait du travail et une bonne ambiance. Les générations ont passé, l'ambiance est tombée. On est moins nombreux et pourtant, on connaît à peine la moitié des habitants de la commune. Les mentalités ont changé. On est à la campagne, mais on vit comme à la ville : c'est chacun pour soi".

Le travail aussi a diminué. "Aujourd'hui, je travaille plus à l'extérieur de la commune, beaucoup dans les environs de Cléguérec. Ici, à part les travaux pour la municipalité, c'est surtout du dépannage. Il y a bien des résidences secondaires en rénovation, mais les gens font beaucoup de travaux eux-mêmes. On assiste à la disparition du métier, car à part les escaliers on trouve pratiquement tout prêt à poser".

André Rio a été également l'un des fondateurs du comité des fêtes, dont il a fait partie pendant quelque 22

années. "Nous avons créé le comité peu après mon arrivée, avec le maire, Jean Guillo et Robert Le Fauve. Nous avons dû l'officialiser en 1970. Jean Guillo en était le président. Puis, je lui ai succédé pendant une douzaine d'années. Il y avait une très bonne entente dans l'équipe. Mais on vieillit. J'ai passé le relai".

Avec les bénéfices des fêtes, le comité offrait un repas aux anciens de la commune. "Au départ, il y avait deux repas dans l'année pour les anciens. Celui de la municipalité et celui du comité. Puis nous l'avons fait un an sur deux, en alternance. Notre but principal était de soutenir la municipalité, de l'aider financièrement. Pour organiser les fêtes, il y avait du monde et c'était des manifestations bien suivies".

André Rio a cédé la place à d'autres, mais ce n'est pas pour autant qu'il se désintéresse de la vie de la commune. "Pour l'avenir, je ne suis pas très optimiste. J'ai entendu parler de projet de golf, de pompage d'eau, mais pour l'instant, rien n'a vu le jour et je me demande si l'on verra de nouvelles activités sur la commune. Malgré tout, pour l'instant, toutes les maisons sont occupées. Mais il s'agit souvent de résidences secondaires".

En forme de croix latine, elle date de la fin du XVI^e siècle et est très simple, avec quelques éléments de décoration Renaissance. Ses autels latéraux sont sous les vocables de Saint-Eloi et du Rosaire.

Il n'y a aucune chapelle de frairie.

Les registres paroissiaux datent de 1684.

Sainte-Brigitte fut érigée en commune en 1790, dépendant du canton de Cléguérec et du district de Pontivy. Son curé, M. Ruello, eut la faillite de prêter le serment et d'accepter ensuite la paroisse de Cléguérec.

Au rétablissement du culte, en 1802, la commune de Sainte-Brigitte ne fut point érigée en succursale. Elle fut unie pour le service religieux, non plus à Cléguérec, mais à Silliac. Ce n'est que le 26 janvier 1820 qu'elle a obtenu son érection en paroisse.

En 1840, les terres étaient ainsi réparties : 313 hectares labourés, 164 en prés et pâturages, 1025 en bois, 18 en vergers et jardins, 26 en étangs et 198 en landes incultes. A ce moment, la forêt de Quénécan "ne produit, en majeure partie, que du bois très chétif".

(d'après Le Mené, Ogée et Duhem)

CHANTAL ET LOIC CHAUVEL, L'UNIQUE COMMERCE

“Ne pas rester attendre le client”

Chantal et Loïc Chauvel ont repris l'unique commerce du bourg, la boulangerie-épicerie-café-tabac voici un an et demi, pour la plus grande joie de tous les habitants qui craignaient de ne pas voir de successeurs aux Audo.

“Il faut bien débuter quelque part”. Chantal et Loïc sont, pour l'instant, assez satisfaits de leur choix. “Nous nous plaisons ici. Et puis, pour un boulanger, c'est aussi bien que de se trouver en ville, avec la concurrence des grandes surfaces”. Les grandes surfaces, c'est au contraire eux qui les ont comme clientes, à Cléguerrec. Car ils ne comptent pas que sur le bourg pour faire vivre leur commerce. Loïc fait la tournée des campagnes en camion, à Sainte-Brigitte, Saint-Aignan, Perret. “On ne peut pas se permettre de rester dans notre commerce attendre le client. Ce ne serait pas suffisant. Nous travaillons essentiellement en portage pour les personnes âgées. Elles ont été habituées à être servies à domicile”.

Et puis, la clientèle plus jeune, elle, se déplace plus facilement. “En épicerie, on n'est là pratiquement que pour le dépannage. Et puis, il y a certaines personnes qu'on ne voit jamais ou presque. Et ce sont bien souvent celles là qui nous reprochent de ne pas ouvrir tout le temps. Ces gens là étaient bien contents de nous voir arriver pour sauver un commerce qui leur rend bien servir parfois. Mais il faut alors qu'elles nous soutiennent un peu plus, car si nous devons mettre un jour la clé sous la porte, il y aura peu de chance que le commerce soit repris”.

Chantal se félicite néanmoins d'avoir aussi une clientèle fidèle. “L'hiver, on n'a moins de monde c'est sûr. Il n'y a que la clientèle locale. Mais c'est sympathique. Tout le monde se connaît. Le café est le centre de vie et l'on forme une petite famille. L'été nous apporte un peu de passage et aussi les occupants des résidences secondaires. Il y a des animations, ce n'est pas si mal”.

Ouverts sept jours sur sept l'été,



Chantal et Loïc s'accordent une courte fermeture hebdomadaire l'hiver. “On est là d'abord pour rendre service”.

C'est la seule façon de faire vivre le commerce, mais ça demande d'y consacrer beaucoup de temps”.



Du monde à la veillée pascale



Madame Le Borgne, entourée de deux de ses fils, Joël et Jean-Claude. A 82 ans, elle se souvient “J'en ai vu du changement. Avant, il y avait sept commerces sur la commune, dont quatre au bourg. Après-guerre, l'école publique accueillait 70 enfants (dont les siens) et l'école des sœurs, aux Forges, 40 enfants”.

Réon, le magicien d'Argondia est de retour

Le renouveau de la grotte magique

Réon est de retour au pays. Après l'incendie qui avait ravagé son atelier et son habitation, en novembre, le peintre avait quitté la forêt et la grotte magique pour passer les mois d'hiver à l'étranger. Certains se demandaient, s'ils reviendraient un jour. C'était mal connaître l'attachement du tchèque pour ce coin de terre bretonne qu'il considère comme son pays.



"Avant de venir ici, je vivais en Suisse. Mais ce n'était pas l'endroit qui me convenait. Je suis venu en Bretagne sur les traces de Gauguin et parce que je cherchais un pays pour m'installer. La Bretagne avec son ambiance, ses légendes, m'a beaucoup plus."

Et dans cette Bretagne qui l'avait séduit, la forêt de Quénecan l'a enchanté.

Enraciné

"Depuis mon enfance, dans mon pays natal, j'ai toujours été lié avec la forêt. Et ici, je la préfère, naturellement aux régions côtières. Je suis donc venu visiter la forêt. J'ai trouvé une maison abandonnée, qui tombait en ruines et j'ai demandé au

comte la permission de m'y installer. Il existait d'autres maisons, en meilleur état, mais c'est celle là que je préfère, à cause du cadre : la rivière, les rochers à proximité."

C'est ainsi que Réon s'installait, il y aura 21 ans au mois de mai, au cœur de la forêt, sur la commune de Sainte-Brigitte.

Il allait y créer la grotte magique, haut lieu touristique de la région, à l'intérieur et autour de laquelle prenait vie, au travers de ses peintures et sculptures le légendaire royaume d'Argondia, ce pays tout droit sorti de son imagination.

"Avant de venir ici, je faisais déjà ce genre de peinture. Mais ici, la forêt apporte son ambiance. J'y ressens les vibrations des légendes celtes qui stimulent la création de ma-

propre légende : Argondia."

Cette légende a bien failli disparaître dans les flammes. Heureusement, elle a été miraculièrement préservée du désastre. Cependant, Réon, se trouvant sans logis pour l'hiver s'en alla passer quelques mois à l'étranger, en Tchécoslovaquie et en Suisse. Mais il ne pensait qu'au retour. "J'ai trop pris racine ici."

Intégré

Revenu à Sainte-Brigitte depuis une dizaine de jours, Réon a d'abord séjourné chez un voisin. Mais il s'est vite aménagé un petit logement provisoire au-dessus de la grotte, pour mieux la protéger du vandalisme et des convoitises. En effet, vidé de la plupart de ses œuvres, mises à l'abri ailleurs, l'endroit a été néanmoins victime du pillage. "Il y a eu de nombreuses effractions. On a même volé les rhododendrons et les rosiers."

Réon va en replanter. Il va également travailler à l'achèvement des gargouilles qui ornent la grotte. Il va également rapatrier les tableaux. Normalement, la grotte magique devrait à nouveau ouvrir ses portes aux visiteurs dès ce premier week-end de mai. Sainte-Brigitte a retrouvé son "magicien" et ce dernier en est tout heureux.

"Dès le début, j'ai été très bien reçu par les habitants. Maintenant, je ne suis plus du tout un étranger. Je fais partie de leur vie, je suis invité aux fêtes et si je n'y vais pas, on m'en fait la remarque."

Avec une nouvelle famille, il a aussi trouvé à Sainte-Brigitte "une campagne pure, authentique, pas encore trop touchée et défigurée par le tourisme. En vingt ans, elle n'a guère changé et j'en suis heureux."

A cette terre d'adoption, le peintre apporte pour sa part une publicité qui dépasse largement les frontières régionales, en la faisant connaître dans toutes les expositions et salons internationaux où le mène sa renommée.



Réon est de retour. Il est venu saluer ses amis du bourg

L'atelier du Phénix

Dès le week-end prochain, Réon va donc réouvrir la grotte magique. "Et il y aura des nouveautés, des surprises" promet-il. Certaines œuvres, inédites ici, vont y apparaître. Car Réon, pendant ces mois d'absences, a préparé son retour et il va s'attacher àachever l'extérieur de la grotte et à en soigner les abords. Ensuite il va reconstruire un atelier puis, petit à petit, se refera une demeure plus confortable.

L'atelier prendra alors le nom de "Moulin du Phénix" car comme l'oiseau mythologique, il renaitra de ses cendres. "De plus, le Phénix symbolise la force créatrice."

Une petite fête aura lieu pour ce baptême, à laquelle Alan Stivell devrait venir jouer.

Réon et Alan Stivell sont en effet amis de longue date. Durant son séjour en Tchécoslovaquie, Réon a d'ailleurs organisé avec des musiciens tchécoslovaques un Noël Celtique, à Prague. Alan Stivell y avait bien sûr sa place.

Réon a donc beaucoup de projets. "Je suis resté longtemps absent, mais j'ai senti que mon cœur était ici. Ce séjour s'est prolongé malgré moi car j'attendais la fin de l'hiver pour commencer une nouvelle vie avec la nouvelle sève du printemps breton."

LE COMTE DU PONTAVICE

“Favorable à tout projet de développement”

“De tous les propriétaires forestiers, je suis le premier à permettre la circulation du public sur les sentiers pédestres. Je pratique une politique d’ouverture de la forêt à tous, qui ne se fait pas ailleurs. Et je suis toujours prêt à appuyer les projets qui permettaient un développement de l’activité, notamment touristique, dans la région.”

Le Comte du Pontavice, qui possède une grande partie des terres sur la commune, se dit attaché au développement de la région et favorable à l’utilisation de ses propriétés dans ce but.

“La restauration et l’animation du village des Forges est un projet qui va dans ce sens, et il attire déjà beaucoup de monde. De même, le projet de golf n’est pas abandonné. Il est toujours à l’étude. Et cette année, j’ai réouvert un parcours de pêche à la truite.”

Le comte est convaincu que c’est dans cette direction qu’il faut poursuivre.

Les étangs des Salles (partagés entre les communes de Sainte-Brigitte et Perret) produisent bien 70 tonnes de truites à l’année, mais ce n’est pas une activité qui apporte beaucoup de retombées pour les communes.

“L’agriculture connaît de graves problèmes. Aujourd’hui, il faut des terres performantes. Le développement touristique reste la clef de l’avenir pour Sainte-Brigitte. Dans le cadre de l’Europe, je suis assez confiant pour des zones défavorisées comme la nôtre. La preuve, elle attire déjà des étrangers. Je sais que ça ne plaît pas à tout le monde, mais je préfère voir des anglais habiter les maisons plutôt que des ronces.”



8 000 visiteurs l’an dernier

Le village des Forges reçoit des aides pour sa restauration

Une association, indépendante de la famille du Pontavice (même si les membres de cette famille ne font partie) a entrepris de restaurer le village des Forges des Salles.

Pour la troisième année, elle organise des visites guidées du village, qui apportent une partie des fonds nécessaires au financement des travaux. Mais cette année, l’Etat (dans le cadre de l’OID), la Région et le Département du Morbihan sont venus à son aide. Et le projet connaît un nouvel élan.



“Le problème est que le village s’étend sur deux départements, le Morbihan et les Côtes d’Armor” explique Florence du Pontavice, belle-fille du Comte et l’une des chevilles ouvrées de l’association qui comprend une quarantaine de membres. “Côté Morbihan, le problème est réglé. Le département nous a octroyé des subventions”. Entre l’Etat, la Région et le Département, elles se montent à 80 %.

“Cette année nous effectuons la couverture de la longère qui abritait les onze logements des ouvriers.”

Cela représente 900 m² de toiture d’ardoise, fixée avec les clous en cuivre, comme à l’époque où le village vivait.

“Nous y aménageront ensuite trois pièces : deux pour l’accueil,

retombées intéressantes pour la commune, la suite a déçu plus d’un.

L’embouteillage devrait se faire à Perret, dans les Côtes d’Armor. Les Brigittois n’ont guère compris ni apprécié cette décision.

“Ceux sont les industriels qui en ont décidé ainsi” souligne M. du Pontavice.

“Ils ont choisi le site de Perret, parce que, Loudéaciens ils avaient ainsi plus de facilité pour obtenir des aides financières du département des Côtes d’Armor. D’autre part, le lieu de l’usine a été choisi de façon que l’eau y arrive par gravité, pratiquement sans pompage.

Pour ce projet, qui devait se réaliser à l’automne prochain, M. du Pontavice précise que “j’avalais souhaité que Sainte-Brigitte adhère au syndicat intercommunal du canton de Gouarec, afin d’en obtenir plus de retombées. Ça ne s’est pas fait. Mais il n’est pas trop tard”.

une autre pour y exposer les documents explicatifs”. Par la suite, les autres pièces seront également aménagées, ainsi que les autres bâtiments.

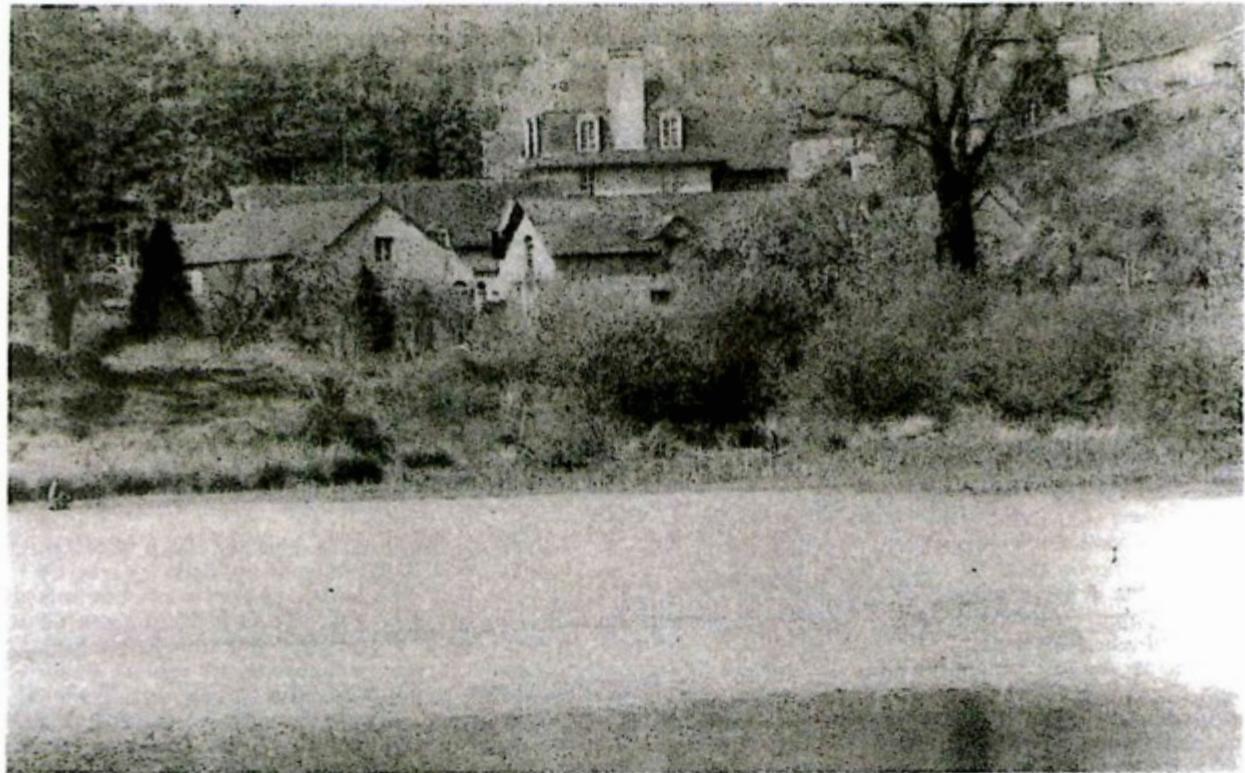
“Nous voulions d’abord parer au plus pressé en restaurant les toits qui s’écroulent. L’an dernier, nous avons débuté tout seuls, sans aucune subvention.” La passerelle et le four à pain avaient été refaits.

“L’objectif est de faire revivre le village, comme à l’époque de l’exploitation du minerai”.

L’an dernier, le village a accueilli quelque 8 000 visiteurs. Cette année, les visites ont repris depuis Pâques, week-end et jours fériés, de 14 h à 18 h, et tous les jours durant l’été.

Dimanche dernier, 200 visiteurs environ sont passés aux Forges.





Sur fond de forêt, le village des Forges



La truite de Quénécan, une auberge qui crée une animation aux beaux jours



Le village des Forges des Salles

C'est en 1804 que la famille du Pontavice (qui descend de la famille des Janzé), dont les membres étaient intendants des ducs de Rohan, a acheté la propriété et les terres qu'elle possède encore aujourd'hui.

Les Forges des Salles y fonctionnaient déjà. En effet, le minerai de fer fut exploité dans la forêt de Quénécan dès le 15^e siècle.

Des noms de lieux ou de villages comme le Gouvello (forge en breton) l'indiquent.

L'exploitation vraiment industrielle démarra avec la fabrication du haut-fourneau, par la famille des Rohan, en 1623.

Le village des Forges des Salles comprenait, outre les habitations des ouvriers et des contremaîtres, une cantine, un four à pain, une chapelle, un café, une épicerie et même une école (qui fonctionna jusqu'en 1968).

En pleine activité, environ 60 personnes y vivaient.

Les grosses plaques de fonte brute partaient en bateau par le canal jusqu'à Brest pour les chantiers de la Marine, où elles étaient refondues pour la fabrication des quilles de bateaux et des ancrès de marine. L'exploitation s'arrêta vers 1860 à cause de la raréfaction du minerai et de la concurrence des grosses forges du Nord et de l'Est.



Sainte Brigitte à la loupe

Repères

• **Superficie :**
1775 hectares.

• **Population :**
1956 : environ 300 habitants
1968 : 237 habitants
1975 : 195 habitants
1987 : 186 habitants
1990 : 145 habitants

• **Budget et taxes :**
Fonctionnement : 492 695 F
Investissement : 677 856 F
Taxe d'habitation : taux 6,86 % ;
produit 32 659 F
Foncier bâti : taux 16,11 % ; produit
52 358 F
Foncier non bâti : taux 31,49 % ;
produit 43 771 F
Taxe professionnelle : taux
10,61 % ; produit 6 951 F

• **Commerce :**
Un café - tabac - boulangerie -
épicerie, une auberge : "La Truite
de Quénécan"

• **Associations :**
Comité paroissial, club des retraités, comité des fêtes

• **Entreprise :**
Un menuisier

Pascal MAZÉ

• **Mairie :**
Ouverte les mardi et jeudi après-midi et le vendredi matin.

• **École :**
Fermée depuis 1981

• **Géologie :**
Sainte Brigitte est connue de ceux qui s'intéressent à la géologie pour être l'un des rares gisements européens d'un minéral, un silicate d'aluminium qu'on trouve également dans le sud de l'Espagne et qui y est appelé andalousite. On en trouve également en Afrique Noire et en Amérique du Sud. Les chiastolites (nom scientifique) de Sainte Brigitte, autrement appelées macles, ont inspiré le blason de la famille des Rohan.

Guillaume Le Goff, ancien maire

"Des moyens trop limités"

Maire de 81 à 89, vice-président du club des retraités, Guillaume Le Goff a eu l'occasion de par ces fonctions, de mesurer les difficultés de développement de la commune.

Natif de Saint-Aignan, Guillaume Le Goff a effectué toute sa carrière professionnelle à EDF, à Paris. Il est arrivé en 1980 à Sainte-Brigitte. "Ma femme est d'ici, elle possédaient un terrain. Alors, en 1975, nous avons construit, en vue de la retraite". Il connaissait déjà la commune de longue date. "Nous nous sommes mariés en 1949 et nous venions régulièrement pour les vacances. A l'époque, c'était formidable. Il y avait encore plus de 200 habitants. Mais la situation s'est vite dégradée : en 1975, il y avait 195 habitants. En 1987, il y en avait 186 et 144 en 1990".

Guillaume Le Goff est devenu maire en 1981, au décès du maire. "On m'a un peu forcé la main. Je me suis laissé faire".

Aux affaires, il a vu qu'il ne pouvait pas grand chose. "C'est une petite commune avec un petit budget. On n'a pas le plaisir d'investir, de voir quelque chose se créer. Ce manque de moyens est vraiment déplorable. Ce n'est pas facile d'être maire. On est obligé de faire appel au bénévolat pour les petits travaux. Avec l'abbé Hémon et Mme Mevel, du comité paroissial, nous avons quand même obtenu des aides du Département pour la rénovation de l'église. Nous avons également espéré restaurer l'école, fermée depuis 1981, pour un projet de classes vertes. Mais après le projet de décharge sur Silfiac, on n'a plus entendu parler de ce projet. C'était pourtant intéressant. Nous avons également pensé à faire des logements dans cette école, pour retenir les jeunes, mais c'est trop loin de Pontivy".

"Un potentiel touristique..."

Guillaume Le Goff sait bien que l'agriculture n'est plus le secteur d'ave-

nir. "Après guerre, il y avait une trentaine d'exploitation. Il n'en reste plus que quatre ou cinq. Les locataires du comte prennent leur retraite et s'en vont et il n'y a pas de successeurs".

Le tourisme serait le créneau à développer. "Nous sommes la plus petite commune, mais aussi la plus belle du canton. Malheureusement, le potentiel touristique, notamment avec la forêt n'est pas exploité et ne le sera sans doute jamais. Le comte, qui en est propriétaire, ne semble pas partie prenante. Il y a eu ainsi, avec le pays d'accueil, un projet de centre de loisirs qui n'a jamais abouti. De plus, l'opposition entre les départements n'a pas permis le développement d'un pôle d'attraction autour du lac de Guerlédan, c'est regrettable".

L'association la plus importante

Tout n'est cependant pas négatif. "Heureusement, il reste encore le commerce. Le jour où il fermera, ce sera la fin. Au club des retraités, nous avons à cœur de soutenir ces jeunes commerçants quand ils font quelque chose. L'implantation de familles anglaises n'est pas une mauvaise chose. Ils entretiennent le patrimoine. Par contre, ils ne semblent pas apporter beaucoup à la vie du pays. Pour l'instant du moins, l'intégration me paraît poser problème dans certains cas".

La vie du pays, elle le satisfait. "Avec trois associations, la commune est bien animée. Le club des retraités, avec 44 membres est la plus importante".

Avec ses réunions mensuelles, concours de boules ou de belotes et sa kermesse annuelle, il est sans doute aussi, celle qui anime le plus le bourg. "Et chez les anciens, on sent encore



une volonté de dynamisme pour faire vivre la commune, y créer une ambiance. Malheureusement, les bénévoles diminuent, certains des plus dynamiques dont le président ont disparu. Mais ici, tout le monde s'entraide entre associations, c'est ce qui est bien".

Guillaume Le Goff se plait à Sainte-Brigitte. Mais aujourd'hui, si c'était à refaire, il n'y reviendrait peut-être pas. "A l'époque de notre retour, nous en avions assez de Paris. Nous souhaitions le calme, revenir à la campagne. Du temps où j'étais maire, j'étais très pris, même trop. Car dans ma petite commune, c'est au maire qu'on s'adresse pour tout. Aujourd'hui, j'ai une autre analyse. Tant qu'on peut se servir d'une voiture pour aller à Pontivy ou ailleurs, on est bien ici. Mais en vieillissant, si un handicap survient et qu'il faut dépendre des voisins pour la moindre course, ce n'est plus aussi plaisant".

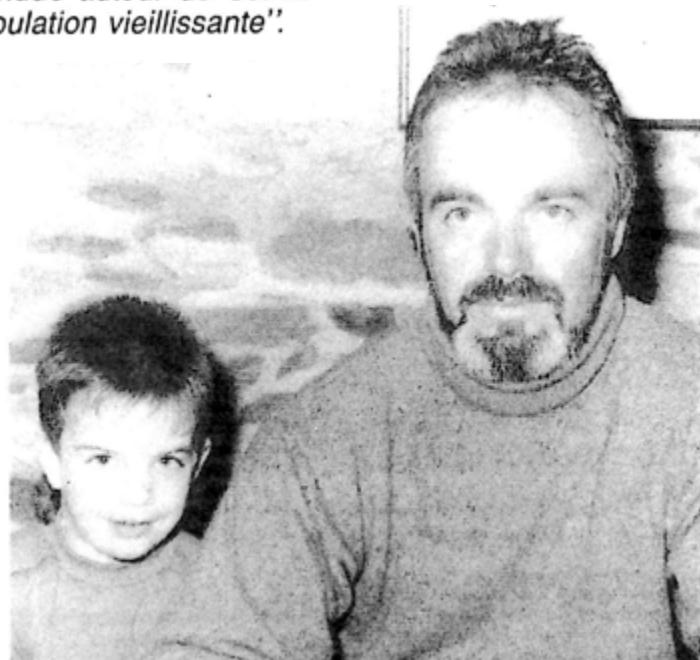
Robert Robic, président du comité des fêtes

“Une commune jeune et vivante”

“A Sainte-Brigitte, il n'y a pas que des retraités”. Robert Robic, nouveau président du comité des fêtes part en guerre contre l'image, très répandue autour de Sainte-Brigitte d'une commune à la population vieillissante”.

“Sur 150 habitants, il y en a 47 de plus de 60 ans, soit à peine un tiers et 30 de moins de 18 ans. Entre 1970 et 1980, il y a eu 7 naissances. Entre 1980 et 1992, il y en a eu 21. Il y a donc un renouvellement de la population. Dans mon village du Gouvello, toutes les maisons sont habitées et pourtant, il n'y a presque plus d'anciens. Mais seulement, on ne s'en rend pas compte car en temps ordinaire, les jeunes travaillent à l'extérieur et vivent à l'extérieur de la commune. Pour eux, Sainte-Brigitte est plutôt une commune-dortoir et ils ne s'investissent pas beaucoup dans sa vie. Mais je pense que si on les y intéresse, ils y viendront. C'est le challenge que la nouvelle équipe du comité des fêtes s'est donné : intéresser et faire participer toutes les catégories d'âge. D'ailleurs, dans l'équipe, le plus jeune a 20 ans et le plus âgé, 78 ans”.

Robert Robic est décidé à faire bouger une commune à laquelle il est attaché. “J'y suis né et j'y suis toujours resté. Dans la mesure où j'ai mon travail à Pontivy, je ne vois pas pourquoi je serais parti. Il y a ici un cadre de vie exceptionnel, c'est un choix de vie qui nous posera peut-être des problèmes plus tard, lorsque les enfants seront plus âgés mais on verra bien. Pour l'instant, le fait de travailler à 20 kilomètres n'est pas un



problème. Il faut à peine une demi-heure de route. A Paris, il faut bien plus que cela pour se rendre à un travail qui est moins éloigné”.

Des initiatives heureuses

Pour l'heure actuelle, il songe à ce qu'il faut faire pour donner une vie à la commune. “Je pense que si l'on veut s'en tirer et continuer à vivre dans nos petites communes, nous avons tout intérêt à le faire les uns avec les autres. Au comité des fêtes, nous formons une équipe soudée et ça marche bien. Tout de suite, après l'élection du nouveau bureau, nous avons eu, ainsi, de nouvelles initiatives. A Noël, le Père Noël est passé dans toutes familles où il y avait un enfant de moins de six ans, pour lui porter ses cadeaux. Cette initiative a plu et sera renouvelé. Il en est de même pour le repas offert en début d'année à toutes les personnes qui étaient seules pendant les fêtes afin de leur apporter chaleur, convivialité. Pour la fête annuelle qui a lieu le troisième dimanche du mois d'août, nous allons nous axer sur une manifestation plus familiale, avec aussi des jeux et animations pour les enfants”.

Ces actions devraient, il le pense, contribuer à conserver à la commune un aspect attrayant qui lui permette de

garder sa population.

“L'avenir, j'y crois. Mais tout dépendra des orientations prises par l'Etat. Il souhaite que les petites communes gardent leur identité avec des finances et des animations qui leur soient propres. Sur le plan du développement économique, par contre, je serais assez favorable au projet de communauté de communes ou de cantons. Ici, autour du Lac de Guerlédan, pourquoi ne créerait-on pas un Pays de Guerlédan, à l'identité forte ? La forêt, la nature représentant des atouts, à condition que chacun y mette du sien et fasse abstraction des intérêts individuels”.

"Je suis venu m'installer ici, voici dix ans, parce qu'à Cléguérec, dont je suis originaire, il n'y avait pas tellement de ferme à reprendre. Mes parents étant encore en activité, je ne pouvais pas, non plus, reprendre leur exploitation." Venant du chef-lieu de canton, Dominique Le Corronc et son épouse ont connu un certain dépaysement. **"Au début, venant d'une comme plus peuplée et plus active, l'adaptation a été un peu difficile. Mais à la longue, nous nous y sommes faits. Maintenant, nous nous plaisons bien ici."**

Pour installer un élevage hors sol, c'était un bon endroit. **"Il n'y en avait pas beaucoup, donc il y a eu moins de problèmes. Le milieu n'est pas saturé."**

Concernant la vie quotidienne, tout n'est pas parfait. **"Quand on a des enfants, on est un peu défavorisé. Il y a bien un ramassage scolaire pour l'école de Silfiac mais c'est plus loin."** Dominique pense surtout aux autres lorsqu'il évoque ce sujet. **"En ce qui nous concerne, ma femme travaille à Plouguernevel, elle emmène les enfants avec elle. Pour l'instant, il n'y a donc pas de problème. Mais par la suite, lorsque les enfants auront passé l'âge de l'école primaire, nous en auront peut-être pour le transport scolaire vers les établissements secondaires."**

Hormis ces restrictions pratiques, Dominique apprécie donc la commune. **"Elle est assez vivante, avec un commerce tenu par des jeunes, ce qui est important."**

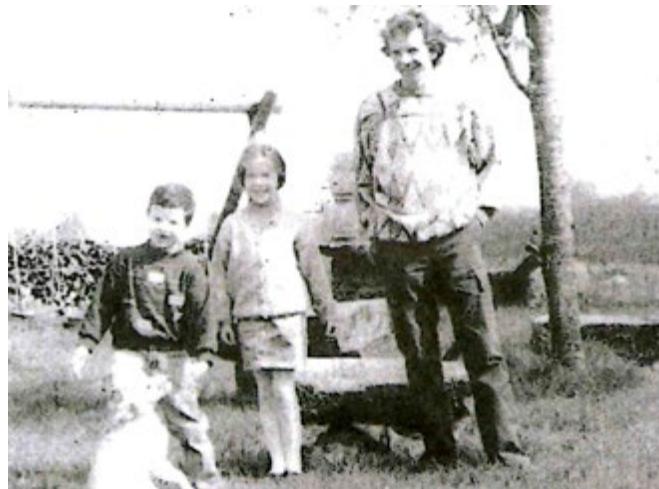
Et l'avenir lui paraît moins sombre qu'à l'époque où il s'est installé.

"Je suis moins pessimiste qu'il y a même cinq ans. Lorsque je me suis

DOMINIQUE LE CORRONC

"Possibilités de développement limitées"

Dominique Le Corronc fait partie des jeunes venus s'installer sur la commune. Et qui plus est, il y travaille, puisqu'il exploite un élevage de porcs à Porhan.



installés, nous étions encore une quinzaine d'agriculteurs sur la commune, ce nombre à diminué. Il y a cinq ans, on se demandait ce que deviendraient les terres. On ne pensait pas qu'elles seraient reprises. Or, aujourd'hui, du moins les bons terrains, sont tous travaillés. Il n'y a pas de friche.

De même, on a connu une époque où beaucoup de maisons étaient à vendre. Maintenant, il n'y en a presque plus."

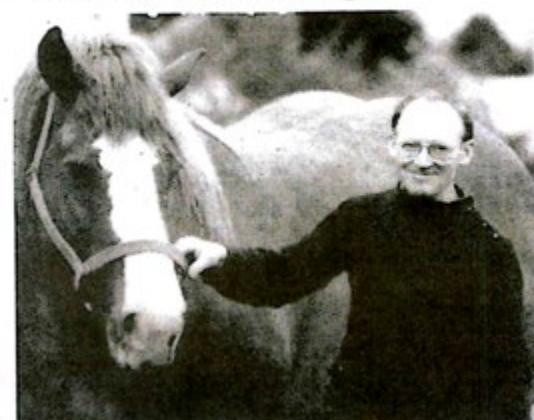
Cette évolution ne le satisfait pas pour autant totalement. **"Beaucoup des maisons ne servent que de résidences secondaires. Si nous sommes encore quelques actifs sur la commune, les jeunes venus habiter ici, travaillent et vivent à l'extérieur.**

De même, on ne peut pas dire que les anglais vivent beaucoup avec la commune.

Sur le plan agricole, si les terres sont travaillées, on n'a pas vu d'installations. Les jeunes ne sont pas attirés par Sainte-Brigitte. Les terres sont surtout vouées à l'herbe, pour l'élevage laitier, car elles sont de qualité moyenne, et l'on ne peut espérer de bons rendements en culture, et les quotas limitent les possibilités de développement. De même, le fait que les deux tiers de la commune soient en forêts laisse peu de possibilités d'extension pour l'élevage hors sol. Seul le tourisme peut être développé, me semble-t-il."

CÉLESTIN LE COGUIC

"Une terre d'élevage"



Né à Silfiac, Célestin Le Coguic est arrivé à Sainte-Brigitte à l'âge de 16 ans. Après avoir grandi chez ses grands-parents, il rejoignait sa mère qui y exploitait la ferme de Kerjancour, depuis 1946. **"La commune s'est dépeuplée surtout depuis les années 60. Avant, à n'importe quel moment, on pouvait passer sur la route, on voyait toujours du monde. Ce n'est plus le cas maintenant. Et puis, globalement, c'est quand même une population qui vieillit à grands pas. Ce n'est pas parce qu'on a eu trois naissances l'année dernière que la tendance va s'inverser. Il n'y a pas beaucoup de jeunes ici et on ne les voit pas. Les Anglais ne participent pas tellement, non plus, à la vie de la commune".**

Célestin fait de l'élevage laitier et éleve également des chevaux. **"C'est mon dada".** Il en possède quatre actuellement, ainsi qu'un poulain. **"Ici, c'est surtout un pays d'élevage. Le sol garde l'humidité, grâce à la pierre d'ardoise qu'il renferme. Mais**

ce n'est pas une terre où il faut espérer grand chose en culture. On ne peut pas y avoir de très bons rendements".

L'avenir l'inquiète donc un peu. **"Sur le plan agricole, avec ce qui se décide au niveau de l'Europe, il est assez sombre. Nous ne sommes déjà plus nombreux comme agriculteurs, ici, mais je crois qu'il en restera encore moins. Seul, le tourisme peut apporter des débouchés à la commune. Et encore, il faudrait qu'on ait des équipements, quelque chose de spécial, pour attirer les gens".**

Pour sa part, il espère voir sa ferme reprise par l'une de ses trois filles.

"J'espère que ce ne sera pas moi" dit l'aînée qui fait pourtant des études agricoles. **"Je ne me plais pas à Sainte-Brigitte. Il n'y a rien".**

"Nous, nous nous sommes plus et nous nous y plaisons encore", lui répondent son père et sa grand-mère. Mais ils savent bien qu'il sera difficile d'y retenir la jeune génération.

CÉLINE LE BAIL

“Il y a encore du monde”

Céline Le Bail et son mari, Mathurin sont arrivés à Sainte-Brigitte en 1956, venant de Silfiac. Ils avaient acheté la ferme de Ville-Neuve, à la sortie du bourg. Ils l'ont exploitée jusqu'en 1969, puis ont loué les terres à un entrepreneur agricole et actuellement, à son fils.

“Quand nous avons acheté la ferme, une partie des bâtiments était en ruines, car ils étaient abandonnés

depuis quelques années. Nous avons rénové peu à peu, pour agrandir la maison d'habitation”.

Céline se souvient qu'à l'époque de leur arrivée, il y avait une école et trois cafés dans le bourg.

“Mais aujourd'hui, même s'il n'y a plus d'école et moins de commerces, je ne pense pas que la commune soit en train de mourir. Il y a toujours du monde. Au Gouvello,

toutes les maisons ont été vendues et refaites. Il y a des fêtes et un commerce où l'on trouve de tout. L'été, il y a beaucoup de touristes. Peut-être qu'il serait possible d'ouvrir une crêperie dans le café en vente en face de l'église. Ce serait bien l'été.

Je me trouve bien ici, à Sainte-Brigitte. Tout le monde s'entraide quand il y a quelque chose à faire, sans tenir compte des idées politiques. C'est très bien”.



Mme ROBIC, SECRÉTAIRE DE MAIRIE “du changement depuis vingt ans”

Depuis vingt ans, j'ai vu un changement”. Mme Robic, secrétaire de mairie à mi-temps depuis 1973, a suivi l'évolution au travers de son travail.

“Les cultivateurs ont pratiquement disparu. Or, c'est avec eux que j'avais le plus de contacts. Les autres travaillant à l'extérieur, je ne les vois pas souvent. De même, ce sont les anciens qui viennent le plus souvent à la mairie, pour des renseignements, des papiers à remplir. Et je trouve que la population s'est rajeunie. Les jeunes viennent moins me voir. Beaucoup de cultivateurs, au lieu de rester passer leur retraite ici, sont partis ailleurs. Aujourd'hui, il y a beaucoup de résidences secondaires”.

Mme Robic trouve la commune agréable. “Tout le monde se connaît. Il règne une ambiance familiale”.

Elle n'ignore pas les problèmes qui existent “Il n'y a plus d'école. Pour-

tant, il y avait encore, à l'époque, suffisamment d'enfants sur la commune pour éviter la fermeture. Mais tous n'étaient pas scolarisés ici. La classe unique ne plaît pas forcément à tout le monde. D'autres préféraient envoyer leurs enfants à l'école privée. Et il y avait des raisons pratiques. Actuellement, les enfants ne sont pas trop pénalisés car il y a le ramassage scolaire pour l'école de Silfiac. Mais ils ne sont que deux à prendre le taxi. La plupart des gens emmènent leurs enfants là où ils travaillent, car ici, il n'y a pas de garde. Quand les deux parents travaillent, il y a donc des problèmes d'horaires”.

La secrétaire de mairie observe la situation présente assez sereinement. “C'est une commune plutôt animée. Elle a encore des fêtes. Et ici, pratiquement toutes les maisons se vendent. Ce n'est pas le désert”.

Pontivy
JOURNAL

CHAQUE VENDREDI
dans votre boîte à lettres
c'est facile.

Abonnez-vous
et faites des économies
230 F au lieu de **286 F**
(20 % de remise)

Retournez-nous le bon ci-contre

JE M'ABONNE POUR UN AN

230 F NOM : _____ Prénom : _____
au lieu de **286 F** (20 % de remise)
_____ Nouvel abonnement Réabonnement (joindre une bande du journal)
_____ Chèque bancaire Virement postal CCP 3611-38 N RENNES
A retourner avec votre règlement à : **SEM Pontivy Journal**
B.P. 45
56500 LOCMINE

Sainte-Brigitte au début du XX^e siècle,

par Pierre Jézéquel et Marie-Claude Garrin

Dans le livre ***Kost ar c'hoat, ou Renaissance d'un terroir de Basse-Bretagne*** de Pierre Jézéquel et Jean-Yvon Hélard (Coop Breizh, 2001), des témoignages d'anciens habitants de la commune apportent un éclairage intéressant sur la période du début XX^e siècle marquée par la Première Guerre mondiale et ses multiples conséquences.

Parmi ces témoignages, nous avons les souvenirs collectés par Marie-Claude Garrin en 1997.

Mme Videlo, née Marie-Amélie Le Gendre en 1903, était l'aînée d'une famille de quatre enfants (deux garçons et deux filles) dont le dernier est né après la guerre de 14-18. Elle commence l'école à 9 ans et la fréquente deux ans, jusqu'au déclenchement de la guerre où son père est mobilisé, elle a alors 11 ans. Elle doit aider sa mère restée seule à la ferme. Sa mère ne parlait que le breton. Elle-même apprendra le français pendant ses deux années d'école. Lorsque son père est démobilisé, elle a quinze ans et n'osera plus retourner à l'école. Elle apprendra seule à lire et à écrire le français. Elle et son dernier frère auront fréquenté l'école du bourg, alors que les deux autres ont été scolarisés aux Forges des Salles.

Le breton d'influence vannetaise sera la règle jusqu'aux années 1930. Sous l'influence de son mari qui parle français, le breton est progressivement abandonné et ses enfants seront élevés en français.

Les déplacements ont lieu à pied et ne dépassent pas les limites de Sainte-Brigitte au sud et les Forges des Salles au nord. Pour les achats importants, les déplacements à pied pouvaient se faire jusqu'à Pontivy (sa mère s'y est rendue).

Pendant sa jeunesse, les femmes portent la coiffe de Gouarec, coiffe Sion du *Fañch diazou* (Fañch du bas) et le costume Fañch que l'on retrouve sur les photos de mariage de cette époque. Les hommes ne portent pas de costume spécifique mais elle mentionne le costume « mouton blanc », mode de Cléguérec et plus largement du pays de Pontivy en précisant que son père, qui était de Kergrist, ne le portait pas. Elle abandonne la coiffe en 1928 (à 25 ans).



Coiffe portée sur notre territoire

La maison d'habitation se divise en deux parties : la famille vit dans la pièce principale où les meubles sont alignés contre un mur. Les lits sont clos ou disposent de rideaux. Les enfants dorment à deux dans le même lit. Les animaux occupent l'autre partie de la maison. Une simple cloison de bois les sépare de la pièce à vivre. Ils sont utilisés ici comme un élément de chauffage naturel et cela permet de faire l'économie d'un bâtiment. À cette époque, l'animal n'est pas un simple élément de production, il est toute la richesse de la famille et l'objet de tous les soins. Si l'on devait faire une hiérarchie dans ce monde animal, les bœufs et le cheval arriveraient nettement en tête. Il est vrai qu'à l'époque la traction animale est la seule utilisée et la possession



Photo du mariage d'Ernestine Isopt et Valentin Hubert, devant l'église de Sainte-Brigitte, en 1929

d'un cheval, notamment, est un incontestable signe de richesse.

Du point de vue alimentaire, les crêpes constituent le plat préféré. Elles sont faites deux fois par semaine directement dans la cheminée. Sinon, l'alimentation est faite de soupe au lait, pommes de terre au lait, lait ribot, bouillie d'avoine (*yod kerc'h*), viande de porc parfois, soupe au lard et, exceptionnellement, volaille et far pour les jours de fête. La boisson courante est le cidre, le vin étant un breuvage de luxe réservé à des circonstances exceptionnelles. Chaque famille faisait son pain. Les fermes les plus importantes disposaient d'un four à pain. Ce pain fait à la ferme était qualifié de pain de ménage. Le pain blanc était une denrée rare qu'il fallait acheter. La cuisson du pain en campagne a cessé après la dernière guerre, mais certains, comme Mme Videlo, ont continué à le faire dans une cuisinière à bois.

En dehors de la fabrication du cidre (ramassage des pommes, pressoir...), un autre moment fort de la vie à la ferme est le jour où on tue le cochon. La charcuterie (saucisses, boudin, andouilles, pâtés) est réalisée à la ferme. Le partage avec les parents et amis est la règle.

Pendant l'enfance de Mme Videlo, le bourg de Sainte-Brigitte compte plusieurs commerces qui travaillent surtout le dimanche, jour de rassemblement de la population pour la messe. Les deux épiceries du bourg font également boucherie-charcuterie. On trouve aussi une boulangerie, un bureau de tabac, une quincaillerie, un débit de boisson (un deuxième se situe au Gouvello). Pour la confection des vêtements, des tailleurs et couturières sillonnent la campagne. Tout se fait alors « sur mesure ».

Sur le plan santé, on trouve un médecin à Cléguérec, mais les soins courants sont pratiqués sur place par des rebouteux, guérisseurs et sage-femmes, tous réputés pour leurs compétences. Un des voyages les plus importants de Mme Videlo vers le nord est un déplacement à pied près de l'abbaye de Bon-Repos pour se faire soigner par la rebouteuse (très connue à Gouarec) qui semble jouir d'une solide réputation.

Il y a aussi, jusqu'aux années 1950, des rassemblements de femmes uniquement pour des activités telles que la lessive ou le transport de l'eau potable. Les lessives courantes ont lieu chaque semaine au lavoir du bourg. Une fois par mois ou tous les

deux mois, suivant la saison, se déroulent les grandes lessives (linges en grosse toile, draps de lit, etc.). L'eau potable est prélevée dans les fontaines qui, selon Mme Videlo, ne tarissent jamais.

La ferme dont on parle ici peut être considérée comme moyenne. Elle comprend 13 ha de terre. Pendant la Première Guerre, les femmes doivent moissonner seules et s'entraident d'une ferme à l'autre. Le blé est battu par une machine actionnée par des chevaux. Le blé noir est battu à la main (au fléau). Le grain est moulu au moulin des Salles. Le nombre de vaches est passé progressivement de 3 ou 4 à 7-8 à Lannivon. Les veaux étaient vendus. Mme Videlo fait remarquer que, pendant toute la durée de la guerre, il n'y a que des femmes dans les fermes et il n'y a pas une parcelle en friche !

La proximité de la forêt de Quénécan entraîne des ravages occasionnés dans les cultures par les animaux sauvages : chevreuils, lapins et surtout sangliers. Des rondes nocturnes sont organisées contre les incursions de sangliers qui sont les animaux les plus redoutés. Les agriculteurs ne disposent pas du droit de chasse et ne peuvent donc s'attaquer directement au gibier qu'ils doivent se contenter de repousser comme ils le peuvent. Le braconnage existe mais reste marginal.

Dans les fermes de quelques hectares, les hommes vont travailler à l'extérieur et surtout en forêt comme bûcherons, charbonniers ou charretiers, laissant aux femmes le soin de la ferme. L'ensemble des fermes appartiennent à la famille propriétaire de Quénécan*. Trois grandes foires sont fréquentées chaque année et se déroulent à Saint-Laurent en Silfiac : le 10 avril, le 10 août et le 10 décembre. Les marchés fréquentés par les habitants de Sainte-Brigitte sont ceux de Pontivy, de Séguen et de Mûr-de-Bretagne.

Mme Videlo, bien que l'aînée dans une ferme de 13 ha, effectue également la saison d'écorçage du bois en forêt de Quénécan. La saison se déroule d'avril à juin et l'écorçage se fait à l'aide d'un os de cheval sur les chênes de 9 ans. Les écorces regroupées en fagots sont séchées sur place, puis transportées au moulin à tan de la Forge Neuve.



Hiyamizu uri, Ère Kansei, 1795

Les sabotiers travaillaient le hêtre et vivaient dans des huttes en bois avec toute la famille en suivant les bûcherons. Les charbonniers avaient une vie comparable. Le charbon de bois allait vers Bon-Repos où il était chargé dans des wagons et les fagots étaient vendus aux boulanger. Sur Sainte-Brigitte, il y avait un charron, deux ou trois maçons, deux couvreurs (certains toits étaient encore en chaume), un sabotier, un tonnelier, deux menuisiers également charpentiers et ébénistes : les meubles de Mme Videlo ont été réalisés par M. Bieuzent en 1917-1918. On trouvait aussi quelques mendiant qui travaillaient contre de la nourriture.

Les fêtes marquantes étaient les pardons, baptêmes et enterrements. Le pardon de Sainte Brigitte a lieu le troisième dimanche de juillet, marqué par trois jours de bal animé par des musiciens de la région. Les instruments les plus prisés sont l'accordéon et le violon. La danse la plus dansée n'est pas une danse traditionnelle mais la valse.

Mme Videlo parle également du « Tantad », grand feu allumé dans un tas de fagots montés en meule, après la procession du pardon. Elle n'a pas connu les feux de la Saint-Jean qui se faisaient à Perret, elle mentionne les chants de la Passion chantés par les jeunes sur le haut des collines. Cette tradition consistait, semble-t-il, à chanter en breton un Chemin de croix passant par les buttes du Gouvello

et du Breuil-du-chêne. (*Réflexion PJ : un Chemin de croix est toujours matérialisé sur cette ascension vers le sommet des affleurements du Breuil, terminé par une croix en bois qui fait de temps à autre parler d'elle !*) Le pardon de saint Mérec, dit pardon du beurre, se déroulait en mai au moment des fêtes de Jeanne d'Arc ou de sainte Tréphine à Saint-Aignan. Les mottes de beurre étaient exposées dans l'église et faites par des jeunes filles désignées pour quêter le beurre dans la semaine précédente.

Les mariages étaient toujours de grandes occasions de fête. Un mariage durait deux jours et regroupait les familles des deux mariés, les amis et parfois tout le village ou le quartier. Mme Videlo signale encore à cette occasion la présence d'un joueur d'accordéon et d'un violoneux (qui habitait la Villeneuve).

Les enterrements étaient également des occasions importantes de la vie familiale, car ils regroupaient les membres dispersés des familles. Une veillée mortuaire durait la journée entière et la nuit ; un repas était servi dans la famille du défunt. Les parents de Mme Videlo sont décédés à 81 ans pour le père et 75 ans pour la mère, son arrière-grand-mère est décédée à 99 ans, et tous à Sainte-Brigitte. Elle-même est décédée en août 1999, à 96 ans.

Après le témoignage de Mme Videlo, il est intéressant d'avoir celui d'une personne née après la Grande Guerre et dans un milieu social différent. Mme Éliane Le Polotec, née Hubert en 1925 à Sainte-Brigitte (décédée en 2018), est issue d'une famille de commerçants. Témoignage recueilli par M.-C. Garrin en octobre-novembre 1997.

Mme Le Polotec indique, tout d'abord, que le breton n'était pas parlé dans son milieu familial, mais, pour des raisons liées au commerce, elle apprend le breton avec les anciens. Elle livrait le pain à bicyclette et devait non seulement savoir parler, mais aussi compter en breton. Son père employait une trentaine d'ouvriers dans une entreprise forestière au Gouvello. Les métiers concernés étaient ceux de bûcherons, fagotiers et charbonniers.



Éliane et ses deux grands-mères.

Le charbon de bois était aussi utilisé par les repasseuses dans leur fer et pour torréfier le café. Son père vendait le charbon de bois dans le Finistère et le Morbihan. Il partait pour deux jours en charrette. Il vendait aussi du bois à Pontivy. Il achetait une coupe de bois dans Quénécan et distribuait le travail à chaque bûcheron. Les femmes venaient parfois dès le matin, après la traite, pour débroussailler sous les arbres avant que les hommes ne les abattent. Ensuite ellesaidaient les fagotiers. Le travail débutait par un coup de sifflet et se terminait de même. Ils mangeaient sur place le midi. Deux ou trois charretiers débardaient le bois et certains secteurs de la forêt étaient plus difficiles que d'autres. Ainsi, lorsque la coupe de bois se faisait sur la butte de Malvran, les chevaux utilisés ne passaient pas partout. Hommes et femmes se mettaient « à quatre pattes » pour faire descendre le bois. Ensuite les chevaux traînaient les billes jusqu'au halage et tirait les péniches. Le canal tout proche permettait d'évacuer le bois. Une partie du transport se faisait également par chemin de fer. Des wagons partaient quotidiennement avec des fagots, coterets en bois de sapin pour les fours de boulanger, poteaux de mine pour l'Est. L'écorçage dont parlait Mme Videlo nécessitait un transport de paquets d'écorce vers le moulin à tan. Ce transport se faisait



Famille Hubert, au Gouvello.

en charettes. Mme Le Polotec indique que sur la dernière charrette, il y avait deux sonneurs, biniou kozh et bombarde, qui sonnaient jusqu'à la cantine des Forges, pour boire le coup de fin de chantier.

Une fois par an, la comtesse du Luart organisait une grande fête en été. Elle offrait à boire et à manger. On y trouvait mât de cocagne, casse-cruche, courses en sac et courses à l'oeuf.

Le premier camion est arrivé dans la famille Hubert en 1932 et a constitué une petite révolution à l'époque !

Les parents de Mme Le Polotec se déplaçaient alors dans différentes forêts de la région comme celles de Glomel et de L'Hermitage-Lorge. Sa grand-mère tenait une petite ferme de deux ou trois hectares avec deux vaches. En fin de printemps, son grand-père faisait des mottes de tourbe qui étaient séchées tout l'été et servaient de combustible l'hiver. Ce moyen de chauffage était utilisé par les gens pauvres qui ne pouvaient se payer du bois. Une production artisanale de tourbe a complété longtemps les coupes de bois de chauffage sur les talus. La grand-mère, très économique, achetait chaque début d'année à Pontivy avec les intérêts d'un carnet de caisse d'épargne (chose rare en campagne au début XX^e) quelques poignées de riz, une denrée inconnue dans le pays à cette époque. Son grand-père était un bon conteur avec un important répertoire d'histoires. Elle se souvient qu'il racontait avoir entendu hurler une meute de loups et qu'une jument avait été retrouvée égorgée dans une garenne à côté de la lande du Gouvello. Les loups ont disparu en fin XIX^e siècle, vers 1895.

Mme Le Polotec indique qu'au Gouvello on cultivait le chanvre et même le lin. Le chanvre rouissait dans un grand trou d'eau. On trouvait un tisserand à Boduic (en Cléguérec).

L'ajonc a été utilisé comme aliment du bétail et a même été semé pour cet usage. Il était broyé par une meule tournée par un cheval (souvenir de Mme Senan, née en 1913).

Le meunier faisait le tour des maisons pour prendre le grain à moudre. Il y avait un moulin à Boduic, aux Salles et même un moulin à vent sur la « Lande de Course » près du carrefour de la Croix Rouge.

Les produits fermiers (beurre, œufs, volaille) étaient vendus pour acheter l'indispensable. Les femmes ne faisaient pas le marché ; un marchand passait dans chaque ferme et les denrées étaient exposées à la vente dans les commerces de Sainte-Brigitte. La fabrication du cidre était également un moment fort de la vie collective. Plusieurs personnes venaient moudre les pommes et aider à monter la meule. Quand c'était terminé, ils buvaient un « flip », sorte de grog : mi-cidre et mi-lambic avec du sucre et le tout chauffé à petit feu. À ébullition, l'alcool est flambé tout en brassant le mélange.

Au moment de la moisson, une « loco » (moissonneuse tirée par des chevaux) passait dans chaque ferme qui se faisait un devoir de nourrir les moissonneurs. C'était le plus souvent du lait ribot chauffé et le pain était trempé dans le caillé du lait qui faisait surface.

La comtesse fournissait la chaux tous les ans pour blanchir les maisons. Elle avait la réputation de savoir diriger son domaine et son autorité en faisait une personnalité à la fois crainte et respectée dans le pays.

Dans le domaine de la danse traditionnelle, Mme Le Polotec indique que les occasions n'étaient pas fréquentes : seulement aux noces, aux pardons ou pour aller faire de nouvelles aires de battage, tasser le sol des maisons neuves. Un couple de sonneurs, Gildas Dupuis au biniou et Louis Hubert à la bombarde, animaient les danses. Elle indique que Louis Hubert aurait fabriqué lui-même sa bombarde dans du buis.

Le pardon de saint Ignace rassemblait chaque année la population en pleine forêt, dans cette petite chapelle qui était ouverte tous les lundi du mois de mai et dédiée à Notre-Dame de la Force, patronne des forgerons. Autrefois, les enfants qui tardaient à marcher étaient envoyés à cette fontaine. Mme Le Polotec indique que la grand-mère de Mme Videlo était persuadée d'avoir guéri sa petite fille de la typhoïde grâce à l'eau de cette fontaine.

Le premier mai, les charbonniers se rendaient aux Forges avec une branche de mai piquée de charbon. Les jeunes du village faisaient alors le tour des maisons en plaçant du hêtre chez les jeunes filles qu'ils considéraient et du houx ou de l'ajonc chez celles qui étaient piquantes !

Les parents de Mme Le Polotec ont racheté la boulangerie du bourg après avoir cédé l'entreprise forestière à son frère. Sa mère faisait alors la soupe pour les enfants de l'école à midi. Ils apportaient leur casse-croûte et le mangeaient au chaud dans le fournil. Elle faisait aussi les banquets de noces et d'enterrements. L'eau devait être puisée à une fontaine.

Ses parents introduisirent un nouveau marché à Sainte-Brigitte : celui des champignons. La cueillette se faisait en forêt par les jeunes à l'aide de grands paniers de châtaigniers appelés rets (fabriqués au Gouvello). Seuls les cèpes étaient conservés après cuisson, égouttage et stockage dans des barriques avec du sel. La récolte était achetée par un « conservateur » de Landeaux (M. Lorcy). Une veillée était organisée autour de la cuisson des champignons.

Les châtaignes étaient ramassées et mangées jusqu'au jour de l'An si elles étaient gardées dans leur bogue.

Le miel était récolté et vendu à un marchand, une fois par an. Les ruches étaient alors en paille et ronce. La récolte obligeait bien souvent à sacrifier les abeilles. Depuis les années 1950-1960, les ruches concentrées dans des ruchers répertoriés sont à cadres, ce qui permet une récolte ménagée épargnant les abeilles. Mais celles-ci sont soumises à de multiples maladies à peine connues autrefois, effet de la dégradation de l'environnement naturel.

Mme Le Polotec se souvient comme Mme Videlo des chants de la Passion au cours de la Semaine

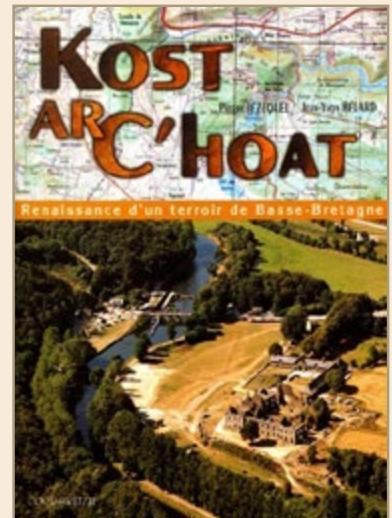
Sainte, chants effectués par les jeunes qui se donnaient réponse d'une butte à l'autre de la région.

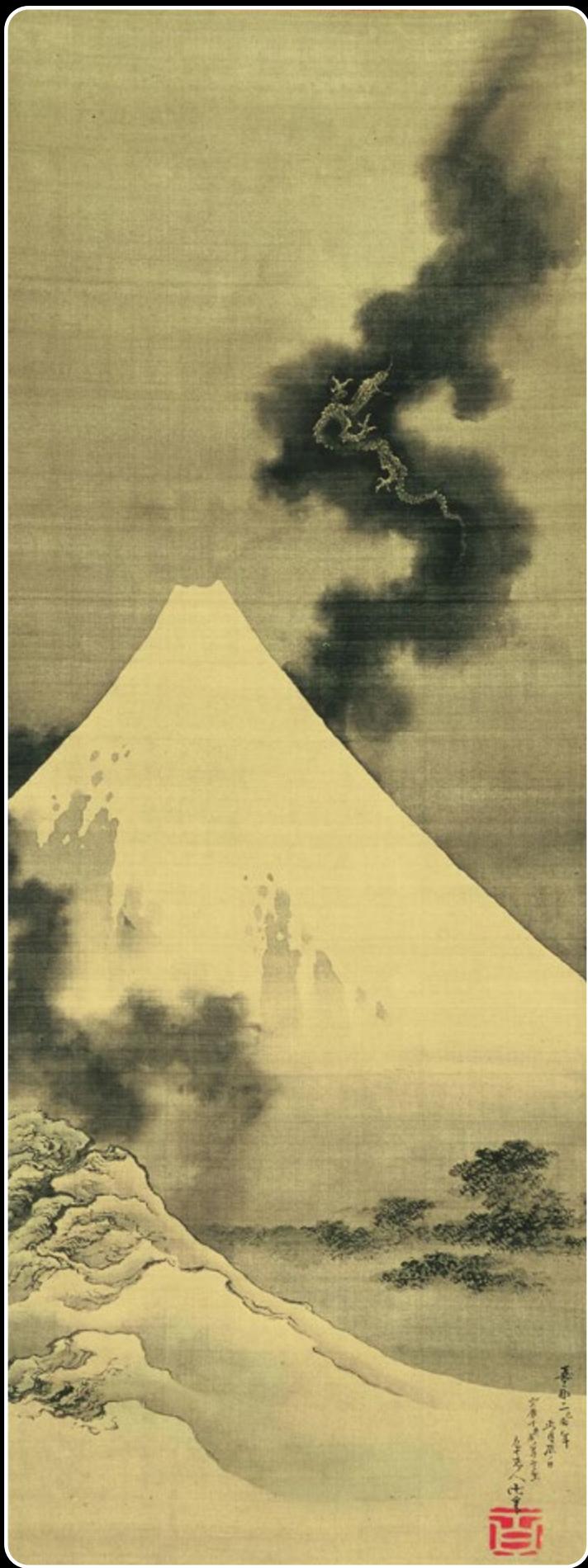
À propos des histoires et légendes, Mme Le Polotec indique que quelques personnes instruites (curés, garçons passés par le séminaire...), qui avaient connaissance de principes de physique, arrivaient par des tours à faire croire à de véritables miracles ou à des diableries selon les besoins du moment. Ainsi, bon nombre de « miracles » qui impressionnaient la population étaient liés à ce qu'elle nomme : « tours de physique » !

Elle indique encore que son père, qui a fait sept ans de service militaire, faisait partie de la troupe affectée au recensement des biens de l'Église, lors de la séparation de l'Église et de l'État en 1905, et bien que Sainte-Brigitte ait été républicaine de la première heure, il y avait une grande résistance de la part de la population qui se traduisait par des chants religieux explicites.

* *Après la vente en 1802, par les Rohan, de Quénécan à Henri de Janzé, ce dernier épousa Marie Marguerite de Boisgélin qui lui donna Marie Louise Eugénie. Cette dernière épousa en 1903 Henri Louis Roland Le Gras, comte du Luart. Ce dernier, élu deux fois conseiller général, fut maire de Perret pendant 34 ans. Décédé en avril 1953 à l'âge de 84 ans, il fut remplacé à la mairie de Perret par la comtesse du Luart. Le petit-fils de Marguerite, comtesse du Luart, décédée en 1973, était le comte Jacques du Pontavice, maire de Perret de 1995 à 2008, décédé en 2020. Ses deux fils, Stéphane et Gilles, sont les actuels propriétaires de Quénécan.*

Extrait du chapitre 2 :
"Étude socio-culturelle du terroir, mœurs et coutumes".
Kost ar C'hoat, Renaissance d'un terroir de Basse-Bretagne de Pierre Jézéquel et Jean-Yvon Hélard. Editions Coop Breizh, 2001.





Fujigoshi Ryû Zu,
Ère Kaei, 1849

Hommage à nos chers disparus

Lionel ou le meilleur pour la fin,

par son neveu, Gwendal Guillouzic

Te parler, c'est rigoler
Te côtoyer, c'est s'amuser
Un jeune, quel jeune : le gamin
Une jeunesse tournée à apprendre la vie
Avec son lot de conneries
Des coups de berger
Tu en as donné
Près de la chaufferie
Des coups d'orties
Un beau matin tombé du toit
T'avais déjà trouvé ta voie
Un bel aprem sous un tracteur
Le bassin cassé, de belles frayeurs
T'aimais bien la pêche avec pépé
et le ponton à Cleg avec Olivier
T'as étudié à bonne école
Avec Cobineau comme un symbole
Dans les bêtises, t'as essayé de l'imiter
Mais tu l'as très vite, dépassé
La bougie sous le lit et tout brûla
Et c'est la chambre qui s'embrasra
T'as peint la vache en violet
C'est ta maman qui s'affolait

Un mari, quel mari : le Nel
Y'a Lio, y'a elle,
y'a Lio et elle,
Y'a Brigitte et Lionel
Rencontrée à Créteil, sous un beau soleil
Au tournoi des communaux, tu l'émerveilles
Tu dragues Brigitte, la fait danser
Derrière les poubelles, premier baiser
Aménager, vous avez pas hésité
Avec Mich et Isa dans le même foyer
Puis vient le Sarrazin où t'es le gardien
Logement de fonction et plein de câlins
Y'a pas mieux pour les amoureux
Naissance de Meg, vous êtes heureux
C'est le moment, de sceller l'union
Mariage consommé, vous êtes mignons
Départ pour Sainte-Brigitte, c'est votre château
Le choix du roi, avec Enzo



Et tous les quatre, ça voyage
Portugal, Arcachon, y'a pas d'âge
Sur les matelas, d'avant la télé
Pour dormir près de la cheminée
Un papa, quel papa : un modèle
"Mon père, c'était tout", les mots de Meg
résonnent encore
T'inquiète pas, ton papa, c'est bien le plus
fort
Toutes les qualités réunies dans un père
Rieur, protecteur, un vrai partenaire
Tu savais partager ta bonne humeur
T'oubliais jamais ton rire moqueur
Il t'appelait ma biche pour parler avec son
coeur
Quant il l'ouvrait, c'était pas un farceur
Enzo s'faisait appeler Zozo
Jop ou père, chacun son pseudo
Au Sarrazin, tu étais bien
La cour d'école, c'est ton jardin
Par contre, quand il était fâché
Les escaliers fallait monter
A Saint-Brieuc, livrer le courrier
Sur tes épaules, quel pied
Un saut en parachute à Quiberon
Bien sûr des souvenirs, qui resteront
Le mardi y'avait aussi des p'tits rituels
Sachet de bonbons, c'est perpétuel
Manger chocolat, glaces et gâteaux
Tu savais taquiner Zozo

Un frère, quel frère : le frangin
On dit toujours le meilleur pour la fin
Après cinq bambins, v'là le plus malin
Le cadet, le benjamin, le petit
Mais le plus grand de la fratrie
Ça marche aussi pour la connerie
Un frangin, jamais trop loin
Pour donner un coup de main
Ce petit frère quel engin
Certains diront un peu taquin
Pour déconner c'est comme le vin
Tu te bonifies sans mettre de freins
Tes frères et soeurs en sont témoins
Un mot, un geste, sans prudence
Et, il vous lance :
"tu sais mieux que les autres, la science"

Un tonton, quel tonton : le boutentrain
Faire rire les autres est ta mission
Neveux, nièces t'en as une collection
Pas besoin de formation, t'es un champion
Le plus rigolo sans contestation
Le plus fou sans opposition
A l'occasion des foots dans le jardin
Mais attention aux tacles assassins
Un jeu dangereux de te taquiner
Car tu finis toujours par riposter
Merci pour cette préparation d-la vie
Dans la famille, on en sort grandi
Entre quatre yeux, j'te fais un aveu
Être ton neveu, c'est fabuleux

Un copain, quel copain : le fêtard
Toujours prêt à partager un verre, une activité
Pour festoyer, t'étais le premier
Ça marche aussi pour déconner
Si tu l'invites et y'a pas de frites
Compte pas sur lui pour prendre une cuite
Non c'est pas vrai, t'es un buveur
et le plus grand des rieurs
Tous les midis chez Mick Rio
Ou chez Guy Roux, à boire des coups
Pour bricoler, t'as tronçonné
Mais le carrelage, tu l'as pété

Un joueur de foot, quel joueur : un boucher
Depuis petit avec un ballon
T'es le taulier des ajoncs
Avec toi, c'est la compet'
Joueur, goal, président, plusieurs casquettes
Le moment de la douche, t'étais le roi
Pour les savonnettes et les doigts
Tu savais aussi donner de la voix
Un capitaine, pas deux comme toi
Entre la 3e mi-temps et les cartons,
L'âge n'atteint pas la passion
Pas sûr d'ailleurs que t'aurais raccroché,
Une saison de plus, t'aurais signé
Mais t'étais aussi un supporter
Le plus fidèle et exemplaire
Tu entonnais la Marseillaise
Mais tu coupais l'hymne portugais
Tu la chantais, la main sur l'coeur
T'étais toujours de bonne humeur

Un cantonnier, quel cantonnier : un bricoleur
Un vadrouilleur, ce cantonnier
Créteil, Silfiac et Malgué
Les nouveaux, tu savais les accueillir
Le petit Flo va s'en souvenir
Mais toi aussi t'étais bizuté
Souviens toi devant le maire, déshabillé
Dès 8h le matin, t'avais la pêche
Un sacré collègue, une vraie flèche
"Bah alors Pérez, tu parles pas ce matin ?"
Avant d'ajouter : "La journée va être longue,
tiens"
Toujours partant pour un repas
Esprit d'équipe et gestes sympas
Tu vivais pour ton club et ta commune
Faire rire les autres, c'est ta coutume

On dit l'meilleur pour la fin
C'est un pied d'nez au destin
Car le meilleur, parti trop tôt
Tonton, je t'aime, à bientôt

Stéphane Aupied,

par Marcel Le Berre

Ah, Stéphane, Stéphane...



La nouvelle brutale de ta mort a semé sidération et consternation dans tout le village... Tout le monde te connaît, connaît ta famille. Aussi, un sentiment identique a prévalu pour ton frère Sébastien et même pour tes parents, tous partis avant l'heure.

Et toi, à 48 ans ; plus jeune que nos enfants... Idée insupportable.

Nous nous sommes vus il y a peu, rien ne laissait paraître le moindre souci de santé.

D'ailleurs, on te voyait partout, actif et disponible, comme tu le fus au Comité des Fêtes où nous nous sommes côtoyés pendant plus de 20 ans. Durant cette longue période, chacun a pu apprécier ton engagement et ta disponibilité. Spontanément, tu nous as proposé de substituer un repas couscous, que tu réussis si bien, aux modestes expositions que nous organisions alors au profit des Restos du Cœur. Le succès fut immédiat, le bouche à oreilles fit écho au-delà de la commune. Nos recettes doublèrent, voire triplèrent et il en fut de même quant aux dons aux associations de solidarité.

Récemment, tu as pris la tête du Comité, tu as veillé à poursuivre les actions caritatives qui sont l'esprit du Comité depuis ses débuts.

Tu es parti bien jeune, mais durant ta trop courte vie, tu as su être utile. Ce qui est déjà beaucoup.

Adieu Stéphane, et merci pour tout.





Kōchō Bara, Ère Tempô, 1834

Partages brigittois

Que dit le vent au coquelicot ?

par Soizig Germain

Que dit le vent
dans la fraîcheur matinale
il dévale champs et coteaux
il court, il court, le vent
dans les jupes des pétales

Que dit le vent au coquelicot ?
« Je t'aime, je t'aime, alors, valsons ! »
Souffle, souffle, le vent
danse la fleur : son cœur content
s'anime sur le champ

Que dit le vent au coquelicot ?
il dit oui et jamais non
qu'il fasse froid, qu'il fasse chaud
aucun abandon
les coquelicots tous ensemble
opinent et dansent l'amble

Que dit le vent au coquelicot
« Valsons encore, valsons bientôt
dans le soleil aux mains dorées »
il allonge un pas de deux
courbe la fleur au cœur gracieux

Que dit le vent au coquelicot
le soir au bout des heures chaudes
quand la tête de fatigue dodeline
s'endort à peine la fleur coqueline
« Souviens-toi »

« Souviens-toi, dit le vent au coquelicot,
d'un ton doux enveloppant,
souviens-toi, murmure le vent à demi-mot
de ce joli temps, dans la naissance du matin,
ton tremblement entre mes mains »

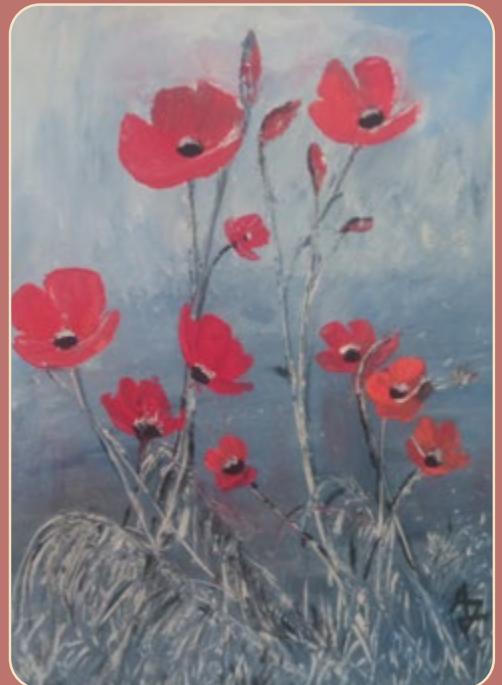


Tableau d'Annie Jézéquel

Qui suis-je ?

Par Claude Michel

Bonjour à toutes et à tous,

Qui suis-je ? Je m'appelle Claude MICHEL et j'habite maintenant depuis quelques mois la petite maison blanche du lotissement « Hameau de la Fontaine ».

J'ai 74 ans et suis retraité de la fonction publique belge. J'ai tout d'abord travaillé dans le laboratoire d'une célèbre maison d'éditions de BD.

Pendant mes vacances, chaque année, j'ai sillonné l'Europe, dont la France, en pratiquant le caravaning et avais toujours dit que je m'établirais dans l'hexagone pour ma retraite.

J'ai mis beaucoup de temps à réaliser mon rêve. L'endroit choisi devait répondre à beaucoup de critères !

J'ai commencé par la côte d'Opale pour terminer en... Bretagne dont je ne connaissais qu'une partie du littoral. C'est en faisant des recherches de constructeur de maisons sur internet que je suis tombé sur la société qui a construit la mienne et qui, en plus, reprenait la liste des terrains libres dans diverses régions.

5 € symboliques

À vendre pour 5 € symboliques ou à donner selon situation un meuble blanc IKEA à 2 portes et étagères intérieures. Peut servir de meuble TV ou tout autre fonction.

Pour plus d'infos, appeler le 06 62 91 22 69, Claude MICHEL.

2 meubles du même type, mais moins hauts, seront aussi bientôt disponibles.



Je suis venu, j'ai vu et j'ai posé mon choix sur Sainte-Brigitte.

J'apprécie beaucoup le Centre Bretagne à cause de ses immenses étendues agricoles et de forêt.

Les centres d'intérêt sont nombreux.

Je suis passionné par la photo (j'ai fait des études dans ce secteur), l'aviation, les voitures, surtout les anciennes (j'ai eu 4 Simca/Matra/Talbot et suis électromobiliste convaincu depuis 2018). Je suis passionné par les félins et possède 2 chats (Maine Coon et siamois).

Voilà ! Vous savez tout ou presque !

Au plaisir de vous rencontrer.





Kakuban Surimono, 1796-1799

Gâteau Moelleux "façon Kiki!"

par Christian Lasserre, dit Kiki!

(facile, rapide et pas «trop» cher)

- Faites macérer une cuillère à soupe rase de raisins secs dans du rhum.
- Dans un saladier, versez un yaourt nature (ou vanille) et conservez le pot qui, lavé et essuyé, vous servira de doseur.
- Ajoutez deux pots de sucre et mélangez.
- Ajoutez 2 oeufs + 1/2 pot d'huile de tournesol et mélangez.
- Ajoutez 2 cuillères à soupe de poudre d'amande (ou noisette), les raisins (avec le rhum c'est meilleur) et des pépites de chocolat.
- Ajoutez 3 pots de farine de sarrasin et 1 sachet de levure; mélangez bien.
- Versez la pâte dans un moule beurré et enfournez 30 mn dans le four préchauffé à 180 degrés.
- Laissez refroidir et démoulez.

- Faites fondre au bain-marie 100 gr de chocolat avec 50 gr de beurre et remuez bien.
- Quand le mélange est bien liquide, versez-le sur le gâteau tiédi et étalez à la cuillère.
- Laissez refroidir !

Bon appétit !





La Camargue, vue du ciel, par Kiki!





Shimotsuke Kurokamiyama Kirifuri no taki, Ère Tempô, 1833

Le coin du numérique

Filtrer l'information à l'ère numérique 1/2,

par Alexandre Serres

On trouve de tout sur internet, le meilleur mais aussi le pire : prolifération de rumeurs, détournements d'images, explosion de fausses nouvelles, essor des théories complotistes, nouveaux dangers de manipulation par les outils d'Intelligence Artificielle... Dès lors, comment identifier des sources crédibles, trouver des informations fiables, comment distinguer le vrai du faux dans ce maelstrom d'informations ?

Après les articles sur *la sécurité numérique* (*Berc'hediz n°4*) et sur *la surveillance numérique* (n°5), cet article est consacré à un autre défi, un autre enjeu crucial posé par internet et le numérique : celui du filtrage de l'information. Il s'agira de définir quelques notions sur ces questions, d'alerter sur les menaces qui pèsent sur l'information et de donner quelques conseils et ressources utiles pour éviter les pièges informationnels.

Pourquoi est-ce plus compliqué de s'informer aujourd'hui ?

Deux constats définissent le paradoxe majeur d'internet, auquel nous sommes tous confrontés et que l'on peut résumer ainsi : d'un côté, nous n'avons jamais disposé d'autant d'informations à notre portée, et d'un autre côté, il n'a peut-être jamais été aussi difficile de filtrer, de maîtriser cette information et d'éviter un certain nombre de dangers.

Le premier constat fait référence au "**déluge informationnel**" : on entend par là la production ininterrompue, mondiale et absolument colossale d'informations et de données de toutes sortes, générées en permanence sur internet. En 2024, voici quelques exemples de ce qu'il se passe **chaque minute** sur internet dans le monde (selon l'enquête annuelle *Data Never Sleeps* menée par l'entreprise Domo)¹ :

- 5,9 millions de recherches effectuées sur Google ;
- plus d'un million de questions posées à Siri

(l'assistant vocal d'Apple) ;

- près de 3,5 millions de vidéos YouTube visionnées ;
- près de 139 millions de Reels (des vidéos courtes) diffusées sur Facebook et Instagram ;
- 251 millions de mels envoyés ;
- près de 363 000 heures de programmes visionnées sur Netflix.

Nous croulons littéralement sous les avalanches d'informations, de données, de vidéos, et cette surabondance provoque de nombreux effets chez les usagers : "infobésité", ou surcharge informationnelle, notamment chez les actifs dans leur cadre professionnel, générant une "fatigue informationnelle"...

D'où le second constat : ce n'est pas parce que nous avons "toute l'information à portée de clic" qu'il est plus facile de s'informer de manière sûre, confiante et maîtrisée. Au contraire ! Internet a modifié radicalement la donne en matière de validation de l'information, et l'évaluation de l'information est devenue une question cruciale pour plusieurs raisons étroitement mêlées :

- **c'est à l'usager de faire lui-même la validation des informations qu'il trouve :**

là où, il y a encore une trentaine d'années, l'usager s'en remettait généralement à des "médiateurs", des professionnels de l'information (journalistes, éditeurs, documentalistes, bibliothécaires, enseignants, etc.), dont la tâche consistait notamment à pré-filtrer l'information, aujourd'hui cet usager est seul sur internet et c'est à lui que revient la tâche difficile de décider si telle information est pertinente, si telle source est crédible ou non, si l'information consul-

1. Mathieu Eugène, Infographie : 1 minute sur Internet en 2024, BDM, 19 décembre 2024. <https://www.blogdumoderateur.com/infographie-une-minute-internet-2024/>

tée est exacte ou fausse, etc. Renversement profond du processus d'évaluation et de validation de l'information ! Là où l'on pouvait accorder sa confiance (avec évidemment une certaine prudence) à des professionnels de l'information, la confiance "*a-priori*" dans l'information consultée est aujourd'hui diluée, éclatée, recomposée ou simplement absente ;

- l'absence de filtre éditorial :

internet est un système de publication totalement ouvert, où n'importe qui peut publier et diffuser n'importe quoi. Contrairement aux revues scientifiques, à la presse traditionnelle ou au monde de l'édition, il n'y a aucun filtre éditorial sur les réseaux sociaux et sur une grande partie d'internet ;

- la prolifération des "info-pollutions" :

en raison de ce caractère ouvert, les "info-pollutions" de toutes sortes explosent sur internet : rumeurs, manipulations, campagnes de désinformation, multiplication des sites racistes, sectaires, complotistes, etc., mais aussi information médiocre, répétée à l'infini, invasion de la publicité... Avant internet, il arrivait aux médias traditionnels de diffuser de fausses informations, de relayer des rumeurs, de déformer la réalité, de se faire le relai des propagandes officielles. Par exemple, les plus anciens se souviennent sans doute des retentissants scandales de l'information, au tournant des années 80-90, notamment le faux charnier de Timisoara² en 1989, ou les nombreuses manipulations de l'information pendant la première guerre du Golfe en 1990-91³. Et la liste de tous les dérapages des médias traditionnels serait bien longue à établir ! Mais cette liste n'est rien en comparaison des *fake news* actuelles, de la désinformation massive et des théories complotistes qui pullulent sur internet !

² https://fr.wikipedia.org/wiki/Faux_charnier_de_Tim%C8%99oara

³ Ecouter par exemple : <https://www.radiofrance.fr/franceinter/podcasts/affaires-sensibles/affaires-sensibles-du-jeudi-14-avril-2022-6202526>



Sumidagawa Ryōgan Keshiki Zukan, 1805

- la complexité des opérations de filtrage :

on confond souvent la facilité technique de l'accès à l'information et la capacité à filtrer, à évaluer, à absorber l'information et à la transformer en connaissance. Plusieurs difficultés se présentent pour l'internaute : la désorientation dans les labyrinthes d'internet, la difficulté à identifier clairement la source et l'auteur d'une information, le décodage souvent compliqué d'une page web, etc. Plusieurs chercheurs ont bien étudié par exemple les difficultés de la "lecture numérique", qui demande de nombreuses et nouvelles compétences cognitives⁴. Pour le dire autrement, la lecture d'un journal imprimé, le visionnage d'un journal télévisé, l'écoute de la radio sont des opérations cognitives beaucoup plus simples que la consultation et le décodage des ressources d'internet, surchargées de signes et d'icônes.

Quand on relie tous ces facteurs (plus d'autres, très importants⁵), on comprend que la pratique simple, quotidienne et vitale dans une société démocratique, consistant à s'informer de manière fiable, exacte et pertinente est devenue une opération qui ne va pas de soi et qui est lourde d'enjeux. Car derrière ces questions se pose la plus importante : celle de l'autonomie de jugement et de sa capacité à exercer son esprit critique.

⁴ Sur ce sujet, voir par exemple le livre de Monica Macedo-Rouet, *Savoir chercher. Pour une éducation à l'évaluation de l'information*. Caen : C & F éditions, 2022.

⁵ Notamment les facteurs socio-politiques, psychologiques, les croyances, les systèmes de valeurs, etc., qui conditionnent notre rapport à l'information.

Désinformation, malinformation, mésinformation...

Le terme "d'infopollution" ou de "pollution informationnelle"⁶ est parfois utilisé pour désigner différents types de menaces, de dangers, de dérives qui touchent les processus d'information. On en distingue plusieurs sortes, mais je voudrais surtout mettre l'accent sur les plus graves, qui pèsent aujourd'hui sur l'information et qui relèvent du phénomène de la manipulation de l'information. Trois termes proches doivent être définis et distingués : la désinformation, la malinformation et la mésinformation.

La désinformation :

omniprésente aujourd'hui sur internet, elle est incontestablement la plus grave des infopollutions. *Le Dictionnaire de l'Académie Française* la définit ainsi : "Action particulière ou continue qui consiste, en usant de tous moyens, à induire un adversaire en erreur ou à favoriser chez lui la subversion dans le dessein de l'affaiblir ; résultat de cette action."⁷ Un chercheur en Information-Communication, François-Bernard Huyghe, précise la définition : "La désinformation consiste à **propager délibérément des informations fausses pour influencer une opinion et affaiblir un adversaire**. Le mensonge ici porte sur la réalité qu'il décrit (un fait imaginaire), sur la personne ou l'appartenance de qui la rapporte et, enfin, sur le but de son énonciation qui est de produire un dommage et non d'informer."⁸"

Il faut d'abord reconnaître l'ancienneté de la pratique : la désinformation n'a pas attendu internet ! Elle accompagne toutes les falsifications historiques, toute l'histoire des russes, des stratagèmes, elle a même été théorisée dans un ouvrage classique *L'Art de la*

guerre, de Sun Tzu⁹, qui date du IV^e siècle av. J.-C ! Il est intéressant de noter que si la pratique consistant à tromper l'adversaire existe depuis la plus haute Antiquité, le terme lui-même est plus récent et date des années 50, en pleine guerre froide. Et il est encore plus piquant de relever qu'il a été forgé en Russie, à partir du terme russe *desinformartsia*. Ainsi, les meilleurs spécialistes de la chose sont également les créateurs du mot ! Le terme en français n'est entré dans le dictionnaire qu'en 1980.

Comment fonctionne la désinformation ? "La désinformation est un processus, utilisable à tous les niveaux dans toutes les sphères de la communication, et qui consiste à présenter :

- une information fausse comme vraie,
 - une partie d'information vraie comme une totalité indépendante et vraie pour elle-même,
 - une partie d'information fausse comme une totalité indépendante et vraie pour elle-même,
 - une information vraie comme fausse."
- (d'après TechnoScience.net)¹⁰

Il y a donc trois aspects essentiels de la désinformation : elle est toujours volontaire, délibérée, ce qui la distingue de la mésinformation. Elle porte sur un fait précis, ce qui la différencie de la propagande, dont l'objet et le contenu sont plus vastes. Et elle s'inscrit toujours dans un projet spécifique (politique, stratégique, économique...) : on ne lance pas une campagne de désinformation par hasard ou pour le simple "plaisir" de troubler l'opinion. La désinformation est une arme, au service d'un objectif. L'actualité nous le montre tous les jours !

6 Voir Wikipedia : https://fr.wikipedia.org/wiki/Pollution_informationnelle

7 <https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A9D1911>

8 François-Bernard Huyghe. *L'ennemi à l'ère numérique. Chaos, information, domination*. Presses Universitaires de France, 2001

9 <https://fr.wikipedia.org/wiki/D%C3%A9sinformation>

10 François-Bernard Huyghe. *L'ennemi à l'ère numérique. Chaos, information, domination*. Presses Universitaires de France, 2001

La malinformation :

"La malinformation, elle, repose sur des faits réels, mais détournés de leur contexte dans le but de nuire à une personne, une organisation ou un pays¹¹". Nous sommes donc en présence d'une variante de la désinformation et la nuance est subtile pour les distinguer ; en effet, ces deux techniques participent des mêmes motivations : tromper, manipuler (un adversaire, l'opinion publique...), mais la malinformation part de la réalité pour la déformer, tandis que la désinformation invente généralement une réalité par le mensonge.

La mésinformation :

la troisième notion se différencie des deux premières sur un point essentiel : l'absence d'intention malveillante. La mésinformation consiste à répercuter, diffuser une fausse nouvelle, qu'elle provienne d'un acte de désinformation ou de malinformation. Si l'effet peut être le même (la manipulation de l'opinion, qui va croire à une "fake news"), l'intention sera différente. Et pour revenir au numérique et à internet, il est évident que les réseaux sociaux sont la principale caisse de résonance de la mésinformation, chaque fois qu'une personne rediffuse, en toute bonne foi, une fausse nouvelle, un fait inexact, voire se fait le complice involontaire d'une entreprise de désinformation.

Ces trois termes, renvoyant à trois modalités précises de la désinformation se confondent dans le terme parfois galvaudé de "fake news" (fausse nouvelle) ou d'infox. On trouvera sur le site de la revue *Ça m'intéresse* une liste d'infox qui "ont marqué l'histoire¹²", depuis la parution en 1903 du tristement célèbre *Protocole des Sages de Sion* jusqu'aux fantasmes les plus délirants qui ont émergé lors de la pandémie du Covid.

Des enjeux majeurs

Aujourd'hui, c'est peu de dire que cette thématique, qu'on la nomme "évaluation de l'information", "filtrage des sources" ou "lutte contre les *fake news*", est devenue omniprésente dans les médias, permanente dans les préoccupations de la société et massive par ses impacts de tous ordres ! On ne compte plus les ouvrages, les articles, les rapports, les initiatives, les projets, les numéros spéciaux de revues, les documentaires, etc., qui touchent, de près ou de loin, à cette question devenue quasi-"*civilisationnelle*". Nous serions entrés dans "l'ère du faux", de la "post-vérité", de la désinformation massive ; et l'évolution, en à peine vingt ans, est spectaculaire, vertigineuse même quand on en pointe les enjeux. Si les "info-pollutions" ne sont guère nouvelles en elles-mêmes, la raison principale de cette omniprésence de la question du filtrage est évidemment liée à internet et surtout aux réseaux sociaux, aggravée aujourd'hui par l'Intelligence Artificielle. Trois exemples récents montrent la profondeur et la diversité de ces enjeux.

Au plan géopolitique, la guerre en Ukraine et la propagande de la Russie de Poutine illustrent tragiquement la dimension géopolitique de la question du filtrage, avec l'utilisation, au plus haut niveau étatique et avec des moyens inégalés, de la désinformation comme arme de guerre et de gouvernance. Certes, la pratique n'est pas nouvelle. On la désignait auparavant sous le nom de *PsyOp*, la guerre psychologique. Ce qui a changé, c'est le statut de cette guerre de l'information, devenue un instrument central de la "cyberguerre" : là où elle était auparavant un instrument accompagnant les guerres, la désinformation est devenue une nouvelle forme de guerre à part entière¹³.

¹¹ François-Bernard Huyghe. *L'ennemi à l'ère numérique. Chaos, information, domination*. Presses Universitaires de France, 2001

¹² François-Bernard Huyghe. *L'ennemi à l'ère numérique. Chaos, information, domination*. Presses Universitaires de France, 2001

¹³ Sur ce sujet, voir la présentation du rapport de Viginum : *Guerre en Ukraine : un bilan de Viginum sur les actions russes de désinformation*, disponible sur : <https://www.vie-publique.fr/en-bref/297500-guerre-en-ukraine-les-strategies-de-desinformation-russes-par-viginum>

Au plan politique et démocratique, on a vu le danger que pouvait faire courir à une grande démocratie l'explosion des complotismes et la manipulation de l'opinion, avec l'invasion du Capitole à Washington, en janvier 2021, par les supporters fanatisés de Trump, persuadés du "trucage" des résultats de l'élection présidentielle¹⁴.

Enfin, l'enjeu de la désinformation touche également, de manière cruciale, les questions sanitaires, comme l'ont montré la pandémie de la Covid et le festival de rumeurs, de désinformations, de théories du complot, de manipulations, de fraudes scientifiques en tous genres auquel elle a donné lieu¹⁵.

Autrement dit, les enjeux de "l'évaluation de l'information", à l'heure de la cyber-guerre, de la "post-vérité" et de la vague complotiste ont complètement changé de nature, d'intensité et de gravité : ils touchent désormais aux fondements mêmes de nos sociétés et de notre vie politique, démocratique, sociale, sanitaire.

NB : nous aborderons dans un autre numéro du Berc'hediz les méthodes, les démarches, les outils et les ressources pour mieux filtrer l'information et éviter de tomber dans les pièges des info-pollutions.

¹⁴ Voir le podcast de FranceInfo, *Les infox de l'Histoire : 6 janvier 2021, l'assaut du Capitole, insurrection ou tentative de coup d'État ?*, disponible sur https://www.franceinfo.fr/replay-radio/les-infox-de-l-histoire/6-janvier-2021-insurrection-ou-tentative-de-coup-d-etat-l-assaut-du-capitole_6521105.html

¹⁵ Voir Wikipedia, qui fait une liste de toutes ces entreprises de désinformation : https://fr.wikipedia.org/wiki/D%C3%A9sinformation_sur_la_pand%C3%A9mie_de_Covid-19



Shikishi Shashinko, Ère Tempô, 1830-1834

Katsushika Hokusai,

par Cha Le Verdier

Katsushika Hokusai, 1760-1849, est un peintre, dessinateur et graveur japonais, l'un des grands maîtres de l'ukiyo-e, mouvement artistique de l'époque Édo (1603-1868).

Artiste prolifique, il a réalisé plus de 30 000 dessins, dont une immense majorité d'estampes.

Parfois considéré comme le père du manga, un terme qu'il a lui-même inventé, signifiant « esquisse spontanée », Hokusai a profondément influencé les artistes européens du XIX^e siècle, parmi lesquels Gauguin, Van Gogh, Monet, Sisley ou encore Toulouse-Lautrec, inspirant ainsi le courant du japonisme.

Sa renommée internationale repose surtout sur plusieurs séries d'estampes majeures :

Trente-Six Vues du mont Fuji,
Le Circuit des cascades de toutes les provinces,
Les Cent Vues du mont Fuji.

Ces œuvres, remarquables par leur composition, leur finesse de dessin et leur impression, sont accompagnées d'innombrables études de fleurs, d'animaux et de scènes de la vie quotidienne.

Hokusai laisse ainsi une œuvre monumentale, à la fois spirituelle, poétique et profondément humaine, qui continue encore aujourd'hui d'inspirer le monde entier.

« **Sous la vague au large de Kanagawa** », p. 39-40.

Œuvre la plus célèbre d'Hokusai, souvent appelée « *La Vague* », cette estampe est la première de la série *Trente-Six Vues du mont Fuji* (réalisée entre 1830 et 1834).

Emblématique de l'art japonais, elle se distingue par la force de sa composition. Le contraste entre la puissance de la vague et l'usage du bleu de Prusse profond au premier plan, et la sérénité du mont Fuji baigné de tons clairs à l'arrière-plan, évoque l'équilibre du Yin Yang, symbole de forces, à la fois opposées et complémentaires.

Cette estampe reflète les influences du taoïsme, évoquant la nature éphémère de l'existence humaine, et du shintoïsme, où s'exprime la toute-puissance de la nature.



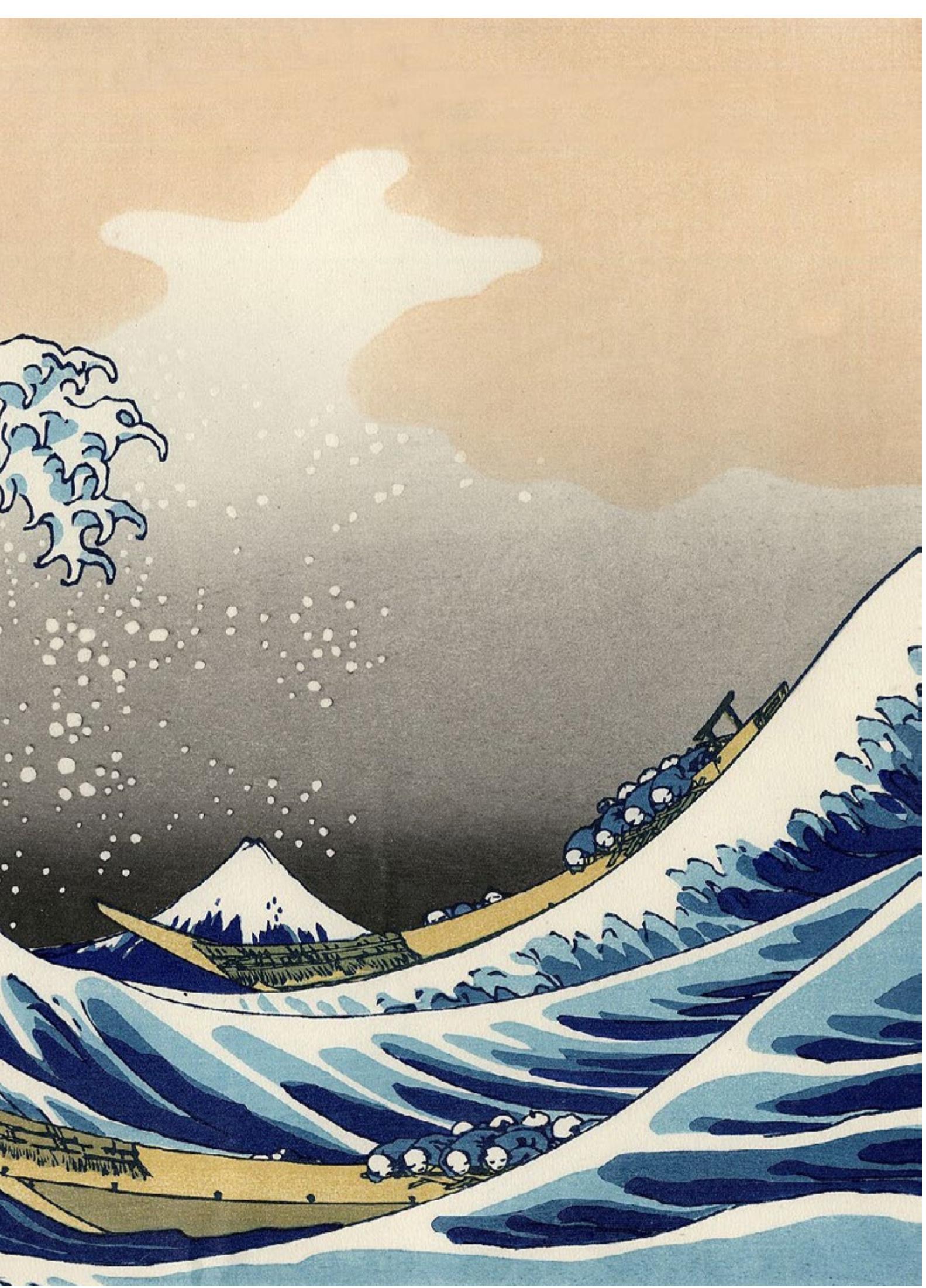
Shika Shashinkyō
Tokusa Gari, Ère Tempō,
1830-1834

Après huit numéros du Berc'hediz, je vous remercie pour vos retours chaleureux tout au long de ces publications.

富嶽三十六景 神奈川沖
浪裏

葛飾北斎







Katsushika Hokusai, *Tōkaidō Shinagawa
Gotenyama no Fuji, Fugaku sanjurokkei*,
1830-1832