



# Cultiver en vert

PAO et photos, IUT Lannion,  
dép info-com J1 , 2023-2024

# Editorial

---

**Au cœur de la campagne paisible de Pevenan, à l'entrée de Pevenan, se situe une ferme bio. Entreprise familiale depuis 1986, ce reportage photo vous raconte l'histoire d'Anne et de sa fille Suzanne pour une agriculture plus responsable.**

**« Cultiver en vert » est un témoignage de l'engagement de ces femmes qui va au-delà des simples récoltes. C'est une déclaration affirmant que la terre est un héritage fragile, que l'écologie et l'éthique sont complémentaires.**

**Textes et images réalisés par Eva Grandvaud**

**Photos réalisées le 22/12/23**



**Crédit photo  
Thomas Cluzeau**

**Passionnée par le journalisme depuis 4 ans, je m'appelle Eva Grandvaud. Après avoir fait mes premières expériences en Gironde, je déménage en 2023 en Côtes d'Armor pour intégrer l'IUT de Lannion.**

**Habituée à l'écriture d'article en PQR, ce reportage marque le début de mon expérience photographique. Ce reportage est réalisé dans le cadre d'un projet noté pour les matières suivantes : PAO, photo. Professeurs concernés : Jean-Philippe Meriglier et Estelle Barraud.**

# Sommaire



Partie 1 : Anne et Suzanne,  
qui sont-elles ? p6

Partie 3 : Le marché  
nocturne de la ferme p16

Partie 2 : Le marché  
interne de fruit et légumes  
p10

# Qui sont-elles ?

Anne et Benoit Casset ont monté leur entreprise familiale en 1986 sur

la route sur l'ancienne route de Penvénan vers Port-Blanc. Depuis 5 ans, la fille aînée, Suzanne et son mari, Yun Le Corre, ont rejoint la ferme.

Anne Casset accoudée à son étale.



De cette collaboration a émergé un florilège d'innovations au sein de la ferme familiale. Un bâtiment dédié à la vente en circuit court a vu le jour, offrant aux clients une expérience plus directe et immédiate avec les produits cultivés sur place. On note aussi la création de 72 casiers « libre-service ».

## Anne et Suzanne

La « cantine » sur roues est une des ces initiatives. Il se vend des crêpes et galettes à la ferme durant l'ouverture de la ferme au public ou sur le marché de Port-blanc en été.

La diversification s'est aussi manifestée sous forme de création de bocaux, soupes et sauces, élaborés à partir des récoltes de la ferme. Ces produits transformés ont connu un succès croissant, ajoutant une touche gourmande



et pratique à l'offre de la ferme.

Ce passage à une dimension familiale n'est pas simplement une évolution structurelle, mais une histoire de transmission.

Soulagée de pouvoir transmettre le « travail d'une vie »,

Anne et son mari forment elle même sa fille et son gendre aux pratiques de la ferme. La clientèle, toujours aussi fidèle, est ravie d'assister à cette transmission.

Anne Casset qui sert ses clients.



# Le marché interne de fruits et légumes



Depuis une quinzaine d'années, Anne et Benoît Casset proposent leurs produits en vente directe dans la ferme.

Ils ont créé un joli petit espace dédié à cette vente bi-hebdomadaire.

La mise en avant de la qualité de leurs produits est assumée par le logo « AB ».





Les étales de la ferme.



Le projet de développement de la vente directe est a découlée d'une envie de proximité avec les cosonmmateurs. Cela leur permet de vendre leurs légumes tout juste sortis des serres, frais, tout en ayant le retour des consommateurs en direct.

La ferme à profiter de « l'effet Covid ». Pendant et après la pandémie, davatage de monde était en recherche de produits locaux. Ils ont donc vus plus de personnes circuler dans la ferme. Cet effet se poursuit encore

aujourd'hui raconte Suzanne : «les gens veulent manger mieux, de meilleure qualité et plus local».

La ferme a fédéré ses clients. Margaux vient régulièrement avec sa mère. « J'adore venir ici ! ». C'est également le cas de Danielle qui vient faire ses courses de fruits et légumes chaque semaine. « C'est bien meilleur qu'en supermarché. »

Les légumes de la ferme.



Renseignements : en période hivernale, la vente directe de légumes bio se fait mardi de 16h30 à 18h30 et le vendredi de 10h à 12h.

En été se rajoutent, « la charcuterie Henriette, les fruits bio de Christophe, les fromages bio de Johanna "Les hirondelles de Tréguier" » les mardi et jeudi de 17h à 20h.

# Le marché nocturne



La nuit tombant , les légumes revêtissent d'autre couleurs, plus douce. Eclairé par des lanternes, le marché interne de la ferme de Boiséon. En faisant abstraction du froid de ce mois de décembre, l'ambiance est chaleureuse

Le marché nocturne.



Le marché nocturne est l'occasion d'échange entre les fermières et les clientes. On y échange des recettes, les bons plans du moment ou encore les dernières actualités.

# « Cultiver

---

## en vert »

Loin des clichés des hommes durs à la ferme, c'est l'histoire d'Anne et de sa fille Suzanne qui est mise en scène dans ce reportage photo.

Leur point commun : leur objectif commun d'offrir des produits biologiques de qualité tout en préservant l'équilibre écologique de la terre. Chaque légume, chaque fruit récoltés raconte l'histoire d'un engagement familial envers une agriculture respectueuse de la nature.

Un regard pragmatique sur un univers où la durabilité n'est pas un slogan, mais une réalité cultivée. C'est une plongée directe dans une agriculture responsable, un témoignage concret du passage du champ à la table.