

AR MEMESTRA BREIZHEK

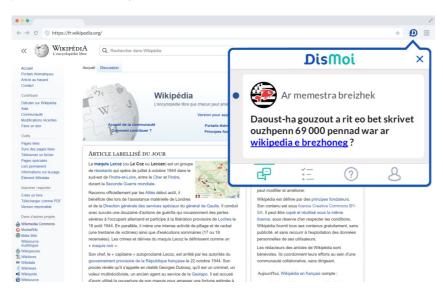


Communiqué de presse

"Le Même en Breton" : un outil web pour faire vivre la langue bretonne!

A l'heure où les langues régionales sont minorisées en France, un vent de contestation s'est soulevé ces derniers mois pour défendre ces trésors culturels. "Le Même en Breton" permet d'identifier des alternatives aux produits et services consommés et consultés en ligne par l'internaute. Édité uniquement en breton, cet outil web affiche également une volonté forte de faire perdurer la richesse de cette langue.

Gwelloc'h un oberer eget kant lavarer! Komzet zo bet kalz er mizioù tremenet deus ar yezhoù rannvroel pe minorelezet. Gant "Ar Memestra Breizhek" e vo moien ober gant ar yezh p'emaoc'h o merdeiñ war internet. Kinniget e vo deoc'h doareoù da ober gant ar brezhoneg kement-ha brudañ ar produioù ha servijoù deus ar vro.

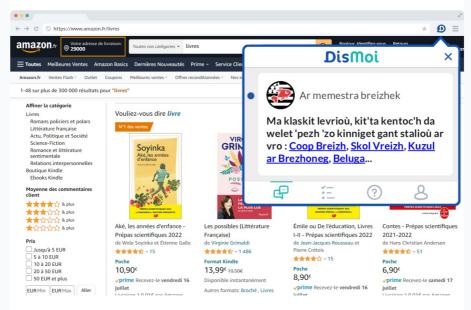


Quimper, le 28 juillet 2021 - Depuis le début de la crise sanitaire, les consommateurs français privilégient de plus en plus les circuits-courts dans leurs achats du quotidien. Il reste cependant difficile pour les internautes d'identifier quelles sont leurs alternatives de consommation locale. Les petits commerçants et artisans locaux sont souvent peu ou pas visibles face à la puissance marketing des grandes marques et des géants du Web.

"<u>Le Même en Breton</u>", un outil web sans publicité, signale aux internautes des alternatives disponibles en région bretonne, directement sur les pages web qu'ils visitent. Ces services et produits portés par des acteurs locaux au savoir-faire et valeurs fortes, sont plus éthiques, plus respectueux de l'environnement et souvent de meilleure qualité.

C'est également dans l'optique de préserver la culture bretonne dans son intégralité, que Le Même en Breton est édité uniquement en breton. Avec 225 000 locuteurs actifs en France et aujourd'hui menacé de disparaître, le breton est reconnu par le Conseil régional, depuis 2004, comme le gallo, langue de Bretagne.

La technologie DisMoi sur laquelle s'appuie "Le Même en Breton" est collaborative : toutes les langues sont donc les bienvenues. Aux utilisateurs de se saisir de cet outil pour les faire vivre.



La culture bretonne, souvent associée à la musique, aux chants et à la danse, se compose également d'une gastronomie typique et d'un artisanat local. "Le Même en Breton" est le fruit d'une recherche d'alternatives de produits et de services dans de nombreux domaines comme la production de produits alimentaires locaux (les crêpes, l'andouille de Guémené...), de livres édités en langue bretonne ou encore dans l'habillement (la célèbre marinière ou le fameux ciré jaune...)

Comment ça marche?

<u>"Le Même en Breton"</u> s'appuie sur la technologie <u>DisMoi</u>. Après avoir installé DisMoi sur son navigateur web, l'internaute recevra les notifications de <u>"Le Même en Breton"</u> et d'autres profils qu'il aura choisi <u>parmi ceux proposés sur la plateforme</u>, comme sur Twitter.

DisMoi est un outil **collaboratif**! Chacun peut poster et partager ses conseils sur n'importe quelle page du web, par exemple pour permettre aux autres internautes d'identifier plus facilement des alternatives de consommation dans leur région.

Et <u>le respect de la vie privée dans tout ça</u>? Ne pas exploiter les données personnelles fait partie des fondamentaux de **DisMoi**. La publicité ou la revente de données personnelles de ses utilisateurs ont été exclues de son modèle économique.

La plateforme DisMoi, développée en open source, est aujourd'hui disponible gratuitement sur ordinateur pour les navigateurs <u>Chrome</u>, <u>Firefox</u>, Opera et <u>Microsoft Edge</u> et prochainement sur mobile.

Découvrez <u>les différents contributeurs de DisMoi.</u> Découvrir la technologie <u>DisMoi en vidéo</u>. Pour en savoir plus sur DisMoi : <u>www.dismoi.io</u>

A propos de DisMoi

L'extension DisMoi est développée par l'éditeur de logiciel français DisMoi SAS créé en Mars 2021. Cofondée par deux frères, Maarten et John Samson, la structure réunit aujourd'hui une équipe de 21 associés qui œuvrent au quotidien pour faire de DisMoi la plateforme d'information contextuelle de référence, permettant à chacun d'être informé suivant son contexte de navigation (page web visitée, géolocalisation du mobile, scan d'un produit...), selon les sources

d'information choisies, et toujours sans publicité et sans collecte de données. Une levée de fonds est prévue en 2021 pour financer le développement du service sur mobile, améliorer l'expérience utilisateur et faciliter les contributions. Avec environ 2000 contributions visibles sur des dizaines de milliers de pages web, DisMoi compte à ce jour plus de 5000 utilisateurs actifs.

Contacts Presse

Karène Arfaoui | Audrey Keïta 06 30 74 70 23 | 06 52 81 52 74 presse@dimoi.io

DisMoi SAS 118 Rue du Palais Gallien 33000 Bordeaux







presse@dismoi.io

Cet e-mail a été envoyé à { { contact.EMAIL } } Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur Dismoi SAS.

Se désinscrire



© 2021 Dismoi SAS