

Dates à retenir:

Voici les événements organisés par les Semeurs de la baie dans les semaines à venir:

- Tous les vendredis: Marché de Lababan 16h30-18h30
- Samedi 13 mai: Troc plants et graines de 10h à 16h. Au local des Semeurs. Midi en mode auberge espagnole.
- Mercredi 21 juin: Premier marché de Penhors. Il aura lieu ensuite tous les mercredis jusqu'à mi septembre **et nous avons besoin de vous! (Voir article sur le marché)**

Évènements ou informations pertinents:

Voici des infos qui pourraient vous intéresser:

- Documentaire Arte: Sécheresse en Europe - Catastrophe en vue.
- Fort du succès de 2022, le carrefour des transitions aura lieu une 2e fois le 7 et 8 octobre 2023.

Troc plants et graines

Samedi 13 mai 2023

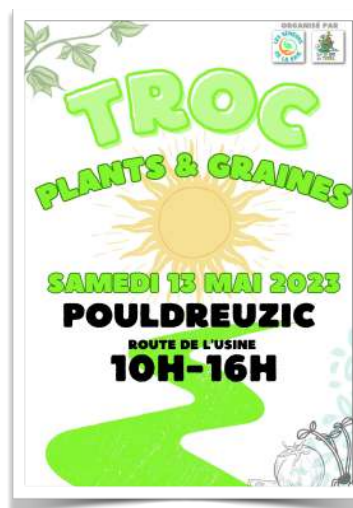
Comme l'année dernière, nous organisons un troc plants et graines au local de 10h à 16h. C'est un moment convivial et vivant! Cet événement est organisé en collaboration avec Un air de terre et nous pourrions également compter sur la présence de Graines de Liberté avec un stand.

Le repas du midi sera en mode repas partagé/auberge espagnole.

Nous recherchons encore des bénévoles:

- Jeudi 11 mai à 14h pour faire le ménage au local.
- Vendredi 12 mai en après-midi pour montage du Barnum et décoration du site.
- Samedi 13 mai pour présences sur différents créneaux pour animer, présenter l'association et la coop'in.

Faites-vous connaître sur le salon troc de plants sur Discord ou venez directement sur place aux heures annoncées.



Point Marché de Penhors!

Chers adhérent-e-s,

Comme vous l'avez peut-être déjà entendu, Les Semeurs de la Baie en lien avec la mairie organisent un marché d'été dans l'enceinte de la Chapelle de Penhors les mercredis, **du 21 juin au 13 septembre**.

Ce marché accueillera **une vingtaine de producteurs, artisans et cuisiniers locaux**, avec un mode de production respectant les valeurs des Semeurs, utilisant des ressources respectueuses de l'environnement (bio, recyclées, recyclables, peu d'impacts écologiques...).

Nous mettons en place une buvette, proposant des produits Kerné (jus de pomme et cidre) ainsi que la bière pression de la brasserie Kauri, de Line et Fabien à Plovan.

Si les exposants se sont engagés à participer au rangement du marché, **nous aurons besoin de votre présence**, en plus de la nôtre, pour que tout puisse se dérouler le mieux possible.

Le marché se tient de 17h30 à 20h30. Il faudrait quatre bénévoles par marché :

- 1 personne : de 15h30 à 17h30 : aide à la mise en place, barnum, buvette, branchement des rallonges... attention il y aura de la petite manutention à ce créneau, mais vous ne serez pas seuls.
- 3 personnes : de 17h30 à 21h : Tenue de la buvette, 2 à servir, et 1 à la vaisselle de verres (vous pouvez tourner!) et coup de main au rangement, avec les exposants.

Nous vous proposons pour cela de **vous inscrire par deux biais** :

- Soit en remplissant directement le tableau « framadate » en cliquant sur ce lien : <https://date.colibris-outilslibres.org/xBjgk2biedrza7Bp>
- Soit directement à la Coop'in, sur un tableau affiché sur la porte. Vous pouvez aussi nous transmettre vos disponibilités et nous nous chargerons de vous inscrire.

Les personnes bénévoles se verront évidemment offrir leur verre à la buvette, et surtout sont invitées en fin de saison, en septembre à venir visiter la brasserie Kauri !

Autre info: Le marché débute le 21 juin, jour de la fête de la musique. Le terrain autour de la Chapelle est vaste et peut accueillir les musiciens dans l'âme ! Si vous souhaitez partager votre art, vous êtes les bienvenus, n'hésitez pas à en parler autour de vous !

Ce sera l'occasion d'une ambiance festive !

Si vous avez la moindre question, n'hésitez pas à vous adresser à nous.
En espérant vous voir sur le marché pour partager ce beau moment !

Les Semeurs de la Baie.



Point Coop'in!

La Coop' in est ouverte **deux jours par semaine** et propose une centaine de produits, dont une vingtaine locaux qui privilégient la rémunération des producteurs tout en restant abordables grâce au prix coutant lié à nos efforts collectifs, en majorité bio, le plus local possible et en vrac pour beaucoup, l'objectif est de respecter la terre et les hommes.

Vous pouvez également commander **des produits frais** une fois par semaine (pain, légumes, jus de bœuf, viande, etc.) à venir chercher lors de la permanence du mardi. Un email est envoyé chaque dimanche à ce sujet.

- Rappel des heures d'ouverture:

Mardi: 16h30 - 18h30

Samedi: 10h - 12h

- Permanences:

L'opportunité de faire ses courses à la Coop' In requiert de faire **3 permanences par an**, celles-ci sont cruciales au maintien de l'ouverture du local. Deux personnes par permanence sont nécessaires. Toutes les instructions pour le déroulé de la permanence se trouvent dans le local. C'est très simple et accessible à tous. Merci de vous inscrire sur le grand tableau dans l'entrée.

Les permanences des mois de mai et juin ont besoin de vous!

IMPORTANT
PENSEZ A VOUS INSCRIRE
AUX PERMANENCES

Horaires PERMANENCIERS (15 MIN OUV)
MARDI 16H45
SAMEDI 9H45

Qui ouvre?

Date	Jour	Volontaires
MARDI 31 Mai	MARDI	9 MAI (Anne, Sylvie / Corinne)
SAMEDI 3 Juin	SAMEDI	13 MAI (Benoit / Florence) (David, TROC PLANTS)
MARDI 6 Juin	MARDI	16 MAI (Manue / Anne P.)
SAMEDI 10 Juin	SAMEDI	20 MAI
MARDI 13 Juin	MARDI	23 MAI (Séline)
SAMEDI 17 Juin	SAMEDI	27 MAI (Carmille / Nathalie C)
MARDI 20 Juin		
SAMEDI 24 Juin		
MARDI 27 Juin		

NOUS INSCRIVEZ

Recette du mois!

Ce mois-ci, Valérie nous propose deux manières d'utiliser le sureau.

Le sureau commence sa floraison, j'aime bien 2 recettes avec les sommités fleuries:

1 : macération avec du vinaigre de cidre au moins 3 semaines, filtrer et remettre en bouteille.

2 : mélanger avec du sucre de l'eau et du citron pour obtenir une limonade après macération et remise en bouteille après filtration !

N'hésitez pas à nous envoyer vos meilleures recettes qui mettent en valeur les produits locaux.

Article paru dans le Télégramme

Quelles sont ces drôles de petites bêtes sur la plage du Guilvinec et en baie d'Audierne?

Depuis vendredi 5 mai, d'étranges petites bêtes d'un à deux centimètres s'échouent par milliers sur les plages de la baie d'Audierne. Michel Van Praët, adjoint d'Audierne et professeur émérite du Muséum national d'histoire naturelle, explique ce dont il s'agit.

Ce samedi 6 mai lors d'une balade sur la plage de Men Meur au Guilvinec, une de nos lectrices a été étonnée de voir des milliers d'étranges petites bêtes sur la laisse de mer. « De loin j'ai pensé à des coques de moule mais c'est la première fois que je vois cela ici et je me demande ce que cela peut bien être », s'interroge-t-elle.



Les échouages sont visibles le long des plages d'Audierne.

Suite de l'article à retrouver sur le site du Télégramme [ici](#).