

LA GAZETTE



LES SEMEURS DE LA BAIE - MARS / AVRIL 2024

INFOS DIVERSES

- Bretagne Vivante a lancé un programme pour **développer et favoriser la biodiversité dans votre jardin** ou sur vos terrains. Vous pouvez être accompagné dans ces aménagements. Pour en savoir plus, [cliquez sur ce lien](#) !

- Prochaine **réunion de préparation du Carrefour des Transitions 2024** : 16/03/24 de 10h à 13h, à la Maisons des Associations de Pont -l'Abbé.

- Suggestion lecture : "Face à un monde qui s'assombrit, une partie de l'humanité a décidé d'éclairer le futur. La Révolution bleue, vaste mouvement de métamorphose, est lancée." *Révolution bleue, La petite princesse de Jean-Pierre Goux*. Dystopie positive sur l'avenir de l'humanité entre science et sagesse anciennes.

- Rappel : sur le site des Semeurs, dans l'onglet actu, vous pouvez **retrouver les anciennes gazettes et comptes-rendus de réunions** du Bureau.

DATES À VENIR

- **16/03/2024** : atelier cabanes oiseaux et hérissons

- **28/03/2024** : réunion Troc' Plants et Graines

- **06/04/2024** : atelier vélo avec l'association Zéro Waste

- **25/05/2024** : Troc' Plants et Graines

safran, etc... sans oublier les divers artisans avec leurs créations et productions de bijoux, savons, vannerie, tissus, céramique ont permis aux visiteurs de s'approvisionner pour leurs cadeaux de Noël en sachant qu'ils achetaient des produits locaux, respectueux de la nature et des producteurs.

Un atelier zéro déchet a également permis de réaliser des emballages recyclés pour le vrai plaisir des yeux et des arbres.

LE MARCHÉ DE NOËL

Un marché de Noël dynamique, convivial et joyeux organisé par l'association des Semeurs de la Baie a eu lieu le dimanche 17 décembre 2023.

Ce premier marché de Noël a été un grand succès.

La diversité des produits présents sur les étals, allant du producteur de légumes, de plantes médicinales et exotiques, au pain, à la bière, aux produits de



Une buvette, point de rencontre chaleureux, était animée par des bénévoles motivés et permettait également l'achat de délicieux Kouign préparés par Séverine !

Le food truck de Mathieu a contribué au plaisir de savourer de bons mets : chips au fromage, sauce au butternut, ragoût de légumes aux épices et sans oublier les gourmandises chocolat, bonbons, pain d'épices.

Deux jeunes ont réalisé une démonstration de breakdance dynamique dans le cadre d'une levée de fonds pour un voyage, et un concert du groupe Adrix.

L'ensemble des participants à ce marché de Noël ont exprimé leur satisfaction, le public est venu nombreux et les achats ont suivi. Plusieurs articles dans la presse locale ont couvert l'évènement (voir plus bas).



Merci à tous-tes les producteurs-ices, artisans-es et bénévoles !

Propos recueillis par Michelle Gourlay.

PLANTATION DE HAIE

Samedi 10 février, une dizaine de bénévoles s'est retrouvée pour planter de nouvelles haies autour de la Chapelle de Penhors. Une ligne de haies en continuité du parking du marché de Penhors, l'autre plus proche du camping.

Entre averses et éclaircies, les planteurs ont trouvé un rythme et ont réussi à le tenir grâce au café et gâteaux fournis par Morgane et Michelle.

Nous sentons que les connaissances et techniques de plantation grandissent ce qui permet de se dire qu'un réel savoir se transmet

autour d'un
sujet



de plus en plus d'actualité. De nombreux articles, émissions de radios et enquêtes traitent du sujet ce qui rappelle que ce genre d'actions s'insèrent dans une dynamique plus globale.

Voici quelques liens récents sur le sujet :

- Enquête sur la destruction des haies en Bretagne :
<https://france3-regions.francetvinfo.fr/bretagne/cotes-d-armor/lannion/enquete-c-est-clairement-du-laisser-faire-comment-les-destructions-de-haies-ont-le-champs-libre-2932071.html>
- Destruction des haies : la grande accélération :
<https://www.radiofrance.fr/franceinter/podcasts/la-terre-au-carre/la-terre-au-carre-du-mercredi-28-fevrier-2024-8031910>
- Pourquoi il ne faut pas tailler sa haie entre mi-mars et mi-août:
<https://www.le-kiosque.org/dossier-pourquoi-ne-faut-il-pas-tailler-sa-haie-entre-mi-mars-et-mi-aout/>
- Une initiative de plantation dans les Deux-Sèvres:
<https://www.lanouvellerepublique.fr/deux-sevres/commune/fontivillie/un-projet-qui-profite-a-tous-pres-de-melle-petits-et-grands-plantent-une-double-haie>

INFOS COOP'IN

Voici quelques-uns des produits frais disponibles à la commande, à venir récupérer à la Coop' in le mardi de 16h30 à 18h30 !

> NOUVEAU : une petite cure de sève de bouleau pour affronter les virus de l'hiver !

La sève de bouleau fraîche de Cyril de la ferme de Kerantrezvez à Peumerit.

Vous pouvez commander à la bouteille de 1 litre à 8 €/litre, en envoyant un SMS au **06.80.00.48.82** au plus tard lundi soir !

Petit mot de Cyril à propos de la sève de bouleau:

" J'ai commencé à récolter il y a une douzaine d'années et j'ai nettement observé l'évolution du profil des consommateurs de sève de bouleau. Au début il s'agissait essentiellement de personnes initiées aux médecines alternatives, au yoga, au jeûne ou autre, et aujourd'hui, c'est à peu près tout le monde de 20 à plus de 80 ans. Tous avec une motivation commune : prendre soin de sa personne, de son corps et implicitement, se questionner sur notre alimentation et ses conséquences sur nos vies. "

> **Les pâtes fraîches de Christophe**, des Pâtes de la Côte à Plozevet ; fabrication artisanale bio, pour commander : envoyer un SMS au **06.85.75.15.10** au plus tard lundi soir !



> **Et toujours le pain et les lichouseries de Jason** : pour commander, il suffit d'envoyer un mail, un SMS ou d'appeler avant le lundi 16h au **06.75.10.87.92** ou par mail : **jason.gerard2@gmail.com**

PERMANENCES COOP'IN

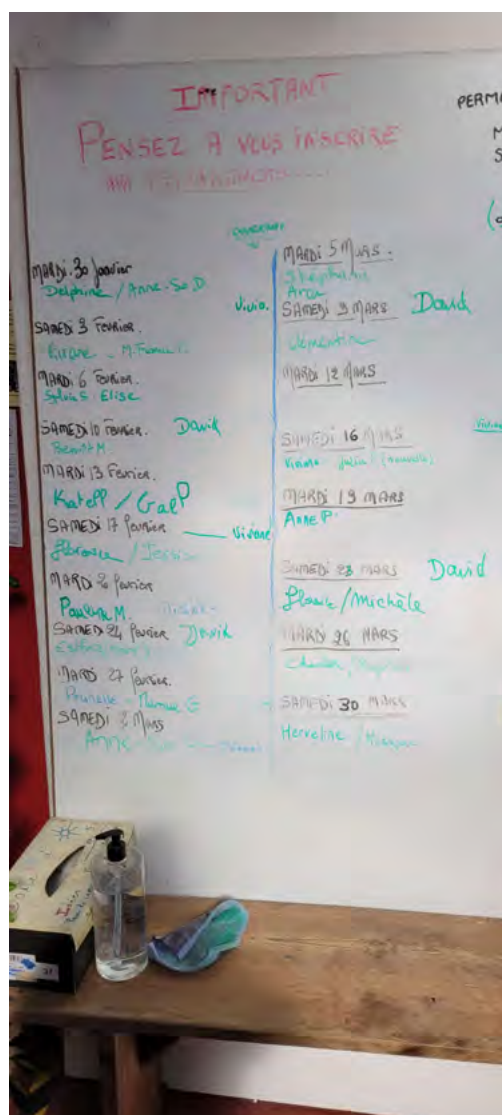
Pensez à vous inscrire pour les permanences du mardi de 16h30 à 18h30 ou le samedi de 10h à 12h .

Il y a quelques dates de mars qui attendent encore des permanenciers.ères !

Suite à l'augmentation des prix de l'alimentaire, nous avons souhaité augmenter à 60 € le minimum à laisser dans son compte, pour celles et ceux qui le peuvent seulement.

Cette augmentation de trésorerie nous permettrait d'améliorer notre trésorerie et de proposer, à l'avenir, de nouveaux produits.

Bien sûr, ceci en fonction des possibilités de chacun.e !



PORTRAIT DE PRODUCTEURS

Propos recueillis par Michelle Gourlay.



Aujourd'hui Jason, artisan boulanger.

J'ai commencé à faire du pain en 2018, à cette période je suis ouvrier dans les fermes. Au départ de ma vie professionnelle, après une formation de base artistique arts appliqués, je travaille comme technicien dans les théâtres.

Je suis rattrapé par mon appétence pour la nature et la campagne, un retour à mes racines dès lors s'enclenche ma reconversion professionnelle. Une passion pour l'agriculture est née, l'élevage, l'environnement, les questions alimentaires.

Je décide de changer de vie et de vivre à la campagne, c'est comme cela que je me trouve dans une ferme à Plogastel St Germain où un fournil est disponible.

Je me lance dans la fabrication du pain, je persévère, et cela devient un plaisir. Je teste, innove et je me lance dans la vente. Je décide de devenir professionnel et obtiens mon CAP de boulanger en 2020.

Je fais le choix de faire vivre mon activité le plus simplement possible, pas d'endettement, un investissement raisonnable, pas d'ambition démesurée. Après avoir créé une scoop sur Mahalon, de laquelle je me suis retiré mais qui fonctionne toujours, je passe à l'étape suivante : avoir mon propre fournil. Il est installé dans un « algéco » sur un terrain à Tréogat où se situe Aurélie, la maraîchère de « Les légumes du Train-Carottes ». Un marché se déroule sur ce lieu deux fois par semaine en période estivale et tous les samedis matins le reste de l'année.

Avec mon propre outil de travail et une clientèle fidélisée, j'ai trouvé un équilibre qui me convient. Je vends sur deux secteurs le mardi soir au sein de l'épicerie la Coop'in, le samedi sur deux lieux : le marché local de Pouldreuzic et celui de Tréogat.

Chaque production est totalement vendue sur ces lieux de vente. Cela me suffit pour me dégager un salaire, certes modeste, mais gratifiant car mes pains plaisent et le contact avec la clientèle est agréable et convivial. Je réalise des pains de campagne au froment, des pains aux céréales, de seigle, de petit épeautre et aux noix et fruits en période de Noël. Mes pains au levain, à l'ancienne cuisent au four à bois.

Mon fournisseur de farine est Jonas Le Gall paysan meunier Bio à Ergué-Gabéric, il produit des céréales pour les transformer en farine de qualité. Il cultive du sarrasin, du quinoa, du blé, de l'épeautre, du petit épeautre, de l'orge brassicole, du seigle, du lupin. Travailler avec du local et adhérer aux valeurs des semeurs de la baie a été une évidence, rejoindre cette dynamique un plus.



**JE SUIS UN BOULANGER ARTISAN HEUREUX
QUI A TROUVÉ SON ÉQUILIBRE.**

Jason : 06 75 10 87 92
ou commande via la Coop'in.



- **À Pouldreuzic, Les Semeurs de la Baie préparent leur marché éco local du 17 décembre**

Le 05 décembre 2023 à 11h05, modifié le 05 décembre 2023 à 11h05.

Article réservé aux abonnés du TELEGRAMME

L'association Les Semeurs de la Baie organise un marché de Noël éco local, dimanche 17 décembre, à Pouldreuzic. Samedi 2 décembre, les bénévoles de l'association se sont exercés à l'emballage des cadeaux dans une démarche zéro déchet, en vue de l'atelier qu'ils proposeront ce 17 décembre...

Les Semeurs de la Baie s'entraînent à l'emballage de cadeaux avec du tissu pour une démarche zéro déchet, en vue du marché de Noël écolocal, le 17 décembre.



Les Semeurs de la Baie s'entraînent à l'emballage de cadeaux avec du tissu pour une démarche zéro déchet, en vue du marché de Noël écolocal, le 17 décembre.

Le Télégramme

- **À Pouldreuzic, marché « éco local » de Noël et break dance étaient organisés par Les Semeurs de la Baie**

Le 18 décembre 2023 à 11h55.

Article réservé aux abonnés du TELEGRAMME

Faire découvrir une autre façon de faire ses achats de Noël, c'était l'objet de ce marché éco local, dimanche 17 décembre, à Pouldreuzic. Une démonstration de break dance a aussi ravi les visiteurs.

L'énergie et les prouesses techniques de Stann et Lorelie ont permis au public du marché de découvrir le break dance.

L'association Les Semeurs de la Baie a proposé dimanche 17 décembre à la salle Pierre-Jakez Hélias de Pouldreuzic un marché de Noël différent, car « éco local ». Tout était dans le nom : un marché convivial aux accents locaux et soucieux de l'environnement...



L'énergie et les prouesses techniques de Stann et Lorelie ont permis au public du marché de découvrir le breakdance.

Le Télégramme

- **À Pouldreuzic, Du hip hop au marché de Noël des Semeurs de la baie.**

Mardi 19 décembre 2023 05:05.

La dynamique équipe des Semeurs de la Baie, gestionnaire de la coopérative solidaire Coop' in de Pouldreuzic mise souvent sur le mélange des genres pour ses animations. Au marché de cet été à Penhors, les animations musicales qui agrémentaient le site de la chapelle et de la baie, avaient montré un panel de musiques très différentes.

Pour le marché de Noël, l'équipe d'organisation avait proposé à deux jeunes, Stan et Lorelie, d'offrir deux sets de hip hop, sur le site du marché. Les deux compères ont présenté les figures imposées de la danse puis sont passés à des compositions personnelles où Stan a misé sur les mouvements circulaires et Lorelie a montré sa maestria avec des enchaînements au sol de haute volée.

La vingtaine d'artisans présents et les nombreux acheteurs ou simples badauds ont encouragé avec force une prestation réussie.

Les deux compères ont en tout cas trouvé un public.



Stan et Lorelie ont assuré des prestations de haute volée pour les visiteurs du marché de Noël de la Coop'in. © Ouest-France



ENVIE DE CONTRIBUER À LA GAZETTE DES SEMEURS ?

Un article, une recette, une conférence, un coup de cœur concernant un livre, un film, une expo... à partager avec nous ? Vous pouvez nous écrire à cette adresse mail : justine.rastello@gmail.com

LA GAZETTE

LES SEMEURS DE LA BAIE - MARS / AVRIL 2024

