

Gazette N°11

mai 2026



Contact :

lavachequisiffle@gmail.com

facebook et Instagram

En Mai, Fais... Ton marché à Brigneau !

Dès le **jeudi 30 avril**
de 17h à 19h

(suivi d'un bœuf ce jour là)
sur le parking du Nautic Bar !

Cette gazette est consacrée au « **Marché hebdomadaire de nos producteurs locaux** », qui reprend En plus de nos chers producteurs habituels : Les Jardins se lèvent,

Epi d'abord, Le fromage de chèvre de la Ferme Bio du Belon, La crêperie L'originale, la Distillerie Héroult, Le K, cidrerie, Les Pâtes Robin, Les Éditions La Singulière,

les fleurs de Momisa, Les bières du Ponan ...
Ainsi que d'autres occasionnels, il y aura des « **petits nouveaux** ».

MACRO MACRO

Implantée à Trégunc, sur la côte sud du Finistère, Macro Macro Algues est une entreprise indépendante de récolte et transformation artisanale d'algues alimentaires en Bretagne. Elle est engagée, née d'un lien fort avec l'océan, le territoire et le goût du travail bien fait. Son fondateur, Grégory Coletta, est récoltant professionnel d'algues de rive. Formé à une cueillette respectueuse, il parcourt l'estran breton pour ramasser des algues sauvages de qualité, des espèces locales aux saveurs marines intenses, cueillies avec soin selon des pratiques écoresponsables qui respectent les cycles naturels, les ressources et les écosystèmes côtiers.

Loin des logiques industrielles, dans son atelier, les algues sont triées, nettoyées et séchées à basse température grâce à l'énergie du soleil et du vent, sous une serre. Elles sont ensuite transformées avec minutie en flocons, paillettes, mélanges et assaisonnements. Chaque algue cueillie est mise en valeur avec gratitude pour ses apports nutritionnels, sa richesse, ses usages culinaires, mais aussi pour sa poésie. L'entreprise propose une gamme variée d'algues sauvages bretonnes (*nori, dulse, laitue de mer, kombu breton, spaghetti de mer, kombu royal...*) sous différentes formes : entières, en paillettes, flocons, mélanges, ou intégrées à des assaisonnements créatifs bretons. Ces produits s'adressent aussi bien aux particuliers curieux de découvrir de nouvelles saveurs qu'aux gastronomes et aux professionnels de la restauration.



Agricoles de Cécile

Dans ces Jardins Agricoles, à Moëlan-sur-Mer, théiers, myrte, agrumes, maté et baies poivrées sont cultivés en agroécologie, au cœur de parcelles arborées en lien avec l'océan. Les cultures sont entièrement manuelles, dans un environnement naturel. Les jardins accueillent également une grande diversité de plantes botaniques et d'arbres fruitiers, formant un écosystème vivant qui favorise naturellement la biodiversité. À partir de ces récoltes, sont créés des thés purs, des assemblages pour boissons, ainsi que des créations culinaires (épices et mélanges), guidés par l'imagination et le goût du végétal. Chaque produit est issu à 100 % des jardins. Ici, quand on déguste, on prend le temps. Ils forment un lieu singulier où la terre et l'océan dialoguent. Depuis le lancement de ce projet en 2019, l'axe agricole s'articule autour des plantes à boissons et des épices, avec une grande diversité de cultures : théiers, maté, myrte, agrumes, baies poivrées, fruitiers, petits fruits et bien d'autres variétés. Après un long travail de préparation des terres (défrichage, clôture), les premières plantations ont vu le jour en 2021, pour une première récolte en 2024. Le nom de « jardin agricole » exprime la

volonté de cultiver autrement : en laissant une place essentielle aux plantes botaniques, en valorisant la biodiversité et en pratiquant une polyculture respectueuse des écosystèmes. Ici, pas de culture intensive, mais un équilibre vivant entre les arbres, les arbustes, les plantes et la richesse naturelle du lieu. Un espace agricole qui se veut poétique, nourricier et profondément enraciné dans son territoire breton.

Les Blettes Rieuses

Dimitri et Jeanne, maraîchers bio, se sont installés à Moëlan-sur-Mer. Après avoir sillonné la France en tant qu'ouvriers agricoles et obtenu leur BPREA à Saint-Brieuc, ils ont eu l'opportunité de reprendre une ferme (anciennement l'Atelier potager) à Kertliguet en octobre 2025. Ils ont à cœur de proposer des légumes bio, frais et savoureux, cultivés dans le respect des sols et de la biodiversité. Vous pourrez les retrouver avec leurs légumes, bottes primeurs, tomates anciennes et autres aromates sur le marché de Brigneau les jeudis de 17h à 19h, ainsi que sur le marché de Kergroes le samedi matin. Au plaisir de les rencontrer et de soutenir ensemble l'agriculture locale !



lavachequisiffle@gmail.com



www.lavachequisiffle.fr



Interview

de **Léna**
du **Nautic Bar**

Léna héberge bénévolement le marché hebdomadaire et le bœuf mensuel.

Pourquoi t'investis-tu pour le marché ?



Ce n'est pas un investissement, c'est un acte fait avec le cœur. Je ne prends pas d'argent pour l'emplacement, il n'y a aucune patente, aucune obligation. Les producteurs viennent tout simplement après s'être mis d'accord avec Samuel, le référent de La Vache qui siffle pour le marché. C'est un bonheur pour moi d'accueillir les producteurs locaux.

Qu'est-ce qui te plaît dans le fait d'accueillir le bœuf et le marché ?

C'est cette ambiance conviviale, la saisonnalité printemps-été pour le marché et pour le bœuf. En hiver, on se sent parfois un

peu seul, et cela amène de la chaleur et reste très sympathique. Chaque fois que les musiciens jouent "Dans les yeux d'Émilie", cela me met les larmes aux yeux, c'est l'hymne du Nautic Bar.

Que peux-tu dire de ta collaboration avec LVQS ?

Cela s'est fait dès le début, avec les bœufs d'abord, puis j'ai eu la proposition de Samuel pour les marchés des producteurs et avec Pascale pour les bœufs.

C'est quoi la formule huître ?

C'est proposé le jour du marché : 6 huîtres de Merrien (Morvan ou Kermagoret), du pain, du beurre, un verre de vin blanc (*Muscadet, Sauvignon* ou *Chardonnay*, selon l'approvisionnement) et bien sûr, du citron à **11 € la formule**. Merci à vous tous d'être là pour faire vivre le quartier de Brigneau, l'été comme l'hiver, avec la collaboration des Penn Sardines.



Infos

- **Bœuf du 30 avril** : Pour fêter ensemble et en musique l'ouverture du marché des producteurs ! Rendez-vous à partir de 19h30 au Nautic Bar.
- **Du 22 au 25 mai** : Exposition « Monstres et sorcières » des élèves de la classe d'art appliqué du collège de Pont-Aven, avec des ateliers sur le sujet les après-midi du week-end !
- **Le 31 mai** (pour la fête des mères) : Nous proposons 2 ateliers parent-enfant ou grand-parent/enfant : création d'un carnet de voyage en terre d'amour !
- **La Fête des plantes et de la Nature a été un vrai succès** ! Merci à tous les acteurs et à tous ceux qui se sont déplacés ! Pour les autres, nous recommencerons l'année prochaine !
- **Ouverture des Penn Sardines le 15 mai**
- **Le samedi 16 mai à 19h30** 1^{er} concert de la saison au Penn Sardines avec « Mahmas Project » !
- **Si vous souhaitez adhérer à notre association**, il est encore temps !
<https://www.helloasso.com/associations/la-vache-qui-siffle/adhesions/bulletin-d-adhesion-2026>



La Vache se ravale la façade !

Nous lançons un financement participatif pour nous aider au ravalement de la façade de la **Salle Anne Follezoù**, sur notre page **HelloAsso**. Ce sera peut-être aussi l'occasion de rénover l'électricité de la salle et de la glacière. Cette salle est le lieu emblématique pour tous nos événements, sa façade extérieure se détériore avec le temps et il est temps d'agir. Nous souhaitons entreprendre un ravalement afin d'embellir le port, auquel nous sommes très attachés, tout en garantissant la sécurité de toutes et tous.

Nous espérons pouvoir réaliser ces travaux en septembre. Merci d'avance pour votre aide, même minime !

<https://www.helloasso.com/associations/la-vache-qui-siffle/collectes/aide-au-ravalement-de-facade-de-la-salle-af>