

Au revoir Aurélie...

Aurélie, qui faisait partie des quatre premiers salariés de *La clef des champs*, a quitté le magasin fin février pour créer son entreprise de **confection de galettes énergétiques** du côté du pays Bigouden, à Quimper. Vous retrouverez bientôt les produits d'Aurélie sous la marque : **Tiboost** dans votre coop'bio Landerneenne !

...**Bienvenue à Danielle, Maryse et Bernadette** qui signent en CDI pour répondre à l'augmentation de l'activité du magasin, l'équipe est donc constituée de 6 salariés en CDI : **Anne, Frédéric, Maryse, Adrien, Bernadette et Danielle**. Depuis quelques semaines, **Charlotte et Lou** viennent aussi régulièrement apporter leur aide à l'équipe.

Notons également, dans la rubrique des carnets roses, **la naissance de Woody** le 26 juin 2012 : Félicitations à Danielle !

- Congrès Biocoop à Biarritz, 16-17-18 juin

N'allez pas croire que Frédéric et moi sommes partis profiter du soleil de la côte basque pour dorer sur la plage, surfer les vagues, visiter Biarritz, sûrement pas... Le travail, le travail, le travail avant tout !

Le congrès est **un moment important de la vie politique coopérative** de Biocoop. Il s'agit d'une assemblée générale des sociétaires précédée d'ateliers de réflexion autour des enjeux stratégiques du réseau pour les 4 prochaines années.

C'est à cette occasion que se décident **les grandes orientations politiques** de la coopérative Biocoop. Il y a été question des futurs moyens de

communication, des projets de monnaies complémentaires, du rôle des consom'acteurs dans le projet biocoop, de maîtrise des coûts depuis le producteur jusqu'au distributeur en passant par les transformateurs...

Autant de choix cruciaux à faire ensemble, pour continuer d'**influer positivement sur l'agriculture et pour un commerce responsable**.

D'ailleurs, « *La clef des champs* » y défendait une proposition pour mieux communiquer auprès du grand public et notamment **en limitant pour biocoop l'usage de la publicité de masse** (type affiches 4x3m ou spot radio/télé).

Bonne nouvelle, notre résolution a été adoptée !

Adrien

- Une nouvelle productrice, Leïla Tonneau...

Vous avez pu remarquer que nous proposons cette année des plants de légumes et d'aromates pour le jardin potager. Ces plants viennent de Plougastel où Leïla TONNEAU vient de s'installer au lieu dit Penn an Ero. Si cette jeune productrice propose essentiellement ses plants aux particuliers, l'objectif est de fournir également les maraîchers locaux à moyen terme.

Son entreprise s'appelle SILLON SEM...

- Quelques chiffres

Notre deuxième exercice comptable est clos. **Le chiffre d'affaire de *La clef des champs* est en progression de 16,5%** par rapport à la première année (il s'établit à 850 000€).

Une fréquentation en hausse également, avec 8% de visites supplémentaires (soit 120 clients par jour en moyenne).

Nos objectifs prévisionnels semblent être atteints et nous attendons maintenant le bilan comptable prévu pour octobre.



Du côté de la météo, le temps maussade n'est pas propice à l'agriculture et les maraîchers ont de grandes difficultés à produire des légumes primeurs ou d'été. Soyez indulgents avec les légumes locaux et sur les approvisionnements parfois lointains quand la production locale est insuffisante.

SCOP La clef des champs

11, rue Henri DUNANT
29800 LANDERNEAU
02 98 30 35 90

<http://www.laclefdeschamps.ouvaton.org>

Ouverture du magasin

Mardi : 9h30-12h30 / 15h-19h
Mercredi : 9h30-12h30 / 15h-19h
Jeudi : 9h30-12h30 / 15h-19h
Vendredi : 9h30-19h
Samedi : 9h30-18h

Charcuterie Abglenn : élevage et transformation à Péderneq (22)

Pour ce nouveau numéro de *Plein Champ*, nous quittons le Finistère ! Nous nous rendons quand même chez un de nos producteurs « locaux » (local = moins de 150 km selon le cahier des charges Biocoop) : Patrick André, éleveur à Péderneq (Côtes d'Armor).

Il nous approvisionne, en direct, en charcuteries (sous vide, conserves, et à la coupe) sous la marque « **Abglenn** » (fils de la terre).

Il faut quitter la voie express un peu avant Guingamp, faire quelques détours dans les *ribines* pour arriver chez Patrick, au « petit manoir », la ferme voisine de celle où il est né, au pied du Menez Bré.

La ferme a été préservée du remembrement. Toutes les parcelles sont entourées de talus arborés entretenus par des tondeuses performantes : bouc et chèvres !



Les cochons sont là, en plein champ (sur 30 hectares). Ce ne sont pas les cochons tout roses et lisses des imagiers d'enfants : il s'agit de **porcs blancs de l'ouest** (plutôt poilus et roux jusqu'à l'été !), derniers représentants de cette race rustique locale.

Ils sont nourris avec un mélange de son (farines des boulangers bios locaux), d'œufs d'une ferme voisine et de sérum de lait de chèvre.

« Tout est bon dans le cochon »

Même si c'est le jambon qui se taille la part du... lion, il faut bien tout utiliser. Les possibilités et les idées ne manquent pas : **sous vide** (saucisses, saucisson à l'ail, chipolatas, merguez, rôti, lard, bacon...), **en conserves** (pâté, rillettes, petit salé aux lentilles, cocos cuisinés... et peut-être bientôt *kig ha farz*).

Tout est fait sur place, à la ferme, dans un laboratoire de 150 m². Patrick envoie ses cochons à l'abattage (2 bêtes par semaine en moyenne) le mardi, puis les carcasses sont de retour sur l'exploitation le mercredi, les préparations sont élaborées au labo le jeudi et les livraisons se font le vendredi. A cela s'ajoute la vente au magasin de la ferme le samedi, et le marché de Lannion le dimanche !

Cohérence

Du train Brest-Paris (qui passe juste à côté), on peut aussi apercevoir les **vaches Pie Noir** de Patrick André. Là encore race rustique locale, autant productrice de lait que de viande (réservée au marché de Lannion et au magasin à la ferme).

Si la visite vous tente, les portes sont grandes ouvertes, n'hésitez pas à le contacter !

A Kerialen on sait d'où l'on vient (Patrick connaît très bien l'Histoire du lieu) et où l'on va, cohérent et toujours précurseur : son nouveau projet, c'est de lancer une déclinaison régionale du mouvement « **Slow food** » !

D'ailleurs on dit *Padrig Andrev*, car il est aussi un grand défenseur de la langue bretonne (avez-vous remarqué que ses emballages sont bilingues ?).

Abglenn... netra ken ?! (« que dire de plus ?! »)

