



Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêle

Décembre 2019

PALUDIERS JUVIN & ANEZO SEL DE GUERANDE

1



« Mon métier, c'est le marais ». Le ton est donné. Hélène Juvin est paludière, tout comme son compagnon, Thierry Anezo. « Souvent, dans les couples de paludiers, la femme est à la vente et le mec est sur le marais pour récolter le sel », constate Hélène. Mais ce n'est pas son cas : « je suis sur le marais autant que Thierry et lui s'occupe de la vente autant que moi ».

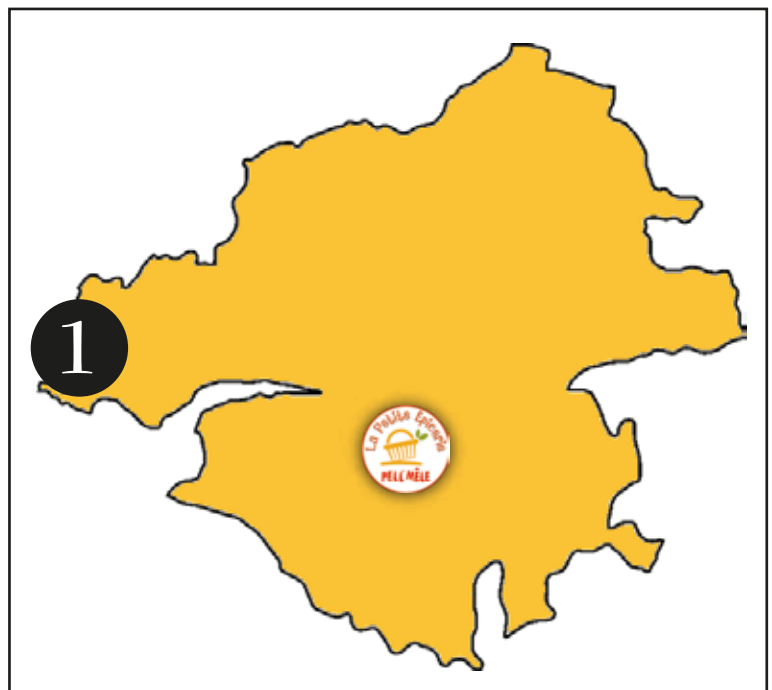
Les débuts ne furent pas faciles. La formation pour devenir paludier, qui permet de toucher une subvention, leur est refusée. Mais le couple ne se démonte pas. « C'est celui à qui nous avons acheté le marais qui nous a appris le métier », précise Thierry. Le couple possède 39 œillets, le compartiment où se dépose le sel, à La Turballe.

Hélène parle longuement de son métier, avec enthousiasme. L'hiver, les salines sont noyées. À partir de février, les paludiers évacuent l'eau et entretiennent leurs bassins. « Ça s'appelle l'habillage, explique-t-elle. Comme nous sommes indépendants, nous n'appartenons pas à une coopérative, nous allons sur les marchés l'hiver aussi ». Les paludiers indépendants s'occupent eux-mêmes de la vente de leur sel, ils préparent donc les stocks au printemps, pour ne pas perdre de temps pendant la saison estivale. Et la récolte ? Elle se fait l'été, justement. Les paludiers travaillent alors tous les jours, jusqu'à ce qu'il pleuve. « La récolte commence en juin normalement mais c'est aléatoire, ça dépend du temps, confie Hélène. Pendant l'été on n'a pas de week-end, des fois on travaille non-stop pendant trois semaines, là c'est dur ». Surtout pour les femmes.

« C'est quand même un métier qui demande pas mal de force physique, reconnaît la paludière. La dureté du métier a fait douter Hélène. Elle a même hésité à arrêter. Alors pourquoi continuer ? « La passion, ça ne s'explique pas, sourit-elle. Dès qu'on est sur les marais on y est bien et on n'a plus envie de se barrer ». Les couleurs, les oiseaux, les matins silencieux, le ciel magnifique... Elle ne tarit pas d'éloges sur les salines. « C'est magique ! ».

Extraits de l'article OF du 13 mars 2018

**Contact : Tél 02 40 42 65 02 - 06 33 25
18 47 thierry.anezo@wanadoo.fr**





Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêle

Décembre 2019

LE RUCHER DU PAYS DE RETZ Hervé BLANCHARD

2



Formé à l'apiculture dans la Drôme, c'est finalement en Loire-Atlantique, sa région d'origine, qu'Hervé Blanchard s'est installé en 2014. Désireux de cultiver les terres autour de sa ferme en plantes mellifères, il pratique en parallèle de grandes transhumances annuelles, ce qui lui permet de proposer à sa clientèle des miels plus diversifiés.

150 essaims d'abeilles Buckfast, Caucasiennes et hybrides sont produits en autonomie tous les ans et permettent de constituer les 350 ruches de l'apiculteur situées dans une zone de 45 km autour de l'exploitation. Quatre mois par an, 170 ruches partent en transhumance jusque Orléans et Saumur.

4 tonnes de miel sont produites par an. Du miel mono floral de type acacia, châtaignier et sarrasin mais aussi multi-fleurs (printemps, été, forêt...).

Le miel est chauffé à 35°C puis à 25°C pour la mise en pots réalisée à la machine et par fûts. Le miel est vendu à 45 % en vente directe (Magasin La Ranjonnière, marché de la Fontaine aux Bretons, vente sur l'exploitation), à 30% en circuit court (Magasins fermiers et Folle Tournée Paysanne) et à 25% au Super U de Sainte Pazanne.

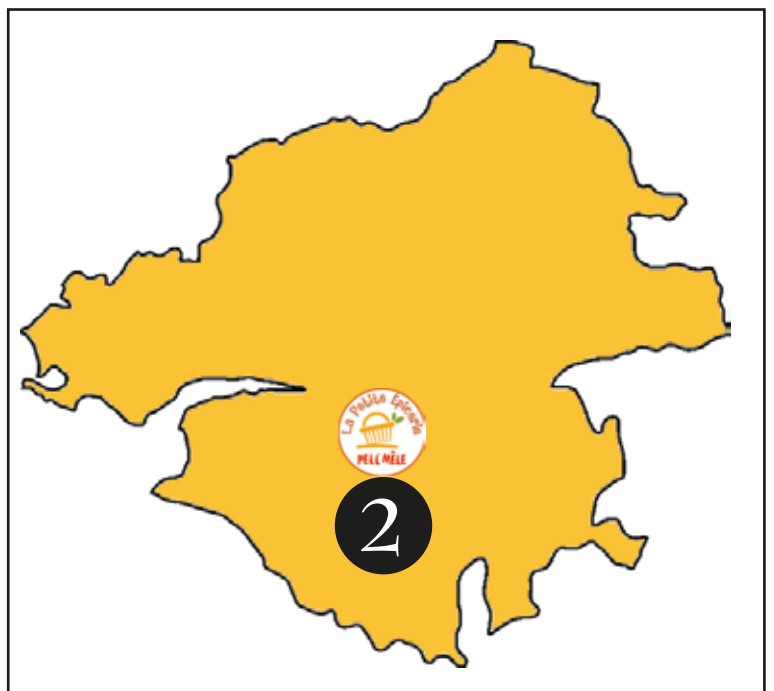
L'apiculteur communique beaucoup sur les dangers de l'agriculture actuelle sur les abeilles butineuses et pour la production de miel.

Extrait de la page Facebook de Terroirs 44.

Transformation des produits : confection maison de pain d'épices, sur commande et pour les grandes occasions !

Produits : miel de printemps, miel d'été, miel d'acacia, miel de châtaignier, miel de forêt, miel enrichi à la propolis.

**Contact : La Guilloterie,
44680 saint mars de coutais
06 84 52 96 11
h.blanchard26@gmail.com**





Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêle

Décembre 2019

3

L'ARTISAN PASTIER Matthieu BLIN



Issu d'une famille de meuniers depuis 1848, je sélectionne pour vous les meilleures céréales issues de l'agriculture biologique locale.

Nous fabriquons à Azé en Mayenne, nos propres farines et confectionnons pour vous ces produits uniques et savoureux.

Le moulin familial contribue au développement du tissu économique local Bio en s'approvisionnant en direct auprès d'agriculteurs des Pays de la Loire certifiés Bio-Cohérence.

Cette démarche garantit une consommation plus responsable, soutenant des modes de production, de transformation et de distribution plus durables et équitables

**Contact : MINOTERIE BLIN
MOULIN DE LA BAVOUZE
53200 AZÉ
02 43 07 22 04**





Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêle

Décembre 2019

SAVONNERIE CRÛ Anne REBION

4



La démarche qui m'anime et qui a abouti à la création de la savonnerie CRÛ est très simple, elle trouve sa source à travers une quête de sens et de simplicité. Plusieurs axes de réflexions, qui portaient sur l'alimentation, la santé, l'environnement, la consommation en général et notre impact au quotidien, la nécessité de vivre pleinement le présent et cesser de courir inutilement, m'ont permis de faire des choix. Je vous livre le fruit de ces réflexions et actions qui en découlent.

J'en arrive aujourd'hui à vouloir créer une activité professionnelle basée sur un savoir traditionnel et artisanal : Confectionner des savons suivant le procédé de saponification à froid c'est-à-dire sans cuisson, en opposition aux savons industriels en saponification à chaud et dépourvus de glycérine.

Fabriquer ses savons en préservant les vertus des huiles végétales utilisées, et en ne produisant pas de déchets, à l'aide d'un procédé de fabrication respectueux de l'environnement.

Ce projet répond à de nombreuses valeurs qui me sont chères : une production locale, des matières premières saines, un procédé de fabrication respectueux de l'environnement, un produit qui peut se décliner à l'infini et suscite une part de créativité, un procédé artisanal, un produit d'usage quotidien ne générant pas de déchets, un produit entièrement naturel et bon pour la peau, la santé,...

**Contact : 3 rue du 14 Juillet
44220 COUERON
07 82 14 31 40
contact@savonnerie-cru.fr**





Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêle

Décembre 2019

5

GIE LA FERME DE CHASSAGNE



Le GIE Ferme de Chassagne est un groupement d'agrobiologistes, basé en Charente (16), spécialisé dans la transformation (stockage, triage, calibrage, conditionnement) et la commercialisation de légumes secs (lentilles, pois cassés, pois chiches, haricots blancs, rouges, noirs et Borloto, flageolets), farines de céréales (blé, épeautre, engrain, sarrasin) et huile de tournesol.

Associés pour valoriser les productions du terroir par une démarche collective, de qualité et de proximité, les producteurs gèrent eux-mêmes les activités du GIE et la vente de leurs produits.

La Ferme de Chassagne est contrôlée deux fois par an par un organisme de contrôle indépendant, QUALITE France, agréé par le Ministère de l'Agriculture.

Tous nos produits sont certifiés Bio, et bénéficient de la marque officielle de l'agriculture biologique "AB" ; ils sont issus de fermes 100% bio.

**Contact : 16240 VILLEFAGNAN
05 45 29 57 18**





Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêle

Décembre 2019

SAVONNERIE DOUAR Aurélie LE GUEN

6



Je m'appelle Aurélie, je suis passionnée d'écologie, de « fait maison », dans le but de réduire nos déchets au quotidien et d'avoir une approche la plus naturelle possible.

J'ai été formée en cosmétique naturelle auprès de Christine Chostakof, cosmétologue.

J'ai eu le déclic lors de la naissance de mes enfants il y a 5 ans. J'étais déjà passionnée par le "home made", les médecines naturelles depuis de nombreuses années.

Dans mes ateliers vous apprendrez à fabriquer vos produits cosmétiques vous-même, sans avoir recours à des formules à rallonge ou à des ingrédients très transformés, et sans reproduire les erreurs de la cosmétique conventionnelle en croyant que "plus = mieux".

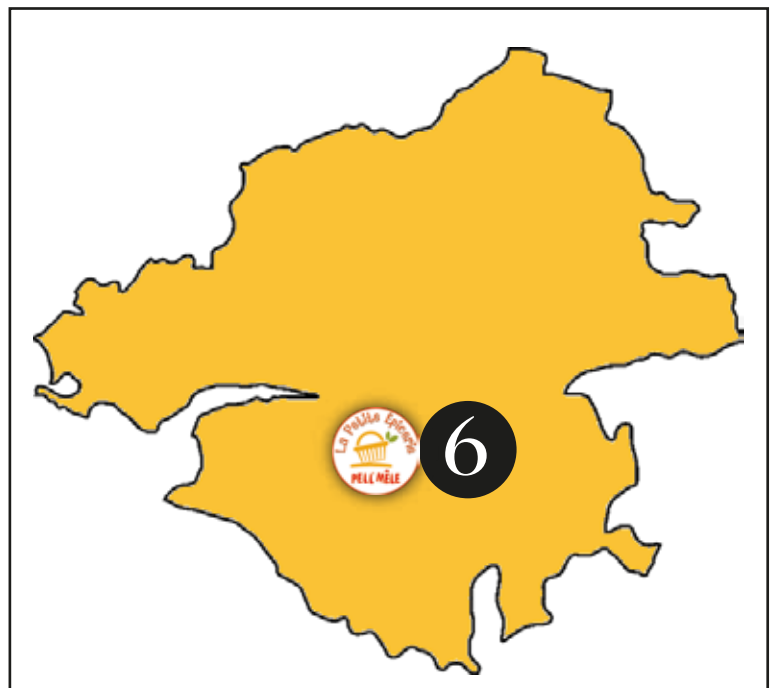
Mes ateliers sont organisés dans le respect des principes de base de l'écologie.

Je privilégie autant que possible les produits de l'agriculture bio et les produits recyclables. Le DIY, le zéro déchet explose et c'est une bonne nouvelle pour vous, nous, l'environnement. Fabriquer des produits est une chose, préserver sa santé en est une autre.

Grâce à ma formation en cosmétique et en naturopathie, mes ateliers mettent l'accent sur la nature de votre peau et ce dont elle a besoin, les précautions à l'utilisation des huiles essentielles pour que vous appreniez à prendre soin de vous sans vous mettre en danger.

Je vous propose des ateliers cosmétiques, aromathérapie et zéro déchet à mon domicile ou chez les particuliers mais également dans des magasins bio ou des entreprises.

**Contact : 49, rue de la perche
44640 St Jean de Boiseau
06 09 59 30 09
contact@aurélieaunaturel.fr**





Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêle

Décembre 2019

BRASSERIE ZAYBU Pascal SACHET

7



Pascal Sachet, l'un des quatre brasseurs de la Brasserie Zaybu, explique : «La Z est une bière blonde, houblonnée (variétés Cascade et Brewed Gold) et la Zébul'Hop, une pale ale houblonnée (variétés Nugget et Cascade). Le houblon Cascade donne des notes citronnées.» Vous l'aurez compris, la Zaybu fait honneur au houblon. Et pas n'importe lequel, puisque la plante provient de Villeneuve en Retz (Bourgneuf), de l'exploitation de Matthieu Cosson. C'est vraiment une chance de pouvoir s'approvisionner en local. Pour le malt, on se fournit via Yec'hed malt, qui produit un malt à partir d'une orge issue de l'agriculture biologique cultivée en Bretagne. C'était important que nos produits soient locaux, mais le fait qu'ils soient bio en plus, c'est parfait !

D'autres recettes de bières sont en cours d'élaboration : « une IPA, une stout et une ambrée. » Pour le moment, le premier brassin de la Zaybu est en vente à La Petite Épicerie de l'association Pell'Mêle, qui prend ses quartiers tous les vendredis, au bar associatif Au Trois Francs six sous.

Pascal Sachet le pressent : « On va devoir ouvrir d'autres points de vente. L'idée est de brasser 1 ou 2 hl par mois » mais cela représente beaucoup de travail pour cette petite équipe, dont ce n'est pas la principale activité et qui s'est « formée sur le tas, en tâtonnant, en discutant avec des gens ».

Tout ici est manuel : du brassin, à l'embouteillage jusqu'à l'étiquetage, sans colle mais avec du lait !

Article Courrier du Pays de Retz – Marion Vallée – 18 novembre 2019

**Contact : Brasserie Zaybu, 14, rue de l'étiér, le Pé de Buzay 44640 Le Pelle-
rin - brasseriezaybu@gmail.com**





Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêle

Décembre 2019

LES TISANES DE LEÏLA Leïla SI MOUSSA

8



Leïla Si Moussa est productrice et herboriste, originaire de Nantes. Elle a étudié l'herboristerie et le maraîchage puis a débuté son activité par de la cueillette sauvage. Elle cultive à Brains et au Pellerin. Dans son activité, elle associe la phytothérapie à la botanique. Le bio est une évidence pour elle.

Leïla est l'une des rares exploitantes agricoles qui récolte et commercialise des plantes médicinales dans l'agglomération nantaise. Elle cultive, pas loin de sa maison, 5 000m² de lavande, verveine, sauge, coquelicot, mélisse... avec lesquelles elle compose ses mélanges de tisanes. Ses herbes et plantes, elle les ramasse aussi lors de cueillettes sauvages en se baladant dans les haies et les chemins.

Dès le début du printemps, c'est le démarrage des récoltes. La production est saisonnière mais doit permettre un approvisionnement pour toute une année. La rentabilité et la gestion de l'eau sont les principales difficultés liées à son activité. Celle-ci peut donc être très intense et à certains moments clés tels que les semis ou les récoltes. Elle doit aussi composer avec les caprices de la météo (inutile de partir en sortie cueillette s'il ne fait pas beau, idéalement, il ne faut pas de pluie dans les 24 heures avant). Elle commence toujours le matin, après la rosée, et pioche dans ses massifs de fleurs et plantes jusqu'à 15 h environ. Le soir est le moment de la récolte des racines.

**Contact : 21 bis Vièvre
44640 LE PELLERIN
02 28 27 56 68**



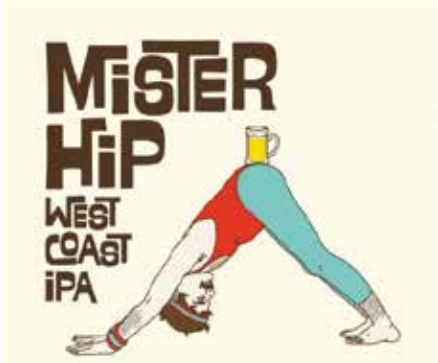


Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêle

Décembre 2019

BRASSERIE OUEST COAST BROUWERIE Régis GROLEAU

9



Après avoir passé 13 ans sur la côte ouest canadienne, à Vancouver, Régis Groleau et sa petite famille se sont installés depuis mars 2019 à La Martinière, sur la commune du Pellerin.

Après différentes activités exercées au Canada, Régis a passé ses dernières années à la brasserie Strange Fellows pour y apprendre son nouveau métier, celui de brasseur.

A la recherche de locaux adéquats et en attente de boucler ses financements, Régis brasse ses bières conventionnelles MISTER HIP "à façon" pour le moment, à la brasserie l'Hirondelle à Peder nec (Côtes d'Armor, sa région d'origine) et à la brasserie NO de Noirmoutier (Vendée).

Contact : 9 Rue DU CANAL - 44640 LE PELLERIN





Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêle

Décembre 2019

BRASSERIE DU BOUFFAY Thomas LESOIN

10



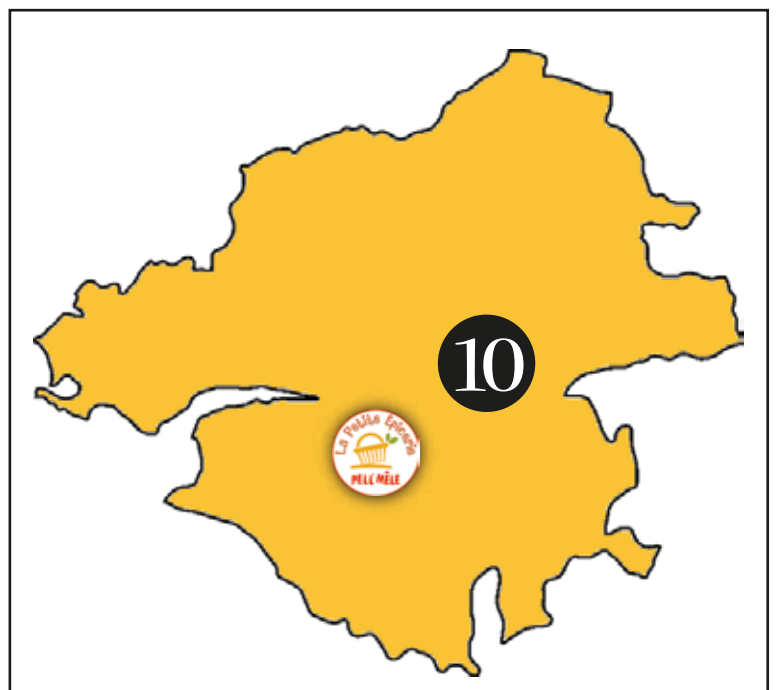
La Brasserie du Bouffay fabrique des bières artisanales en région nantaise depuis 1998. Fondée par deux passionnés de bières, la Brasserie s'implante d'abord au lieu-dit « Le Bouffay » à La Chapelle sur Erdre et commence à se faire connaître dans la région. Ses bières sont médaillées à plusieurs reprises, reconnaissant et valorisant ainsi le travail effectué pour produire des bières de qualité.

Pour poursuivre son développement, la brasserie déménage en 2000 aux Monceaux dans les anciennes forges à Carquefou (44). Depuis, la Brasserie continue de se développer tout en conservant l'aspect artisanal de la fabrication et la proximité avec ses clients.

La brasserie a pour objectif de proposer de la bière de qualité à un prix accessible. Le tout en s'insérant dans une véritable démarche locale : relocalisation de la production, participation à une activité d'orge local (Orge bio du Bouffay).

Aujourd'hui, la Brasserie du Bouffay vend 80% de sa production dans un rayon de 80km.

**Contact : 54 rue des Monceaux
44470 Carquefou
02 40 52 76 16
contact@brasserie-du-bouffay.com**





Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêle

Décembre 2019

11

UN PAS DE CÔTÉ Gaëlle AUPART



L'atelier UN PAS DE CÔTÉ conçoit et fabrique à Nantes des biscuits et des desserts maison. Nous proposons également des collations de type petit déjeuner, goûters et buffet finger food pour les professionnels et les particuliers. Adieu croissants et pains au chocolat (unique appellation possible), bonjour roulés à la cannelle, cakes et soupes de fruits de saison !

Toutes nos matières premières sont sélectionnées pour leurs qualités gustatives et écoresponsables auprès de nos partenaires locaux (producteurs, fournisseurs). Ainsi, l'ensemble de nos ingrédients sont d'origine locale et biologique.

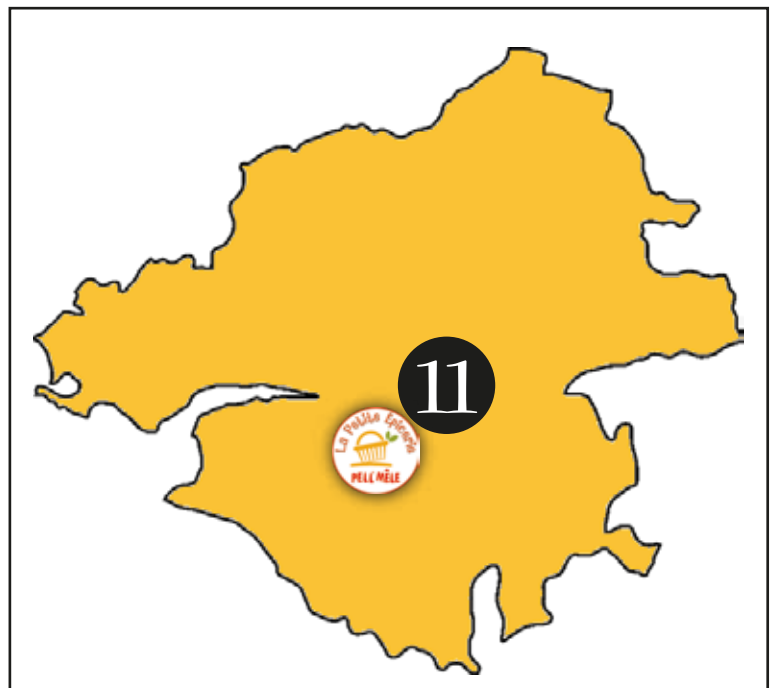
Et puisqu'on est jusqu'au-boutiste et sans concession, la production et la commercialisation se fait dans une démarche zéro déchet. Vive le vrac et les bocaux !

Faire UN PAS DE CÔTÉ, c'est aussi une façon de s'engager pour la solidarité et la culture. L'équipe est composée de personnes en (ré)insertion, dont le parcours de vie a « compliqué » leur présence sur le marché du travail. Ici, nous ne pensons pas complication, mais simple singularité, celle que chaque individu porte en lui.

Nous avons aussi à cœur de soutenir la création artistique. Alors, pour préparer le futur (mystérieux, non ?), nous préparons pour début 2020 des cartes blanches d'illustrateurs talentueux, à retrouver sur différents supports au fur et à mesure des mois.

Nous vous tiendrons au courant rapidement des prochaines étapes,

Contact : Saint-Herblain
06 77 13 29 95
gaelle.aupart@gmail.com





Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêle

Décembre 2019

TERRA LIBRA

Grossiste Bio-équitable

12



Terra Libra est un grossiste de produits d'épicerie et de boissons issus du commerce équitable et du bio-local basée à Rennes.

Elle se fait le relais de productions : de coopératives de commerce équitable en Amérique Latine (notamment en important le café Mut Vitz – Yachil, de communautés zapatistes au Chiapas et la cachaça Campo-neses du Mouvement des Sans Terre au Brésil), de petites entreprises importatrices de commerce équitable installées un peu partout en France, de petites entreprises transformatrices artisanales locales.

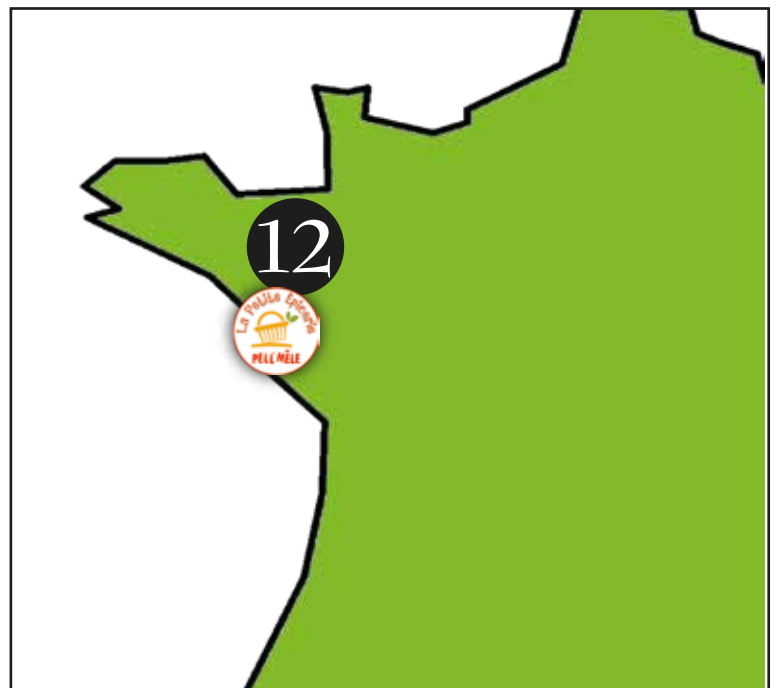
La finalité de Terra Libra est de proposer ces produits à forte valeur sociale et environnementale à notre réseau de clientèle à travers le Grand Ouest.

Issu du mouvement associatif, Terra Libra est née d'une initiative de militants du commerce équitable désireux de diffuser le café des zapatistes du Chiapas, au Mexique, et par ce biais de mieux faire connaître leur lutte pour la terre et leur droit à vivre dignement.

En 2005, ces militants, réunis depuis quelques années dans une association, Esperanza, décident d'élargir leur action pour promouvoir plus largement une économie équitable.

L'idée repose sur deux axes : promouvoir la relocalisation de l'économie lorsque c'est possible, appuyer et soutenir des initiatives et des coopératives de commerce équitable au cœur de mouvements sociaux au Sud et luttant activement pour une transformation globale de la société.

**Contact : 5 rue des vanniers
ZA de la forge - 35830 Betton
02 99 37 14 00 – 06 99 98 35 35**





Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêle

Décembre 2019

LES LANDES DU LUQUET François CHEVALIER

13



Une simple pancarte un peu défraîchie « Marché bio », posée en bordure de la départementale, indique, à la hauteur de l'étang de Clégreuc, l'existence de ce marché atypique.

Pourtant, depuis vingt ans, chaque vendredi, de 16 h à 19 h, beaucoup de fidèles habitués et quelques clients occasionnels, viennent y faire leurs emplettes, des produits bio exclusivement locaux. François Chevalier, le paysan du lieu, y cultive des céréales, moud lui-même sa farine, pour ensuite produire son pain, cuit au feu de bois.

En plus d'être paysan-boulangier, François Chevalier fabrique aussi du jus de pomme, du cidre, du vinaigre de cidre, grâce aux fruits de ses vergers. Il élève aussi des agneaux, dont la viande est vendue en colis une fois par mois. A ses côtés des producteurs locaux, pour beaucoup installés dans la commune, y vendent leurs produits : fromage, légumes, œufs, volailles, crêpes et galettes... Il y a même des tisanes et du vin !

Tout cela ne s'est pas fait en un jour ! « Après avoir exercé plusieurs métiers, je suis arrivé sur le site en 1998, car il y avait 10 ha de terre disponibles, se souvient le boulangier-paysan. J'étais passionné par la fabrication du pain, je voulais d'abord expérimenter ma méthode : fabriquer moi-même mes céréales, ma farine et mon pain au levain naturel, cuit au feu de bois. » Avec la volonté chevillée au corps et beaucoup de travail, l'homme des Landes de Luquet a réussi à se faire un réseau de clients. « Dès 1999, je produisais et vendais mes premiers pains, sur place et au marché de Trentemoult. » Et il l'assure : « Je n'ai bénéficié d'aucune aide et c'était viable. »

La suite est une succession d'options logiques pour celui qui croit en la production autonome. Sur la ferme qui est passée à 35 ha, François Chevalier, produit toutes ses céréales : blé, seigle, épeautre, blé noir. Puis les vergers ont été plantés, pour sa production de cidre et jus de pomme. « En 2000, j'ai opté pour des moutons de Landes de Bretagne, une race rustique en voie de disparition, mais bons défri-chers, décrit notre paysan. Ils pâturent sous les vergers, consomment les céréales que j'ai en trop et produisent le compost dont j'ai besoin : c'est l'auto-nomie. »

Aujourd'hui, l'EARL des Landes du Luquets emploie deux salariés, trois en pleine saison. Quant au marché, « il s'est étoffé tout doucement. Il y a, aujourd'hui, une bonne demi-douzaine de produc-teurs. Et ce marché est ouvert à tout public », insiste le paysan-boulangier.

**Contact : Route de L'Hôtel Saffre - 44170 Vay
02 40 79 46 66 - landesduluquets@yahoo.fr**

