

Plévenon en revue

N°5 - Avril 2025

*La revue trimestrielle de la
commune de Plévenon Cap Fréhel*

Photo aimablement fournie par Loïc Guillet

Sommaire

■ **Les dossiers de Plévenon : pages 2 à 3**

■ **Histoire d'algues : pages 4 à 5**

■ **Zoom sur notre territoire et souvenirs de Plévenonais : pages 6 à 9**

■ **Les savoirs-faire locaux : pages 10 à 12**

Les dossiers de Plévenon

Le cahier des requêtes & doléances

En début de mandat (2020), un cahier a été mis à disposition aux bureaux de la mairie afin que toute personne puisse y inscrire une requête, une réflexion, une idée, etc. à destination de la municipalité, et ce tout en restant accessible à tout public (élus, concitoyens). Retour sur ce recueil de requêtes de Plévenonais(es)...



Sans pouvoir reprendre ici l'ensemble des annotations, distinguons cinq catégories afin de faciliter la tâche :

- 30 % des annotations concernent des services dans le champ de compétence de la commune => fauchage des douves, entretien des chemins, retrait des arbres après tempêtes, etc.
- 28 % des annotations concernent l'environnement (paysages et plages de Plévenon) => entretien des passages, pose des ganivelles, signalétique pédagogique, nuisances estivales liées aux chiens sur les plages, etc.
- 15 % des annotations concernent la voirie et la signalétique => mise en place de panneaux routiers, propositions de modifications de circulation ou de créations de zones de stationnement ou de voie piétonne, etc.
- 14 % des annotations concernent les services de Dinan Agglomération => mise en place de containers à poubelle, ramassage d'algues invasives, etc.
- 13 % des annotations sont classées dans une rubrique « divers » => coupures des télécoms ou d'électricité suite aux tempêtes, demande de débroussaillage ou abattage de végétaux sur des parcelles privées, signalements de travaux en cours, etc.

Bien qu'une réponse individuelle n'ait pas pu être formulée envers chaque auteur, toutes ces annotations ont été lues et étudiées. Un grand nombre ont pu être satisfaites moyennant parfois un certain délai de mise en œuvre. D'autres (ne tombant pas dans le giron de nos compétences communales ou n'étant pas toujours réalisables en des délais et coûts accessibles) n'ont pas pu être menées à terme et nous nous en excusons.

Concernant les doléances ne relevant pas de la compétence de la commune, celles-ci ont été remontées aux organismes compétents (Dinan Agglo, Équipements, etc.).

Rappelons également que certaines bonnes idées peuvent aussi être portées et concrétisées par les citoyens conjointement avec la mairie.

La plateforme de déchets verts



En 2025, la plateforme de déchets verts devrait ouvrir ses portes aux Plévenonaises et Plévenonais. Ce sera la concrétisation d'une ambition de gestion locale des déchets verts.

Pour mémoire, la déchetterie de Matignon est gratuitement accessible pour les déchets des particuliers. Toutefois, les déchets verts professionnels et communaux y sont déposés à titre payant.

Afin de réduire ces coûts de dépôt des déchets verts produits par la commune tout en supprimant les déplacements liés (24 km aller-retour), la commune a fait l'acquisition de la parcelle voisine aux services techniques communaux.

D'une superficie de 3 000 m², cette parcelle sera aménagée pour recevoir les déchets verts issus des services communaux. Elle sera également ouverte aux particuliers résidant sur la commune, évitant ainsi à tous de nombreux kilomètres inutiles. La création du compost et des broyats en résultant pourra autant servir aux besoins de la commune qu'à ceux des particuliers ou des agriculteurs.

Cette plateforme (dont la mise en service est prévue pour cette année) aura un accès réglementé et surveillé. Rappelons également que tout autre déchet (carton, plastique, gravats, verre, etc.) sera interdit de dépôt au sein de cette plateforme uniquement créée pour recevoir les déchets verts (tontes, élagage, etc.).

Parking de Saint-Géran

Depuis quelques années, le parking de Saint-Géran connaît une fréquentation croissante. La pression d'utilisation commence à poser quelques soucis de partage des usages. Sollicitée par les plaisanciers sur ce sujet, la mairie a réuni un groupe de travail regroupant des plaisanciers, des élus, des riverains et des usagers afin d'étudier les améliorations possibles. Des propositions ont été retenues parmi la pluralité des idées évoquées.

Parmi ces solutions, l'application d'une zone bleue (limitée à deux heures de stationnement) devrait permettre de limiter la problématique principale des véhicules des randonneurs (qui occupent une place sur une longue durée, généralement en période de forte affluence et sans profiter du lieu). Une dérogation sera mise en place pour les utilisateurs de Saint-Géran pouvant attester de la possession d'un bateau.



Par ailleurs, la durée de deux heures est suffisante pour les activités de baignade ou de mise à l'eau des kayaks ou paddle (le parking destiné aux remorques en contre-haut sera également rendu obligatoire).

Ces aménagements légers auront lieu pour la période estivale 2025. Un bilan sera établi par les différents acteurs en fin de saison afin d'étudier les ajustements ou autres mesures à appliquer pour améliorer la gestion de ce charmant lieu victime d'un succès bien légitime.

Histoire d'algues

L'article du numéro de cet été nous laissait sur une énigme concernant les algues. En effet, les algues brunes *Pylalleia littoralis*[1] se sont développées cette année d'une façon toute nouvelle et pour le moins envahissante. Les *Ulva Lactuca*[2], les fameuses algues vertes, étaient en prolifération croissante depuis 2001, exception faite de l'année 2020.

Un mot mérite d'être ajouté désormais grâce au contact avec une personne officiant pour les laboratoires d'analyse biologiques. À hauteur de prélèvements, une vision complémentaire nous est donnée, ce qui n'est pas forcément dans nos attentes. Le CEVA ou Centre d'Étude et de Valorisation des Algues, dont le site est accessible sur internet, permet d'en faire la synthèse.



<https://www.flickr.com/photos/24580998@No8/48975159937>



https://fr.m.wikipedia.org/wiki/Fichier:Marée_verte_-_Ulva_Armoricana_-_en_nord_Finistère_-_005.JPG

[1] https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/647518

[2] <https://bretagne-environnement.fr/article/comprendre-proliferations-algues-vertes-bretagne>

Que d'algues, que d'algues...

Les ulves sont celles qui traduisent la plus grande quantité d'azote. Cependant, un changement de décor et même un changement de géographie se sont produits. Si les ulves se sont raréfiées cette année, signifiant moins de danger d'effluves, ceci traduit un mouvement général qui n'est pas rassurant.

Les algues brunes qui ont pris le dessus sont synonymes du mal principal qui met en danger les pêches et la beauté de nos côtes. La pilaiella littoralis est une algue japonaise arrivée avec les huitres chargées de remplacer les plates et les portugaises. Celles-ci étant mises en danger par les maladies animales (épizooties). Les premières ont été menacées dans les années 1920 et les secondes dans les années 1970.

Ces deux variétés d'algues ont en commun d'attester d'un phénomène considérable et préoccupant de raréfaction de l'oxygène dans l'eau (eutrophisation). En effet, ceci met doublement en danger l'abondance des populations : moindre reproduction de l'ensemble des espèces marines et moindre solidité des coquilles de nos bivalves. Ceci est d'autant plus critique que toute l'existence de ces espèces est relative aux baies, lieux d'échange entre terre et mer qui permettent la vie dans les mers.

Changement des précipitations

Un changement des précipitations est observable : plus de sécheresses d'un côté et pluies plus drues de l'autre. Les deux facteurs s'additionnant : terre moins perméable et tendance aux écoulements favorisant l'arrivée des produits azotés au bas du bassin versant.

L'eau elle-même, de ce même fait, irrigue moins les sols et entraîne les produits en surface pour dévaler plus vite les versants. C'est ceci qui constitue le danger pour le cycle de régénération des espèces marines.

Un autre facteur critique concerne le traitement des eaux usées qui arrive à saturation lors de fortes précipitations ou d'affluences touristiques trop importantes. Dans ces deux cas de figure, les stations d'épurations choisies d'après les niveaux de traitement moyens ne prennent pas en compte les exceptions (zones de crêtes) qui mènent à saturation dommageable. En effet, dans ce cas, le « by-pass » est déclenché, et donc, aucun filtrage n'est plus assuré. Ceci provoque souvent la toxicité des huitres, moules et autres mollusques et l'interdiction de leur mise en vente. Ce qui arrive régulièrement au grand dam des producteurs.

Pourtant, l'élevage de mollusques, lui aussi...

Point inattendu, les exploitations de mollusques elles-mêmes provoquent également des conséquences qui augmentent l'eutrophisation. En effet, les pertes que l'on peut quelquefois observer sur les plages par les sacs d'huitres échoués ajoutent à ce facteur. Ces corps morts produisent à leur tour des quantités d'azote importantes et nuisibles de la même façon que les facteurs que nous avons signalés.

Conclusion : quant au souci de la régénération des êtres marins et pour la qualité des eaux, plusieurs de nos activités s'additionnent pour créer puis amplifier les mêmes effets.

Article proposé par Frédéric Pascal, enseignant - consultant écologie et stratégie - conseiller municipal

Sources :

<<https://www.eau-et-rivieres.org/algues-vertes-un-fléau>>

<<https://www.ceva-algues.com/document/etude-et-suivi-des-marees-d-algues-vertes-en-bretagne/>>

<<https://bretagne-environnement.fr/collection-cartographique/azote-epandu-bretagne>>

La poésie de Port Saint-Géran au travers du temps

Tout Plévenonais(se) connaît le joyau qu'est notre Port Saint-Géran. Au gré des marées, les vagues y bercent plus ou moins tendrement les embarcations flottant sur une eau aux couleurs changeantes, mais toujours magnifiques. Les dauphins se frayent parfois un chemin à quelques encablures de la jetée, se faufilant au milieu des bateaux observateurs du spectacle animal.

Quelques heures plus tard, seules les étendues de sables ont résisté à l'appel du jusant, offrant ainsi un immense terrain propice au jeu de la pêche à pied comme à celui de la randonnée pédestre ou à cheval. La forêt engloutie des bouchots réapparaît alors, accueillant les laborieux conchyliculteurs à bord de leurs embarcations hybrides. Les tracteurs (symboles d'une activité initialement agricole) empruntent la grève pour aller barboter au milieu de ce monde ni totalement terrestre ni totalement marin : un mélange des genres, visions plurielles pour un seul et même lieu.

En période estivale, les locaux comme les voyageurs s'y baignent, les kayaks et les paddle font l'aller-retour sur les cales, les randonneurs admirent le paysage et la vie s'exprime. L'hiver, les Plévenonais et promeneurs « toute saison » restent témoins de la beauté froide du lieu. Les gens de la mer observent les éléments, redoutant les méchants « coups de Nordet » auxquels les bateaux ont cédé la place pour les quelques mois d'entre-saison.

Saint-Géran est à l'image de Plévenon : c'est à la fois la campagne et la mer, à la fois les locaux et les voyageurs de passage. C'est une vie qui se décline au fil des saisons. L'histoire de port Saint-Géran est à l'image de celle de notre commune : riche et pleine de clés de compréhension issues du passé pour une meilleure interprétation du présent.

Origine du nom de Saint-Géran

L'anse de Saint-Géran (appelée autrefois Port-Saint-Jehan de l'Hôpital, ou Port-Saint-Jean) doit l'origine de cette paternité de Saint-Jean en souvenir d'une vieille

léproserie (aussi appelées « caquinerie » ou « ladrière »). En effet, Saint-Jean était le patron protecteur des lépreux. (Voir pour exemple l'église de Saint-Jean des lépreux de Palerme (Sicile) fondée en 1071). La lèpre ou « maladie de Hansen » est longtemps restée une énigme médicale jusqu'aux temps de la médecine moderne. Dans le contexte religieux du moyen âge (la lèpre s'étant largement répandue lors des premières croisades du XI^e siècle), cette maladie était souvent considérée comme une punition divine à l'encontre du malade.

Affectant gravement et durablement les nerfs périphériques, la peau et les muqueuses, la lèpre est très stigmatisante. Elle affecte de manière importante le faciès de ses victimes. Les seules mesures prophylactiques de l'époque consistaient à isoler les lépreux dans des lieux reculés. C'est dans ce contexte sanitaire que de très nombreuses léproseries ont vu le jour dans toute la France, la Bretagne ne faisant pas exception.

Les lépreux de Bretagne (également nommés « cacous » ou « cakod » depuis 1436 par l'évêque de Tréguier) ont longtemps été relégués dans des lieux soumis à la protection de Saint-Jean (ou Saint-Jehan).

Ils devaient observer un mode de vie strict régi par l'Église catholique (dont ils dépendaient depuis le concile de Lyon de 583). Par exemple, leur famille et leurs descendants (même s'ils n'étaient pas malades) devaient vivre avec eux dans les léproseries. Les lépreux étaient considérés comme « sis mortuus mundo » c'est-à-dire « morts au monde » ou « morts aux yeux du monde ».

En 1475, certains voient leur condition s'améliorer suite au mandement du duc François II de Bretagne qui les cantonne au métier de cordier, ce qui, en Bretagne, laisser augurer certains débouchés propices au développement économique de quelques entrepreneurs.

Pour l'anecdote, jusqu'au milieu du XX^e siècle, un « cacou » désignera en Bretagne une personne dont il faut se méfier...

Point d'entreprise de cordage à Saint-Géran. La léproserie de l'époque servait à isoler les pauvres malades du reste de la population. Ils y vivaient reclus et y mouraient. Cette léproserie était la plus ancienne des trois recensées en pays de Plévenon (il en existait également une au tertre de la Latte (rue de la Pointe de Rohain) et une autre à « la côtière Nicolle » que l'on situe approximativement proche de la plage des grèves d'en bas).

Des vestiges de mur de cette ancienne léproserie restent à fleur de falaise derrière les cabanes en bois. Il est également possible que ce mur appartînt à la chapelle de Saint-Géran (disparue sur le plan cadastral de 1900). On ignore aujourd'hui si la léproserie et cette chapelle constituaient un même ensemble.

Si vous avez des informations, n'hésitez pas à nous en faire part par mail à trimestrielplevenon@gmail.com ou directement par courrier en mairie.



Cabanes en bois cachant les vestiges du mur

Construction de port Saint-Géran depuis la révolution

L'anse de Saint-Géran n'était protégée que par une chaussée édifiée en 1790. La liaison entre Saint-Guireuc et Saint-Géran avait davantage la forme d'un sentier de servitude que d'un chemin rural. Il était souvent dégradé par les eaux de ruissellement.

En 1882, une première pétition des marins-pêcheurs de Plévenon réclama l'édification d'une cale-abri. Le rapport de l'ingénieur Thiébaud stipulait à l'époque que la station de pêcheurs comprenait 9 embarcations (29 tonneaux) et 4 petits bateaux de moins de 2 tonneaux. Ramenés au contexte de l'époque, ces chiffres démontrent que Port Saint-Géran était déjà un lieu de pêche actif.

Thiébaud proposait une cale-abri submersible d'environ 50 m de long, enracinée dans la falaise (pointe de la Touche), avec un plan incliné. Le projet fut approuvé en 1894. Son exécution fut définitive en 1896. La cale fut prolongée de 12 m vers le sud quelques années plus tard à la demande des marins-pêcheurs.

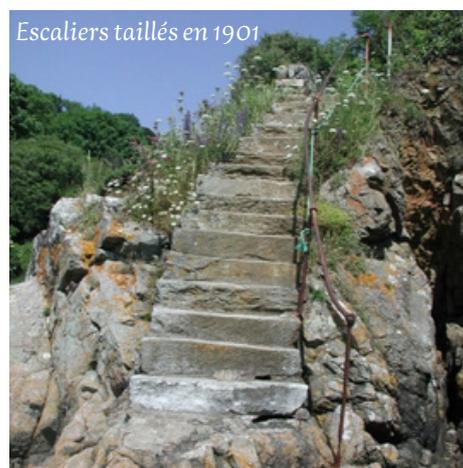
En 1900, l'administration comptabilisait désormais dans le port de Saint-Géran 32 bateaux et 100 marins. Il représentait à cette époque un port de relâche pour quelques caboteurs, en attente de la marée favorable pour atteindre Port-Nieux ou Port-à-La-Duc.

En 1901 fut élaboré un projet de construction, aux frais de l'État, d'un petit débarcadère de 38 mètres de long (à l'ouest du premier enrochement), avec un escalier dont les marches étaient taillées dans le roc (20 marches), encore visible aujourd'hui. Cet escalier menait au sentier douanier, qui est maintenant parcouru par le sentier de grande randonnée (GR 34).

Cependant, le projet de cale fut ajourné à cause du refus de la municipalité de réaliser un chemin d'accès. Seule une petite cale d'une dizaine de mètres fut exécutée cette même année en prolongement de l'escalier.

En 1909, un nouveau projet de débarcadère submersible long de 20 mètres, dessiné par l'ingénieur Harel de La Noë, fut réalisé en 1912 en régie directe par les services des Ponts et Chaussées.

Depuis, l'entretien courant du port incombe à la mairie qui collabore aussi avec l'association des pêcheurs plaisanciers de Saint-Géran (APPG).



Escaliers taillés en 1901

Escaliers actuellement inaccessibles pour cause d'effondrement

Autour de Saint-Géran

À partir de 1897, l'anse de Vau-Guichard, équipée d'une jetée, servait de refuge pour les bateaux de petit tonnage.

La pêcherie du Vau-Guichard, située entre Saint-Géran et Château-Serein, dite « écluse du Meurtel », construite en pierre, fut détruite par l'équipage du navire « Eveil » en 1854.



Vestiges de la pêcherie du Meurtel



Cette pêcherie servait aussi d'abri pour les petits bateaux contre le mauvais temps. Elle permettait d'y stocker la « boëtte » (nom breton signifiant « l'appât mis au bout de l'hameçon »).

Petit éclairage : une pêcherie était constituée d'un linéaire de mur en pierre d'une hauteur approximative d'un mètre souvent parallèle à la côte.

À chaque extrémité, un mur perpendiculaire remontait vers la côte, formant ainsi une retenue à 3 côtés. Lors du flot, le bassin artificiel se remplissait, puis, lors du jusant, des poissons restaient ainsi prisonniers alors que l'eau continuait inexorablement de s'échapper par les failles du mur sans joints.

Contrebande à Saint-Géran

Certains capitaines et affréteurs débarquaient parfois discrètement une partie de leurs marchandises à Saint-Géran pour aussitôt repartir vers le port malouin afin de décharger ce qu'il restait de cargaison. Ce qui était illégalement déchargé à Saint-Géran se trouvait alors exonéré de droits de douane. Les corsaires malouins usaient de la même technique sur leurs prises.

En réponse à ce trafic qui gagnait en importance au fil des échanges commerciaux par bateau, les douanes installèrent un petit bureau à Saint-Géran et la veille sur le sentier des douaniers (GR34 aujourd'hui) était renforcée.

La station de sauvetage

En 1912, la Société des Hospitaliers Sauveteurs Bretons (HSB) édifiait un abri pour le canot de sauvetage. On y trouvait alors : un treuil, le canot de type « Henry » de 7 m de long, le chariot de lancement, une boîte de secours et ses accessoires. Cet équipement était financé par des legs à la HSB et par le Prince Albert 1er de Monaco. Cette station fut désaffectée en 1928 au profit de la station de Saint-Cast-le-Guildo.

Le conseil municipal loua alors l'abri pour les pêcheurs. À cette même date, ces derniers demandèrent la réparation et l'allongement de la digue.

Longtemps réclamé par les Ponts et Chaussées, le chemin rural de Saint-Guireuc à Saint-Géran fut prolongé jusqu'à l'extrémité nord de la digue aux frais de la commune. L'aménagement de la route fut voté par délibération en 1937 pour être finalement réalisé en 1962! (Le temps administratif a toujours été nébuleux.) Cette route a été entretenue par la commune depuis cette date.

Le naufrage de « Laplace »

En 1950, la baie de la Fresnaye est le théâtre d'un tragique naufrage, celui de la Frégate « Laplace ». Nous reviendrons sur cette catastrophe qui a eu lieu à proximité du port Saint-Géran dans un prochain numéro.

Port Saint-Géran sous l'occupation

À l'image du reste de la France, l'occupant allemand pendant la guerre a modifié les règles et usages du territoire. Au sein du petit port Saint-Géran, les activités de pêche artisanale ont d'abord pu continuer presque « normalement ». Avec le temps et les aléas de l'état de guerre, les Allemands (optimisant leurs propres effectifs) ont ensuite interdit toute activité au port Saint-Géran, imposant alors les usages au vieux bourg. Cela leur permettait de mutualiser leurs moyens de surveillance consacrés aux allées et venues des embarcations en un seul et même lieu.

Un barrage en baie de la Fresnaye ?

Autre époque, autres projets... En 1910, un projet de barrage entre la pointe de Saint-Géran et la pointe du Châtelet avait été élaboré par trois associés : Maramont, Dubois et Vigoux, afin d'utiliser les marées comme force motrice. Cependant, cette initiative ne reçut pas l'approbation de l'administration ni des acteurs locaux, qui dénoncèrent les préjudices potentiels à l'agriculture (pacage sur les marais, extraction de la marne), aux marins-pêcheurs, aux usagers des pêcheries fixes (Vau-Guichard) et au meunier du moulin Roche-Vieux (qui produisait tout de même 2 000 quintaux de farine en 1909).

Un héritage commun

Bien qu'immobile par définition, un lieu voyage dans le temps. L'imprenable vue de la baie de la Fresnaye depuis Saint-Géran s'interprète différemment selon les époques.

Du lépreux ostracisé et endurant la souffrance de la maladie au voyageur admirant pour une dizaine de minutes une carte postale sous un soleil estival, nombreux sont les témoins des différentes époques d'un seul et même tableau.

Ancien lieu de souffrance, Saint-Géran fut également le témoin de la dure vie des marins-pêcheurs à l'époque d'une Bretagne pauvre et isolée. Une ambiance taciturne heureusement nuancée par l'éradication de la lèpre en Bretagne (fin du XVIIe), par le développement des activités de commerce et de pêche, par la construction de la station de sauvetage, symbole d'entraide, etc.

Plus qu'un simple lieu de loisirs sur fond vert et bleu, Saint-Géran est devenu un héritage façonné par nos aïeux et l'âpreté de l'histoire.



Saint-Géran avant 1986

Article proposé par Marc Lemarié - conseiller municipal

Sources :

AMIOT, Pierre. Histoire du Pays de Fréhel. Fréhel - 1981

<https://patrimoine.bzh/>

Gautier Demouveaux/journaliste

La ferme du Pont Pivert

Respectivement originaires de Saint-Brieuc et de Paimpol, Agathe et Gabriel se sont installés à Plévenon en 2018. Ils partagent avec nous le goût de cette expérience réussie au sein de notre commune.



Deux parcours, un objectif commun

Agathe n'est pas étrangère à Plévenon par ses racines familiales. Mais son parcours s'est déroulé en d'autres horizons, ce qui lui a permis de consolider une forte expérience dans le domaine qui est le sien aujourd'hui.

« Enfant de la ville, j'ai grandi à Saint-Brieuc. J'ai étudié l'architecture à Rennes puis l'architecture paysagère à Versailles (au Potager du Roi) de 2010 à 2015 dans le cadre d'une formation d'architecte/paysagiste.

Ensuite, j'ai travaillé en tant que formatrice en technique végétale et reconnaissance des plantes d'ornement, au lycée agricole de Kerliver, à Hanvec dans le Finistère. À 28 ans, un nouveau chemin s'est ouvert à moi : l'installation ! »



Gabriel possède également un parcours atypique et riche en expériences orientées vers le bio.



« Après des études de musique, j'ai travaillé dans plusieurs fermes en France et en Europe, pour découvrir l'agriculture biologique et m'en inspirer.

À mon retour, je me suis formé en polyculture-élevage (BPREA) en Alsace pendant 2 ans de 2013 à 2015. C'est pendant cette formation que j'ai découvert le travail agricole avec les chevaux.

Après quelques stages auprès de paysans et de meneurs, j'ai finalement réalisé une formation de cocher à Landivisiau de 2016 à 2017.

À presque 30 ans, j'étais enfin prêt à me lancer après quelque temps en tant que salarié. »

Les centres intérêts et la vision d'une agriculture bio et locale sont venues consolider une envie commune aux agriculteurs en devenir : l'installation à leur compte selon des valeurs bien définies.

Fidèles aux valeurs du bio et du local

C'est ainsi qu'en 2018, sur des terres familiales, les premières récoltes rencontrent les premiers clients du couple fraîchement installé. Une première année qui se déroule avec « les moyens du bord ».

Cette première approche confirmant l'objectif initialement fixé, la professionnalisation se passe et confirme le couple sur la voie du bio et du local : installation de 400 m² de serres couvertes non chauffées pour les légumes d'été, mise en place d'un système d'irrigation et d'une serre-pépinière, création d'une écurie et d'un atelier...

Convaincus que la qualité doit l'emporter sur la quantité, les valeurs se confirment sur l'exploitation et les choix sont engagés en ce sens :

- seule l'énergie animale est utilisée grâce aux chevaux de trait bretons (Fifi et Bianca) ;
- aucune semence hybride n'est employée (seules les variétés reproductibles par le cultivateur sont utilisées afin de rester indépendant vis-à-vis de l'industrie agroalimentaire en général) ;

- le binage régulier permet de limiter la consommation d'eau et d'obtenir ainsi une récolte plus respectueuse des ressources naturelles ;
- les seuls engrais utilisés sont issus du fumier des chevaux ou des vaches bio voisines ;
- la certification bio est une évidence qui garantit le niveau de qualité de la production tout en permettant de rester vigilant sur tous les aspects des modes de culture ;
- l'autonomie et la réduction de la dépendance au pétrole et à tous ses dérivés agro-industriels (plastiques, fumure de synthèse...) sont le « cheval » de bataille !

Le bio c'est une conviction autant qu'un investissement :

« Lorsque les stocks sont épuisés au cœur de l'hiver, nous fermons boutique pour nous consacrer pleinement à la préparation de la saison suivante ». « Au fil des saisons, tous nos fruits et légumes sont produits à la ferme. De la graine à l'assiette, il faut compter quelques mois pour les légumes et jusqu'à 4 ans pour les fruits rouges, avant d'obtenir de belles récoltes. »



L'agriculture bio : point de départ pour une offre multiple

Légumes de saison, fruits rouges, glaces et sorbets, confitures, sirops et jus, plants potagers de qualité, etc. sont autant de produits que propose la ferme du Pont Pivert.

Tout est fait localement et de manière artisanale dans le respect du cahier des charges du bio.

Proche des Plévenonais

« La vente directe est une part importante de notre travail, car elle occupe plus de deux emplois à plein temps l'été. Nous vendons 3 matinées par semaine à l'étal, auxquelles s'ajoutent la préparation et la livraison des paniers de légumes disponibles sur abonnement ou sur commande.

De Pâques jusqu'à fin septembre, nous sommes également présents tous les jours sur le parking du cap Fréhel pour proposer nos glaces artisanales. Tout cela nous permet de conserver notre lien avec les Plévenonais et de découvrir les estivants. Parler de notre métier à nos clients c'est aussi valoriser nos produits, car nos méthodes gravitent autour de valeurs de qualité et de proximité. »

De mai à décembre, la ferme du Pont Pivert accueille ses clients tous les vendredis matin de 10 h à 12 h à la ferme. En saison (du 15 juin au 15 septembre), le stand en plein air (face à la boulangerie) est ouvert au public les mardi, vendredi et dimanche de 8 h 30 à 12 h.

L'authenticité des cultures n'exclut pas la modernité d'un service de proximité

Que ce soit le « panier de la semaine » ou même un « panier sur mesure », choisissez la formule qui vous convient le mieux, avec ou sans abonnement (voir conditions sur le site ou par téléphone). L'achat de certains produits peut se faire directement en ligne sur le site : <https://www.fermedupontpivert.fr> ou par téléphone au 07.83.33.41.06 (du lundi au samedi de 9 h à 19 h).



La découverte et la pédagogie comme figure de proue

La ferme du Pont Pivert se veut autant dirigée vers la culture bio que sur la transparence de ses productions.

Que ce soit pour le grand public comme pour les groupes (écoles, associations, etc.), des visites sont programmées et encadrées par Agathe pour faire découvrir la ferme et ses méthodes de travail.

Chaque 1er mai, une journée « portes ouvertes » est organisée pour des visites guidées, des démonstrations de travail avec chevaux, la vente annuelle de plants, etc.

« Être proche, c'est aussi être ouvert aux personnes désireuses de mieux nous connaître. Aussi, nous organisons tous les ans une visite guidée de notre ferme lors de la vente annuelle de plants potagers au printemps. Cette visite se fait sur inscription sur notre site, par téléphone ou par mail (bonjour@fermedupontpivert.fr). Elle est gratuite. Le reste de l'année, nous accueillons (uniquement sur rdv) des groupes déjà constitués d'une vingtaine de personnes maximum. Visite à thème possible selon le profil du groupe (scolaires, familles, jardiniers amateurs, passionnés de cuisine...). Tarifs sur demande. »

Quelques chiffres pour mieux comprendre...

La ferme du Pont Pivert, c'est :

- 2 personnes à temps plein + 4 salariés estivaux. (Un stand bien fourni pour une journée en été, c'est l'équivalent d'une journée de récoltes à 3 personnes !);
- 25 000 plants par an en pépinière + semis direct en « plein champ » ;
- 2 chevaux de trait (Fifi et Bianca) pour : déchaumage, labour, hersage, épandage de fumier, etc. ;
- 0,6 hectare de légumes variés, dont 400 m² sous serre non chauffée, 5 000 m² de petits fruits et 12 hectares de prairie en tout ;
- 2 vaches laitières (pour production de lait pour nos crèmes glacées artisanales) et 4 bœufs depuis le début de l'année pour une future production de viande de qualité ;
- 6 mois de présence au cap Fréhel pour proposer les glaces artisanales ;
- 1 laboratoire « in situ » pour une meilleure maîtrise des phases de transformation (toutes issues des produits de la ferme) ;
- d'innombrables heures à quatre pattes sous le soleil pour planter et récolter !

Une vision d'aujourd'hui et de demain...

« Aujourd'hui, nous souhaitons continuer de produire et de proposer nos produits biologiques en vente directe. La production de crèmes glacées et de sorbets représente une part importante de notre activité. La commercialisation de ces glaces en pots sur notre stand et à "la boule" au cap Fréhel fonctionne bien. »

Et quels sont les projets de demain ?

« Avec l'arrivée des vaches laitières et le démarrage de l'élevage de bœufs, nous souhaitons, dans les années à venir, proposer également de la viande bovine de qualité.

Notre indépendance dans les étapes de transformation (laboratoire) et la production de nos propres produits de transformation (lait issu de nos vaches laitières) se confirme sur le long terme pour une maîtrise de la qualité de bout en bout. »

L'exploitation de terres supplémentaires (une dizaine d'hectares) est également une étape nécessaire à de telles ambitions, que nous leur souhaitons couronnées de succès.

Article proposé par Marc Lemarié et Didier Rabiaux - conseillers municipaux