

## 2ème portes ouvertes chez les Fermiers de Kerveno à Colpo !



**Dimanche 14 avril 2024, les portes seront grandes ouvertes à la ferme de Kerveno, à Colpo. Les fermières et fermiers vous y accueilleront, de 10h à 18h, afin de vous faire découvrir les différentes activités de la ferme. Tonte et cardage de la laine de mouton, culture de céréales, légumineuses et oléagineux, meunerie, poterie et pépinière, voilà les activités que vous pourrez découvrir ce dimanche, en venant à la rencontre des fermières et fermiers. Visites d'ateliers, vente de produits et tombola seront proposées. Enfin, pour agrémenter cette journée et prendre le temps de discuter, un pique nique sous forme d'auberge espagnole et une buvette seront proposés.**

L'ambition des Fermiers de Kerveno ? Redonner vie au lieu, réhabiliter les bâtiments existants et y développer leurs activités économiques et leurs emplois, dans la coopération et la bonne humeur. Réunis dans un tiers lieu rural et agricole, les fermières et fermiers y déploient un projet multi-activités, composé de différentes structures :

**La Ferme à laine**, créée par Enora Palvadeau où elle carde et feutre la laine. Après plusieurs mois d'installation et de réglages, l'ancienne carde à laine et ses nombreux rouages tournent et permettent enfin de valoriser la laine sous forme de nappes cardées, laine aiguilletée, plaques de feutre qui permettent de fabriquer semelles isolantes, couvertures, plaids et écharpes... Lors de cette journée, en parallèle à la visite de l'atelier, une démonstration de tonte de moutons sera proposée.

Jean-Michel Roho et Louis Raviart, ont créé la SAS **Graines de Malice**, sous la marque **Epi Breizh**. Ils y ont posé leur moulin et y produisent de la farine de blé tendre, de blé noir, des pâtes, des lentilles vertes, des graines, en Agriculture Biologique. Une huilerie est en cours d'installation. En parallèle, Jean-Michel cultive les terres de Kerveno pour y produire les céréales destinées à la meunerie (tandis que Louis cultive les terres de sa ferme à Locmaria, en Plumergat). Vous pourrez visiter l'atelier, découvrir la fabrication de leur farine locale et bio grâce au moulin à meule de pierre « Astrié ». Une dégustation de produits à base de leur farine et une vente de pains seront proposées.

**Sandrine Lanoë** a installé son atelier de céramique. Elle y réalise des objets du quotidien en grès et en porcelaine. A la recherche des belles matières, elle récolte argiles sauvages et rebus de carrières sur les paysages bretons, pour concocter des poteries avec poésie. Dans une démarche d'interrogation sur l'origines de nos objets, la production évolue au fil des saisons et en fonction des ressources disponibles... Elle présentera ses créations et ses futurs projets.

Catherine Dumoulié présentera son projet de pépinière, **Skawenn**. La future pépinière, en germination, se dessine pour le courant de l'année 2024. Elle y produira des plants de fruitiers et plants du bocage, destinés à la vente aux particuliers et aux collectivités. Quelques petits plants seront proposés à la vente.

Enfin, ce sera l'occasion de discuter avec les fermières et fermiers de façon conviviale. Une buvette sera proposée avec, notamment du jus de pomme de la ferme et la bière de la brasserie low tech de Grand Champ, L'Eclaircie. Vous êtes également invités à apporter votre pique nique pour profiter du jardin ! RDV à la ferme de 10h à 18h au lieu dit Kerveno en Colpo.

**Contact : Jean-Michel Roho / 06 62 69 88 50 / jmroho@gmail.com**