

ASSEMBLEE GENERALE BRIGODOU

21 JANVIER 2024

Pour commencer, notre pensée va vers Alain Roudil, qui nous a quitté et nous souhaitons beaucoup de courage à Dany son épouse. Alain était non seulement notre ami, mais également contrôleur des comptes de Brigoudou. Nous nous souvenons tous de sa gentillesse.



Pierre et Alain lors de l'enregistrement de l'AG 2023



Nous avons également une pensée pour Geneviève Rousseau, fidèle de Brigoudou.
Nous pensons également à Hervé son époux.

Observons une minute de silence.

Nos activités ont pu se dérouler presque normalement en 2024 et ceci grâce à Jonas et Luka. Ils ont assuré de nombreuses permanences en juillet et en août.

Une vilaine pneumonie m'a épuisée pendant plus de 3 mois. Bravo et un très grand merci à tous les deux.

Différentes étapes de l'A.G.

- 1 - Adhésion**
- 2 - Fréquentation**
- 3 - Activités du musée**
- 4 - Activité « à la découverte des algues »**
- 5 - Site Brigoudoù**
- 6 - Bilan financier**
- 7 - Projets 2024**
- 8 - Election du bureau**

**Jonas et
Lucas**



Vous auriez pu voir au printemps

1 – Adhésion 2024

2019 : 56 adhérents

2020 : 52 “

2021 : 21 “

2022 : covid : AG restreinte.

2023 : 72 adhérents

2024 : 64 adhérents

Merci à vous tous !

197 € dons en 2023

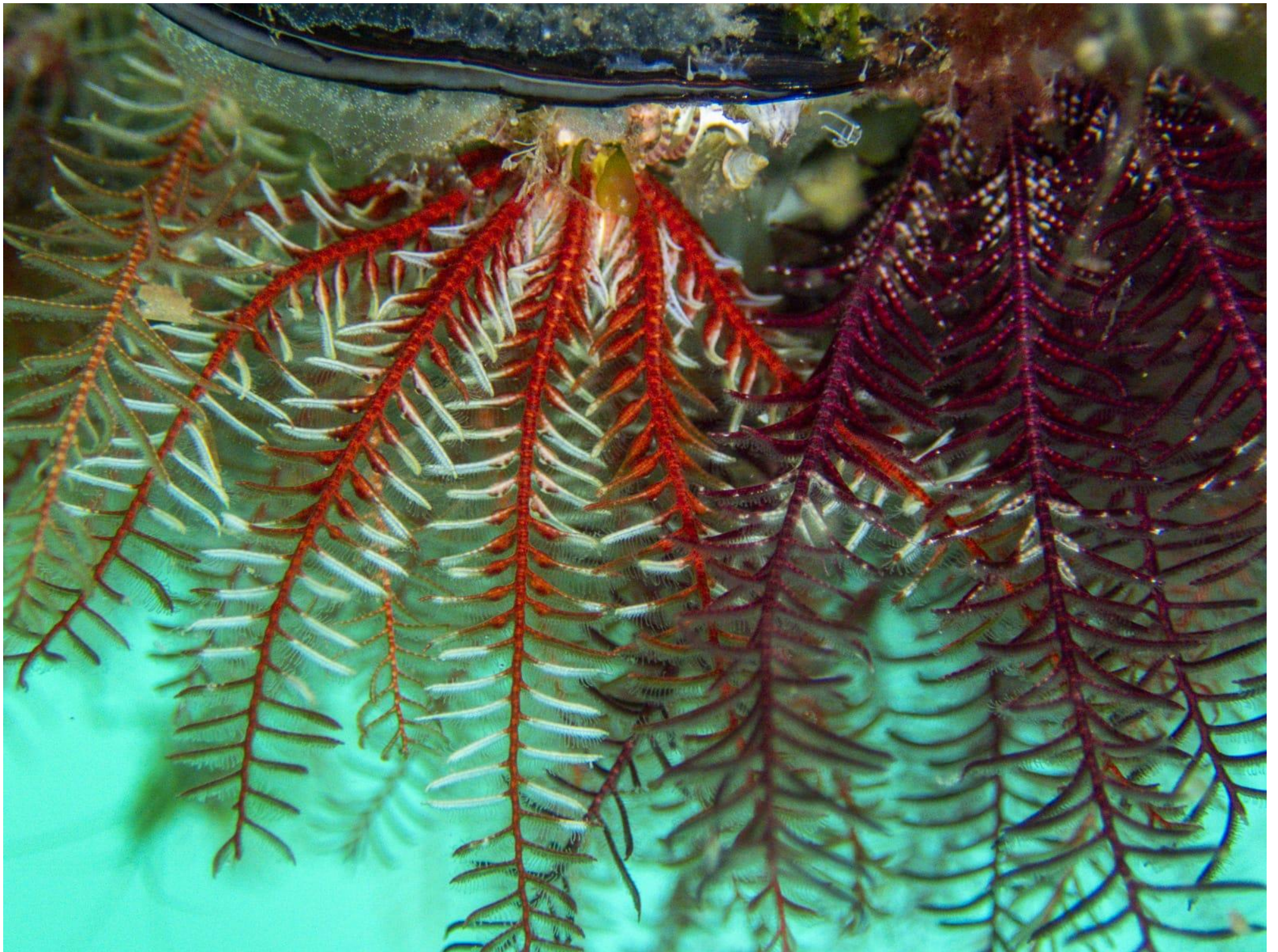


Janthine - Photo de Fanch POSTIC - 24/04/2024 – Plounéour-Trez
L'échouage massif de vélèles sur toute la côte, le 24 avril a favorisé la présence de leur prédatrice : la janthine. Ici avec son flotteur.

Nous avons toujours de nombreux sympathisants qui nous apportent régulièrement des dons (coquillages, fossiles, photos ou autres objets). Gaby Reichert est une allemande en contact avec Brigoudou depuis plus de 15 ans. Elle nous a adressé, par exemple, des magnifiques photos prises vers le Conquet de tuniciers et de comatules de mer.







Loic Potier nous a dévoilé un autre univers, celui de notre petit cochon, grignotant des groseilles de mer.



Ces photos sont trop belles pour rester enfermées dans un ordinateur ! Mais revenons à nos moutons, pardon à nos visiteurs !

2 : Fréquentation au musée

Depuis 18 ans, nous avons accueilli

18 462 personnes

7241 enfants

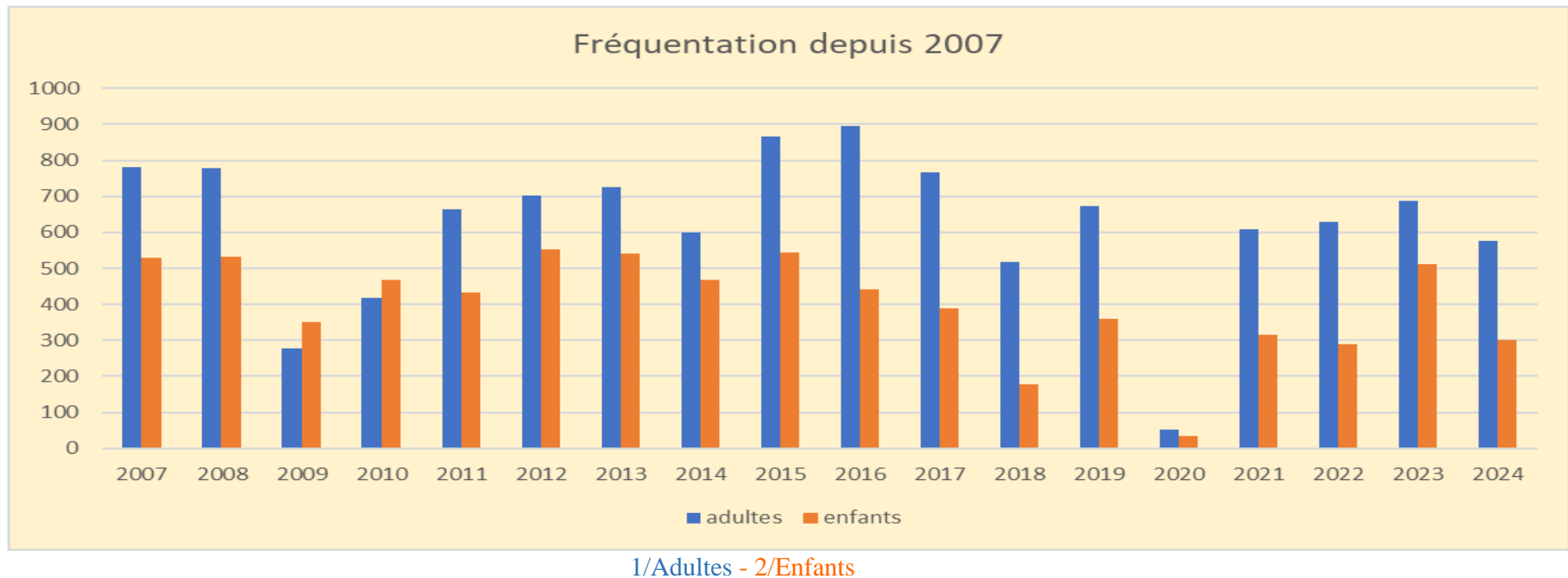
et

11221 adultes

bénéficiant pour la plupart de visites commentées.



Photos Gaby Reichert. Panache d'un balane ou d'un anatifère sur une colonie de bryozoaires *Watersipora subatra*.



En 2024, nous avons accueilli 877 personnes soit 577 adultes et 300 enfants.

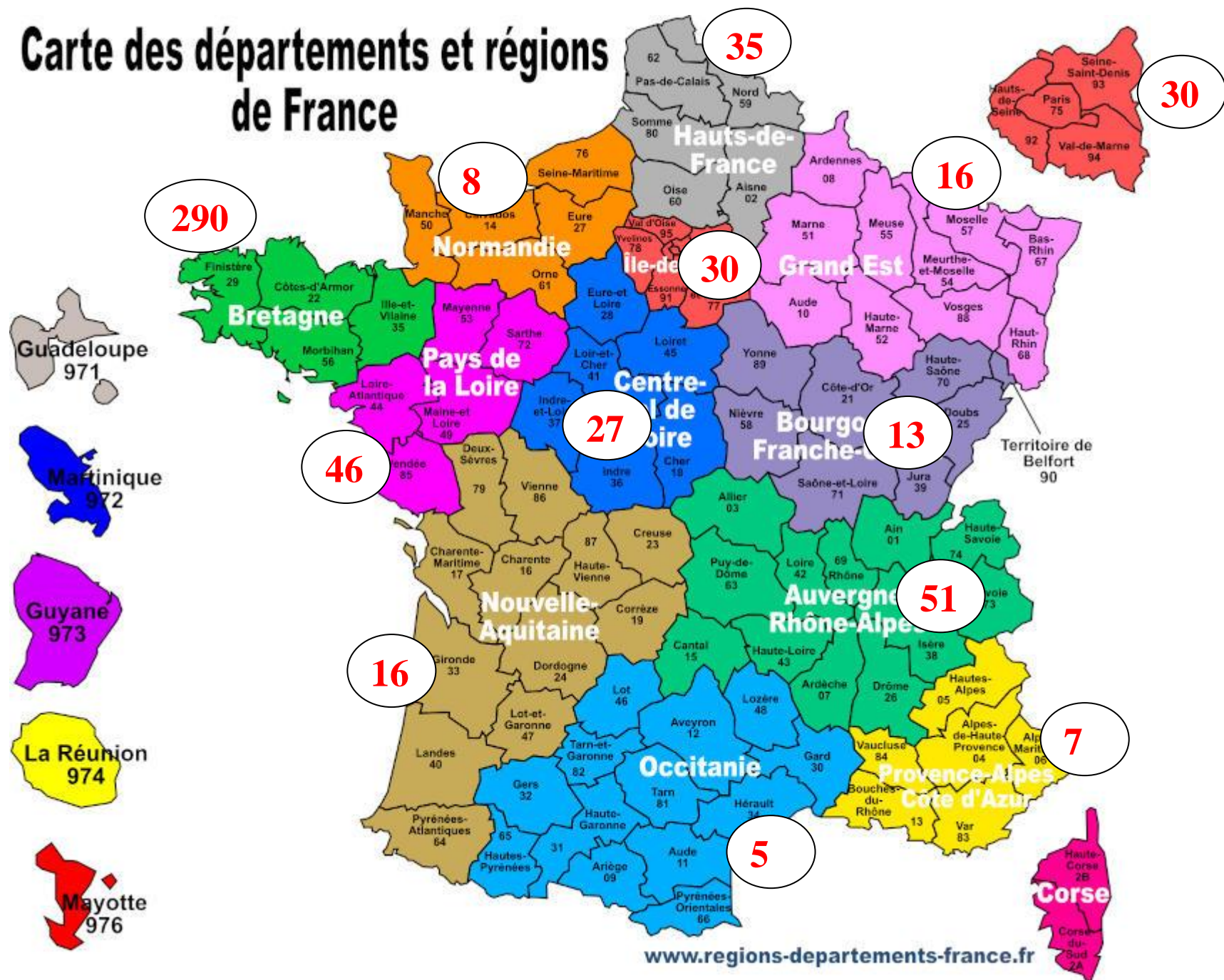
En juillet et août, **l'ensoleillement moyen** aurait pu favoriser la visite des musées. Cette tendance à la baisse se confirme dans de nombreux centres culturels.

Origine géographique :

- 25 % des visiteurs de sont pas identifiés.
- Communauté des communes : 13%
- Finistère : 26 %
- Bretagne : 33 %
- Etrangers : 66. Leur nombre est relativement stable mais pas très important, depuis plusieurs années.

Allemagne	32	Belgique	5	USA	4	Hollande	2
Angleterre	14	Russie	5	Suisse	3	Italie	1

Carte des départements et régions de France



Les groupes :



- Aucun groupe scolaire et centres de loisirs cette année.
- Une grande famille, un groupe de St Renan et deux petits groupes de centres adaptés ont été très intéressés par le musée.
- Un groupe dynamique de Tréflez : algues/musée.

3- Activités du musée

- **Ouverture du musée** : une centaine de jours.
- **Au printemps** : baisse de la fréquentation : 120 visiteurs (168 visiteurs en 2023 et 148 en 2022).
- **En juillet et août** : 554 visiteurs en 2024. Fréquentation inférieure à 2023 (880 personnes) mais égale à 2022 (564 personnes).

Nous avons donc reçu une moyenne de **12 personnes par jour**, bénéficiant pour la plupart d'une visite commentée.

- **Toussaint** : 55 personnes en 2024, comme en 2023.
- Participation avec Philippe, à la rencontre des acteurs de tourisme, organisée par le Groupement d'Intérêt Public Brest terres océanes, en collaboration avec les Offices de Tourisme (à Kerjezequel). Ces rencontres sous forme de bourse d'échange sont très instructives et enrichissantes et permettent, de mieux connaître notre territoire et de se faire connaître.
- Organisation d'une exposition de peintures, sculptures et autres dans la salle communale du 1^{er} au 3 novembre sur le thème « coquillages en fête ».
40 artistes ont exposé, certains venant de Brest et de Landerneau.



Début de montage laborieux, pourtant les bras étaient nombreux !



Prêt pour les visiteurs (274 visiteurs - 130 le vendredi, 64 le samedi et 112 le dimanche).



Ce n'est pas l'affluence de la galerie Leclerc évidemment ! Pourtant les visiteurs étaient surpris par la qualité des œuvres et leur grande diversité. Leurs éloges furent nombreuses comme en témoigne le livre d'or. Nous citerons uniquement celle de Martine et Loïc : « *Quelle créativité ! Magnifiques variations sur un thème qui valorise les richesses de notre littoral. Bravo. »* »



Chez les Dames : magnifique céramique :
Le petit liseur sur son ammonite.

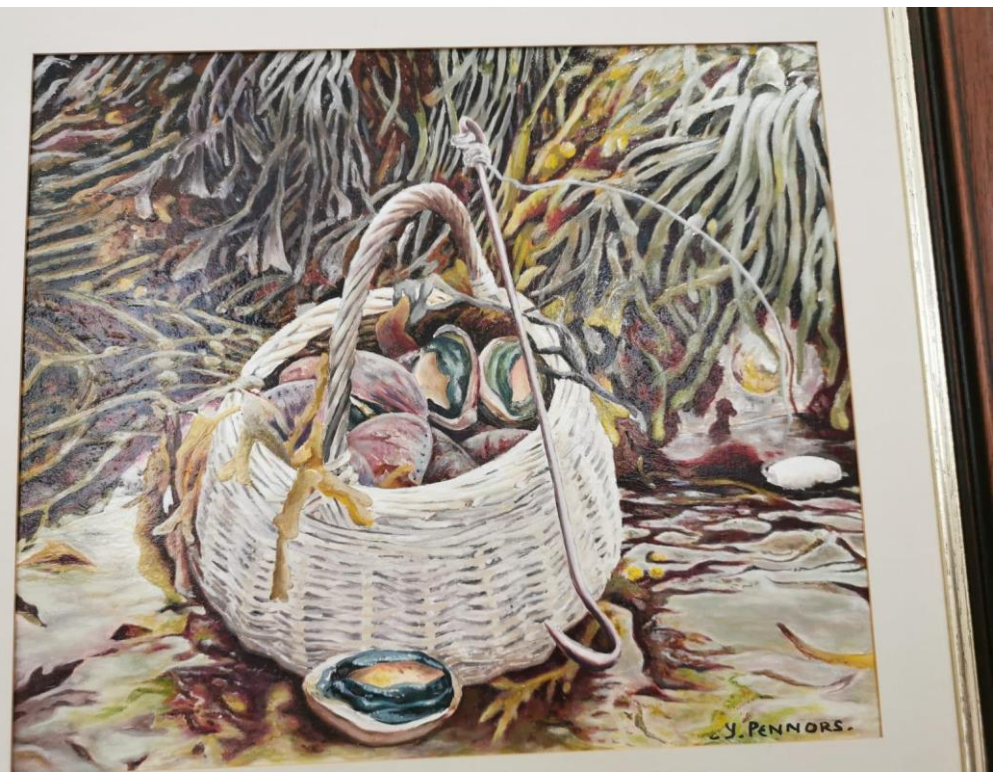
Chez les Messieurs : qui n'a pas caressé le
gros bigorneau sculpté par Dédé Abhervé.



Pardonnez-nous chers artistes, la sélection n'est pas du tout exhaustive.



Bénitier peint par la renommée artiste allemande Oksana Kyzymchuk, toujours inspirée par la luminosité brignoganaise.



On en mangerait ! Panier d'ormeaux peint par Yvon Pennors



La chorale : prix de l'humour



Les merveilleux décors de Sandrine. Les bannières de Cathy représentant si bien le thème ‘les coquillages’

Les très grandes toiles d'Aude.

Jean-Luc nous transporte sous la mer, dans un amoncellement de bucardes si réelles.



Jean luc
Léa



Pour rire : n'oublions pas notre coquine
« tricheuse » Agnès !

Ensemble de dessins imaginés par l'intelligence
artificielle.

Que cela ne soit surtout pas la fin de la créativité.

Et de nombreux autres artistes... Un album est à votre disposition si vous n'avez pas pu venir voir l'expo.

Nombre de visiteurs : 274 sur 3 jours.

Un grand merci aux enfants et aux maitresses pour leur grande créativité.

Chacun est reparti avec un petit cadeau. Ici, comme chez Jacques Martin, tout le monde gagne.

Nous n'avons pas oublié les enfants de l'école. Ils ont tous reçu un livre écrit par Claudine sur les crustacés (pour peut-être un futur thème), mais également, inévitable en cette période l'halloween un petit sachet de bonbons.

- **Création de fiches :**

- Momo story de Maurice Estevenon (en anglais avec les noms de nombreux animaux marins).
- Classe des céphalopodes de François Demnard.

- **Réorganisation de la vitrine des céphalopodes** grâce à une classification plus précise de François Demnard. Un grand merci à François pour nous avoir fait découvrir ses deux merveilleux atlas de zoologie de la deuxième expédition de Dumont d'Urville autour du monde (1826-1829). Les planches gravées, représentant des animaux, éditées il y a presque 200 ans, sont exceptionnelles et d'une beauté et d'une précision extrême.

- **Le ménage : cela fait également partie de notre activité.** Si l'entretien est fait régulièrement, il est nécessaire une fois par an, de faire un grand ménage. Un grand merci aux volontaires pour cette matinée. Cette année le ménage a été fait un peu plus rapidement et surtout au dernier moment mais l'an prochain il faudra le programmer un peu en avance. Si certaines ou certains, bien que présents, sont absents sur les photos, ce sera pour l'année prochaine !





J'astique, tu astiques, elles astiquent... dans la bonne humeur !



Du plus jeune au plus...



Mais toujours pleins d'énergie

Au musée, nous décorons les vitrines. Cette année Sandrine nous a fabriqué une vitrine très acidulée et vivifiante et bien sûr en décembre, les lutins ont fait une apparition dans la vitrine. **Merci Sandrine pour ton aide, tu as la magie de la mise en scène !**



Clô : tout va bien au musée... sauf les vendredis matins !



Devant la porte au musée : premier marché.



Devant la porte au musée : deuxième marché.

Clô : devant l'amoncellement de cajots et la présence de ce gros camion devant la porte du musée, plusieurs d'entre nous et sans conivence aucune, sommes allés nous plaindre à la mairie, auprès du fruitier et auprès du placier. Cela a énervé ce dernier qui s'est plaint auprès des policiers municipaux et cela a occasionné à Clô, un petit tour à la gendarmerie de Lesneven...

La raison du procès verbal : flyers déposés sur les parebrises par Luka et Jonas, à ma demande, pour pallier à l'invisibilité du musée le vendredi. Mais mettre des flyers sur les voitures est interdit (je l'ignorais). Comme me l'a dit le gendarme, cela ressemble à de la vengeance de la part du placier et l'affaire a immédiatement été classée sans suite par le Procureur de la République.

Malgré tout, et sans autre aménagement du fruitier, le musée invisible est resté fermé les vendredis matin, jour de marché.

Une demande d'emplacement devra être faite à la Mairie pour l'été prochain.

4 - Activité « A la découverte des algues »



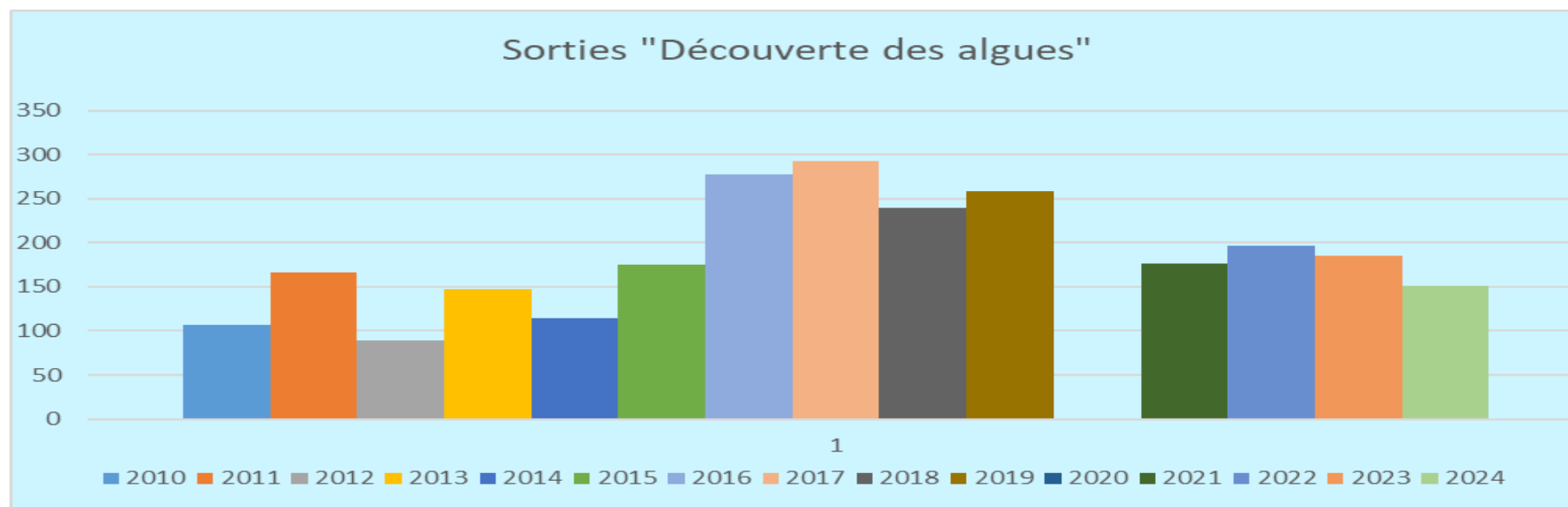
Bonne humeur de rigueur !

De gauche à droite :

Philippe

Hubert

Bernard ...



2 578 personnes depuis 2010

2024 : 9 sorties « à la découverte des algues » soit **140** adultes (+ 1 gratuit) et **8** enfants et 2 gratuits. Nous avons annulé une sortie (personne en plein mois de juillet !)

- Le nombre de participants en baisse s'explique :
 - par la multiplication des sorties algues dans les autres communes.
 - par les sorties algues que propose N. C. sur la commune. Elle a été employée au musée pendant deux étés et formée par nos animateurs et profite de la bonne renommée de nos sorties algues... No comment !

Certaines personnes reviennent vers nous en précisant qu'il s'agit des meilleures sorties de la région. Des compliments qui mettent en valeur la qualité des animateurs et de la prestation (prestation de 4h30 avec une vraie dégustation).



Jeux après la sortie



Même pas fatiguée ! Madame Jeanine Petit
90 ans accompagnée de sa fille.

Comme Tintin...

Un bébé lors d'une
sortie algue et une
vaillante nonagénaire
et sa fille !

- Merci aux animateurs, Bernard, Hubert et Philippe et merci aux cuisinières (Annie et Hélène) pour leurs différentes préparations et aides. Nous avons le plaisir d'accueillir Martine Le Febvre qui désire faire partie des animateurs. Nous lui souhaitons la bienvenue dans l'association.

Martine en apprentissage.

Notez la présence de Guylène Caradec, journaliste du Télégramme, lors de cette sortie.



- Voilà plus de 14 ans qu'Annie préparait « les petits gâteaux d'Annie » lors des sorties algues.

Ta recette Annie restera dans notre livre de cuisine et nous te remercions chaleureusement.

- Nous avons reçu un groupe fort sympathique de Plounevez-Locrist.

Martine à droite, s'investit déjà ! Bravo.





- Nous avons reçu M6 pour une émission culinaire (aux algues). Cornaqué par le Chef Philippe Etchebest, Philippe Briand, ne fut pas avare de répartie et d'humour.

Nous pensions devenir célèbre 😊 mais l'émission a été annulée en raison d'une actualité trop riche en juillet (JO, référendum...). 😞



L'histoire étonnante continue entre Brigoudou et l'Ile Maurice !

Ce vendredi 19 juillet, nous avons eu l'honneur de recevoir le Chef Patrick Vitry de l'Ile Maurice suite aux prestations données là-bas par nos animateurs.

Monsieur Patrick Vitry collabore aujourd'hui avec des groupes comme Dior, Nestlé, Air France, Four Seasons, Cenizaro hôtels aux Maldives entre autres. Il est le Président de l'académie internationale des chefs et membre de la prestigieuse institution des Toques françaises. »

Monsieur Patrick Vitry, également propriétaire d'un restaurant à l'Ile Maurice, a souhaité nous rencontrer pour découvrir les vertus culinaires des algues et échanger sur différentes recettes car contrairement aux idées reçues les algues ne sont pas qu'un condiment.


Jamais avarés de conseils et d'imagination nos animateurs lui ont concocté une délicieuse dégustation, magnifiant nos algues et honorant ainsi notre belle Côte des Légendes.

Il a également été très étonné par la richesse de notre musée de coquillages et animaux marins.

Monsieur Ah Chuen, industriel de l'Ile Maurice qui nous avait invité est revenu en septembre.

Il a adressé ce mot à Bernard.

Une Bonne nouvelle pour toi et Hubert et Brigoudou.

L'ambassadeur de France  (qui fait la cuisine avec passion) a utilisé les algues Gracilaria que nous ramassons pour notre usine, pour préparer un dessert. C'est une grande joie pour moi et mon équipe. 05:20

Une grande récompense pour toi, Hubert, Claudine et moi. 05:21

Dernier scoop : Hubert et la célèbre maison Le Nôtre... Une belle petite histoire...

Hubert : dans mon groupe de cuisine à Kerlouan, nous avons une grand-mère dont le petit fils en stage chez Le Nôtre à Paris est fort intéressé par la pâtisserie. Les places sont difficiles à obtenir mais il a apporté avec lui, le livre de recette aux algues de Brigoudou et ce livre a fortement intéressé le responsable de Le Nôtre, qui a réussi à faire embaucher, notre jeune, chez un grand pâtissier parisien.



Algologues joyeux !

ou plutôt

phycologues heureux !

L'algologue est un
médecin qui traite la
douleur !

« Les algues sont-elles
miraculeuses, Bernard ? »

4- Site internet Brigoudou.fr

Jean Cottin gère ce site depuis 2011 (13ans) (1&1 Ionos) et modifie les différentes rubriques :
La page d'accueil :



Musée du coquillage et animaux marins Découverte des algues Association Brigoudou

[Accueil](#) [Association](#) [Musée](#) [Algues](#) [Nos éditions](#) [Nos documents](#) [Réservation](#) [Nos animations](#)



Le Musée : l'équipe menée par Claudine vous fera découvrir ou redécouvrir pendant 1h30 nos animaux marins : coquillages, crustacés, échinodermes. Une merveilleuse collection de coquillages exotiques, de nombreux fossiles, jeux et vidéos complètent cette riche collection.



Les algues : l'équipe vous apprendra à mieux connaître les algues. Bernard, Philippe, Hubert vous parleront de leurs bienfaits et de leurs potentiels extraordinaires encore quasiment inexploités : qualité nutritionnelle, alimentations humaine et animale, recherche médicale, plastique, biologique, tissus, engrais. La liste est longue. Véritables ambassadeurs de la cuisine aux algues, ils vous initieront de manière simple et conviviale.

 - Momo's story par Maurice Estevenon.
- Nos vœux 2024.

> [Les dates 2024 des sorties "A la découverte des algues" déjà en ligne, venez les découvrir.](#)

> [Sommaire du site Internet.](#)

"Assemblée Générale Brigoudou" : Samedi 27 janvier . 18heures. Salle communale : Kastel Mor. Ouverte à tous.
S'inscrire pour le repas

Cette page d'accueil comprend :

- 1) Association : Origine, évènements, rapports.
- 2) Le musée : Accès, contenu, ouvertures.
- 3) Algues : Découverte des algues, recettes, programme des sorties en 2025.
- 4) Nos éditions : Différents fascicules. (Coquillages bretons, Les algues de Bretagne dans votre assiette, La Sorcière aux lamineuses, Les crustacés et les perles de la sirène ...)
- 5) Nos documents : 258 photos de coquillages et animaux marins, 28 vidéos, 24 vues au microscope, documentations, fiches, recettes.
- 6) Contacts et réservation : Formulaire de réservation en ligne pour visites en groupe du musée et pour sorties à la découverte des algues.
- 7) Nos animations : passées, futures.

Le site est très riche : 500 dossiers et pratiquement 9000 fichiers (pages de textes, photos, vidéos...) soit 2,3 Giga-octets.

Tous les documents déposés sur le site ont été réalisés par des membres de l'association et sont donc propriété de l'association.

Comme pour tous les sites Internet, il y a les visiteurs locaux intéressés par des éléments spécifiques concernant leurs activités et les curieux qui balaient Internet.

Le nombre de visiteurs est très stable et varie entre 200 et 300 visiteurs par semaine avec une augmentation estivale.

Nombre total de visiteurs annuel en 2024 : environ 15.000, soit environ : 40 visiteurs/ jour.

Exemple : rapport du 1/12 au 31/12/2024
1069 visiteurs mais 4236 ouvertures de documents

Europe	619	57,90 %
Amérique du Nord	306	28,62 %
Asie	125	11,69 %
Afrique	15	1,40 %
Amérique du Sud	3	0,28 %
Océanie	1	0,09 %
Total	1 069	100,00%

6 - Bilan financier 2024

Recettes 2024	11946.42 €
Dépenses 2024	10542.59 €

Bilan annuel 2024 : 1403,83 €



Les contrôles :

Le 08/01/2024, les comptes ont été présentés par le trésorier Pierre H. et Claudine R., aux contrôleurs annuels des comptes : Dany Roudil et Pierre Toullec.

BILAN FINANCIER 2024

DEPENSES 2024		RECETTES 2024	
Assurance	266,14	Subvention municipale	1500,00
Frais de personnel et de déplacement	6913,11	Cotisations et dons	319,00
Location salle communale (algues)	140,00	Entrées au musée	2539,00
Sorties « à la découverte des algues » produits frais et jetables	810,41	Sorties algues	2140,00
Fournitures bureau et diverses *	711,24	Produits des ventes (livres, coquillages...)	5448,42
Publicités (flyers, OT)	369,48		
Frais pour l'expo	753,01	Total	11946,42
Frais postaux et Internet (site 1&1)	264,44		
Frais de remerciements (ménage, AG, fin de saison, Frais Noël)	314,76		
	10542,59		
Solde positif		1403,83	

Bilan : les charges de personnel continuent et continueront d'augmenter. Nous avons opté cette année pour l'exposition de peinture, acheté un nouvel aspirateur, un déshumidificateur et deux microscopes.

BILAN PREVISIONNEL 2025

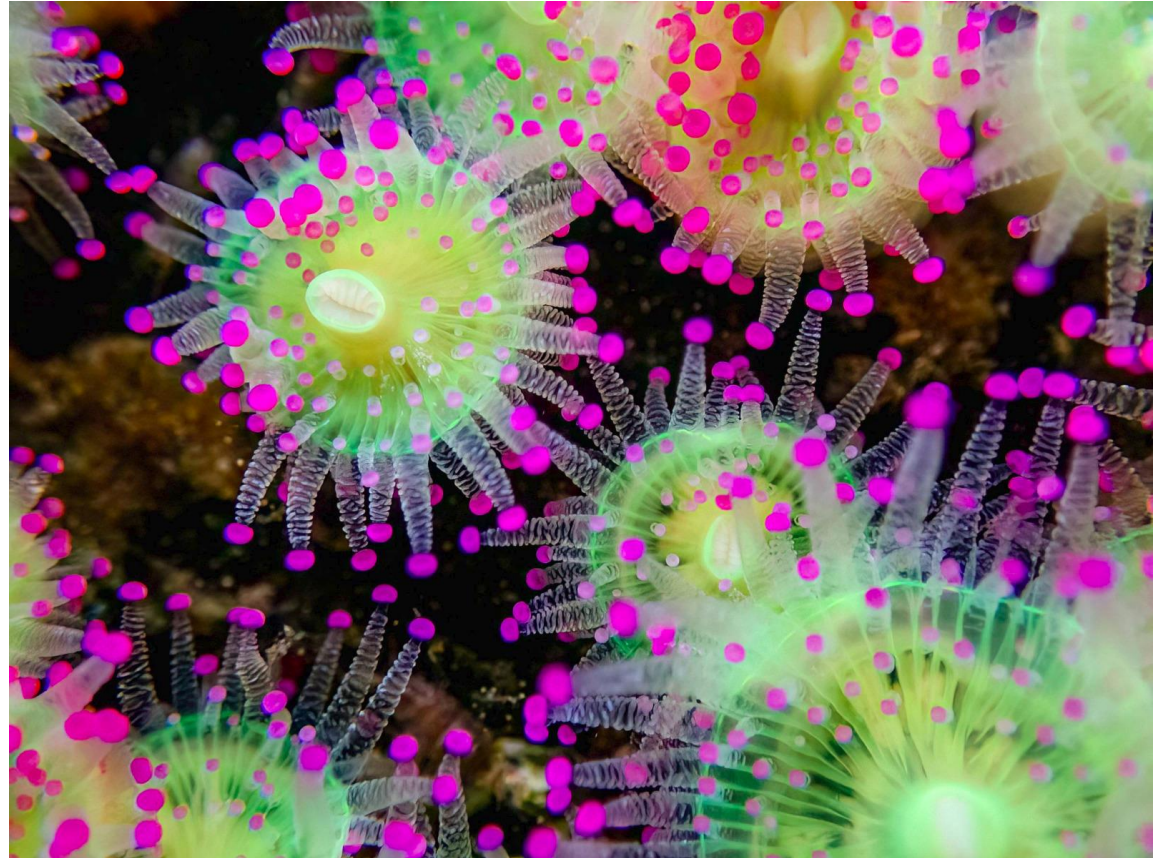
DEPENSES 2025		RECETTES 2025	
Assurance	300,00	Subvention municipale	1 500,00
Frais de personnel et frais de déplacement	7 000,00	Cotisations et dons	300,00
Location salle communale (algues)	200,00	Entrées au musée	3 000,00
Sorties « à la découverte des algues » produits frais et jetables	700,00	Sorties algues	3 000,00
Fournitures bureau, et fourn.diverses	400,00	Produits des ventes (livres, coquillages...)	2 200,00
Publicités (flyers, OT)	300,00		
Sortie avec Ar Baganiz Laouen	300,00	Recettes	10 000,00
Frais postaux et Internet (site 1&1)	300,00		
Frais de remerciements (ménage, AG, fin de saison, Frais Noël)	500,00		
Dépenses	10 000,00		

Dépenses à envisager :

- Retirage papier des traductions.
- Achat de guide audio (pour les sorties algues à la demande du Dr Jaffrès)
- Acheter un chauffage électrique serait bien pour certaines visites ciblées.
- Certains matériels vieillissent et il faudrait envisager quelques remplacements.
- Achat d'une caisse enregistreuse pour le musée (Etude financière en cours).

7 - Projets 2025

- Ouverture musée (3 mois environ)
- 12 sorties algues programmées.
- Sortie à thème avec le club Ar Baganiz Laouen reprogrammée pour 2024. Pierre propose une promenade vers le Youdig et la vallée des Saints.
- Une nouvelle exposition dans la salle communale pendant 3 jours, à la Toussaint (ou tous les deux ans, à voir).



Anémone bijoux – photo de Gaby Reichert

- Voir la possibilité de mettre des micros lors des sorties algues, demandé par Bernard et Olivier se renseigne sur l'achat d'une caisse enregistreuse pour le musée.
- Les traductions « papier » anglaises, allemandes, espagnoles et françaises sont à revoir. Nous n'avons plus aucun tirage en anglais. Il est nécessaire de réactualiser ces livrets et de les faire rééditer.

8 – Election du bureau

La constitution du bureau, ce jour était la suivante :

Bureau actuel :

Présidente : Claudine ROBICHON

Président adjoint :

Olivier COLIN-BARRAND

Trésorier : Pierre HUET

Secrétaire : Marie Hélène BRIAND

Secrétaire adjointe :

Consultants : Annie JAOUEN, Christian LEGOFF

Spécialistes et animateurs algues :

Bernard JAFFRES

Hubert GRALL

Philippe BRIAND

Responsable de la mise en place et de la
gestion du site brigoudou : Jean COTTIN

Contrôleurs des comptes indépendants :

Pierre TOULLEC et Dany ROUDIL

Présentation des membres sortants (1/3 par obligation statutaire) : claudine Robichon, Olivier Colin-Barrand et Marie-Hélène Briand. Se représentent-ils ?

D'autres personnes veulent-elles se joindre au bureau ?



Questions diverses ?

Vote pour le rapport moral : acquiescé par l'assemblée présente (40 personnes).

Vote pour le rapport financier, approuvé par les contrôleurs et approuvé par l'assemblée présente. Quitus donné au trésorier.

Remerciements, petites histoires 2024

Un grand merci à Maryannick Le Men pour sa grande disponibilité toute l'année au côté des Associations. Guérit vite de ta mauvaise grippe.

Merci aux élus présents, Jean Clément Zion et Jean Yves Le Rest.

Nous devons remercier les commerçants qui nous vendent nos livres, l'office de Tourisme de Lesneven, Mécamer pour la banderole mise sur sa palissade et la municipalité pour la subvention accordée et les différentes parutions sur le BIC.

Merci aussi aux personnes qui nous adressent des photos dont nous sommes friands, à Hèlène pour les belles photos qu'elle réalise depuis plusieurs années pour Brigoudou.

Des algues comestibles à déguster partout dans le Finistère

Elles sont gluantes, mais pleines de bienfaits. Vous n'avez pas vous baigner avec des algues... Si vous les mangez ? À marée basse, ces balades gourmandes vous font découvrir un super aliment à portée de main, avec dégustation sur place. Quelques exemples du nord au sud du Finistère pour ce mois d'août 2024.

N'oubliez pas les accessoires indispensables : bottes ou chaussures qui ont dans l'eau, ciseaux et seau ou bac pour mettre sa récolte.

Sur la plage des sables blancs à Locquirec, avec TounNature, un atelier : découverte et cuisine des algues le 6 août de 12 h 30 à 16 h 30. Les deux, 20 € la sortie découverte.

Le 8 août à 15 h, rendez-vous à Uguisnou, parking du camping de Bel pour une sortie découverte et une avec Fiore Loened (16 € adulte, 10 € enfant, réservation obligatoire sur le site internet fioreloened.com).

Un botaniste Edouard Bal des sorties algues pour rendre à les reconnaître, les conserver, samedi 3 août (pas d'atelier cuisine), de 4 h 30 à 14 h à Carantec. Sortie 10 €, avec atelier cuisine 30 €.

Reservations : 07 60 65 09 96 ou baldeedouard@gmail.com

À Roscoff, Annie Frère embarque les curieux dans une balade sur l'estran le 6 août à 13 h et le 23 août à 14 h (10 € adulte, 5 € enfant). Sur réservation par mail à anniefrere29@gmail.com.

À Plouneour-Brignogan-Plages, sortie découverte des algues en plusieurs étapes : sur la grève à la découverte des espèces, dégustation et cuisine en salle, puis visite commentée du musée des coquillages et des animaux marins. Lundi 5 août à 13 h, mardi 6 août à 13 h 45, mercredi 21 août à 13 h 45, jeudi 22 août à 14 h.

Le mercredi 21 août à 12 h 45, sortie sur l'estran de Menéham et confection d'un tartare d'algues avec Esther Gouault (15 €, 06 07 50 32 36, glaz@gmail.com).

La maison des dunes de Keremma organise des balades culinaires sur l'estran à Plouescat pour en savoir plus sur les algues du littoral, avec plus sur les algues du littoral, avec la dégustation en fin d'animation. Le 7 août à 14 h, le 19 août à 14 h, le 21 août à 12 h. Sur réservation au 02 98 61 69 69.

Au-delà de l'histoire du ramassage



La lague de mer, riche en sels minéraux, protéines et vitamines.

des algues sur la grève, l'écomusée des goémoniers de Plouguerneau propose aussi des ateliers : confection d'un algur le 8 août (6 €), cuisine des algues pour les enfants le 15 août (10 €). Et des sorties découverte des algues sur l'estran pour tous, le mercredi 7 août à 13 h 30 et le 21 août à 13 h. Plein tarif 14 €, 7 € de 7 à 12 ans (accès au musée inclus). 02 29 02 48 18.

À Landit, la maison de l'algue c'est un petit musée sur le port pour tout savoir sur les algues, avec une scénographie toute neuve. Mais aussi des balades dégustatives tous les vendredis de 10 h 30 à 13 h, sur réservation (02 98 04 04 98).

Dans le Finistère sud, Scarlett Le Corre récolte et transforme des algues alimentaires depuis plus de 20 ans. Elle invite les curieux mercredi 7 août à 12 h 30 et vendredi 23 août à 13 h pour une sortie sur l'estran (3 h, 25 €, 06 15 17 80 58, l'estran (3 h, 25 €, 06 15 17 80 58).

Elle à Clichy-Carnott, Virginie Bacus propose des matinées de cueillette et découverte des algues comestibles les 20, 21, 22 et 23 août (25 €, 06 51 77 05 50).

A Brignogan, les algues de la mer à l'assiette

Découvrir les algues et leurs valeurs gustatives... À Plouneour-Brignogan-Plages, des sorties sont organisées avec des spécialistes de la question.

Depuis plus d'une dizaine d'années, les sorties « À la découverte des algues » de l'association Brigoudou et du Musée du coquillage à Plouneour-Brignogan-Plages sont devenues un incontournable de l'été. Dispensées lors des grandes marées par le trio de passionnés Bernard Jaffrés, Philippe Briant et Hubert Graill, ainsi que par les bénévoles de l'association, ces sorties permettent de se familiariser avec ces plantes aquatiques, d'en reconnaître les principales espèces alimentaires, d'apprendre à les ramasser et les conserver afin qu'elles gardent leurs qualités nutritives et gustatives, et surtout, de les cuisiner.

Riches en vitamines, en oligo-éléments et fibres, elles possèdent de nombreuses vertus, assure Claudine Robichon, présidente de l'association.

On peut manger les algues ! La sortie découverte débute par un ramassage sur l'estran où les estimer et de les différentes récoltes, ou pour



Hubert Graill (à gauche), est le passionné de cuisine parmi les animateurs et dévoile ses recettes de flanc coquilles aux algues lors des sorties découverte.

me suis penché sur la question. Je suis gourmand et passionné de cuisine, alors j'ai testé différentes recettes, j'ai remplacé les légumes par des algues. Certains chefs disent qu'ils cuisinent aux algues, en fait ils ne font que saupoudrer des algues sur leur plat, mais ils ne les mangent pas. Mon combat, aujourd'hui, est de démontrer que l'on peut manger les algues », explique ce dernier, initiateur du livre « Les algues de Bretagne dans votre assiette » qui rassemble 60 recettes.

Il faut dire que les trois animateurs sont des experts et ont d'ailleurs reçu récemment le chef Patrick Vitry venu de l'île Maurice, suite à la prestation qu'ils avaient donné à bas en 2022.

Une inspiration internationale



PLOUNEOUR-BRIGNOGAN-PLAGES
Les artistes exposent leurs coquillages

L'association Brigoudou ne manquera jamais d'idées pour animer la commune. Elle s'associe avec les artistes du club de peinture de Brignogan et propose une exposition concours sur le thème des « coquillages en fête ».

du 1er au 3 novembre, peintures, sculptures et autres objets investissent les lieux, la salle Kastel Mor. L'inscription est gratuite pour les participants ainsi que pour les visiteurs.

La présidente Claudine Robichon annonce « pour le moment quarantaine d'inscrits ». Elle explique que les artistes explorent le thème d'une manière parfois surprenante, mais toujours magistrale.

Pratique
Contact : 06 31 90 07 73, par mail : claudine.robichon@gmail.com ou sur le site brigoudou.fr.
Les visites de l'exposition sont gratuites.
Ouvert de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h, du 1er au 3 novembre.
Le musée du coquillage sera également ouvert durant ces trois jours.

Claudine Robichon et Philippe Briant, membres de Brigoudou proposent une exposition sur le thème des coquillages.

PLOUNEOUR-BRIGNOGAN-PLAGES

Découvrir les algues et les coquillages avec Brigoudou

Pour cette nouvelle saison estivale, l'association Brigoudou propose des sorties autour du thème des algues ainsi que des nouvelles collections dans le musée du coquillage.

Une nouvelle saison à démarrer en ce mois de juillet pour l'équipe de Brigoudou et cette dernière est heureuse d'accueillir le public au musée des coquillages et animaux marins pour des visites commentées.

Ce musée est ouvert à tous et comporte de nombreux jeux, vidéos et microscopes pour les enfants », informe Claudine Robichon, présidente de l'association.

Cela permet à tous de mieux connaître nos animaux marins. Et pour les amoureux des coquillages, une magnifique collection exotique et de coraux est venue agrémenter notre musée.

L'équipe propose aussi des sorties « Découverte des algues ». Les trois animateurs, riches de 18 années d'expérience, proposent une sortie sur l'estran dans le but de découvrir les principales algues alimentaires.

L'après-midi se poursuit par un apprentissage culinaire et une dégustation avant la visite du musée. Les bénévoles passionnés ont d'ailleurs accueilli, vendredi 19 juillet, le chef Patrick Vitry, venu de l'île Maurice, suite aux prestations qu'ils avaient donné à bas en 2022.

Le chef Patrick Vitry en visite
Après plus de 30 ans de carrière en cuisine, le chef collabore aujourd'hui avec des groupes comme Dior ou Nestlé, et est, entre autres, le président de l'Académie internationale des chefs ainsi qu'un des membres de la prestigieuse institution des Toques françaises.

Il a souhaité nous rencontrer pour découvrir les vertus culinaires des algues et échanger sur différentes recettes, car contrairement aux idées reçues, les algues ne sont pas qu'un condiment. Jamais avares de conseils et d'imagination, nos animateurs lui ont concocté une délicieuse dégustation, qui a magnifié nos algues et honoré ainsi notre belle côte des Légendes », conclut Claudine Robichon.

Pratique
Musée du coquillage - Entrée : 5 € pour les adultes, visite commentée incluse et 1 € pour les enfants.
Sortie algues : durée 4 h 30, coût 15 € pour les adultes et 5 € pour les enfants de moins de 12 ans.
Renseignements sur : brigoudou.fr

De gauche à droite : Claudine Robichon, le chef Patrick Vitry, et les trois animateurs algues passionnés Bernard Jaffrés, Hubert Graill et Philippe Briant.

Merci aux journalistes (Guylène et Thierry pour leurs différents articles tout au long de l'année.

A lire également, ce bel article d'Ouest-France sur leur site, publié le 29/08/2021 à 10h08 : « Toutes vos questions sur les coquillages du Finistère. »

Merci à M. Loic Potier pour sa citation au musée dans la célèbre Edition Xenophora (Association Française de Conchyliologie).

Randoplouf remet 600 € aux chiens-guides d'aveugles

Un merci particulier à François Demnard qui, grâce à ces différentes études, depuis quelques années, nous permet d'améliorer nos connaissances.

Nous remercions également les visiteurs, toujours à l'écoute et pleins de bonne humeur. Ils reviennent au musée et posent la question récurrente et qui nous amuse toujours :

« Il n'était pas là, la dernière fois ? ».

Parfois oui, mais parfois non

Merci aussi aux fidèles qui partagent ce repas d'AG.

Un grand merci aux « Conteurs de la nuit, c'est-à-dire à Marie Pierre, Joël et Alice, amis fidèles de Brigoudou depuis longtemps. Nouveau fabuliste humoristique ? Joël De La Fontaine !

Enfin un grand merci à nos deux animateurs de l'été qui nous quittent. Nous recherchons deux autres animateurs pour l'été prochain.



Petit pot d'adieu, plein de bons sentiments

Jules Merci beaucoup pour
ces 3 supers étés en ta
compagnie au musée! Ce fut un
RÉEL plaisir de faire la découverte
de ce nouveau monde, bien différent
du Notre. (Je viens de remarquer
l'erreur sur la carte, il y a plus de
bivalves que de crustacés dessus, mais bon,
c'est l'intention qui compte). *Jonas*

Merci pour ces 2 étés incroyables, c'était vraiment
super!!! Le meilleur job d'été possible! J'ai passé
de super moments en ta compagnie. J'ai
appris plein de choses grâce à toi. Merci, et je te
souhaite du bonheur pour les années à suivre.

Luka

Cart'Image
EDITIONS



Cart'Image Editions - 24660 Sanilhac (Dordogne) - Tél. 05 53 04 13 07
Reproduction Interdite - Illustration Stessie Jario

Jonas était au musée l'été, depuis trois ans. Posé, calme, littéraire, il a su s'intégrer avec une grande facilité. Il est désormais en Allemagne où il travaille dans deux musées d'art (Service civique).

Luka, le footballeur, a un profil bien différent de Jonas, mais lui aussi, très posé et calme, était au musée depuis 2 étés. Il est en alternance chez Leroy-Merlin et en BTS communication.

Leurs atouts : aimables, polis, avec une capacité d'adaptation étonnante.

Nul doute, ils réussiront dans leur vie.

Claudine



L'équipe Brigoudou remercie les personnes présentes et les invite à prendre le pot de l'amitié.

L'équipe Brigoudou, 21 janvier 2025