

ASSEMBLEE GENERALE BRIGOUDOU

14 JANVIER 2023

Nos activités ont pu enfin se dérouler presque normalement en 2022, malgré pour ma part, deux attaques de la covid (une fin juin), je ne suis donc pas partie à l'Ile Maurice avec les animateurs algues et une autre mi-août, plus sévère et je ne remercierai jamais assez Vincent qui a assumé seul le musée jusqu'à la fin août. Jonas nous a également aidé jusqu'au 15 août et l'équipe des « garçons » a bien fonctionnée. Bravo et un grand merci à tous les deux.

Différentes étapes de l'A.G.

- 1) Adhésions**
- 2) Fréquentation**
- 3) Activités du musée**
- 4) Activité « à la découverte des algues »**
- 5) Site Brigoudou**
- 6) Bilan financier**
- 7) Projets 2022**
- 8) Election du bureau**



**Vincent
et
Jonas**

1 : Adhésion

56 adhérents en 2018, 56 adhérents en 2019, 2021 Covid : 22 adhérents.

En 2022 : pas d'AG dans la salle communale (nouveau pic covid). Nous n'avons pas fait la chasse aux adhérents et lors de l'A.G. uniquement les membres du bureau étaient présents par groupe de trois (finances, algues, musée).

7 adhésions hors bureau soit 14 € et 57 € dons.

Nous avons toujours de nombreux sympathisants qui nous apportent régulièrement des dons (coquillages, fossiles ou autres objets).



Photo Jean Baptiste Le Guen
Future fiche – Rare et protégée
cigale des mers

2 : Fréquentation au musée

Depuis 16 ans, nous avons accueilli

16 285 personnes

6407 enfants

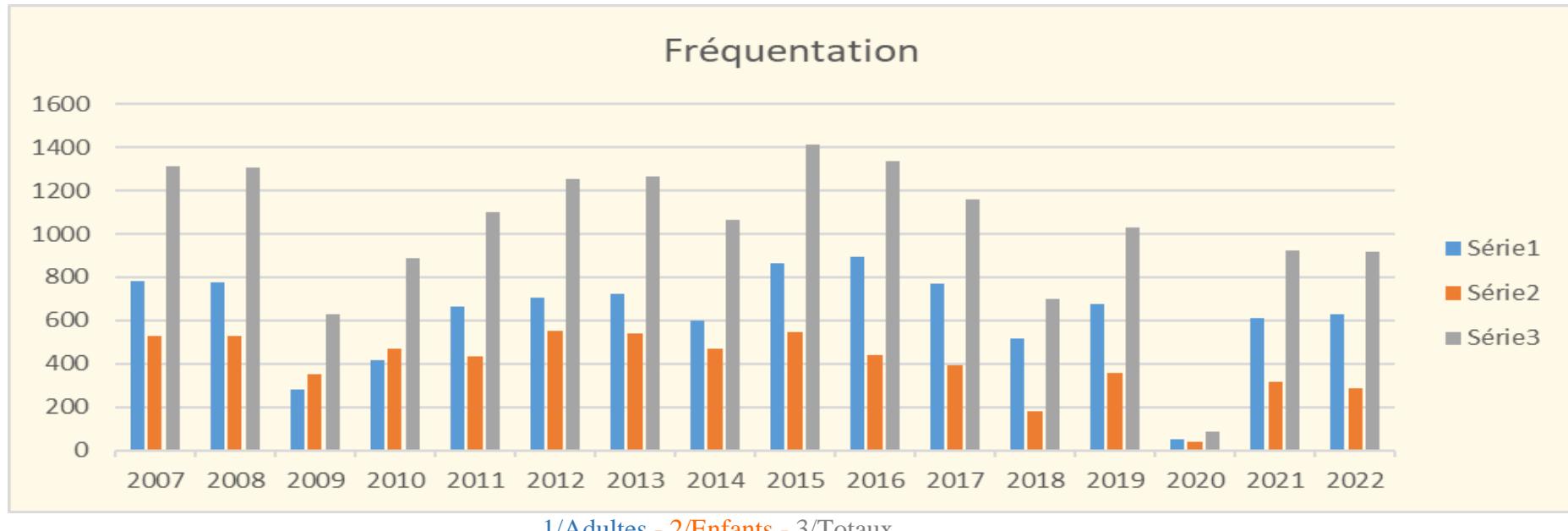
et

9878 adultes

bénéficiant pour la plupart de visites commentées.



Hermelles : petits vers fabriquant des petits tubes calcaires et vivant à l'intérieur. Leurs juxtapositions forment des concrétions parfois imposantes (Brest, Douarnenez...). Ces agglomérats, véritables niches écologiques, forment des récifs fragiles mais protégeant néanmoins le trait de côte. **Fiche 58**



Nous avons accueilli 918 personnes soit 629 adultes et 289 enfants (hors école Jean Guillou).

En juillet et août, **l'ensoleillement important**, n'a pas favorisé les visites des musées, mais le nombre de visiteurs est stable malgré tout. Très bonne fréquentation à la **Toussaint**.

Stabilisation du nombre des visiteurs étrangers : 69 personnes étrangères en 2021 et 62 en 2022 (21 Suisses, 20 Allemands, 4 Italiens, 2 Hollandais, 8 Belges, 5 Ukrainiens, 2 Anglais).

Accueil de deux petits groupes au musée (UNAPEI) et de 3 groupes sorties algues et musée.

Enfin, de nombreuses personnes ont répondu présentes lors de l'ouverture du musée (don à l'Ukraine) et la fréquentation a été excellente lors de la nocturne, à Noël.

3 : Activité 2022

- Ouverture du musée : une centaine de jours.
- Merci aux volontaires pour les journées fastidieuses de ménage. Si l'entretien est fait régulièrement, il est nécessaire une fois par an, de faire un grand ménage. Venez nombreux, l'ambiance est bonne et la matinée se termine par un petit casse-croute bien mérité.



A quatre pattes parfois ! Et si certains, bien que présents, sont absents sur les photos, ce sera pour l'année prochaine ! Si... Si... !

- Au musée, nous essayons de décorer les vitrines, à Noël, à Pâques, l'été et à la Toussaint. Nous espérons que nos squelettes de la Toussaint n'ont pas trop effrayé les petits...



...ni les rats
mangeurs
d'oignons !

Nous avons
organisé un **petit jeu de recherche**
dans la vitrine et
47 enfants y ont
participé.

Récompense :
un petit goûter
et quelques
coquillages !

Merci à Sandrine Brûlé qui a réalisé les jolies vitrines de Noël.



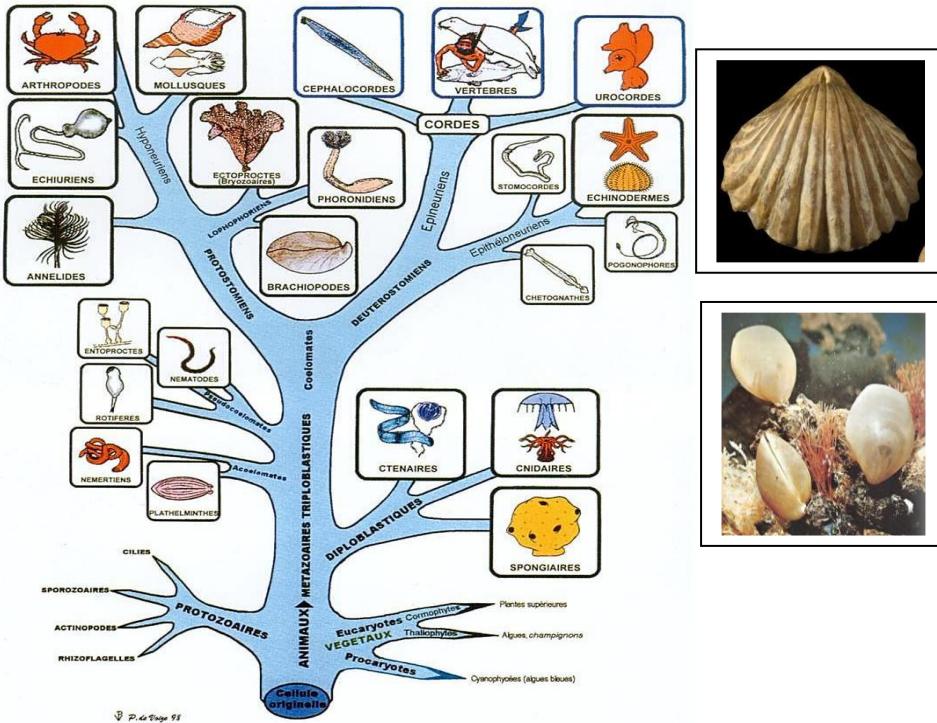
- Visite gratuite pour tous du musée à la lanterne le 28/12/2022 agrémentée d'une visite virtuelle de la côte des légendes : bilan : 50 personnes ravis de cette initiative.

- Elaboration des fiches Brigoudou (2 fiches en 2022 et 2 autres quasiment terminées).



Fiche 61 : le homard et la marmite. Cette fiche nous montre les curiosités géologiques du granite (François Demnard). Il s'agit d'une marmite (cuvette) dans laquelle Maurice Estévenon a trouvé un homard qui lui a réservé une petite surprise...

- Elaboration et édition d'un fascicule offert aux cuisiniers Mauriciens



Fiche 60 : les Lophophoriens de François Demnard : cette fiche nous a permis de réaliser une fiche mais également une **petite présentation** sur les brachiopodes (embranchement des Lophophoriens) : ces animaux ressemblent étrangement à des coquillages mais n'en sont pas !



150 exemplaires – 14 pages

- Situation géographique de notre territoire et but de notre association.
- Panel des différentes algues exploitées.
- Différents moyens de ramassage.
- Utilisation des algues en Bretagne.
- Bienfaits culinaires et autres propriétés.

- La journée porte ouverte pour l'Ukraine le 26 et 27 mars nous a permis de récolter la somme de 275 € reversée à la Croix-Rouge. Nous avons reçu (gratuitement) une famille Ukrainienne et deux Ukrainiennes, hébergées à Brignogan dont une peintre. La conversation était traduite instantanément et l'émotion pleine de tristesse était grande. Elle a exposé ensuite à la galerie Guily Joffrin.

- Edition d'un livre pour enfants : « Les crustacés et les perles de la sirène ».

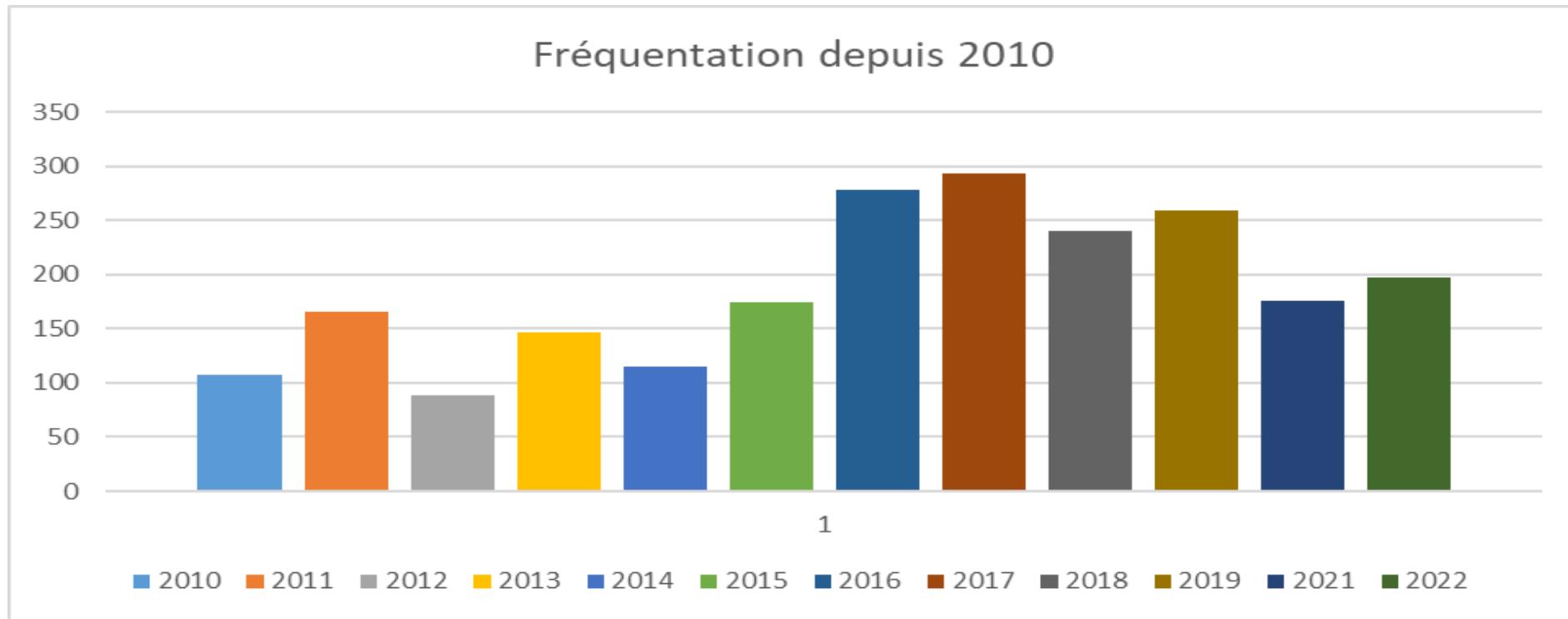
Grâce à Geneviève Rousseau, nous avons pu contacter Monsieur Jean Claude Cochard, retraité d'Ifremer qui a contrôlé les notions scientifiques. Nous le remercions de son intervention et un grand merci également aux relecteurs.



4 : Activité « A la découverte des algues »



Bonne humeur de rigueur !



2242 personnes depuis 2010

2022 : 10 sorties « à la découverte des algues » soit 192 adultes et 7 enfants.

Pour clôturer la saison, **tous les enfants de l'école Jean Guillou** ont bénéficier d'une sortie avec Philippe et Hubert.

- Merci aux animateurs, Bernard, Hubert et Philippe et merci aux cuisinières (Annie, Hélène et Annick) pour leurs différentes préparations et aides.

- Le nombre de participants est en légère hausse. Nous limitons le nombre des sorties car cela demande une grande organisation. Nous n'utilisons jamais la salle communale le week-end. Nous avons refusé de très nombreuses demandes par faute de place surtout en août (il semble cohérent de limiter à 12 personnes le nombre des participants par animateurs).
- Deux groupes ont été accueillis (un groupe d'horticulture sur deux jours) et un groupe de marcheurs. Nous avons refusé une présentation à l'hôtel de la mer.
- Pour finir la saison, Philippe avait à cœur de recevoir les enfants de l'école Jean Guillou pour une découverte des algues. Les élèves ont écouté très attentivement Philippe et Hubert. Certains ont vu leurs grands-parents ramasser les algues pour les jardins (engrais...), mais les manger ?

Nous leur avons proposé ensuite une dégustation basique de tartare d'algues, sur la grève.

Les grands CM en ont fait leur goûter et la plupart ont bien aimé. Les moyens CP à CE2, tous n'aimaient pas, mais la tartine restante était dévorée par les plus gourmands ! Quelques enfants de maternelles ont apprécié, bien que les saveurs soient différentes de leur alimentation habituelle, quelques-uns ont fait la grimace pour le bonheur des goélands.

Tous les enfants ont reçu un petit livre sur les algues alliant petit conte et les principales algues de la grève (écrit par Claudine).

Les enfants vont ainsi pouvoir approfondir les algues et leur utilité dans la nature.

Nous espérons les revoir au musée. Nous espérons également recevoir les enfants de l'école de Plounéour.





PLOUNEOUR-BRIGNOGAN-PLAGES Les élèves de l'école Jean-Guillou ont découvert les algues marines

● La saison des algues de l'association Brigoudou s'est terminée, le mardi 13 septembre, avec une sortie sur l'estran des élèves de l'école Jean-Guillou, de Plounéour-Brignogan-Plages. Ces derniers ont été très attentifs aux enseignements des animateurs passionnés, Philippe Briand et Hubert Grall. « Certains ont vu leurs grands-parents ramasser les algues pour les jardins mais pas pour les manger ! », remarquent les bénévoles de l'association.

À l'issue de la sortie, les enfants ont bénéficié d'une dégustation de tar-

tare d'algues sur la grève. « Les grands CM en ont fait leur goûter et la plupart ont bien aimé », soulignent-ils. « Les CP-CE n'étaient pas fans, mais la tartine restante était dévorée par les plus gourmands ! Quelques enfants de maternelles ont apprécié, bien que les saveurs soient différentes de celles de leur alimentation habituelle. D'autres ont fait la grimace... pour le bonheur des goélands ».

Chaque enfant est reparti en emportant un petit livre sur les algues écrit par Claudine Robichon, présidente de Brigoudou.



Le passionné Hubert Grall a transmis ses connaissances des algues aux enfants.
Photo Brigoudou

Mar. 4 oct. Edition du 04/10/2022 • 17 sur 36

Plounéour-Brignogan Plages

L'école Jean-Guillou était de sortie dans la baie

Philippe Briand, à gauche, avec son complice Hubert Grall avait concocté des tartares d'algues.

Philippe Briand, à gauche, avec son complice Hubert Grall avait concocté des tartares d'algues.

PHOTO : OUEST-FRANCE

La rentrée avait des goûts de grandes marées dans la baie de Brignogan. L'ensemble des classes de l'école Jean-Guillou a pu découvrir les algues, dans leur milieu, mais aussi leur goût, lors d'un goûter plus surprenant.

Claudine Robichon, présidente de l'association Brigoudou, a remarqué : « Les grands en ont fait leur goûter et la plupart ont bien aimé. Chez les

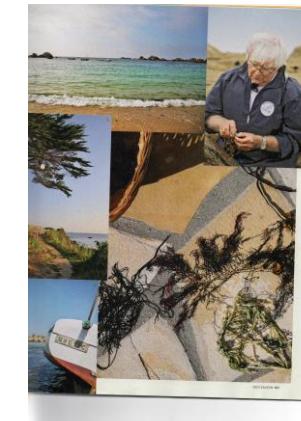
moyens tous n'aimaient pas, quelques enfants de maternelles ont apprécié, bien que les saveurs soient différentes de leur alimentation habituelle ».

Les élèves se sont montrés attentifs aux explications de leurs guides, Philippe Briand et Hubert Grall. Tous sont repartis avec un petit livre sur les algues, écrit par Claudine Robichon.

- Bernard a accueilli une journaliste de la revue Plante et santé, adressée par Patricia Hamon de Brest Terre Océane.



- Hubert a reçu une journaliste allemande pour un article : les deux articles sont très élogieux (3 et 4 pages).



- Visite à l'Ile Maurice. Ils ont été invités une semaine par Monsieur Ah Chuen, passionné par les algues et désirant réaliser toute une industrie à partir de celles-ci (culture, transformation...). (Voyage différé depuis 2 ans (Covid)).



Nos voyageurs et leurs Hôtes (Monsieur Ah Chuen entre Hubert et Bernard)

Lieu des conférences : Institut Escoffier de l'Ile Maurice



Le trophée de la prestigieuse école hôtelière Escoffier c'est bien, mais j'aurai préféré le voyage à l'Ile Maurice !





Trois prestations ont été données aux Chefs étoilés des différents hôtels de l'Ile et une aux étudiants de l'école.



Prestation de Bernard et d'Hubert



Quelques explications culinaires... et nombreux journalistes

Quelques exemples....



Dégustation





Mais la visite la plus étonnante et la plus inattendue est la suggestion de M. Moorogun Coopen, Masterchef (653 dans le monde). Il nous a invité dans son restaurant le SHANDRANI (1200 clients) dans le but de nous demander notre avis sur des préparations à base d'algues. Il nous a fait l'honneur de mettre en avant le livret de cuisine de Brigoudou, le tout filmé par une TV privée qui diffusera le reportage sur les avions d'air MAURITIUS et des TERRES AUSTRALES.



- De nombreux articles, vidéos (télévisions locale et nationale) sont parus à l'Ile Maurice

REPORTAGE

LE DIMANCHE/L'HEBDO • DU 3 AU 9 JUILLET 2022

CONSOMMATION

Les algues s'invitent à notre table

L'algue est un véritable allié santé à inclure dans son alimentation à travers des recettes simples et originales à la fois. Non seulement elle présente des qualités nutritives non négligeables mais elle est également un atout en matière d'autosuffisance alimentaire.

Toutes les espèces d'algues – il y en a 12 000 – sont comestibles. Dans un plat salé ou sucré, comme entrée ou condiment, elles peuvent être appréciées sous diverses formes. Gorgées de minéraux, ces formidables sources de protéines sont d'ailleurs incontournables dans la cuisine asiatique.

Afin de les faire découvrir, SW Bio Processors Ltd, pionnier en culture d'algues à Maurice, en collaboration avec la Mauritian Chef Association (MCAS) et l'Association – Ma-France, a organisé un atelier à Kendra, Saint-Pierre, lundi 27 juin. Y ont notamment participé des représentants de

Les membres de la Mauritian Chef's Association ont participé à l'atelier afin de découvrir les algues comestibles et leurs spécificités.

l'association Brigoudou basée en Bretagne, où se concentre la plus grosse production d'algues en Europe, soit 600 espèces.

« Aucune algue n'est toxique, contrairement aux récifs. Les algues vertes dégagent des gaz toxiques », souligne le chef Bernard Jaffres, expert en algues marines et représentant de l'association Brigoudou. « Les algues peuvent être trouvées dans la mer mais aussi dans le désert. Dans la mer, les algues rouges, brunes et vertes sont prédominantes. »

La question n'a pas de grande importance, fait-il comprendre. On ne définit pas une algue par sa couleur extérieure mais par

uniquement à partir de la putrefaction », soulignent les représentants de l'association bretonne. « Nous nous intéressons uniquement aux algues accrochées aux roches et jamais à celles échouées sur la plage », précisent-ils.

Selon le chef Bernard Jaffres, expert en algues marines et représentant de l'association Brigoudou, « les algues peuvent être trouvées dans la mer mais aussi dans le désert. Dans la mer, les algues rouges, brunes et vertes sont prédominantes. »

La question n'a pas de grande importance, fait-il comprendre. On ne définit pas une algue par sa couleur extérieure mais par

Roshine Santoo

Hubert Grill, amateur d'algues marines et membre de l'Association Brigoudou.

son pigment. L'espèce la plus commune d'algue verte est l'ulve ; la dulse, la nori, la graciaria du côté de l'algue rouge ; et dans les brunes, c'est la kombu, sacarina entre autres. »

Un super-aliment

Des études récentes menées au Japon, aux Etats-Unis et en Écosse démontrent les bienfaits pour la santé de l'algue. Elles sont riches en vitamines C, B, A, B, K, C et contiennent les oligo-éléments nécessaires dont a besoin notre organisme au quotidien.

La guerre verte est excellente

pour la santé et apporte une saveur particulière aux plats. En Bretagne, les chefs se débrouillent pour intégrer les algues dans les plats qu'ils servent. Elles sont riches en vitamines C, B, A, B, K, C et contiennent les oligo-éléments nécessaires dont a besoin notre organisme au quotidien.

On peut trouver sept à huit algues en cuisine, indique le Dr Bernard Jaffres. « Une fois que vous avez fait le tour par cœur, vous pouvez les sécher au soleil ou au vent afin d'encourager meilleure consommation. Mais

Du beurre au poivre de mer, idéal pour accompagner vos crevettes.

REPORTAGE

LE DIMANCHE/L'HEBDO • DU 3 AU 9 JUILLET 2022

S.W Bio Processors Ltd, pionnière en culture d'algues à Maurice

Cultiver et transformer des algues à Maurice. Telle est l'ambition de S.W. Bio Processors Ltd, explique Vincent Ah-Chuen. Il souligne l'importance de combler le manque de ressources terrestres à Maurice à travers la culture des algues, un produit phare des assiettes des végétariens et vegan considéré comme l'aliment de l'avenir.

Pour ce faire, S.W. Bio Processors Ltd, en collaboration avec l'Institut Maurice et le Food and Agricultural Research and Extension Institute, soutenu par le « Pole of Innovation Grant Scheme » du Mauritius Research and Innovation Council, mène des expérimentations dans le but de créer une

L'atelier de découverte sur les algues comestibles est une initiative de Vincent Ah-Chuen de S.W. Bio Processors Ltd.

industrie durable.

« Les algues sont saisonnières, elles peuvent apparaître sur une durée de trois à quatre mois. Pour

créer une industrie soutenable et assurer un approvisionnement continu, notre projet mise sur une culture des algues existantes dans

S.W. Bio Processors Ltd propose des produits à base d'algue, dont l'achard à partir de l'algue rouge Gracilaria.

nos océans de manière naturelle à Maurice », explique-t-il.

Selon le département de Marine Science, huit à dix espèces d'algues peuvent être exploitées à Maurice. Vincent Ah-Chuen cite notamment la latice de mer (uve), « très utilisée en Europe, disponible deux à trois fois par an ». Ici, dit-il, « nous pouvons en avoir jusqu'à quatre à cinq mois, mais avec la culture, ce sera toute l'année ».

L'entreprise ambitionne une culture sous serre des algues dans des bassins en pompage d'eau de mer. Des expériences similaires sont actuellement menées.

« Sur un hectare, on peut produire 60 à 90 tonnes d'algues fraîches, soit l'équivalent de 8 tonnes à la suite de la déshydratation. Une algue déshydratée peut atteindre Rs 1 000 le kilo », fait-il savoir.

Dégustation des plats concoctés par Hubert Grall. Les saveurs uniques et iodées des algues attirent la curiosité des chefs mauriciens.

L'association bretonne Brigouïdou dont le Dr Bernard Jaffres, expert en algues marines, est l'un des représentants, sensibilise durant des sorties sur l'utilisation des algues comestibles.

(De g. à dr.) Vincent Ah-Chuen de S.W. Bio Processors Ltd aux côtés d'Hubert Grall, amateur d'algues marines, Jérôme Fabre, directeur de l'Institut Escoffier et le Dr Bernard Jaffres, expert en algues marines.

elles peuvent également être consommées fraîches. »

À travers ses démonstrations culinaires, Hubert Grall, amateur d'algues marines venant de l'île Maurice, affirme qu'il est tout à fait possible d'intégrer l'algue dans la cuisine. « Je vous donne des recettes simples à reproduire chez soi. » En Bretagne, la majorité de la population consomme quatre à cinq espèces d'algues », dit-il.

Afin de familiariser les gens aux algues comestibles, Hubert Grall s'est lancé dans une simple retranscription dans chaque cuisine. « Une fois qu'ils auront l'habitude d'en consommer à la maison, parce que c'est gratifiant – si tu suffis d'en chercher au bord de la mer –, ils seront plus ouverts à en consommer dans les restaurants », ajoute-t-il.

Une solution à la famine

Au-delà de leurs bienfaits nutritionnels, les algues ont un intérêt mondial en matière d'autosuffisance alimentaire.

« Dans certains pays d'Afrique tropicale, la majorité de la population mondiale peut appartenir aux nutriments nécessaires aux gens d'arrêter car elles sont très riches en protéines. Les algues marines peuvent être une solution à la famine », soutient le Dr Bernard Jaffres.

En effet, les chercheurs des experts estiment que la culture de 2 % d'algues marines suffirait pour nourrir toute la population mondiale. Il s'agit donc d'un atout non-négligeable dans la lutte pour l'autosuffisance alimentaire. « Ça donne à réfléchir sur les algues. »

Press Communiqué

The Ministry of Education, Tertiary Education, Science and Technology wishes to inform the public that the Primary School Achievement Certificate (PSAC) Assessments 2021-2022 have been scheduled as follows:

Grade 5 Modular Assessment (Module 1) (for School Candidates)

Date	Subject	Time
Thursday 22 September 2022	Science	09:00 - 10:00
	History & Geography	11:00 - 12:00

Grade 6 Modular Assessment (Module 2) (for School Candidates)

Date	Subject	Time
Monday 29 August 2022	Science	09:00 - 10:00
Tuesday 30 August 2022	History & Geography	09:00 - 10:00

End of Year Grade 6 Assessment (Core Subjects) (School and Private Candidates)

Date	Subject	Time
Tuesday 18 October 2022	French	09:00 - 10:45
Wednesday 19 October 2022	English	09:00 - 10:45
Thursday 20 October 2022	Asian Languages/Arabic/Kreol Mauricien	09:00 - 10:45
Friday 21 October 2022	Mathematics	09:00 - 10:45

Private candidates will sit for the PSAC Assessment papers in Science and History & Geography as follows:

Date	Subject	Time
Tuesday 18 October 2022	Science	12:00 - 13:45
Thursday 20 October 2022	History & Geography	12:00 - 13:45

29 June 2022

Ministry of Education, Tertiary Education, Science and Technology

De retour au Pays, là aussi dans les journaux locaux



Le 25 juillet – Salle Kastell Mor

Conférence de Bernard et d'Hubert sur l'Ile Maurice du (notez sur l'écran la télévision nationale mauricienne)

- La révolution des algues « l'avenir de la planète » conférence de décembre 2022 donné par Monsieur Vincent Doumeizel qui nous conseille cette filière pour nos jeunes, tant les enjeux sont grands.

- La bonne santé financière de Brigoudou est due en grande partie aux sorties algues et à la vente des livres. Durée de la prestation avec la visite du musée incluse : 4 h 30 environ. Noter un fort engouement pour le livre de recettes d'Hubert (trois cartons expédiés à l'Ile Maurice) et Philippe s'est avéré un vendeur hors pair !
- Lors de l'A.G., très belle prestation de Philippe sur les pouvoirs extraordinaires des algues et les applications très nombreuses possibles, certaines déjà réalisées dans différentes parties du monde (alimentation, tissus, papier, alginates, produits chimiques, médicaments, biocarburants, couches pour bébé...).
- Hubert nous a proposé une analyse précise géopolitique de l'Ile Maurice, très intéressante et confirmée par Bernard.
- 11 sorties sont programmées pour 2022 et déjà des réservations !



Algologues joyeux !

ou plutôt

phycologues heureux !

L'algologue est un
médecin qui traite la
douleur !

« Bernard les algues
sont-elles
miraculeuses ? »

5 : Site internet Brigoudou.fr

Jean Cottin gère ce site qui existe depuis 2011 (1&1 Ionos) et lors de l'AG, il nous a parlé des différentes rubriques : la page d'accueil, l'association, le musée, les algues, nos éditions, nos documents, nos animations, les moyens de contact et de réservation.

Une refonte est envisagée pour moderniser un peu ce site très riche comprenant quasiment 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 balayaient Internet.

Le nombre de visites du site Internet varie entre 200 et 300 par semaine.

A titre d'exemple, pour une durée d'un mois, donc hors saison touristique : nombre de visiteurs du site :

- Octobre : 998 visiteurs (31 % d'Américains et 30 % de Français).
- Novembre : 950 visiteurs (55 % d'Américains et 25 % de Français).

6 : Bilan financier

Recettes 2022 9778,49 €

Dépenses 2022 10922,02 €



Les contrôles :

Le 14/12/2022, les comptes ont été supervisés par Alain Roudil et Pierre Toullec, lors du contrôle annuel des comptes avec le trésorier Pierre Huet

Pierre insiste sur le fait que les plus grosses dépenses restent les frais de personnel mais l'an prochain l'équilibre budgétaire (peu de frais d'édition) sera meilleur.

DEPENSES 2022		RECETTES 2022	
Assurance	241,25	Subvention municipale	1500,00
Frais de personnel et frais de déplacement	4264,50	Cotisations et dons (covid et pas d'AG 2021)	71
Location salle communale (algues)	120,00	Entrées au musée	1700
Sorties « à la découverte des algues » produits frais et jetables	801,09	Sorties algues	2785
Fournitures bureau, et fourn.diverses	334,28	Produits des ventes (livres, coquillages)	3722,49
Frais d'édition	3676,64		
Frais Ile Maurice	333,30		
Frais, AG et remerciements fin d'été	317,21		
Publicités (flyers, OT)	347,88		
Frais postaux et Internet (site 1&1)	163,83		
Frais ménage	172,04		
Frais Noël	150,00	solde	9778,49
Solde	10922,02		
Solde négatif de 1143,53 € Mais réserve bancaire			

BILAN PREVISIONNEL 2023

DEPENSES PREVISIONNELLES 2023		RECETTES PREVISIONNELLES 2023	
Assurance	250	Subvention municipale	1500
Frais de personnel + Urssaf et frais de déplacement	6500	Cotisations et dons	250
Sorties « à la découverte des algues » produits frais et jetables, tabliers, boissons	450	Sorties « à la découverte des algues »	2500
PUB : Flyers et O.T.	550	Entrées au musée	2500
Achat tapis neufs et remplacement du panneau à l'entrée du bourg	500	Produits des ventes (livres)	3000
Frais postaux et site 1&1	200	Département	1000
AG et Pot et obligations diverses	400		10750
Souhaits : une sorties envisagées (car, visites, repas) avec Paganiz Laouen	400	Recettes	10750
Location salle communale	200		
Fournitures bureau : cartouche, papier....	200		
Documentation	100		
Préparation d'une expo sur les crustacés	1000		
Dépenses 2020	10750		

7 : Projets 2023 :

- Sortie à thème avec le club Ar Paganiz Laouen prévue par Pierre depuis 3 ans et annulée avec la covid.
- Projet d'exposition de photos de crustacés en forte réflexion ! (Non chiffrée actuellement, avec exposition en 2023/2024 à Brignogan et/ou Plounéour, puis exposition pouvant être louée ensuite). Si vous avez de belles **photos de crustacés**, nous sommes preneurs.

Jean-Luc Jourdet nous aidera dans la recherche de supports photographiques.



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 : Georges ALLEGRE

Secrétaire adjointe : Marie Hélène Briand

Consultante : 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 :

Alain ROUDIL et Pierre TOULLEC.

Présentation des membres sortants (1/3 par obligation statutaire) : Georges Allègre, Annie Jaouen, Christian Le Goff.



Porcelaine, Trivia ou petit cochon vivant !
Le pied est presque transparent. Fiche

Georges Allègre ne se représente pas et pas de volontaire pour le remplacer. Par contre Gaëlle Bihan se propose de nous aider à moderniser le site et à le rendre plus fluide. Sa jeunesse et ses compétences seront utiles.

Merci à Georges de nous avoir accompagné durant toutes ses années. Georges précise qu'il reste adhérent de l'association et qu'il sera toujours volontaire pour nous aider.

Nouveau bureau

Présidente : Claudine ROBICHON

Président adjoint :

Olivier COLIN-BARRAND

Trésorier : Pierre HUET

Secrétaire : Marie Hélène Briand

Consultante : Annie JAOUEN, Christian Le Goff

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

9 : Questions diverses ?

Cette convivialité acquise depuis plusieurs années, nous a fait défaut depuis 2 ans et nous sommes enfin heureux d'être avec vous ce soir.

Pour le musée nous signalons que la fuite d'eau est enfin réparée. Il n'y a eu aucune dégradation au musée et un petit coup de peinture suivi d'un été très chaud ont suffi à masquer les traces de plusieurs mois de fuite. Le néon n'est toujours pas remis en place ?

Vote pour le rapport moral : approuvé par l'assemblée présente (50 personnes).

Vote pour le rapport financier, approuvé par les contrôleurs et par l'assemblée.

10° Petites histoires, tendres ou drôles ou instructives 2022

Les enfants nous réservent toujours des surprises !

Nous avons été amusés lorsqu'un petit garçon voyant une vidéo sur la mue d'une araignée, s'est écrié :
« Oh, elle a fait un bébé ! »

Nous nous devons de remercier également les visiteurs, toujours à l'écoute et plein de bonne humeur.
Ils reviennent souvent et posent la question récurrente et qui nous amuse toujours :

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

Parfois oui, mais parfois non

Nous avons été surpris également par une proposition de dons faite par un Monsieur adressé par le musée de la marine de Brest.

Pour clôturer la séance, nos amis et adhérents « Conteurs de la nuit » nous ont offert une petite saynète satyrique sur une épidémie en l'an 100 avant J.C. ! Maria-Pierrus-Cléopatra se refusant d'embrasser son Général Joëlius, en prétextant le dangerus covidus...



L'équipe Brigoudou remercie les personnes présentes et les invite à prendre le pot de l'amitié.
l'équipe Brigoudou, 14 janvier 2023