

## À la rencontre des Fermiers de Kerveno à Colpo !



**Dimanche 14 mai 2023, les portes seront grandes ouvertes à la ferme de Kerveno, à Colpo. Les fermières et fermiers vous y accueilleront, de 10h à 16h, afin de vous faire découvrir les différentes activités et projets de la ferme. Tonte et cardage de la laine de mouton, culture de céréales et oléagineux, meunerie, poterie et future pépinière, voilà les activités que vous pourrez découvrir ce dimanche, en venant à la rencontre des fermières et fermiers, tout en visitant leurs ateliers ! Pour agrémenter cette journée et prendre le temps de discuter, un pique nique sous forme d'auberge espagnole et une buvette seront proposés.**

C'est dans une ancienne ferme en polyculture élevage, au lieu dit Kerveno à Colpo, en bordure de Saint Jean Brévelay, que se trouve désormais une forme de tiers lieu rural et agricole. En effet, depuis 2021 s'y déploie un projet multi-activités, composé de différentes structures, réunies au sein du collectif « Les fermiers de Kerveno ». Leur ambition, redonner vie au lieu, réhabiliter les bâtiments existants et y développer leurs activités économiques et leurs emplois, dans la coopération et la bonne humeur. Voici les activités qui seront présentées à la ferme ce dimanche 14 mai.

**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 de farine Epi Breizh. Ils y ont posé leur moulin et y produisent de la farine de blé tendre, de blé noir et ont de nombreux autres projets (autres farines, pâtes, huile, graines...). 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 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** y 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...

Catherine Dumoulié présentera son projet de pépinière, **Skawenn**. Actuellement en formation, elle projette de s'installer à la ferme d'ici la fin de l'année 2023 pour y produire des plants de fruitiers et plants du bocage, destinées à la vente aux particuliers et aux collectivités. Elle exposera son projet ainsi que la collecte de fonds actuellement en place sur la plateforme Kengo. (<https://kengo.bzh/projet/4080/pepiniere-de-plants-comestibles-skawenn>)

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 voisine, la Brasserie des Amis. Vous êtes également invités à apporter votre pique nique pour profiter du jardin ! RDV à la ferme de 10h à 16h au lieu dit Kerveno en Colpo.

**Contact : Jean-Michel Roho / 06 62 69 88 50 / [jmroho@gmail.com](mailto:jmroho@gmail.com)**