



# Le bulletin

2nd semestre 2017

Chacun assure la production et la vente de ses produits "locaux et de qualité", l'adhésion à "Produit en Presqu'île de Guérande" ajoute une puissance collective. Nous utilisons tous le même logo, l'oiseau blanc sur fond bleu, pour rappeler l'origine de nos produits ou de nos savoir faire et surfer ensemble sur le vague du "manger local".

Il faut donc afficher ce logo sur nos étales et sur nos emballages, expliquer, communiquer sur la qualité et la proximité de nos produits.

Si nos moyens modestes sont appuyés par cette volonté collective de communiquer sur nos valeurs, notre notoriété en sera amplifiée.

Après avoir "installé" notre association, nous avons décidé de la rendre encore plus visible en utilisant nos médias locaux, comme La Baule + et prochainement Radio Côte d'amour.

Participez, si possible, aux manifestations que nous vous proposons.

Participez à nos tables ouvertes, moments de convivialité.

Donnez-nous vos avis, vos suggestions, vos critiques.

**C'est ensemble que nous réussirons à faire vivre, maintenir et progresser  
"Produit en Presqu'île de Guérande"**

Et c'est ainsi que nous passerons "ensemble" une **BONNE ANNÉE 2018**

**Pascal CHELLET**  
Président

## Agenda

**Assemblée Générale**  
**Vendredi 9 mars 17 h 30 Les Jardins de la Mer**

### **Les nouveaux adhérents 2017**

- L'Apporhais – Batz sur Mer
- Le Skipper – St-Nazaire
- Les Bocaux Loco's - Piriac sur mer
- Le Fournil de mon père – Le Pouliguen
- Les Rhums Dérangés - Guérande

## **Retour sur ...**

### **Le marché des producteurs du 4 août**



Malgré une météo très maussade et le désistement de certains producteurs, les visiteurs ont bravé la pluie pour venir découvrir et déguster les produits présentés.

Merci à Terre de sel pour l'organisation de ce moment qui nécessite un investissement financier et humain et qui est devenu au fil des éditions un rendez-vous annuel attendu.

## Retour sur ...

### La Salon nautique

Deuxième édition au Salon nautique pour Produit en presqu'île de Guérande le vendredi 8 décembre.

Les chefs des restaurants La Roche Mathieu et la Chaumière des marais ont élaboré le cocktail très apprécié des invités de Cap Atlantique et la Carene sur le stand de la Région des Pays de la Loire.

Merci à notre Président et à Philippe COVA et son épouse qui ont représenté l'association et géré l'organisation et le service et à Xavier Burban pour le prêt du camion réfrigéré.



## Focus sur

### Les Bocaux Loco's et sa créatrice Servanne BIGOT

« Que fait un producteur quand ses produits ne se vendent pas ? Il finit par les vendre à bas prix, à perte ou pire, les jeter quand ils ne sont plus présentables. Dans notre conserverie, notre équipe, les producteurs et les chefs cuisiniers locaux se rencontrent autour d'une problématique légumière et mutualisent leurs savoir-faire.

Chaque producteur est cité sur l'étiquette des ingrédients. Le nom du chef est aussi sur le Bocal !!! 100% traçabilité.

Les quantités de conserves produites sont proportionnelles aux légumes qui ont besoin d'être transformés. Les légumes comme les tomates en plein été, les courges en plein hiver et certains morceaux de viandes sont cuisinés pour devenir de délicieux petits plats en Conserves (ex : La Langouille briéronne de St Malo de Guersac).

Afin de commercialiser les conserves, nous avons créé une marque Fun et dynamique !

Les Bocaux Locos' !!! Nos voulons communiquer de façon positive.

Nous avons créé plein de recettes pour l'Apéro, pour les Végés, pour les gourmands, pour les aventuriers. Depuis notre création en Octobre 2016, les clients nous suivent dans nos péripéties. Nous vendons en direct sur les marchés, dans les épiceries fines et les caves. Nous équipons aussi des bars à Bocaux comme le Café Beauté des Jolies Citadines à Pornichet. Nous pouvons ainsi augmenter notre production et intégrer de nouveaux maraichers bio dans notre cycle de production.

Les Cuisiniers qui offrent leurs recettes nous permettent d'utiliser leurs noms sur les conserves. Ils nous offrent gracieusement leurs notoriétés. Ils peuvent acheter les produits pour les vendre dans leur restaurants et nous aider à diffuser nos conserves.

**Le site Web et les réseaux sociaux racontent l'histoire des nos conserves**

<https://www.facebook.com/BocauxLocos/>

Contact : Servanne BIGOT  
Tél : 06 74 70 57 81  
[servanne@maconserverie.fr](mailto:servanne@maconserverie.fr)



Les Bocaux Locos'

Ingrédients :

Des Producteurs Passionnés  
Des Bons Produits Locaux  
Des Chefs Cuisiniers Créatifs

[www.bocauxlocos.fr](http://www.bocauxlocos.fr)