

SAINTE-BRIGITTE

Avril 2021 - n°01

(« Bretonne » - 1900)





SOMMAIRE

Histoires de Brigittois p. 03

Histoire des battages à Sainte-Brigitte - Quelques points d'histoire locale, par Louis Le Borgne p. 04

De 1960 à 1967 - Souvenirs de mon enfance à Sainte-Brigitte, par Brigitte Le Bail p. 07

Nom de lieu ! par Daniel Garrin p. 09

Metrioptera Saussuriana, Une montagnarde en Kreiz Breizh, par Mikel Le Billan (1^{re} partie), p. 14

Photos sous la neige p. 17

Coups de cœur p. 21

Meurzh, hag an natur o tihun ! Mars, le réveil de la nature, par Marie-Claude Garrin p. 22

Gustav Holst, par Sylvain Amhollved p. 23

Étude d'une oeuvre, Le Glacier de Rosenloui, par Charlotte Le Verdier p. 24

Poème et citation p. 25

Récolte de lune, par Soizig Germain p. 26

Les Misérables de Victor Hugo, par Brigitte Le Breton p. 26

Hommage à nos chers disparus p. 27

Hommage à Albert Lavergne, par Soizig Germain p. 28

Recettes à découvrir p. 29

Quiche, au bœuf et aux cèpes, par Christian Lasserre, dit KiKi p. 30

Lapin à la moutarde, cuit au four, par Claudine Rufflet p. 30

La cramailotte ou miel de pissenlit, par Alban David p. 31

Un « petit truc » de cuisine ? Dessert à la noix de coco, par Soizig Germain p. 31

Le 5, 4, 3, 2, 1, par Jessica Couzic p. 32

Le bon coin brigittois p. 33

Petites annonces p. 35

Jeux et solutions p. 38

Les œuvres proposées en illustration de ce premier numéro, sont un hommage à deux grands noms du mouvement « Art Nouveau » de la fin du XIX^e siècle en France.

- Alfons Mucha, affichiste, peintre et illustrateur d'origine Moldave, fer de lance du mouvement (1860-1939). En page de couverture, « Bretonne » – 1900.

- p. 3 et dos de couverture : Elisabeth Sonrel, peintre et illustratrice française (1874-1953).

Conception graphique : Charlotte Le Verdier, charlotte.leverdier@sainte-brigitte.bzh

Coordination : Anne Le Borgne David, anne.leborgnedavid@sainte-brigitte.bzh



HISTOIRES DE BRIGITTOIS



Histoire des battages à Sainte-Brigitte Quelques points d'histoire locale

par Louis Le Borgne

I – Mécanisation de la moisson

Jusqu'aux années 1900, toute la moisson est fauchée à la faux ou faucille.

Le battage est réalisé au fléau sur l'aire à battre.

1903 :

Première faucheuse sur Sainte-Brigitte (traction animale) chez Joseph Le Coguc (dit *Mabig*) à Kerjancour.

1906 :

On compte 3 faucheuses, d'abord réservées au foin.

1924 :

Achat de la première lieuse à Kerjancour (traction animale).

1910-1914 :

Apparition des premières batteuses sans secoueurs, dans les grosses fermes avec de bons chemins !

1920 :

Apparition des premières vanneuses (modèle MERLIN 1900), actionnées par une locomobile à vapeur. Le fléau reste utilisé dans les petites fermes jusqu'en 1930 environ.

1945-50 : C'est la fin des locos, remplacées par les moteurs à essence, puis les tracteurs. Alexis UZEL, au Gouvello, achète en 1949 le premier tracteur (27 CV) sur la commune, qui tracte une lieuse, puis une batteuse en 51-52. C'est la première entreprise de travaux agricoles (ETA) de Sainte-Brigitte.

L'arrivée des botteleuses à l'arrière des batteuses exigeant davantage de puissance, Alexis UZEL vendra son équipement en 1961-62.

Une des premières moissonneuses-batteuses locales a été utilisée, au début des années 1960, chez Henri Le Gal à Kerantoin (CLAAS, trainée et à sacs).

La première moissonneuse-batteuse automatique a été acquise par la CUMA du Breuil, intervenant à Boduic et aux alentours (BRAUD, 1962).

Ensuite, de nombreux entrepreneurs se sont équipés (ETA).

Évolution du temps de travail pour 1 ha de blé

Pour faucher à la faucheuse, il fallait 4 à 5 heures à 5 ou 6 personnes.

Pour la lieuse à cheval, 3 à 4 heures à 2 personnes.

Ensuite, il fallait rentrer les moissons, confectionner la meule (circulaire, avec les épis à l'intérieur pour les protéger des intempéries), puis procéder au battage : 1 heure par hectare à 20 personnes minimum.

Les premières moissonneuses-batteuses « avalaient » un hectare en deux heures.

On était contents quand on a atteint 1 ha à l'heure. Désormais, les ETA comptent 2 à 3 ha/heure.



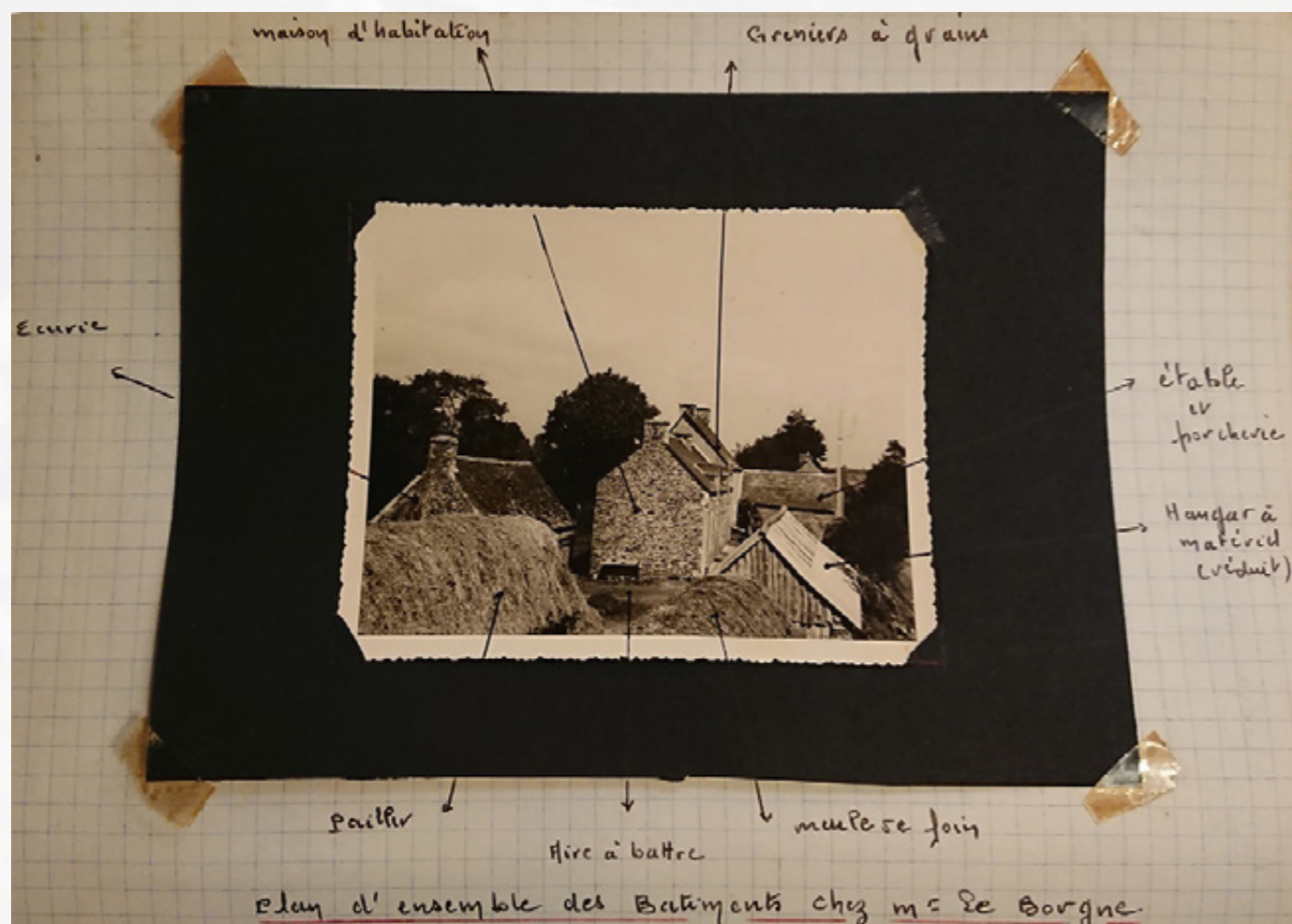
Photo représentant Alexis Uzel avec son tracteur (le premier de Sainte-Brigitte, arrivé en 1949) et sa batteuse qui faisait la plupart des battages sur la commune.

II - Le chantier de battage

De nombreuses paires de bras évoluent autour de la batteuse, sans compter le travail des femmes à la cuisine lors de ces journées de battage. Les binômes se relaient, notamment sur les postes de travail les plus pénibles et les plus dangereux.

- A- Approvisionnement au gerbier : 2x2 jeunes.
- B- Coupeurs de liens (ficelles) : 1x2 femmes.
- C- Engrangeurs : 2x2 hommes
- D- Trieuses de balle : 1 ou 2 femmes (la belle balle d'avoine servait à confectionner les matelas).
- E- Transport de paille (vrac ou bottes) : 5 à 6 hommes.
- F- Confection du pailler : 2 ou 3 hommes.
- G- Transport du grain au grenier : 2 ou 3 hommes.

Au total, 20 à 27 personnes sont nécessaires pour le chantier selon les distances entre les différents espaces/bâtimens et la batteuse. Plus deux femmes en cuisine.



Guernauter, années 1950

III - Les chantiers à Sainte-Brigitte

Afin de réunir 20 à 27 personnes par chantier, les villages devaient se regrouper. Ainsi, habituellement, 4 chantiers se succédaient :

1 - « Le Bourg » :

Guernauter - Le Bretin - La Villeneuve - Kerjancour - Le Garly - Le Rohello
Effectif : 3 personnes - 2 à 3 jours de battage (Le Bretin + Kerjancour) ; 2 personnes - environ 1 journée (David, Le Dily, Le Borgne, Le Bail, Moullec, Nogré) ; 1 personne - ½ journée (Guilloux, Pouillas, Raoult, François Hubert, Mercier).

L'effectif et le temps consacré à chaque chantier était corrélé avec la surface en céréales de chaque ferme.

2 - « Le centre » :

Le Ruello - Len Vihan - Le Gozellio - Guerdreux - Porh Nagard - Porham - Gohfornic - Les Salles.

3 - « La forêt » :

Les Forges - Loges Collet - Loges Baucher - La Prince - La Chataigneraie - La fontaine normande. (ETA Le Nagard, Saint-Aignan).

4 - Le Gouvello et Lannivon (Laniguel, la lande du Gouvello ?)

IV - Les chantiers d'Alexis UZEL

- Achat du tracteur CASE (USA) en 1949 + lieuse et batteuse en 1951 et 1952
- Réalisait 3 chantiers successifs, parfois 4, de 2 à 3 semaines chacun :

- 1 - région « précoce » : Pontivy, secteur du Gros Chêne
- 2 - région ½ tardive : Cléguérec (Kervers, Sascouët...)
- 3 - secteur tardif : Sainte-Brigitte, le bourg
- 4 - secteur tardif : Sainte-Brigitte, Le Gouvello

Le tracteur trop léger fait vendre l'ensemble en 1961 : la batteuse à Noël Badézet de Cléguérec et la lieuse à Robert Robic à Porham, père de Robert et Jean-Hyves du Gouvello. Les chantiers continuent avec Félicien Potier de Séglien ou Roger Bieuzen de Cléguérec. Ils seront concurrencés par les moissonneuses-batteuses.

Le dernier battage à Sainte-Brigitte aura lieu sur le secteur du bourg (voir photo p. 8) en 1964.

Informations récoltées par Louis Le Borgne, avec le concours de Bernard Uzel, Marcel Senan, Jean-Michel Dupuis et Nicole Le Bail (Dessartre)

De 1960 à 1967 Souvenirs de mon enfance à Sainte-Brigitte

par Brigitte Le Bail

Née en 1956, l'année où mes parents, Céline et Mathurin Le Bail, sont arrivés dans le village. Ce déménagement aura déterminé le choix de mon prénom, Brigitte.

Je suis la benjamine d'une fratrie de 6 enfants (5 filles et 1 garçon).
Thérèse, Monique, Nicole, Michèle, Roger et moi.

Nous habitons à la ferme de la Villeneuve à la sortie du village. De la maison, nous pouvions observer les principales animations du bourg. Les mariages étaient assez fréquents à l'époque, le souvenir des gavottes aux sons du biniou et de l'accordéon devant les deux uniques cafés :

- Le café-tabac en face de l'église (aujourd'hui la crêperie),
- Le café-épicerie-boulangerie (aujourd'hui le bar anglais),
- Il y avait aussi la quincaillerie de Sandrine (la grande maison des Italiens face au lotissement).

J'ai le souvenir d'une douce enfance, choyée par mes sœurs et mon frère Roger de 4 ans mon aîné.

- Le souvenir des journées d'entraide et des soirées presque festives de la fin des moissons autour d'une table bien garnie et un peu arrosée.

- La tournée des veillées lors des hivers rudes et enneigés. Les femmes se tenaient autour du feu dans des grandes cheminées. Les hommes étaient autour des tables avec un jeu de cartes. La soirée commençait par un rosaire, généralement dirigé par une femme guidée de son chapelet. Et puis, la veillée se poursuivait autour d'un vin chaud et d'eau de vie pour les messieurs. Les enfants jouaient à même le sol, observaient et écoutaient les histoires et chansons parfois paillardes.

« Chuttt... les enfants sont là », disaient en riant les mamans. Mais je n'y comprenais rien, ni même pourquoi se taire ?

- Les belles journées dans les prairies fleuries, la saison des foin, la douce odeur des herbes fraîchement coupées, la bouteille de cidre ou de bière mise au frais dans un ruisseau. « Brigitte va nous chercher à boire », criait mon père ou une de mes sœurs. Puis, un peu plus tard, les senteurs du foin séché dans la grange de la ferme.

- Les hirondelles qui, le soir, nous indiquaient la météo du lendemain. Ce qui inquiétait les paysans du village. « Humm... les hirondelles volent bas, va y avoir un orage, il va pleuvoir demain », disait mon père en terminant sa phrase par un juron en breton « Ma doué ou Nom de Doué ». C'est que de cette prévision météo dépendait le travail dans les champs !

- Nos jeux qui faisaient appel à notre imagination :

- Les habits avec des fougères ou des feuilles de chêne, les chapeaux avec



Brigitte Le Bail avec ses parents.

Photo de droite :
Repas chez Céline et Mathurin Le Bail, La Villeneuve. Dernier battage à Sainte-Brigitte, 1964.

les feuilles de rhubarbe cueillies chez Marie Lorans.

- Les pièces de monnaie décalquées sur du papier.

- Les pétales de géranium pour de jolis doigts bien vernis. « N'abime pas mes fleurs », disait Maman.

- Les jeux de mon frère et ses copains dans le petit bois derrière chez moi, les cabanes, les petits soldats. J'étais souvent prise en otage. Je crois qu'à chaque fois c'était le même scénario : ma prise en otage déclenchait un conflit et une guerre entre deux bandes de petits soldats.

- La procession de la fête Dieu sur un tapis de sciure multicolore sur lequel chaque petite fille, parée de sa plus jolie robe et d'une couronne confectionnées pour l'occasion, jetait ses pétales de fleurs précieusement récoltés la veille dans une corbeille (pour moi, une boîte à chaussures). Celle-ci était ingénieusement décorée et accrochée autour du cou par une belle lanière également fleurie.

- Les parfums des fleurs. La primevère sauvage qui, dès le mois de juin, fleurissait nos pupitres à l'école primaire. Il fallait qu'elle soit sauvage !

Des instants d'une vie simple, mais si riche d'émotions, d'imagination et de souvenirs inscrits dans ma mémoire !

Texte rédigé par Brigitte Le Bail pour la Carte blanche donnée aux écoliers brigittois en septembre 2019. (Suggestion de publication de Nicole Dessartre, La Villeneuve)



De gauche à droite :

- Debout : Louis Le Borgne (père), Guernauter ; entrepreneur/batteuse ; Nicole Le Bail (Dessartre), La Villeneuve ; Joël Le Borgne, Guernauter ; Michèle Le Bail, Brigitte Le Bail, Roger Le Bail, La Villeneuve.
- Assis : Louis Jan (dit Petit Louis), Le Bretin ; Valentin Raoult (père d'Hélène Guillemain, Le Rohello), La Villeneuve ; François Hubert (dit François Ti gars), Le Rohello ; Yves Pouillas (maison des Le Breton), Kerjancour ; Jules Moulec ?, Le Rohello ; Aimé Rivalan, Belle Fontaine ; ? ; ? ; Marcel Uzel, Le Bretin ; Manu Nogré, Le Rohello.

Nom de lieu !

par Daniel Garrin

Evit digeriñ (pour ouvrir) / Introduction

Si familiers et si étranges à la fois, les noms de lieux-dits au gré de nos déplacements en Bretagne sont également le prétexte à un voyage ignoré dans le passé. Ils décrivent le pays en nommant, ci et là, un champ, une roche, un bosquet, un trou d'eau, repère pour faire boire les bêtes. Ils sont la mémoire des hommes, repère de géographie donc. Et d'histoire, témoignant de leurs installations successives, de leurs défrichages, désignant des lieux incultes qu'ils ont renoncé à conquérir (gwaremm, gwern), des propriétés.

Ces toponymes évoquent le génie d'une langue, celle de nos très anciens, langue étrangère aujourd'hui à bon nombre d'habitants de Bretagne. Cette langue qui parle de la vieille terre d'Armorique qui fut à son époque une terre d'accueil pour les Bretons outre-Manche fuyant l'invasion des Angles, des Saxons (vers 450). MOGER / MAGOAR "mur" s'applique en toponymie à des constructions d'origine gallo-romaine abandonnées lors des invasions de la fin de l'Antiquité et trouvées en ruines par ces Bretons à leur installation en Armorique. Il est emprunté au latin *maceria* "mur brut servant de clôture" par le vieux breton *macoer* "muraille de pierres". Ce toponyme est présent à Séglien (56) dans le nom de hameau Magoërec.

Les "PLOU", les "TRE", et leurs très nombreuses variantes, les "LANN" nous parlent de cette arrivée de migrants. Et une visite à la Vallée des Saints, à Carnoet (22), illustrera agréablement ce propos.

Plus tard, les noms en KER, désignant avant tout des exploitations agricoles, apparaissent dans les cartulaires provenant des abbayes bretonnes (Landévennec, Redon, Quimperlé – vers 1050). Ils correspondent à une croissance démographique nécessitant la conquête de nouvelles terres par les populations, phénomène qui se poursuivra jusqu'au XVI^e siècle où ils apparaissent fixés. Ils sont, pour une grande partie, associés à des noms d'hommes.

Ces noms de lieux nous sont restés ! Nombre d'entre eux, maltraités par l'administration dans leur transcription. Incompris des fonctionnaires, et, parfois, dans une volonté de francisation, ils apparaissent dans une écriture approximative qui nous conduit à l'ignorance du sens.

Voici, pour sourire, quelques exemples de bêtisier toponymique donnés par Divi Kervella (*) : "La Ville-au-Traître, francisation de Keraotred, où Aotred est un patronyme, "Carbone" pour "Karrbont" pont charretier, "Croissants Chauds " (pour une prononciation Korashenchoù, carrefours), Croix Schubert (pour une prononciation "Kroachoù Berr", croix courtes), Trou Vilain (pour Traou ar Vilin, la vallée du moulin)".



Sainte-Brigitte et Maël, photo prise à la Vallée des Saints à Carnoet (22), le 13/08/2020.

Comme pour tout patrimoine, nous avons un devoir de préservation de ce patrimoine linguistique en danger, mémoire de nos paysages, de notre histoire.

Il y a quelques années, la Poste, dans son grand souci de modernité, face au bredouillage de ses machines de tri devant le skrab breton C'H, incitait les communes à effacer les noms des villages.

Hors de leur conscience leur participation à la destruction d'un patrimoine historique sans égal, nombre d'élus qui n'ont plus cette sensibilité linguistique ont suivi et suivent encore ces recommandations susurrées à l'oreille, notamment lors de la création de nouvelles rues ou quartiers. Ainsi avons-nous vu fleurir tout une nouvelle toponymie insipide, des rues nommées de noms d'oiseaux ou de fleurs inexistant dans ces lieux (rue des Mimosas, rue des Pélicans), alors que le cadastre parcellaire nous fournit des milliers d'exemples inventés par les anciens.

Les nouvelles communes n'échappant pas à une volonté de débretonnisation, inconsciente ou pas, nous sommes en droit de nous interroger sur le cheminement ambivalent de la pensée d'élus qui jouant sur la spécificité locale d'un territoire pour l'attraction touristique nous agrémentent d'un incongru "Bon-Repos sur Blavet" à l'évocation de bains centre-bretons prometteurs. D'autres, depuis, après l'égarement d'un "Les Moulins", issu de la fusion des communes de Plémet et de La Ferrière (22 janvier 2016) ont retrouvé un chemin de raison (décembre 2017) en reprenant le nom de Plémet (cf. Saint Démet, orig. Pays de Galles).

Que dire de la commune nouvelle de Beaussais-sur-Mer dans les Côtes d'Armor, créée de la fusion de Plessix-Balissou, de Ploubalay et de Trégon. Nous ne sommes pas en reste dans le Morbihan où les noms des communes de Naizin, Le Moustoir-Remungol et Remungol se sont effacés devant un improbable Evellys propulsant leurs habitants dans une modernité sans pareille.



Bibliographie :

(1) Kost-ar-C'hoat - Renaissance d'un terroir de Basse-Bretagne - Pierre Jézéquel, Jean-Yves Hélar - Coop Breizh, 2001

(2) Kaier ar Poher - Cahier du Poher hors-série n° 4 - 2015 - Bon Repos. Un site de confluence au cœur de la Bretagne - Marc Jeanlin

(3) Mur de Bretagne et sa région - Ernest Le Barzic

(4) Bernard Tanguy. Les noms de lieux bretons. 1. Toponymie descriptive

(5) Au cœur de l'Arcoat, Charles Floquet

(6) Dictionnaire des noms de lieux bretons, Albert Deshayes, Le Chasse-Marée/Ar Men

(7) Petit guide des noms de lieux bretons, Divi Kervella, Coop Breizh

« Dressée par ordre du roi Louis XV, la « Carte de Cassini » est la plus ancienne des cartes de la France entière à l'échelle topographique. D'une extrême précision et d'une grande richesse, elle permet de voir la géographie du XVIIIe siècle, les villages et hameaux où vivaient nos ancêtres. »

Lec'hanvadurezh e Berc'hed / Toponymie à Sainte-Brigitte

Nous allons, dans la suite de quelques articles, nous mettre à la recherche de la signification de quelques toponymes de notre commune. La traversée de nos hameaux suscitera ainsi, peut-être, une nouvelle curiosité, une envie de connaître nos prédécesseurs en ces lieux, une envie de retrouver le sens de nos paysages.

Nous savons qu'il convient toujours d'être prudent dans les explications. Chaque nom de lieu-dit se révèle à lui seul l'objet d'une étude qui se perd dans le temps au gré des transformations successives subies, nous l'avons dit, du fait de transcriptions erronées. Nous pouvons espérer que d'autres se prendront au jeu et, qu'au hasard des lectures et recherches, d'autres informations viendront lever un peu l'incertitude de nos explications.

À tout seigneur tout honneur !

**Ouvrons les bans sur ce joyau naturel constituant 60 % de notre environnement communal.
Rentrons dans la forêt de Quénécan.**

Le premier terme est sans équivoque. Quéné, issu du vieux breton CNOCH, par le moyen breton KNECH désigne une hauteur. Il se présente sous de nombreuses variantes dans les lieux-dits bretons :

knech, knach, créac'h, créach, krec'h, kréh, kréac'h, cré, crin, croch, kro, cru, clech, cléach, clé, kenec'h...

Sur une commune voisine (Lanniscat, autrefois) sur les hauteurs de la vallée du Daoulas à l'entrée du village de Canac'h Léron, il y a encore quelques années, sur le panneau d'entrée du village, nous accueillait un joyeux canard jouant du clairon. "Canard Clairon" ! Témoin de l'espièglerie de son auteur ou de la fantaisie de ses interprétations ? Cette variante Kanac'h est, peut-être ici, suivie du substantif "al Laeron", les voleurs. Vous étiez prévenus. "La colline aux voleurs". Il ne faisait pas beau s'y aventurer muni de son bien. Ou, plus simplement, "hauteur de Gleron" (inexpliqué).

À Berc'hed, nous retrouvons ce terme dans le premier élément de QUENIVELAY (258 m.) et de QUENIVERS, au cœur de la forêt.

Le second élément de Quénécan, CAN, est sujet à des interprétations diverses de la part des auteurs.

Dans son livre Kost-ar-C'hoat - Renaissance d'un terroir de Basse-Bretagne, Pierre Jézéquel tranche, sans doute imprudemment, en faveur d'une dérivation de CAM (breton moderne : "kamm", boiteux, courbe), s'appuyant sur la topographie de la forêt décrivant un S. Il opte donc pour la signification de "Colline Courbe" pour Quénécan. Cette explication est reprise par Marc Jeanlin dans Cahier du Poher hors-série n° 4 - 2015 - Bon Repos. Un site de confluence au cœur de la Bretagne : "Quénécan (Keneh-cam) voudrait dire "chaînon courbe" du fait de la topographie de la forêt".

Ernest le Barzic (Mur de Bretagne et sa région), celtisant connu pour ses écrits en langue bretonne, écarte d'emblée cette hypothèse : "Le second élément n'a probablement rien à voir avec CAM et KAMM, courbe, mais peut-être avec le gaélique CENN ou CEANN, breton "penn", tête ou sommet. Dans son récit de la fondation de Bon-Repos, Jean de Rostrenen, au XV^e siècle, écrit : forêt de Queneguen".

Charles Floquet, dans "Au cœur de l'Arcoat" se réfère également à ce récit de Jean de Rostrenen en 1479 et cite (p. 73) : "Un vicomte, étant à la chasse en forêt de QUÉNÉGUEN, travailla fort à poursuivre un grand cerf lequel s'enfuit jusques à la rivière de Blavet en laquelle l'animal se mit et illec fut pris et tiré hors..."

Il semble ainsi difficile de suivre la proposition issue du rapprochement de CAN et de CAM (breton kamm). Pour cela, il faudrait pouvoir trouver une forme ancienne Kenekam/Quénécam qui pourrait soutenir cette hypothèse.

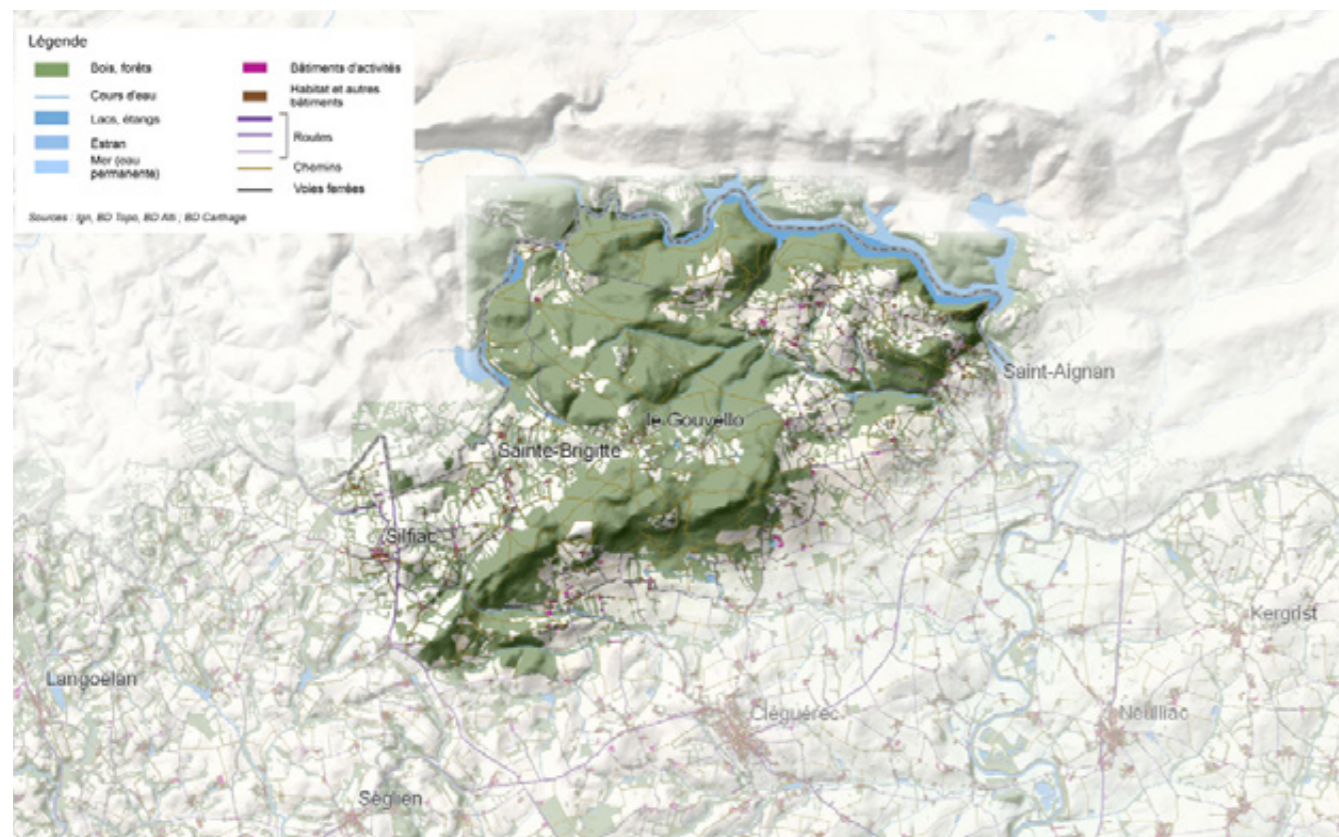
En l'absence de références anciennes, l'acceptation d'une correspondance au vieux breton CANN "blanc, brillant" semble réaliste. Nous trouvons ce terme dans le breton "loargann" qui signifie "lune éclatante, soit clair de lune", ainsi que dans de nombreux autres mots usuels aujourd'hui : *kannañ*, blanchir, *kannerezh*, blanchissage, *kannerez*, blanchisseuse, lavandière et lave-linge...

Selon Albert Deshayes, l'emploi de "cann" est fréquent en toponymie associé à de nombreux autres termes, dont notre Kenec'h, sous sa variante, en Crec'h-Can en Bourbriac (22) (autre exemple : associé à *killi*, "bosquet" dans Qilliguien en Plouvorn (29), Quilligan en 1426...)

Herri ar Borgn avait émis l'hypothèse (cité par Y. L. D, Langoëlan) que la végétation sur les hauteurs de ces collines était autrefois différente. Les roches dressées, nues ou couvertes de lande apparaissaient de loin à qui venaient du sud comme baignées de lumière.

Nous allons donc conclure, provisoirement, à une signification littérale Quénécan/Kenekan "La Colline Blanche" en lui attribuant le sens de "éclatante de lumière".

Brigittois, tout un programme !



Vue d'ici - Atlas des paysages du Morbihan 2010, Michel Collin

METRIOPTERA SAUSSURIANA, Une montagnarde en Kreiz Breizh, 1^{re} partie

Par Mikel Le Billan



Metrioptera saussuriana mâle, Guervézo, Silfiac (56) 23 octobre 2002.

Premiers éléments de répartition et caractérisation de ses habitats en Centre Bretagne.

Description :

Metrioptera saussuriana (Frey-Gessner, 1872) ou **Decticelle des alpages** appartient à l'ordre des Orthoptères, au sous-ordre des Ensifères et à la famille des *Tettigoniidae*.

C'est une sauterelle aux longues antennes, de couleur marron foncé à brun-rougeâtre, au ventre le plus souvent vert pâle et comme fluorescent. Le mâle mesure seize à dix-sept millimètres et la femelle, plus imposante, peut atteindre dix-huit à vingt millimètres, oviscapte (le « sabre » ovopositeur) non compris.

A la fois phytophage et zoophage, son régime alimentaire serait composé de graminées et de petits insectes.

La confusion est possible avec d'autres Decticelles présentes en Bretagne comme la très commune Decticelle bariolée *Metrioptera roeselii* (Hagenbach, 1822) et la Decticelle des bruyères *Metrioptera brachyptera* (Linné, 1761) avec lesquelles elle cohabite parfois.

Les principaux traits distinctifs sont les suivants :

- Les fémurs des pattes postérieures sont brun-rougeâtres et peu ou presque pas signés d'une ligne médiane plus sombre, alors qu'une large bande noire longitudinale marque ceux de *M. brachyptera*. [voir photo].
- Un très fin liseré blanchâtre orne la bordure postérieure du pronotum (le « bouclier » protégeant le thorax) alors qu'un large ourlet jaunâtre borde la totalité du pronotum chez *M. roeselii*. [voir schéma]

- L'examen à la loupe de la femelle révèle une plaque sous-génitale moyennement échancrée alors qu'elle l'est profondément chez *M. roeselii* et très faiblement chez *M. brachyptera*. La partie basale de la plaque porte de plus, une longue carène médiane qu'on ne retrouve pas chez *M. brachyptera* et qui est faiblement marquée et courte chez *M. roeselii*. [voir schéma].

- L'oviscapte de la femelle, courbé comme un sabre, est plus fort et plus imposant que celui des autres Decticelles.

- Les cerques du mâle (pièces post-abdominales) sont larges avec une légère dépression centrale et dentés en leur milieu. Ils sont plus fins chez les deux autres espèces et dentés au tiers supérieur chez *M. roeselii*. [voir schéma].

- Les tegmina (« ailes ») du mâle sont plus arrondis chez *M. saussuriana* que chez *M. brachyptera*, mais moins que chez *M. roeselii*. Le chant que le mâle produit par le frottement de ces tegmina, très ressemblant à celui de *M. brachyptera*, est cependant plus puissant et moins régulier que ce dernier (une stridulation sur six ou sept est plus « traînante », a comme un « raté » parfaitement audible pour une oreille exercée).

- Si, le plus souvent, les tegmina ou le pronotum de *M. brachyptera* sont marqués de bandes vertes sur un fond presque noir, *M. saussuriana* paraît, en comparaison, rougeâtre et n'est jamais tachée de vert sur ses flancs ou sa partie supérieure. [voir photos].



Metrioptera saussuriana femelle
Lanniguel, Ste-Brigitte (56).
17 août 2001.

CLÉS DE DETERMINATION DES TROIS DECTICELLES (METRIOPTERA) PRESENTES EN KREIZ BREIZH

	<i>M. roeselii</i>	<i>M. brachyptera</i>	<i>M. saussuriana</i>
Lobes latéraux du pronotum			
♂, cerque			
♀, plaque sous-génitale			

(d'après Bellmann-H., Lucquet C., 1996; Chapard L., 1957; Gény & Thiéry, 2001)

Schéma représentant des clés de détermination des trois decticelles (metrioptera) présentes en Kreiz Breizh

Répartition géographique :

Metrioptera saussuriana est, comme son nom français l'indique, d'affinité montagnarde ou, selon Bernard Defaut (in *Carte de la végétation de la France*), d'affinité boréo-montagnarde.

Elle est mentionnée comme une des espèces boréo-alpines (stenothermes* froides) fréquentant, notamment, les landes à myrtilles et les prairies humides des grands plateaux herbeux de l'étage boréo-alpin ou axérique* frais, entre 900 et 2200m d'altitude.

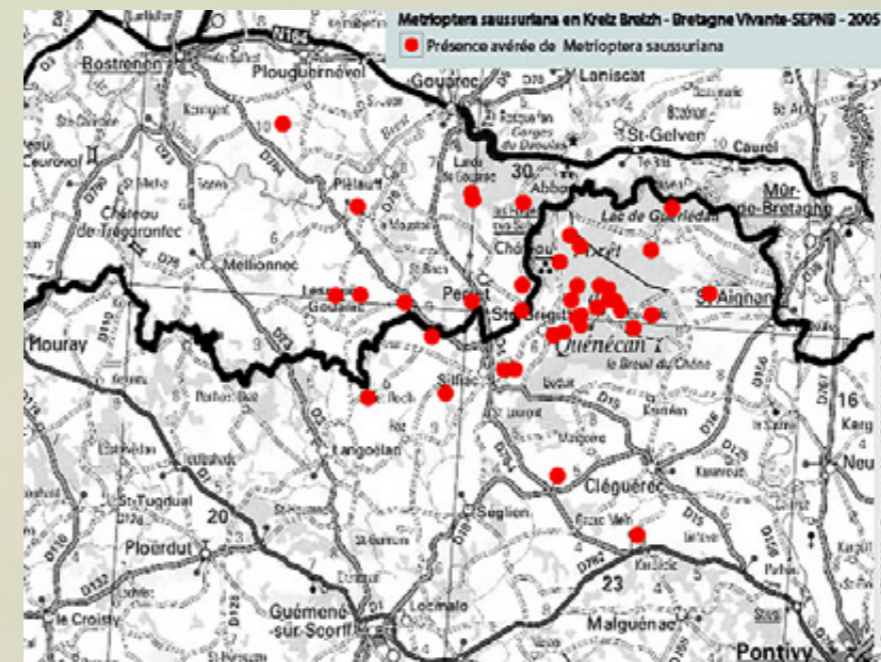
C'est une espèce très nettement thermophobe* et hygrophile* rencontrée, parfois, avec d'autres orthoptères de même préférence climatique comme *Omocestus viridulus* (le Criquet verdelet), *Stethophyma grossum* (le Criquet ensanglanté), *Metrioptera brachyptera*.

En France, elle est présente au nord-ouest des Alpes, dans le Jura, les Vosges, une partie des Pyrénées et sur les versants nord et est du Massif Central.

Elle avait été signalée dans deux stations du Centre Bretagne, au dessus de 200 m d'altitude (Kruseman 1976 in Kruseman 1988), puis oubliée quelques années avant d'être retrouvée en 1998 sur l'un des sites, dans la tourbière de Stang Prat ar Mel, en Lescouët-Gouarec (22), au sud-est de Rostrenen par Philippe Fouillet.

C'est à partir de ma rencontre avec elle en août 2001, dans une tourbière située sur la commune de Sainte-Brigitte (56) où je réside, et dans une zone humide à molinies de la queue de l'étang des Salles (Lost er Lenn), en Perret (22), que j'ai entrepris, parfois avec d'autres membres de la section Kreiz-Breizh de Bretagne Vivante, de prospecter systématiquement les zones naturelles du massif de Quénécan. Nous avons été encouragés en cela par des entomologistes rennais (Pierre-Yves Pasco et Michel Riou) qui l'ont formellement identifiée en août 2002 et nous ont aidés à sa recherche en 2003.

Il faut signaler que l'espèce a été également récemment (re)découverte au nord-est du Massif Armoricaïn, à partir de 200 m d'altitude, sur les collines de Normandie du sud de la Manche, de l'ouest de l'Orne et du sud-ouest du Calvados - Peter Stallegger (comm.pers.).



Lexique :

- * Sténothermes: peu tolérantes aux écarts de températures. En l'occurrence, les espèces ici concernées ne supportent pas les « coups de chaleur ».
- * Axérique : exempt de période sèche.
- * Thermophobe : qui fuit la chaleur.
- * Hygrophile : qui recherche l'humidité.
- * Mégaphorbiaie : Formation végétale de hautes herbes. Prairies à hautes herbacées (1,5 à 2 m) se développant sur des sols humides et riches.

Légende carte de droite :
Présence avérée de *M. saussuriana*, en Kreiz Breizh. Bretagne vivante, SEPNB, 2005

« Vous saurez dans le prochain numéro de cette publication, où cette montagnarde cohabite avec nous »
Au sommaire : Etat des prospections en Bretagne et Caractérisation des habitats de l'espèce.

SAINTE-BRIGITTE SOUS LA NEIGE



Par Christian Lasserre, dit KiKi, Lannivon



Par Antonia Kher, Le Gouvello



Par Caroline et Richard du Maddison, Les forges



Par Anne Le Borgne David, Bellevue



Par Brigitte et Michel Le Breton, Kerjancour



Par Christian Lasserre, dit KiKi, Lannivon



François, Gabia, Victor Le Borgne et Mamina, Guernauteur



Par Léonie, Célestine et Félicie Bouvet avec l'aide d'Emmanuelle, Les forges des Salles



Par Jessica Couzic, Le Garly



Par Lily-Rose Vorms, Le Garly



Par Jade Vorms, Le Garly

COUPS DE CŒUR



Meurzh, hag an natur o tihun ! Mars, le réveil de la nature

Par Marie-Claude Garrin

Mars est arrivé avec les premières abeilles, premiers bourdons et papillons : « le citron » ou *Gonepteryx rhamni*, le premier de tous.

Les talus se parent de primevères, les chemins des sous-bois de ficaires, pervenches, anémones des bois et bientôt les stellaires, elles aussi, seront de sortie. De si petites fleurs qu'on ne pense même pas forcément à les regarder... pourtant ce sont elles, les bien de chez nous, qui ne demandent aucun entretien, qui nous reviennent chaque année, fidèles à leur cycle de vie et leur habitat.

Les oiseaux chantent et appellent leur oiselle à qui mieux mieux pour construire un nid et ça remue pas mal dans les buissons. Peut-être les avez-vous déjà reconnus lors du comptage des oiseaux de jardin fin janvier.

Tout ce renouveau dans le monde végétal et animal nous annonce le retour du printemps.

Les premiers bourgeons commencent à éclater et la forêt s'habillera bientôt de dizaines de verts chatoyants.

Guettons le retour du coucou et des hirondelles. Notons la date de leur retour dans un petit carnet pour pouvoir les comparer les années suivantes. C'est facile de devenir observateur naturaliste, il suffit de regarder et peut-être d'avoir envie d'apprendre à reconnaître ce qui nous entoure et nous émerveille.

Le printemps nous attire irrésistiblement au jardin et une grande envie de nettoyage nous tente. Mais gardons un peu d'orties pour les chenilles de la «Vanesse de l'ortie» ou *Aglais urticae*, du « Paon du jour » ou *Inachis io* et de la « Carte géographique » ou *Araschnia levana* qui se nourrissent sur cette plante hôte.

Gardons aussi des fleurs et des herbes sauvages de toutes sortes, hôtes de multiples insectes pollinisateurs et richesse de notre biodiversité ordinaire. Toutes abritent ou servent de garde-manger aux plus insignifiants. Ne les tuons pas avec divers pesticides, ils sont indispensables à la vie.

Dans les mares, il est encore temps d'observer les tritons palmés et marbrés (à la tombée de la nuit). Pour les crapauds et les grenouilles, c'est aussi la saison des amours, et leurs pontes sont facilement repérables.



Gravure ancienne de *Gonepteryx hamni*, « le citron ».



Illustration de François Desbordes, Ouest-France - Enquête sur les hirondelles des fenêtres.

Il y a tellement de sujets d'observation qu'il est impossible de s'ennuyer dans la nature, elle est tellement belle.

Aimons-la, protégeons-la, car nous avons la chance de vivre au plus près d'elle à Berc'hed.

Gustav Holst

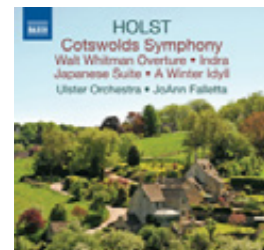
Par Sylvain Amhollved

Quand vous écoutez les musiques de films de ces quarante dernières années, les deux tiers sont un plagiat, heu..., un hommage à Gustav Holst.

Compositeur anglais, né le 21 septembre 1874 à Cheltenham et mort à Londres le 25 mai 1934, il est passé maître dans l'art de marier les timbres des instruments de l'orchestre avec un pouvoir évocateur et sensitif hors norme.

C'est un érudit qui s'inspire de ses lectures, de ses voyages et de la nature pour ses compositions.

Musicien d'orchestre et fin pédagogue, il perfectionne continuellement ses arrangements, avec une science du timbre et de l'harmonie qui influence encore aujourd'hui considérablement l'écriture musicale.



Vous trouverez ici des liens YouTube de sélections de ses œuvres avec des interprétations qualitatives.

Et également les pochettes des CD si vous souhaitez faire venir ces musiques chez vous en respectant les travaux de ce compositeur et de ses ayants droit mobilisés pour faire connaître son œuvre.

HOLST GUSTAV-H. 47 SYMPHONY IN F MAJOR, OPUS 8, THE COTSWOLDS II. ELEGY MOLTO ADAGIO (In Memoriam William Morris)

<https://www.youtube.com/watch?v=ujy0zfxvhMc>

HOLST GUSTAV-H. 125 THE PLANETS OPUS 32. 1. MARS, THE BRINGER OF WAR

<https://www.youtube.com/watch?v=UuG8qxkcsdw>

HOLST GUSTAV-H. 125 THE PLANETS OPUS 32. 4. JUPITER, THE BRINGER OF JOLLITY

<https://www.youtube.com/watch?v=ZVRLy7bPP2g>

HOLST GUSTAV-H. 125 THE PLANETS OPUS 32. 5. SATURN, THE BRINGER OF OLD AGE

<https://www.youtube.com/watch?v=MQoQ7bVHjrc>

HOLST GUSTAV-H. 125 THE PLANETS OPUS 32. 7. NEPTUNE, THE MYSTIC

<https://www.youtube.com/watch?v=26tYwaTFOzA>

HOLST GUSTAV-EGDON HEATH OPUS 47

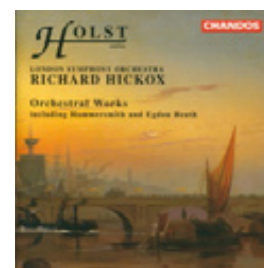
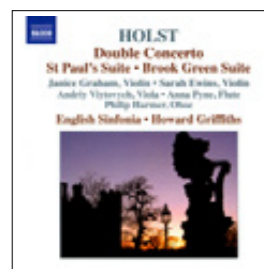
https://www.youtube.com/watch?v=Q_Pgny_ya3A

HOLST GUSTAV-H. 178 HAMMERSMITH. OPUS 52. I. PRELUDE

https://www.youtube.com/watch?v=DOyppfE_jyM

HOLST GUSTAV-H. 191 LYRIC MOVEMENT FOR VIOLA AND ORCHESTRA

<https://www.youtube.com/watch?v=3CYeO7m82N4>



Étude d'une oeuvre, Le Glacier de Rosenlauri

Par Charlotte Le Verdier



Glacier of Rosenlauri
1856, John Brett
Huile sur toile,
44,5 x 41,9 cm.
Tate Britain, Londres



*Bloc erratique :
Fragment de roche d'origine morainique qui a été déplacé par un glacier, parfois sur de grandes distances. Lors de la fonte du glacier, le bloc erratique est abandonné sur place.

Biographie de l'auteur :

John Brett, 1831-1902

Peintre et astronome anglais du mouvement Préraphaélite.

Réputé pour ses paysages détaillés et la précision quasi scientifique de son approche de la nature.

Contexte historique :

Depuis la fin du XVIII^e siècle et jusqu'au début des années 1860, une relation étroite se tisse entre la géologie et la peinture de paysage en Angleterre.

Les naturalistes et les artistes se mettent à rechercher sur le terrain les indices de l'évolution géologique de notre terre, de son ancienneté...

À cette époque se développent la paléontologie, la glaciologie et la géologie au sens large, avec une réelle remise en question des écrits bibliques concernant l'histoire de la Terre.

Étude de l'oeuvre :

Dans ce tableau, John Brett représente le glacier de Rosenlauri qui se trouve en Suisse, au pied de deux sommets alpins.

Au premier plan, trois roches sont représentées : un granite, un gneiss et une roche métamorphique. On peut alors aisément supposer que, dans cette œuvre, John Brett a cherché à faire une interprétation scientifique de la création et du mouvement des blocs erratiques*.

POÈME ET CITATION



Récolte de lune

Par Soizig Germain

« Un peu désœuvrée,
la lune au firmament ;
les bizarres temps
des rues désertées
ne l'empêchent pourtant
de luire irrégulièrement ;
lui manque un sel, un goût
comme un petit piment doux ;
elle prend son panier du soir
S'est proménée, la lune,
aux coins des fenêtres,
aux bords curieux de l'hiver,
aux côteaux noueux de l'envers
du décor :



elle pêche des trésors !
elle gonfle la pomme de sa joue
au murmure de l'amoureux fou,
éblouie par la musique des voix
qui, au-delà des tissus
prend largement le dessus :
une chanson de professeur,
un conte plein de couleurs,
l'alphabet que complète
l'élève et sa trompette,
un chevrottement touchant
une réponse de l'enfant,
l'appel au téléphone de l'ami
qui se soucie d'un avis ;
à la rive du jour la lune
vide son panier lourd
de vie et d'amour
au-dessus des toitures brunes
tous ces reflets de voix
allument des tremblements de joie,
des papillons de douceur aux tympanes
une contagion d'encouragements »

Les Misérables de Victor Hugo

Par Brigitte Le Breton

Phrase tirée du livre :

"Mes amis, retenez bien ceci : il n'y a ni mauvaises herbes, ni mauvais hommes. Il n'y a que de mauvais cultivateurs."

HOMMAGE À NOS CHERS DISPARUS



Hommage à Albert

Par Soizig Germain

Albert,

Un regard bleu,
Une fine moustache,
Une tenue tirée à quatre épingles soulignée
par le petit foulard noué dans l'encolure de la
chemise : voici Albert, dont la vie brigittoise
commence véritablement au moment de la
retraite en 1994.

Assez pince-sans-rire, il faisait jeux de mots et
blagues l'air tout à fait sérieux. N'aimait-il pas
dire qu'il était né le 30/3/33 ? S'amusant de l'air
interloqué de son vis-à-vis !



Un homme sur qui l'on peut compter.

Avec Thérèse, sa fidèle co-équipière : que de générosité ! que de réalisations ! que de coups de main !
La tenue du bar à « L'orée du bois » pendant 5 ans, des commandes au service au bar, en passant par
l'entretien et l'accueil.

La participation très active au « Club de l'Espoir », assumant pendant des années le rôle de président,
de trésorier, de secrétaire, en fonction des besoins de l'association. Car Albert (et Thérèse) savaient
adapter leur aide.

Albert remplit à chaque fois ses responsabilités avec beaucoup de rigueur et la clarté de celui qui a
maîtrisé l'informatique à partir de 1970 !

Conseiller municipal dans l'équipe d'Étienne Pinsivy en 1995, il a travaillé pendant deux mandats
avant de poursuivre une troisième élection aux côtés de Jean-François Désiles.

Actif aussi dans le cadre de la kermesse paroissiale.

Albert fourmillait d'idées, de propositions, appréciait la bonne cuisine et ... la pâtisserie ! Son petit
chocolat près de la tasse de café disparaissait très vite !

Il restait cependant très discret.

Ainsi es-tu parti, Albert, très rapidement, sans faire de bruit.

Que le grand Silence de Dieu, vibrant de Musique, de Lumière et d'Amour, t'accueille à pleins bras.

RECETTES À DÉCOUVRIR !



Quiche au bœuf et aux cèpes

Par Christian Lasserre, dit KiKi



Ingrédients :

Pâte feuilletée
250 gr de viande hachée
100 gr de gruyère râpé
4 œufs
20 cl de crème fraîche
Un sachet (30 gr) de cèpes séchés
1 petite échalote
Sel poivre muscade

Préparation :

Je mets la pâte (piquée à la fourchette) dans un moule à tarte.
Je mets les cèpes à tremper dans de l'eau froide au moins 30 mn.
Je bats les œufs en omelette avec la crème fraîche, une petite échalote hachée, le sel et le poivre.
Je dispose la viande hachée, puis les cèpes égouttés, puis le gruyère râpé.
Je verse les œufs battus que je répartie sur l'ensemble de la tarte, que je saupoudre de muscade.
J'enfourne à 200° pendant 40 mn dans le four préchauffé.
À déguster chaud avec une salade d'endives (si saison) ou autre.

Bon appétit ! KiKi !

Lapin à la moutarde Cuit au four

Par Claudine Rufflet



Ingrédients pour quatre personnes :

1 lapin coupé en morceaux,
ou simplement du râble et des cuisses
1 crêpine
Quelques feuilles de laurier
De la moutarde (sans grains de préférence)

Préparation :

Préchauffer le four thermostat 6/7, soit environ 200 °C.
Enduire généreusement chaque morceau de lapin de moutarde, déposer une feuille de laurier sur chacun d'entre eux et les emballer individuellement dans un morceau de crêpine.
Les poser côte à côte, sans serrer, dans un plat allant au four, ne pas saler à cause de la moutarde.
Mettez au four pendant environ une heure !
À déguster avec des pommes de terre, des carottes, parsemé de grains de poivre et de d'herbes fraîches...
Cette recette ravira vos papilles !
Cuit de cette manière, le lapin est bien moelleux, et pour encore plus de fondant, cuisez-le à l'étouffée !

Petite astuce : s'il vous reste de la crêpine, vous pouvez la conserver en la trempant dans du vinaigre blanc puis en la mettant au congélateur.

Bon appétit !

La cramailotte ou miel de pissenlit

Par Alban David

Liste des ingrédients :

365 fleurs de pissenlit
1 kg de sucre semoule
1,5 litre d'eau minérale plate
2 oranges
2 citrons
une gousse de vanille.

Préparation :

Récolter les fleurs de pissenlit bien épanouies, laver votre récolte, ôter la partie verte. Puis faire sécher au soleil pendant 1 heure.

Les mettre ensuite dans une bassine à confiture (ou un autre récipient), avec l'eau, les oranges et les citrons lavés et coupés en rondelles. Faire cuire à petits bouillons pendant 1 heure en veillant à ce que toutes les fleurs baignent dans l'eau.

Filtrer dans un linge propre et bien presser pour obtenir un maximum de jus.

Verser ce jus dans la bassine avec le sucre et la gousse de vanille fendue et porter la préparation à ébullition. A partir de ce moment, faire cuire 45 minutes.

Vérifier la prise de cette recette maison en faisant le test de l'assiette froide. Verser dans des pots pour une conservation dans un bocal de plusieurs mois.



Un « petit truc » de cuisine ?

Dessert à la noix de coco

Par Soizig Germain

D'un côté, un petit bocal de noix de coco râpée, un peu vieille (mais encore bonne), et de l'autre, l'envie de faire un gâteau.

Question : et si la noix de coco est un peu sèche ?

Eh bien, la veille, mettons cette poudre de noix de coco dans un bol et versons dessus de la crème de coco.

Le lendemain, visiblement, le mélange est réussi, onctueux, homogène : ouf !

Il n'y a plus qu'à l'incorporer à la pâte « 1-2-3 », à savoir un petit bol de crème (le mélange noix de coco en l'occurrence), deux petits bols de sucre (maintenant, j'en mets un peu moins), trois petits bols de farine, avec la poudre levante, et les trois œufs.

Cela fait un bon gâteau tout simple, et rien n'a été jeté à la poubelle !

Le 5, 4, 3, 2, 1

Par Jessica Couzic

Ingrédients :

5 cuillères à soupe bombées de farine
4 cuillères à soupe de sucre
3 cuillères à soupe de lait (j'en rajoute un peu si la pâte est trop épaisse)
2 cuillères à soupe d'huile
1 œuf
Et 1/2 sachet de levure chimique.

Préparation :

Tout mélanger et mettre au four à 180 °C à peu près, 45 minutes.

On laisse tel quel ou on agrmente de morceaux de chocolat, de cacahuètes au chocolat, ou de chocobons, de pommes....

Laissez parler votre cœur.

LE BON COIN BRIGITTOIS



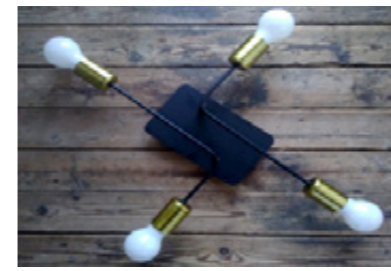
Maison



Garantie 3 ans.
Prix : 310 €

Vend **Four BECO - BCE16300X** compact encastrable
En Inox anti-trace, capacité 48 L
Multifonction x 6 (Chaleur tournante - Nettoyage catalyse...)
Classe d'efficacité énergétique : A
Couleur d'affichage de l'écran : Blanc
Porte : inox + verre
Taille hors tout : L x H x P : 56 x 45 x 55 cm

Contact : Claudine Rufflet au 06.63.12.34.68



Prix : 25 €

Vend lampe de plafond en métal noir
Vendu avec les 4 ampoules
Taille (sans ampoules) : 52 x 39 cm
Très bon état.

Contact : Claudine Rufflet au 06.63.12.34.68



Prix : 30 €

Vend deux paires de supports pour tables, enceintes...
Couleur blanche.
Grande stabilité et hauteur réglable.
Très bon État

Contact : Sylvain Amhollved au 09.800.869.72



Prix 29 €

À vendre téléphone fixe filaire Spécial basse vision et basse audition. **Modèle Geemark Amplipower 40.**
Volume amplifié réglable, compatible avec appareil auditif, très grosses touches avec un très bon contraste, voyant lumineux qui signale les appels entrants.
Simple d'utilisation. Compatible avec les box internet.

Contact : 07.81.69.10.95

Collection



A vendre également de nombreux fers à repasser et rabots de menuisier anciens, qui cherchent collectionneurs et passionnés ! N'hésitez pas à me contacter.

Contact : Claudine Rufflet au 06.63.12.34.68

PETITES ANNONCES



Médecine traditionnelle chinoise

Par Emilie Barthez

Future Praticienne en Médecine Traditionnelle Chinoise,
actuellement en formation,
je vous propose des **séances gratuites**
afin de parfaire mon apprentissage par la
prise en charge de cas pratiques.

*La Médecine Traditionnelle Chinoise offre
des outils de soin adaptés à tout type de
situations et de symptômes, n'hésitez pas à
me contacter pour en savoir davantage.*

Je me déplace **à domicile**,
dans le respect des gestes barrières (port
du masque, désinfection systématique du
matériel avant et après chaque soin).

Pour convenir d'un rendez-vous ou pour
plus d'informations :

Emilie Barthez
07.81.69.10.95

Recherche sobriété (de vie)

Par Soizig Germain

Serai très contente de connaître des « trucs et astuces » qui développent cette sobriété, comme la suppression des courriers antérieurs quand on envoie la réponse à un mail (cela diminue le poids des transactions, la consommation électrique, électronique, centres DATA, etc.).

Recherche petite maison à louer

Par Charlotte Le Verdier

Je recherche une maison à louer à Sainte-Brigitte ou communes limitrophes, pour une amie. Avec au minimum 1 chambre, 1 salle de bain, 1 toilette et 1 cuisine de plain-pied + 1 ou 2 chambres d'amis (celle-ci possible à l'étage). Vous pouvez me contacter au **07.81.91.33.99**

Recherche partenaire de tennis de table

Par Laura Pingot

Me contacter au **06.67.60.13.04**

Il était une fois un masque

Par Julien Gauthier

La pandémie en France se prolonge et nous avons besoin de solutions durables pour nous protéger, notamment des variants.

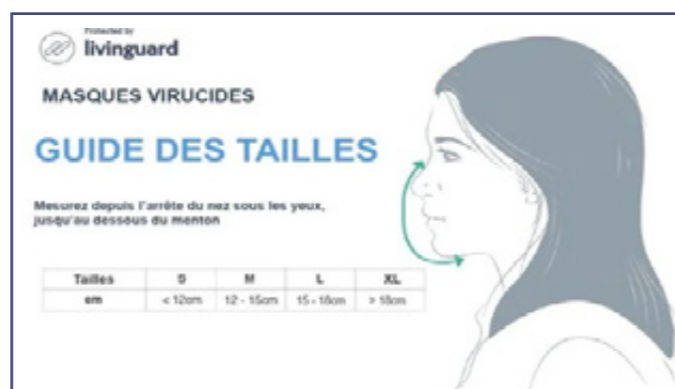
La société brigittoise JULIEN GAUTHIER RECHERCHES & SOLUTIONS vous offre le fruit d'une recherche scientifique pour que vous puissiez bénéficier, ainsi que vos proches, d'un masque nous protégeant réellement du Covid !

Le PRO MASK - Livinguard : neutralise et élimine jusqu'à 99,9 % du SARS-CoV-2 (ainsi que virus et bactéries), masque médical de type I à 3 couches (homologué), durable (210 jours), lavable à l'eau froide (1 fois par semaine), confortable, même avec des lunettes (se porte toute la journée), ajustable (élastiques réglables et barrette nasale), sans matériaux/traitements toxiques (pas de traitement aux zéolites d'argent et de cuivre, ni de nanotechnologies).

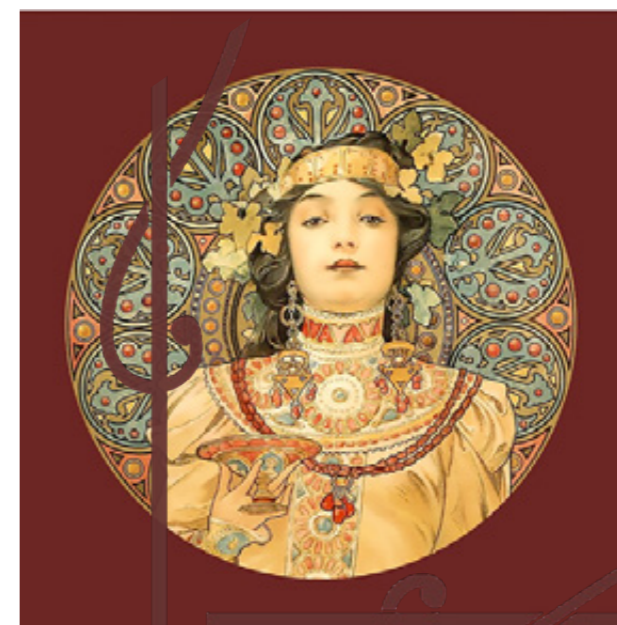
Ce guide vous permet d'ajuster la taille avec une simple mesure (évittez de trop serrer) : masques XL (hommes), L (femmes), M (ados, petits visages) et S pour les enfants.

Sachant qu'un seul site en France propose toutes les tailles, dont les masques XL (les plus durs à trouver) :

[IL ETAIT UNE FOIS UN MASQUE.](#)



JEUX ET SOLUTIONS



L'association ETHIC AND CO propose désormais aux Brigittois des **achats groupés bios et biodynamiques** sous la forme de paniers sur mesure livrés à domicile.

En direct producteur avec une démarche équitable (même prix que sur le marché) : fromages, pains, biscuits, viandes, poissons/crustacés, fruits, légumes, bières, jus, produits transformés...

Complément auprès de la filière bio spécialisée habituellement réservée aux professionnels : épicerie, produits frais, boissons, produits entretiens, huiles, épices...

La qualité des produits bios et biodynamiques à un prix accessible (groupement = pas de frais de transport = juste les prix grossistes) avec toujours plus de Demeter !

Commandes en ligne sur www.ethicandco.com (comme un drive).

Tous les 15 jours (commande du vendredi au lundi soir).

Livraison à domicile le vendredi suivant.

Règlement au moment de la livraison par carte bancaire ou virement.

Pas de minimum ou d'obligation de commande : convient aussi bien aux personnes vivant seules qu'aux familles nombreuses.

Tout au long de l'année des opérations spéciales : patates, épices, fruits exotiques, système sous vide, vins, semences en biodynamie...

Détails et commandes sur www.ethicandco.com

Renseignements : Julien Gauthier (président fondateur)

ethicandco@gmail.com

06.52.73.38.15

Partie d'échecs

Par Peter Commandeur

Le jeu d'échecs ou « le noble jeu » a été introduit en Europe à partir du x^e siècle par les Arabes. Depuis, c'est devenu progressivement l'un des jeux de réflexion les plus populaires au monde.

Ici, je vous propose deux problèmes d'échecs à résoudre. Un problème « facile » et un autre plus difficile.

Les solutions seront publiées dans la prochaine édition.

1A Echec et mat en 3 coups

1B Echec et mat en 4 coups

1A c'est blanc qui joue et 1B c'est noir qui joue.

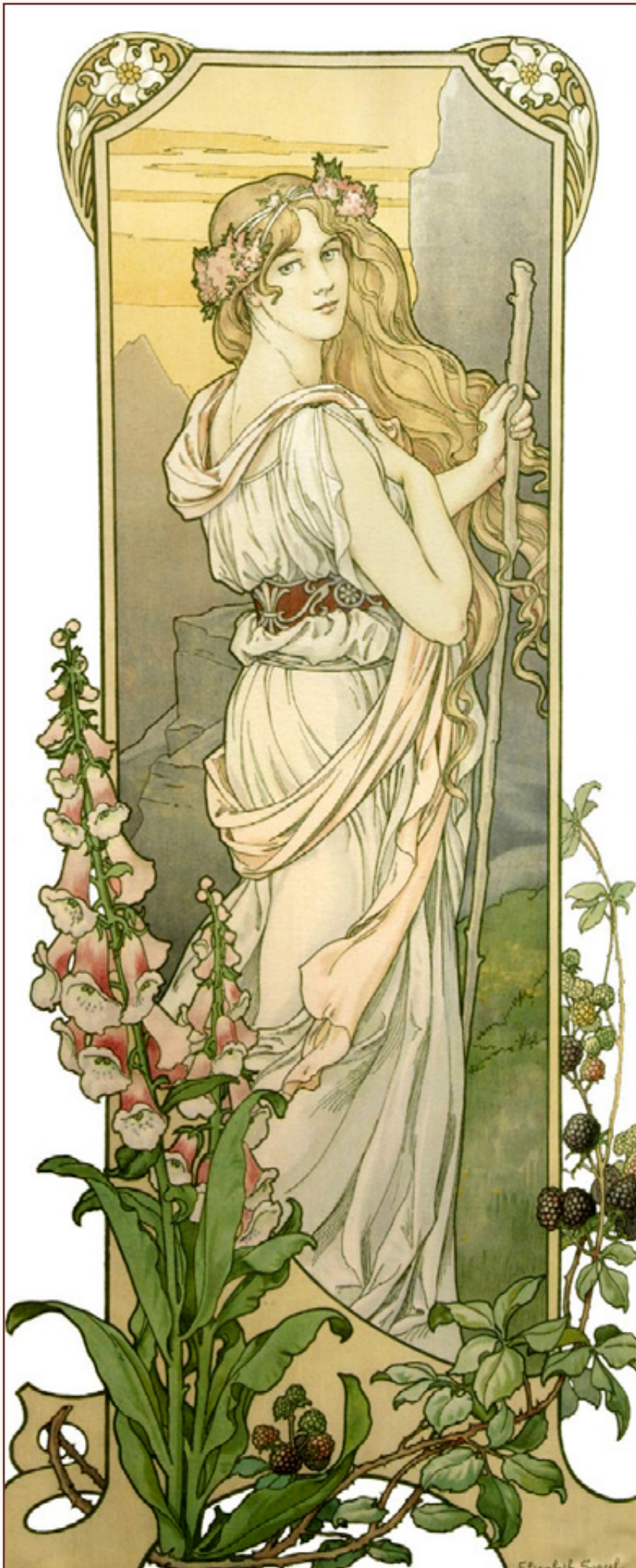
Bonne chance !



1A



1B



La suite au prochain
numéro...