

## On vous parle des filères courtes PERRINE SAMSON

### Les crêpes et les galettes Patakrep's

**Nadège PLEY**  
Crêpière à PLUMELIN



#### Parlez-nous de votre entreprise...

Après une formation de crêpière chez "les maîtres crêpiers" à Rennes et deux années comme crêpière à PORT LOUIS. J'ai donc décidé de me lancer comme auto-entrepreneuse. Patakrep's est une micro entreprise créée en septembre 2019.

#### Quelles valeurs vous tiennent à cœur ?

Je privilégie les producteurs locaux. Les farines utilisées dans la composition des produits proviennent de la GAEC de ROZ AVEL. Mes galettes et crêpes sont fabriquées de façon artisanale.

#### Que vous apporte l'approvisionnement à l'Association PERRINE SAMSON ?

L'Association PERRINE SAMSON permet de faire connaître mes galettes aux résidents et d'avoir une commande régulière, deux fois par mois environ.

#### Que produisez-vous ?

Je produis des galettes de blé noir, des crêpes de froment, des galettes de pomme de terre ainsi que du caramel beurre salé. Je me déplace parfois pour faire des prestations chez les particuliers pour différentes manifestations (goûter d'anniversaire, repas familial...) Je fabrique mon produit sur commande.

#### Quelle est la particularité de vos produits ?

Mes produits sont issus de matières premières exclusivement locales. Mes galettes sont fraîches, elles ont une Date Limite de Consommation de trois jours et doivent être conservées au frais. Ma pâte à galettes repose au minimum 48 heures, ce qui favorise une fermentation. Ce temps de repos est très important.

#### En quoi vos produits sont-ils différents ?

Je privilégie le circuit court et des produits issus du respect de l'environnement : le bio et le local.

### Le jus de Pomme La ferme fruitière de Tonton Mick

**Mickaël LE GALLIC**  
Paysan au Champ du Lennic à LANDEVANT

#### Parlez-nous de votre exploitation...

Je suis Mickaël Le Gallic et je suis paysan au sein de la ferme : Le champ du Lennic qui a vu le jour le 1er février 2022.

J'ai repris une partie des terres familiales environ 3 hectares pour créer mon activité agricole dans la production et transformation de fruits.

#### Quelles valeurs vous tiennent à cœur ?

Le respect, le bien faire, la confiance, la famille.

#### Que vous apporte l'approvisionnement à l'Association PERRINE SAMSON ?

C'est avant tout une belle collaboration qui me permet de valoriser mes produits.

Les responsables de cuisine sont attentifs à mes conditions de production et peuvent s'adapter si besoin. C'est très appréciable.

#### Quelle est la particularité de vos produits ?

Ils sont cultivés en agriculture biologique.

#### En quoi vos produits sont-ils différents ?

Je ne sais pas s'ils sont différents, c'est la passion d'un paysan d'essayer de bien produire dans le respect de son environnement.

#### Que produisez-vous ?

Des fruits frais :

- des petits fruits : fraises, framboises, cassis, groseilles, myrtilles
- des fruits de verger diversifiés : pommes, prunes, poires, pêches, figues...

Des conserves de confiture, compote, sirop, jus de pomme.



Contrats d'approvisionnement



Respect de la saisonnalité et des savoir-faire locale



Défense de l'économie locale