

Les Saveurs Paysannes au cœur de la solidarité

Tous les ans, la société Les Saveurs Paysannes, représentée par les dirigeants Yann et Pierre Penvern, soutient une cause en lien avec une maladie. L'association Les Amis du club cœur et santé a été choisie.

Solidarités

La société Les Saveurs Paysannes existe depuis mai 2005. Une première charcuterie a vu le jour à Querrien dans le Finistère, puis une deuxième charcuterie s'est installée en avril 2014 à Lanester. Travailler avec des producteurs locaux est une préoccupation centrale des dirigeants.

Des recettes de grand-mère sans colorants, ni conservateurs

Audrey et Yann Penvern élèvent des porcs labellisés sans antibiotiques pendant environ six mois en quantité suffisante pour leur commercialisation. « Nous souhaitons favoriser l'artisanat local pour créer de l'emploi et vendre sans intermédiaire au meilleur prix », explique Yann Penvern, en proposant des veaux de Berné, des volailles de Priziac, du bœuf breton, de l'agneau de Lignol et Melrand. « Une trentaine de producteurs locaux travaillent en collaboration avec les deux charcuteries. Un service traiteur est également proposé par Les Saveurs Paysannes qui aide à la réalisation et la mise en œuvre de réceptions. « Nous élaborons ensuite des recettes de grand-mère sans colorants, ni conservateurs, précise Yann. Chez nous, le pâté est réalisé à base de deux condiments, le sel et le poivre. »

Engagement pour les cancers et les maladies cardiovasculaires

Chaque année la société, Les Saveurs Paysannes se mobilise pour sensibiliser les personnes à diverses pathologies au travers d'associations. « Nous participons à des opérations de soutien concernant les cancers et les maladies cardiovasculaires, explique Yann. Nous avons choisi les enjeux des maladies cardiovasculaires durant tout le mois de novembre grâce au mouvement



Au centre, Pierre Penvern, codirigeant de la société Les Saveurs Paysannes, boucher, charcutier, traiteur à Lanester.

PHOTO: QUEST-FRANCE

« **Novembre** ». « Lors de l'achat de deux produits, d'un crumble de Saint-Jacques ou/et d'un riz au lait maison, la somme de 1 € est reversée à la Fédération française de cardiologie. »

Un réseau des artisans bouchers charcutiers traiteurs

La société Les Saveurs Paysannes s'implique dans le réseau des artisans bouchers charcutiers traiteurs, Les Compagnons du Goût. Ce réseau regroupe plus de 500 arti-

sans parmi les meilleurs de France qui se sont fédérés autour de valeurs communes : un même état d'esprit basé sur la qualité, le terroir, le respect des bêtes et le meilleur du bon goût.

Pendant les fêtes de fin d'année, Les Compagnons du Goût se sont engagés auprès de l'association Petits Princes. « Jusqu'au 22 décembre, l'achat d'un cracker rempli de papillotes vendu 3 € sera intégralement reversé à l'association Petits Princes », décrit Yann. L'association,

créée en 1987, réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades, une façon d'apporter un surplus d'énergie pour affronter une maladie. Plus de 9 500 rêves ont déjà été réalisés, soit plus d'un rêve par jour.

Les Saveurs Paysannes : www.saveurspaysannes.com ; contact Lanester : 1, rue Jules-Guesde, tél. 02-97-89-34-47 ; contact Querrien (Finistère) : 34, rue de Quimperlé, tél. 02 98 71 34 73.