

Pour que la vie ne manque pas de sel, le vent nous le portera !

Brest, Camaret, Audierne, Concarneau, Lorient, Belle-Île, Yeu, Pornic, Noirmoutier, Nantes, le Crouesty, Lorient, Concarneau, Roscoff, Morlaix, l'Aber Wrac'h, Camaret, Brest, Plougastel et Landerneau, autant d'escales où sont chargées et livrées plus d'une vingtaine de tonnes de produits tels que des vins, du sel, des produits de la ferme, des conserves de légumes, de poissons de fruits de mer, ou de porc, des cidres, du safran, du miel, des tisanes, des confitures, des algues, des bières, des pâtes ou des pommes de terre. Selon un cahier des charges précis, quelque 700 milles sont ainsi parcourus, en une quinzaine d'escales, pour livrer 150 références de produits locaux et bios bretons à des partenaires distributeurs, de la Vendée au Trégor.

« La saline de La Galopinière a été la première au milieu des années 90 à faire revivre la grande aventure de la saliculture dans le marais breton », indique Stéphane Guichen qui a ouvert son atelier-boutique voici un an aux écluses de Morlaix (1). « Travaillée dans le respect des traditions et de l'environnement elle offre le meilleur d'une nature exceptionnellement préservée. En choisissant de produire et de transporter du sel sans émission de CO_2 , Ty an Holen se veut aussi l'ambassadeur d'un mode de vie plus durable et d'une consommation plus responsable. », poursuit-il.

Des valeurs partagées par Guillaume Legrand avec *TOWT – Transport à la voile* qui travaille à une meilleure connaissance de ce mode de transport, propre et durable (2). En effet, le trajet, accompli sans pétrole, ne contracte pas la dette environnementale que les transports classiques creusent chaque jour. *Towt – Transport à la voile entend ainsi*

proposer une réponse concrète et immédiate.

Livraison et vente directe de sel, mercredi 9 juillet aux écluses du port de Morlaix

Le sel Ty an Holen arrivera à Morlaix à bord de la gabare Notre-Dame-de-Rumengol mercredi 9 juillet prochain, aux alentours de 16h-16h30. Dix tonnes qui auront fait le tour de la Bretagne à la voile depuis Pornic (44) afin que leur empreinte carbone ne soit pas supérieure à celle des tomates du jardin sur lesquelles elles finiront !

Stéphane Guichen et l'équipage invitent le public à venir accueillir le bateau aux écluses du port de Morlaix et à les aider à débarquer le sel en participant à une mini-chaîne humaine. Chaque participant se verra restituer sous forme d'un sac de bon sel gris l'ensemble des minéraux qu'il aura transpiré pendant l'opération. « Il sera également possible de venir en bateau accompagner l'énorme gabare dans sa remontée de la baie et de la rivière de Morlaix. Ou amener des instruments de musique. Ou une bilig. Ou les quatre, c'est-à-dire avec une bouteille bien entendu ! », précise Stéphane Guichen. « Pour celles et ceux qui voudraient faire leur réserve à cette occasion (conserves, bains, cochons, biquettes, restaurants, boulange, fromage...) le sel sera proposé au prix de 1.10€ le kilo / sac de 25-30kg ».

Il ne tient qu'à nous tous d'aider à pérenniser cette ligne nord-sud-sud-nord Bretagne à la voile (3ème édition en 2 ans) pour engager notre région sur la voie de la transition énergétique.

(1)http://www.nordbretagne.fr/Ty-an-Holen-Dans-le-marais-salant-de-Stephane-Guichen_a2134.html

(2)<http://www.towt.eu/par-la-seule-force-du-vent-de-nantes-a-morlaix/>

Transportant du temps de son activité de gabare : bois, oignons, fraises, sel et vin, Notre-Dame-de-Rumengol, ce travailleur de la mer, est un témoin de sa mission première au 21ème siècle. Propriété de l'association An Test, le bateau transmet une culture, un patrimoine. Une [souscription spéciale](#) (1), pour la restauration du bateau est lancée auprès du grand public et des entreprises.

Ce transport à la voile est organisé par TOWT avec le soutien du Conseil Régional de Bretagne, dans le cadre du dispositif de modernisation de l'offre des voiliers de Bretagne.

1. <http://www.fondation-patrimoine.org/fr/bretagne-6/tous-les-projets-335/detail-bateau-notre-dame-de-rumengol-14483>