



Association Seudre et Mer

20 rue de Halles – 17113 Mornac
La Flèche - Mornac

Le bulletin info

N°34 - Décembre 2022

Bureau - Conseil d'administration 2022

Président : Jean Fayolle

Vice président 1: Patrice Boyer

Vice président 2 : Roger Roux

Trésorier : Muriel Boyer

Secrétaire : Claude Gaufny

Secrétaire adjointe : Nathalie Bluszez

Membres : Patrick Bergeron, Jacques Biais, Pascal Bouillon, Yves Corbineau, Richard Motte, Jean François Renault, Nicolas Mercier, Roger Cougot, Lebrun Jany, Lebrun Jean Claude, Martin Pidou

Facebook : Patrice Boyer .

<https://www.facebook.com/Seudre-et-Mer-254851634981185/>

Le site : Patrick Bergeron.

<http://association-seudre-et-mer.wifeo.com/>

Le mail de Seudre et Mer :

sem17113@gmail.com

Nos partenaires:



Soutenu
par



RÉGION
NOUVELLE
AQUITAINE



FONDATION
DU
PATRIMOINE



Fonds européen agricole pour le développement rural :
l'Europe investit dans les zones rurales



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine

Ce qu'il s'est passé :

Début décembre - Hivernage de la Flèche

Comme tous les ans, notre bateau a besoin d'un petit cocooning pour l'hiver. **Pascal**, **Yves**, **Jean** et **Martin** s'y sont collés pour lui mettre sa petite laine (taud) . Les voiles avaient été remises précédemment. Les capots ont été enlevés pour retouche, car des fuites avaient été constatées.

11 décembre à midi – Repas de fin d'année – Thème Portugal

Carlos et Mathilde nous avaient proposé un repas Portugais avec en plat principal : Du porc caramélisé aux palourdes . Du stress en cuisine pour Mathilde et Carlos, pas habitués à préparer un repas pour 40 personnes . Mais le résultat a été au rendez vous . Ce fut un régal !



Carlos, Gilles et Mathilde



Aux couleurs du Portugal



Buffet apéro



Patrice l'animateur enjoué et enroué !

La commission animation avec Muriel et son équipe a assuré l'organisation, comme d'habitude, et tout le monde a apprécié de se retrouver et de passer un bon moment ensemble .

Une géniale chorale au top !



Chant revu et corrigé par Sylvie & Jacques ci dessus

« **CHANT LINDA DE SOUSA**
REFRAIN
 Moins de roulis TIROLIROLIRO Alain,
 Serge, Jean TIROLIROLIRO
 Moins d' roulis TIROLIROLIRO
 Janie, Murielle TIROLIROLIRO
 Moins de roulis TIROLIROLIRO
 Jacques Nicolas TIROLIROLIRO
 Moins de roulis TIROLIROLIRO Patrice,
 Nathalie, Jean-François
COUPLET 1
 Pour monter sur La flèche, La flèche,
 La flèche
 Faut v'nir à Seudre et mer
 En chantant un refrain
 Pour bien tenir la barre, la barre, la
 barre
 Pas b'soin d'être richard
 A travers les embruns
 Sur le pont teurtous avec Pascal
 Il n'y a plus personne dans la
 cale »...

Article de Seudre & mer dans le bulletin municipal de Mornac

Seudre et Mer

BEAU TEMPS BELLE MER

2022 un cru exceptionnel, l'association se porte bien.

Du début de l'année jusqu'au 15 octobre date à laquelle j'écris ces quelques lignes

« La Flèche » a parcouru **1038 Milles** soit presque **2000 kilomètres en 33 jours** de navigation. Présent au rassemblement des vieux gréements du **Croisic** comme invité d'honneur, l'équipage fatigué mais heureux a réalisé un raid de **9 jours** sans locaux de vie adaptés dormant à la belle étoile sur le pont.

41 navigants associatifs ont participé à nos navigations pour un équipage moyen de **6 voyageurs par sortie**, discutant de Mornac sur Seudre dans des ports où les personnes ne connaissent pas même la Seudre (contact navigants Pascal Bouillon et Yves Corbineau) Seudre et Mer au fil des années est devenu un acteur présent sur les principales manifestations nautiques de Charente maritime. Les membres y tiennent un stand vantant la Seudre, le village, les produits locaux, le patrimoine, la vie locale.

J'invite les personnes intéressées à rejoindre Roger Roux. Nous venons en effet de relancer la commission culturelle interne « histoire et patrimoine ».

Notre stand se doit d'être la vitrine de la vie estuarienne de la Seudre, que ce soit, à l'Extrême Cordouan, à la Course du Figaro, au Grand Pavois etc....

Localement à Mornac la commission animation (Muriel) organise deux brocantes, les voiles de Mornac, un vide dressing, le marché de Noël avec une gratuité pour sa promotion chaque fois qu'une association mornaçonne le souhaite.

Si vous souhaitez rejoindre l'association je vous invite à en parler



avec Nathalie notre postière, secrétaire de notre commission pour la communication.

Les projets innovants : le vide dressing, une cabane sur le chenal en collaboration avec la mairie, l'acquisition et la remise en état de la lasse à voile « Salicorne », la réparation de l'ancien « porte feu médiéval » au port (ancêtre des phares), et, pour la première fois, un repas de fin de saison.

Plusieurs amis nous ont quittés pour voguer sur les nuages... Bon vent à eux au nom de Seudre et Mer.

Jean Fayolle président

15 décembre – Réunion commission communication

Toujours le travail sur les panneaux avec les 4 thèmes ci dessous

- 1) Restauration de la Flèche
- 2) Sel
- 3) Patrimoine Maritime
- 4) Port de Mornac

Nous sommes en phase de collecte d'éléments pour la fabrication de panneaux à thème pour les différentes expositions à venir . Nous vous tenons informés dès la réalisation finie .

PS : Nous sommes toujours en recherche de documents concernant l'histoire de Mornac, le port , les bateaux, le sel. N'hésitez pas à nous contacter : sem17113@gmail.com

17 & 18 décembre – Stand Seudre & mer au marché de Noël de Mornac



Pas bien chaud sur le stand , -4° le matin . Merci nombreux adhérents qui sont venus .

*

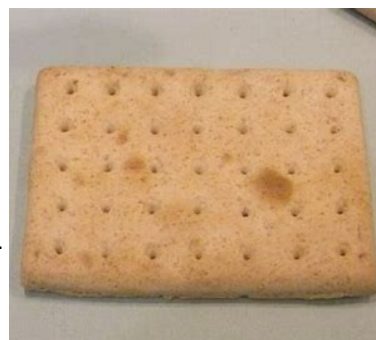
Le « clin d'oeil historique » de Roger Roux

Le biscuit de mer ou de marin !

En cette période de fêtes de fin d'année, traditionnellement propice à la gastronomie et aux friandises, en abondance peut être qu'un sujet toujours lié à l'histoire et au patrimoine maritime, mais beaucoup plus austère peut nous rappeler que pour certains, tous les repas ne furent pas synonymes d'agapes en ambiance festive !

Je pense au «biscuit de mer» ou «biscuit de marin» dont une ration de base (env 600gr) était attribuée en guise de «pain» à chaque marin embarqué et tenait une place importante dans la portion alimentaire ! Sans oublier de souligner que sa fabrication historique s'est Royalement inscrite dans notre histoire maritime locale à Rochefort .

Ce biscuit de mer, était une sorte de «galette de pain sec» consommé par les marins lors des longs voyages. Généralement plat et de forme ronde ou carrée il était basiquement composé d'eau, d'un levain de plusieurs jours et de farine, mais sans sel . Ce petit pain sec et croquant ayant la particularité après cuisson, de conserver ses qualités pendant plusieurs semaines. Il était supposé pouvoir se conserver jusqu'à 2 ans, mais ceci dépendant des conditions dans lesquelles il était conservé.



Pourquoi ce nom de «biscuit»?



L'étymologie du mot "biscuit" remonterait au XIIIème siècle, évolution de "**besquis**", terme utilisé au Moyen-Age pour qualifier un petit gâteau sec devenu "biscuit", car deux fois cuit (bis-cuit). En réalité, la cuisson est d'environ le double de temps de celle du pain ordinaire (de l'ordre d'une heure et demie).

Ce qui ne signifie pas une 1ère cuisson, et ensuite une 2ème, comme ce nom de «bis-cuit», pourrait le laisser entendre.

Historiquement (on parle de ce pain «biscuit» depuis très longtemps).

En Grèce antique vers le IV^e siècle av. J-C. Il est déjà fait référence à des pains cuits deux fois . Des légionnaires romains, auraient aussi probablement reçu des rations de ce genre de pain. Selon *Plinie l'ancien*, les marins romains disposaient d'un «*panis nauticus*» (probablement l'ancêtre du «biscuit de mer»).

Au Xe siècle, **le moine Abbon** fait référence à un «*panis biscotus*».

Au XII^e siècle, une charte de la cathédrale de Paris fait mention «d'échaudés», comme étant un type de biscuit.

Il est aussi noté au fil des siècles que cette fabrication était une excellente manière de pouvoir conserver le grain, on parle aussi de «pain de guerre» !

Pour la fabrication des «biscuits de mer», le magasin aux vivres de Rochefort est construit sur décision Royale ! *



Afin de pourvoir aux besoins de la marine Royale dite de **Colbert**, sa Majesté **Louis XIV**, par un arrêt de son conseil, donné à **Chambord** le 2 Octobre 1669 décide d'établir un Munitionnaire Général pour fournir les vivres dans tous les ports de mer. (Munitionnaire : agent chargé des fournitures et distributions des vivres) . Rochefort est donc royalement choisi pour qu'il y soit bâti « le Magasin aux Vivres », c'est un des plus beaux édifices du Port.

Quatre salles, longues approximativement de 20m sur 7,30m de large sont établies pour bluter (tamiser et épurer de leur son) les farines-brutes. Elles contiennent chacune plus de mille quintaux de farine. Chaque salle contient quatre fours et les pétrins nécessaires pour la production du Biscuit et du Pain.



Chaque four est servi par une brigade de trois hommes, qui font par jour cinq fournées de Biscuit, c'est-à-dire, quatre-vingt en tout. Lorsque ces seize fours travaillent on y fait à chaque fournée, cent quatre-vingt livres de Biscuit ; ce qui fait en tout quatorze mille quatre cent livres par jour. Si le travail presse, on double les brigades et, en vingt-quatre heures on fait vingt-huit mille huit cent livres de biscuit, qui sont vingt-cinq mille quatre cent quatre-vingt neuf rations, sur une base de 18 onces la ration (1once = env

28,34 g), telle qu'on la donne par jour de Mer à chaque soldat et matelot. Les Biscuits sont conservés dans six grandes soutes de ce magasin .

Méthode de fabrication

Le pétrissage doit parfois être terminé au pied. Dans ce cas, une toile est étendue sur la pâte et le pétrisseur, se suspendant à une corde, va utiliser le poids de son corps pour travailler la pâte. Elle est ensuite laissée à lever, selon les sources, pendant une période assez brève ou pendant six heures.

La mise en forme peut varier selon les lieux. Jusqu'au XVII^e siècle, au Ponant, on privilégie la forme ronde, en galette. C'est cette forme qui finira par s'imposer. La galette pèse environ 180 grammes (à peu près 1/4 du poids est perdu à la cuisson) , pour un diamètre de 17-18 centimètres et une épaisseur de 3,4 à 3,6 centimètres.

La galette est trouée avec une pique à trois pointes pour améliorer la dessiccation du produit cuit. Ensuite, le pain est mis à ressuer pendant plusieurs semaines, dans des compartiments placés à côté des fours.

Conditionnement- conservation

Dans la marine française le biscuit n'est pas salé pour éviter la prise d'humidité ,les biscuits sont transportés en sacs. Ils sont rangés, en vrac, dans des boîtes de 2 x 2 mètres environ, dans l'entrepont. Ces boîtes sont calfatées. Elles ne seront ouvertes que pour en distribuer le contenu.

Les soutes à biscuits sont disposées sous «la sainte barbe» (chambre des canonniers, à l'arrière des vaisseaux. Elle était située au-dessous de la chambre du capitaine) et au-dessus de la soute aux poudres. Elles sont donc situées à l'arrière du navire, dans un endroit où l'humidité sera limitée.

Officiellement, le biscuit de mer peut se conserver jusqu'à 2 ans, mais cela dépend des conditions dans lesquelles il est conservé. À cet égard, il y a des différences selon les marines .

Dans la marine française le biscuit n'est pas salé pour éviter la prise d'humidité .Le biscuit de mer doit également être stocké à l'abri des ravageurs : si l'on excepte les rats, les insectes dont les larves creusent le biscuit représentent la principale menace. Ces larves sont minuscules et, médicalement, sans danger. Ce sont les larves de ténébrion ou ver de farine (*Tenebroides mauritanicum*) ou de la vrillette du pain (*Stegobium paniceum*), redoutée des armateurs du XIX^e siècle en raison des dégâts qu'elle peut causer dans les provisions à bord des navires, et de diverses sortes de charançons (genre *Curculio*).

Si en cours de campagne le biscuit de mer était attaqué par des insectes et larvé, il était de nouveau passé dans un four avant de le consommer (apport de protéines garanti) ! Le biscuit peut aussi être sujet aux attaques de diverses moisissures. La conséquence la plus visible de ces attaques est la transformation du biscuit en poudre.

La Ration et sa consommation :

Dans la marine française, elle est d'environ 20 onces, soit autour de 600 grammes, et représente environ les deux-tiers de l'apport calorique estimé. Le marin en consomme une galette par repas.

Cependant, il est recommandé aux hommes de ne pas en abuser sous peine d'embarras gastriques importants.

Le biscuit, bien conservé, est pratiquement **impossible à mordre et à mâcher. Il est indispensable de l'humidifier** avant d'essayer de le consommer. Le premier travail est de le casser, sur le bord de la table ou en tapant dessus (après avoir pris la précaution de l'envelopper dans un linge pour éviter la dispersion des morceaux). Ceux-ci peuvent alors être suçotés, mâchés ou, plus fréquemment, mis dans la soupe, la sauce du plat ou la chopine de boisson.

Le biscuit de mer, connu depuis le Moyen Âge, ne disparaîtra des navires de guerre français qu'avec la décision ministérielle du 26 août 1937. Il sera alors remplacé par le pain cuit à bord !

Pour info : Dans le cadre des visites historiques organisées par le musée de Rochefort il est possible de s'inscrire pour visiter l'ensemble du site restauré des magasins aux vivres !

Sources: Texte compilé et résumé par Roger Roux à partir de notes de conférences locales, lectures diverses et autres recherches internet (google, wikipédia etc ...) pour diffusion associative restreinte , bulletin « Seudre et mer » .

*

La rubrique libre - (Pour rappel, cette rubrique *est ouverte à tous* : Anecdotes, histoires locales, photos, souvenirs personnels, etc. Tout ce qui a rapport à la Seudre et ses marais.)

(Contactez Martin sur adresse : jdoroyan@wanadoo.fr)

Présentation de l'association par *Mireille Ménard* :

ASSOCIATION-FONDATION-JACQUES-DANIEL

Notre association loi 1901, basée à L'Eguille, a été créée en 2008, à la suite du décès de Monsieur **Jacques Daniel**. Originaire de **L'Eguille**, ce passionné d'histoire a vécu à **Paris**, mais il revenait en vacances dans la maison familiale, située près du port. Cet érudit avait constitué une collection de gravures, de cartes anciennes, de cartes postales anciennes et de livres, dont des exemplaires très anciens, dédiés à l'histoire. Beaucoup concernent aussi l'histoire régionale.

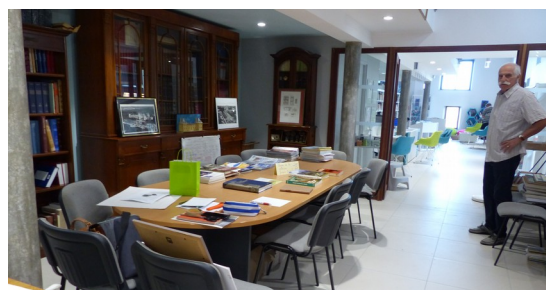
Monsieur **Daniel** avait décidé de léguer cette collection à la commune de **L'Eguille**, ainsi que son appartement de Paris, sa maison de L'Eguille et la grande dépendance devant devenir le lieu où seraient conservés toutes les œuvres et tous les livres et documents.

L'association a donc pour tâche le tri, l'enregistrement, le classement, l'enrichissement et l'entretien de ce bien, lourde tâche pour notre petite équipe. Mais notre objectif principal est l'ouverture à la consultation, il est important que cette collection vive. C'est pour ça que nous assurons des consultations sur place et sur rendez-vous, ainsi que des collaborations diverses, avec des particuliers, des associations, comme la vôtre, « **Seudre et mer** ».

Monsieur Pidou nous fait l'honneur d'être notre intermédiaire. Vous pouvez le contacter si vous voulez nous rencontrer. Ce serait un plaisir.



L'espace culturel sur le port de l'Eguille



Les locaux de l'association

*

Pour compléter la présentation de **Mireille Ménard** ci dessus, je vous ai sélectionné une anecdote tirée du livre « **L'Eguille en Saintonge** » de Jacques DANIEL .

Un Éguillais sur le Vengeur ?

J'aurais voulu raconter l'histoire d'un héros Eguillais, alors inconnu, puisqu'il faudra attendre... 1839 pour le découvrir : un marin du **Vengeur**. Mais y eut-il vraiment un héros ?

Je rappelle brièvement l'affaire du **Vengeur** : une défaite peu glorieuse de la marine de la République transformée en héroïque combat naval par la propagande de la Convention. A la bataille d'Ouessant contre la marine anglaise (28 mai, 1^{er} juin 1794), le **Vengeur** sombra avec une grande partie de son équipage : sur 738 marins, 263 seulement furent sauvés par l'ennemi. Parmi ces derniers se trouvait le capitaine, **Jean François Renaudin** (né à **Saint-Martin-du-Gua**), dont la conduite fut très contestée par les historiens.

Cet épisode de la Révolution était complètement oublié. **Massiou** ne le mentionne même pas dans le dernier tome de son Histoire de Saintonge, parue en 1836, où il traite longuement de la Révolution. Or, le 10 juin 1839, le *National* (journal parisien créé par **Thiers** en 1830) exhume la glorieuse fin du **Vengeur** » dans une « Chronique Universelle ». Après avoir exposé la bataille et ses causes, il poursuit :

« Mais ce qu'elle (la France) ignore peut-être, c'est que du **Vengeur** les flots n'ont pas tout englouti, et que six marins recueillis par l'ennemi et longtemps retenus dans les prisons d'Angleterre, ont survécu jusqu'à cette heure même, réduits à une condition misérable sur le sol de la patrie qui les honora morts et les oublie vivants ! Six, nous avons dit, et voici leurs noms, leur âge, leur position, leur résidence :

Prevaudeau Jacques, âgé de 60 ans, demeurant à **Mornac**, vivant, bien que vieux, du peu de travail qu'il peut faire.

Cerclé Jean-Pierre, âgé de 69 ans, demeurant à **La Tremblade**, vivant médiocrement de son travail.

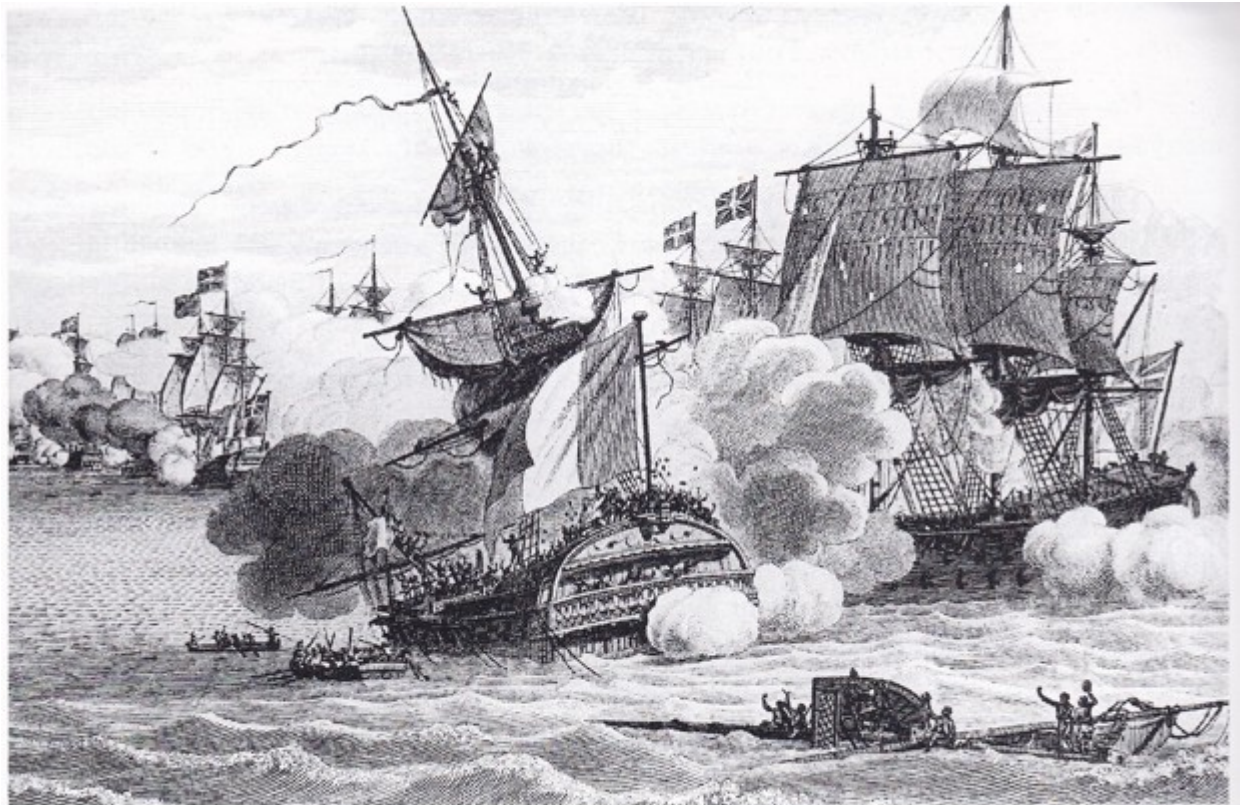
David Jacques, invalide, âgé de 56 ans, demeurant à **La Tremblade**, misérable.

Favier Jacques, âgé de 64 ans, demeurant à **La Tremblade**, n'ayant pour vivre que le travail de ses bras.

Torchut André-Pierre, âgé de 70 ans, demeurant à **L'AIGUILLE**, comme ses compagnons il n'a d'autre ressource que son travail.

Manequin François, âgé de 70 ans, demeurant au **Gua**, mendiant son pain et presque aveugle.

La France et le gouvernement de Juillet pourraient-ils n'être point jaloux d'acquitter la dette nationale envers ces dernières reliques (sic) du patriotisme inspiré par notre grande révolution ? ».



« Héroïsme des marins qui montoient le vaisseau *Le Vengeur* le 3 juin ou 13 prairial an II de la République », gravure Ozanne-Le Gouaz, début XIX^e siècle (doc. J.D.)

André Pierre Torchut est né à **l'Eguille** le 17 août 1768, fils de **Pierre et de Suzanne Grallé**.

La famille **Torchut** est honorablement connue au XIX^e siècle, eut un pasteur, qui exerça un temps à **l'Eguille** et un député de **Royan** au début de ce siècle. Elle est maintenant éteinte.

Pierre Torchut avait 26 ans lors de la **bataille d'Ouessant**. Je le trouve propriétaire de douze parcelles de terrain en 1809. Il est pêcheur, participe à la vie communale et devint syndic des gens de mer à **l'Eguille**. Donc, la « relique » de la Révolution ne semble pas survivre dans une condition particulièrement misérable, même si elle vivait de son travail, comme tout le monde à **l'Eguille**.

Il est mort à 85 ans, le 31 mai 1853. En 1848, il était toujours syndic des marins, ce qui prouve une bonne santé à 80 ans, et avait un fils de 52 ans « maître au cabotage. »

Or, son acte de décès porte la mention « ancien marin, chevalier de la légion d'honneur ». Cela devenait intéressant, l'article du National avait-il eu une suite ? Il ne me restait plus qu'à consulter les archives de la Grande Chancellerie. Il y avait bien un dossier **Torchut**.

Et je résume : première constatation, **Pierre Torchut** a été nommé chevalier le 30 avril 1839, donc plus d'un mois avant l'article du 10 juin... Pourquoi ? le dossier ne le dit pas. Un « état général des services » dans la marine royale nous le montre naviguant sur les « Bâtiments du Roi » de 1780 (il avait 12 ans) à 1782 (Saint Domingue), voilier à l'arsenal de **Rochefort** (1785), sur des navires de commerce (1820 à 1829) et pêcheur de poissons, patron, à des dates diverses de 1800 à 1830. Pas de trace de service maritime entre 1785 et 1800. En tout, 300 mois et 12 jours.

L'état porte également la mention « nommé Syndic des gens de mer à **l'Eguille** par décision du 23 Juillet 1835. Il y continue toujours son service » (1839).

Dernière pièce, et je dirai alors *in cauda venenum*, une lettre du 17 avril 1884 de la **veuve Clovis Chemain**, petite-fille de **Pierre Torchut**, au Grand Chancelier de la légion d'honneur. Pour appuyer une demande de bureau de tabac, elle demande « à quelle date a été délivré le brevet de légionnaire à Mr **Pierre Torchut** son grand-père, à qui cette décoration a été décernée comme faisant partie de l'équipage du vaisseau **le Vengeur** et **POUR AVOIR SAUVÉ LE NEVEU DE L'AMIRAL AU MOMENT OU CE BATIMENT ALLAIT S'ENGLOUTIR.** »

Note de la Chancellerie sur la lettre « répondu le 24 avril 1884 : Mons. **Torchut (André Pierre)** a été nommé chevalier de la Legion d'honneur le 30 avril 1839, MAIS QU'IL N'A JAMAIS APPARTENU A L'ÉQUIPAGE DU **VENGEUR** ».

Ou : comment naissent, se développent, s'enjolivent... et meurent les belles légendes familiales. Peut-être qu'à la fin de sa vie **Pierre Torchut** lui-même croyait sincèrement à son épopée, où un supposé rescapé du naufrage du **Vengeur** et des geôles anglaises était devenu un glorieux sauveteur du neveu de l'amiral.

Et l'Eguille n'eut pas son héros.

Il reste que le National avait bien cité un **Torchut, André-Pierre**, de **l'Aiguille**. Nous ne connaissons pas ses sources.

L'abbé **Barbotin** reproduit une note de **Cyprien Renaudin**, probablement cousin de **Jean-François** et second sur le **Vengeur**, donnant les noms de 33 rescapés « *Préservés d'une mort certaine par l'humanité du capitaine anglais Bertit* », dont **Cyprien** et son fils autre Cyprien, mousse âgé de neuf ans, et un **Pierre Torchut**, mais rien ne dit qu'il soit de **l'Eguille**; le National a pu suivre une fausse piste en recherchant les survivants, d'où la légende ?

L'article du National ayant réveillé, en 1839, les ambitions du jeune mousse **Cyprien Renaudin**, devenu maire du Gua, un petit complot se forme pour lui faire décerner la légion d'honneur. Il l'attendra cinq ans ! Ceci est une autre histoire que je raconterai ailleurs. Mais, pour ce qui nous intéresse, une lettre du sous-préfet de Marennes, du 18 septembre 1839, justifiant

l'attribution d'une récompense honorifique à **Cyprien Renaudin**, donne les noms des autres survivants : **Manequin**, du Gua ; **Cerclé**, de La Tremblade ; **David**, de La Tremblade ; **Favier**, de La Tremblade ; **Prévaudeau**, de Mornac².

C'est tout, pas de **Torchut**, ce qui me semble concluant.

*

Association Seudre et Mer

pour la sauvegarde et la valorisation culturelle
du patrimoine maritime de Mornac
et du Pays de la Seudre

Bulletin d'adhésion

A retourner rempli et signé à :

Seudre et Mer

20 rue des halles – Mairie – 17113 Mornac

Année civile :

Nom :

Prénom :

N° Rue

Code postal :

Localité :

Téléphone :

Courriel :

Date de naissance :

☐ Membre adhérent (non navigant) = 12 €

☐ Membre navigant = 30 €

☐ Bienfaiteur

En signant, l'adhérent accepte le règlement de
l'association Seudre et Mer.

Fait à

le

Signature :

Rejoignez nous

Pour ceux qui veulent adhérer ou soutenir
« Seudre & mer » :

☐ Je règle par chèque
Je remplis le bulletin
J'envoie le tout à Seudre et mer,
20 rue des Halles, 17113, Mornac

☐ Je règle par RIB
Je remplis le bulletin, scanne cette feuille et
l'envoie par Mail à : sem17113@gmail.com

Merci à vous .



**BANQUE POPULAIRE
AQUITAINE CENTRE ATLANTIQUE**

Relevé d'identité bancaire / IBAN

Identification du compte pour une utilisation nationale

10907	00620	23674002011	45
Code Banque	Code guichet	Numéro de compte	Clé RIB

Domiciliation

BIC

BPACA LA TREMBLADE PAST.

CCBPFRPPBDX

Identification du compte pour une utilisation internationale (IBAN)

FR76	1090	7006	2023	6740	0201	145
------	------	------	------	------	------	-----

Cadre réservé au destinataire du relevé

RIB / IBAN

Retrouvez vos RIB depuis votre Appli BANQUE POP
ou dans votre espace Client Cyberplus

ASSOCIATION SEUDRE ET MER



20 RUE DES HALLES MAIRIE
17113 MORNAC SUR SEUDRE



Bon Noël à tous
et
bonnes fêtes

Au prochain Bulletin info

Martin