



QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL

Catalogue des producteurs en circuits courts Katolog ar broduerien dre rouedadoù nes



Pour une alimentation locale
Evit debriñ traoù produet er c'horn-bro

Les labels | Ar labeloù :

AB (Agriculture Biologique) :



Le label **AB** garantit que les produits sont issus de l'agriculture biologique, un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Il impose l'interdiction des pesticides et engrais chimiques de synthèse, des OGM, ainsi que des traitements ionisants. Ce label exige également que les animaux soient élevés dans des conditions respectueuses de leur comportement naturel. En France, le label AB est contrôlé par le Ministère de l'Agriculture et conforme au règlement européen sur l'agriculture biologique.

HVE (Haute Valeur Environnementale) :



Le label **HVE** est un label français qui valorise les exploitations agricoles engagées dans une démarche environnementale. Il repose sur des critères liés à la préservation de la biodiversité, la gestion des ressources en eau, et la réduction de l'usage des intrants (*pesticides, engrais*). Le niveau 3 de la certification HVE est le plus élevé, signifiant que l'exploitation adopte des pratiques plus respectueuses de l'environnement, sans pour autant interdire l'usage de produits chimiques comme dans l'agriculture biologique.

AOP (Appellation d'Origine Protégée) :



L'**AOP** est l'équivalent européen de l'AOC et couvre les mêmes types de produits. Il garantit que les produits sont entièrement fabriqués dans une zone géographique déterminée, en respectant des savoir-faire traditionnels. L'AOP certifie que les caractéristiques du produit sont indissociables de son terroir d'origine, que ce soit par le climat, le sol ou les pratiques locales. Ce label est reconnu au niveau européen et permet la protection des produits à l'échelle de l'Union européenne.

Nature et Progrès :



Le label **Nature et Progrès** va au-delà du cahier des charges de l'agriculture biologique, avec des critères plus stricts et un engagement en faveur d'une agriculture écologique et durable. Il couvre non seulement la production agricole, mais aussi la transformation, les cosmétiques, et l'habitat. Ce label impose des normes environnementales et sociales, y compris une attention particulière à la biodiversité, aux circuits courts, et au respect de la vie paysanne. Il repose également sur une charte éthique visant à encourager une production solidaire et équitable.

AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) :



L'**AOC** est un label français qui garantit que des produits (*agricoles, agroalimentaires ou viti-vicoles*) sont fabriqués dans une zone géographique spécifique, en respectant des savoir-faire traditionnels précis. Ce label certifie que toutes les étapes de production, de transformation, et d'élaboration ont lieu dans une même région. L'AOC valorise ainsi le terroir et assure une qualité supérieure et authentique. C'est un signe de qualité encadré par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

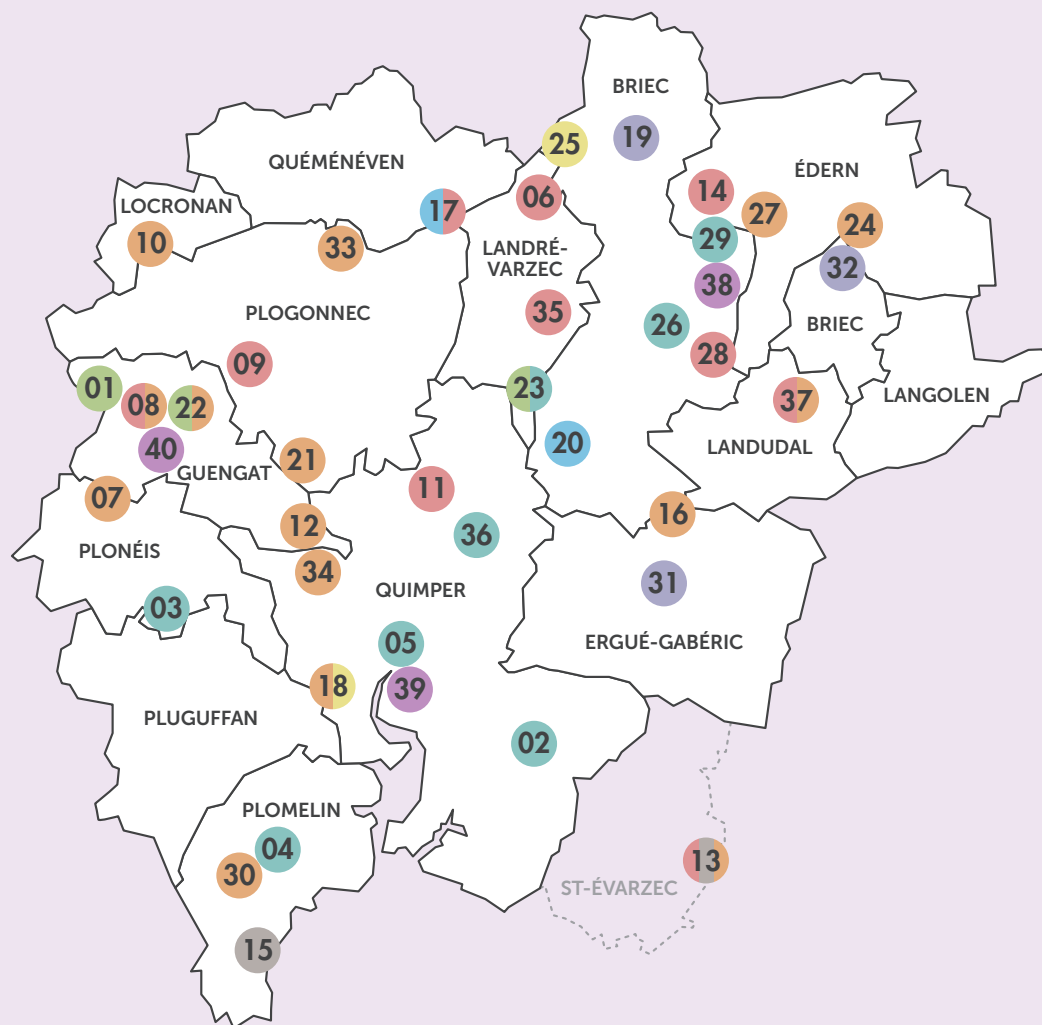
IGP (Indication Géographique Protégée) :



Le label **IGP** garantit qu'un produit est originaire d'une zone géographique déterminée et qu'au moins une étape de sa production, transformation ou élaboration a lieu dans cette région. Moins strict que l'AOP/AOC, l'IGP laisse plus de flexibilité dans le processus de production, tout en assurant un lien fort avec la région d'origine. C'est un label européen qui valorise l'origine géographique et les spécificités locales des produits alimentaires.



Cartographie des producteurs Kartenn ar brodurienn



Sommaire | Taolenn

Les producteurs	p 6
Les marchés de Quimper Bretagne Occidentale	p 24
Les magasins de producteurs	p 26
Les fruits et les légumes de saison	p 28
Mieux manger	p 30
Les partenaires	p 31



Catégories de produits | Rummadoù produioù



01 Chemins de Traverse	p 6
22 L'Arbor et Sens	p 16
23 L'Arbotiker	p 17



02 Cidrerie Manoir du Kinkiz	p 6
03 Cidrerie Paul Coïc	p 7
04 Distillerie des Menhirs	p 7
05 Distillerie du Maout	p 8
23 L'Arbotiker	p 17
26 Le Sapin glazik	p 18
29 L'Eden des Thés	p 20
36 Maison du Thé Breton	p 23



06 Ferme de Gwennigou	p 8
08 Ferme de la Canopée	p 9
09 Ferme de Rubian	p 10
11 Ferme du Brioux	p 11
13 Ferme Enez Raden	p 12
14 Kig Ferec	p 12
17 Ferme de Coat Squiriou	p 14
28 Le Wagyu de Cornouaille	p 19
35 Les Volailles de la Bruyère blanche	p 23
37 Verger du menez	p 24



07 Ferme de Kerdrein	p 9
08 Ferme de la Canopée	p 9
10 Ferme du bois du Nevet	p 10
12 Ferme du Lièvre Blanc	p 11
13 Ferme Enez Raden	p 12

16 Ferme aux libellules	p 13
18 Ferme de la Cascade	p 14
21 L'Âge de Terre	p 16
22 L'Arbor et Sens	p 16
24 Le champ des 3 chouettes	p 17
27 Le Verger de Gabriel	p 19
30 Legumaj'Kergwenn	p 20
33 Les légumes de Pennaprat Nevet	p 22
34 Les Maraîchers de la Coudraie	p 22
37 Verger du menez	p 24



13 Ferme Enez Raden	p 12
15 La Brouette de Kerivoal	p 13



17 Ferme de Coat Squiriou	p 14
20 La Jumenterie de Cornouaille	p 15



18 Ferme de la Cascade	p 14
25 Simon Le Corre	p 18



19 La fromagerie paysanne	p 15
31 Épicerie de Poséidon	p 21
32 Les chèvres de Kernaveno	p 21



38 Bio Ty Tud (Briec)	p 26
39 La Ferme de Locmaria	p 27
40 Magasin Associatif de Guengat	p 27

01

GUENGAT



Chemins de Traverse

Valène Lebel

13 route de Kermouster
29180 Guengat
06 79 95 63 94

✉ cheminsdetraverse@outlook.fr
✉ cheminsdetraverse.bzh
@chemins2traverseguengat

PRODUITS À LA VENTE

Pestos, gelées de fleurs, hydrolats, huiles essentielles

LIEUX DE VENTE

- › Sur place sur rendez-vous
- › Sur les marchés de Kéryty, Pont-Croix et Locronan
- › En magasins : Biocoop, épicerie - foires bio

Valène Lebel a créé "Chemins de Traverse", une petite ferme biologique, en 2017 à Guengat, entre Quimper et Douarnenez. Elle cultive manuellement sous serre ou en pleine terre des plantes aromatiques, des fleurs et des plantes médicinales. Ses valeurs : respecter la terre et les saisons, partager la poésie du lien à la nature, proposer des produits sains et des recettes originales. L'éthique de "Chemins de Traverse" : graines en biodynamie, récoltes à la main ou à la faucille, distillation à l'eau de forage dans un alambic en cuivre, aucun intrant de synthèse et maîtrise de l'intégralité de la production (de la graine à la transformation).



QUIMPER



Cidrerie Manoir du Kinkiz

Hervé Seznec

75 chemin du Quinqu
29000 Quimper
02 98 90 20 57

✉ cidrieriemanoirdukinkiz@yahoo.fr
✉ kinkiz-terroir.bzh
@DomaineDuKinkiz

PRODUITS À LA VENTE

Cidre, pommeau de Bretagne AOC, lambig et fine de Bretagne AOC, jus de pomme, chouchen

LIEUX DE VENTE

Sur place du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30

Héritier d'un savoir-faire et d'une longue tradition familiale, Hervé Seznec dirige la Cidrerie Manoir du Kinkiz et la Distillerie artisanale du Plessis à Quimper. Son credo : la qualité avant tout. Président fondateur du comité cidricole de développement et de recherche fouesnantais et finistérien (CIDREF), il entend créer un cru authentique, original et surtout constant, en partant d'un constat : le secteur bocager de Fouesnant et de la vallée de l'Odette offraient un patrimoine pomologique riche en diversité variétale. Les produits Manoir du Kinkiz sont régulièrement médaillés tant au niveau local que national.



PLONÉIS



BOISSONS



Cidrerie Paul Coïc

Paul Coïc

5 Chemin de Kerscouedic
29710 Plonéis
06 30 56 19 01

✉ cidrerie.coic@gmail.com
✉ cidrerie.coic.com

PRODUITS À LA VENTE

Cidre, jus de pomme, jus de pomme pétillant, vinaigre de cidre, pommeau de Bretagne et lambig de Bretagne

LIEU DE VENTE

- › Sur place :
Haute saison (avril à novembre) :
du lundi au samedi de 10h30 à 19h
(17h le samedi)
Basse saison (décembre à mars) :
le lundi de 14h à 18h et du mardi au samedi de 11h à 18h (17h le samedi).

La cidrerie Paul Coïc est installée au cœur de quatre hectares de vergers, à Plonéis. Paul Coïc a repris l'exploitation familiale, à l'époque ferme laitière, en 1998 et a planté 1600 pommiers. En 2003, la première cuvée de cidre et de jus de pomme est produite et une boutique de vente directe est créée. La cidrerie traditionnelle est aujourd'hui en agriculture biologique et propose des dégustations des différents produits.



PLOMELIN



BOISSONS



Distillerie des Menhirs

7 Hent Saint-Philibert

29700 Plomelin

02 98 94 23 68

✉ contact@distillerie.bzh

✉ distillerie.bzh

@distillerie.bzh

PRODUITS À LA VENTE

Whisky de blé noir et Whisky d'orge, Whisky IGP de Bretagne, Cidre, Lambig de Bretagne, Pommeau de Bretagne

LIEU DE VENTE

- Sur place :
› Du lundi au jeudi : 8h-12h | 13h30-17h30
› Vendredi : 8h-12h | 13h30-16h30
› Samedi : 10h-12h

Créée en 1986 par Guy Le Lay, la Distillerie des Menhir produit initialement du pommeau et du lambig AOP de Bretagne, du cidre et du jus de pomme. En 1998, elle se lance dans la distillation d'un whisky à base de blé noir. Ce whisky Eddu, unique au monde, acclimate la tradition écossaise aux productions du terroir breton. La distillerie artisanale se visite. On y suit les différentes étapes d'élaboration du nectar.



Distillerie du Maout

Patrick Métayer

4 rue Saint-Marc
29000 Quimper
02 59 16 12 38
✉ info@ladistilleriedumaout.fr
🌐 ladistilleriedumaout.fr
📱 @DistillerieduMaout

PRODUITS À LA VENTE

Boissons spiritueuses

LIEU DE VENTE

Sur place du mardi au dimanche de 10h à 13h et de 13h30 à 19h (*haute saison*)

Située au cœur de la Bretagne, la ferme des Métayer est une exploitation familiale qui perpétue des traditions agricoles tout en innovant constamment. Depuis

des générations, ils cultivent leurs terres avec passion et respect, produisant des céréales de haute qualité. En 2024, ils ont étendu leurs activités en créant une microdistillerie à Quimper, permettant ainsi de valoriser leurs récoltes du champ à la bouteille. Leur ambition est de produire des spiritueux d'exception, en respectant des méthodes artisanales et en utilisant des botaniques soigneusement sélectionnées. Ils s'engagent à offrir des produits locaux, responsables et authentiques, reflétant la richesse du terroir breton. Leur démarche privilégie les circuits courts, assurant une qualité optimale et une empreinte écologique réduite. La distillerie propose également des visites guidées et des ateliers de création de gin où chacun peut découvrir l'art de la distillation et repartir avec une recette personnalisée.



Ferme de Gwennigou

Erwan Guyomard & Elodie Guillou

7 Guinigou
29510 Landrevarzec
07 49 17 48 20
✉ earl.gwennigou@gmail.com
📱 @af_de_gwennigou

PRODUITS À LA VENTE

Viande de porcs et moutons

LIEU DE VENTE

Sur place le vendredi de 16h à 19h

Elodie et Erwan sont spécialisés dans l'élevage en plein air de bovins, ovins et porcs. Ils veulent proposer des alternatives pour l'élevage de demain, pour le bien-être animal et pour le bien-être des éleveurs. Les deux exploitants installés en 2023 à Landrevarzec proposent aujourd'hui en circuits courts de la viande de porc et de mouton.

Les veaux sont issus d'exploitations laitières bio et sont vendus en circuit long. Des brebis Landes de Bretagne, une race menacée, sont utilisées pour remettre en pâture des parcelles abandonnées et les agneaux sont vendus pour faire de l'écopâturage ou en vente directe. Des brebis Black Face sont également venues agrandir le troupeau. Un petit atelier de porcs en plein air a aussi été mis en route.



Ferme de Kerdrein

Émile, Frédéric & Sébastien

Kerdrein, Plonéis, France
06 27 92 82 92
✉ lafermedekerdrein@gmail.com
📱 @lafermedekerdrein

PRODUITS À LA VENTE

Légumes, fruits et champignons en agriculture paysanne

LIEUX DE VENTE

Vente sur la ferme
le mercredi de 16h30 à 20h et
le samedi de 9h30 à 13h

Créée en 2022, la Ferme de Kerdrein propose une large gamme de légumes de saison, fruits, petits fruits et plantes aromatiques. Émile, Frédéric et Sébastien, les trois cogérants, ont investi dans une ancienne ferme laitière à Kerdrein, sur la commune de Plonéis, pour réaliser leur projet. Leur agriculture est locale, sans pesticides ni traitements chimiques, et fonctionne en circuits courts. Ils s'inscrivent dans une démarche paysanne respectueuse de l'environnement et privilégient la proximité en vendant exclusivement à la ferme. Une pépinière verra bientôt le jour, proposant tout au long de l'année des plantes aromatiques arbustives et vivaces. Ils organisent régulièrement des événements pour permettre des rencontres, des échanges et faire découvrir ce lieu dynamique.



Ferme de la Canopée

Martin Sentenero & Hélène Papion

Chemin Koat Kerdrein - 29180 Guengat
06 86 86 43 68
✉ info@fermecanopee.fr
🌐 fermecanopee.fr
📱 Ferme de la Canopée

PRODUITS À LA VENTE

Légumes, arbres et arbustes fruitiers, viande agneau

LIEUX DE VENTE

➤ Légumes : marché à la ferme le mercredi de 16h à 19h, marché de Pluguffan du vendredi de 16h à 19h.
➤ Paniers fermiers en drive, personnalisables sur le site internet et à récupérer sur les deux lieux de vente du mercredi et du vendredi.

➤ Arbres fruitiers : précommandes à partir de septembre, récupération des commandes à la ferme à partir de décembre jusqu'à fin février. Voir sur le site internet pour les horaires d'ouverture de la pépinière.

Martin et Hélène sont installés à Guengat depuis fin 2021. Leur ferme diversifiée combine des productions végétales et animales. Ils sont labellisés AB et sous mention Nature & Progrès. Ils produisent des légumes diversifiés, des arbres et arbustes fruitiers de variétés rustiques adaptées à la Bretagne. Ils disposent également d'un petit troupeau de moutons de la race Landes de Bretagne. Leur production est basée sur des pratiques agroécologiques et d'agroforesterie.



PLOGONNEC



VIANDES



Ferme de Rubian

Antoine & Chloé Le Corre

Lieu-dit Rubian
29180 Plogonnec
06 98 97 78 63
✉ earl-rubian@orange.fr
🌐 boeuf-rubian.bzh
📧 @gaec.de.rubian

PRODUITS À LA VENTE

Viande de bœuf, veau et agneau

LIEU DE VENTE

Sur place le mercredi de 14h à 18h et
le vendredi de 14h30 à 18h30

Depuis 2000, Antoine et Chloé élèvent en agriculture biologique des vaches Limousines et des moutons Landes de Bretagne. Pour ces deux éleveurs installés à Plogonnec, le respect de l'environnement et le bien-être animal sont des valeurs primordiales.

Tous leurs animaux sont nés et élevés sur l'exploitation et nourris exclusivement à l'herbe, à la luzerne et aux céréales produites sur place, afin de leur garantir une alimentation saine et de qualité.



LOCRONAN



FRUITS & LÉGUMES



Ferme du bois du Nevet

Amélia Moré & Julien Couamme

86 chemin de Park Trihorn
29180 Locronan
07 50 93 00 52
✉ ameliamore29@gmail.com
🌐 https://app.cagette.net/lafermedu-boisdunevet

PRODUITS À LA VENTE

Légumes, petits fruits, confitures,
sève de bouleau

LIEUX DE VENTE

- Sur place le vendredi de 16h à 18h (sauf janvier)
- Sur le marché de Locronan le mardi de 8h30 à 13h (de mai à octobre)

La Ferme du bois du Nevet est un jardin maraîcher bio géré en agroécologie par Amélia et Julien.

Nichée au cœur d'un parc paysager, à la lisière du bois du Nevet, la ferme produit des légumes bio de saison depuis 2017. L'accent est mis sur la vie du sol, pour donner aux légumes du goût et des qualités nutritives.

En parallèle, tout est mis en œuvre pour favoriser la biodiversité au sein de ce précieux écosystème. Amélia et Julien sont attachés à la saisonnalité et à la préservation de la santé. Ils récoltent aussi la sève des bouleaux du bois du Nevet, pour les cures de fin d'hiver. Possibilité de commander à partir de fin janvier pour des distributions prévues en février et mars.



QUIMPER



VIANDES



Ferme du Brieux

Jérôme Jacob

71, Route du Brieux
29000 Quimper
06 47 21 38 50
✉ lafermedubrieux@mailo.com

PRODUITS À LA VENTE

Colis de viande de porc

LIEUX DE VENTE

- Vente de colis à la ferme sur commande (par mail).
- Vente à la coupe dans deux magasins de producteur : Ferme de Locmaria à Quimper et Magasin Associatif de Guengat

Après une reprise de la ferme familiale en 2009, Jérôme a voulu poursuivre l'élevage de porc sur paille en le convertissant à l'agriculture biologique. Les cochons ont accès à l'extérieur et leur alimentation est 100% bio et issue principalement des cultures de la ferme.



GUENGAT



FRUITS & LÉGUMES



Ferme du Lièvre Blanc

Cécile Weyer

Lieu-dit Pencran
29180 Guengat
06 62 61 15 24
✉ fermedulievreblanc@gmail.com
🌐 https://fermedulievreblanc.fr
📧 @fermedulievreblanc

PRODUITS À LA VENTE

Légumes & plants potagers

LIEUX DE VENTE

- Vente à la ferme le mercredi de 16h30 à 19h30 (printemps-été) et de 16h30 à 19h (automne-hiver)
- Au Magasin Associatif de Guengat (MAG) le mardi de 16h30 à 19h30 et le samedi de 9h à 12h30
- Dépôts de paniers le mardi après-midi à la Grande Pépinière

(Quimper), à la Maison de Quartier de Moulin Vert (Quimper), à la ferme et au Magasin Associatif de Guengat

Au cœur d'un hameau, Cécile cultive une quarantaine de légumes toute l'année grâce à 1 900 m² de serres non chauffées et 6 000 m² de cultures de plein champ. La ferme est labellisée AB et elle pratique une rotation des cultures dans les 6 serres et les 10 jardins pour éviter la prolifération de maladies et de ravageurs. Cécile a également une pépinière dans laquelle elle produit la grande majorité de ses plants. Les légumes sont récoltés à la main la veille ou le jour même du marché ou des livraisons de paniers. De plus, ils ne voyagent que dix à quinze minutes dans le fourgon pour être livrés au marché ou dans les points de retrait de paniers.

ST-EVARZEC

13



Ferme Enez Raden

François, Julien, Annie, Camille & Jean-Yves Guillou

121 rte du Château d'Eau - 29170 St-Evarzec

enezraden@gmail.com

<https://fermedenezraden.com/>

@FermeEnezRaden

PRODUITS À LA VENTE

Légumes, pain, viande

LIEUX DE VENTE

- Sur place le mardi et vendredi de 16h à 19h
- Sur le marché de Kerdevot à Ergué-Gabéric le mercredi en période estivale de 17h à 20h
- Sur le marché de Fouesnant le vendredi matin

Le lieu nommé "Enez Raden" ("L'île aux fougères") se situe à Saint-Evarzec, dans le pays de Fouesnant. La ferme qui s'y trouve est un petit trésor familial qui a su se transmettre de génération en génération depuis la fin du XIX^e siècle. La ferme où vit et travaille la famille Guillou (Jean-Yves, Annie, leurs fils François et Julien, leur belle-fille Ashley et Camille) comprend : 100 hectares de prairie et de cultures fourragères. 2 hectares dédiés à l'activité de maraîchage diversifié (dont 1800 m² sous tunnels). Un fournil et four à pain. Bientôt une fromagerie. Deux vergers de pommiers (à cidre et de couteau). Un troupeau de 80 vaches laitières et la suite. Et pour le plaisir une petite basse-cour. Le tout élevé et cultivé avec amour !



14

EDERN



Kig Férec

Pierre-Alain Férec

718 route de Kerigou

29510 Edern

02 98 57 55 90

contact@kigferec.bzh

kigferec.bzh

Kig Férec

PRODUITS À LA VENTE

Viande bovine

LIEU DE VENTE

À la ferme sur réservation chaque mois

Installé depuis 2013 sur la ferme familiale à Edern, Pierre-Alain Férec a pour objectif de nourrir les animaux avec ce qui y est produit. Les animaux sont de race Blonde d'Aquitaine choisis pour leur qualité bouchère. Pierre-Alain favorise une croissance naturelle par une alimentation à l'herbe donnant une viande de qualité. Cette viande fraîche est disponible à la vente directe, sous forme de colis, emballée sous vide et étiquetée.



La Brouette de Kerivoal

Yves de Broc & Gaëlle Allard de Broc

Hent Kerivoal - 29700 Plomelin

02 98 52 52 13

labrouettedekerivoal@gmail.com

<https://labrouettedekerivoal.com/>

@labrouettedekerivoal

La Brouette de Kerivoal, association créée en 2013, a pour objectif de promouvoir un mode de vie alternatif, en respectant l'humain et la nature : partager des connaissances, créer du lien social, transmettre aux jeunes générations le respect de la Terre. L'association produit et vend de la farine.

PRODUITS À LA VENTE

Farines de blé et de sarrasin bretons, pailles en seigle les "Plouzenn"

LIEU DE VENTE

Produits à commander par téléphone et à récupérer sur la ferme.

À noter : la farine se commande minimum 2 jours avant (pas de stock, farine fraîche).



Ferme aux libellules

Christophe Sammiez & Marie-Laure Coucoul

2032 route de Kreisker

29510 Briec

06 88 75 32 95

lafermeauxlibellules@gmail.com

@FermeAuxLibellules

Installés depuis 2013, les exploitants possèdent un atelier de maraîchage diversifié, géré par Marie-Laure, un atelier verger de Pommes à couteau, poires, kiwis géré par Christophe et un atelier en rotations céréales/prairies, le tout en vente directe et certifié Bio.

PRODUITS À LA VENTE

Légumes diversifiés, pommes, poires, kiwis

LIEUX DE VENTES

- Sur place le samedi de 10h à 12h30
- Au magasin de producteurs Bio Ty Tud (6 rue de la résistance - Briec), le mardi de 15h à 19h et le vendredi de 11h à 19h
- Au marché de Quimper (centre-ville) le mercredi de 9h30 à 12h30



Ferme de Coat Squiriou

Michel & Julia Capitaine

Coat-Squiriou - 29180 Quéménéven

06 80 21 96 19

✉ mich.capitaine@wanadoo.fr

🌐 <https://app.cagette.net/capitainemicheljulia>

📍 @Lafermebiodecoatsquiriou

PRODUITS À LA VENTE

Viande de bœuf, viande de veau, lait cru

LIEUX DE VENTE

- À la ferme de Coat Squiriou : précommande en ligne du dimanche 20h au mardi 12h (<http://my.cagette.net/group/7451>)
- À la ferme du bois du Nevet à Locronan du lundi 8h au jeudi 12h (<https://app.cagette.net/group/11878>)
- Au marché bio de Kerfeunteun à Quimper, le vendredi de 15h à 19h

➤ Au marché de Plonévez-Porzay, le dimanche de 9h à 13h d'avril à octobre

Michel et Julia Capitaine sont responsables de la ferme de Coat Squiriou et travaillent avec l'aide d'Hervé, leur salarié depuis plus de 25 ans. Installés en 1995 à la suite des parents de Michel, ils se sont convertis au bio en 2001. Ils produisent du lait et de la viande (bœufs et veaux croisés Angus et/ou Jersiais). Pâturages et foin séchés en grange constituent le menu principal de leurs animaux (pas d'ensilage). Une centaine de bovins gambade sur une soixantaine d'hectares. Pour assurer un bilan carbone au ras des pâquerettes, ils ont choisi l'élevage sous mères nourrices pour tous leurs veaux. La viande de veau et de bœuf est abattue et découpée dans des ateliers locaux à taille humaine et est valorisée sur la ferme en circuits courts et via les marchés locaux.



Ferme de la Cascade

Alexis Raud

14 chemin de la cascade - 29000 Quimper
0667883974

✉ kerarlammddour@mailo.com

📍 Ferme de la Cascade / Kêr ar Lammdour

Une ruche 1 enfant

06 98 87 72 78

✉ uneruche1enfant@gmail.com

🌐 uneruche1enfant.com

PRODUITS À LA VENTE

Légumes de saison bio et miel solidaire (une ruche, un enfant)

LIEUX DE VENTE

Les ventes de légumes sont signalées sur la page Facebook de la ferme. Le miel est vendu sur la ferme ainsi qu'au café "le Nosy Sun", route de Pont-l'Abbé.

À Kermoysan, derrière le bois de Kergestin, la ferme maraîchère de la Cascade (Kêr ar lammdour) a ouvert ses portes en février 2024. Cette ferme a vu le jour dans le cadre de "Quartier Fertile", un appel à projet lancé par l'ANRU dont Quimper Bretagne Occidentale est lauréate. La ferme est aujourd'hui exploitée par Alexis Raud qui y produit des légumes variés et de saison en agriculture biologique. Sur son site est également installé le Rucher pédagogique solidaire de l'association "UNE RUCHE - 1 ENFANT" animé par ses bénévoles qui œuvrent pour l'Éducation à Madagascar.



La fromagerie paysanne

Gaëlle CATTIAU

Route du Wouez

29510 Briec

06 37 80 80 28

✉ lafromageriepaysanne@mailo.com

📍 @fromageriepaysanne

PRODUITS À LA VENTE

Fromages

LIEUX DE VENTE

- Sur place chaque 1^{er} mardi du mois de 17h à 19h30
- Sur le marché de Quimper (centre-ville) le samedi
- Dans plusieurs épiceries autour de Briec et Quimper

La fromagerie du Wouez est une petite fromagerie artisanale Bio qui transforme du lait de vache en fromage (Tomme nature ou Fenugrec ou Algues / Meules Type Morbier ou Raclette / Pâte molle lactique / Fromage frais). Le lait provient directement de la ferme de Coat Squiriou, ferme choisie selon des critères précis : AB, éleveurs passionnés, bien-être animal, alimentation 100% herbe.



La Jumenterie de Cornouaille

Laura Salaün & Olivier Briand

Lieu-dit Pénity - 29510 Briec

02 29 40 59 88

✉ contact@lajumenteriecornouaille.bzh

🌐 <https://lajumenteriecornouaille.bzh>

📍 @lajumenteriecornouaille

PRODUITS À LA VENTE

Lait de jument et cosmétiques au lait de jument

LIEUX DE VENTE

- À la Boutik de la Jumenterie du lundi au vendredi de 17h30 à 18h30 et le samedi de 14h à 18h
- Sur le site internet : livraison gratuite dès 50€ d'achat / livraison en 2 à 5 jours ouvrés / paiement sécurisé

Producteurs de Lait de Jument et fabricants de cosmétiques au Lait de Jument en Bretagne, Laura et Olivier ont à cœur de proposer des produits naturels, sains et efficaces, dans le respect du bien-être animal. Ils élèvent une trentaine de chevaux de trait bretons, race menacée et véritable patrimoine vivant de la région, sur une cinquantaine d'hectares conduits en Agriculture Biologique. Pendant la saison estivale, ils récoltent un peu du lait que la jument produit chaque jour pour son poulain, ce dernier bénéficiant d'une large majorité. Leur volonté est double : (Re) faire connaître le lait de jument dont la synergie des composants lui confère des propriétés sur les plans nutritionnels et cosmétiques, participer à la sauvegarde et à la revalorisation du cheval de trait breton.



L'Âge de Terre

Erwan Julien

4 impasse de Kernevez Lorette
29180 Plogonnec
06 83 92 68 83
✉ kuzulargwez@ecomail.bio
📍 L'Âge de Terre

Microferme à taille humaine sur un petit hectare avec des légumes originaux comme les asperges, endives ou encore poires de terre. Commercialisation exclusivement en circuit court dont restaurants.

PRODUITS À LA VENTE

Légumes

LIEUX DE VENTE

- À Bio Ty Tud à Briec le mardi de 15h à 19h et le vendredi de 11h à 19h
- Au Magasin Associatif de Guengat le mardi de 15h à 19h et le samedi de 9h à 19h



L'Arbor et Sens

Johan Guichen

Chemin Koat Kerdrein - 29180 Guengat
07 71 06 69 36
✉ bienvenuealaferme@arboresens.bzh
🌐 <https://arboresens.bzh>
📍 @arboresens29

- Au marché de Tréboul-Douarnenez le samedi matin
- Sur les foires, trocs et autres événements dans la région (+ d'infos sur le site web) le dimanche
- Au marché festif de Pont Croix du 25 juin au 10 septembre le mardi soir

Le verger de L'Arbor et Sens produit des fruits variés (*petits et grands*), des plants d'aromatiques et des plants potagers vivaces. Une production dédiée à la résilience des jardins et à la satisfaction des appétits. Leurs engagements : Privilégier une agriculture respectueuse de l'environnement, sans traitements et à très bas intrants. Proposer de bons produits, rustiques et adaptés à notre région. Inciter et encourager l'autorégulation des écosystèmes par l'application d'une approche écosystémique dans le verger et les différents jardins de production.

PRODUITS À LA VENTE

Fruits, fraises, petits fruits, plantes aromatiques, médicinales, potagers, fleurs

LIEUX DE VENTE

- Sur place du 15 mai au 15 octobre le mercredi et le samedi entre 15h et 19h
- Au Magasin Associatif de Guengat le mardi de 16h30 à 19h30 et le samedi de 9h à 12h30
- Au marché d'Audierne le mercredi matin



L'Arbotiker

Fabienne Le Guillou

Kerlestrec
29510 Landrévarzec
06 61 51 14 72
✉ larbotiker@gmail.com
🌐 <https://larbotiker.com>
📍 L'Arbotiker, Culture et Ventes de Plantes Médicinales et Aromatiques

PRODUITS À LA VENTE

Tisane, baumes, compléments alimentaires à base de plantes aromatiques et médicinales

LIEU DE VENTE

Sur place sur rendez-vous

L'Arbotiker est un cheminement à travers les plantes aromatiques et médicinales cultivées sur des terres familiales depuis 2015.

Biologiste de formation, Fabienne a pour passion le vivant. Elle travaille en agriculture biologique et biodynamique afin de garantir une qualité optimale des saveurs, des odeurs, et des couleurs. Ainsi, elle propose une gamme d'infusions où se mêlent les vertus des plantes, des baumes de soins au Calendula, Reine des prés, Plantain... des vinaigres, et des gélules de plantes locales !



Le champ des 3 chouettes

Marie Le Goff

34 chemin de Botdrein
29510 Ederne
06 70 15 20 46
✉ contact@lechampdes3chouettes.fr
📍 @lechampdes3chouettes

PRODUITS À LA VENTE

Légumes

LIEUX DE VENTE

- Sur place (*vente de paniers*) le vendredi soir
- Au marché de Châteauneuf-du-Faou d'avril à janvier le mercredi matin
- Au marché d'été à la ferme Sainte Cécile à Briec de mi-juillet à fin août le mardi de 17h à 20h

La ferme est située à Ederne du côté de la chapelle Saint-Jean. Marie Le Goff possède deux espaces de production situés à 1 km l'un de l'autre, environ 2 hectares en tout.

En surface cultivée, elle bénéficie de 1 000 m² de serres et environ 4 000 m² en plein champ. Elle travaille en maraîchage diversifié et produit toutes sortes de légumes. La ferme a été labellisée en agriculture biologique en février 2021 après deux ans de conversion.



Simon Le Corre

Simon Le Corre

Lanvivan
29510 Briec
06 81 75 74 27
✉ simonlecorre2@yahoo.fr

PRODUITS À LA VENTE

Miel, pain d'épices, essaims

LIEUX DE VENTE

- › Sur place (sur réservation)
- › À la Whouamap (impasse de pont Odet - Ergué-Gabéric) le vendredi de 16 h à 18 h
- › Au magasin de producteurs L'Abeille et la Bêche à Telgruc-sur-Mer le vendredi de 15 h à 19 h
- › Au marché du Run Ar Puñs (Chateaulin) les 1^{ers} mercredis du mois

› À l'Amap du bout du monde (café des voyageurs – Lanvéoc) le mardi de 18h à 19h

Petite ferme apicole à Briec, née d'une passion pour l'apiculture et les plantes, Simon produit plusieurs miels, certifiés en agriculture biologique, de printemps, d'été, de sarrasin, de bruyère et de lierre.



Le Sapin glazik

David Le Ferrec

240 chemin de Kerlay
29510 Briec
07 85 09 93 33
✉ lesapinglazik@orange.fr
f Le sapin glazik

PRODUITS À LA VENTE

Sirop de sapin et sapins de Noël

LIEU DE VENTE

- › Vente et dégustation des sirops sur la ferme de fin novembre au 24 décembre
- › En dehors de cette période, vente des sirops possible sur rendez-vous

Le Sapin glazik est une petite ferme familiale qui produit des sapins de Noël. Les premiers plants y ont été plantés en 2012 et quelques années plus tard, une pépinière a été mise en place afin de produire les plants. La ferme a engagé une démarche de certification en agriculture biologique en 2018, et a été certifiée en 2021. Depuis le printemps 2022, David élabore des sirops de sapin.



Le Verger de Gabriel

Tasmine Kermel & Roger Ulpiano

Chemin du calvaire
29510 Édern
06 88 56 08 36
✉ levergerdegabriel@orange.fr

PRODUITS À LA VENTE

Maraichage diversifié, fraise, petit fruit, confiture

LIEUX DE VENTE

- › Au marché de Tréboul le mercredi matin
- › Au marché Bio de Fouesnant le samedi matin
- › Au magasin le Buzuk Ver à Briec
- › À la ferme le vendredi soir (panier sur réservation)

Ferme créée en 2013 sur la commune d'Édern produisant une quarantaine de variétés de légumes ainsi que des fraises et petits fruits en agriculture biologique. Tasmine et Roger privilégient les circuits courts (marchés de Tréboul et de Fouesnant, magasins de producteurs et cantines scolaires de Briec et Quimper).



Le Wagyu de Cornouaille

Patrice Le Saux

Hellez
29510 Briec
06 64 87 05 80
✉ plshellez@gmail.com
f @lewagyudecornouaille

PRODUITS À LA VENTE

Colis de bœuf Wagyu

LIEU DE VENTE

- › Vente périodique en fonction des finitions des animaux
- › Les ventes sont signalées sur Facebook
- › Possibilité de réserver vos colis en avance afin d'être prioritaire

Patrice Le Saux s'est lancé depuis 2016 dans l'élevage de bœuf de Wagyu. Il produit une viande d'exception pour satisfaire les plus fins gourmets. Aujourd'hui, il élève, à l'herbe, une quarantaine de bœufs. Des animaux au pelage sombre, dont la chair est prisée des grands chefs. Le wagyu est une viande d'exception empruntant la même génétique que le célèbre bœuf de Kobe.



L'Eden des Thés

Robin Dubray

127 B rue du général de Gaulle
29510 Briec

06 67 49 08 87

✉ robdubray@gmail.com

🌐 eden-des-thes.com

📱 @edendesthes

PRODUITS À LA VENTE

Thés

LIEU DE VENTE

› Uniquement via le site web
(pour le thé produit localement)

En 2019, Robin a fondé l'Eden des Thés, une société d'importation et d'assemblage artisanal de thés. Animé par une véritable passion pour cette plante, il a franchi une nouvelle étape à la fin de l'année 2021 en créant sa propre exploitation agricole à Briec, près de Quimper, dans le Finistère. Sur une parcelle d'un hectare, il a planté plus de 1 000 théiers. Aujourd'hui, les théiers sont productifs et permettent d'offrir un thé cultivé en Bretagne.



Legumaj'Kergwenn

Anne Desallais-Paulet & Yann Paulet

Lieu-dit Kergwenn

29700 Plomelin

06 17 94 43 83

✉ legumaj-kergwenn@outlook.fr

🌐 legumaj-kergwenn.fr

PRODUITS À LA VENTE

Légumes diversifiés

LIEUX DE VENTE

› Sur place toute l'année (hors février à fin mars) le mercredi de 17h à 19h30
› Sur la place du boulanger bio de Plomelin en juillet et août le samedi de 9h à 12h
› Au marché de Bénodet le lundi matin de 8h à 13h

Anne et Yann sont deux anciens ingénieurs agronomes spécialisés en gestion et préservation de l'environnement. Aujourd'hui, ils ont à cœur de produire une nourriture saine et savoureuse dans un environnement qu'ils veulent riche en biodiversité. C'est au lieu-dit Kergwenn, à deux pas du centre-bourg de Plomelin, qu'ils ont installé leurs jardins maraîchers. Tout au long de l'année, ils y cultivent leurs légumes dans le respect des cycles naturels. Ils ont le label AB depuis janvier 2021. Leurs pratiques sont inspirées des principes de l'agroécologie. Via leur activité, ils souhaitent créer du lien social en allant à la rencontre de leurs clients pour leur faire découvrir le métier qu'ils ont choisi. Il est possible pour les petits et les plus grands de visiter la ferme (en français, hag e brezhoneg evel just !).



Épicerie de Poséidon

Lydie Auger

1 allée des sources - 29500 Ergué-Gabéric
06 60 82 83 76

✉ lydie.auger@cisvie.com

🌐 https://fromages-algues.mystrikingly.com

📱 @epiceriePoseidon

PRODUITS À LA VENTE

Produits aux algues (tartare, moutarde, quiche) et produits laitiers au lait cru de vache (fromages, Breizh savarin, lait ribot, kéfir, faisselle, fromage blanc et yaourts).

LIEUX DE VENTE

Toute l'année :

› Marché Concarneau le lundi matin
› Trégourez le lundi de 17h à 19h15
› Lestonan (Ergué-Gabéric) le mardi de 16h30 à 19h15

› Marché de Quimper (centre-ville) le mercredi matin

› Marché d'Ergué-Gabéric le dimanche matin

En période estivale :

› Marché au château de Lanniron (Quimper) le lundi soir

› Ferme de Sainte-Cécile (Briec) le mardi soir

› Marché de Combrit le vendredi soir

› Marchés de Moustierlin (La Forêt-Fouesnant ou Plonévez-Porzay) le dimanche matin

L'épicerie de Poséidon fabrique et commercialise des produits locaux à partir d'algues et de lait cru de vache. Les produits emblématiques sont les fromages aux algues. Lydie organise des sorties de découverte des algues et des ateliers de cuisine aux algues.



EN CONVERSION



Les chèvres de Kernaveno

Sophie Lannuzel

925 chemin de Kernaveno

29510 Briec

06 67 29 10 87

✉ sophielannuzel@yahoo.fr

🌐 Les chèvres de Kernaveno

📱 @leschevresdekernavenobriec

PRODUITS À LA VENTE

Fromage de chèvre

LIEUX DE VENTE

› Mercredi 15h-19h : Marché de Penhars (Parvis de la MPT)

› Jeudi matin : Marché de Pont-L'Abbé (Grande place de la République)

› Vendredi 16h30-19h30 :

Briec - Vente à la ferme

› Magasin de producteurs : Guengat (MAG)

› Juillet-Août : Mardi 17h-20h : Briec - Marché de producteurs - Ferme de Sainte-Cécile. Mercredi matin : Marché de Beg-Meil

Installée depuis 2023, Sophie tient une chèvrerie en conversion bio à Briec et vend son fromage à la ferme et sur les marchés. La ferme devrait être certifiée en agriculture biologique au printemps 2025. Les chèvres de Kernaveno sont de races alpines et poitevines et ont accès à l'extérieur tout au long de l'année. La porte est ouverte le matin après la traite et refermée le soir. Entre les deux, les chèvres gèrent le temps comme elles le souhaitent au gré de leurs envies entre pâturage et tranquillité au bâtiment. Les 23 hectares de l'exploitation permettent de fournir l'alimentation aux chèvres : pâture, foin, céréales.



Les légumes de Pennaprat Nevet

Océane Picquette & Pierre-Jean Le Dû

Pennaprat Nevet
29180 Plogonnec
06 89 13 53 14
@legumesdepennaprat

PRODUITS À LA VENTE

Légumes de la ferme et autres produits locaux (*fromage, pains, œufs, viande, yaourts, farines, confitures, miels, tisanes, jus de fruits...*)

LIEU DE VENTE

Sur place le vendredi de 16h à 19h30

En 2018, Océane et Pierre-Jean ont créé leur ferme à Plogonnec, après quelques années de formations et d'expériences au sein d'exploitations nord-finistériennes et d'instituts de recherche. Ils produisent des légumes toute l'année et vendent une diversité de variétés de pommes de terre ainsi que du blé noir. Ils souhaitent proposer des produits de qualité à des prix cohérents aux consommateurs et vont plus loin que la réglementation de l'agriculture biologique: ils font le choix de limiter l'utilisation des paillages plastiques, utilisent des purins de plantes, des apports d'insectes et sont attentifs à l'environnement de leur ferme.



Les Maraîchers de la Coudraie

271 route de Guengat
29000 Quimper
02 98 95 09 67
animlacoudraie@gmail.com
panierbiolacoudraie.org
@lesmaraichersdelacoudraie

PRODUITS À LA VENTE

Légumes, miel, produits transformés (*betteraves cuites, coulis de tomate, jus de pomme, confiture jus de pommes*)

LIEU DE VENTE

Sur place le mardi et le vendredi de 11h à 18h

Les Maraîchers de la Coudraie font partie du réseau des jardins d'insertion Cocagne. Sur une ferme d'environ 3 hectares, ils produisent plus d'une soixantaine de variétés de légumes vendus en paniers (120 par semaine), lors des deux marchés hebdomadaires à la ferme ainsi qu'à des professionnels (*restaurateurs, crèches...*). Leurs particularités :

- les salariés sont en parcours d'insertion professionnelle;
- la vente des produits se fait exclusivement en circuit court;
- ils cultivent des variétés anciennes et participent à la sauvegarde de certaines espèces locales;
- ils produisent leurs propres graines.



Les Volailles de la Bruyère blanche

Céline Croissant

4 lieu-dit Brunguen
29510 Landrévarzec
02 98 57 35 84
lesvolaillesdelabruyereblanche.fr

PRODUITS À LA VENTE

Volailles

LIEU DE VENTE

Sur place du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 et le samedi de 9h à 12h

Depuis trois générations, la famille de Céline Croissant est dans le milieu de la volaille. Les volailles sont élevées en plein air, transformées et commercialisées sur l'exploitation, en vente directe, du producteur au consommateur.



Maison du Thé Breton

Nolwen Jan

46 chemin de Coat Bily
29000 Quimper
06 29 64 60 43
contact@maisonduthbreton.com
maisonduthbreton.com
@maisonduthbreton

PRODUITS À LA VENTE

Thés blanc, vert, oolong, et noir, épices et agrumes rares

LIEU DE VENTE

Sur place le samedi matin en été et un samedi matin par mois le reste de l'année de 10h30 à 12h

Implantée à Quimper, à l'orée du site naturel et classé du Stangala, la plantation de thé labellisée bio de la Maison du Thé Breton est la plus grande plantation du Finistère (*plus de 10 000 théiers*). Du thé 100% breton y est produit. Tel un grand cru, ce thé est le fruit d'un terroir granitique parsemé de quartzites blanches, typique des gorges du fleuve Odet et des meilleures terres à lin du Finistère sud. Il est cultivé, récolté et façonné au domaine du Manoir de Coat-Bily selon des méthodes artisanales et professionnelles. Des épices (*poivre de Sichuan et de Tasmanie...*) et des agrumes rares y sont également produits. Des visites guidées sont organisées pour faire découvrir la plantation.



Verger du menez

Yves Le Bihan & Stéphane Le Bihan

Keraudren ar hoat
29510 Landudal
06 38 19 53 49
✉ verger-du-menez@orange.fr
🌐 verger-du-menez.com
📱 @stephnbvergerdumenez

PRODUITS À LA VENTE

Pommes, poires, boucherie, charcuterie, traiteur

LIEU DE VENTE

Sur place le mercredi et le vendredi de 13h30 à 18h30 et le samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h

Producteur de pommes à couteau et éleveur de bovin viande (*limousine*) et de porc sur paille, Yves et Stéphane sont engagés à fournir des produits de qualité à des prix justes. Ils proposent un véritable rayon de boucherie-charcuterie traditionnelle où toute la production est travaillée et fabriquée sur place par des bouchers. Au niveau des pommes, plus d'une vingtaine de variétés est à découvrir au fil de la saison.



LES MARCHÉS DE QUIMPER BRETAGNE OCCIDENTALE AR MARC'HADOÙ E KEMPER BREIZH-IZEL

QUIMPER :

Halles Saint-François :

- Lundi de 8h à 14h
(fermeture le premier lundi de chaque mois)
- Mardi, mercredi, jeudi de 8h à 19h30
- Vendredi et samedi de 8h à 20h
- Dimanche de 8h à 13h

Marché du Steir (centre-ville)

MERCREDI :

(rue Astor et boulevard du Moulin-au-Duc)

- **Marché alimentaire** de 9h30 à 18h
- **Marché produits manufacturés :** de 9h30 à 18h30

SAMEDI :

(rues Saint-François, Astor, boulevard du Moulin-au-Duc, parc de la Providence et place de l'Égalité)

- **Marché alimentaire** de 8h à 13h30
- **Marché produits manufacturés** de 8h30 à 18h30

Marché biologique de Kerfeunteun :

(place Théophile-Bonnemaison, boulevard des Frères Maillet)
Vendredi de 14h30 à 19h30

Marché du Braden :

(place Victor-Schoelcher)
Dimanche de 8h15 à 13h45

Marché de Penhars :

(Parvis de la MPT de Penhars)
Mercredi de 15h à 19h

PLUGUFFAN

Place du 19 mars 1962 :

Mardi et vendredi de 16h à 19h

PLOMELIN :

Parking du Carrefour Express :

Vendredi de 16h à 20h

Parking de l'espace Argoat :

Samedi de 9h à 12h

BRIEC :

Place de l'Église :

Vendredi matin

ERGUÉ-GABÉRIC :

Marché du bourg : (place Jean-Moulin)

Dimanche de 9h à 12h30

Marché Kerdevot :

Mercredi de 17h à 20h (de fin juin à fin août)

GUENGAT

Local de casiers partagés où divers producteurs y laissent leurs produits à la vente : (26 rue de Bretagne)
Ouvert 7/7 j de 7h à 21h

PLOGONNEC

Centre-bourg, rue de la mairie :

Samedi de 8h à 13h

Marché de producteurs :

(Lieu-dit Pennaprat Nevet)
Vendredi de 16h à 19h30

LOCRONAN

Marché du bourg :

Mardi de 8h30 à 12h30 (période estivale)

Marché aux Étoiles :

Jeudi de 18h à 23h (du 18 juillet au 22 août)

QUÉMÉNÉVEN

Marché Place de l'église :

Jeudi à partir de 9h

Marché de producteurs biologiques :

(Ferme de Coat Squiriou)
Mercredi de 16h30 à 19h

LANDRÉVARZEC

Marché Place de la Fontaine :

Vendredi de 9h à 12h

EDERN

Marché Place de l'église :

Jeudi à partir de 16h30

LANGOLEN

Marché Place de la mairie :

Samedi de 10h à 12h30



LES MAGASINS DE PRODUCTEURS AR STALIOÙ BRODUERIE



La Ferme de Locmaria

6 rue du Frugy
29000 Quimper
02 98 76 39 25
✉ lafermedelocmaria@gmail.com
🌐 lafermedelocmaria.fr
📱 @lafermedelocmaria

PRODUITS À LA VENTE

Légumes, viandes (*porc, veau, bœuf, poulet*), produits laitiers (*lait, yaourts, fromages de vache et de chèvre, glaces*), pains, œufs, jus de pomme, cidre, bières, vins, produits cosmétiques (*savons, hydrolats, baumes...*), etc.

HORAIRES DE VENTE

› Mardi et vendredi de 15h30 à 19h30
› Vendredi de 12h à 19h30
› Samedi de 9h à 13h

Plusieurs paysans et artisans ont ouvert un magasin de producteurs en 2016, autour de valeurs de partage, de solidarité et de proximité. Tous en agriculture biologique et de Cornouaille, ils ont à cœur de vendre leurs produits en direct, sans intermédiaires et au plus près des consommateurs.



Bio Ty Tud

6 rue de la résistance
29510 Briec
✉ biotytyud@gmail.com
📱 @biotytyud

PRODUITS À LA VENTE

Produits laitiers (*vaches, chèvres, brebis*), glaces, pain, légumes, conserves de légumes lactofermentés, tisanes, thés, jus de pommes, miel, confitures, œufs, viande de veau, bœuf, moutons, chevreau, bières, cidre, savons, lessives

HORAIRES DE VENTE

› Mardi de 15h à 19h
› Vendredi de 11h à 19h

Le collectif de paysans et artisans locaux propose un marché couvert deux fois par semaine, des produits bio de saison en direct des producteurs locaux et des prix avantageux pour le consommateur et pour le paysan/artisan. L'association Bio Ty Tud, 25 producteurs, a pour missions : la commercialisation en vente directe des produits des membres adhérents, la promotion des productions agricoles et artisanales locales et conduites en agriculture biologique certifiées en priorité ou, cas particuliers, étudiés en commission adaptée et validés en conseil d'administration.



Magasin Associatif de Guengat (MAG)

Terres de Garenne
26 rue de Bretagne - 29180 Guengat
✉ magguengat@gmail.com
🌐 <https://maps.app.goo.gl/mnVGepQS8LXX7RGV8>
📱 @MagGuengat

PRODUITS À LA VENTE

Fruits et légumes, viande, produits laitiers, fromage, œufs, farine, pâtes fraîches et sèches, épicerie sucrée et salée (*pestos, algues, conserves, légumes lactofermentés...*), bières, cosmétiques, tisanes, crêpes, miel, fleurs et plants

HORAIRES DE VENTE

› Mardi de 16h30 à 19h30
› Samedi de 9h à 12h30

Le Magasin Associatif de Guengat (MAG) est un magasin de producteurs et artisans du coin, porté par l'Association Terres de Garenne, en collaboration avec l'équipe municipale, afin de permettre aux citoyens d'accéder à des produits locaux, de qualité, en vente directe, et de rencontrer celles et ceux qui les produisent, de remettre du lien social dans le bourg et de porter des actions de sensibilisation autour de problématiques liées à l'alimentation, la biodiversité, l'écologie, l'eau et la consommation en général. Les permanences sont tenues par les producteurs et artisans, accompagnés de bénévoles.

Les fruits et les légumes de saison



LÉGUMES | betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salsifis, topinambour

FRUITS | citron, clémentine, kaki, kiwi, mandarine, orange, poire, pomme

JANVIER

LÉGUMES | betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, cresson, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, salsifis, topinambour

FRUITS | citron, clémentine, kiwi, mandarine, orange, pamplemousse, poire, pomme

FÉVRIER

LÉGUMES | betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, cresson, endive, épinard, navet, oignon, panais, poireau, radis

FRUITS | kiwi, orange, pamplemousse, poire, pomme

MARS

LÉGUMES | asperge, betterave, champignon de Paris, cresson, endive, épinard, fenouil, navet, oignon, poireau, radis, salade

FRUITS | pamplemousse, pomme, rhubarbe

AVRIL

LÉGUMES | artichaut, asperge, champignon de Paris, concombre, courgette, cresson, épinard, navet, petit pois, radis, salade

FRUITS | fraise, pamplemousse, rhubarbe

MAI

LÉGUMES | artichaut, asperge, aubergine, blette, champignon de Paris, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, petit pois, poivron, radis, tomate, salade

FRUITS | abricot, cassis, cerise, fraise, framboise, groseille, melon, pamplemousse, pastèque, pêche, rhubarbe

JUIN

Frouezh ha legumaj eus ar mare



LÉGUMES | ail, artichaut, aubergine, blette, champignon de Paris, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, maïs, petit pois, poivron, radis, tomate, salade

FRUITS | abricot, cassis, cerise, figue, fraise, framboise, groseille, melon, myrtille, nectarine, pastèque, pêche, prune

JUILLET

LÉGUMES | ail, artichaut, aubergine, blette, champignon de Paris, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, maïs, poivron, tomate, salade

FRUITS | abricot, cassis, figue, framboise, groseille, melon, mirabelle, mûre, myrtille, nectarine, pastèque, pêche, poire, pomme, prune

AOÛT

LÉGUMES | ail, artichaut, aubergine, blette, brocoli, carotte, chou-fleur, champignon de Paris, concombre, courge, courgette, cresson, épinard, fenouil, haricot vert, maïs, oignon, poireau, potiron, tomate, salade

FRUITS | figue, melon, mirabelle, mûre, myrtille, noisette, noix, pastèque, pêche, poire, pomme, prune, raisin

SEPTEMBRE

LÉGUMES | ail, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, concombre, courge, courgette, cresson, échalote, endive, épinard, fenouil, haricot vert, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salade

FRUITS | châtaigne, coing, figue, kaki, noisette, noix, poire, pomme, raisin

OCTOBRE

LÉGUMES | ail, betterave, brocoli, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, échalote, endive, épinard, fenouil, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salsifis, topinambour

FRUITS | châtaigne, citron, clémentine, kaki, kiwi, mandarine, noisette, poire, pomme

NOVEMBRE

LÉGUMES | ail, betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, échalote, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salsifis, topinambour

FRUITS | citron, clémentine

DÉCEMBRE

Mieux manger Debriñ gwelloc'h



L'ENJEU : LIMITER LES IMPACTS DE NOTRE ALIMENTATION

1/4 DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE EN FRANCE SONT DUES À L'ALIMENTATION

Des pollutions de l'air et de l'eau :

utilisation d'engrais et de pesticides, déjections animales, poussières, particules fines émises lors des labours...

Des consommations d'eau :

irrigation, abreuvement des animaux...

d'énergie :

fabrication des engrais, serres, tracteurs...



Le poids du gaspillage alimentaire

Le gaspillage concerne toute la chaîne alimentaire. C'est non seulement de la nourriture perdue et des déchets en plus mais c'est aussi des gaz à effet de serre émis et de l'énergie consommée pour rien.

DES REPAS PLUS SAINS ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

➔ **boissons sucrées et alcools**, riches en calories



➔ **viande**

Pas tous les jours et en privilégiant la qualité (viande bovine sur pâturage, volaille de plein air...)

➔ **produits transformés**

(paquets de gâteaux, plats préparés...)



➔ **eau du robinet** pour moins d'emballages !

➔ **produits locaux et de saison, issus de circuits courts** pour réduire les transports et soutenir l'économie locale



➔ **bio**



➔ **céréales, fruits et légumes, dont légumes secs** (lentilles, pois, haricots secs, fèves, soja...), riches en protéines et en fibres, au moins 2 fois par semaine



BIEN D'AUTRES AVANTAGES !

1 Garder la santé : une bonne alimentation réduit le risque de développer de nombreuses maladies (cancer, maladies cardiovasculaires, obésité, diabète de type 2...).

2 Pas forcément dépenser plus : modifier le contenu des repas et réduire les gaspillages permet de consommer des produits de meilleure qualité, sans alourdir son budget "courses".

3 Soutenir l'emploi local : acheter des produits du terroir valorise les métiers ancrés dans les territoires. En France, 10 % des emplois sont liés à l'alimentation.

POUR ALLER PLUS LOIN

Guide de l'ADEME « Une alimentation plus durable en 10 questions », infographie « Comment traquer le gaspillage alimentaire ? », fiche pratique « Les légumes secs aux petits oignons »



01936 | septembre 2022 | Conception: agence Géboulées

CLÉS POUR AGIR

Les partenaires | Ar gevelerien



QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL

Vous souhaitez apparaître sur la prochaine édition du catalogue* ?
Inscrivez-vous sur Quimper plus :
Inscription au catalogue des producteurs vendant en circuit court
Quimper+ (quimperplus.bzh)

*Ce catalogue n'est pas exhaustif

© Crédits photo : Tous droits réservés / p 1 14° / p 28, 29, 30 source Ademe



QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL



**Catalogue des producteurs
en circuits courts**
Katolog ar broduerien
dre rouedadoù nes

Pour une alimentation locale
Evit debriñ traoù produet er c'horn-bro

Hôtel de ville et d'agglomération de Quimper
44, place Saint-Corentin - CS 26004
29107 Quimper cedex

02 98 98 89 89
contact@quimper.bzh

Suivez-nous sur les réseaux !
Sellit ouzhimp war ar rouedadoù !

