



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.

### 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.

### 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.

### AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) :



L'**AOC** est un label français qui garantit que des produits (*agricoles, agroalimentaires ou viticoles*) 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*).

### 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.

### IGP (Indication Géographique Protégée) :



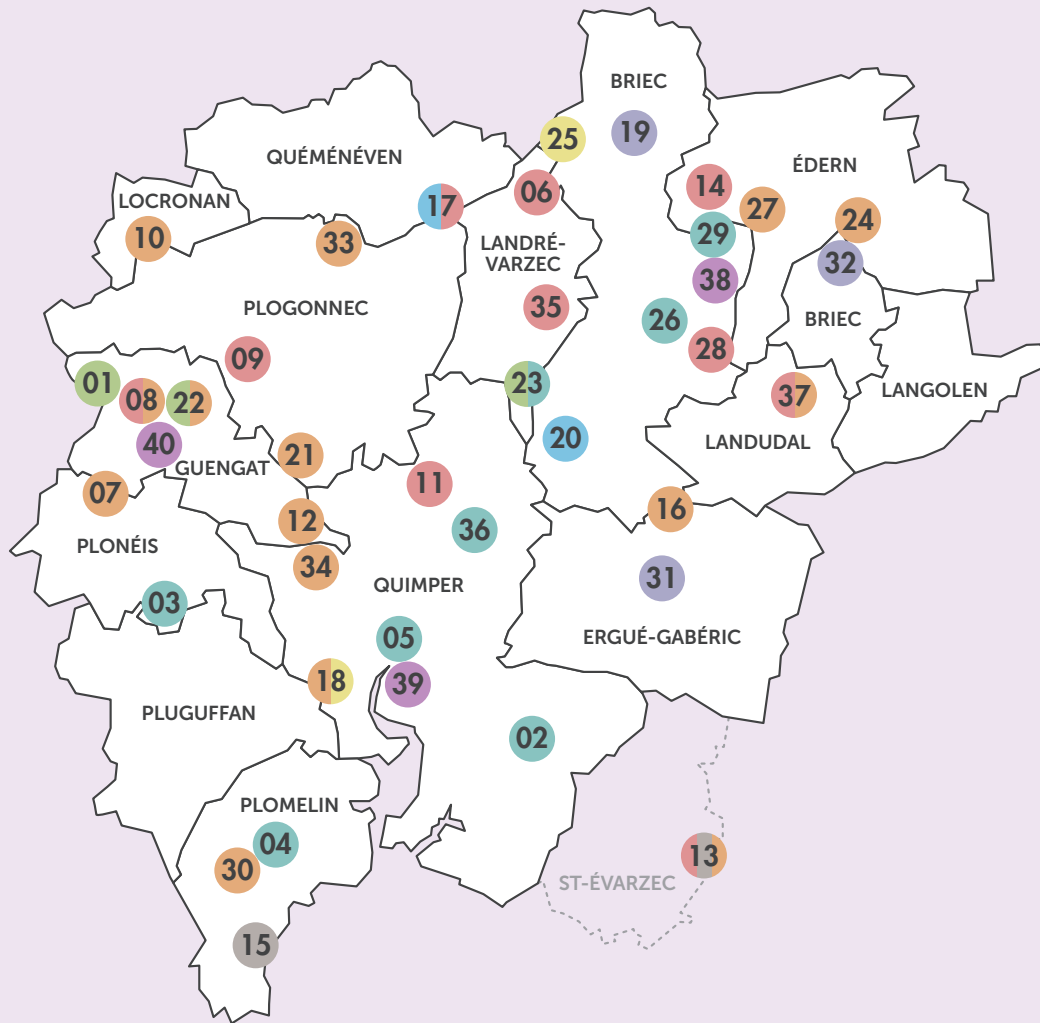
Le label **IGP** garantit qu'un produit est originaire d'une zone géographique déterminée et qu'au moins une étape de sa production, transformation ou élaboration a lieu dans cette région. Moins strict que l'AOP/AOC, l'IGP laisse plus de flexibilité dans le processus de production, tout en assurant un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



**LES  
PRODUCTEURS  
AR BRODUERIEN**



# Cartographie des producteurs Kartenn ar broduerien



## 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

### FLEURS & PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICALES

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

### BOISSONS

- 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

### VIANDES

- 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

### FRUITS & LÉGUMES

- 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

### PAINS & FARINES

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

### LAITS

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

### MIELS

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

### FROMAGES

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

### MAGASINS

- 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, épiceries - 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*).



02

QUIMPER



## Cidrerie Manoir du Kinkiz

### Hervé Sez nec

75 chemin du Quinquis  
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 Sez nec 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 fousnantais et finistérien (CIDREF), il entend créer un cru authentique, original et surtout constant, en partant d'un constat : le secteur bocager de Fousnant et de la vallée de l'Odet offraient un patrimoine pomologique riche en diversité variétale. Les produits Manoir du Kinkiz sont régulièrement médaillés tant au niveau local que national.



03

PLONÉIS



## Cidrerie Paul Coïc

### Paul Coïc

5 Chemin de Kerscouedic  
29710 Plonéis  
06 30 56 19 01

✉ cidrierie.coic@gmail.com  
🌐 cidrierie.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.

04

PLOMELIN



## 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

### LIEUX 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, acclimata la tradition écossaise aux productions du terroir breton. La distillerie artisanale se visite. On y suit les différentes étapes d'élaboration du nectar.

05

QUIMPER



BOISSONS

## 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.



06

LANDRÉVARZEC



VIANDES



## 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.



07

PLONÉIS



FRUITS &amp; LÉGUMES



## Ferme de Kerdrein

### Émile, Frédéric & Sébastien

Kerdrein, Plonéis, France  
06 27 92 82 92

✉ lafermedekerdrein@gmail.com  
📱 @laferme de Kerdrein

#### 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.

08

GUENGAT



VIANDES

FRUITS &amp; LÉGUMES



## 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.



## 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.



## 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.



## 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.



## 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 m<sup>2</sup> de serres non chauffées et 6 000 m<sup>2</sup> 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-EVAREZEC

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<sup>e</sup> 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 m<sup>2</sup> 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 !



EDERN



## Kig Férec

**Pierre-Alain Férec**

718 route de Kerigo  
 29510 Edern  
 02 98 57 55 90  
 ✉ contact@kigferec.fr  
 🌐 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.



PLOMELIN



## 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

### 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).

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.



BRIEC



## Ferme aux libellules

**Christophe Sammiez & Marie-Laure Coucoul**

2032 route de Kreisker  
 29510 Briec  
 06 88 75 32 95  
 ✉ lafermeauxlibellules@gmail.com  
 📱 @FermeAuxLibellules

### 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

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.



## 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 Brie  
06 37 80 80 28

✉ lafromageriepaysanne@mailo.com  
📍 @fromageriepaysanne

### PRODUITS À LA VENTE

Fromages

### LIEUX DE VENTE

- Sur place chaque 1<sup>er</sup> mardi du mois de 17h à 19h30
- Sur le marché de Quimper (centre-ville) le samedi
- Dans plusieurs épiceries autour de Brie 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 Brie  
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.





21



## 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

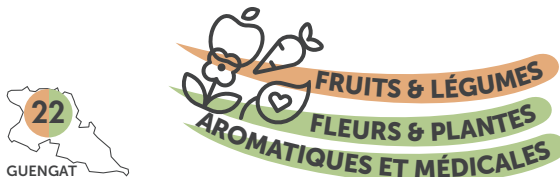
Microferme à taille humaine sur un petit hectare avec des légumes originaux comme les asperges, endives ou encore poires de terre. Commercialisation exclusivement en circuit court dont restaurants.

#### 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



22



## L'Arbor et Sens

### Johan Guichen

Chemin Koat Kerdrein - 29180 Guengat  
07 71 06 69 36  
✉ bienvenuealaferme@arboretsens.bzh  
🌐 <https://arboretsens.bzh>  
📍 @arboretsens29

- 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



23

LANDRÉVARZEC



## L'Arbotiker

### Fabienne Le Guillou

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

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 !

#### PRODUITS À LA VENTE

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

#### LIEU DE VENTE

Sur place sur rendez-vous



24

ÉDERNE



## Le champ des 3 chouettes

### Marie Le Goff

34 chemin de Botdrein  
29510 Ederne  
06 70 15 20 46  
✉ [contact@lechampdes3chouettes.fr](mailto:contact@lechampdes3chouettes.fr)  
📍 @lechampdes3chouettes

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 1000 m<sup>2</sup> de serres et environ 4000 m<sup>2</sup> 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.

#### 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

25

BRIEC



MIELS



## 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, essais

#### 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<sup>ers</sup> 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.



26

BRIEC



BOISSONS



## 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.

27

ÉDERN



FRUITS &amp; LÉGUMES



## Le Verger de Gabriel

### Tasmine Kermel & Roger Ulpiano

Chemin du calvaire  
29510 Edern  
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'Edern 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).

28

BRIEC



VIANDES



## Le Wagyu de Cornouaille

### Patrice Le Saux

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

#### 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, initialement éleveur laitier, 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, à côté de ses 70 vaches laitières, 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.



29

BRIEÇ



BOISSONS

AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

## L'Eden des Thés

### Robin Dubray

127 B rue du général de Gaulle  
29510 Brieç  
06 67 49 08 87  
✉ robdubray@gmail.com  
🌐 eden-des-thes.com  
📱 @edendesthes

#### PRODUITS À LA VENTE

Thés

#### LIEUX 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 Brieç, 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.



30

PLOMELIN



FRUITS &amp; LÉGUMES

AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

## 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 !).



31

ERGUE-GABÉRIC



FROMAGES

AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

## 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 (Brieç) 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.



32

BRIEÇ



FROMAGES

EN CONVERSION

AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

## Les chèvres de Kernaveno

### Sophie Lannuzel

925 Chemin de Kernaveno  
29510 Brieç  
06 67 29 10 87  
✉ sophielannuzel@yahoo.fr  
📱 Les chèvres de Kernaveno  
📧 @leschevresdekernavenobrieç

#### 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 : Brieç - Vente à la ferme  
› Magasin de producteurs : Guengat (MAG)

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

Installée depuis 2023, Sophie tient une chèvrerie en conversion bio à Brieç 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.



PLOGONNEC



## 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.



QUIMPER



## 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.



LANDREVARZEC



## 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.



QUIMPER



## 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'HADOÛ 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 Maillot)  
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 BRODUERIEEN



### 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  
✉ biotyud@gmail.com  
📱 @biotyud

#### 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, poivron, 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 »



011936 | Septembre 2022 | Conception: agence Géboulées

# Les partenaires | Ar gevelerien



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](http://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 debrñ 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 !

